

Piastra di mantenimento caldo con superficie in ceramica sinterizzata



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

Dati tecnici

Carico utile:	9
Potenza:	300 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	1,5 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	7 kg
Larghezza:	464 mm
Profondità:	664 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 in caldo Hupfer con superficie in ceramica sinterizzata offre una soluzione eccellente per la presentazione e distribuzione efficiente dei cibi nella ristorazione. La costruzione integrata consente un facile adattamento ai sistemi esistenti e garantisce un aspetto attraente. La robusta superficie in ceramica sinterizzata garantisce alta resistenza e durata, mentre la distribuzione uniforme della temperatura assicura freschezza e qualità dei cibi durante tutto il servizio. Questa piastra di mantenimento in caldo è ideale per l'auto-servizio, garantendo un utilizzo efficiente e maggiore comfort per gli ospiti. Scegli la piastra di mantenimento in caldo Hupfer per presentare i tuoi piatti in modo elegante e caldo – per un'esperienza culinaria indimenticabile!

- Il telaio di installazione consente un'integrazione semplice nei sistemi esistenti e un aspetto gradevole.
- La superficie in ceramica sinterizzata offre alta resistenza e durata.
- Distribuzione uniforme della temperatura, garantisce la qualità e la freschezza dei cibi durante il servizio.

Data della richiesta: 02.04.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer
06:30:43

**Piastra di mantenimento caldo con superficie in
ceramica sinterizzata**

- Adatto per l'auto-servizio, consente un utilizzo efficiente e un maggiore comfort per gli ospiti.