



Teller wärmen. Für einen Service wie im Restaurant.

Diese Wärmeschublade ist die perfekte Ergänzung Ihrer Küche. Die Teller werden vor dem Servieren erwärmt, um die Speisen länger warm zu halten. Im Voraus zubereitete Gerichte werden auf der richtigen Temperatur gehalten. Und die Speisen werden sanft aufgetaut. So ist jede Mahlzeit zu einem Zeitpunkt servierfertig, der Ihnen

Produktvorteile & Ausstattung

Luftzirkulation. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung

Das Luftzirkulationssystem der Wärmeschublade garantiert gleichmäßige Ergebnisse. Die Luft wird intern bewegt, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen. Das bedeutet, dass jedes Gericht bei der optimalen Temperatur vom Rand bis zur Mitte herauskommt.

- SoftTip-Türmechanismus
- Zum Einbau unter ein 45-cm-Kompakt-Gerät
- Beheizungsarten der Wärmeschublade: Geschirrwärmestufe 60°C, Auftaustufe 30°C, Warmhaltestufe 80°C, Stufe für Hefeteig gehen lassen 40°C
- Einstellbare Temperaturen: 30-80°C
- Beheizungsprinzip: Heißluftsystem
- Gerätegröße HxBxT (mm): 139 x 596 x 530
- Nischengröße HxBxT (mm): 141 x 560 x 550

Sanft auftauen. Geschmack beibehalten

Die Wärmeschublade taut Speisen effizient auf und bewahrt mit geringer Hitze deren Textur und Geschmack. Denn schonendes Auftauen sorgt für köstliche Gerichte.

Teig gehen lassen. Auf professionellem Niveau

Die Wärmeschublade ermöglicht hervorragende Ergebnisse zu Hause. Die geringe Hitze lässt den Teig sanft gehen, und schafft die ideale Form und Textur. So können Sie ein gleichmäßiges Brot in Bäckereiqualität herstellen.

Technische Daten

PNC	947 727 520
EAN-Nummer	7332543836352
Einbauhöhe (mm)	141
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	139
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	530
Farbe	Matt Black
Anschlusswert (Watt)	800
Volt	220-240
Absicherung (A)	Nein
Bruttogewicht (kg)	20.3
Nettogewicht (kg)	18
Verpackung, Höhe (mm)	250
Verpackung, Breite (mm)	645
Verpackung, Tiefe (mm)	670

