

Hervidor de sopa UNIQ con control analógico code: 860595

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.

Contenedor extraíble para sopa de 8 litros de acero inoxidable, fácil de limpiar.

Elemento calefactor fabricado en acero inoxidable 18/8 y colocado en el contenedor de agua para una transferencia eficiente del calor.

Tapa de vidrio templado con asa aislada, hueco para cucharón 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 de temperatura sin escalones de 35°C a 85°C.

Protección contra sobrecalentamiento con reinicio manual.

El contenedor de agua está marcado en relieve con una línea de llenado máx., que indica ≈1,5 l.

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

Olla adicional para sopa disponible para compra por separado (código 963388).



ESPECIFICACIONES

Ajustable	No
Color	Negro
Panel de control	Analógico
Grifo de drenaje	No
Potencia (entrada) (W)	500
Longitud (mm)	367
Ancho (mm)	385
Altura (mm)	325

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369860595
-----	---------------

Diámetro interior (mm)	295
Tipo de embalaje	Caja de color
Cantidad de embalaje comercial	1
Programable	No
Peso del producto (kg)	4.8
Altura interna (mm)	200
Volumen útil (L)	8

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



HENDI

Tools for Chefs

Código intrastat

84198180

Cantidad de
empaquete GS1

1