Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:04

Produkt-Link: https://cncworld.de/heizlampe-aus-stahl-hhenverstellbar-p-533.html

Heizlampe aus Stahl – höhenverstellbar

Bruttopreis	**97.99 €**
Nettopreis	**82.34 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**LG-01**
Code des Herstellers	**RC-SHSFL11**

Produktbeschreibung

Lampe zum Erhitzen von Lebensmitteln – kupferfarben – 27 x 27 x 31 cm – Stahl – höhenverstellbar

Technische Daten:

Anzahl der Glühbirnen: **1**
Leuchtmittel: **E27 (max. 250 W)**
Behälter im Lieferumfang enthalten: **Nein**
Gehäusematerial: **Stahl**
Höhenverstellung [mm]: **40-170**
Netzkabel [m]: **0,4-1,7**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **250**
Abmessungen (LxBxH): **27 x 27 x 31 cm**
Gewicht: **1,3 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **42 x 29,5 x 34,5 cm**
Versandgewicht: **2,3 kg**

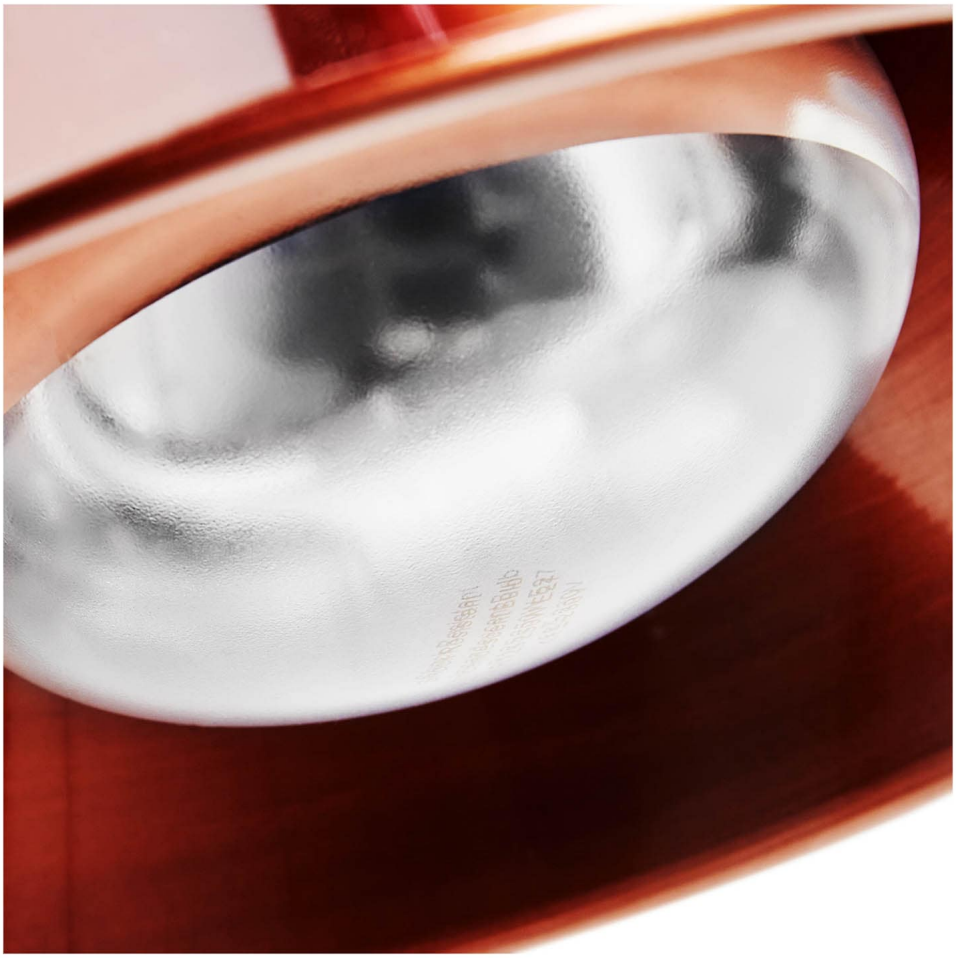
Lieferset:

- Heizlampe für Lebensmittel
- Benutzerhandbuch

Lebensmittelwärmelampe – eine perfekte Kombination aus Funktionalität und Design

Die Speisenwärmelampe von Royal Catering sorgt dafür, dass Speisen aller Art zuverlässig warmgehalten werden und verleiht dem Buffet zudem eine elegante Note. Dank seines attraktiven Designs eignet sich der Heizstrahler für den Einsatz in Restaurants, Bars etc. Ob Hochzeit oder Catering-Event, die kompakte Lampe rückt das zubereitete Menü in den Mittelpunkt.

Mit einer Lampe zum Erhitzen von Lebensmitteln können Sie diese lange frisch halten

In die hängende **Heizlampe passen E27-Leuchtmittel (max. 250 W).** Dadurch hält das Gerät das Geschirr viele Stunden lang warm. Das spart Zeit beim Aufwärmen und stellt sicher, dass sie immer verzehrfertig sind. Die Heizleistung ergibt sich aus dem Abstand der Lampe zum Lebensmittel. Durch die Einstellung können Sie die Temperatur je nach Gericht anpassen. Nach dem Aufhängen der Lampe lässt sich die Kabellänge bequem im Bereich von 40-170 mm einstellen.

Für das zeitlose, elegante Design der Speisenwärmelampe hat die Marke Royal Catering gesorgt. Die Kombination aus ästhetischem Design und Funktionalität macht den Heizkörper zu einem unverzichtbaren Ausstattungsgegenstand in jedem Buffet und an anderen Orten, an denen den Kunden in kurzer Zeit viele Gerichte serviert werden.