

Lámpara infrarroja con cubeta GN para condimentar y almacenar alimentos fritos

MODELO: BI4719

Dim. externas
L 600 x P 330 x A 680 mm

230,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 600 mm x P 330 mm x A 680 mm
Altura de la cubeta	65 mm
Potencia	250 W
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	+30°C/+90°C
Medida Gastronorm	GN 1/1
Número de lámparas de infrarrojos	1
Disponibilidad	En Stock

Estructura externa	De acero ino x idable
Tipo de lámpara	Lámpara con cubeta GN
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 cubeta GN para condimentar y almacenar alimentos fritos.

El recipiente tiene una robusta **estructura de acero inoxidable** y también está equipado con **1 lámpara de infrarrojos.** La lámpara de infrarrojos es una buena forma de mantener caliente la comida en restaurantes, hoteles, comedores y locales de restauración. 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. Además, la lámpara conserva la humedad adecuada y no altera los sabores de los platos.

El recipiente está equipado con **1 cubeta GN1/1 de 650 mm de altura y 1 lámpara de infrarrojos.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL