



Fiche technique

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200 en inox

La cuisine de restauration numérique et contrôlée par application.



Information

Commandé par une application, l'appareil sur table en dimension GN 1/1 avec plaque de cuisson vitrocéramique à faible consommation d'énergie sert à la régénération parfaitement adaptée de plats surgelés/froids ou au maintien au chaud avec des GN thermoplates®. L'Anti-Chafing Dish pour un service de restauration multifonctionnel, aux processus sûrs, avec une qualité optimale des plats et des notifications de sécurité conformes à HACCP via les affichages LED et l'application. Le Rieber CONNECT Cockpit permet de créer des programmes K|POT® personnalisés et de les contrôler sur la plaque de cuisson vitrocéramique, pour des résultats toujours parfaits sur pression d'un bouton, également adapté pour les plats Cook & Freeze.

Deux « fonctions CONNECT » sur le régulateur rotatif offrent les options suivantes : la « fonction Code QR » permet de lancer des programmes prédéfinis et adaptés directement sur le K|POT® CONNECT en scannant un code QR K|POT® via l'application. Avec cette fonction, il est possible de sélectionner une heure de fin pour la régénération. Plusieurs plats peuvent ainsi être programmés avec des durées différentes et être prêts dans les temps pour l'ouverture du buffet. La « fonction smartphone » permet également de sélectionner et de transférer un programme multifonction avec 6 programmes de régénération et 4 programmes de maintien au chaud depuis l'application. En activant la « fonction cuisson » via l'application, vous disposez de 6 niveaux de cuisson sur le régulateur rotatif. Le K|POT® CONNECT peut également fonctionner de manière autonome sans application ou connexion internet. Les derniers programmes enregistrés sont accessibles hors ligne. Les programmes standard K|POT® éprouvés peuvent être adaptés/recréés dans CONNECT Cockpit, avec passage automatique en mode maintien au chaud et notifications HACCP.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200 en inox



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	533 x 378 x 96 mm
Couleur	Acier inoxydable
Poids	6,8 kg
Puissance connectée	2,2 kW
Tension nominale	1N AC 230 V 50/60 Hz
Type de prise	Fiche Schuko (Type F)
Longueur de câble	1500 mm
Indice de protection	IPX0
Surface de travail	Céramique
Exécution terrain	sur toute la surface
Code	84 01 20 82

AVANTAGES

Boîtier en acier spécial, inoxydable, hygiénique, de haute qualité, brossé mat.

Plaque vitrocéramique encastrée à fonctionnement sûr, commandée par application ou à fonctionnement autonome.

Création de programmes personnalisés pouvant être lancés via l'application CONNECT ou le code QR.

Module LED CONNECT coloré (orange : programme actif, bleu : liaison radio, vert : programme terminé, rouge : dépassement HACCP).

Économies d'argent en fonctionnement : env. 60 centimes/heure (kW vs pâte à brûler).

Compatible avec les dimensions GN : gain de place d'env. 30 % par rapport au système arrondi.

Bouton rotatif escamotable pour un transport sécurisé, avec 2 niveaux numériques CONNECT.

Antidérapant grâce aux pieds en caoutchouc plein sous le boîtier.

Nettoyage facilité grâce à l'absence de pièces détachées.

Vitrocéramique facile à nettoyer avec un grattoir pour vitrocéramique.