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

HUPFER
we make work flow

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

Dati tecnici

Carico utile:	36
Potenza:	1200 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	5,5 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	17 kg
Larghezza:	1320 mm
Profondità:	53330 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,

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

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

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.

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

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