

Chafing dish UNIQ code: 470572

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 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.

Panneau de commande numérique avec affichage du temps de travail, de la température programmée et de la température réelle.

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

Le dernier réglage de température est enregistré en mémoire et sera sélectionné à chaque mise sous tension.

La température peut être réglée de 35 à 85 °C par incréments de 1 °C.

Le réservoir d'eau est embossé d'une ligne de remplissage max.

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

Disponible en 5 couleurs assorties aux autres éléments de la collection UNIQ : blanc, noir, beige, vert et rouge.

-  Un design moderne et élégant qui fait de l'UNIQ un atout pour tous les buffets.
-  Léger et facile à transporter, idéal pour la restauration.
-  Affichage qui permet de suivre la durée de cuisson des aliments.
-  Chauffage au bain-marie, réduit le risque de surchauffe.



Code	Colour	V	W	LxWxH (W)
470572	Beige	230	500	433x403x(H)248