

Rampe chauffante - 152 cm - adaptée à une installation au plafond et en pose libre



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362305

Description brève du produit :

Cette rampe chauffante de 152cm est conçue pour les comptoirs de service extra-longues et les services à grand volume. Elle maintient les plats préparés au chaud grâce à une chaleur radiante réglable diffusée par le haut. L'appareil est livré avec des supports de fixation pour une installation sous une étagère ou au plafond. Idéale pour les restaurants et les établissements de restauration.

Description du produit :

Pour les cuisines professionnelles équipées de longues lignes de buffet ou de grands postes de dressage, une chaleur fiable et réglable est essentielle. Cette rampe chauffante de 152cm associe longueur, flexibilité et performance contrôlée pour garantir un service fluide pendant les périodes de forte activité.

Idéale pour le service alimentaire à grande échelle

Avec une largeur totale de 152cm, cette rampe chauffante convient parfaitement aux larges comptoirs et aux zones de service à haute capacité. Elle diffuse la chaleur vers le bas afin de maintenir la température des plats pré-cuits placés en dessous. Installez l'appareil sous un plafond ou une étagère à l'aide des supports fournis, ou ajoutez les pieds réglables en forme de T disponibles en option pour créer une installation autonome. La hauteur des pieds peut être ajustée selon les besoins de votre espace de travail.

Puissance réglable pour un maintien au chaud contrôlé

La rampe chauffante est équipée d'un bouton rotatif permettant un réglage continu de la chaleur entre faible, moyen et élevé. Cette flexibilité aide à maintenir les aliments à température de service sans les dessécher excessivement. Avec une puissance de 1500W, ce modèle offre des performances stables et fiables pour le maintien au chaud des aliments en environnement professionnel.

Nettoyage sûr et entretien pratique

Débranchez toujours la rampe chauffante de l'alimentation électrique avant le nettoyage. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi. Une fois refroidi, nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide pour retirer les graisses et les résidus. Ne plongez jamais la rampe chauffante dans l'eau et n'utilisez pas de jets d'eau. Un entretien adapté contribue à une longue durée de vie.

Choisissez la rampe chauffante suspendue et autonome de 152cm pour les grandes zones de service et un contrôle constant de la chaleur, et complétez votre équipement professionnel avec le modèle adapté de la gamme de rampes chauffantes Maxima.

Caractéristiques

- Boîtier de 152cm de large pour les longues lignes de service
- Bouton rotatif avec réglage continu de la chaleur
- Convient pour une installation suspendue ou autonome
- Pieds réglables en forme de T disponibles en option séparément
- Conçue pour les cuisines professionnelles

Caractéristiques du produit

- Poids net : 6,2 kg
- Dimensions de la machine : L152.5 x P18 x H10cm
- Élément chauffant : L135.5cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1500W

Inclus

- *Supports de montage et matériel de fixation*

Non inclus

- *Pieds en T réglables*

caractéristiques du produit :

Profondeur: 160

Hauteur: 14

Largeur (cm): 152.5

Profondeur (cm): 18

Hauteur (cm): 10

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 6.2

Largeur du produit (en cm): 152.5

Largeur: 22

Type de modèle: Maquette montée

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable