

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).

-  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.
-  Olla adicional para sopa disponible por separado para mayor eficiencia y flexibilidad (código 963388).



CÃ³digo	Colour	V	W	LxWxH (W)
860595	Negro	230	500	367x385x(H)325