

# Guida all'Acquisto Lampade Scaldavivande



**HOLITY**.COM

Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 -  
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)  
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)  
[www.holity.com](http://www.holity.com) | [info@holity.com](mailto:info@holity.com) | +390818087452



# Guida definitiva all'acquisto di una lampada riscaldante per alimenti



Il presente documento viene distribuito sotto licenza Tutti i diritti sono riservati e questo documento non è riproducibile, se non con autorizzazione scritta da parte dell'amministratore di [www.holity.com](http://www.holity.com).

Per maggiori informazioni sulla licenza <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Creative Commons License 4.0: Attribuzione-Non commerciale-Non opere derivate 4.0 Italia

---

## ***Vuoi che ogni componente del tavolo venga servito contemporaneamente dalla cucina?***

In questa guida ti spieghiamo come evitare uno dei problemi più frequenti di un ristorante, riguardo la preparazione, l'uscita dei piatti e la loro conservazione (secondo le normative HACCP).

Stiamo parlando delle lampade scaldavivande. Grazie a questo pratico e funzionale prodotto, **eviterai di servire** alla tua clientela **pietanze fredde**, ma soprattutto sarai **in linea con le normative** a tutela della salute HACCP.

I tuoi clienti desiderano ricevere le pietanze calde!

Lavorando in una cucina professionale sai bene che preparare contemporaneamente diverse pietanze per tavolo richiede molta abilità e le attrezzature giuste.

Che tu gestisca un ristorante, un'osteria oppure una pizzeria non fa differenze, servire delle pietanze calde deve essere una priorità! (ovviamente, a meno che non si tratti di piatti che vanno serviti freddi).

---

Inoltre ricorda che oltre a perdere la clientela, rischi di incorrere in sanzioni, riguardo la cattiva conservazioni degli alimenti deperibili cotti.

Preparare le materie prime e tutto ciò che ti occorre in anticipo è essenziale ma non basta.

Infatti, occorre una perfetta coordinazione tra sala e cucina.

Non ti stiamo dicendo di assumere più camerieri o cuochi, ma aiutarti a svolgere il tuo lavoro nel modo migliore grazie alle lampade scaldavivande.

Prima di descriverti le diverse tipologie e caratteristiche delle lampade scaldavivande, diamo un piccolo sguardo a ciò che dice la normativa in vigore.

Gli standard HACCP, sono un insieme di regole da seguire per ridurre il rischio di contaminazione alimentare che ogni gestore e personale deve applicare.

Per hotel, ristoranti, pizzerie, self-service ma anche per rosticcerie e piccole attività è importante osservare la normativa riguardo la conservazione degli alimenti deperibili, che a tal proposito, dice che: *«le pietanze da servire calde devono essere mantenute*

---

*ad una temperatura che oscilla tra i 60°C e i 65°C soltanto per il tempo necessario alla somministrazione».*

Ciò è importante per evitare l'aumento della carica batterica ed evitare la perdita della qualità e dalla fragranza del piatto.

Per questo motivo, hai bisogno di attrezzature professionali create appositamente per garantire la conservazione ottimale delle pietanze calde.

In questa guida parleremo delle **lampade scaldavivande**, ma in base alle tue esigenze potrai scegliere di acquistare anche altre tipologie di scaldavivande, come i [chafing dish](#) o le [zuppiere elettriche](#).

Dopo aver spiegato i principali motivi per cui è necessario installare nella tua cucina uno scaldavivande è bene comprendere i motivi per cui installare una lampade scaldavivande.



---

## Stile e design per il tuo locale

Oltre ad essere un attrezzatura utile a risolvere i problemi citati in precedenza, devi sapere che l'utilizzo di una o più lampade è anche una questione di stile e design che vuoi dare al tuo locale.

Infatti, le lampade scaldavivande possono essere installate sia all'interno della cucina che a vista.

Come incidono sullo stile del tuo locale?

Oltre ai materiali, di cui di parleremo a breve, devi sapere che un caratteristica importante riguarda il fascio di luce emanato.

In base allo stile del tuo locale potrai scegliere tra lampade a luce bianca e lampade a luce rossa.

## Materiali e finiture

Al fine di garantire il massimo igiene in un ambiente professionale, le lampade scaldavivande o meglio i portalampe sono solitamente realizzate **in acciaio inox o in alluminio**.

