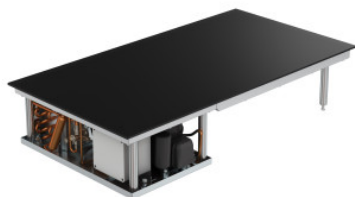


## Koud-warm-plaat GN-2/1 met gesinterde keramiek oppervlak met koelaggregaat voor

### Technische gegevens



*Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.*

<b>Laadvermogen:</b>	18 kg
<b>Vermogen:</b>	1840 W
<b>Koelvermogen:</b>	340 W
<b>Aansluit-spanning:</b>	AC 220-230 V
<b>Nominale stroom:</b>	8,0 A
<b>Veiligheidsklasse:</b>	class_1
<b>Frequentie:</b>	50/60 Hz
<b>Gewicht:</b>	32 kg
<b>Breedte:</b>	659 mm
<b>Diepte:</b>	543 mm
<b>Hoogte:</b>	201 mm

Koud-warm-plaat voor de presentatie en uitgave van koude en warme maaltijdcomponenten. Apparaat voor de inbouw van een buffetafdekking of voedseluitscheepsysteem.

Apparaat in een stabiele, zelfdragende en hygiënische constructie van hoogwaardig roestvrij staal. In de afdekking is een koud-warmplaat geïntegreerd met een matzwarte keramische oppervlakte. Het oppervlak is met speciale lijm stevig verbonden met een aluminiumplaat, die een absoluut gelijkmatige warmte- en koudeverdeling op het oppervlak garandeert. Daaronder zijn zelfregulerende PTC-verwarmingselementen en een door een compressor aangedreven koelaggregaat aangebracht. Koeling met koudemiddel R290, toekomstbestendig volgens de Europese F-gassenverordening (517/2014/EU). Apparaatbediening op een roestvrijstalen paneel voor inbouw in een door de bouwzijde aangeleverd installatievak of een apart uitgegeven warmte-/lichtbrug. Separate regelaars voor koud- en warmbedrijf met elk een digitale temperatuurweergave en -instelling. Keramische afdekking in een bijzonder kras- en schokbestendige uitvoering. Glad oppervlak voor een gemakkelijke en hygiënische reiniging met gangbare schoonmaak- en desinfectiemiddelen.

Aanvraagdatum: 05.02.2025,  
19:49:39

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer*