

Pont chauffant I2WL552 1/1



Description

Que ce soit sur des buffets, dans le domaine du catering ou dans des cantines - les deux lampes chauffantes avec réflecteurs en aluminium ventilés assurent une diffusion de chaleur ciblée. Cela permet de garder au chaud les plats dans des récipients d'une taille pouvant aller jusqu'à 1/1 GN.

Caractéristiques

• Nombre de sources de chaleur :	2
• Type de source de chaleur :	Ampoule(s) infrarouge(s)
• Matériau :	Aluminium
• Sources de chaleur commutables séparément :	Non
• Plage de température :	de 0 °C à 70 °C
• Remarque importante :	Livraison sans récipient GN
• Puissance par source de chaleur :	0,275 kW
• Modèle :	Conçu pour les cuves GN / bacs GN Ouverture pour récipient GN : L 390 x P 302 mm
• Protection contre les postillons et la toux :	Non
• Hauteur libre :	525 mm
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Témoin lumineux de contrôle :	-
• État lors de la livraison :	Kit (montage facile)
• Propriétés :	Réflecteurs en aluminium ventilés Réglable en hauteur sur 3 niveaux (Hauteur libre : 425 mm 475 mm 525 mm)

► Continuer à la page suivante



- Idéal pour les buffets, le catering ou les cantines
- ✓ Pour récipients GN 1/1 GN
- ✓ Profondeur max. des récipients GN : 65 mm



- Réglable en hauteur sur 3 niveaux
- ✓ Hauteur libre : 425 mm | 475 mm | 525 mm



- Diffusion de chaleur ciblée
- ✓ 2 lampes infrarouges avec réflecteurs en aluminium
- ✓ 2 x 0,25 kW



- Installation et remplissage faciles
- ✓ Dimensions de l'ouverture : L 390 x P 302 mm
- ✓ Interrupteur de marche/arrêt



Pont chauffant I2WL552 1/1

- Compris : 2 lampes infrarouges (0,25 kW), couleur du verre : Transparent
- Puissance : 0,55 kW | 230 V | 50 Hz
- Taille de la cuve, format GN : 1/1 GN
- Réglable en hauteur : de 550 mm à 700 mm
- Profondeur max. du récipient GN : 65 mm
- Dimensions : L 620 x P 425 x H 358 mm
- Poids : 1,6 kg



Pont chauffant I2WL552 1/1

Produits complémentaires

Lampe infrarouge IWL250D-WS



- Modèle : Infrarouge
Couleur du verre : Transparent
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Matériau : Verre
Métal
- Remarque importante : -

Code-No. 114258
GTIN 4015613717135

Bac GN, GN 1/1, P20, Basic Line

CNS



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Norme : EN 631

Code-No. 711020
GTIN 4015613695556

Bac GN, GN 1/1, P40, Basic Line

CNS



- Contenance : 5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 40 mm
- Gastronorm : 1/1 GN

Code-No. 711040
GTIN 4015613695570

Bac GN, GN 1/1, P65, Basic Line

CNS



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 65 mm
- Gastronorm : 1/1 GN

Code-No. 711065
GTIN 4015613695587

Pont chauffant I2WL552 1/1

Produits complémentaires

Bac GN, 1/1 P20

CNS
18/10



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Gastronorm : 1/1 GN

Code-No. A121025
GTIN 4016098166722

Bac GN, 1/1 P40

CNS
18/10



- Contenance : 5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 40 mm

Code-No. A121040
GTIN 4015613271064