ACCESSORIO ZUPPIERA RISCADATA A 2 POSTAZIONI - senza base - CALEIDO

ACCESSORIO ZUPPIERA RISCALDATA A 2 POSTAZIONI - 2 ZUPPIERE DA 5 Lt. - BUFFET

vedi prodotto online

CODICE: **0720044175556**
MARCA: **PINTINOX BUFFET**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

Dimensioni: cm. 57x36,7 H35,5

Questa zuppiera riscaldata a 2 postazioni è un accessorio essenziale per buffet, ideale per hotel, ristoranti e sale colazioni. Progettata per mantenere calde e servire zuppe, minestre e altri piatti liquidi, è perfetta per offrire un servizio impeccabile durante colazioni o pranzi a buffet.

Composizione:
- 1 Vasca Bagnomaria GN 1/1 H 110 C/Ganci: Perfetta per il riscaldamento tramite bagnomaria, garantisce una distribuzione uniforme del calore, mantenendo le zuppe alla temperatura ottimale.

- 1 Coperchio Porta Zuppiera: Progettato per coprire e proteggere la zuppiera, mantenendo il calore e l'igiene.
- 2 Zuppiere da 5 litri (Ø 22 cm): Realizzate per contenere zuppe o minestre, ogni zuppiera ha una capacità di 5 litri, ideale per buffet di grandi dimensioni.
- 2 Coperchi Zuppiera (Ø 22 cm): I coperchi per le zuppiere aiutano a mantenere il contenuto caldo e protetto, garantendo un servizio sempre igienico.
- 2 Fornelletti in Acciaio Inox: Questi fornelli consentono di mantenere il calore costante durante il servizio, essendo efficienti e facili da usare.
- Predisposizione per Resistenza Elettrica con Regolatore: Il chafing dish è predisposto per l'inserimento di una resistenza elettrica con regolatore, offrendo la possibilità di un riscaldamento elettrico per maggiore praticità e controllo della temperatura.

- Funzionalità Riscaldata: Il sistema a bagnomaria consente di mantenere le zuppe e altri alimenti caldi alla giusta temperatura, ideale per buffet continui o a lunga durata.

- Design Pratico ed Elegante: Il design è pensato per ottimizzare lo spazio e garantire una presentazione ordinata e professionale. La finitura in acciaio inox conferisce un aspetto elegante, perfetto per buffet di alta qualità.

- Versatilità: Questo accessorio può essere utilizzato non solo per zuppe, ma anche per salse, creme o altri alimenti liquidi, rendendolo un elemento versatile per ogni tipo di servizio buffet.

- Facilità di Pulizia e Manutenzione: I materiali di alta qualità garantiscono una facile pulizia e un utilizzo duraturo.

Questa zuppiera riscaldata a 2 postazioni rappresenta la soluzione ideale per offrire un servizio di alta qualità in buffet, mantenendo i cibi caldi e pronti per essere serviti in modo elegante e professionale.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it