

Plaque de maintien au chaud avec surface en céramique frittée 1/1

HUPFER
we make work flow



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Caractéristiques techniques

Charge utile :	9
Puissance :	300 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	1,5 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	5 kg
Largeur :	330 mm
Profondeur :	530 mm
Hauteur :	43 mm

La plaque de maintien au chaud avec surface en céramique frittée sert à la présentation et à la distribution efficaces des aliments. La plaque de maintien au chaud aide à maintenir la température et garantit la fraîcheur des aliments pendant le service.

La plaque de maintien au chaud Hupfer avec surface en céramique frittée offre une solution efficace pour la présentation et le service des plats dans le secteur de la gastronomie. La surface hautement résistante aux rayures garantit un nettoyage facile et respecte les normes d'hygiène les plus strictes. La plaque de maintien au chaud permet une organisation optimale et une présentation attrayante des plats dans les tailles GN. Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, la qualité et la fraîcheur des aliments sont garanties tout au long du service. La construction robuste assure une grande stabilité et une capacité de charge élevée, idéale pour une utilisation intensive en gastronomie. Cette application polyvalente soutient l'efficacité dans la logistique de cuisine et fait de la plaque de maintien au chaud Hupfer un outil indispensable dans chaque cuisine.

- **Surface en céramique frittée** : Haute résistance aux rayures et nettoyage facile, assure une utilisation durable et des normes d'hygiène.
- **Format GN** : Optimal pour la restauration, permet une organisation et une présentation efficaces des plats.
- **Conservation de la chaleur** : Répartition uniforme de la température,

Date de consultation : 22.02.2026, 10:11:55 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Plaque de maintien au chaud avec surface en céramique frittée 1/1

HUPFER
we make work flow

garantit la qualité et la fraîcheur des plats pendant le service.

- **Construction robuste** : Haute stabilité et résistance, idéale pour une utilisation intensive en restauration.
- **Utilisation polyvalente** : Convient à différents plats chauds, soutient l'efficacité dans la logistique de cuisine.

Date de consultation : 22.02.2026, 10:11:55 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*