



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.

Tiroir chauffant (140 mm), push pull, noir mat

Avantages et spécifications

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.

- Fonctions du tiroir chauffant: Réchauffer vos plats et assiettes, Décongélation, Réchauffer vos aliments, Levage de la pâte/pain
- Capacité de charge pour max. 6 assiettes, selon la taille.
- Températures réglables: 30-80°C
- Système de circulation à air chaud
- Ouverture facile Push Pull
- Combinable avec les fours 60 cm en les fours 45 cm compact range de AEG

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.

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	141x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	139x596x530
Couleur	noir mat
Valeur de raccordement (W)	800
Voltage (V)	220-240
Fusible (A)	Aucun
Code PNC	947 727 520

