



Des assiettes chaudes. Pour un service digne d'un restaurant

Ce tiroir chauffant est le complément idéal pour votre four. Les assiettes sont chauffées avant d'être servies, pour que vos plats restent chauds plus longtemps. Les plats préparés sont maintenus à bonne température. Et les repas sont décongelés en douceur. Chaque plat est prêt à être servi au moment qui vous convient le mieux.

Bénéfices et Caractéristiques

Circulation d'air. Pour une répartition de la chaleur plus uniforme

Le système de circulation d'air du tiroir chauffant garantit des résultats uniformes. L'air est soufflé en interne pour répartir la chaleur uniformément. Ainsi, les plats sortent à la température optimale, que ce soit en surface ou en plein cœur.

- Tiroir chauffant intégrable
- 14 cm
- Noir mat
- Service de 6 personnes
- Températures ajustables: 30-80°C
- Fonctions: réchauffer les aliments, décongélation, assiettes chaudes, plats chauds, levage de la pâte/pain
- Système circulation air chauffant
- Façade froide
- Ouverture Push / Pull

Décongelez en douceur. Conservez les saveurs

Le tiroir chauffant décongèle efficacement les aliments en utilisant une basse température pour préserver les textures et les goûts des aliments. Parce qu'une décongélation en douceur garantit des plats délicieux.

Levée de pâte. Selon les normes professionnelles

Le tiroir chauffant offre des résultats exceptionnels à domicile. La basse température permet de lever la pâte pour lui donner une forme et une texture idéales. Ce qui signifie que vous pouvez créer un pain consistant, digne d'une boulangerie.

Spécifications techniques

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	141x560x550
Dimensions HxLxP (mm)	139x596x530
Hauteur appareil emballé (mm)	220
Largeur appareil emballé (mm)	610
Profondeur appareil emballé (mm)	650
Puissance électrique totale four (W)	815
Cordon	oui
Volts	220-240
Poids appareil brut (Kg)	20.3
Poids appareil net (Kg)	18
Pays de fabrication	Italie
Code EAN	7332543836352

