

Plaque chauffante GN-2/1

Fiche technique de l'article 0164397 | WHP GLA GN 2/1

HUPFER
we make work flow

Caractéristiques techniques



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

| | |
|----------------------------------|----------|
| Charge utile : | 18 |
| Puissance : | 600 W |
| Tension de raccordement : | 220 V |
| Courant nominal : | 3,0 A |
| Indice de protection : | Classe 1 |
| Fréquence : | 50 Hz |
| Poids : | 9 kg |
| Largeur : | 660 mm |
| Profondeur : | 530 mm |
| Hauteur : | 43 mm |

La plaque de maintien au chaud avec surface en verre sert à la présentation et à la distribution des plats. La plaque de maintien au chaud avec surface en verre permet de présenter des plats dans un format attrayant et à des températures constantes.

La plaque de maintien au chaud élégante avec surface en verre de Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG est la solution idéale pour la présentation attrayante et le service des plats. La plaque de haute qualité garantit des températures constantes et valorise chaque repas. La surface en verre offre non seulement un aspect stylé, mais permet également une manipulation conviviale pour l'autoservice, ce qui favorise l'efficacité du service. Le verre ESG durable assure un nettoyage facile et une hygiène maximale, tandis que la construction robuste garantit stabilité et résistance lors d'une utilisation quotidienne. Avec la plaque de maintien au chaud de Hupfer, chaque plat devient un point focal et le service un véritable plaisir.

- La surface en verre offre une esthétique élégante et valorise la présentation des plats.
- Convient pour le libre-service, elle permet une manipulation conviviale et favorise l'efficacité du service.
- Le verre ESG de haute qualité garantit la durabilité et un nettoyage facile pour une hygiène optimale.
- La construction robuste assure la stabilité et la résistance à l'utilisation quotidienne.

Date de consultation : 29.04.2026, 09:32:36 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*