

Warmhalteplatte mit Sinterkeramik-Oberfläche

HUPFER
we make work flow

Artikel-Nr.: 0164839 | WHP CER ER GN 2/1



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Technische Daten

| | |
|----------------------------|----------|
| Nutzlast: | 18 |
| Leistung: | 600 W |
| Anschluss-Spannung: | 220 V |
| Nennstrom: | 3,0 A |
| Schutzart: | Klasse 1 |
| Frequenz: | 50 Hz |
| Gewicht: | 11 kg |
| Breite: | 793 mm |
| Tiefe: | 664 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 hervorragende Lösung für die effiziente Präsentation und Ausgabe von Speisen in der Gastronomie. Die integrierte Bauweise ermöglicht eine einfache Anpassung an bestehende Systeme und sorgt für eine ansprechende Optik. Die robuste Sinterkeramik-Oberfläche garantiert hohe Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit, während die gleichmäßige Temperaturverteilung die Frische und Qualität der Speisen während des gesamten Service sichert. Diese Warmhalteplatte eignet sich ideal für Selbstbedienung, was eine effiziente Nutzung und erhöhten Komfort für Gäste gewährleistet. Setzen Sie auf die Hupfer Warmhalteplatte, um Ihre Speisen stilvoll und warm zu präsentieren – für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!

- Mit Einbaurahmen sorgt für einfache Integration in bestehende Systeme und ansprechende Optik.
- Sinterkeramik-Oberfläche bietet hohe Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung, gewährleistet die Qualität und Frische

Abbruchdatum: 23.02.2026, 05:30:29 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Warmhalteplatte mit Sinterkeramik-Oberfläche

HUPFER
we make work flow

Artikel-Nr.: 0164839 | WHP CER ER GN 2/1

der Speisen während des Service.

- Geeignet für Selbstbedienung ermöglicht effiziente Nutzung und erhöhten Komfort für Gäste.