

Lámpara infrarroja con placa calefactora de acero inoxidable

MODELO: PIAI4711

Dim. externas
L 450 x P 640 x A 800 mm

333,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 450 mm x P 640 mm x A 800 mm
Potencia	250 W + 250 W
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+ 30° C/ + 90° C
Número de lámparas de infrarrojos	1
Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero ino x idable

Cobertura	De policarbonato ahumado
Tipo de lámpara	Lámpara con placa caliente
Número de lámparas	1
Tipo de luz	Lámpara de infrarrojos
Material de la lámpara	Acero ino x idable
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Lámpara infrarroja con placa calefactora de acero inoxidable.

La placa de cocción tiene una robusta **estructura de acero inoxidable** y un **revestimiento de policarbonato ahumado**, un material **muy resistente** con altas propiedades de **aislamiento térmico**, que **reduce la pérdida de calor.**

La placa de cocción también está equipada con **1 lámpara de infrarrojos**. La lámpara de infrarrojos es una solución ideal para mantener calientes los alimentos en restaurantes, hoteles, comedores y establecimientos de restauración. Las lámparas mantienen la comida a una temperatura tal que no se enfríe entre el momento en que se prepara y el momento en que se sirve. 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 calefactora 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