

Placa de calentamiento con superficie de cerámica sinterizada 3/1



Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

Datos técnicos

Carga útil:	27
Potencia:	900 W
Tensión de conexión:	220 V
Intensidad nominal:	3,9 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	13 kg
Ancho:	990 mm
Profundidad:	530 mm
Altura:	43 mm

La placa de calentamiento con superficie de cerámica sinterizada sirve para la presentación y distribución eficientes de los alimentos. La placa de calentamiento ayuda a mantener la temperatura y garantiza la frescura de los alimentos durante el servicio.

La placa de mantenimiento de calor Hupfer con superficie de cerámica sinterizada ofrece una solución eficiente para la presentación y servicio de alimentos en el sector de la gastronomía. La superficie altamente resistente a los arañazos garantiza una limpieza sencilla y cumple con los más altos estándares de higiene. La placa de mantenimiento de calor permite una organización óptima y una presentación atractiva de los platos en los tamaños GN. Gracias a la retención uniforme del calor, se garantiza la calidad y frescura de los alimentos durante todo el servicio. La construcción robusta proporciona alta estabilidad y resistencia, ideal para un uso intensivo en la gastronomía. Esta aplicación versátil apoya la eficiencia en la logística de la cocina y convierte la placa de mantenimiento de calor Hupfer en un ayudante indispensable en cualquier cocina.

- **Superficie de cerámica sinterizada:** Alta resistencia a los arañazos y fácil limpieza, garantiza un uso duradero y estándares higiénicos.
- **Formato GN:** Óptimo para la gastronomía, permite una organización y presentación eficientes de los alimentos.
- **Mantenimiento del calor:** Distribución uniforme de la temperatura,

Fecha de consulta: 20.05.2026,
06:10:56

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Placa de calentamiento con superficie de cerámica sinterizada 3/1

HUPFER
we make work flow

garantiza la calidad y frescura de los alimentos durante el servicio.

- **Construcción robusta:** Alta estabilidad y resistencia, ideal para un uso intensivo en la gastronomía.
- **Aplicación versátil:** Adecuado para diversos platos calientes, apoya la eficiencia en la logística de la cocina.