

Réchaud UNIQ, controlo analógico code: 860595

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 de sopa de 8 litros removível, em aço inoxidável, fácil de limpar.

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

Tampa de vidro temperado equipada com uma pega, ranhura para a concha 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°C a 85°C.

Proteção contra sobreaquecimento com reset manual.

Recipiente de água gravado com uma linha de enchimento máx., indicando ≈1,5 l.

Não tem como função cozinhar, mas manter quente.

Panela de sopa adicional disponível para compra em separado (código 963388).



ESPECIFICAÇÕES

Ajustável	Não
Cor	Preto
Painel de controlo	Analógico
Torneira de drenagem	Não
Potência (entrada) (W)	500
Comprimento (mm)	367
Largura (mm)	385
Altura (mm)	325

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369860595
-----	---------------

Belsó átmérő (mm)	295
Tipo de embalagem	Caixa colorida
Quantidade de embalagem de marketing	1
Programável	Não
Peso do artigo (kg)	4.8
Altura interna (mm)	200
Volume utilizável (L)	8

País de origem	China
----------------	-------



HENDI

Tools for Chefs

Código Intrastat

84198180

Quantidade de
embalagem do GS1

1