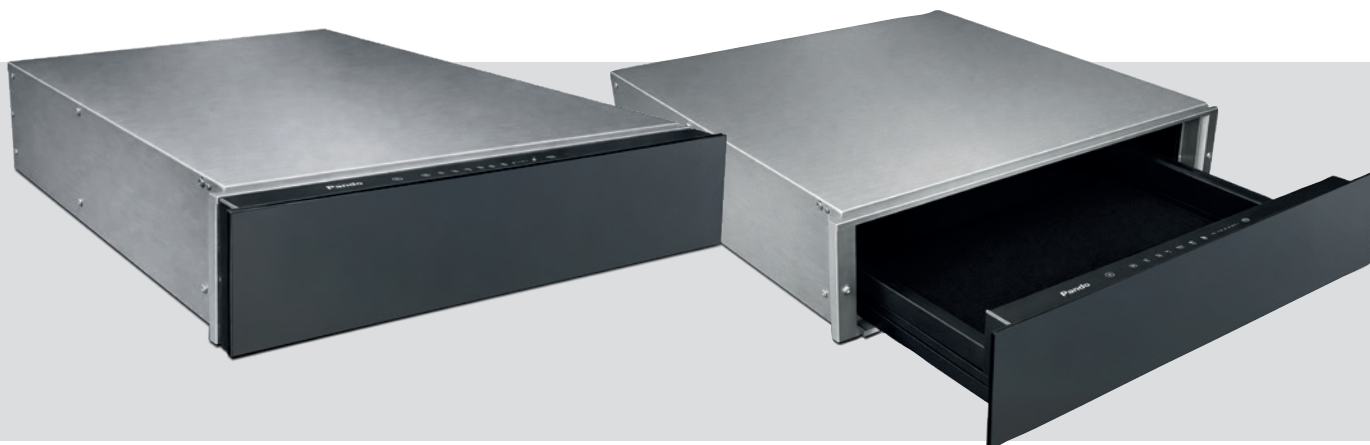




PCP-1615 Chauffe-assiettes Gourmet

Système d'air chaud avec thermostat et ventilateur assurant une répartition optimale de la chaleur dans le tiroir.

Le fond du tiroir est doté d'un revêtement antidérapant qui empêche la vaisselle de bouger lors de l'ouverture ou de la fermeture du tiroir.





Fonctions



Convection



Chauffe-vaisselle



Décongélation



Cuisson à basse température



Levée de pâte



Maintien au chaud



Caractéristiques

Plage de température de 30 °C à 85 °C

Service pour 6 personnes

6 assiettes plates de 24 cm

6 assiettes creuses de 10 cm

1 plat de service de 17, 19 ou 32 cm

20 assiettes de 28 cm de diamètre

80 tasses à café

40 tasses à thé

Base antidérapante

Ouverture Push-to-open

Façade en verre noir

Touch Control

Durée maximale de fonctionnement : 12 heures

Températures*

Préchauffage de la vaisselle 60°

Chaleur constante 70°

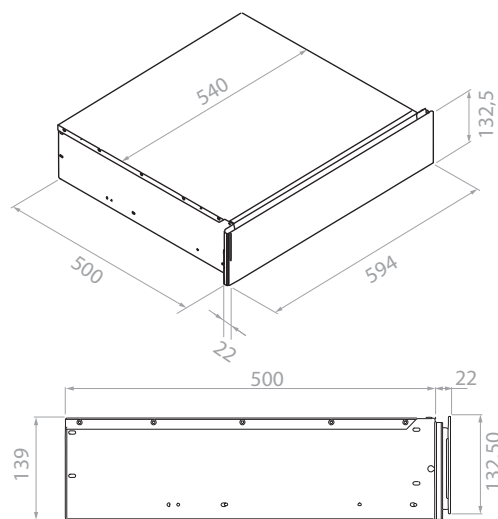
Décongélation 30°

Réchauffage 80°

Cuisson à basse température 80°

(*)

Les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les conditions d'utilisation, le matériau de la vaisselle et la quantité chargée



Dimensions en mm