# Warmhalteplatte mit Sinterkeramik-Oberfläche GN 1/1

HUPFER
we make work flow



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.*

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Nutzlast:** | 9 |
| **Leistung:** | 300 W |
| **Anschluss-Spannung:** | 220 V |
| **Nennstrom:** | 1,5 A |
| **Schutzart:** | Klasse 1 |
| **Frequenz:** | 50 Hz |
| **Gewicht:** | 5 kg |
| **Breite:** | 330 mm |
| **Tiefe:** | 530 mm |
| **Höhe:** | 43 mm |

Die Warmhalteplatte mit Sinterkeramik-Oberfläche dient der effizienten Präsentation und Ausgabe von Speisen. Die Warmhalteplatte unterstützt die Temperaturhaltung und gewährleistet die Frische der Speisen während des Service.

Die Hupfer Warmhalteplatte mit Sinterkeramik-Oberfläche bietet eine effiziente Lösung zur Präsentation und Ausgabe von Speisen im Gastronomiebereich. Die hochkratzfeste Oberfläche garantiert eine einfache Reinigung und erfüllt höchste hygienische Standards. Die Warmhalteplatte ermöglicht in den GN-Größen eine optimale Organisation und ansprechende Präsentation von Gerichten. Dank der gleichmäßigen Wärmehaltung bleibt die Qualität und Frische der Speisen während des gesamten Service gewährleistet. Die robuste Bauweise sorgt für hohe Stabilität und Belastbarkeit, ideal für den intensiven Einsatz in der Gastronomie. Diese vielseitige Anwendung unterstützt die Effizienz in der Küchenlogistik und macht die Hupfer Warmhalteplatte zu einem unverzichtbaren Helfer in jeder Küche.

- **Sinterkeramik-Oberfläche**: Hohe Kratzfestigkeit und einfache Reinigung, sorgt für langlebige Nutzung und hygienische Standards.
- **GN-Format**: Optimal für die Gastronomie, ermöglicht effiziente Organisation und Präsentation von Speisen.
- **Wärmehaltung**: Gleichmäßige Temperaturverteilung, gewährleistet die


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

**Hupfer** · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com

Qualität und Frische der Speisen während des Service.

- **Robuste Bauweise**: Hohe Stabilität und Belastbarkeit, ideal für den intensiven Einsatz in der Gastronomie.
- **Vielseitige Anwendung**: Eignet sich für verschiedene Warmspeisen, unterstützt die Effizienz in der Küchenlogistik.

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

**Hupfer** · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com