



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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	27
Puissance :	900 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	3,9 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	16 kg
Largeur :	1124 mm
Profondeur :	664 mm
Hauteur :	43 mm

La plaque de maintien au chaud avec surface en verre sert à la présentation et à la distribution des aliments. La plaque de maintien au chaud avec surface en verre offre une présentation attrayante et aide à l'organisation des plats dans les établissements de restauration.

La plaque de maintien au chaud Hupfer avec surface en verre offre une solution élégante et fonctionnelle pour la présentation et le service des plats dans les établissements de restauration. Le chauffage par film innovant garantit une distribution uniforme de la chaleur, permettant ainsi de maintenir les plats à une température optimale. Un encastrement sans couture dans les systèmes de cuisine existants est rendu possible grâce au cadre d'encastrement intégré, ce qui garantit une intégration harmonieuse. Le matériau en verre de haute qualité assure durabilité et nettoyage facile, garantissant ainsi une hygiène maximale. La plaque de maintien au chaud Hupfer est la solution parfaite pour une organisation et une présentation efficaces des plats, alliant à la fois fonctionnalité et esthétique.

- Le chauffage par film garantit une distribution uniforme de la chaleur et un tempérage optimal des aliments
- La surface en verre assure un design attrayant et un contrôle visuel facile du contenu
- Le cadre d'installation permet une intégration sans couture et harmonieuse

Date de consultation : 05.04.2026, 07:12:21 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Plaque de maintien au chaud avec surface en verre

HUPFER
we make work flow

dans les systèmes de cuisine existants

- Le matériau en verre de haute qualité garantit la durabilité et un nettoyage facile pour une hygiène maximale

Date de consultation : 05.04.2026, 07:12:21 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*