



Datenblatt

K|POT® 1/1-ik-3600-2Z Edelstahl

Die handliche und stilvolle Catering-Induktions-Küche.



Zum Produkt

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

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	533 x 378 x 96 mm
Farbe	Edelstahl
Gewicht	9,9 kg
Anschlusswert	3,6 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1500 mm
Schutzart	IPX0
Arbeitsoberfläche	Induktion
Feldausführung	2-zonig
Bestellnummer	84 01 20 40

VORTEILE

- Gehäuse aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch.
- 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.