



## Wärmelampe für Frittiertes mit Behälter GN 1/2 - h41818

Wärmelampe Infrarot für Frittiertes mit Behälter GN 1/2 mit perforiertem Boden. Gefertigt aus Edelstahl. Leistung: 250 W. Abmessungen: L.330 x T.400 x H.560 mm.

Wärmelampe für Frittiertes mit Behälter, ideal um Pommes Frites, Kartoffelpuffer, Kroketten, Krapfen, Arancini und andere frittierte Speisen auf Temperatur zu halten. Ideal für Restaurants, Fast Food Lokale, Mensen, Pubs.

Dank dieses Produktes können Sie Ihre frittierten Gerichte schon vorher zubereiten und trotzdem mit der richtigen Temperatur Ihren Gästen servieren. Mit der Wärmelampe können Sie die Speisen auf der von der HACCP vorgegebenen Temperatur halten. Das Tischgestell besteht aus Edelstahl und eignet sich sowohl zur Positionierung in der Küche, als auch auf dem Tresen der Essensausgabe, etc. Mit Ein-/Ausschalter und inklusive einem praktischen GN 1/2 Behälter mit perforiertem Boden, so dass überschüssiges Öl noch ablaufen kann. Hygienisch und leicht zu reinigen.

### Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: L. 330 x T. 400 x H.560 mm
- Durchmesser Lampenschirm: 175 mm
- Schalter: ein/aus
- Leistung: 250 W
- Netzanschluss: 230/1N/50 Hz
- CE und TÜV konform
- Inklusive: Infrarotglühbirne und Behälter GN 1/2 mit perforiertem Boden

## INFORMATIONEN

- **Garantie** 1 Jahr
- **Leistung** 250 W
- **Länge** 33 cm
- **Material** Edelstahl
- **Eigenschaften/Stärken** für Theken/Tresen, Gastronormbehälter
- **Höhe in mm** 560.0000
- **Breite in mm** 330.0000
- **Tiefe in mm** 400.0000
- **Anzahl Lampen** 1 Lampe