

Réchaud UNIQ, controlo analógico code: 470596

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. Estrutura em polipropileno resistente a altas temperaturas.

Recipiente removível (H)65 mm fabricado em aço inoxidável, fácil de limpar.

Elemento de aquecimento fabricado em aço inoxidável 18/8 e colocado no recipiente de água para uma transferência de calor eficiente.

Tampa de vidro temperado equipada com pega e dobradiça de alumínio.

Suporte para cartões integrado na tampa para identificação do produto.

O design da tampa de duas partes, reduz a perda de calor quando aberta, mantendo assim as condições higiénicas e de temperatura ideais.

Ajuste contínuo da temperatura de 35 a 85°C.

Recipiente de água gravado com uma linha de enchimento máximo

Não tem como função cozinhar, mas manter quente.

- + Design moderno e elegante que coloca as peças UNIQ em destaque em qualquer buffet.
- + Leve e fácil de transportar, ideal para catering.
- + Os controlos analógicos simples garantem um funcionamento intuitivo e fácil.
- + O aquecimento de banho-maria reduz o risco de sobreaquecimento.



CÃ³digo	Colour	V	W	LxWxH (W)
470596	Preto	230	500	403x454x(H)248