



Profil du produit

K-POT 1/1-ik-3600-2Z inox

La cuisine buffet mobile & design

L'appareil de table de conception fonctionnelle aux dimensions 1/1 GN avec une plaque à induction à commande électronique, économe en énergie et puissante, divisée en deux zones distinctes, est utilisé pour régénérer des aliments froids ou chauds, les maintenir au chaud, les faire bouillir, les cuire à la vapeur ou les rôtir avec GN-thermoplates®. Le plat anti-frottement pour une restauration simple et multifonctionnelle avec la meilleure qualité alimentaire.

Niveau de puissance 1 avec fonction de fonte pour une fonte des aliments optimisée en énergie. Au niveau 2, les aliments peuvent être conservés confortablement et doucement au chaud. Les niveaux 3 à 9 permettent tout type de préparation des aliments, de la régénération au grillage, à l'ébullition ou à la vapeur. Comprend également la détection automatique du pot, le boost automatique, la fonction pont, la fonction boost pour encore plus de puissance et l'arrêt automatique sûr pour limiter le temps de fonctionnement.

En combinaison avec les thermoplates® pour casseroles GN en matériau multicouche unique SWISS-PLY pour une qualité alimentaire optimale. Le matériau associe l'aluminium en son cœur, avec sa conductivité (froid/chaud) jusqu'à 10 fois supérieure à celle de l'acier inoxydable pur, pour des économies d'énergie importantes à l'utilisation, avec les avantages hygiéniques de l'acier inoxydable.

Pour le look attrayant de l'élégant K-POT®, les GN-thermoplates® C au design de restauration avec des coins arrondis sont parfaits. L'élégant couvercle de cuisine et de buffet offre les bonnes variantes de couvercle GN pour garder les aliments au chaud et pour une protection hygiénique lors du service. Pour des applications universelles et mobiles - restauration, hôtellerie, gastronomie, secteur des soins et restauration scolaire ainsi que sur la table à la maison. Également disponible en variante intégrée pour une utilisation stationnaire.

FICHE TECHNIQUE

K-POT 1/1-ik-3600-2Z inox



FICHE TECHNIQUE

Dimensions	533 x 378 x 96 mm
Matériel	acier inoxydable 1.4301 (CNS)
Poids	9,9 kg
Charge connectée	3.600 W
Tension nominale	1N CA 230 V 50/60 Hz
Type de connecteur	Prise Schuko (type F)
Longueur de câble	1.500 mm
Degré de protection	IPX0
Mode de chauffage	induction
Exécution sur le terrain	2 zones
Capacité	1 x GN 1/1
Couleur	acier inoxydable
Numéro d'article	84 01 20 40

USP

Boîtier en acier inoxydable, antirouille, hygiénique, finition mate de haute qualité.

Table de cuisson vitrocéramique sécurisée avec bordure en retrait.

Plat anti-frottement : pas d'odeur de pâte combustible, pas de risque d'incendie, pas de chaleur perdue, pas de bain-marie, pas de risque de glissade, pas de matière dangereuse.

Transfer de chaleur immédiat et répartition uniforme de la chaleur.

Économies de coûts de fonctionnement : environ 60 centimes par heure (kW par rapport à la pâte combustible).

Compatible avec les dimensions GN : environ 30% de gain de place par rapport au rond.

Sécuritaire à transporter, interrupteur rotatif escamotable.

Voyant LED bicolore pour l'état du programme.

Antidérapant grâce aux pieds en silicone au bas de la coque.

Pas de pièces individuelles donc moins d'effort de nettoyage.

Vitre Ceran facile à nettoyer avec le grattoir à vitre Ceran.