

## Rampe chauffante - 107 cm - adaptée à une installation au plafond et en pose libre



### Attributs du produit :

### Codes produits :

Référence 9362302

### Description brève du produit :

Cette rampe chauffante extra longue est conçue pour maintenir les plats préparés à température sur de larges zones de service. Elle peut être installée sous un plafond ou une étagère, ou utilisée en pose libre avec les pieds en T disponibles séparément. La chaleur se règle facilement grâce au bouton rotatif. Idéale pour les restaurants et les établissements de restauration.

### Description du produit :

Pour les cuisines équipées de longs comptoirs ou de buffets plus larges, cette rampe chauffante de 107 cm offre l'espace et le contrôle nécessaires. En ajoutant les pieds en T réglables disponibles en option, elle peut être utilisée comme appareil autonome ou montée sous un plafond ou une étagère, pour une flexibilité maximale dans votre cuisine.

Conçue pour les longues lignes de service

Cette rampe chauffante diffuse une chaleur rayonnante par le haut afin de maintenir les plats préparés à la bonne température de service. Grâce à son boîtier de 107 cm, elle convient parfaitement aux longues stations de dressage et aux comptoirs de buffet. L'appareil peut être fixé solidement sous un plafond ou une étagère à l'aide des supports fournis, ou utilisé comme chauffe-plats autonome avec les pieds en T disponibles séparément. Ces pieds sont réglables en hauteur pour s'adapter facilement à votre installation.

Chaleur contrôlée pour des résultats constants

La rampe chauffante est équipée d'un bouton rotatif permettant un réglage continu de la chaleur entre les niveaux bas, moyen et élevé. Vous adaptez ainsi facilement l'intensité de chauffe selon les plats et le rythme du service. L'élément chauffant est intégré dans le boîtier afin de diffuser une chaleur ciblée sur les aliments placés en dessous, tout en préservant leur qualité sans les surchauffer.

Nettoyage sûr et entretien simple

Avant le nettoyage, éteignez toujours la rampe chauffante et débranchez-la de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. Ne plongez pas la rampe chauffante dans l'eau et n'utilisez pas de jet d'eau pour le nettoyage. Un entretien régulier garantit une utilisation sûre et une longue durée de vie.

Choisissez cette rampe chauffante de 107 cm pour les grandes zones de service et le maintien optimal des aliments à température, dans la gamme professionnelle de rampes chauffantes Maxima.

### Caractéristiques

- Utilisation suspendue ou en pose libre
- Bouton rotatif avec réglage continu de la chaleur
- Pieds en T réglables disponibles séparément
- Conçue pour un usage professionnel

### Caractéristiques du produit

- Poids net : 4,5 kg
- Dimensions de la machine : L107 x P18 x H10cm
- Élément chauffant : L89cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1160W

*Inclus*

- *Supports de montage et matériel de fixation*

*Non compris*

- *Pieds en T réglables*

## caractéristiques du produit :

Profondeur: 114

Hauteur: 14

Largeur (cm): 107

Profondeur (cm): 18

Hauteur (cm): 10

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 5.2

Largeur du produit (en cm): 107

Largeur: 22

Type de modèle: Maquette montée

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an