Kalt-Warm-Platte Keramik Zentralkälte Co2 GN 3/1

Artikel-Nr.: 8900484 | KWP CER ZK-Co2 GN 3/1

HUPFER
we make work flow

Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast:	27 kg
Leistung:	2070 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	9,0 A
Schutzklasse:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	26 kg
Breite:	990 mm
Tiefe:	530 mm
Höhe:	200 mm

Hupfer ermöglicht das effiziente Lagern und Transportieren von Speisen durch ein standardisiertes Format. Die Produkte unterstützen die Organisation und Sortierung von Gerichten für einen reibungslosen Ablauf in der Logistik.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-3/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die Gastronomie! Diese innovative Platte vereint Kälte und Wärme in einem eleganten Design. Hergestellt aus hochwertigem Material, sorgt die Kalt-Warm-Platte für eine optimale Temperaturkontrolle von Speisen. Die Kalt-Warm-Platte GN-3/1 ermöglicht effizientes Lagern und Servieren von Gerichten. Genießen Sie die Vorteile der perfekten Kombination aus Kühlung und Wärme, die Ihre Speisen frisch und appetitlich hält. Ideal für Catering-Profis, bietet diese Platte eine zuverlässige Lösung für die Herausforderungen der Speisenlogistik. Vertrauen Sie auf die Qualität von Hupfer und steigern Sie die Zufriedenheit Ihrer Gäste mit perfekt temperierten Gerichten!

- **Temperaturkontrolle:** Kalt-Warm-Platte GN-3/1 bietet eine präzise Temperaturregelung für optimale Speisenqualität.
- **Vielseitige Nutzung:** Ideal für das Halten, Erwärmen und Kühlen von Gerichten, unterstützt verschiedene gastronomische Anwendungen.
- **Robuste Bauweise:** Hochwertige Materialien gewährleisten Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit im täglichen Einsatz.
- **Effiziente Organisation:** GN-3/1 Format ermöglicht eine einfache Integration in

Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer Schweiz AG · Industriestrasse 15 · 6203 Sempach Station · Tel. +41 41 462 72 52
info@hupfer-schweiz.de · https://ch.hupfer.com

bestehende Gastronomiekonzepte und -systeme.

- **Benutzerfreundlichkeit:** Intuitive Bedienung sorgt für eine einfache Handhabung und schnelle Einsatzbereitschaft.

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer Schweiz AG · Industriestrasse 15 · 6203 Sempach Station · Tel. +41 41 462 72 52
info@hupfer-schweiz.de · https://ch.hupfer.com