HENDI
Tools for Chefs

Chafing Dish UNIQ code: 470565

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. Körper aus hochtemperaturbeständigem Polypropylen.
Abnehmbarer Behälter 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.
Digitales Bedienfeld mit einer Anzeige für Betriebszeit, eingestellte Temperatur und Ist-Temperatur.
Das zweiteilige Deckeldesign reduziert den Wärmeverlust während des Servierens und gewährleistet gleichzeitig optimale hygienische Bedingungen.
Die letzte Temperatureinstellung wird im Gerät gespeichert und jedes Mal ausgewählt, wenn das Gerät erneut eingeschalten wird.
Die Temperatur kann von 35 bis 85 #C in Schritten von 1 #C eingestellt werden.
Der Wasserbehälter verfügt über eine geprägte maximale Füllmarkierung.
Entwickelt ausschließlich zum Warmhalten von Speisen, nicht zum Kochen.
Erhältlich in 6 Farben, die zu anderen Elementen der UNIQ-Kollektion passen: weiß, schwarz, beige, grün, rot und braunes Holzdekor.

- Modernes und stilvolles Design, das UNIQ zu einem Blickfang bei jedem Buffet macht.
- Leicht und einfach zu transportieren, ideal für das Catering.
- Anzeige, die verfolgt, wie lange das Essen erhitzt wurde.
- Bain-Marie-Heizung reduziert das Risiko einer Überhitzung.







Code	Colour	V	W	LxWxH (W)
470565	Grün	230	500	433x403x(H)248