

Scaldavivande UNIQ, controllo analogico code: 470596

La linea UNIQ è una selezione di prodotti per le moderne industrie del buffet, della ristorazione, del ristorante e dell'hotel.

Collezione pluripremiata disegnata dal designer olandese Robert Bronwasser.

Combina design contemporaneo e artigianalità di alta qualità.

Palette cromatica senza tempo che completa la presentazione di cibi e bevande a buffet.

La sua struttura unica e l'attenzione ai dettagli la rendono un'aggiunta accattivante a qualsiasi buffet. Corpo realizzato in polipropilene resistente alle alte temperature.

Contenitore removibile (H)65 mm in acciaio inossidabile, facile da pulire.

Elemento riscaldante realizzato in acciaio inox 18/8 e posto nel contenitore dell'acqua per un efficiente trasferimento di calore.

Coperchio in vetro temperato dotato di maniglia isolata e cerniera in alluminio.

Portacarte integrato sul coperchio per le carte dei nomi dei prodotti.

Il design del coperchio in due parti riduce la perdita di calore aprendosi, mantenendo al contempo condizioni igieniche ottimali.

Regolazione continua della temperatura da 35 a 85°C.

Il contenitore dell'acqua è stampato con una linea di riempimento massimo.

Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.

-  Design moderno ed elegante che rende UNIQ un punto di riferimento per ogni buffet.
-  Leggero e facile da trasportare, ideale per la ristorazione.
-  I controlli analogici semplici garantiscono un funzionamento intuitivo e diretto.
-  Il riscaldamento a bagno maria riduce il rischio di surriscaldamento.



Codice	Colour	V	W	LxWxH (W)
470596	Nero	230	500	403x454x(H)248