

WS200SL Warming Drawer

Vakuumieren Sie Ihre Zutaten zum SousVide-Garen mit der Vakuumierschublade

Halten Sie Ihre Gerichte warm und erwärmen Sie die Teller in der Wärmeschublade. So wissen Sie, dass für Ihre Speisen bestens gesorgt ist und Sie können sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren.



Tauen Sie Ihre Lebensmittel schonend in der Wärmeschublade auf, um die Aromen zu erhalten

Stellen Sie die Temperatur der Wärmeschublade so ein, dass Sie damit Gerichte und Zutaten langsam und schonend auftauen können. So bleiben die Aromen und Konsistenz erhalten und Sie können stets leckere Speisen servieren.

Nutzen Sie für eine schonende Zubereitung das Niedertemperatur-Garen dieser Wärmeschublade

Mit der Wärmeschublade können Sie auch schonend Niedertemperatur-Garen. So können Sie Ihren Ofen flexibel anderweitig einsetzen.

Produktvorteile

- Lassen Sie Ihren Teig wie ein professioneller Bäcker in der Wärmeschublade gehen
- Legen Sie, dank des elektronischen Timers, die Ein- und Ausschaltzeiten Ihrer Wärmeschublade flexibel fest
- Die Heissluftzirkulation garantiert gleichmäßige Temperatur in der ganzen Wärmeschublade

Produkteigenschaften

- Ideal zum Einbau unter einem Kompaktgerät 38cm
- Teleskop-Vollauszug
- Antirutschmatte
- Einstellbare Temperaturen: 30-80°C
- Auftauen
- Hefeteig gehen lassen
- Tassen, Gläser wärmen
- Niedertemperaturgaren
- Speisen warmhalten
- Geschirr vorwärmen
- Betriebsanzeige
- Geschirr für 8 Personen oder 30 Teller mit 28cm Ø
- inkl. Einbauzubehör AW (Auflagewinkel)
- Leistung: 550 W
- Steckerfertig, (Typ 12) Kabel 1,5 m, Anschluss: 220-240 V

Technische Daten

- Farbe : Schwarz Spiegel
- Netz-Spannung (Volt) : 220-240
- Max. Gesamtanschlusswert (Watt) : 550
- Absicherung (A) : 13
- Gerätehöhe (mm) : 201
- Gerätebreite (mm) : 596
- Gerätetiefe (mm) : 553
- Bruttogewicht (kg) : 26.4
- Nettogewicht kg : 24
- Artikelnummer / PNC : 947 727 332
- EAN-Nummer : 7332543583096

Gerätebezeichnung

WS200SL
Einbauwärmeschublade

WS200SL Warming Drawer

PSGBDR170DE0000J

