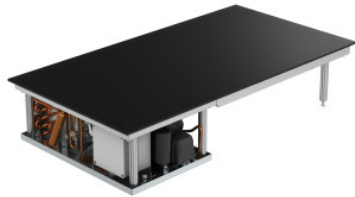


Hot-Cold-Plate GN-3/1 sintered ceramic top with cooling unit built-in unit, without frame

Technical data



Similar to illustration, technical modifications reserved. Without decoration.

Payload:	27 kg
Capacity:	2070 W
Cooling capacity:	340 W
Supply voltage:	AC 220-230 V
Nominal current:	9,0 A
Protection class:	Class I
Frequency:	50/60 Hz
Weight:	38 kg
Width:	990 mm
Depth:	543 mm
Height:	201 mm

Hot and cold plate for the presentation and serving of hot and cold food. Device for installation in a counter or mobile bain marie.

Gerät in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. In die Abdeckung integriert eine Kalt-Warm-Platte mit einer mattschwarzer Keramik-Oberfläche. Die Oberfläche ist mittels Spezialkleber fest mit einer Aluminiumplatte verbunden, die eine absolut gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung auf der Oberfläche garantiert. Darunter angebracht selbstregulierende PTC-Heizelemente und ein Kompressor betriebenes Kühlaggregat. Betrieb der Kühlung mit Kältemittel R290, zukunftssicher gemäß europäischer F-Gase-Verordnung (517/2014/EU). Gerätesteuerung auf einer Edelstahlblende zum Einbau in ein bauseitiges Installationsfach oder einer separat ausgeschriebenen Wärme-/Lichtbrücke. Separate Regler für Kalt- und Warmbetrieb mit jeweils digitaler Temperaturanzeige und -Einstellung. Keramikabdeckung in besonders kratz- und stoßfester Ausführung. Glatte Oberfläche für leichte und hygienische Reinigung mit handelsüblichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Time and date of the request:
02.02.2025, 15:33:56

All information / dimensions are approximate, technical changes reserved. © Hupfer