Per adattarsi al meglio al tuo locale, potrai scegliere tra le diverse finiture, dalle tradizionali: acciaio lucido o satinato a quelle particolare come rame oppure quelle personalizzate.



## Tipologie e varianti

Ora andiamo a scoprire insieme, tutti modelli di lampade scaldavivande.

Sicuramente più diffusi in cucina sono i **portalampane scaldavivande**, ma è importante conoscere tutte le tipologie disponibili.

Una prima differenza, riguarda l'installazione, esistono infatti, [portalampane a sospensione](#) o da installare su pannello espositivo e [portalampane da banco](#) dotate di piedistallo o gambe.



---

Le prime sono particolarmente indicate per essere installate in ristoranti o pizzerie, ad esempio all'interno della cucina o sul bancone d'uscita dei piatti, dunque a vista.

Queste lampade si distinguono tra quelle con cavo estensibile, per consentirti di regolare autonomamente la distanza dal piatto da quelle struttura fissa e cavo non regolabile.

Le lampade da banco a loro volta si distinguono in:

- **lampade con piedistallo senza contenitori;**
- lampade con contenitore;
- lampade dotate di piastra riscaldata.



---

Infatti, le lampade riscaldate con piano d'appoggio possono essere dotate di una comoda struttura che consente appunto di riporre la lampada su di un tavolo, nella vetrina o sul bancone d'uscita dei piatti, ideale per tutte le attività ristorative che necessitano della preparazione anticipata di una data quantità di pietanze, come ad esempio: attività di self-service e catering.

Alcune di queste lampade sono già progettate e predisposte per accogliere i tradizionali contenitori, altri invece sono fornite direttamente di un contenitore.



Mentre, più indicate per ristoranti e pizzerie o comunque per attività ristorative che offrono un servizio ai tavoli, le lampade con piano d'appoggio riscaldato.

Queste lampade essendo dotate di una doppia fonte di calore riscaldano la pietanza sia dall'alto che dal basso.

Quest'ultima tipologia di lampade necessitano di particolare attenzione, in quanto la troppa esposizione del piatto può compromettere la bontà dello stesso.

---

## **Corretto utilizzo: distanza dal piatto e/o contenitore**

Dopo aver visto insieme le principali tipologie di lampade è bene conoscere un altro aspetto, ossia la distanza dal piatto.

Utilizzare gli scaldavivande nel modo errato, può influire direttamente sulla qualità dei cibi.

Lo scopo dello scaldavivande è quello di servire il cibo conservando la qualità e la fragranza e non di certo quello di servire una pietanza secca e poco fragrante.

Per tale ragione, si consiglia di utilizzare la lampada ad una distanza che varia in base alla tipologia di pietanza e alla grandezza del piatto dai 30 ai 50 cm.

Se il tuo menù è molto ampio e variegato, il nostro consiglio è di scegliere sempre una lampada riscaldante con cavo o struttura regolabile in altezza per mantenere la lampada alla giusta distanza e fare in modo che il calore ricopra l'intero piatto.

Ad esempio se hai una pizzeria e vuoi mantenere alla giusta temperatura la pizza appena sfornata mentre il tuo cameriere va a servire ad altri tavoli è necessario posizionare la lampada a 35-40 cm considerando che un piatto da pizza ha un diametro che varia dai 28 a 36 cm.

## **Manutenzione e Pulizia**

Infine, per te alcuni pratici consigli per la manutenzione e la pulizia del prodotto.

---

Per garantire la piena funzionalità del prodotto ti consigliamo di utilizzare sempre le lampade di ricambio fornite in dotazione.

In caso di malfunzionamento o guasto della lampada puoi fare riferimento al nostro centro assistenza. Ricorda che per queste lampade è importante acquistare solo lampadine infrangibili e al voltaggio indicato per il prodotto specifico.

Per un corretto funzionamento nel tempo e per evitare piccoli incidenti, ricorda al tuo personale che effettua le operazioni di pulizia di assicurarsi prima che la lampada sia totalmente raffreddata e di utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo o specifico per l'acciaio.

Per ulteriori dubbi o per richiedere una consulenza personalizzata, non esitare a contattarci a [info@holity.com](mailto:info@holity.com) oppure al numero 081 808 74 52.

# HOLITY.COM

*il meglio delle forniture professionali*



**HOLITY.COM**

**Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 -**

**Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)**

**Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)**

**www.holity.com | info@holity.com | +390818087452**