

OPTIONALES HEIZELEMENT FÜR CHAFING DISH CALEIDO



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Dieses Heizelement ist ein unverzichtbares Zubehör, um die Leistung Ihres Chafing Dish zu optimieren und eine konstante und effiziente Erwärmung während des Buffetservices zu gewährleisten. Er bietet eine präzise Temperaturregulierung und ist ideal, um Lebensmittel ohne Brennstoff auf der richtigen Temperatur zu halten.

Technische Merkmale:

- Spannung: 230V
- Leistung: 700 W
- Elektrischer Widerstand mit Regler: Das Heizelement ist mit einem Regler zur präzisen Temperaturregelung ausgestattet, sodass Sie die Hitze an die Bedürfnisse der verschiedenen Lebensmittel anpassen können.
- Hergestellt in Italien: Garantie für Qualität und Zuverlässigkeit. Dieses Produkt wird in Italien mit besonderer Liebe zum Detail und Sicherheit hergestellt.

Kompatibilität:

Chafing Dish-Zubehör: Dieses Heizelement wurde für die Verwendung mit Chafing Dishes entwickelt und ersetzt herkömmliche Brennstofföfen und bietet eine sicherere und praktischere Alternative.

Vorteile:

- Konstante und gleichmäßige Erwärmung: Dank des elektrischen Widerstands wird die Wärme gleichmäßig verteilt, wodurch Temperaturschwankungen vermieden werden und die Speisen so lange wie nötig warm bleiben.
- Benutzerfreundlichkeit: Mit dem integrierten Regler können Sie ganz einfach die gewünschte Temperatur einstellen und so stets ein präzises Wärmemanagement gewährleisten.
- Verbesserte Sicherheit: Im Vergleich zu herkömmlichen Methoden eliminiert der Einsatz von elektrischem Widerstand das Risiko offener Flammen und ist somit eine sicherere Wahl für Innenräume.

Anwendungen:

Das Heizelement eignet sich perfekt für Buffets, Veranstaltungen, Catering und Hotelfrühstücksräume und ermöglicht Ihnen das sorgenfreie Warmhalten von Speisen und bietet einen professionellen und zuverlässigen Service.

Einfache Installation:

Das Heizelement lässt sich einfach in den Chafing Dish einbauen, sodass Sie das Heizsystem schnell umbauen können.

Dieses Chafing-Dish-Heizelement stellt eine innovative und praktische Lösung zum sicheren und präzisen Warmhalten von Speisen dar, ideal für Buffets und hochkarätige Veranstaltungen.