

Piastra di mantenimento caldo con superficie in we make work flow ceramica sinterizzata 1/1



Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

Dati tecnici

Carico utile: 9 300 W Potenza: Tensione di attacco: 220 V **Corrente nominale:** 1,5 A Classe di protezione: Classe I 50 Hz Frequenza: Peso: 5 kg Larghezza: 330 mm Profondità: 530 mm Altezza: 43 mm

La piastra riscaldante con superficie in ceramica sinterizzata serve per la presentazione e la distribuzione efficiente dei cibi. La piastra riscaldante supporta il mantenimento della temperatura e garantisce la freschezza dei cibi durante il servizio.

La piastra di mantenimento caldo Hupfer con superficie in ceramica sinterizzata offre una soluzione efficiente per la presentazione e la distribuzione dei cibi nel settore della ristorazione. La superficie altamente resistente ai graffi garantisce una pulizia semplice e soddisfa i più elevati standard igienici. La piastra di mantenimento caldo consente un'organizzazione ottimale e una presentazione accattivante dei piatti nelle dimensioni GN. Grazie al mantenimento uniforme del calore, la qualità e la freschezza dei cibi rimangono garantite durante l'intero servizio. La costruzione robusta assicura alta stabilità e capacità di carico, ideale per un uso intensivo nella ristorazione. Questa applicazione versatile supporta l'efficienza nella logistica di cucina e rende la piastra di mantenimento caldo Hupfer un aiuto indispensabile in ogni cucina.

- **Superficie in ceramica sinterizzata**: Alta resistenza ai graffi e facile pulizia, garantisce un utilizzo durevole e standard igienici.
- **Formato GN**: Ottimale per la ristorazione, consente un'organizzazione e presentazione efficiente dei cibi.
- Conservazione del calore: Distribuzione uniforme della temperatura,

Data della richiesta: 17.12.2025, 07:59:46

Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer



Piastra di mantenimento caldo con superficie in we make work flow ceramica sinterizzata 1/1

garantisce la qualità e la freschezza dei cibi durante il servizio.

- **Struttura robusta**: Alta stabilità e capacità di carico, ideale per un uso intensivo nella ristorazione.
- **Applicazione versatile**: Adatta per diversi piatti caldi, supporta l'efficienza nella logistica culinaria.

Data della richiesta: 17.12.2025, 07:59:46

Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer