



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast:	18
Leistung:	1840 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	8,0 A
Schutzklasse:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	20 kg
Breite:	660 mm
Tiefe:	530 mm
Höhe:	202 mm

Die Kalt-Warm-Platte von Hupfer ermöglicht die effiziente Lagerung und Organisation von Speisen. Sie unterstützt den Transport und die Verteilung durch ihre standardisierte Größe und robuste Bauweise.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-2/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die effiziente Logistik in der Gastronomie. Diese innovative Platte ermöglicht es, Speisen sowohl warm zu halten als auch kühl zu lagern. Der praktische Einsatz im GN-Format garantiert eine optimale Anpassung an Ihre Küchenabläufe. Die Kalt-Warm-Platte überzeugt durch ihre hochwertige Verarbeitung und Langlebigkeit. Dank des durchdachten Designs bleibt die Qualität Ihrer Speisen immer auf höchstem Niveau. Vertrauen Sie auf die Kalt-Warm-Platte GN-2/1, um Ihre Catering-Prozesse zu optimieren und einen erstklassigen Service zu bieten. Genießen Sie die Vorteile einer zuverlässigen Lösung für die perfekte Präsentation und Lagerung Ihrer Gerichte!

- **Optimale Temperaturkontrolle:** Die Kalt-Warm-Platte GN-2/1 bietet sowohl Kühl- als auch Wärmefunktionen für eine perfekte Speisenausgabe.
- **Robuste Konstruktion:** Hochwertige Materialien gewährleisten Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit im intensiven Einsatz.
- **Vielseitige Anwendung:** Ideal für die Gastronomie, eignet sich für die Lagerung und Präsentation einer Vielzahl von Speisen.
- **Effiziente Energieverwendung:** Energiesparende Technologie sorgt für niedrige Betriebskosten und umweltfreundlichen Einsatz.

Kalt-Warm-Platte Glas Zentralkälte Co2 GN 2/1

Artikel-Nr.: 8900479 | KWP GLA ZK-Co2 GN 2/1

HUPFER
we make work flow

- **Einfach zu reinigen:** Glatte Oberflächen ermöglichen eine mühelose Reinigung und Hygiene, wichtig für den Gastronomiebereich.
- **Standardisierte Größe:** GN-2/1 Format passt in gängige Gastronomiemöbel und erleichtert die Integration in bestehende Systeme.