

**CHAFING DISH COPERCHIO MOBILE INOX cm.56x35,5x31**



vedi prodotto online



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Gli chafing dish sono strumenti essenziali per il lavoro con buffet e banchetti. Essi svolgono una doppia funzione: mantengono caldi i cibi caldi e freschi i cibi freddi. Sono dotati di una vasca interna, che per i cibi caldi contiene acqua calda (riscaldamento a bagnomaria), per i cibi freddi contiene ghiaccio, acqua fredda e/o elementi refrigeranti. Hanno un coperchio che può essere asportabile o scorrevole; i coperchi scorrevoli si aprono di 180 o 90°; nel primo caso il coperchio scorre completamente sotto il ripiano superiore, nel secondo caso rimane per metà sopra. Gli chafing dish con apertura di 180° permettono un servizio più agevole, sono più pratici, ma hanno una maggiore dispersione di calore; quelli che si aprono a 90 gradi di solito si possono aprire da entrambi i lati. Quasi tutti prevedono sotto una base per il supporto di alcol solido o candele, utilizzati per mantenere l'acqua calda alla giusta temperatura durante il servizio.