

# Estructura colgante de acero inoxidable con 2 lámparas infrarrojas

## MODELO: TELA4715

**Dim. externas**
L 850 x P 680 x A 250 mm

## 224,00 € + IVA

En stock

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 850 mm x P 680 mm x A 250 mm |
| **Potencia** | 500 W |
| **Tensión** | Monofásica - 230 V |
| **Temperatura** | +30°C/+90°C |
| **Número de lámparas de infrarrojos** | 2 |
| **Disponibilidad** | En Stock |

| | |
|---|---|
| **Cobertura** | De policarbonato ahumado |
| **Tipo de lámpara** | Lámpara colgante |
| **Número de lámparas** | 2 |
| **Tipo de luz** | Lámpara de infrarrojos |
| **Material de la lámpara** | Acero ino x idable |
| **Normative** | CE |

## Descripción

**Estructura colgante de acero inoxidable con 2 lámparas infrarrojas.**

La **estructura es de acero inoxidable** robusto y el **revestimiento de policarbonato ahumado**, un material **muy resistente** con altas propiedades de **aislamiento térmico**, que **reduce la pérdida de calor.**

La estructura también está equipada con **2 lámparas 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 estructura debe ser colgada arriba de la placa de cocción correspondiente.**

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**