



Disponibile anche:



Lámpara de infrarrojos profesional h32102

Lámpara calentadora de alimentos profesional. Cable extensible de 700 a 1800 mm. Disponible en acabados: Aluminio, Cobre y Cromo. Diámetro 225 mm. Hecho en Italia

Las lámparas calentaplatos se utilizan para conservar y mantener calientes los platos recién preparados en las cocinas profesionales de hoteles, restaurantes, comedores, restaurantes de comida rápida y servicios de catering. El uso de estas lámparas evita que los platos se enfríen en el tiempo transcurrido entre la preparación y el servicio en la mesa.

Esto te permitirá ofrecer un servicio impecable a tus clientes y, al mismo tiempo, iluminar el plato recién preparado para una agradable presentación. De hecho, las lámparas, además de ser un elemento funcional, también pueden cumplir una función decorativa si se colocan a la vista.

Para una mayor versatilidad, esta lámpara está equipada con un cable en espiral extensible y fácilmente ajustable de 700 a 1800 mm. Este producto está equipado con una lámpara infrarroja de luz roja.

La lámpara está disponible en los siguientes acabados:

- Aluminio
- Cobre
- Cromo

Características técnicas:

- Diámetro: 225 mm
- Cable en espiral
- Altura ajustable de: 700 a 1800 mm
- Potencia: 250 W
- Alimentación: 230 V
- Interruptor de encendido/apagado
- Distancia recomendada del plato: 250-400 mm
- Incluye: 1 bombilla infrarroja de luz roja
- Fabricado en Italia

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Luz** roja
- **Potencia** 250 W
- **Longitud cable** 1800 mm
- **Puntos de fuerza** con cable extensible, suspendido
- **Número de lámparas** 1 lámpara

HOLITY.COM

Lámpara de infrarrojos profesional h32102



Disponibile anche:



Lámpara de infrarrojos profesional h32102

-
- : 1 anno
 - : rossa
 - : 250 W
 - : 1800 mm
 - : 399 mm
 - : 401 mm
 - : 400 mm
 - : 1 lampada

HOLITY.COM