



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

Dati tecnici

Carico utile:	18
Potenza:	600 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	3,0 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	11 kg
Larghezza:	793 mm
Profondità:	664 mm
Altezza:	43 mm

La piastra di mantenimento caldo con superficie in vetro è utilizzata per la presentazione e la distribuzione dei cibi. La piastra di mantenimento caldo con superficie in vetro offre una presentazione attraente e supporta l'organizzazione dei cibi nei ristoranti.

La piastra di mantenimento caldo Hupfer con superficie in vetro offre una soluzione elegante e funzionale per la presentazione e la distribuzione di cibi nei ristoranti. Il riscaldamento innovativo a pellicola garantisce una distribuzione uniforme del calore, mantenendo i cibi alla temperatura ottimale. L'installazione senza soluzione di continuità nei sistemi di cucina esistenti è resa possibile dal telaio di montaggio integrato, garantendo un'integrazione armoniosa. Il materiale in vetro di alta qualità assicura durata e una pulizia senza sforzo, garantendo la massima igiene. La piastra di mantenimento caldo Hupfer è la soluzione perfetta per un'organizzazione e una presentazione efficienti dei cibi, che unisce funzionalità ed estetica.

- Il riscaldamento a film garantisce una distribuzione uniforme del calore e un'ottimale temperazione dei cibi
- La superficie in vetro offre un design accattivante e un facile controllo visivo del contenuto
- Il telaio di installazione consente un'integrazione senza soluzione di continuità e armoniosa nei sistemi di cucina esistenti

Data della richiesta: 05.04.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 07:28:15

Piano di mantenimento caldo con superficie in vetro

HUPFER
we make work flow

- Il materiale in vetro di alta qualità garantisce durata e facile pulizia per la massima igiene

Data della richiesta: 05.04.2026,
07:28:15

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