

magna



### Tiroir de maintien au chaud (hauteur 15 cm)

WD1774M      Soft Black      999,- €

#### Exécution

- Chauffage à l'aide d'un élément chauffant placé sous le fond en verre et d'un ventilateur
- Commande par touch control
- éclairage intérieur LED
- Système de circulation d'air pour réchauffer uniformément la vaisselle, maintenir au chaud et décongeler des plats ou encore pour faire lever une pâte
- tiroir avec ouverture push-pull et rails télescopiques
- Capacité : 25 kg de vaisselle
- 6 grands couverts / 20 assiettes Ø 28 cm / 80 tasses à espresso ou tasses à thé (selon le modèle)
- dimensions intérieures (lxhxp): 515 x 90 x 455 mm
- Se combine parfaitement avec les appareils de 45 cm de la ligne MAGNA d'ATAG dans une niche de 60 cm
- Plage de températures: 30 - 80 °C
- Convient également à la cuisson lente (slow cooking)

magna



### Tiroir de maintien au chaud (hauteur 15 cm)

WD1785M      Pearl Grey      999,- €

#### Exécution

- Chauffage à l'aide d'un élément chauffant placé sous le fond en verre et d'un ventilateur
- Commande par touch control
- éclairage intérieur LED
- Système de circulation d'air pour réchauffer uniformément la vaisselle, maintenir au chaud et décongeler des plats ou encore pour faire lever une pâte
- tiroir avec ouverture push-pull et rails télescopiques
- Capacité : 25 kg de vaisselle
- 6 grands couverts / 20 assiettes Ø 28 cm / 80 tasses à espresso ou tasses à thé (selon le modèle)
- dimensions intérieures (lxhxp): 515 x 90 x 455 mm
- Se combine parfaitement avec les appareils de 45 cm de la ligne MAGNA d'ATAG dans une niche de 60 cm
- Plage de températures: 30 - 80 °C
- Convient également à la cuisson lente (slow cooking)

magna



### Tiroir sous vide (hauteur 15 cm)

VD1674M      Soft Black      2.399,- €

#### Exécution

- tiroir avec mécanisme de mise sous vide intégré pour conditionner les aliments avant de les cuire sous vide
- Cette technique facilite le portionnement des aliments, prolonge leur durée de conservation et préserve leur couleur et leur texture
- dispose d'une chambre de mise sous vide permettant de mettre également sous vide des liquides
- Trois niveaux de vide pour différents types d'aliments - niveau 1: produits fragiles - niveau 2: produits mous - niveau 3: produits solides
- trois niveaux d'étanchéité pour la fermeture des sachets : d'ouverture facile à la fermeture robuste
- se combine parfaitement avec les appareils de 45 cm de la ligne MAGNA d'ATAG dans une niche de 60 cm

magna



### Tiroir sous vide (hauteur 15 cm)

VD1685M      Pearl Grey      2.399,- €

#### Exécution

- tiroir avec mécanisme de mise sous vide intégré pour conditionner les aliments avant de les cuire sous vide
- Cette technique facilite le portionnement des aliments, prolonge leur durée de conservation et préserve leur couleur et leur texture
- dispose d'une chambre de mise sous vide permettant de mettre également sous vide des liquides
- Trois niveaux de vide pour différents types d'aliments - niveau 1: produits fragiles - niveau 2: produits mous - niveau 3: produits solides
- trois niveaux d'étanchéité pour la fermeture des sachets : d'ouverture facile à la fermeture robuste
- Se combine parfaitement avec les appareils de 45 cm de la ligne MAGNA d'ATAG dans une niche de 60 cm

