



MADE IN FRANCE



**LA RÉVOLUTION DU MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE**

Récompensé au

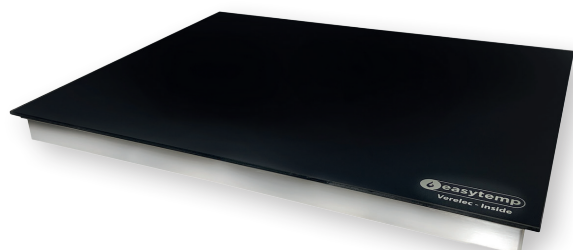
**/ SIRH+
EUROPAIN
AWARDS**

SIMPLEMENT SENSATIONNEL



À POSER
REF. EASY-PM-325

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...).

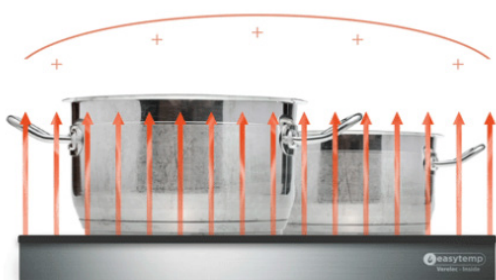


À ENCASTRER
REF. EASY-PE-650

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.

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 garantie une précision et une uniformité de la température.

“ Ne pas dénaturer, c’est dans notre nature ! ”



SELF - BUFFETS - SNACKING - LIBRE SERVICE

Les produits **easytemp** se doivent de respecter 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 aliments sont ainsi 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	Dimensions 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

PLAQUES À ENCASTRER

Désignation	Dimensions 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

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



SUPPORT BAC GN1/1

Ref. EASY-SUP-325100



SUPPORT BAC GN2/1

Ref. EASY-SUP-650100

Pour bac profondeur min. 100 mm



MADE IN FRANCE



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.

Contact

Pour toute demande à propos d'**easytemp**, contactez votre spécialiste :



email

sofinor@sofinor.com

téléphone

03 20 10 34 10

adresse

SOFINOR SAS
Rue Ambroise Pare
Z.I de la Houssoye
59280 BOIS-GRENIER

www.sofinor.com

