

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).

- + Design moderno e elegante que coloca as peças UNIQ em destaque em qualquer buffet.
- + Leve e fácil de transportar, ideal para catering.
- + Controlos analógicos simples garantem uma operação intuitiva e direta.
- + O aquecimento de banho-maria reduz o risco de sobreaquecimento.
- + Panela de sopa adicional disponível em separado para maior eficiência e flexibilidade (código 963388).



CÃ³digo	Colour	V	W	LxWxH (W)
860595	Preto	230	500	367x385x(H)325