

Piastra di mantenimento calda con superficie in ceramica sinterizzata 3/1



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

Dati tecnici

Carico utile:	27
Potenza:	900 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	3,9 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	13 kg
Larghezza:	990 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: 29.04.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 15:10:21

Piastra di mantenimento calda con superficie in ceramica sinterizzata 3/1

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.