

Chafing dish UNIQ con control analógico code: 470596

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.

- + Diseño moderno y elegante que hace que UNIQ llame la atención en cualquier buffet.
- + Ligero y fácil de transportar, ideal para catering.
- + Los controles analógicos simples garantizan un manejo intuitivo y directo.
- + Sistema de calentamiento al baño María para reducir el riesgo de sobrecalentamiento.



CÃ³digo	Colour	V	W	LxWxH (W)
470596	Negro	230	500	403x454x(H)248