



Kociołek do zupy UNIQ 8L czerwony z cyfrową regulacją temperatury HENDI 860571

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 860571

Cechy produktu

Długość (mm): 405

Szerokość (mm): 365

Wysokość (mm): 325

Średnica (mm): 365

Kolor: Czerwony

Materiał wnętrza: Stal nierdzewna

Temperatura min. (°C): 35

Temperatura max. (°C): 85

Napięcie (V): 220-240

Materiał: Aluminium, Stal nierdzewna, Hartowany, PP (Polipropylen)

Objętość użytkowa (l): 8

Długość przewodu (mm): 1500

Moc wejściowa (W): 500

Kociołek do zupy UNIQ HENDI 8 L – profesjonalny podgrzewacz do bufetu i cateringu

Kociołek do zupy UNIQ marki HENDI to nowoczesne urządzenie gastronomiczne stworzone do utrzymywania idealnej temperatury zup, sosów i kremów. Łączy wysoką funkcjonalność z eleganckim wyglądem, dzięki czemu świetnie sprawdza się w restauracjach, bufetach i usługach cateringowych.

Najważniejsze cechy produktu

- **Pojemność:** 8 L
- **Moc:** 500 W (zasilanie 220–240 V)
- **Regulacja temperatury:** od 35°C do 85°C z dokładnością do 1°C
- **Panel sterowania:** cyfrowy, z funkcją zapamiętywania ostatnich ustawień
- **Materiały:** wkład i grzałka ze stali nierdzewnej 18/8, obudowa z polipropylenu

- **Kolor obudowy:** czerwony – atrakcyjny i widoczny na bufecie
- **Pokrywa:** ze szkła hartowanego, z wycięciem na chochlę i miejscem na etykietę

Wygoda i funkcjonalność w codziennej pracy

Kociołek UNIQ HENDI pracuje w technologii **kąpieli wodnej**, co chroni potrawy przed przypaleniem oraz zapewnia równomierne utrzymanie temperatury. Wkład ze stali nierdzewnej można łatwo wyjąć, co usprawnia czyszczenie i zachowanie higieny w intensywnie działającej kuchni.

Cyfrowy panel sterowania prezentuje aktualną i zadaną temperaturę, co ułatwia obsługę nawet podczas wzmożonego ruchu. Funkcja zapamiętywania ustawień sprawia, że urządzenie jest gotowe do pracy w kilka sekund.

Zastosowanie w gastronomii

Podgrzewacz do zupy 8 L świetnie sprawdzi się w:

- restauracjach i bistrach,
- bufetach hotelowych,
- firmach cateringowych,
- stołówkach szkolnych i pracowniczych,
- punktach samoobsługowych i food truckach.

Dodatkowe informacje techniczne

- Programowalny, panel cyfrowy
- Zabezpieczenia: bezpiecznik termiczny, ochrona przed przegrzaniem
- Długość przewodu: 1500 mm
- Nie nadaje się do zmywarki
- Częstotliwość pracy: 50/60 Hz

Dlaczego warto wybrać model UNIQ?

Model zaprojektowany przez **Roberta Bronwassera** wyróżnia się unikatowym designem i ergonomią użytkowania. Świetnie prezentuje się na bufetach oraz jest bardziej estetyczny i intuicyjny w obsłudze niż klasyczne podgrzewacze dostępne na rynku. Stabilne utrzymanie temperatury i wysoka trwałość materiałów sprawiają, że jest to inwestycja na lata.