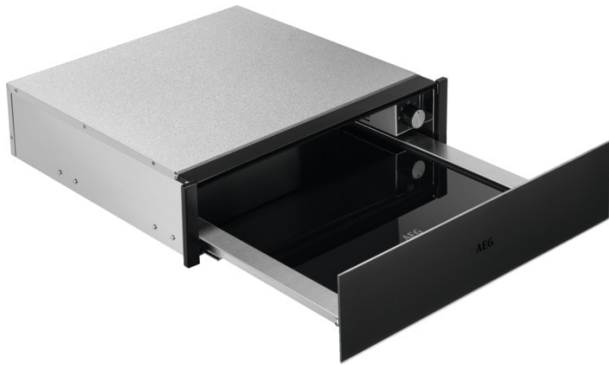




Varma tallrikar. Som på en finare restaurang

Det gör varmhållningslådan till en perfekt funktion i köket. Tallrikarna förvärms innan serveringen för att maten inte ska kallna så fort. Färdiglagade rätter hålls vid precis rätt temperatur. Frusna rätter tinas upp med jämn temperatur. Det innebär att varje rätt är klar att servera när det passar dig.

Varma tallrikar gör varmhållningslådan till en perfekt funktion i köket. Tallrikarna förvärms innan serveringen för att maten inte ska kallna så fort. Färdiglagade rätter hålls vid precis rätt temperatur. Frusna rätter tinas upp med jämn temperatur. Det innebär att varje rätt är klar att servera när det passar dig.

Produktfördelar

Luftcirkulation. För jämn temperatur

Varmhållningslådans luftcirkulationssystem garanterar jämn uppvärmning. Luften cirkulerar i ugnen för att fördela värmen. Det innebär att varje rätt alltid kommer att kunna avnjutas vid perfekt temperatur helt igenom.

- Värmelåda för inbyggnad
- Temperaturintervall: 30-80°C
- Dold lampa
- Plats för upp till 6 personers tallrikar, beroende på tallriksstorlek
- Värmelådans funktioner: Tallriksvärmning, Upptining, Varmhållning, Degjäsning

Jämn upptining. Bevarar smakerna

Varmhållningslådan tinar effektivt upp maten med låg värme för att bevara matens smak och struktur. Eftersom jämn upptining ger utsökta rätter.

Jäsning av deg. Som bagaren gör det.

Varmhållningslådan ger fantastiska resultat hemma. Den låga temperaturen ger degen perfekt form och struktur. Du kan skapa lika stiliga och goda bröd som bageriet varje gång.

Tekniska specifikationer

Färg	Matt Black
Installation	Inbyggd
Produktmått H x B x D, mm	139x596x530
Inbyggdsmått H x B x D, mm	141x560x550
Max anslutningseffekt, W	815
Spänning, V	220-240
Säkring, A	13
Frekvens, Hz	50/60
Produktnummer (PNC)	947 727 520
EAN-kod	7332543836352

