

Chafing dish UNIQ, contrôle analogique code: 470596

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.

-  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.
-  Des commandes analogiques simples garantissent une utilisation intuitive et directe.
-  Chauffage au bain-marie, réduit le risque de surchauffe.



Code	Colour	V	W	LxWxH (W)
470596	Noir	230	500	403x454x(H)248