



Infrarot-Wärmebrücke mit Warmhalteplatte h220175

Infrarot-Wärmebrücke mit Warmhalteplatte. Stahlgestell und Warmhalteplatte aus Glaskeramik. Temperatur von 30°C bis 85°C. Abmessungen: 380x555x560 mm

Diese Infrarot-Wärmelampe ist bestens zum Warmhalten von Speisen geeignet, vor allem in hochfrequentierten Bereichen, wie z.B. Restaurants, Hotels, Pizzerien, Self-Service, Catering, Mensen und Kantinen.

Mit diesem Produkt schaffen Sie es einfacher Menüs mit Speisen zu kredenzen, die unterschiedliche Zubereitungszeiten haben. Die Gerichte werden so mit der richtigen Temperatur serviert. Diese Wärmebrücke ist ideal für Standardteller.

Das Gestell ist aus Edelstahl, die Warmhalteplatte aus Glas-Keramik und der Hustenschutz aus durchsichtigem Plexiglas.

Durch den Hustenschutz wird die Hitze noch besser auf die Speisen geleitet. Die Warmhalteplatte hat einen praktischen Thermostat und ermöglicht eine Temperatureinstellung zwischen 30°C und 85°C.

Die Benutzung ist einfach und intuitiv, das Einschalten erfolgt über einen praktischen Schalter mit Kontrollleuchte auf der Vorderseite.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Hustenschutz: Plexiglas
- Material Warmhalteplatte: Glas-Keramik
- Gesamtabmessungen: L. 380 x T. 555 x H. 560 mm
- Netzanschluss: 220/240 V 50-60 Hz
- Nutzhöhe: 230 mm
- Abmessungen Warmhalteplatte: L. 320 x T. 525 mm
- Gesamtleistung: 400 W
- Temperaturbereich: von 30° C bis 85° C
- Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
- Wärmequellen getrennt schaltbar
- Gewicht: 7,5 kg

- **Garantie** 1 Jahr
- **Leistung** 400 W
- **Eigenschaften/Stärken** für Theken/Tresen, mit Warmhalteplatte
- **Höhe in mm** 560.0000
- **Breite in mm** 380.0000
- **Tiefe in mm** 555.0000