HENDI
Tools for Chefs

Chafing Dish UNIQ, analoge Steuerung code: 470596

Die UNIQ Kollektion ist eine Auswahl an Produkten für die moderne Buffet-, Catering-, Restaurant- und Hotelbranche.
Preisgekrönte Kollektion, entworfen vom niederländischen Designer Robert Bronwasser.
Es verbindet modernes Design mit hochwertiger Handwerkskunst.
Zeitlose Farbpalette, welche die Speisen- und Getränkepräsentation auf Buffets ergänzt.
Die einzigartige Konstruktion und Liebe zum Detail machen es zu einer auffälligen Ergänzung für jedes Buffet. Gehäuse aus hochtemperaturbeständigem Polypropylen.
Abnehmbarer Behälter (H)65 mm aus Edelstahl, leicht zu reinigen.
Heizelement aus 18/8 Edelstahl, das für eine effiziente Wärmeübertragung im Wasserbehälter platziert ist.
Deckel aus gehärtetem Glas mit isoliertem Griff und Aluminiumscharnier.
Integrierter Kartenhalter am Deckel für die Speisenbezeichnungen.
Die Unterteilung des Deckels in zwei Teile reduziert den Wärmeverlust bei dessen Öffnen und sorgt für optimale hygienische Bedingungen.
Stufenlose Temperaturregelung von 35 bis 85°C.
Wasserbehälter ist mit einer maximalen Fülllinie geprägt.
Nicht zum Kochen, sondern nur zum Warmhalten geeignet.

- Modernes und stilvolles Design, das UNIQ zu einem Blickfang bei jedem Buffet macht.
- Leicht und einfach zu transportieren, ideal für Catering.
- Einfache analoge Steuerungen sorgen für eine intuitive und unkomplizierte Bedienung.
- Bain-Marie-Heizung reduziert das Risiko einer Überhitzung.







Code	Colour	V	W	LxWxH (W)
470596	Schwarz	230	500	403x454x(H)248