



Lampade riscaldanti per alimenti h83332

Lampada termica doppia a infrarossi con vassoio GN 1/1 per mantenere i cibi caldi. Dimensioni: L 35 x P 56 x H 76 cm.

La **lampada riscaldante doppia H83332** è una **soluzione professionale compatta ed efficiente**, perfetta per mantenere **piatti caldi pronti per il servizio** in ristoranti, mense, bar, hotel, catering e food truck. Dotata di **due lampadine a infrarossi da 275W**, permette di **mantenere le pietanze calde a lungo**, senza bruciarle o alterarne la consistenza.

Il corpo macchina è realizzato in **acciaio inox** con **paralumi e struttura in alluminio**, materiali scelti per garantire **durabilità, leggerezza e facilità di pulizia**. Grazie alla **struttura ventilata**, si evita il surriscaldamento, assicurando un funzionamento sicuro e costante.

Incluso nella fornitura un **vassoio GN 1/1 con profondità 6,5 cm**, che consente di sistemare direttamente le pietanze sotto la lampada. La **regolazione dell'altezza** permette di modulare l'intensità del calore in base alle esigenze del servizio.

Con **peso ridotto (solo 2,3 kg)** e **dimensioni compatte**, può essere facilmente spostata o posizionata in spazi limitati. Un cavo di alimentazione lungo migliora ulteriormente la flessibilità di utilizzo.

Garantisci un servizio sempre caldo e professionale. Ordina ora la **lampada riscaldante H83332** o richiedi un preventivo per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- **Materiale struttura:** Acciaio inox + alluminio
- **Tipo di riscaldamento:** Lampade a infrarossi
- **Numero lampade:** 2 x 275W incluse
- **Tipo alimentazione:** 230V / 50Hz / 1 fase
- **Potenza totale:** 550 W
- **Display:** Analogico
- **Illuminazione interna:** No
- **Rubinetto di scarico:** No
- **Griglie fisse:** No
- **Numero contenitori GN:** 1 incluso
- **Formato contenitore:** 1/1 GN – profondità 6,5 cm
- **Regolazione altezza:** Sì
- **Riflettori ventilati:** Sì, per evitare surriscaldamento
- **Ruote:** No
- **Dimensioni:** L 35 x P 56 x H 76 cm
- **Distanza tra i piedi:** 30 cm

- **Peso netto:** 2,3 kg

Benefici per l'utente:

- **Mantiene:** i cibi caldi a lungo senza alterarne gusto e consistenza.
- **Struttura:** leggera e compatta, facile da posizionare ovunque.
- **Incluso:** vassoio GN 1/1, subito pronto all'uso.
- **Altezza:** regolabile per adattare il calore alle esigenze del servizio.
- **Materiali:** professionali, resistenti e facili da pulire.

FAQ:

1. **Le lampade sono incluse?**
Sì, vengono fornite due lampadine a infrarossi da 275W.
2. **È adatta per uso professionale continuo?**
Assolutamente sì, è progettata per l'uso in ristoranti, catering e mense.
3. **Il contenitore GN è incluso nella fornitura?**
Sì, incluso un vassoio GN 1/1 profondo 6,5 cm.
4. **Posso regolare l'altezza della lampada?**
Sì, per modulare l'intensità del calore a seconda della pietanza.
5. **È facile da spostare?**
Sì, grazie al peso ridotto e al cavo lungo è estremamente maneggevole.

Mini guida all'acquisto:

Le **lampade termiche professionali** sono essenziali in ambienti ristorativi per garantire che le pietanze **rimangano calde fino al momento del servizio**.

Scegli modelli con **infrarossi, struttura leggera ma stabile, e regolazione in altezza** per adattarsi a diversi tipi di preparazioni.

L'H83332 è una scelta perfetta per chi cerca una lampada **affidabile, compatta e subito pronta all'uso**.

Lampada riscaldante per cibi, lampada termica per ristoranti, riscaldamento cibi infrarossi, scaldavivande professionale inox, lampada da banco per alimenti caldi, lampada termica da catering, lampada GN 1/1 per cucina professionale.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI

- **Potenza** 550 W
- **punti di forza** con cavo estensibile
- **Altezza in millimetri** 760.0000
- **Larghezza in millimetri** 350.0000
- **Profondità in millimetri** 560.0000
- **numero lampade** 2 lampade

Lampade riscaldanti per alimenti h83332



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Lampade riscaldanti per alimenti h83332

Potenza: 550 W

Numero lampade: 2 lampade

Altezza in millimetri: 760 mm

Larghezza in millimetri: 350 mm

Profondità in millimetri: 560 mm

Punti di forza: con cavo estensibile