AMPOULE LAMPE CHAUFFANTE
Référence : 18446



RESUME

Optimisez les performances de vos équipements de maintien au chaud grâce à notre ampoule lampe chauffante professionnelle de 250W à culot E27.

Compatibles avec nos lampes chauffantes, elles assurent une chaleur constante et homogène sans dessécher vos aliments.

Choisissez entre la version infrarouge rouge classique pour une diffusion thermique ciblée, ou le modèle blanc incassable à lumen élevé pour sécuriser totalement vos buffets contre les éclats de verre.

Les points forts :

- Une intensité de 250 W
- Structures robustes en verre de haute qualité conçues pour supporter les contraintes thermiques quotidiennes
- Option de modèle incassable pour éliminer tout risque d'éclat de verre au-dessus des denrées alimentaires
- Culot à vis standard E27 adapté aux lampes chauffantes suspendues, lampes chauffantes sur pied et lampes chauffantes double restaurant.



DECLINAISONS

Modèle d'ampoule
Infrarouge
Blanche incassable

DESCRIPTION

Pourquoi choisir l'ampoule lampe chauffante professionnelles ?

Le maintien en température des plats sur un passe-plat ou un buffet dépend directement de la qualité et de la régularité de la source de chaleur.

Nos ampoules de rechange de 250 W sont spécialement calibrées pour répondre aux exigences intensives de la restauration, de l'hôtellerie et des traiteurs.

Une efficacité thermique maximale sans dessécher les aliments

Grâce à leur conception technique à haute performance, ces lampes canalisent l'énergie directement vers le bas. Elles chauffent la matière (l'assiette et l'aliment) de façon homogène plutôt que l'air ambiant.

Cela permet de garder les denrées au chaud pendant de longues périodes, de préserver les saveurs d'origine et de réduire efficacement le gaspillage alimentaire en cuisine, le tout sans jamais poursuivre la cuisson ni dessécher les préparations.

Deux technologies au choix selon vos contraintes d'établissement

Pour s'adapter parfaitement à votre configuration de service, vous pouvez sélectionner deux déclinaisons distinctes :

- L'ampoule infrarouge rouge :

Technologie infrarouge : chauffage direct de la matière (l'assiette et l'aliment) et non de l'air ambiant. C'est la solution la plus efficace pour une chaleur douce qui pénètre en profondeur sans dessécher.

Rendu visuel : diffuse une lumière rouge intense. Très vendeuse sur un buffet, elle signale immédiatement aux clients que les plats sont maintenus au chaud. Elle s'installe idéalement sur une lampe chauffante suspendue réglable ou une lampe chauffante flexible sur pied.

Structure : conçue en verre dur à quartz classique (poids : 180 g).

- L'ampoule blanche incassable :

Sécurité totale (anti-éclats) : le verre possède un traitement de protection thermique spécifique. En cas de choc ou de bris, le revêtement retient tous les morceaux de verre, éliminant tout risque de projection dans la nourriture. Elle est idéale par exemple pour les envois volumineux équipés d'une lampe chauffante double professionnelle.

Rendu visuel : diffuse une lumière blanche à fort flux lumineux (lumen élevé). Contrairement à la rouge, elle ne modifie pas la couleur des aliments et valorise la fraîcheur naturelle des préparations.

Structure : modèle ultra-léger (109 g) et très compact (174 x 125 x 125 mm).

Pour en savoir plus sur les réglementations sanitaires dans les cuisines pro, consultez cet article de blog dédié.

Nous vous proposons également des ampoules infrarouges pour solarium.

Caractéristiques techniques de l'ampoule

chauffante

Paramètre	Ampoule infrarouge	Ampoule blanche incassable
Besoins	Efficacité thermique brute en cuisine ou ambiance "buffet chaud"	Sécurité en zone de libre-service et respect des vraies couleurs du vos plats
Compatibilité	Lampe chauffante suspendue, lampe chauffante sur pied, lampe chauffante double	Lampe chauffante suspendue, lampe chauffante sur pied, lampe chauffante double
Type de culot/douille	E27 (culot à vis)	E27 (culot à vis)
Puissance électrique	250 W	250 W
Propriétés du verre	Verre dur de haute qualité à quartz	Résistant aux hautes températures et incassable
Flux lumineux	Standard	Lumen élevé
Dimensions (H x l x P)	-	174 x 125 x 125 mm
Poids net unitaire	180 g	109 g
Fonction thermique	Maintien en température (ne cuit pas)	Maintien en température (ne cuit pas)
Conformité	Certifié CE / Usage professionnel	Certifié UE / Exigences de sécurité pro

Pour optimiser l'envoi de vos assiettes, ces ampoules s'associent idéalement avec l'éclairage de vos zones de dressage, que ce soit au-dessus d'une table inox premium en cuisine ou à proximité d'une desserte vaisselier resto en salle ou encore à côté d'un chauffe-frites, pour fluidifier le travail de vos équipes de service.