



Warmhalteplatte mit 3 Infrarot-Lampen h15225

Warmhalteplatte aus Edelstahl mit 3 Wärmelampen. Leistung: 1,4 kW. Produktmaße: L. 1700 x T. 530 x H. 700 mm . Gewicht: 16,5 kg . Die Lampen sind unabhängig regulierbar und haben jeweils eine Leistung von 250W.

Diese praktische Wärmeplatte sorgt für ein konstantes Warmhalten der Speisen in Ihrem Restaurant oder Hotel, gerade wenn viel Trubel herrscht und die Teller nicht zeitgleich verteilt werden können. Die Warmhalteplatte mit Temperaturregulierung und 3 Infrarot-Wärmelampen sind äußerst energieeffizient und daher fester Bestandteil der Gastroeinrichtung. Warmhalteplatte aus Edelstahl mit 3 Wärmelampen. Um den Wärmeverlust zu minimieren, hat dieses Produkt einen praktischen Wärmeschirm, der es ermöglicht die Wärme auf die Speisen zu lenken. Das Produkt besteht aus Edelstahl, um eine lange Haltbarkeit zu garantieren. Diese Wärmebrücke zeichnet sich durch die 3 Infrarotlampen aus, die unabhängig regulierbar sind und durch die Warmhalteplatte mit einer Temperaturregelung zwischen 30°C und 80°C.

Die Abmessungen der Brücke erlauben es ohne Probleme, Teller, Tablett und Backformen einzustellen.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: L. 1700 x T. 530 x Hh. 700 mm
- Gewicht: 16.5 Kg
- Leistung Lampen: 3 x 250W
- Gesamtleistung: 1400W
- inklusive: 3 bruchsichere Infrarotlampen
- Lampen sind unabhängig regulierbar
- Warmhalteplatte einstellbar zwischen 30°C und 80°C

INFO

- **Leistung** 1400 W
- **Länge** 107 cm
- **Material** Edelstahl
- **Eigenschaften/Stärken** für Theken/Tresen, mit Warmhalteplatte

- **Höhe in mm** 700.0000
- **Breite in mm** 530.0000
- **Tiefe in mm** 1070.0000
- **Anzahl Lampen** 3 Lampen