

Marmite à soupe UNIQ, commande analogique code: 860595

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.

Récipient à soupe amovible de 8 litres en acier inoxydable, facile à nettoyer.

Élément chauffant en acier inoxydable 18/8 placé dans le réservoir d'eau pour un transfert de chaleur efficace.

Couvercle en verre trempé équipé d'une poignée isolée, d'une encoche de louche 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°C à 85°C.

Protection contre la surchauffe avec réinitialisation manuelle.

Le récipient à eau est estampillé d'une ligne indiquant le niveau maximal de remplissage, soit environ 1,5 litre.

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

Une marmite supplémentaire est disponible à l'achat séparément (réf. 963388).

- + 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.
- + Les commandes analogiques simples garantissent une utilisation intuitive et facile.
- + Chauffage au bain-marie, réduit le risque de surchauffe.
- + Une marmite supplémentaire est disponible en option (réf. 963388) pour plus d'efficacité et de flexibilité.



Code	Colours	V	W	LxWxH (W)
860595	Noir	230	500	367x385x(H)325