



HENDI

Tools for Chefs

Chafing Dish UNIQ code: 470411

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 hochtemperaturbeständigem Polypropylen.

Herausnehmbarer Behälter aus Edelstahl, leicht zu reinigen.

Heizelement aus 18/8 Edelstahl, das für eine effiziente Wärmeübertragung im Wasserbehälter platziert ist.

Deckel aus gehärtetem Glas mit isoliertem Griff und Aluminiumscharnier.

Integrierter Kartenhalter am Deckel für die Speisenbezeichnungen.

Digitales Bedienfeld mit Anzeige der Arbeitszeit, der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur.

Die Unterteilung des Deckels in zwei Teile reduziert den Wärmeverlust bei dessen Öffnen und sorgt für optimale hygienische Bedingungen.

Die letzte Temperatureinstellung wird im Gerät gespeichert und jedes Mal ausgewählt, wenn die Stromversorgung wieder aufgenommen wird.

Die Temperatur kann zwischen 35 und 85 #C in Schritten von 1 #C eingestellt werden.

Der Wasserbehälter ist mit einer max. Fülllinie geprägt.

Nicht zum Kochen, sondern lediglich zum Warmhalten geeignet.

Erhältlich in fünf Farben, die zu anderen Elementen der UNIQ-Kollektion passen: Weiß, Schwarz, Beige, Grün und Rot.

- + Modernes und stilvolles Design, das UNIQ zu einem Blickfang bei jedem Buffet macht.
- + Leicht und einfach zu transportieren, ideal für das Catering.
- + Anzeige, die verfolgt, wie lange das Essen erhitzt wurde.
- + Bain-Marie-Heizung reduziert das Risiko einer Überhitzung.



Code	Colour	V	W	LxWxH (W)
470411	Schwarz	230	700	607x402x(H)245