



## Placa caliente de acero inoxidable con 2 lámparas infrarrojas

**MODELO: PIAI4718D**

**Dimensiones externas**  
L 580 x 330 x A 680 mm

**248,00 € + IVA**

 **En stock**



<b>Dimensiones externas</b>	L 580 mm x 330 mm x A 680 mm
<b>Potencia</b>	250 W + 250 W + 250 W
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	+ 30° C/ + 90° C
<b>Número de lámparas de infrarrojos</b>	2
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

<b>Estructura externa</b>	De acero ino x idable
<b>Tipo de lámpara</b>	Lámpara con placa caliente
<b>Número de lámparas</b>	2
<b>Tipo de luz</b>	Lámpara de infrarrojos
<b>Material de la lámpara</b>	Acero ino x idable
<b>Carrocería</b>	Acero ino x idable

### Descripción

#### Placa caliente de acero inoxidable con 2 lámparas infrarrojas.

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