

Aktuella information för den: 18-05-2026 15:13

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vrmelampa-fr-mat-silver-stl-p-510.html>

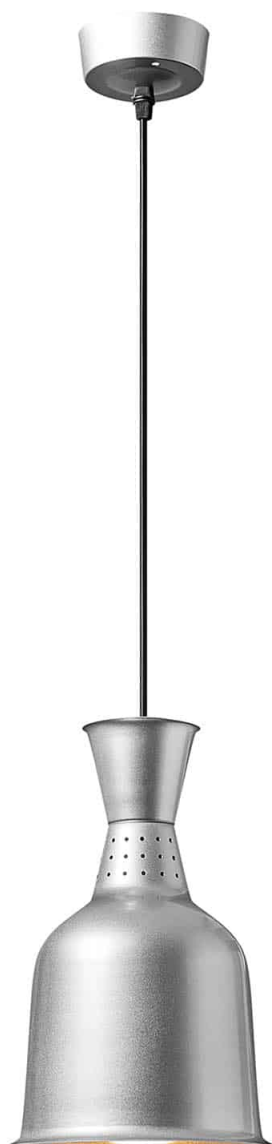


## Värmelampa för mat- silver - stål

Bruttopris	<b>890.00 kr</b>
Nettopris	<b>712.00 kr</b>
Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
Leveranstid	<b>3 dagar</b>
Katalognummer	<b>LG-07</b>
Producentkod	<b>RC-SHSFL01</b>

### Produktbeskrivning

Värmelampa för mat - silver - 18,5 x 18,5 x 28,5 cm - stål



Antal glödlampor: 1  
Glödlampa: E27 (max 250W)  
Behållare ingår: Nej  
Material i höljet: Stål  
Nätsladd [m]: 1,7  
Spänning [V]: 230  
Effekt [W]: 250  
Mått (LxBxH): 18,5 x 18,5 x 28,5 cm  
Vikt: 0,8 kg  
Fraktmått (LxBxH): 33 x 21 x 34,5 cm  
Fraktvikt: 1,6 kg

Ingår:  
Uppvärmningslampa för mat  
Användarmanual

---

**VAD GÖR VÅR VÄRMELAMPA UNIK?**

- 
- Effektivitet - tack vare effekten på upp till 250 W värms maten jämnt upp
  - Estetik - attraktiv form och färger perfekt anpassade till kundområdet
  - Mobilitet - kompakta mått gör den lätt att transportera
  - Praktiskt - snabb montering och enkel användning säkerställer bekvämt arbetet
  - Hållbarhet - hölje av massivt och reptåligt stål

## **Värmelampa för mat - en perfekt kombination av funktionalitet och design**

**Värmelampan för rätter från Royal Catering säkerställer att alla sorters rätter håller sig varma och ger även en elegant dekoration till buffén. Tack vare sin tilltalande design är värmestrålaren lämplig för användning i restauranger, barer osv.**

**Oavsett om det är ett bröllop eller ett cateringevenemang, kommer den kompakta lampan att göra sitt jobb.**

**Lampan för uppvärmning av mat gör att du kan hålla dem fräscha under lång tid**

**Den hängande värmelampan är lämplig för E27-lampor (max. 250 W). Som ett resultat håller utrustningen disken varm i många timmar. Detta sparar tiden det tar att värma upp dem och håller dem redo att ätas hela tiden.**

**Varumärket Royal Catering tog hand om den eleganta designen av lampan för uppvärmning av mat. Kombinationen av estetisk design och funktionalitet gör den till en oundgänglig utrustning i varje buffé och andra ställen där många rätter serveras till kunderna på kort tid.**



