



Infrarot-Speisenwärmer zum Aufhängen L. 148 cm h684_25

Professionelle Infrarot-Wärmelampe aus Edelstahl, 1480 mm. Leistung 1400 W mit hochemissivem Heizstab zur Warmhaltung.

Die **Infrarot-Wärmelampe** ist eine professionelle Lösung für die konstante Warmhaltung von Gerichten in Umgebungen wie Kantinen, Hotels, Restaurants und Selbstbedienungsbereichen. Das Gerät löst das Problem des Abkühlens von Speisen zwischen der Anrichtephase und dem Servieren am Tisch, wobei die organoleptischen Eigenschaften und die optimale Serviertemperatur erhalten bleiben. Die **Stahlstruktur** garantiert mechanische Widerstandsfähigkeit und einfache Reinigung, während der hochemissive **lineare Rohrheizkörper** langwellige Infrarotstrahlen erzeugt, die einen spezifischen Bereich schnell und mit hoher Energieeffizienz erwärmen können.

Technische Eigenschaften

- **Abmessungen der Struktur:** L. 1480 x T. 174 x H. 65 mm
- **Material:** Edelstahl
- **Stromversorgung:** 230 V
- **Leistungsaufnahme:** 1400 W
- **Steuerungssystem:** Manueller Leistungsregler mit Drehknopf und spezieller Skala
- **Heiztechnologie:** Linearer Heizstab mit hoher Infrarot-Emissivität
- **Installation:** Set aus zwei mitgelieferten Montagehalterungen, in 2 Positionen über Langlöcher verstellbar zur Optimierung der Wärmeverteilung

Zubehör

- Paar Ketten für die Hängeinstallation

Abbildung dient nur der Veranschaulichung

INFORMATIONEN

- **Leistung** 1400 W
- **Material** Edelstahl
- **Eigenschaften/Stärken** Hängelampe
- **Höhe in mm** 65.000000
- **Breite in mm** 1480.000000
- **Tiefe in mm** 174.000000

Infrarot-Speisenwärmer zum Aufhängen L. 148 cm h684_25



EN
Optimal heat distribution
on dishes
and on food
IT
Distribuzione del calore
ottimale sui piatti
e sui cibi



OPTIONAL: set catenelle

Infrarot-Speisenwärmer zum Au L. 148 cm h684_25

Leistung: 1400 W
Material: Edelstahl
Höhe in mm: 399 mm
Breite in mm: 401 mm
Tiefe in mm: 400 mm