



Speisenwärmelampe 2 feste Arme h684_66

Warme GN-Platte aus Edelstahl AISI 304 mit 2 Infrarotlampen und beheizter Platte (30-90 °C). Abmessungen 660x627x750 mm.

Diese **professionelle Wärmeplatte** ist für die thermische Erhaltung von Speisen in Gastronorm-Behältern (GN) konzipiert und garantiert eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung. Das komplett aus **Edelstahl AISI 304** gefertigte Gerät kombiniert die Wirkung einer trocken beheizten Platte mit der oberen Bestrahlung durch zwei Weißlicht-Infrarotlampen. Die Struktur wird durch einen Lampenschirm in modernem Design auf festen Gelenken und eine Plexiglas-Schutzhaube vervollständigt, was maximale Hygiene und Betriebssicherheit in professionellen Gastronomiekontexten gewährleistet.

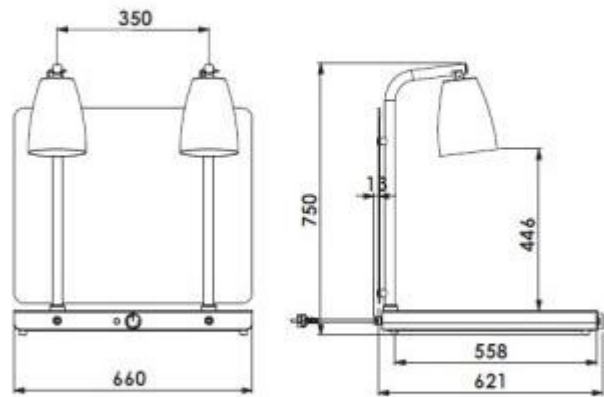
Technische Eigenschaften

- **Konstruktionsmaterial:** Hochbeständiger Edelstahl AISI 304
- **Gesamtleistung:** 1000 Watt
- **Kompatibilität:** Dimensioniert für Gastronorm-Behälter (GN)
- **Oberes Heizsystem:** 2 Weißlicht-Infrarotlampen auf festem Arm
- **Unteres Heizsystem:** Trocken beheizte Platte
- **Thermische Regulierung:** Mechanischer Thermostat mit Bereich 30 °C - 90 °C
- **Steuerungsschnittstelle:** Betriebskontrollleuchte und Leuchttaster für die unabhängige Einschaltung der Lampen
- **Schutz:** Plexiglas-Haube für Lebensmittelsicherheit
- **Gesamtabmessungen:** B.660 x T.627 x H.750 mm
- **Hygiene:** Leicht zu reinigende Edelstahloberfläche

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Eigenschaften/Stärken** mit Warmhalteplatte
- **Höhe in mm** 750.000000
- **Breite in mm** 660.000000
- **Tiefe in mm** 621.000000
- **Anzahl Lampen** 2 Lampen



Speisenwärmelampe 2 feste Arme h684_66

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Anzahl Lampen: 2 lampade