

## Piastra di mantenimento calda con superficie in ceramica sinterizzata 4/1



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

### Dati tecnici

<b>Carico utile:</b>	36
<b>Potenza:</b>	1200 W
<b>Tensione di attacco:</b>	220 V
<b>Corrente nominale:</b>	5,5 A
<b>Classe di protezione:</b>	Classe I
<b>Frequenza:</b>	50 Hz
<b>Peso:</b>	17 kg
<b>Larghezza:</b>	1320 mm
<b>Profondità:</b>	53330 mm
<b>Altezza:</b>	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: 04.04.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer  
04:27:00

## Piastra di mantenimento calda con superficie in ceramica sinterizzata 4/1

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.