

Placa de mantenimiento de calor con superficie de vidrio

Datos técnicos



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

Carga útil:	9
Potencia:	300 W
Tensión de conexión:	220 V
Intensidad nominal:	1,5 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	7 kg
Ancho:	464 mm
Profundidad:	664 mm
Altura:	43 mm

La placa de calentamiento con superficie de vidrio sirve para la presentación y distribución de alimentos. La placa de calentamiento con superficie de vidrio ofrece una presentación atractiva y apoya la organización de los alimentos en los establecimientos de hostelería.

La placa de mantenimiento en caliente Hupfer con superficie de vidrio ofrece una solución elegante y funcional para la presentación y distribución de alimentos en establecimientos de hostelería. La innovadora calefacción por lámina garantiza una distribución uniforme del calor, manteniendo los alimentos a la temperatura óptima. La integración sin fisuras en sistemas de cocina existentes se logra mediante el marco de instalación integrado, lo que garantiza una integración armoniosa. El material de vidrio de alta calidad asegura durabilidad y una limpieza sin esfuerzo, garantizando así la máxima higiene. La placa de mantenimiento en caliente Hupfer es la solución perfecta para una organización y presentación eficientes de los alimentos, que combina tanto funcionalidad como estética.

- La calefacción por láminas garantiza una distribución uniforme del calor y un templado óptimo de los alimentos
- La superficie de vidrio proporciona un diseño atractivo y un fácil control visual del contenido
- El marco de instalación permite una integración perfecta y armoniosa en los

Placa de mantenimiento de calor con superficie de vidrio

HUPFER
we make work flow

sistemas de cocina existentes

- El material de vidrio de alta calidad garantiza durabilidad y fácil limpieza para la máxima higiene