

Chiller UNIQ code: 272077

Die UNIQ Kollektion ist eine Auswahl an Produkten für die moderne Buffet-, Catering-, Restaurant- und Hotelbranche. Preisgekrönte Kollektion, entworfen vom niederländischen Designer Robert Bronwasser.

Es verbindet modernes Design mit hochwertiger Handwerkskunst.

Zeitlose Farbpalette, welche die Speisen- und Getränkepräsentation auf Buffets ergänzt.

Die einzigartige Konstruktion und Liebe zum Detail machen es zu einer auffälligen Ergänzung für jedes Buffet. Gehäuse aus haltbarem, lebensmittelechtem Polypropylen.

Herausnehmbarer GN 1/1 Behälter aus Edelstahl, 40 mm tief.

Temperierter Glasdeckel mit isoliertem Griff und Aluminium-Scharnier.

Integrierter Kartenhalter auf dem Deckel für Produktetiketten.

Zweiteiliges Deckeldesign.

Thermoelektrisches Kühlsystem.

3 Kühlstufen:

- Stufe 1: 12–15°C

- Stufe 2: 8–12°C

- Stufe 3: 4–8°C (ca. 40 Minuten erforderlich, um die Zieltemperatur zu erreichen).

Hinweis: Die tatsächliche Kühlzeit hängt von der Umgebungstemperatur und der gewählten Einstellung ab. Niedrigere Temperatureinstellungen benötigen länger, um die Zieltemperatur zu erreichen.

Nicht zum Einfrieren geeignet.

Schwarze Gummifüße.

Zubehör im Lieferumfang enthalten: GN 1/1 Behälter (40 mm tief), transparenter Kartenhalter und abnehmbares Netzkabel.

Geeignet für die Präsentation und das Servieren von gekühlten Lebensmitteln.

Geeignet für Sushi, Salate, Desserts, rohen Fisch und gekühlte Gerichte.

- + Modernes UNIQ Design von Robert Bronwasser für eine auffällige Buffetpräsentation.
- + Kontrollierte Kühlung hilft, die Serviertemperatur für gekühlte Gerichte aufrechtzuerhalten.
- + Herausnehmbarer Edelstahlbehälter unterstützt komfortables Reinigen und Nachfüllen.
- + Zweiteiliges Deckeldesign hilft, den Temperaturverlust während des Servierens zu reduzieren.
- + Der integrierte Kartenhalter unterstützt eine organisierte Buffetpräsentation.





HENDI

Tools for Chefs

Code	Colour	V	W	LxWxH (W)
272077	Schwarz	220-240	120	607x398x(H)248