

Daten aktuell ab: 19-04-2025 19:31

Produkt-Link: <https://cncworld.de/lebensmittelwarmelampe-doppelt-2-x-275-w-p-530.html>



Lebensmittelwärmelampe - doppelt - 2 x 275 W

Bruttopreis	193.99 €
Nettopreis	163.02 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PDP-12

Produktbeschreibung

Lebensmittelwärmelampe - doppelt - 2 x 275 W



Technische Daten:

Behältertyp: **GN 1/1 65**

Fassungsvermögen [l]: **7,4**

Anzahl der Glühbirnen: **2**

Leuchtmittel: **R125 IR 275W E27**

Farbe: **Silberfarbe**

Behälter im Lieferumfang enthalten: **Ja**

Gehäusematerial: **Aluminium**

Höhenverstellung [mm]: **600 - 795**

Behältermaterial: **Edelstahl**

Netzkabel [m]: **1,3**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **2 x 275**

Temperaturbereich [°C]: **40 - 70**

Abmessungen (LxBxH): **50 x 37,6 x 79,5 cm**

Gewicht: **2,64 kg**

Versandmaße (LxBxH): **62,5 x 41 x 43 cm**

Versandgewicht: **4,7 kg**

Lieferset:

- Heizlampe für Lebensmittel
- GN 1/1-Behälter
- Infrarotlampen – 2 Stk.

Lebensmittelwärmelampe - doppelt - 2 x 275 W

Die Doppelheizlampe wurde von der deutschen Marke Royal Catering für den Einsatz in der professionellen Gastronomie entwickelt: Buffets, Fast Food, verschiedene Bars, Cateringunternehmen usw.

Das Gerät dient dazu, Speisen zu erhitzen und gleichzeitig ansprechend zu präsentieren. Das Modell RCWB-550I ist ein sehr praktisches und funktionelles Gerät. Perfekt für den Einsatz im direkten Blickfeld der Kunden.

Warmhaltelampe - Eigenschaften

Eine funktionale Speisenwärmelampe garantiert eine attraktive Präsentation der Speisen in verschiedenen Gastronomiebetrieben. Das Modell RCWB-550I ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und daher sehr solide und stabil. Auch die hohe Mobilität ist ein Vorteil des angebotenen Gerätes von Royal Catering.

Der hohe Wirkungsgrad von zwei Infrarotstrahlern mit einer Leistung von jeweils 275 W ermöglicht das Warmhalten verschiedenster Gerichte. Dank der Lampenhöhenverstellung im Bereich von 600 - 795 mm beträgt die Heiztemperatur 40 bis 70°C

MODERNES DESIGN UND NUTZEN IN EINEM

Die attraktive Präsentation der Speisen erfolgt durch das helle weiße Licht, das die Speisen auf dem Tablett besonders gut hervorhebt. Mit einer eleganten Speisenwärmelampe wird Ihr Imbissstand nicht nur durch seinen verführerischen Duft, sondern auch durch die effektvolle Beleuchtung der kulinarischen Auslage Kunden anlocken.

Der praktische GN 1/1-Behälter ist 65 mm hoch und hat ein Gesamtvolumen von 7,4 Litern. Dadurch können Sie große Mengen an Speisen erhitzen. Das Tablett ist abnehmbar und spülmaschinenfest. Es besteht aus Edelstahl, einer Legierung, die beständig gegen Korrosion, mechanische Beschädigungen und absolut lebensmittelecht ist. Dieses Material ist in der Gastronomie gefragt.

Die stabile Rahmenstruktur, an der die Lampen aufgehängt sind und das Essenstablett ruht, besteht aus poliertem Aluminium. Dieses Material ist sehr langlebig und leicht, sodass sich das Modell RCWB-550I problemlos transportieren lässt. Dank seiner Tragbarkeit und der Stromversorgung über eine handelsübliche 230-V-Quelle ist das Gerät äußerst mobil.

Das durchdachte Design umfasst Belüftungslöcher in den Lampenabdeckungen, was deren Haltbarkeit erhöht und zur gleichmäßigen Wärmeverteilung beiträgt. 5 Gummifüße stabilisieren die Geräte von Royal Catering und verhindern, dass die Tischplatte beim Bewegen zerkratzt wird.