Rieber
M E T A cooking

Zum Produkt

Datenblatt

varithek® 400-gp-4800-SP geriffelt (1,0)

Das Grillplatten-Modul.

Das acs® Einstell- oder Auftischmodul mit steuerbarer und besonders leistungsstarker Grillplatte (ganzflächig) aus einzigartigem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial. 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 Nano-behandelte Oberfläche garantiert zudem Antihaftwirkung und optimal gleichmäßige Grillergebnisse, bei stufenlos regelbar Temperatur für schonend Warmhalten, Braten bis Grillen. Zudem mit Sicherheits-Temperaturbegrenzung.
Die Strahlungsheizkörper beheizen die Bratfläche vollflächig und gewährleisten durch die 3 integrierten Kontrollsensoren hohe Energieeffizienz im Teillastbetrieb.

Für die Anwendung als Auftisch-Variante in Kombination mit zusätzlichem Spritzschutz, für eine saubere und hygienische Arbeitsfläche (bei Anwendung in acs® nicht notwendig).
Durch Erweiterung mit dem Stellfuß-Verlängerungsset kann ein zugehöriger tieferer Fettauffangbehälter GN 2/4 (40 mm) integriert werden, dadurch sind längere Einsatzzeiten ohne Wechseln des Fettauffangbehälters möglich.

Alle varithek®-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einstellen in acs®-Frontcooking-Stationen oder als Auftischgerät auf jeder handelsüblichen Arbeitsplatte.

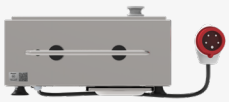
Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Made in Germany

Rieber
M E T A cooking

TECHNISCHE MERKMALE
varithek® 400-gp-4800-SP geriffelt (1,0)



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	400 x 660 x 198 mm
Material	SWISS-PLY Mehrschicht-material
Gewicht	26,5 kg
Anschlusswert	4.800 W
Nennspannung	3N AC 400 V 50/60 Hz
Steckerart	CEE-Stecker 400V/16A
Kabellänge	1.000 mm
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	SWISS-PLY
Feldausführung	ganzflächig
Bestellnummer	**91 03 01 67**

VORTEILE

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

Grillplatte aus SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial mit hohem Rand.

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Stabiler Bügelgriff für unkompliziertes Handling, schützt die Bedieneinheit.

Rutschfest durch 4 Aufstellfüße und 2 davon mit Saugkappen am Gehäuseboden.

Fettablauf in der Ecke, verschließbar durch Stopfen.

Abnehmbarer Fettauffangbehälter an der Unterseite, für schnelles Entleeren.

Grillplatte einfach zu reinigen mit Polyamidschaber.

91 03 01 67 / 05 10 2022. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Made in Germany