



L'APPAREIL SUR TABLE MULTIFONCTIONNEL.

Le K-POT dispose de 3 fonctions de base importantes : cuisson et régénération automatique, maintien au chaud comme sur un chafing dish et cuisson normale comme sur une table de cuisson.

Les plats préparés peuvent être cuits automatiquement à point avec les programmes P1 à P6. Les 3 niveaux de maintien au chaud garantissent un apport de chaleur constant pour garder les plats à température en douceur et assurer une qualité parfaite dans la durée. Les niveaux de puissance 4 à 6 permettent au chef de rôtir, griller, cuire et cuire à la vapeur. Le K-POT est disponible aux formats GN 1/1 et GN 2/3.



REGENERER
ET CUIRE.

MAINTIEN
AU CHAUD.

CUIRE A LA
VAPEUR.

ROTI.

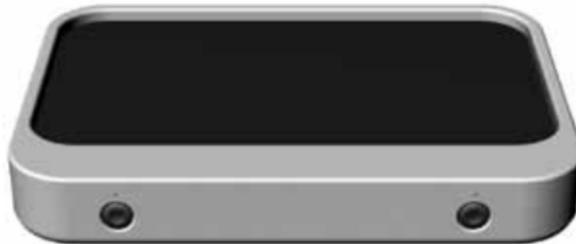
P1 - 	P4 - 	W1 -	4 - 120°C
P2 - 	P5 - 	W2 -	5 - 180°C
P3 - 	P6 - 	W3 -	6 - 220°C



Appareil 1 zone GN 1/1

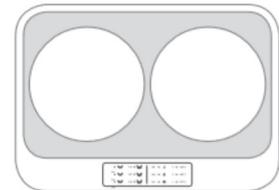


Appareil 1 zone GN 2/3



Appareil 2 zones GN 1/1

Casserole contre
récipient GN thermoplastes®



rond / rectangulaire :
30% de perte de surface

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

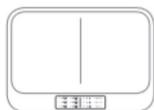
Appareil destiné à la régénération des plats froids et chauds, au maintien au chaud, à la cuisson, à la cuisson vapeur ou au grill, au format GN 2/3 ou 1/1. En association avec les récipients de cuisson GN thermoplastes®, les programmes prédéfinis garantissent la régénération et la cuisson à point des plats de manière automatique.

Et grâce aux différents niveaux de puissance, vous gardez le contrôle du résultat final. 12 fonctions au choix : 6 programmes de régénération, 3 niveaux de maintien au chaud et 3 niveaux de puissance, sélection des programmes par bouton tournant escamotable (l'appareil 2 zones comporte 2 boutons de sélection escamotables), LED d'affichage du statut.

Carter en acier spécial ou peint en noir. Plaque vitrocéramique encastrée, facile à nettoyer.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	Acier spécial
Dimensions ext. GN 2/3 (l x p x h) env.	353 x 380 x 88 mm
Dimensions ext. GN 1/1 (l x p x h) env.	533 x 380 x 88 mm
Poids GN 2/3 / GN 1/1	5 kg / 7 kg
Puissance électrique connectée	1 N AC 230 V 50 Hz
Puissance GN 2/3 / GN 1/1	1 600 W / 2 200 W
K-POT - 1/1 2 200 W appareil 1 zone (acier spécial)	N° de cde 84 01 20 01
K-POT - 1/1 2 200 W appareil 1 zone (noir)	N° de cde 84 01 20 02
K-POT - 1/1 2 200 W 2Z appareil 2 zones (acier spécial)	N° de cde 84 01 20 13
K-POT - 1/1 2 200 W 2Z appareil 2 zones (noir)	N° de cde 84 01 20 14
K-POT - 2/3 1 600 W appareil 1 zone (acier spécial)	N° de cde 84 01 20 38
K-POT - 2/3 1 600 W appareil 1 zone (noir)	N° de cde 84 01 20 36



DÉBIT



K-POT

capacité maxi : env. 10 l
 ↘ env. 20 personnes

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



Plaque de cuisson :

↘ env. 3,4 kW/h



K-POT :

↘ env. 2,2 kW/h

Vaisselle de cuisson GN thermoplastes® et accessoires sur demande.

Consigne de sécurité : l'appareil s'échauffe à l'utilisation. Risque de brûlure ! Placer le récipient de cuisson correctement sur l'appareil pour éviter tout risque de basculement.