HENDI
Tools for Chefs

Suppentopf UNIQ, analoge Steuerung code: 860595

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.
Herausnehmbarer 8-Liter-Suppenbehälter aus Edelstahl, leicht zu reinigen.
Heizelement aus 18/8-Edelstahl, das für eine effiziente Wärmeübertragung in den Wasserbehälter gegeben wird.
Gehärteter Glasdeckel mit isoliertem Griff, Löffelaussparung 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°C bis 85°C.
Überhitzungsschutz mit manueller Rückstellung.
Der Wasserbehälter ist mit einer max. Fülllinie geprägt, die auf ≈1,5 l hinweist.
Nicht zum Kochen, sondern nur zum Warmhalten geeignet.
Zusätzlicher Suppentopf separat erhältlich (Code 963388).

- 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.
- Optionaler zusätzlicher Suppentopf separat erhältlich für erhöhte Effizienz und Flexibilität (Code 963388).







Code	Colour	V	W	LxWxH (W)
860595	Schwarz	230	500	367x385x(H)325