

ZUBEHÖR FÜR BEHEIZTE SUPPENSCHÜSSEL MIT 2 STATIONEN
- ohne Sockel - CALEIDO



vedi prodotto online

CODICE: **0720044175556**
RCA: **PINTINOX BUFFET LINEA CALEIDO**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen: cm. 57x36,7 H35,5

Diese beheizte Terrine mit 2 Stationen ist ein unverzichtbares Buffetzubehör, ideal für Hotels, Restaurants und Frühstücksräume. Es ist zum Warmhalten und Servieren von Suppen, Eintöpfen und anderen flüssigen Gerichten konzipiert und eignet sich perfekt für einen tadellosen Service beim Frühstücks- oder Mittagessenbuffet.

Zusammensetzung:

- 1 GN 1/1 H 110 C Bain-Marie-Behälter/Haken: Perfekt zum Erhitzen im Wasserbad, garantiert eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hält Suppen auf der optimalen Temperatur.
- 1 Terrinendeckel: Entwickelt, um die Terrine abzudecken und zu schützen und so Wärme und Hygiene aufrechtzuerhalten.
- 2 Terrinen mit je 5 Litern (Ø 22 cm): Geeignet für Suppen oder Eintöpfe, jede Terrine hat ein Fassungsvermögen von 5 Litern, ideal für große Buffets.
- 2 Terrinendeckel (Ø 22 cm): Die Terrinendeckel halten den Inhalt warm und geschützt und sorgen so für stets hygienischen Service.
- 2 Edelstahlbrenner: Mit diesen Brennern können Sie während des Betriebs eine konstante Hitze aufrechterhalten, da sie effizient und einfach zu bedienen sind.
- Vorbereitung für elektrischen Widerstand mit Regler: Der Chafing Dish ist für den Einsatz eines elektrischen Widerstands mit Regler vorbereitet und bietet die Möglichkeit einer elektrischen Heizung für mehr Komfort und Temperaturkontrolle.
- Beheizte Funktionalität: Das Bain-Marie-System ermöglicht es Ihnen, Suppen und andere warme Speisen auf der richtigen Temperatur zu halten, ideal für kontinuierliche oder langanhaltende Buffets.
- Praktisches und elegantes Design: Das Design ist darauf ausgelegt, den Platz zu optimieren und eine ordentliche und professionelle Präsentation zu gewährleisten. Die Edelstahloberfläche sorgt für ein elegantes Aussehen, perfekt für hochwertige Buffets.
- Vielseitigkeit: Dieses Zubehör kann nicht nur für Suppen, sondern auch für Saucen, Cremes oder andere flüssige Lebensmittel verwendet werden und ist somit ein vielseitiges Element für jede Art von Buffetservice.
- Einfache Reinigung und Wartung: Hochwertige Materialien sorgen für einfache Reinigung und langlebigen Gebrauch.

Diese beheizte Terrine mit 2 Stationen stellt die ideale Lösung für einen hochwertigen Buffetservice dar und hält Speisen auf elegante und professionelle Weise warm und servierbereit.