

Wärmebrücke I2WL551 1/1



Beschreibung

Ob an Buffets, bei Caterings oder in Kantinen – Die beiden Wärmelampen mit belüfteten Aluminiumreflektoren sorgen für eine zielgerichtete Wärmeabgabe. So können Speisen in Behältern mit einer Größe von bis zu 1/1 GN warmgehalten werden.

Features

• Wichtiger Hinweis:	Lieferung ohne GN-Behälter
• Höhenverstellbar:	550 mm bis 700 mm
• Beckengröße, GN-Format:	1/1 GN
• Tiefe GN-Behälter max.:	65 mm
• Anzahl Wärmequellen:	2
• Leistung je Wärmequelle:	0,275 kW
• Art der Wärmequelle:	Infrarotlampe(n)
• Temperaturbereich:	0 °C bis 70 °C
• Hustenschutz:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Kontrollleuchte:	-
• Anlieferungszustand:	Bausatz (einfache Montage)
• Eigenschaften:	Belüftete Aluminiumreflektoren
• Inklusive:	-
• Anschlusswert:	0,55 kW 230 V 50 Hz
• Material:	Aluminium
• Füße höhenverstellbar:	Ja

► Weiter auf der nächsten Seite



- Ideal für Buffets, Caterings oder Kantinen
- ✓ Für GN-Behälter 1/1 GN
- ✓ GN-Behälter-Tiefe max.: 65 mm



- Zielgerichtete Wärmeabgabe
- ✓ 2 Infrarotlampen mit Aluminiumreflektoren
- ✓ 2 x 0,275 kW



- Unkompliziertes Bestücken und Nachfüllen
- ✓ Ausschnittmaße: B 400 x T 300 mm
- ✓ Lichte Höhe: 340 mm



- Ein-/Ausschalter

Wärmebrücke I2WL551 1/1

- Wärmequellen getrennt schaltbar: Nein
- Lichte Höhe: 340 mm
- Ausführung: Ausgelegt für GN-Becken / GN-Schale
Ausschnitt für GN-Behälter: B 400 x T 300 mm
- Maße: B 510 x T 350 x H 580 mm
- Gewicht: 1,6 kg



Wärmebrücke I2WL551 1/1

Ergänzungsprodukte

Infrarotlampe IWL250D-WS



- Ausführung: Infrarot
Farbe Glas: Klar
- Gewinde: E27
- Anschlusswert: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Material: Glas
Metall
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 114258
GTIN 4015613717135

GN-Behälter, 1/1 GN, T20, Basic Line



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631

Art.-Nr. 711020
GTIN 4015613695556

GN-Behälter, 1/1 GN, T40, Basic Line



- Inhalt: 5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Art.-Nr. 711040
GTIN 4015613695570

GN-Behälter, 1/1 GN, T65, Basic Line



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Art.-Nr. 711065
GTIN 4015613695587

Wärmebrücke I2WL551 1/1 Ergänzungsprodukte

GN-Behälter 1/1, T20

CNS
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Art.-Nr. A121025
GTIN 4016098166722

GN-Behälter, 1/1, T40

CNS
18/10



- Inhalt: 5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 40 mm

Art.-Nr. A121040
GTIN 4015613271064

GN-Behälter, 1/1, T65

CNS
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm

Art.-Nr. A121065
GTIN 4016098162755