

# PONTSCHAUFFANTSCLAUS®



NOUS FABRIQUONS POUR VOUS LE PONT PARFAIT ENTRE  
**CUISINE - SERVICE et CONSOMMATEURS**

## PERFECTION



### LA-FINITION DU MIROIR CLAUS

centralise la chaleur du spot à infrarouge sur les plats posés sous le ponts chauffants en attente d' être servis.

## PRÉCISION



### PONTS CHAUFFANTS CLAUS

ne se met en marche que lorsque des assiettes se trouvent dessous.



## QUALITÉ



**LE SPOT HALOGÈNE-INFRAROUGE CLAUS** est un tube de quartz scellé protège le radiateur intégré des salissures et assure une durée de vie plus longue de l'appareil. La diffusion de la chaleur se fait de façon très ciblée, très efficace et douce.

# 90%

JUSQU'À 90 % EN MOINS  
D'ÉNERGIE L'EFFICACITE  
ET LE CARACTÈRE ÉCONOMIQUE  
ET L'EXCÈS DE CHALEUR AUX  
ALETOURS DU PLAN DE TRAVAIL

# 100%

TOUS RISQUES DE DÉSSÈCHEMENT  
DES PLATS OU FORMATION D'UNE  
PEAU SUR LES METS VOIRE UNE  
PROLONGATION DE LA CUISSON  
SONT INEXISTANTS



## CHALEUREUSEMENT RECOMMANDE EXTRAITS DE RÉFÉRENCES DE NOS CLIENTS:

„Le **PONTSCHAUFFANTS CLAUS®** est devenu pour nous un appareil **indispensable**. En particulier, la précision de la chaleur tenue à point sur nos aliments prêts à servir, également la dose **exacte d'énergie très économique en plus**, la chaleur d'entourage qui est agréable pour le travail en cuisine un produit excellent“.



*Maurice Marro, Executive Chef,  
Baur au Lac, Zürich, Schweiz*

„Sûrement une supposition de décreta avec un passe réchaud de plus de 4 mètres de long. Les aliments restent chauds sans sécher, les aliments ne perdent pas leur couleur, les sauces ne créent pas de peau sur la surface, **en plus, économie d'énergie assurée**“.



*Thomas Kahl, Executive Chef, St. Regis,  
Mardavall, Mallorca, Spanien*

„Pendant des années, nous avons travaillé avec un ponts chauffant traditionnel. Avec votre **innovation** d'équiper un pont chauffants avec une Photo-céllulaire avec une **attitude de chaleur modérée pour les aliments**, celle-ci réduit les coûts d'énergie les aliments **restent de bonne qualité** même si l'assiette est plus longtemps sous le ponts chauffants“.



*Claus D. Hübsch für die Betriebe der STÄNDIGEN  
VERTRETUNG in Deutschland*

„Le **PONTSCHAUFFANTS CLAUS®** est **une vraie révolution dans la restauration**. Plus de chaleur perdue, les produits restent chauds et moelleux.....beaucoup d'économie d'énergie.....Le plus pour le consommateur, l'employé et le gérant est remarquable“.



*Marcel Wissmann,  
Fa. Enodis, Schweiz*

## NOTRE PROGRAMME EN SERIE

(Hauteur totale 350 mm, Profondeur 350 mm)

Données technique:

Modèle	Longeur	Nbre de spots infrarouge CLAUS
CWB 112	1.120 mm	3
CWB 142	1.420 mm	4
CWB 172	1.720 mm	5
CWB 202	2.020 mm	6

Dépendant de la nécessité du lieu d'emplacement, une fabrication sur mesure ou construction spéciale sont possibles par exemple hauteur différente.



Avec double surface



Avec protection d'haleine

**PONTSCHAUFFANTSCLAUS®**

Concessionnaire:

sfd swiss food display gmbh, Eichrebenweg 2, 5614 Sarmenstorf  
Tel.: 056 610 80 86 Mail: [contact@swissfooddisplay.ch](mailto:contact@swissfooddisplay.ch) Web: [www.swissfooddisplay.ch](http://www.swissfooddisplay.ch)

