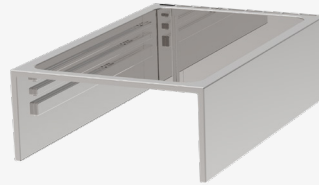




Zum Produkt



Datenblatt

varithek® 1/1-GN-port

Der Mobile-System-Träger.

Der stabile Aufnahmeträger für alle GN 1/1 varithek®-Module kann einzeln oder zu größeren Einheiten kombiniert werden, sowie zum Einstellen in Ausgabeanlagen mit abgesenkten Stellnischen, wie dem varithekbuffet oder auch als Aufschichtvariante.

Mit optimal austarieren Sickenabständen zum eingesetzten GN-System bis Tiefe 100 mm.

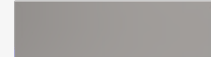
Durch flexibles Einschleiben der GN 1/1 varithek®-Module auf den vorgesehenen Auflagensicken kann die Ausgabe funktional erweitert werden – je nach Modul von Warmhalten, Kochen, Dampfgaren bis zu Grillen oder Braten. Für Zubereiten mit direkter Kontaktwärme, in Kombination mit dem GN-Kochtopf thermoplates® 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 Kochdeckel.

Erweiterbar mit passendem varithek®-Quersteg, somit können weitere GN-Behältergrößen flexibel eingehängt werden.

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

TECHNISCHE MERKMALE

varithek® 1/1-GN-port



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	350 x 555 x 160 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	3,3 kg
Bestellnummer	91 05 03 01

VORTEILE

Edelstahl, rostfrei, hygienisch, hochwertig matt geschliffen.

Gehäuse dreiseitig geschlossen, stabile Längsseiten doppelwandig.

Innenseiten mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken..

Rutschfest mit 4 Gummiauflagen.

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

Glatte, pflegeleichte Oberfläche.