



Speisenwärmelampen mit Wärmeplatte h684_68

Speisenwärmelampe für Lebensmittel aus Edelstahl AISI 304 mit GN-Wärmeplatte, 2 Infrarotlampen à 1250W und einstellbarem Thermostat 30-90°C.

Diese **Speisenwärmelampe mit Heißhalteplatte** stellt eine komplette professionelle Lösung für die Warmhaltung von Speisen in der Gemeinschaftsgastronomie und im Catering dar. Die vollständig aus **Edelstahl AISI 304** gefertigte Struktur integriert eine doppelte Wärmequelle: die obere Bestrahlung durch Infrarotlampen und die untere Leitung durch eine trocken beheizte Platte. Dank der Kompatibilität mit dem **Gastronorm-Standard (GN)** fügt sich das Modul perfekt in die Arbeitsabläufe professioneller Küchen ein und garantiert, dass die Speisen auf optimaler Serviertemperatur bleiben, ohne ihre organoleptischen Eigenschaften zu verlieren.

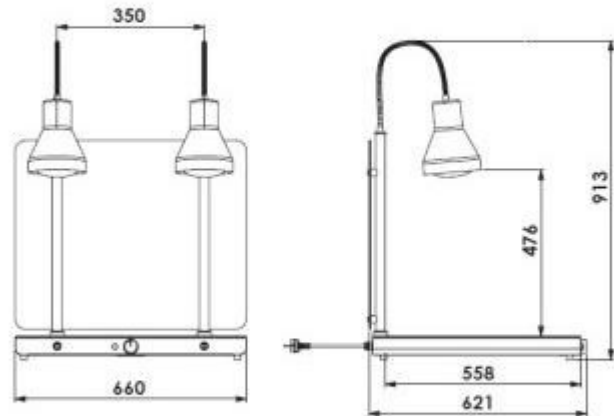
Technische Eigenschaften

- **Material:** Hochbeständiger Edelstahl AISI 304
- **Oberes Heizsystem:** 2 Infrarot-Weißlichtlampen auf flexiblen Armen montiert
- **Unteres Heizsystem:** Trocken beheizte Platte
- **Thermoregulierung:** Mechanisches Thermostat, einstellbar von 30°C bis 90°C
- **Gesamtleistung:** 1250 Watt
- **Kompatibilität:** Optimierte Abmessungen für Gastronorm-Behälter (GN)
- **Sicherheit und Kontrolle:** Unabhängiges Einschalten der Lampen mit Leuchttaste, Betriebsanzeige und Plexiglas-Schutzhaube
- **Design:** Moderner Lampenschirm mit Gelenken zur Wärmeausrichtung
- **Abmessungen:** B.660 x T.621 x H.913 mm

Abbildung dient nur der Veranschaulichung

INFORMATIONEN

- **Eigenschaften/Stärken** mit Warmhalteplatte
- **Höhe in mm** 913.000000
- **Breite in mm** 660.000000
- **Tiefe in mm** 621.000000
- **Anzahl Lampen** 2 Lampen



Speisenwärmelampen mit Wärmeplatte h684_68

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Anzahl Lampen: 2 lampade