



Beheizte Speiseplatte für Lebensmittel mit 2 Lampen h684_65

Professionelle Warmhalteplatte aus Edelstahl AISI 304 für Gastronorm, mit Steinplatte für direkten Kontakt, 2 Infrarotlampen und 1000W Leistung.

Diese **professionelle Warmhalteplatte** stellt eine fortschrittliche Lösung für die thermische Aufrechterhaltung von Lebensmitteln in Gemeinschaftsverpflegungs- und Buffet-Kontexten dar. Hergestellt aus **Edelstahl AISI 304**, integriert sie ein duales thermisches System: eine **trocken beheizte Platte** an der Basis und zwei obere **Infrarotlampen** mit weißem Licht. Die Steinbeschichtung der Platte wurde speziell entwickelt, um die Eignung für den **direkten Kontakt mit Lebensmitteln** zu gewährleisten, was eine höhere betriebliche Flexibilität im Vergleich zu Standard-Metallplatten ermöglicht.

Technische Eigenschaften

- **Strukturmaterial:** Hochwertiger Edelstahl AISI 304
- **Ablagefläche:** Steinbeschichtete Platte, geeignet für direkten Lebensmittelkontakt
- **Kompatibilität:** Dimensioniert für Gastronorm-Behälter (GN)
- **Obere Heizung:** 2 Infrarotlampen mit weißem Licht an festen Armen
- **Untere Heizung:** Trocken beheizte Platte
- **Thermische Regulierung:** Mechanischer Thermostat, einstellbar von 30°C bis 90°C
- **Sicherheit und Kontrolle:** Plexiglas-Schutzhaube und Betriebskontrollleuchte
- **Energiemanagement:** Unabhängiges Einschalten der Lampen über Leuchtschalter
- **Gesamtleistung:** 1000 Watt
- **Abmessungen:** L.660 x T.627 x H.750 mm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Eigenschaften/Stärken** mit Warmhalteplatte
- **Höhe in mm** 750.000000
- **Breite in mm** 660.000000
- **Tiefe in mm** 627.000000
- **Anzahl Lampen** 2 Lampen

Beheizte Speiseplatte für Lebensmittel mit 2 Lampen h684_65

Beheizte Speiseplatte für Lebensmittel mit 2 Lampen h684_65

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Anzahl Lampen: 2 lampade

