

Guida definitiva all'Acquisto Scaldavivande Professionali



HOLITY.COM

Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 -
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
www.holity.com | info@holity.com | +390818087452



Guida definitiva all'acquisto per Scaldavivande professionali



Il presente documento viene distribuito sotto licenza Tutti i diritti sono riservati e questo documento non è riproducibile, se non con autorizzazione scritta da parte dell'amministratore di www.holity.com.

Per maggiori informazioni sulla licenza <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>
Creative Commons License 4.0: Attribuzione-Non commerciale-Non opere derivate 4.0 Italia

Per pranzi e cene self-service o a buffet servire le pietanze alla temperatura corretta è il minimo che tu possa fare.

Ma per farlo ti occorrono le attrezzature giuste come gli scaldavivande o chafing dish professionali.

Lo [scaldavivande o chafing dish](#) è un'attrezzatura indispensabile per le cucine professionali di hotel, ristoranti e mense.

Grazie allo scaldavivande potrai preparare in anticipo le pietanze mantenendole alla temperatura ottimale per la conservazione dei sapori.

Inoltre la conservazione ad una temperatura costante permette di arrestare la crescita batterica nel **rispetto delle normative** a tutela della salute **HACCP**.

Utilizzare lo chafing dish è molto semplice, in questa guida ti mostriamo tutto ciò che devi sapere per poter utilizzare al meglio lo chafing dish.

Come funziona lo chafing dish?

Lo sapevi che lo chafing dish può essere utilizzato per mantenere alla temperatura ideale sia pietanze fredde che calde?

Infatti, molti modelli sono dotati di un'apposita vasca che consente di contenere sia l'acqua (in caso di cibi caldi) che ghiaccio (per cibi freddi), sulla quale inserire il contenitore con la pietanza appena preparata.

Alimentazione

La principale differenza tra gli scaldavivande riguarda il tipo di alimentazione. In base alle tue esigenze potrai scegliere tra gli scaldavivande a candela e scaldavivande elettrici.



Gli [scaldavivande a combustibile](#) oppure a candela grazie alla loro versatilità sono ideali per svolgere al meglio servizi catering e buffet.

Infatti non solo possono essere utilizzate per cibi freddi, ma grazie agli appositi contenitori per il combustibile possono essere facilmente trasportati e posizionati ovunque.



Gli [scaldavivande elettrici](#) invece sono ideali per mense e self-service, in quanto per il loro funzionamento necessitano dell'energia elettrica. Tuttavia la maggior parte di questi modelli sono dotati di un apposito termostato che consente di regolare autonomamente il calore.

Caratteristiche tecniche

Esistono differenti modelli di scaldavivande, in base all'utilizzo potrai scegliere tra gli [scaldavivande con coperchio roll top](#) e gli [scaldavivande con coperchio tradizionale](#).



Il **coperchio roll top** o a scomparsa è particolarmente indicato per i ristoranti che desiderano servire pasti self-service.

Il coperchio a scomparsa facilita le operazioni di impiattamento ad opera del cliente.



Il **coperchio tradizionale** è indicato per tutti quei locali che desiderano servire le loro pietanze a buffet, in quanto l'utilizzo del coperchio può risultare scomodo ed ingombrante per il cliente che desidera servirsi da solo.

Tuttavia esistono appositi modelli, dotati di ferma coperchio che rendono questi prodotti indicati anche per servizi self-service.

Un'altra particolare differenza riguarda il materiale utilizzato nella realizzazione del coperchio. Infatti, in base alle tue esigenze potrai scegliere tra i coperchio realizzati interamente in acciaio inox oppure una soluzione trasparente, per consentire ai tuoi cliente di guardare la pietanza senza alzare il coperchio, in modo da evitare inutili dispersioni di calore.

Combustibile

Se desideri acquistare uno scaldavivande a candela è importante che tu sappia i principali combustibili da utilizzare.

Infatti in base alle tue esigenze potrai scegliere tra le paste combustibili e i gel combustibili.

Le paste combustibili sono vendute sia in latte che in tanica da diversi Kg. Le principali paste combustibili prodotte bruciano senza odore e senza fuliggine.

Alcuni bruciatori, invece sono creati per ospitare il combustibile in formato gel.

In ogni caso la durata della fiamma varia in base alla tipologia di combustibile, al peso e alle dimensioni del latta. Ma solitamente la durata minima è superiore alle due ore.

Tuttavia per alcuni modelli consentono l'utilizzo di una resistenza elettrica in sostituzione del gel combustibile. Acquistando la resistenza elettrica potrai utilizzare lo scaldavivande alternativamente con il combustibile oppure a corrente.

[Guarda i nostri prodotti](#)

Per ulteriori dubbi o per richiedere una consulenza personalizzata, non esitare a contattarci a info@holity.com oppure al numero 081 808 74 52.

HOLITY.COM

il meglio delle forniture professionali



HOLITY.COM

Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 -

Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)

Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)

www.holity.com | info@holity.com | +390818087452