

# PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

## LA RÉVOLUTION DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Le traitement plasma qui consiste à déposer une couche nanométrique de métal parfaitement homogène sur une plaque de verre, est une **innovation majeure et unique** pour la qualité du maintien au chaud. Les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi **intégralement préservées**. Une révolution face à toutes les autres solutions du marché.



PLAQUE CHAUFFANTE GN1/1



PLAQUE CHAUFFANTE GN2/1

Pour plaques / cocottes / GN



**SELFS - BUFFETS - SNACKING - PRODUITS LIBRE SERVICE**

- Construction tout inox AISI 304
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie **PLASMA** chaleur rayonnante
- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230 V

Réf.	Dimensions L x l x H mm	Puissance
GN1/1	325 x 530 x 55	330 W
GN2/1	650 x 530 x 55	680 W

### TECHNOLOGIE PLASMA

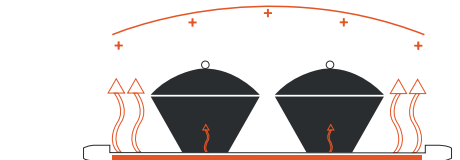
#### Technique de la chaleur rayonnante

Conduction homogène de la température  
Rayonnement sur les plats

Technologie brevetée qui garantit une **précision** et une **uniformité** de la température

#### Résultat

**MAINTIEN À 65° À COEUR MÊME EN ESPACE OUVERT**



#### ÉCONOMIE

EasyTemp garantit une consommation maîtrisée avec une économie de plus de 35% d'énergie par rapport aux autres produits du marché



#### QUALITÉ

Ne modifie pas la qualité des aliments dans le temps grâce au rayonnement ondes longues



#### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Durable, produit à très longue vie et recyclable à 98 %



#### HYGIÈNE

Grande facilité de nettoyage avec une surface entièrement lisse