



Zum Produkt



Datenblatt

K|POT® 1/1-ik-3600-2Z Edelstahl

Die handliche und stilvolle Catering-Induktions-Küche.

Das funktional designte Auftischgerät im 1/1 GN-Maß mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem und leistungsstarkem Induktionskochfeld, aufgeteilt in zwei getrennte Zonen dient zum Regenerieren von kalten oder warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Braten mit GN-thermoplates®. Der Anti-Chafing-Dish für unkompliziertes, multifunktionales Catering mit bester Speisenqualität.

Die Leistungsstufe 1 mit Schmelzfunktion um Speisen energieoptimiert zu schmelzen. Auf Stufe 2 können Speisen bequem und schonend warmgehalten werden. Die Stufen 3-9 ermöglichen jede Art der Speisenzubereitung, von regenerieren bis grillen, kochen oder dampfgaren. Zudem inklusive automatischer Topferkennung, Ankochautomatik, Brücken-Funktion, Boost-Funktion für noch mehr Leistung und sichere Abschaltautomatik für Betriebsdauerbegrenzung.

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.

TECHNISCHE MERKMALE

K|POT® 1/1-ik-3600-2Z Edelstahl



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	533 x 378 x 96 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	9,9 kg
Anschlusswert	3.600 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1.500 mm
Schutzart	IPX0
Arbeitsoberfläche	Induktion
Feldausführung	2-zonig
Bestellnummer	84 01 20 40

VORTEILE

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

Bediensicheres Induktionsfeld vertieft eingefasst.

Anti-Chafing-Dish: kein Brennpastengeruch, keine Brandgefahr, keine Abwärme, kein Wasserbad, keine Rutschgefahr, kein Gefahrgut.

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Kostenersparnis im Betrieb: ca. 60 Cent pro h (kW vs. Brennpaste).

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

Transportsicherer versenkbarer Drehschalter.

Rutschfest durch Silikonfüße am Gehäuseboden.

Keine Einzelteile somit geringerer Reinigungsaufwand.

Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.