

**CHAFING DISH MEZZO COPERCHIO ROTANTE INOX cm.64x35x40  
--- in eliminazione ---**

SCALDAVIVANDE IN ACCIAIO INOX DA BUFFET x teglia Gastronorm 1/1 CON MEZZO COPERCHIO ROTANTE  
90° cm.64x35 altezza cm.40



vedi prodotto online

CODICE: **0499190073177**

MARCA: HENDI



# 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.