



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.

## Technische Daten

<b>Nutzlast:</b>	27
<b>Leistung:</b>	2070 W
<b>Anschluss-Spannung:</b>	220 V
<b>Nennstrom:</b>	9,0 A
<b>Schutzklasse:</b>	Klasse 1
<b>Frequenz:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	26 kg
<b>Breite:</b>	990 mm
<b>Tiefe:</b>	530 mm
<b>Höhe:</b>	202 mm

Hupfer bietet eine Kalt-Warm-Platte, die die Lagerung von Speisen bei optimalen Temperaturen ermöglicht. Diese Platte unterstützt die effiziente Organisation und Verteilung von Gerichten in gastronomischen Betrieben.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-3/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die vielseitige Gastronomie! Diese innovative Platte vereint Kalt- und Warmhaltefunktionen in einem eleganten Design. Aus robustem, hochwertigem Material gefertigt, garantiert die Kalt-Warm-Platte GN-3/1 Langlebigkeit und Zuverlässigkeit in Ihrem Küchenbetrieb. Die einzigartige Funktionalität ermöglicht es, Speisen optimal zu lagern und gleichzeitig frisch zu halten. So profitieren Sie von einer effizienten Organisation und einem reibungslosen Serviceablauf. Mit der Kalt-Warm-Platte GN-3/1 setzen Sie auf höchste Qualität und Professionalität in der Gastronomie. Ideal für Catering-Events oder Buffets, sorgt diese Platte dafür, dass Ihre Gerichte immer in der perfekten Temperatur präsentiert werden. Vertrauen Sie auf Hupfer und erleben Sie, wie die Kalt-Warm-Platte GN-3/1 Ihre Logistik im Catering revolutioniert!

- **Vielseitige Anwendung:** Kalt-Warm-Platte GN-3/1 für die gleichzeitige Temperaturkontrolle von Speisen.
- **Effiziente Temperaturhaltung:** Optimale Wärme- und Kältespeicherung für die ideale Serviertemperatur.
- **Hygienisches Design:** Leicht zu reinigende Oberflächen für höchste Hygienestandards in der Gastronomie.

- **Robuste Konstruktion:** Langlebige Materialien gewährleisten eine zuverlässige Nutzung im gewerblichen Bereich.
- **Standardisiertes Format:** GN-3/1 Größe für einfache Integration in bestehende Gastronomiekonzepte.
- **Platzsparende Lösung:** Effiziente Nutzung des verfügbaren Raums in Küchen und Buffetbereichen.