LAMPE CHAUFFANTE SUR PIED
Référence : 18429



RESUME

Maintenez vos préparations à la température idéale jusqu'au moment du service grâce à notre lampe chauffante sur pied flexible.

Qu'elle soit utilisée pour un buffet, un petit-déjeuner, un self-service ou un libre-service, cette solution de comptoir élégante permet de présenter et de conserver de façon attrayante les aliments sans avoir besoin de portique ou de plaques chauffantes.

Elle dispose d'une tête orientable et facile à régler sur sa tige pour concentrer précisément la chaleur et la lumière là où elles sont nécessaires.

Conçue pour le maintien au chaud (elle ne cuit pas les aliments), cette lampe chauffante cuisine est fabriquée en acier inoxydable et se décline en deux finitions.

Elle est compatible avec les ampoules chauffantes standard (culot E27 - max 250 W, vendues séparément).

Les points forts :

- Une tête facile à régler pour concentrer la chaleur
- Disponible en argent inox ou en version noir mat élégant
- Équipement portable et prêt à brancher sur prise secteur classique 230V, aucun électricien requis
- Conforme aux exigences de sécurité professionnelles et aux normes européennes CE



DECLINAISONS

Couleur / Finition
Argent
Noir mat

DESCRIPTION

Pourquoi choisir la lampe chauffante sur pied flexible ?

La gestion et la mise en valeur des plats sur un comptoir exigent un matériel performant et soigné.

La lampe chauffante flexible sur pied s'impose comme une solution de maintien au chaud moderne qui s'intègre à n'importe quel agencement d'un meuble buffet chaud ou de poste de libre-service. Elle permet de conserver les aliments de façon attrayante et à température constante tout en prolongeant leur durée de présentation pour réduire efficacement le gaspillage en cuisine.

Une tête ajustable pour une liberté totale de diffusion

La force de cette lampe chauffante sur pied cuisine réside dans sa tête articulée et facile à positionner. L'utilisateur peut orienter la cloche pour concentrer précisément la chaleur directe sur un plateau, un plat de service ou des viandes de buffet, s'adaptant instantanément aux configurations de votre plan de travail.

Elle diffuse une chaleur douce et constante pour préserver les saveurs sans jamais altérer ni poursuivre la cuisson des denrées alimentaires. Pour maximiser son efficacité, vous pouvez choisir d'y installer une ampoule pour lampe chauffante adaptée à vos besoins (infrarouge ou blanche).

Esthétique professionnelle et entretien facilité

Le choix des finitions vous permet de l'adapter parfaitement à l'ambiance de votre établissement. Le modèle argenté en acier inoxydable poli brillant apporte de la lumière, tandis que la déclinaison noir mat offre une touche sobre et très chic, idéale pour les salles de restaurant contemporaines.

Matériau hygiénique conforme aux contraintes de la restauration : la structure se nettoie très simplement à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide après refroidissement complet de l'appareil. Dans une cuisine professionnelle, cet équipement trouvera tout naturellement sa place à proximité d'une plonge inox avec égouttoir ou d'un toaster pro par exemple.

Installation simple, immédiate et prête à l'emploi

L’appareil ne requiert aucun aménagement lourd ni l'intervention d'un technicien pour sa mise en service : simple comme bonjour à installer, il s'agit d'une solution prête à brancher sur une prise secteur standard de 220-240 V (puissance de 250 W). Pour en savoir plus sur l'agencement électrique et la sécurité de vos postes d'envoi, n'hésitez pas à consulter l'article dédié aux réglementations en vigueur dans les ERP et cuisines collectives.

Équipé d'un interrupteur d'alimentation simple et discret, le contrôle de la lampe chauffante resto se fait en un seul geste pour réduire vos coûts d'exploitation dès que le service est terminé.

Parcourez notre catégorie lampes chauffantes cuisine pour découvrir l'intégralité de nos solutions professionnelles. Si vous préférez libérer totalement l'espace de votre comptoir, découvrez notre lampe chauffante réglable suspendue à fixer au plafond. Si vous devez gérer un volume important d'assiettes simultanément sur votre passe-plat, nous vous recommandons notre lampe chauffante double restaurant sous

forme de portique compact.

Caractéristiques techniques de la lampe chauffante sur pied

Données techniques générales

Paramètre	Spécification
Domaine d'utilisation	Intérieur : buffet, libre-service, cuisine
Matière principale	Acier inoxydable (inox)
Puissance maximale	250 W
Type de culot	E27
Ampoules incluses	Non (vendues séparément - compatibles ampoules infrarouges ou claires)
Alimentation / Tension	220 V - 240 V / 50/60 Hz
Intensité du courant	1,2 A
Nécessite un électricien	Non (prêt à brancher sur prise secteur standard)
Panneau de commandes	Analogique (interrupteur marche/arrêt discret)
Fonction thermique	Maintien en température uniquement (ne cuit PAS les aliments)
Conformité	Certifié CE / Conforme aux normes européennes (UE) / Norme DEEE
Garantie	2 ans pièces et main-d'œuvre

Spécificités physiques selon la finition

Caractéristiques	Finition Inox poli (Argent)	Finition Noir Mat
Dimensions globales (HxlxP)	670 x 180 x 260 mm	660 x 280 x 660 mm
Hauteur maximale	670 mm	660 mm
Largeur	180 mm	280 mm
Profondeur	260 mm	660 mm
Poids net de l'appareil	6 KG	6,1 KG
Poids brut (avec emballage)	14 KG	7 KG