

Rampe chauffante - 76 cm - adaptée à une installation au plafond et en pose libre



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362300

Description brève du produit :

Rampe chauffante professionnelle de 76cm avec bouton rotatif pour un maintien au chaud précis des aliments. Convient pour un montage au plafond ou sous une étagère, ainsi que pour une utilisation en pose libre avec des pieds en T (vendus séparément). Fournit une chaleur rayonnante ciblée pour maintenir les plats à la bonne température de service dans les cuisines à forte activité.

Description du produit :

Maintenez vos plats à la température de service idéale avec cette rampe chauffante professionnelle de 76cm. Conçue pour offrir flexibilité et contrôle, elle diffuse une chaleur rayonnante constante, idéale pour les cuisines actives, les buffets et les passes-plats.

Utilisation efficace en cuisine professionnelle

Cette rampe chauffante utilise une chaleur rayonnante ciblée par le haut pour maintenir les aliments précuits au chaud sans les cuire davantage. Elle se fixe facilement sous un plafond ou une étagère grâce aux supports fournis. Pour une utilisation en pose libre, des pieds en T sont disponibles séparément. Son design compact s'intègre parfaitement dans les lignes de dressage et les zones de service.

Contrôle précis et résultats constants

Grâce au bouton rotatif facile à utiliser, vous réglez la température en continu de faible à élevée. Vous gardez ainsi un contrôle total sur la température des aliments, tout en préservant leur goût, leur texture et leur qualité. La zone de chaleur ciblée assure un maintien au chaud efficace exactement là où vous en avez besoin, même pendant les heures de pointe.

Entretien facile et nettoyage en toute sécurité

Le nettoyage est simple et sûr. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer avec un chiffon humide. N'utilisez pas de jets d'eau et ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Un nettoyage régulier prolonge sa durée de vie et garantit des performances constantes.

Optimisez votre flux de travail en cuisine avec cette rampe chauffante fiable de 76cm et bénéficiez d'une qualité constante des plats, d'une installation flexible et d'un contrôle total de la température à chaque service.

Caractéristiques

- Montage au plafond ou sous étagère
- Utilisation en pose libre avec pieds en T en option
- Commande rotative avec réglage continu de la température
- Design durable et professionnel
- Chaleur rayonnante ciblée

Caractéristiques du produit

- Poids net : 3,3 kg
- Dimensions de la machine : L77 x P18 x H10cm
- Élément chauffant : L59cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 685W

Inclus

- *Supports de montage et matériel de fixation*

Non compris

- *Pieds en T réglables*

caractéristiques du produit :

Profondeur: 83

Hauteur: 14

Largeur (cm): 77

Profondeur (cm): 18

Hauteur (cm): 10

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 3.3

Largeur du produit (en cm): 77

Largeur: 22

Type de modèle: Maquette montée

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable