

CUISSON - SNACKING

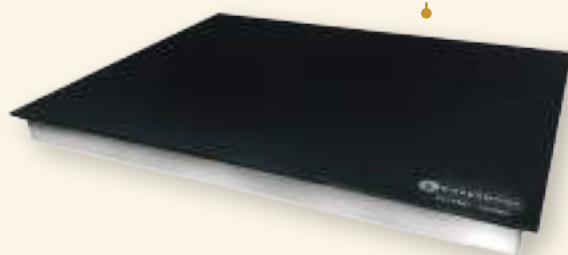
Plaques de maintien en température


MADE IN FRANCE



À poser

À encastrer



Les plaques chauffantes **easytemp** à technologie PLASMA permettent le maintien au chaud des aliments sans les abîmer, dans tous types de contenants (bac inox, cocotte fonte, barquette, carton...).

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.

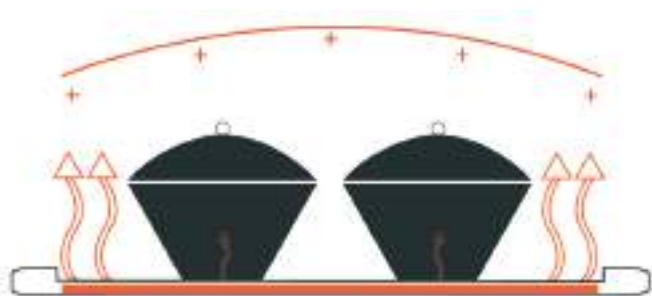
Une révolution face à toutes les autres solutions du marché.



SCANNEZ MOI
pour la vidéo
de démonstration !



Technologie PLASMA : technique de la chaleur rayonnante



- Conduction homogène de la température
- Rayonnement sur les plats

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

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



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

Plaques de maintien en température



SELF - BUFFETS - SNACKING - LIBRE SERVICE

Les produits **easytemp** respectent la qualité des aliments que vous travaillez au quotidien.

Grâce à une conduction homogène de la température et un rayonnement uniforme sur les plats, les propriétés nutritionnelles des préparations sont intégralement préservées.



- Construction tout inox AISI 304L
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie PLASMA chaleur rayonnante

- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230 V

Plaques à poser



Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.
Plaque à poser GN1/1	330 x 545 x 55	330 W	EASY-PM-325
Plaque à poser GN2/1	655 x 545 x 55	680 W	EASY-PM-650

 Expédition sous 48h

Plaques à encastrer



Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.
Plaque à encastrer GN1/1	325 x 530 x 55	330 W	EASY-PE-325
Plaque à encastrer GN2/1	650 x 530 x 55	680 W	EASY-PE-650

Supports bacs

Pour une qualité de travail optimale, optez pour les caches **easytemp**. Ils vous assurent une meilleure stabilité des bacs gastro et protègent vos plaques.



Désignation	Réf.
Support bac GN1/1 *	EASY-SUP-325100
Support bac GN2/1 *	EASY-SUP-650100

* Pour bac profondeur min. 100 mm