

Rampe chauffante - 122 cm - adaptée à une installation au plafond et en pose libre



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362303

Description brève du produit :

Cette rampe chauffante de 122 cm est conçue pour les grands comptoirs de service et les cuisines très actives. Elle maintient les plats préparés à bonne température grâce à une chaleur rayonnante contrôlée venant du dessus. L'appareil est livré avec des supports de fixation pour une installation sous une étagère ou au plafond. Avec les pieds en T réglables disponibles en option, il peut également être utilisé comme modèle autonome. Idéal pour les restaurants et les établissements de restauration professionnelle.

Description du produit :

Lorsque vous travaillez avec de longues lignes de buffet ou de grandes zones de passage, une répartition fiable de la chaleur est essentielle. Cette rampe chauffante de 122 cm offre flexibilité, performances maîtrisées et options d'installation pratiques pour les cuisines professionnelles.

Idéale pour les longs comptoirs de service

Avec sa largeur de 122 cm, cette rampe chauffante convient parfaitement aux grands postes de dressage et aux buffets de grande taille. Elle diffuse une chaleur rayonnante ciblée sur les aliments placés dans la zone de chauffe efficace. L'appareil peut être fixé solidement sous une étagère ou au plafond grâce aux supports fournis. Des pieds en T réglables sont également disponibles séparément pour transformer l'appareil en modèle autonome. Leur hauteur réglable permet de positionner la rampe chauffante à la bonne distance au-dessus des plats.

Chaleur réglable pour une qualité constante

La rampe chauffante est équipée d'un bouton rotatif permettant un réglage continu de la chaleur entre les niveaux bas, moyen et élevé. Cela permet de maintenir les aliments à température de service sans les surchauffer ni les dessécher. Avec une puissance de 1190 W, ce modèle garantit des performances fiables dans les environnements de restauration professionnelle.

Utilisation sûre et nettoyage facile

Éteignez toujours la rampe chauffante et débranchez-la avant le nettoyage. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi. Nettoyez ensuite l'extérieur avec un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et n'utilisez pas de jet d'eau pour le nettoyage. Un entretien régulier contribue à assurer une longue durée de vie et un fonctionnement fiable.

Choisissez cette rampe chauffante de 122 cm pour installation suspendue ou autonome afin de garder vos plats à température dans les grandes zones de service. Elle fait partie de la gamme professionnelle de rampes chauffantes Maxima.

Caractéristiques

- Boîtier de 122 cm pour les grandes installations
- Bouton rotatif avec réglage continu de la chaleur
- Convient pour une installation suspendue ou autonome
- Pieds en T réglables disponibles séparément
- Conçue pour les cuisines professionnelles

Caractéristiques du produit

- Poids net : 4,7 kg
- Dimensions machine : L122.5 x P18 x H10cm
- Élément chauffant : W105cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1190W

Inclus

- *Supports de montage et matériel de fixation*

Non compris

- *Pieds en T réglables*

caractéristiques du produit :

Profondeur: 129

Hauteur: 14

Largeur (cm): 122.5

Profondeur (cm): 18

Hauteur (cm): 10

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 4.7

Largeur du produit (en cm): 122.5

Largeur: 22

Type de modèle: Maquette montée

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an