LAMPE CHAUFFANTE DOUBLE RESTAURANT
Référence : 18435



RESUME

Maintenez toutes vos préparations à la température idéale avant le service grâce à notre lampe chauffante double restaurant sous forme de portique compact.

Conçu pour répondre aux exigences de la restauration professionnelle et des buffets, ce portique chauffe-plat en aluminium intègre deux réflecteurs qui canalisent la chaleur directement vers le bas.

Grâce à sa base, elle s'adapte parfaitement pour accueillir un bac GN 1/1 (vendu séparément), ce qui permet un remplacement rapide et une hygiène irréprochable.

Ce produit offre une puissance totale de 500 W pour conserver les aliments chauds pendant longtemps. Sa hauteur réglable de 600 mm à 800 mm offre un contrôle thermique ultra-précis.

Les points forts :

- Double foyer thermique : conçu avec 2 réflecteurs en aluminium
- Châssis ajustable de 600 mm à 800 mm
- Compatibilité bac GN 1/1
- Structure en aluminium stable mais facile à transporter
- Raccordement direct sur prise classique (220-240V) et avec ampoule E27 (vendue séparément)



DECLINAISONS

Couleur / Finition
Argent
Noir mat

DESCRIPTION

Pourquoi choisir la lampe chauffante double restaurant ?

La gestion du flux des assiettes et des plateaux de service demande un équipement fiable pour préserver la qualité des aliments.

La lampe chauffante double restaurant est la solution parfaite pour stabiliser la température de plusieurs portions individuelles ou de grands plats de service disposés côte à côte sur votre comptoir ou votre zone de dressage.

Cet équipement professionnel s'intègre parfaitement dans l'organisation de votre envoi, par exemple juste à côté d'une échelle GN (gastronome) pour fluidifier le passage des préparations.

Une puissance de 500 W avec hauteur ajustable de 600 à 800 mm

Ce portique offre une puissance cumulée de 500 W (2 x 250 W maximum). Pour faire fonctionner l'appareil de manière optimale, il suffit d'y visser l'ampoule chauffante de rechange adaptée à vos besoins (technologie infrarouge traditionnelle ou modèle blanc incassable de sécurité).

La grande force de cette lampe chauffante cuisine réside dans sa structure à hauteur réglable.

En faisant coulisser le châssis intermédiaire de 600 mm à 800 mm au-dessus des denrées, vous pouvez augmenter ou réduire l'intensité du rayonnement selon les besoins spécifiques de vos préparations. Les aliments restent chauds et appétissants sans jamais continuer à cuire.

Conception en aluminium pensée pour les bacs GN 1/1

Ultra-pratique pour le personnel de cuisine ou de service, l'espace entre les pieds de la base a été étudié pour encadrer idéalement un bac GN 1/1.

L'intégralité du châssis est fabriquée en aluminium de haute qualité, ce qui confère à l'appareil un poids net de 3,75 kg : c'est le compromis parfait entre robustesse pour la cuisine et légèreté pour les traiteurs professionnels en déplacement.

Installation instantanée et sécurité de comptoir

Ce produit est une solution "plug and play" prête à brancher via un câble de 126 cm. Il se pilote simplement grâce à un commutateur de puissance analogique situé sur le pied de l'appareil.

Pour votre tranquillité, l'appareil répond aux normes électriques CE les plus strictes avec raccordement à la terre et est soumis aux réglementations environnementales de recyclage (WEEE).

Pour en savoir plus sur l'agencement électrique et les obligations légales en restauration collective, n'hésitez pas à parcourir notre article de blog dédié aux normes en cuisine pro.

Besoin d'un autre modèle pour votre établissement ?

Explorez notre catégorie lampes chauffantes restaurant pour découvrir toutes nos solutions de maintien en température. Si vous manquez d'espace sur vos comptoirs de service, optez pour notre lampe chauffante réglable à cordon rétractable pour libérer votre plan de travail. Pour le ciblage d'une assiette

unique, découvrez notre lampe chauffante sur pied flexible en inox poli.

Caractéristiques techniques du portique chauffe-plat

Données techniques générales

Paramètre	Spécification
Domaine d'utilisation	Intérieur / restauration mobile, événementiel, buffets et zones de dressage
Matière principale	Aluminium
Capacité	Conçu pour accueillir 1 bac GN 1/1 (vendu séparément)
Puissance totale	500 W
Type de douille / culot	E27
Éléments fournis de série	Châssis de base, intermédiaire et supérieur + 2 lampes + mode d'emploi
Ampoules de rechange	Vendues séparément
Alimentation / tension	220 V - 240 V - 50/60 Hz
Prise secteur incluse	Oui (appareil portable prêt à brancher)
Longueur du cordon	126 cm
Nécessite un électricien	Non
Panneau de commandes	Commutateur de puissance analogique Marche/Arrêt sur le pied
Fonction thermique	Maintien en température uniquement (ne cuit PAS les aliments)
Conformité	Certifié CE / Conforme aux normes environnementales WEEE / DEEE

Spécificités physiques et logistiques

Caractéristique	Spécification
Dimensions globales	800 (H) x 350 (l) x 430 (P) mm
Plage de hauteur réglable	De 600 mm au minimum à 800 mm au maximum
Largeur du portique	350 mm
Profondeur de la base	430 mm

Poids net de l'appareil	3,75 kg
Coloris disponibles	Argent / Noir mat