

Rampe chauffante - 137 cm - adaptée à une installation au plafond et en pose libre



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362304

Description brève du produit :

Cette rampe chauffante de 137 cm est conçue pour les longues lignes de buffet et les grands passe-plats. Elle diffuse une chaleur rayonnante contrôlée afin de maintenir les plats préparés à température de service. L'appareil est livré en standard avec des supports de fixation pour une installation sous une étagère ou au plafond. Des pieds en T réglables sont disponibles séparément pour utiliser la rampe chauffante comme modèle autonome. Idéale pour les restaurants et les établissements de restauration.

Description du produit :

ans les cuisines très actives où l'espace et la rapidité sont essentiels, un maintien au chaud fiable est indispensable. Cette rampe chauffante de 137 cm offre flexibilité, performances fiables et contrôle précis de la température, ce qui en fait une solution pratique pour les environnements professionnels.

Conçue pour les longues lignes de service

Avec sa largeur de 137 cm, cette rampe chauffante convient parfaitement aux grands comptoirs et aux zones de service à forte capacité. Elle diffuse une chaleur rayonnante par le haut pour maintenir la température des aliments préculs placés dans la zone de chauffe efficace. Installez-la solidement sous une étagère ou au plafond à l'aide des supports fournis, ou ajoutez les pieds en T réglables disponibles en option pour créer une installation autonome stable. La hauteur des pieds peut être ajustée selon la configuration de votre comptoir.

Chaleur fiable avec contrôle précis

La rampe chauffante est équipée d'un bouton rotatif permettant un réglage continu de la chaleur entre faible, moyen et élevé. Vous adaptez ainsi facilement l'intensité de chauffe aux différents plats et au rythme du service. Avec une puissance de 1370 W, l'appareil offre des performances fiables pour les cuisines professionnelles tout en évitant une surchauffe inutile.

Nettoyage sûr et utilisation durable

Avant le nettoyage, débranchez toujours la rampe chauffante et laissez-la refroidir complètement. Une fois refroidie, nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et n'utilisez pas de jets d'eau pour le nettoyage. Un entretien régulier garantit un fonctionnement sûr et une longue durée de vie.

Choisissez cette rampe chauffante de 137 cm pour un maintien au chaud professionnel sur de longues zones de service et complétez votre installation avec le modèle adapté de la gamme de rampes chauffantes Maxima.

Caractéristiques

- Boîtier large de 137 cm pour les grandes zones de service
- Bouton rotatif avec réglage continu de la chaleur
- Convient pour une installation suspendue ou autonome
- Pieds en T réglables disponibles en option séparément
- Conçue pour les cuisines professionnelles

Caractéristiques du produit

- Poids net : 5,4 kg
- Dimensions de la machine : L137.2 x P18 x H10cm
- Élément chauffant : W120cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1370W

Inclus

- *Supports de montage et matériel de fixation*

Non compris

- *Pieds en T réglables*

caractéristiques du produit :

Profondeur: 144

Hauteur: 14

Largeur (cm): 137.2

Profondeur (cm): 18

Hauteur (cm): 10

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 5.4

Largeur du produit (en cm): 137.2

Largeur: 22

Type de modèle: Maquette montée

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable