



Profil du produit

K-POT 2/3-ck-1600 inox

La cuisine buffet mobile & design

L'appareil de table de conception fonctionnelle aux dimensions 2/3 GN avec une plaque de cuisson en céramique à commande électronique et à économie d'énergie est utilisé pour régénérer automatiquement des plats froids ou chauds, les maintenir au chaud, cuire, cuire à la vapeur ou rôtir avec des thermoplates® GN. Le plat anti-frottement pour une restauration simple et multifonctionnelle avec la meilleure qualité alimentaire.

Les programmes prédéfinis avec 12 fonctions garantissent toujours des résultats parfaits sur simple pression d'un bouton. Les niveaux de programme P1-P6 chauffent et régénèrent les aliments pré-cuits avec une précision extrême, suivis d'une transition automatique vers le mode de maintien au chaud. Avec 3 niveaux de réchauffage, les aliments peuvent être conservés en douceur à la température souhaitée avec un apport de chaleur constant, pour une qualité parfaite même après un long temps de réchauffage. De plus, les niveaux de puissance 4 à 6 permettent de rôtir, griller, bouillir ou cuire à la vapeur, ce qui rend également possible la cuisson frontale n'importe où.

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 2/3-ck-1600 inox



FICHE TECHNIQUE

Dimensions	353 x 378 x 96 mm
Matériel	acier inoxydable 1.4301 (CNS)
Poids	4,3 kg
Charge connectée	1.600 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
Programmes	6 programmes de régénération 3 niveaux de réchauffement 3 niveaux de puissance
Mode de chauffage	statique
Capacité	1 x GN 2/3
Couleur	acier inoxydable
Numéro d'article	84 01 20 38

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.