



PCP-1615 Calientaplatos Gourmet

Sistema de aire caliente con termostato y ventilador que distribuye de forma óptima el calor en el cajón.

El fondo del cajón está provisto de un recubrimiento antideslizante que impide que la vajilla se mueva al abrir o cerrar el cajón.

P.V.R. 450 €

IVA no incluido





Funciones



Conexión



Calienta vajillas



Descongelar



Cocción baja temperatura



Fermentación masas



Mantener caliente



Características

Rango de temperatura 30° a 85°

Servicio para 6 personas

6 platos planos de 24 cm

6 platos soperos de 10 cm

1 fuente de 17, 19 o 32 cm

20 platos de 28cm de diámetro

80 tazas de café

40 tazas de té

Base antideslizante

Apertura Push-to-open

Frontal de cristal negro

Touch Control

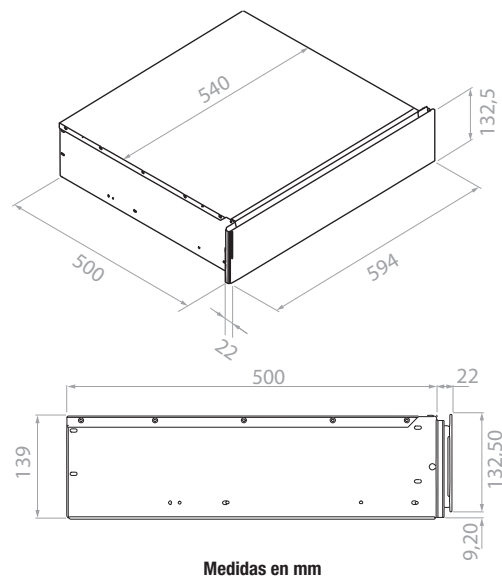
Tiempo máximo de funcionamiento 12 horas

Temperaturas*

Precalentar vajillas	60°
Calor constante	70°
Desgongelar	30°
Calentar	80°
Cocción a baja temperatura	80°

(*)

Los valores indicados son orientativos y pueden variar según las condiciones de uso, el material de la vajilla y la cantidad de carga.



Medidas en mm