

Chiller UNIQ code: 272077

A linha UNIQ é uma seleção de produtos para as indústrias modernas de buffet, catering, restaurantes e hotéis.

Coleção premiada concebida pelo designer holandês Robert Bronwasser.

Combina design contemporâneo com construção de alta qualidade.

Paleta de cores intemporal que complementa a apresentação de alimentos e bebidas em buffets.

A sua construção única e a atenção aos detalhes fazem dele um complemento apelativo para qualquer buffet. Corpo fabricado em polipropileno durável, de qualidade alimentar. Recipiente GN 1/1 removível em aço inoxidável, 40 mm de profundidade.

Tampa em vidro temperado com pega isolada e dobradiça em alumínio.

Suporte para cartões integrado na tampa para etiquetas de produto.

Design de tampa em duas partes.

Sistema de refrigeração termoelétrico.

3 definições de refrigeração:

- Definição 1: 12–15°C

- Definição 2: 8–12°C

- Definição 3: 4–8°C (são necessários aprox. 40 minutos para atingir a temperatura-alvo).

Nota: O tempo de arrefecimento real depende da temperatura ambiente e da definição selecionada. As definições de temperatura mais baixas demoram mais tempo a atingir a temperatura desejada.

Não adequado para congelação.

Pés de borracha pretos.

Acessórios incluídos: Recipiente GN 1/1 (40 mm de profundidade), suporte para cartões transparente e cabo de alimentação destacável.

Adequado para apresentação e serviço de alimentos refrigerados.

Adequado para sushi, saladas, sobremesas, e pratos refrigerados.

-  O design moderno UNIQ de Robert Bronwasser cria uma apresentação de buffet apelativa.
-  O arrefecimento controlado ajuda a manter a temperatura de serviço para pratos frios.
-  O recipiente removível em aço inoxidável permite uma limpeza e um reabastecimento práticos.
-  O design da tampa em duas partes ajuda a reduzir a perda de temperatura durante o serviço.
-  O suporte integrado para cartões contribui para uma apresentação organizada do buffet.





HENDI

Tools for Chefs

272077

Preto

220-240

120

607x398x(H)248