

magna



Warmhoudlade (15 cm hoog)

WD1774M zwart glas € 999,-

Uitvoering

- verwarming doormiddel van een verwarmingselement in de glasplaat-bodem en ventilator
- Touch control bediening
- LED Binnenverlichting
- luchtcirculatiesysteem voor het gelijkmatig opwarmen van serviesgoed, het warmhouden en ontdooien van gerechten en het laten rijzen van deeg
- lade met push-pull opening en telescopische geleiding
- capaciteit: 25 kg vaatwerk
- 6 grote couverts/20 borden van Ø 28 cm/ 80 espresso-kopjes of theekoppen (afhankelijk van model)
- binnenafmetingen (bxhxd): 515 x 90 x 455 mm
- perfect te combineren met 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn in een 60 cm nis
- temperatuurbereik: 30 - 80 °C
- ook geschikt voor slow cooking/langzaam garen

magna



Warmhoudlade (15 cm hoog)

WD1785M Pearl Grey € 999,-

Uitvoering

- verwarming doormiddel van een verwarmingselement in de glasplaat-bodem en ventilator
- Touch control bediening
- LED Binnenverlichting
- luchtcirculatiesysteem voor het gelijkmatig opwarmen van serviesgoed, het warmhouden en ontdooien van gerechten en het laten rijzen van deeg
- lade met push-pull opening en telescopische geleiding
- capaciteit: 25 kg vaatwerk
- 6 grote couverts/20 borden van Ø 28 cm/ 80 espresso-kopjes of theekoppen (afhankelijk van model)
- binnenafmetingen (bxhxd): 515 x 90 x 455 mm
- perfect te combineren met 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn in een 60 cm nis
- temperatuurbereik: 30 - 80 °C
- ook geschikt voor slow cooking/langzaam garen

magna



Vacumeerlade (15 cm hoog)

VD1674M zwart glas € 2.399,-

Uitvoering

- lade met geïntegreerd vacumeermechanisme voor het vacumeren van voedsel, om vervolgens sous-vide te kunnen bereiden
- door deze vacumeertechniek is voedsel makkelijker te portioneren, langer houdbaar, met behoud van kleur en structuur
- beschikt over een kamer die ook geschikt is om vloeistoffen mee te vacumeren
- drie vacuüm niveaus voor verschillende types van voedsel- niveau 1: kwetsbare producten- niveau 2: zachte producten- niveau 3: stevige producten
- drie sealing niveaus voor het sluiten van de zakken: van makkelijk te openen tot stevig dicht
- perfect te combineren met 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn in een 60 cm nis

magna



Vacumeerlade (15 cm hoog)

VD1685M Pearl Grey € 2.399,-

Uitvoering

- lade met geïntegreerd vacumeermechanisme voor het vacumeren van voedsel, om vervolgens sous-vide te kunnen bereiden
- door deze vacumeertechniek is voedsel makkelijker te portioneren, langer houdbaar, met behoud van kleur en structuur
- beschikt over een kamer die ook geschikt is om vloeistoffen mee te vacumeren
- drie vacuüm niveaus voor verschillende types van voedsel- niveau 1: kwetsbare producten- niveau 2: zachte producten- niveau 3: stevige producten
- drie sealing niveaus voor het sluiten van de zakken: van makkelijk te openen tot stevig dicht
- perfect te combineren met 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn in een 60 cm nis

