



Datenblatt

## varithek<sup>®</sup> 1/1-ch-800

Das Warmhalte-Ceran-Modul.



Zum Produkt

Das Auftisch- oder Einschubmodul mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem Ceranheizfeld (ganzflächig) dient zum Warmhalten von verzehrfertigen Speisen im GN-System – für flexibles Catering mit bester Speisenqualität auch nach längerer Warmhaltezeit.

Für Warmhalten mit direkter Kontaktwärme, in Kombination mit dem GN-Kochtopf thermoplates<sup>®</sup> aus einzigartigem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität. Das Material vereint Aluminium im Kern, mit seiner bis zu 10x besseren Leitfähigkeit (kalt/warm) gegenüber reinem Edelstahl, für deutliche Energieeinsparung im Gebrauch, mit den hygienischen Vorteilen von Edelstahl. Die passenden Deckelvarianten zum Warmhalten und für hygienischen Schutz beim Ausgeben, bieten der wasserdichte Steckdeckel wie auch der stilvolle Koch- und Buffetdeckel (Buffetdeckel für die Auftisch-Variante).

Alle GN 1/1 varithek<sup>®</sup>-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einschieben in die AST-/EST-Systemträger oder in den varithek<sup>®</sup> GN-port.

## TECHNISCHE MERKMALE

varithek® 1/1-ch-800



## TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 620 x 63 mm
Gewicht	6,45 kg
Anschlusswert	0,8 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	Ceran
Feldausführung	ganzflächig
<b>Bestellnummer</b>	<b>91 01 01 49</b>

## VORTEILE

Gehäuse aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch, hochwertig matt geschliffen.

Bediensicheres Ceranfeld mit integriertem Fixierrahmen.

Seitlich tiefgezogene Auflagen für Systemträger-Kompatibilität (AST, EST & GN-port).

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Kompatibel mit GN-Maßen, ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Transportsicherer versenkbarer Drehschalter.

Sicher stapelbar durch 4 Kunststofffüße am Gehäuseboden.

Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.

Spritzwassergeschützt (IPX4).