

## 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: 27 900 W Potencia: 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: 17.12.2025, 13:46:59

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

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.

Fecha de consulta: 17.12.2025, 13:46:59 Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer