

Contenitore GN per condimento e mantenimento fritti con 1 lampada a raggi infrarossi

MODELLO: BI4719

Dimensioni esterne

L 600 x P 330 x H 680 mm

205,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 600 mm x P 330 mm x H 680 mm
Altezza bacinella	65 mm
Potenza	250 W
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	+30°C/+90°C
Dimensione Gastronorm	GN 1/1
Numero lampade a raggi infrarossi	1
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Struttura esterna	In acciaio ino x
Tipologia lampada	Lampada con contenitore GN
Numero lampade	1
Tipologia luce	Lampada a raggi infrarossi
Materiale lampada	Acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Contenitore GN per condimento e mantenimento fritti con 1 lampada a raggi infrarossi.

Il contenitore ha una robusta **struttura in acciaio INOX** ed 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 contenitore è dotato di: **1 bacinella GN1/1 altezza 650 mm e 1 lampada a infrarossi.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA