



## Piano caldo in inox con 2 lampade a raggi infrarossi 600 mm x 400 mm

**MODELLO: PIAI4717**

**Dimensioni esterne**

L 600 x P 400 x H 680 mm

**227,00 € + IVA**

 **Disponibile a magazzino**



<b>Dimensioni esterne</b>	L 600 mm x P 400 mm x H 680 mm
<b>Potenza</b>	250 W + 250 W + 250 W
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Temperatura d'esercizio</b>	+ 30° C/ + 90° C
<b>Numero lampade a raggi infrarossi</b>	2
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

<b>Struttura esterna</b>	In acciaio ino x
<b>Tipologia lampada</b>	Lampada con piano caldo
<b>Numero lampade</b>	2
<b>Tipologia luce</b>	Lampada a raggi infrarossi
<b>Materiale lampada</b>	Acciaio ino x
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x

### Descrizione

**Piano caldo in inox con 2 lampade a raggi infrarossi 600 mm x 400 mm.**

Il piano caldo ha una robusta **struttura in acciaio INOX** ed è inoltre dotato di **2 lampade a raggi infrarossi**. La lampada a raggi infrarossi è un buon metodo per mantenere il cibo caldo in ristoranti, alberghi, hotel, mense e strutture di catering. Le lampade permettono di mantenere i cibi in temperatura in modo che non si raffreddino nell'intervallo di tempo che intercorre tra la loro preparazione e il momento in cui vengono serviti. Il calore generato dalle lampade viene indirizzato in modo ottimale verso le pietanze per mantenerle alla temperatura adeguata e nello stesso tempo illuminarle per una piacevole esposizione. La lampada, inoltre, permette di conservare la giusta umidità e non alterare i sapori delle pietanze.

Il piano caldo è dotato di: **un interruttore per la tavola calda, un interruttore per le lampade, un termostato per regolare la temperatura da +30°C a +90°C.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**