

Chafing dish UNIQ con control analógico code: 470473

La línea UNIQ es una selección de productos para los sectores de buffet moderno, catering, restauración y hostelería.

Colección galardonada diseñada por el diseñador holandés Robert Bronwasser.

Combina el diseño contemporáneo con la artesanía de alta calidad.

Una paleta de colores atemporales que realza la presentación de alimentos y bebidas en buffets.

Su construcción única y la atención al detalle lo convierten en un complemento llamativo para cualquier buffet. Cuerpo de polipropileno resistente a altas temperaturas.

Recipiente extraíble de (H)65 mm hecho de acero inoxidable y fácil de limpiar.

Resistencia fabricada en acero inoxidable 18/8 y colocada en el depósito de agua para una transferencia eficiente del calor.

Tapa de vidrio templado con mango aislado y bisagra de aluminio.

Portatarjetas integrado en la tapa para colocar tarjetas con el nombre del producto.

El diseño de la tapa de dos partes reduce la pérdida de calor al abrirla, a la vez que mantiene unas condiciones higiénicas óptimas.

Ajuste continuo de temperatura de 35 a 85°C.

El depósito de agua tiene una línea de llenado máximo en relieve.

No está diseñado para cocinar, solo para mantener el calor.



ESPECIFICACIONES

Ajustable	No
Color	Negro
Panel de control	Analógico
Grifo de drenaje	No
Dimensión GN	GN11
Longitud (mm)	627
Ancho (mm)	398
Altura (mm)	248
Dimensiones	627x398x(H)248
Materiales principales	Plásticos

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369470473
-----	---------------

Potencia (entrada) (W)	700
Tipo de embalaje	Caja de color
Cantidad de embalaje comercial	1
Programable	No
Peso del producto (kg)	7
Longitud interior (mm)	530
Ancho interior (mm)	325
Altura interna (mm)	65

País de origen	Porcelana
----------------	-----------



HENDI

Tools for Chefs

Código intrastat

84198180

Cantidad de
empaquete GS1

1