

Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 17:47

Link do produktu: <https://cncworld.pl/lampa-grzewcza-do-potraw-podwojna-2-x-275w-p-537.html>



Lampa grzewcza do potraw - podwójna - 2 x 275W

Cena brutto	779,00 zł
-------------	------------------

Cena netto	633,33 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	PDP-12
------------------	---------------

Opis produktu

Lampa grzewcza do potraw - podwójna - 2 x 275W



Rodzaj pojemnika: **GN 1/1 65**
Pojemność [l]: **7,4**
Liczba żarówek: **2**
Żarówka: **R125 IR 275 W E27**
Kolor: **Srebrny**
Pojemnik w zestawie: **Tak**
Materiał obudowy: **Aluminium**
Regulacja wysokości [mm]: **600 - 795**
Materiał pojemnika: **Stal nierdzewna**
Przewód zasilający [m]: **1,3**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **2 x 275**
Zakres temperatur [°C]: **40 - 70**
Wymiary (DxSxW): **50 x 37.6 x 79.5 cm**
Waga: **2.64 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **62.5 x 41 x 43 cm**
Waga wysyłki: **4.7 kg**

Zakres dostawy:

- Lampa grzewcza do potraw
 - Pojemnik GN 1/1
 - Żarówki na podczerwień – 2 szt.
-

Lampa grzewcza do potraw - podwójna - 2 x 275W

Podwójna lampa grzewcza została zaprojektowana przez niemiecką markę Royal Catering do wykorzystywania w profesjonalnej gastronomii: bufetach, fast foodach, różnych barach, firmach cateringowych itp.

Urządzenie służy do podgrzewania potraw przy jednoczesnej, atrakcyjnej ich ekspozycji. Model RCWB-550I to sprzęt bardzo praktyczny i funkcjonalny. Idealnie nadaje się do użytku na bezpośrednim widoku klientów.

Lampa do podgrzewania potraw - charakterystyka

Funkcjonalna lampa grzewcza do potraw gwarantuje atrakcyjną prezentację dań w rozmaitych punktach gastronomicznych. Model RCWB-550I został wykonany z wysokiej jakości materiałów, dzięki czemu jest bardzo solidny i stabilny. Duża mobilność to także zaleta oferowanego urządzenia marki Royal Catering.

Duża wydajność 2 promienników na podczerwień o mocy 275W każdy daje możliwość utrzymywania w ciepłe różnorodnych potraw. Dzięki regulacji wysokości lamp w zakresie 600 – 795 mm temperatura grzania wynosi od 40 do 70°C

NOWOCZESNY DESIGN I UŻYTECZNOŚĆ W JEDNYM

Atrakcyjna prezentacja dań to zasługa jasnego, białego światła, które bardzo dobrze eksponuje leżącą na tacy żywność. Elegancka lampa grzewcza do potraw sprawi, że Twoje stoisko gastronomiczne będzie przyciągać klientów nie tylko kuszącym zapachem, ale również efektownym oświetleniem ekspozycji kulinarnej.

Praktyczny pojemnik GN 1/1 ma 65 mm wysokości i pojemność całkowitą 7,4 litra. Pozwala to na podgrzewanie dużej ilości jedzenia. Taca jest wyjmowana i można ją myć w zmywarce. Wykonana została ze stali nierdzewnej, stopu odpornego na korozję, uszkodzenia mechaniczne i zupełnie bezpiecznego dla żywności. Materiał ten jest pożądanym w gastronomii.

Mocną konstrukcją ramy, na której zawieszono są lampy i spoczywa taca na produkty spożywcze, zrobiono z polerowanego aluminium. Materiał ten jest bardzo trwały oraz lekki, co ułatwia wygodne przenoszenie modelu RCWB-550I. Urządzenie dzięki swojej poręczności i zasilaniu standardowym źródłem 230 V cechuje się znaczną mobilnością.

Przemysłany projekt uwzględnił otwory wentylacyjne w osłonach żarówek, co wpływa na ich dłuższą żywotność i pomaga równomiernie rozprowadzać ciepło. 5 gumowych nóżek stabilizuje sprzęt od Royal Catering oraz zapobiega porysowaniu blatu podczas ewentualnego przestawiania.