

Warmhoudplaat met sinterkeramische oppervlakte 1/1

HUPFER
we make work flow



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Technische gegevens

Laadvermogen:	9
Vermogen:	300 W
Aansluit-spanning:	220 V
Nominale stroom:	1,5 A
Veiligheidsklasse:	class_1
Frequentie:	50 Hz
Gewicht:	5 kg
Breedte:	330 mm
Diepte:	530 mm
Hoogte:	43 mm

De verwarmplaat met een gesinterde keramische oppervlakte is ontworpen voor de efficiënte presentatie en het serveren van voedsel. De verwarmplaat helpt de temperatuur te behouden en zorgt voor de versheid van het voedsel tijdens het serveren.

De Hupfer warmhoudplaat met een gesinterde keramische oppervlakte biedt een efficiënte oplossing voor de presentatie en het serveren van voedsel in de horeca. Het zeer krasbestendige oppervlak zorgt voor een gemakkelijke reiniging en voldoet aan de hoogste hygiëne-eisen. De warmhoudplaat maakt een optimale organisatie en aantrekkelijke presentatie van gerechten in GN-formaten mogelijk. Dankzij de gelijkmatige warmtebehoud is de kwaliteit en versheid van het voedsel gedurende de hele service gegarandeerd. De robuuste constructie biedt hoge stabiliteit en draagvermogen, waardoor het ideaal is voor intensief gebruik in de horeca. Deze veelzijdige toepassing ondersteunt de efficiëntie in de keukenlogistiek en maakt de Hupfer warmhoudplaat een onmisbare hulp in elke keuken.

- **Sintered keramische oppervlakte:** Hoge krasbestendigheid en eenvoudig schoonmaken, zorgt voor duurzaam gebruik en hygiënische normen.
- **GN-formaat:** Optimaal voor de cateringindustrie, maakt efficiënte organisatie en presentatie van gerechten mogelijk.
- **Warmtebehoud:** Evenwichtige temperatuurverdeling, zorgt voor de kwaliteit

Anvraagdatum: 05.04.2026,
07:13:12

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer

Warmhoudplaat met sinterkeramische oppervlakte 1/1

HUPFER
we make work flow

en versheid van gerechten tijdens de service.

- **Robuuste constructie:** Hoge stabiliteit en draagvermogen, ideaal voor intensief gebruik in de cateringindustrie.
- **Veelzijdige toepassing:** Geschikt voor verschillende warme gerechten, ondersteunt de efficiëntie in de keukenlogistiek.

Aanvraagdatum: 05.04.2026,
07:13:12

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer*