



Zum Produkt



Datenblatt

varithek® 1/1-ik-3500 (2,5)

Das Koch-Induktions-Modul mit Pasta-/Fritteusenoption.

Das Auftisch- oder Einschubmodul mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem und leistungsstarkem Induktionskochfeld (ganzflächig) dient zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren, Grillen oder Braten von Speisen, kompatibel mit GN-System – für flexible Zubereitung mit besten Gar- und Grillergebnissen. Die Leistungsstufen 0-9 ermöglichen jede Art der Speisenzubereitung von schonend Warmhalten und Regenerieren bis Grillen. Zudem inklusive automatischer Topferkennung,

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. Die passenden Deckelvarianten zum Warmhalten und für hygienischen Schutz beim Ausgeben, bieten der wasserdichte Steckdeckel wie auch der stilvolle Koch- und Buffetdeckel (Buffetdeckel für die Auftisch-Variante). Bei Pasta und frittierten Gerichten, perfekt in Kombination mit speziellem Pasta- bzw. Frittier-Aufsatz. Mit GN 1/1 thermoplates® (20 mm) ist auf dem ganzflächigen Induktionskochfeld zudem optimal gleichmäßiges Grillen möglich.

Alle GN 1/1 varithek®-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einschieben in die AST-/EST-Systemträger oder in den varithek® GN-port.

TECHNISCHE MERKMALE

varithek® 1/1-ik-3500 (2,5)



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	325 x 620 x 141 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	16,85 kg
Anschlusswert	3.500 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2.500 mm
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	Induktion
Feldausführung	ganzflächig

Bestellnummer **91 01 02 56**

VORTEILE

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

Bediensicheres Induktionsfeld mit integriertem Fixierrahmen.

Seitlich tiefgezogene Auflagen für Systemträger-Kompatibilität (AST, EST & GN-port).

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Integrierte Belüftung des Hochleistungs-Induktionsgenerators.

Ergonomische Griffmulde für sicheres und einfaches Handling.

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

Transportsicherer versenkbarer Drehschalter.

Sicher stapelbar durch 4 Kunststofffüße am Gehäuseboden.

Abnehmbarer Fettfilter an der Unterseite.

Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.

Spritzwassergeschützt (IPX4).