

Calentador para buffet I2WL552 1/1



Descripción

Ya sea en servicios de bufé, catering o comedores, las dos lámparas de calor con reflectores de aluminio ventilados aseguran un calentamiento dirigido. De este modo, los alimentos se mantienen calientes en recipientes de hasta 1/1 GN.

Características

• Cantidad de fuentes de calor:	2
• Tip de la fuente de calor:	Bombilla/s de infrarrojos
• Material:	Aluminio
• Fuentes de calor conmutables por separado:	No
• Rango de temperatura:	0 °C a 70 °C
• Indicación importante:	No incluye recipiente GN
• Potencia de cada fuente de calor:	0,275 kW
• Diseño:	Diseñada para cubeta GN o bandeja GN Rebaje para recipientes GN: 390 x 302 mm (an. x prof.)
• Protector:	No
• Altura libre:	525 mm
• Patas de altura ajustable:	Sí
• Interruptor de encendido/apagado:	Sí
• Luz indicadora:	-
• Estado de suministro:	Juego de montaje (montaje fácil)
• Características:	Reflectores de aluminio ventilados Regulable en altura en 3 niveles (Altura libre: 425 mm 475 mm 525 mm)

► Continúa en la siguiente página



- Ideal para servicios de bufé, catering o comedores
- ✓ Para recipientes GN 1/1
- ✓ Profundidad máxima del recipiente GN: 65 mm



- Regulable en altura en 3 niveles
- ✓ Altura libre: 425 mm | 475 mm | 525 mm



- Calentamiento uniforme
- ✓ 2 lámparas de infrarrojos con reflectores de aluminio
- ✓ 2 x 0,25kW



- Colocación y reposición sencilla de los alimentos
- ✓ Medidas del rebaje: an. 390 x prof. 302 mm
- ✓ Interruptor de encendido/apagado

Calentador para buffet I2WL552 1/1

- Incluye: 2 bombillas de infrarrojos (0,25 kW), color del vidrio: Transparente
- Potencia nominal: 0,55 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 1/1 GN
- Ajuste de altura: 550 mm a 700 mm
- Profundidad cubeta GN máx.: 65 mm
- Medidas: an. 620 x prof. 425 x al. 358 mm
- Peso: 1,6 kg



Calentador para buffet I2WL552 1/1

Productos complementarios

Bombilla de infrarrojos IWL250D-WS



- Diseño: Infrarrojos
Color del vidrio: Transparente
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Material: Vidrio
Metal
- Indicación importante: -

Código: 114258
GTIN 4015613717135

Cubeta GN, 1/1 GN, P20, Basic Line

CNS



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norma: EN 631

Código: 711020
GTIN 4015613695556

Cubeta GN, 1/1 GN, P40, Basic Line

CNS



- Capacidad: 5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: 711040
GTIN 4015613695570

Cubeta GN, 1/1 GN, P65, Basic Line

CNS



- Capacidad: 9 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: 711065
GTIN 4015613695587

Calentador para buffet I2WL552 1/1

Productos complementarios

GN cubeta, 1/1, P20

CNS
18/10



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: A121025
GTIN 4016098166722

GN cubeta, 1/1, P40

CNS
18/10



- Capacidad: 5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 40 mm

Código: A121040
GTIN 4015613271064