

Chafing dish UNIQ, contrôle analogique code: 470473

La gamme UNIQ est une sélection de produits destinés aux secteurs modernes de la restauration, des buffets, des restaurants et de l'hôtellerie.

Collection primée conçue par le designer néerlandais Robert Bronwasser.

Elle allie un design contemporain à un savoir-faire artisanal de haute qualité.

Palette de couleurs intemporelle qui met en valeur la présentation des aliments et des boissons sur les buffets.

Sa conception unique et son sens du détail en font une pièce maîtresse qui sublime les buffets. Corps en polypropylène résistant aux températures élevées.

Bac amovible (H)65 mm en acier inoxydable, facile à nettoyer.

Résistance en acier inoxydable 18/8 et placée dans le réservoir d'eau pour un transfert thermique efficace.

Couvercle en verre trempé équipé d'une poignée isolée et d'une charnière en aluminium.

Porte-cartes intégré sur le couvercle pour l'identification des produits.

La conception du couvercle en deux parties réduit la perte de chaleur par ouverture, tout en maintenant des conditions d'hygiène optimales.

Réglage progressif de la température de 35 à 85 °C.

Le récipient d'eau est estampé avec une ligne de remplissage max.

N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Couleur	Noir
Panneau de commandes	Analogique
Robinet de vidange	Non
Taille GN	GN11
Largeur (mm)	627
Profondeur (mm)	398
Hauteur (mm)	248
Dimensions	627x398x(H)248
Matières principales	Plastiques

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

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

Puissance (fournie) (W)	700
Type d'emballage	Boîte colorée
Quantité d'emballage marketing	1
Programmable	Non
Poids article (kg)	7
Longueur intérieure (mm)	530
Largeur intérieure (mm)	325
Hauteur intérieure (mm)	65

Pays d'origine	Chine
----------------	-------



HENDI

Tools for Chefs

Code Intrastat

84198180

Quantité
d'emballage GS1

1