Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:06

Produkt-Link: https://cncworld.de/lampe-zum-erhitzen-von-lebensmitteln-hhenverstellbar-2-glhbirnen-aluminium-p-540.html

Lampe zum Erhitzen von Lebensmitteln - höhenverstellbar - 2 Glühbirnen - Aluminium

Bruttopreis	**174.99 €**
Nettopreis	**147.05 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**LG-08**
Code des Herstellers	**RCPWB-500I**

Produktbeschreibung

Lampe zum Erhitzen von Lebensmitteln - höhenverstellbar - 2 Glühbirnen - Aluminium

Technische Daten:

Lampe zum Erhitzen von Lebensmitteln - höhenverstellbar - 2 Glühbirnen -
Anzahl der Glühbirnen: **2**
Leuchtmittel: **E27, max. 250 W**
Behälter im Lieferumfang enthalten: **Nein**
Gehäusematerial: **Aluminium**
Höhenverstellung [mm]: **610-760**
Netzkabel [m]: **1**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **500**
Temperaturbereich [°C]: **45-70**
Abmessungen (LxBxH): **48 x 37 x 76 cm**
Gewicht: **1,8 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **59 x 40,5 x 22,5 cm**
Versandgewicht: **3,4 kg**

Lieferset:

- Heizlampe

- 2 Glühbirnen
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Wärmelampe anders?

Gleichmäßige Erwärmung – durchdringende Wärme dank Infrarotstrahlen
Effizienz – 2 leistungsstarke Heizlampen mit einer Gesamtleistung von 500 W
Höheneinstellung – stufenlose Einstellung im Bereich von 610–760 mm
Haltbarkeit – tragbares Design dank leichtem Aluminiumrahmen
Temperaturregulierung – Bereich 45–70 °C dank Höhenverstellung

Heizlampe aus Aluminium: die perfekte Kombination aus Funktionalität und Design
Mit einer Infrarot-Wärmelampe von Royal Catering können Sie verschiedenste Speisen effektiv warmhalten und Ihrem Buffet gleichzeitig eine elegante Note verleihen. Aufgrund seines Designs eignet sich das Gerät für den Einsatz in Restaurants und anderen Gastronomiebetrieben.

Egal, ob Sie ihn in der Kantine aufstellen oder während einer Feier (Hochzeit, Firmenevent) nutzen – der kompakte Heizer macht Ihr Menü zum Mittelpunkt.

Durch die Infrarotlampe bleiben die Gerichte länger frisch

Das Gerät erhitzt Lebensmittel mithilfe von Infrarotstrahlen. Die Heizung wird mit 2 Infrarotlampen geliefert. In Lampenschirmen montiert arbeiten sie mit einer Gesamtleistung von 500 W. Im Gegensatz zu herkömmlichen Lampen, bei denen nur die oberste Schicht der Speisen erhitzt wird, dringen Infrarotstrahlen in das Innere der Portion ein und erwärmen diese gleichmäßig.

Die Höhe der Leuchte lässt sich problemlos im Bereich von 610-760 mm verstellen. Dadurch können Sie den Temperaturbereich ändern. Sie entscheiden, ob die Speisen vor dem Servieren stark erhitzt oder längere Zeit bei etwas niedrigerer Temperatur gehalten werden sollen.

Durch die Perforation der Lampenschirme können die Glühbirnen abkühlen, was ihre Lebensdauer verlängert. Die Lampe wird über einen praktischen Schalter bedient, der sich in einem stabilen Sockel befindet.

Alle Teile der Infrarotlampe bestehen aus Aluminium. Dadurch ist die Struktur nicht nur besonders leicht und stabil, sondern auch leicht zu reinigen. Das geringe Gewicht ermöglicht einen schnellen Transport der gesamten Einheit an einen ausgewählten Standort.

I
O