

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: 20.05.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 03:35:52

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.