



Tiroirs chauffants électriques BW8 de Archway

DESCRIPTION:

Les tiroirs chauffant BW8 Archway sont des solutions professionnelles conçues pour garder les aliments chauds, moelleux et prêts à servir. Parfait pour la restauration rapide, les boulangeries ou les traiteurs. Son système humidificateur préserve la texture des aliments, même en attente prolongée. Résistants en acier inoxydable, avec thermostatique et réservoir d'eau, pour des performances constantes et hygiéniques.

SPÉCIFICATIONS:

Dimensions	56,5 × 63,5 × 49,0 cm
Poids	49 kg
Électrique	230 V – 50 Hz – 4,2 A – puissance : 1000 W
Fonctions	Contrôle thermostatique + réservoir d'eau pour humidité
Matériaux	Acier inoxydable
Normes	CE & UKCA approuvés
Garantie	1 an pièces / 3 ans retour atelier

EN SAVOIR PLUS :

Le BW8 d'Archway est bien plus qu'un simple tiroir chauffant : c'est un équipement professionnel conçu pour garantir la qualité des aliments servis, même après plusieurs heures de maintien au chaud. Grâce à son système de chauffage humidifié, il préserve à la fois la température et la texture des aliments, évitant le dessèchement souvent constaté avec des appareils classiques à chaleur sèche.

Ce modèle se distingue par sa construction en acier inoxydable, gage de durabilité et d'hygiène, ainsi que par ses deux tiroirs spacieux à glissières robustes, faciles à ouvrir, à

nettoyer et à entretenir. Son contrôle thermostatique vous permet d'ajuster avec précision la température selon les besoins de votre service (viandes, pains, plats cuisinés...).

Pensé pour les environnements exigeants comme les restaurants, boulangeries, traiteurs ou snacks, le BW8 combine performance, sécurité et faible consommation énergétique. Conforme aux normes CE et UKCA, il s'intègre facilement dans toute cuisine professionnelle.

Robuste, efficace et polyvalent, le BW8 est un allié de choix pour optimiser votre service tout en garantissant une expérience client irréprochable.

Foire aux questions :

Quelle est la différence entre un tiroir chauffant classique et le BW8 d'Archway ?

Le BW8 ne se contente pas de maintenir les aliments au chaud : il préserve également leur humidité grâce à un réservoir d'eau intégré, ce qui évite le dessèchement – un point crucial pour les pains, viandes, pommes de terre ou plats préparés. Contrairement à certains modèles d'entrée de gamme, le BW8 offre une température constante et homogène, indispensable en service continu.

Quels aliments peut-on conserver dans les tiroirs chauffants BW8 ?

Le BW8 est idéal pour conserver au chaud des aliments comme : pains, viennoiseries, pommes de terre, légumes cuits, viandes, burgers, wraps, ou encore plats préparés. Grâce au système d'humidification intégré, les aliments restent moelleux et savoureux, même après plusieurs heures.

Quelle est la capacité du modèle BW8 ?

Le BW8 est équipé de deux tiroirs chauffants spacieux, chacun pouvant accueillir plusieurs bacs GN ou portions en vrac. Sa conception compacte permet de maximiser l'espace tout en offrant une capacité suffisante pour un service continu.

Peut-on régler la température manuellement ?

Oui, le BW8 dispose d'un contrôle thermostatique réglable, permettant de choisir la température idéale selon les types d'aliments à conserver. La chaleur est répartie de manière homogène dans chaque tiroir.

Comment fonctionne l'humidification intégrée ?

Un réservoir d'eau est placé en partie basse de l'appareil. Sous l'effet de la chaleur, l'eau s'évapore lentement, créant une atmosphère humide dans les tiroirs, ce qui évite que les aliments ne deviennent secs ou caoutchouteux, même après plusieurs heures de maintien au chaud, contrairement aux tiroirs chauffants classiques à chaleur sèche.