



Datenblatt

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200-2Z Edel- stahl



Zum Produkt

Die digitale und App-gesteuerte Catering-Küche.

Das per App steuerbare Auftischgerät im 1/1 GN-Maß mit energiesparendem Gerankochfeld, aufgeteilt in zwei getrennte Zonen, dient zum individuell abgestimmten Regenerieren von gefrorenen/ kalten Speisen oder zum Warmhalten mit GN-thermo-plates®. Für bediensicheres, multifunktionales Catering mit bester Speisenqualität und HACCP-konformer Sicherheitsbenachrichtigung über LED-Anzeige und App. Mit dem Rieber CONNECT Cockpit können individuelle K|POT® Programme selbst erstellt und anschließend auf den zwei Zonen separat gesteuert werden, für stets perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck, auch für Cook & Freeze Gerichte geeignet.

Zwei „CONNECT-Funktionen“ am Drehregler bieten folgende Optionen: Über die „QR-Code-Funktion“ können mit der App, durch Scannen eines K|POT®-QR-Codes vordefinierte, abgestimmte Programme direkt auf den K|POT® CONNECT aufgespielt werden. In dieser Funktion kann eine Zieluhrzeit für das Ende der Regeneration gewählt werden. Somit können mehrere Gerichte mit unterschiedlichen Programmlängen auf den Punkt für die Buffeteröffnung getimed werden. Alternativ kann über die „Smartphone-Funktion“ ein selbst erstelltes Programmset, mit 6 Regenerier- & 4 Warmhalteprogramme, aus der App ausgewählt und übertragen werden. Bei Aktivierung der „Koch-Funktion“ per App stehen 6 Kochstufen am Drehregler zur Verfügung. Der K|POT® CONNECT ist auch autark ohne App/ Internetverbindung funktionsfähig, die zuletzt gespeicherten Programme sind „offline“ abrufbar. Die bewährten K|POT®-Standardprogramme können im CONNECT Cockpit selbst angepasst/neu erstellt werden, mit automatischem Übergang in den Warmhaltemodus und HACCP-Hinweis.

TECHNISCHE MERKMALE

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200-2Z Edelstahl



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	533 x 378 x 96 mm
Farbe	Edelstahl
Gewicht	6,8 kg
Anschlusswert	2,2 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1500 mm
Schutzart	IPX0
Arbeitsoberfläche	Ceran
Feldausführung	2-zonig
Bestellnummer	84 01 20 84

VORTEILE

- Gehäuse aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch.
- Bediensicheres Ceranfeld, App-gesteuert oder autarker Betrieb, vertieft eingefasst.
- Individuell erstellbare Programme, einfach abrufbar über CONNECT App / QR-Code.
- Farbiges LED CONNECT-Modul (orange – Programm aktiv, blau – Funkverbindung, grün – Programm fertig, rot – HACCP-Überschreitung).
- Kostenersparnis im Betrieb: ca. 60 Cent pro h (kW vs. Brennpaste).
- Kompatibel mit GN-Maßen: ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.
- Transportsicherer versenkbarer Drehschalter, mit zwei digitalen CONNECT-Stufen.
- Rutschfest durch Vollgummi-Füße am Gehäuseboden.
- Keine Einzelteile somit geringerer Reinigungsaufwand.
- Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.