

MATRIX



Warmhoudlade (15 cm hoog)

WD1711D Inox € 829,-

Uitvoering

- heteluchtsysteem voor het gelijkmatig opwarmen van serviesgoed, het warmhouden en ontdoeien van gerechten en het laten rijzen van deeg
- lade met push-pull opening en telescopische geleiding
- capaciteit: 15 kg
- verwarming door middel van een verwarmingselement en ventilator
- 6 grote couverts/20 borden van Ø 28 cm/ 80 espressokopjes of theekoppen
- anti-fingerprint Inox
- binnenafmetingen (bxhxd): 515 x 90 x 455 mm
- perfect te combineren met 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MATRIX-lijn in een 60 cm nis
- temperatuurbereik: 30 - 80 °C
- ook geschikt voor slow cooking/langzaam garen

MATRIX



Warmhoudlade (15 cm hoog)

WD1795D Graphite € 829,-

Uitvoering

- heteluchtsysteem voor het gelijkmatig opwarmen van serviesgoed, het warmhouden en ontdoeien van gerechten en het laten rijzen van deeg
- lade met push-pull opening en telescopische geleiding
- capaciteit: 15 kg vaatwerk
- verwarming door middel van een verwarmingselement en ventilator
- 6 grote couverts/20 borden van Ø 28 cm/ 80 espressokopjes of theekoppen
- binnenafmetingen (bxhxd): 515 x 90 x 455 mm
- perfect te combineren met 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MATRIX-lijn in een 60 cm nis
- temperatuurbereik: 30 - 80 °C
- ook geschikt voor slow cooking/langzaam garen

MATRIX



Warmhoudlade (15 cm hoog)

WD1712D Black Steel € 829,-

Uitvoering

- heteluchtsysteem voor het gelijkmatig opwarmen van serviesgoed, het warmhouden en ontdoeien van gerechten en het laten rijzen van deeg
- lade met push-pull opening en telescopische geleiding
- capaciteit: 15 kg vaatwerk
- verwarming door middel van een verwarmingselement en ventilator
- 6 grote couverts/20 borden van Ø 28 cm/ 80 espressokopjes of theekoppen
- binnenafmetingen (bxhxd): 515 x 90 x 455 mm
- perfect te combineren met 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MATRIX-lijn in een 60 cm nis
- temperatuurbereik: 30 - 80 °C
- ook geschikt voor slow cooking/langzaam garen

MATRIX



Vacumeerlade (15 cm hoog)

VD16121D Black Steel € 2.349,-

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 vacuümkamer die ook geschikt is om vloeistoffen mee te vacumeren
- drie vacuümniveaus 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 MATRIX-lijn in een 60 cm nis

