



Piano caldo in inox con 1 lampada a raggi infrarossi

MODELLO: PIAI4711

Dimensioni esterne

L 450 x P 640 x H 800 mm

297,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 450 mm x P 640 mm x H 800 mm
Potenza	250 W + 250 W
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	+ 30° C/ + 90° C
Numero lampade a raggi infrarossi	1
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Struttura esterna	In acciaio ino x

Copertura	In policarbonato fumè
Tipologia lampada	Lampada con piano caldo
Numero lampade	1
Tipologia luce	Lampada a raggi infrarossi
Materiale lampada	Acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE

Descrizione

Piano caldo in inox con 1 lampada a raggi infrarossi.

Il piano caldo ha una robusta **struttura in acciaio INOX** e una **copertura in policarbonato fumè**, materiale **molto resistente** e con un'elevata proprietà di **isolamento termico** che permette di **diminuire la dispersione del calore**.

Il piano caldo è inoltre dotato di **1 lampada 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 la lampada, un termostato per regolare la temperatura da +30°C a +90°C.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

