

Dane aktualne na dzień: 09-04-2026 07:33

Link do produktu: <https://cncworld.pl/lampa-grzewcza-do-potraw-regulowana-wysokosc-2-zarowki-aluminium-p-547.html>



Lampa grzewcza do potraw - regulowana wysokość - 2 żarówki - aluminium

Cena brutto	699,00 zł
Cena netto	568,29 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	LG-08
Kod producenta	RCPWB-500I

Opis produktu

Lampa grzewcza do potraw - regulowana wysokość - 2
żarówki - aluminium



Liczba żarówek: **2**
Żarówka: **E27, maks. 250 W**
Pojemnik w zestawie: **Nie**
Materiał obudowy: **Aluminium**
Regulacja wysokości [mm]: **610-760**
Przewód zasilający [m]: **1**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **500**
Zakres temperatur [°C]: **45-70**
Wymiary (DxSxW): **48 x 37 x 76 cm**
Waga: **1.8 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **59 x 40.5 x 22.5 cm**
Waga wysyłki: **3.4 kg**

Zakres dostawy:

-
- Lampa grzewcza
 - 2 żarówki
 - Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ LAMPĘ GRZEWCZĄ?

- Równomierne ogrzewanie – przenikające ciepło za sprawą promieni podczerwonych
- Wydajność – 2 mocne lampy grzewcze o łącznej mocy 500 W
- Ustawienie wysokości – płynna regulacja w zakresie 610-760 mm
- Wytrzymałość – przenośna konstrukcja dzięki lekkiej ramie z aluminium
- Regulacja temperatury – zakres 45-70°C osiągnąć dzięki regulacji wysokości

Lampa grzewcza z aluminium: idealne połączenie funkcjonalności i wzornictwa

Dzięki lampie grzewczej na podczerwień marki Royal Catering możesz skutecznie utrzymywać w ciepłe różnego rodzaju potrawy, dodając jednocześnie eleganckiego akcentu w bufecie. Dzięki swojemu wzornictwu sprzęt jest odpowiedni do użytku w restauracjach i innych lokalach gastronomicznych.

Niezależnie od tego, czy postawisz go w kantynie, czy użyjesz podczas uroczystości (wesele, impreza firmowa) – kompaktowy podgrzewacz sprawi, że Twoje menu znajdzie się w centrum uwagi.

Lampa na podczerwień sprawi, że dania dłużej pozostaną świeże

Urządzenie podgrzewa jedzenie za pomocą promieni podczerwonych. Promiennik jest dostarczany wraz z 2 żarówkami na podczerwień. Po zamocowaniu w kloszach działają z całkowitą mocą 500 W. W przeciwieństwie do tradycyjnych lamp, w których podgrzewana jest tylko wierzchnia warstwa żywności, promienie podczerwone wnikają do wnętrza porcji, co sprawia, że jest równomiernie ciepła.

Wysokość lampy można łatwo regulować w zakresie 610-760 mm. Umożliwia to zmianę zakresu temperatury. Sam decydujesz czy żywność ma być mocno podgrzana przed samym podaniem, czy długo utrzymywana w nieco niższej temperaturze.

Perforacja kloszy umożliwia ochłodzenie żarówek, co przedłuża ich żywotność. Lampę obsługuje się za pomocą wygodnego przełącznika umieszczonego w solidnej podstawie.

Wszystkie części lampy na podczerwień zostały wykonane z aluminium. Dzięki temu konstrukcja jest nie tylko wyjątkowo lekka i stabilna, ale także łatwa do wyczyszczenia. Niewielka waga umożliwia natomiast szybki transport całości w wybrane miejsce.



