Plaque de maintien au chaud avec surface en céramique frittée

HUPFER
we make work flow

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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	9 kg
Puissance :	300 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	1,5 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	7 kg
Largeur :	464 mm
Profondeur :	664 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 plats. 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 excellente solution pour la présentation et le service efficaces des aliments dans la gastronomie. Sa construction intégrée permet une adaptation facile aux systèmes existants et assure une esthétique attrayante. La surface robuste en céramique frittée garantit une haute résistance et durabilité, tandis que la répartition uniforme de la température assure la fraîcheur et la qualité des aliments tout au long du service. Cette plaque de maintien au chaud est idéale pour l'auto-service, ce qui garantit une utilisation efficace et un confort accru pour les invités. Optez pour la plaque de maintien au chaud Hupfer pour présenter vos plats de manière élégante et chaude – pour une expérience culinaire inoubliable !

- Le cadre d'installation permet une intégration facile dans les systèmes existants et un aspect esthétique.
- La surface en céramique frittée offre une grande résistance et durabilité.
- Répartition uniforme de la température, garantissant la qualité et la fraîcheur des plats pendant le service.

Date de consultation : 16.07.2025, 07:08:19

Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tél. : +49 2541 805-0 · Fax : +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com

- Convient pour l'auto-service, permettant une utilisation efficace et un confort accru pour les invités.

Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tél. : +49 2541 805-0 · Fax : +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com