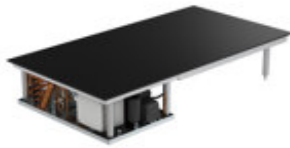


Produkt



Kalt-Warm-Platte GN-3/1, mit Glas-Oberfläche, mit Kühlaggregat, für Einbau

Präsentation von kalten und warmen Speisenkomponenten. Kalt-Warm-Platte zum Einbau in einer Speisenausgabeanlage.

Eigenschaften

Zeitsparend	Schnelle Umschaltgeschwindigkeiten von kalt auf warm und warm auf kalt.
Flexibel	Vielfältiger Einsatz im Aktionsbereich durch kalte und warme Temperaturen.
Temperatursicher	Gradgenaue digitale Temperatureinstellung.
Zukunftssicher	Kältemittel R290 nach EU-F-Gase-Verordnung (517/2014/EU)

Nutzung & Kapazität

Kapazität		3x GN-1/1
Nutzbare Breite	mm	990
Nutzbare Tiefe	mm	530
Max. Tragkraft	kg	27
Temperaturbereich	°C	- 5° C bis + 140° C

Ausstattung

Gesamtkonstruktion	
Ausführung	Gerät in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. In die Abdeckung integriert eine Kalt-Warm-Platte mit Deckplatte, die durch ihre hervorragende Leitfähigkeit eine optimale Temperaturverteilung bewirkt.
Oberfläche	mit Glas-Oberfläche

Technische Ausstattung

Heiztechnik	
Wärmeerzeugung	Selbstregelnde PTC-Heizelemente mit kurzer Aufheizphase und konstant linearem Temperaturverlauf.
Heizleistung	W 2070
Kühltechnik	
Kälteerzeugung	Kompressor-Kühltechnik
Kühlmittel	R290
Kühlmittel, Menge	g 150
Kälteleistung	W 340
Luftstrom für Zu- & Abluft	m³/h 240
Steuerung	
Position	Gerätesteuerung auf einer Edelstahlblende zum Einbau in ein bauseitiges Installationsfach oder einer separat ausgedruckten Wärme-/Lichtbrücke.
Steuerungsbedienung	Bedien- und Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Hauptschalter (An/Aus, Kalt/Warm) und Tasten zum Einstellen der Solltemperatur.
Temperaturbereich	- 5° C bis + 140° C
Anschluss	Steuerung lose mit 1,8m Anschlussleitung beigelegt.

Technische Daten

Abmessungen (ca.)

Breite	mm	990
Tiefe	mm	530
Höhe	mm	200

Gewicht & Traglast (ca.)

Gewicht, netto	kg	33
----------------	----	----

Elektrischer Anschluss

Elektrische Spannung	V	230
Elektrische Anschlussleistung	W	2070
Nennstrom	A	9
Netzfrequenz	Hz	50 - 60
Schutzart		IPX3 (im eingebauten Zustand)

Reinigung

Zulässige Reinigungsverfahren

Manuelle Reinigung	Geeignet für eine manuelle, feuchte Wischreinigung. Glatte Oberflächen außen sorgen für eine leichte und hygienisch einwandfreie Reinigung.
--------------------	---

Zulässige Reinigungsmittel

Geeignet für handelsübliche, fettlösende Reinigungsmittel. Anwendung gemäß Vorgaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Ausstattungs-Optionen

Einbaurahmen

Einbaurahmen	Edelstahl Einbaurahmen zum flächenbündigen oder aufgesetzten Einbau der Kalt-Warm-Platte.
Einbaurahmen	Edelstahl Einbaurahmen zum flächenbündigen oder aufgesetzten Einbau der Kalt-Warm-Platte und zur direkten Aufnahme einer Hupfer Wärmebrücke.

Wärmebrücke

Design

Horizon 1	Aufsatzgehäuse aus geschlossenen Blechprofilen mit 90° abgewinkelter Glasscheibe 450/100 mm, Glastyp Horizon. Höhe ca. 515 mm über Arbeitsplatte.
Horizon 2	Aufsatzgehäuse aus 2 Rundrohren Ø 25 mm mit 90° abgewinkelter Glasscheibe 450/100 mm, Glastyp Horizon. Höhe ca. 515 mm über Arbeitsplatte
Optima	Aufsatz aus Rundrohr Ø 38 mm mit gewölbter Glasscheibe, ca. 510 mm tief, Glastyp Optima. Höhe ca. 565 mm über Arbeitsplatte.

Einbau-Modul

Infrarot-Strahler & LED	Einbau-Modul mit innovativer Infrarot und Lichtreflektor zur Speisenerwärmung ohne Streuverluste je GN-Feld sowie LEDs für eine attraktive Präsentation der Kaltspeisen. Eingebaut in Aufsatzgehäuse der Wärmebrücke. Temperatur der berührbaren Oberflächen der Wärmebrücken max. 50 °C.
Heizleistung je Infrarot-Strahler	W 300
Lichtfarbe	K 3000

Fabrikat

Hersteller	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Modell	KWP GN-3/1 GLA KA EW1
Bezeichnung	Kalt-Warm-Platte GN-3/1, mit Glas-Oberfläche, mit Kühlaggregat, für Einbau
Artikel-Nr.	8900237

Dokument

Dokumenten-Index	1.0
Letzte Änderung	08.03.2022