

Placa caliente de acero inoxidable con 2 lámparas de infrarrojos 600 mm x 400 mm

MODELO: PIAI4717

Dim. externas
L 600 x P 400 x A 680 mm

254,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 600 mm x P 400 mm x A 680 mm
Potencia	250 W + 250 W + 250 W
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+ 30° C/ + 90° C
Número de lámparas de infrarrojos	2
Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero ino x idable

Tipo de lámpara	Lámpara con placa caliente
Número de lámparas	2
Tipo de luz	Lámpara de infrarrojos
Material de la lámpara	Acero ino x idable
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Placa caliente de acero inoxidable con 2 lámparas de infrarrojos 600 mm x 400 mm.

La placa de cocción tiene una robusta **estructura de acero inoxidable** y está equipada con **2 lámparas infrarrojas.** La lámpara de infrarrojos es una solución ideal para mantener calientes los alimentos en restaurantes, hoteles, comedores y servicios de catering. Las lámparas mantienen la temperatura de los alimentos para que no se enfríen entre el momento en que se preparan y el momento en que se sirven. El calor generado por las lámparas se dirige de forma óptima hacia los alimentos para mantenerlos a la temperatura adecuada y, al mismo tiempo, iluminarlos para que su visualización sea agradable. La lámpara también permite mantener la humedad correcta y no altera los sabores de los platos.

La placa de cocción está equipada con: **un interruptor para la placa de cocción, un interruptor para la lámpara, un termostato para regular la temperatura de +30°C a +90°C.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL