



Wärmelampe mit -platte für Speisen h099906

Wärmelampe mit -platte für Speisen. Mit 2 Infrarotlampen, Gestell aus Edelstahl, mit Thermostat, einstellbar von +30°C bis +90°C. Netzanschluss 230V 50/60Hz

Diese Infrarot-Wärmelampe und Warmhalteplatte ist bestens zum Warmhalten von Speisen geeignet, vor allem in hochfrequentierten Bereichen, wie z.B. Restaurants, Hotels, Pizzerien, Self-Service, Catering, Mensen und Kantinen. Infrarotwärme mit Flexibilität. Für ein bedarfsgerechtes Warmhalten der Speisen.

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.

Das Produkt besteht aus zwei Infrarot-Lampen, die die Wärme optimal auf die Speisen abgeben und gleichzeitig die Gerichte ins rechte Licht rücken.

Die Warmhalteplatte hat die Maße 60x40 cm, und unterstützt das Warmhalten der Speisen, dank des einstellbaren Thermostats. Temperaturbereich: + 30°C und +90°C.

Um eine lange Lebensdauer zu garantieren wird dieser Artikel aus Edelstahl hergestellt.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: L. 600 x T. 400 x H. 680 mm
- einstellbarer Thermostat: + 30°C bis +90°C
- Leistung: 2 x 250W + 250W (Platte)
- Netzanschluss: V230 50/60 Hz
- Inklusive: 2 Infrarot Glühbirnen

INFO

- **Licht** rot
- **Leistung** 750 W
- **Länge** 60 cm
- **Material** Edelstahl

- **Eigenschaften/Stärken** für Theken/Tresen, mit Warmhalteplatte
- **Höhe in mm** 680.0000
- **Breite in mm** 600.0000
- **Tiefe in mm** 400.0000
- **Anzahl Lampen** 2 Lampen