

Rampe chauffante - 182 cm - adaptée à une installation au plafond et en pose libre



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362306

Description brève du produit :

Cette rampe chauffante de 182cm est conçue pour les très longs comptoirs de service et les environnements de restauration à grande capacité. Elle maintient les plats préparés à température grâce à une chaleur rayonnante réglable diffusée par le haut. L'appareil est livré de série avec des supports de fixation pour une installation sous une étagère ou au plafond.

Description du produit :

Dans les grandes cuisines et les buffets très fréquentés, maintenir la bonne température des aliments sur de longues zones de service peut représenter un défi. Cette rampe chauffante de 182cm offre la longueur et le contrôle nécessaires pour garder les plats prêts à être servis tout en s'intégrant facilement dans différentes configurations de cuisine.

Convient aux longues zones de service

Grâce à sa largeur généreuse de 182cm, cette rampe chauffante est idéale pour les longs comptoirs, buffets et passe-plats. L'appareil diffuse la chaleur vers le bas afin de maintenir la température des aliments préparés placés en dessous. Il peut être solidement fixé sous une étagère ou au plafond à l'aide des supports fournis. Des pieds réglables en forme de T sont également disponibles séparément, permettant d'utiliser la rampe chauffante directement sur un comptoir en version autonome.

Performance de chauffe réglable

La rampe chauffante est équipée d'un bouton rotatif permettant un réglage continu de la chaleur entre faible, moyen et élevé. Vous pouvez ainsi adapter la température selon le type de plats et le rythme du service. L'élément chauffant est positionné dans le boîtier afin de fournir une chaleur rayonnante ciblée dans la zone de maintien au chaud.

Nettoyage et entretien faciles

Avant de nettoyer la rampe chauffante, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne le nettoyez pas avec un jet d'eau. Un entretien régulier permet de conserver l'appareil hygiénique et prêt pour une utilisation quotidienne.

Choisissez la rampe chauffante de 182cm pour fixation au plafond ou utilisation autonome pour les très larges comptoirs de service et un maintien fiable des aliments à température, faisant partie de la gamme professionnelle de rampes chauffantes Maxima.

Caractéristiques

- Boîtier extra-long de 182cm pour grandes zones de service
- Bouton rotatif avec réglage continu de la chaleur
- Convient pour une installation au plafond ou autonome
- Pieds réglables en forme de T disponibles séparément en option
- Conçue pour les cuisines professionnelles

Caractéristiques du produit

- Poids net : 6,9 kg
- Dimensions de la machine : L182.5 x P18 x H10cm
- Élément chauffant : L165.5cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1650W

Inclus

- *Supports de montage et matériel de fixation*

Non inclus

- *Pieds en T réglables*

caractéristiques du produit :

Avantages et inconvénients: + Design extra-long de 182cm pour les buffets et comptoirs de service larges+ Bouton rotatif avec réglage continu de la chaleur+ Installation flexible

Profondeur: 190

Hauteur: 14

Largeur (cm): 182.5

Profondeur (cm): 18

Hauteur (cm): 10

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 6.9

Largeur du produit (en cm): 182.5

type: simple

Largeur: 22

Type de modèle: Maquette montée

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable

Puissance électrique (W): 1650

Nombre d'articles par emballage: 1

Type d'alimentation électrique: 230V

Références associées (SKU): 9362307

094: 17