

**Informazioni**

Scheda dati

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200 nero

La cucina di catering digitale e controllata da app.

L'apparecchiatura da tavolo in formato GN 1/1 con piano cottura in vetroceramica a risparmio energetico, controllabile tramite app, è l'ideale per la rigenerazione personalizzata di alimenti congelati/freddi o per la tenuta in caldo con GN-thermoplates®. L'anti-chafing dish per un catering multifunzionale e sicuro con la migliore qualità degli alimenti e avviso di sicurezza tramite display a LED e app conforme ai requisiti HACCP. Con il Rieber CONNECT Cockpit è possibile creare programmi K|POT® personalizzati per poi utilizzarli sul piano cottura in vetroceramica, per risultati sempre perfetti con la semplice pressione di un pulsante, anche per piatti Cook & Freeze. Due „funzioni CONNECT“ sulla manopola offrono le seguenti opzioni: con la „funzione Codice QR“ è possibile, utilizzando l'app e scansionando un codice QR K|POT®, riprodurre determinati programmi direttamente sul K|POT® CONNECT. Questa funzione permette di selezionare l'ora di fine della rigenerazione. In questo modo è possibile programmare la preparazione di più piatti con diverse lunghezze di programma affinché termini puntualmente per l'apertura del buffet. In alternativa, con la „funzione Smartphone“ è possibile selezionare e trasferire dall'app un set di programmi personalizzato, con 6 programmi di rigenerazione e 4 di tenuta in caldo. Attivando la „funzione di cottura“ tramite app, la manopola permette di impostare 6 diversi livelli di cottura. K|POT® CONNECT funziona anche autonomamente senza app/connesione Internet: gli ultimi programmi salvati sono richiamabili „offline“. I collaudati programmi standard K|POT® possono essere modificati/ricreati nel CONNECT Cockpit, con passaggio automatico alla modalità di tenuta in caldo e avviso HACCP.

SPECIFICHE TECNICHE

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200 nero



SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Dimensioni | 533 x 378 x 96 mm |
| Materiale | Acciaio inox 1.4301 (CNS) |
| Peso | 6,8 kg |
| Potenza allacciata | 2.200 W |
| Tensione nominale | 1N AC 220-240 V 50/60 Hz |
| Tipo di spina | Spina Schuko (Typ F) |
| Grado di protezione | IPX0 |
| Lunghezza cavo | 1.500 mm |
| Cod. art. | 84 01 20 83 |

VANTAGGI

Alloggiamento in acciaio inox, igienico, finitura satinata di alta qualità.

Piano cottura in vetroceramica sicuro, controllabile tramite app o autonomo, incassato.

Programmi creabili individualmente, facilmente richiamabili tramite app CONNECT / codice QR.

Modulo CONNECT a LED colorato (arancione – programma attivo, blu – collegamento radio, verde – programma pronto, rosso – violazione HACCP).

Risparmio sui costi di funzionamento: ca. 60 centesimi all'ora (kW rispetto alla pasta combustibile).

Compatibile con le dimensioni del sistema GN: circa il 30% di spazio in più rispetto a quello arrotondato.

Selettore rotante incassato, sicuro durante il trasporto, con due livelli CONNECT digitali.

Antiscivolo grazie ai piedini in gomma piena sul fondo dell'alloggiamento.

Nessun componente singolo, quindi pulizia più semplice.

Vetroceramica facile da pulire con l'apposito raschietto.