

## Chafing dish UNIQ, analogové ovládání code: 470596

Řada UNIQ nabízí výběr produktů pro moderní bufet, catering, restaurace a hotelový průmysl.

Oceňovaná kolekce, kterou navrhl holandský designér Robert Bronwasser.

Spojuje moderní design s vysoce kvalitním řemeslným zpracováním.

Nadčasová barevná paleta, která doplňuje prezentaci jídla a nápojů na bufetech.

Jeho jedinečná konstrukce a pozornost k detailům z něj činí poutavý doplněk každého bufetu. Tělo je vyrobeno z polypropylenu odolného vůči vysokým teplotám.

Vyjímatelná nádoba (H)65 mm vyrobená z nerezové oceli, snadno čistitelná.

Topný článěk je vyroben z nerezové oceli 18/8 a umístěn do zásobníku na vodu pro efektivní přenos tepla.

Víko z tvrzeného skla s izolovanou rukojetí a hliníkovým pantem.

Integrovaný držák karet na víku pro jmenovky výrobků.

Konstrukce dvoudílného víka snižuje tepelné ztráty otevřením při zachování optimálních hygienických podmínek.

Plynulé nastavení teploty od 35 do 85°C.

Nádoba na vodu je opatřena vyznačenou maximální hladinou.

Není určena k vaření, pouze k udržování tepla.

-  Moderní a stylový design, díky kterému je UNIQ poutačem pozornosti na každém bufetu.
-  Lehká a snadno přepravitelná, ideální pro catering.
-  Jednoduché analogové ovladače zajišťují intuitivní a přímý provoz.
-  Ohřev bain-marie snižuje riziko přehřátí.



| KĀ <sup>3</sup> d | Colour | V   | W   | LxWxH (W)      |
|-------------------|--------|-----|-----|----------------|
| 470596            | Černá  | 230 | 500 | 403x454x(H)248 |