



Product

Productblad

K-POT 1/1-ck-2200 CNS

De mobiele & stijlvolle buffetkeuken

Het functioneel vormgegeven tafelapparaat in GN-maat 1/1 met elektronisch regelbare, energiebesparende Ceran-keramische kookplaat wordt gebruikt voor het automatisch regenereren van koude of warme gerechten, voor het warmhouden van gerechten en voor koken, stomen of braden met GN thermoplates®. De anti-chafing dish voor eenvoudige, multifunctionele catering met de beste voedselkwaliteit.

De voorgedefinieerde programma's met 12 functies zorgen altijd voor perfecte resultaten met één druk op de knop. De programmaniveaus P1-P6 verwarmen en regenereren voorgekookt voedsel zeer nauwkeurig met de laatste automatische overgang naar de modus voor het warmhouden van voedsel. Voedsel kan voorzichtig op de gewenste temperatuur worden gehouden met een constante warmtetoever dankzij de 3 beschikbare niveaus om het voedsel warm te houden en een perfecte kwaliteit te garanderen, zelfs nadat het voedsel langere tijd warm is gehouden. Bovendien zijn met de vermogensniveaus 4-6 frituren, grillen, koken of stomen mogelijk, waardoor frontcooking op elke locatie mogelijk is.

In combinatie met de thermoplates® GN kookpot van uniek SWISS-PLY meerlaags materiaal voor de beste voedselkwaliteit. Het materiaal combineert aluminium in de kern met geleidbaarheid (warm/koud) die 10 keer beter is dan puur roestvrij staal, voor aanzienlijke energiebesparingen tijdens het gebruik, met de hygiënische voordelen van roestvrij staal.

De GN thermoplates® C in horeca-design met afgeronde hoeken is perfect voor een sfeervolle uitstraling van de stijlvolle K|POT®. De stijlvolle kook- en buffetdeksels bieden de bijpassende GN-dekselvarianten voor het warmhouden van voedsel en voor hygiënebescherming bij het serveren.

Voor universele, mobiele toepassingen – horeca, hotels, restaurants, zorgsector en schoolcatering en huishoudelijk gebruik. Ook verkrijgbaar als inbouwversie voor stationair gebruik.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

K-POT 1/1-ck-2200 CNS



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afelingen	533 x 378 x 96 mm
Materiaal	acier inoxydable 1.4301 (CNS)
Gewicht	6,8 kg
Vermogen	2.200 W
Nominale spanning	1N CA 230 V 50/60 Hz
Stekker	Schuko (type F)
Kabellengte	1.500 mm
Beschermingsgraad	IPX0
Programma's	6 programma's regenereren 3 warhoud niveau's 3 vermogens niveau's
Verwarmingsmodus	statisch
Capaciteit	1 x GN 1/1
Kleur	CNS
Bestelnummer	84 01 20 01

VOORDELEN

Roestvrijstalen behuizing, roestvrij, hygiënisch..

Betrouwbare inbouw Ceran glaskeramische kookplaat.

Anti-chafing dish: geen brandende pastageur, geen brandgevaar, geen warmteverlies, geen waterbad en geen gevaarlijke stoffen.

Onmiddellijke warmteoverdracht en uniforme warmteverdeling.

Lagere exploitatiekosten: ca. 60 cent per uur (kW vs. brandende pasta).

Compatibel met GN-formaten, een ruimtewinst van ca. 30% vergeleken met ronde containers.

Transportveilige, uittrekbare draaischakelaar.

Tweekleurig LED-indicatielampje voor programmastatus.

Antislip door de siliconen voetjes aan de onderzijde van de behuizing.

Geen losse onderdelen waardoor er minder schoonmaak nodig is.

Ceran glas is eenvoudig schoon te maken met een Ceran glaskeramische schraper.