

Arcoroc

PROFESSIONAL

La planéité de la surface permet une adéquation complète au thermocontact.

LES ASSIETTES HEAT SYSTEM EN OPAL

Le design **HEAT SYSTEM** a été étudié pour que l'assiette réponde aux contraintes du système de chauffe actif : **le thermocontact**.



ASSIETTE PLATE HEAT SYSTEM

	228
Réf.	E6776
Pack. UPC Code	8 83314 11347 1 ✓
Pack.	R6/B4
Diameter Max.	228 mm - 8 7/8"
Hauteur	25 mm - 7/8"
Poids	580 g



ASSIETTE PLATE COMPARTIMENTÉE HEAT SYSTEM

	228
Réf.	E6775
Pack. UPC Code	8 83314 11348 8 ✓
Pack.	R6/B4
Diameter Max.	228 mm - 8 7/8"
Hauteur	25 mm - 7/8"
Poids	590 g

= Ref 199846

Pour la restauration hospitalière, la collection **HEAT SYSTEM** se révèle être **la collection incontournable** qui offre de nombreux avantages dès les premières utilisations.



Fabriquée en Opal,
HEAT SYSTEM présente une
excellente résistance mécanique

Hauteur minimale à partir de laquelle l'assiette en opal peut casser.

- Opal = 900 mm
- Bone china = 280 > 300 mm
- Porcelaine Aluminée = 200 > 250 mm
- Porcelaine hôtelière = 150 > 200 mm



Pour faire face aux utilisations brutales et répétées en cuisine, les produits en Opal sont 3 fois plus résistants aux chocs que les autres matières du marché. C'est là son incroyable longévité.

Pas encore convaincus ?
Nous vous proposons alors de prendre connaissance de ce petit calcul qui démontre qu'en achetant des produits en Opal, vous obtiendrez **un très bon retour sur investissement**.

Economie réalisée en achetant de l'Opal : 44 000 euros

	Porcelaine	Opal
Nombre assiettes achetées	10 000	10 000
Coût unitaire en euro*	2,20	2,2
Investissement total	22 000	22 000
Moyenne de taux de casse/an (Hors vol)**25%		5%
Montant des remplacements/an	5 500 euros	1 100 euros
Soit sur 10 ans	55 000 euros	11 000 euros

Gain : 55 000 - 11 000 = 44 000 euros

Calcul basé sur un seul produit. Il vous suffit de faire une simulation avec tous les produits que vous utilisez et vous réaliserez que votre retour sur investissement n'est pas négligeable !

Nous vous conseillons de prendre contact avec un responsable commercial pour des tests réels ou pour calculer votre retour sur investissement en fonction de vos besoins.

*: Prix estimatif. Les articles creux (saladiers, ravières et bols) ont un prix unitaire nettement inférieur à celui de la porcelaine

** : Nous avons rencontré des hôpitaux qui atteignaient jusqu'à 80% de casse. Notre expérience de 20 ans dans les hôpitaux a démontré que nous n'avions pas plus de 3% de casse avec l'Opal.



**THERMAL
RESISTANCE**

**Opal : excellente résistance
thermique**

Nous venons de voir que les produits alimentaires subissent une variation de température en liaison froide comme chaude. Les articles qui contiennent les mets doivent donc pouvoir :

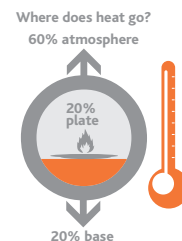


- supporter des écarts de température importants.

En liaison froide, l'article en opal passe de 3°C à 65°C sans aucune détérioration.

L'opal présente donc une excellente résistance thermique puisque résistante à un delta T de 135°C.

L'opal s'adapte aux 2 systèmes de chauffe : actif comme passif.



- présenter une bonne capacité calorifique.

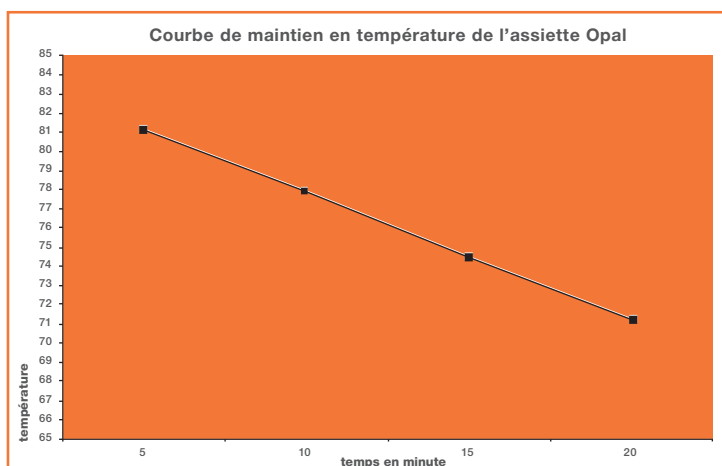
La capacité calorifique de l'Opal est similaire à celle de la porcelaine et la céramique*.

Opal : 0,24 Cal/gr. °C

Porcelaine : 0,23 – 0,25 Cal/gr. °C

Cette quantité de chaleur (0,24 cal) est nécessaire pour augmenter la température des assiettes/raviers de 1°C.

* : pour un poids et épaisseur égal



COMPTOIR DE BRETAGNE