



**Zum Produkt**



Datenblatt

---

## K|POT® 2/3-passiv Edelstahl

**Die handliche und stilvolle Catering-Ausgabe.**

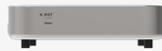
Das funktional designte Auftischgerät im 2/3 GN-Maß dient zum stromlosen Warm-/Kalthalten und Ausgeben von verzehrfertigen, tempertierten Speisen mit GN-thermo-plates® – für unkompliziertes Catering mit bester Speisenqualität.

Ohne Stromversorgung perfekt Warm- oder Kalthalten mit einsetzbaren Wärme-/Kühl-pellets GN 1/2 im Gehäuseboden. Bestückt 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.

Für den ansprechenden Look auf dem stilvollen K|POT®, perfekt die GN-thermo-plates® C in Cateringausführung mit abgerundeten Ecken. Die passenden GN-Deckelvarianten zum Warmhalten und für hygienischen Schutz beim Ausgeben, bieten der stilvolle Koch- und Buffetdeckel. Für universale, mobile Einsatzmöglichkeiten – Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und Schulverpflegung sowie auf dem heimischen Tisch.

## TECHNISCHE MERKMALE

K|POT® 2/3-passiv Edelstahl



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen 353 x 378 x 96 mm

Material Edelstahl 1.4301 (CNS)

Gewicht 2,2 kg

**Bestellnummer 84 01 20 37**

## VORTEILE

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

Fugenlos tiefgezogene GN-Pellet-Verprägung.

Anti-Chafing-Dish: kein Brennpastengeruch, keine Brandgefahr, keine Abwärme, kein Wasserbad, keine Rutschfahr, kein Gefahrengut.

Ohne Strom überall einsetzbar, passive optimale Energiespeicherung.

Geschlossener Unterbau somit geringer Wärme-/Kälteverlust.

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

Rutschfest durch Silikonfüße am Gehäuseboden.

Glatte, pflegeleichte Oberfläche.

Keine Einzelteile somit geringerer Reinigungsaufwand.