



Datenblatt

varithek® 400-ik-3500 (1,0)

Das Koch-Induktions-Modul.



Zum Produkt

Das acs® Einstell- oder Auftischmodul eröffnet durch ihr neues Design ein ausgewogenes, stimmiges und ergonomisches Gesamtbild. Das elektronisch steuerbare, energiesparende und besonders leistungsstarke Induktionskochfeld (1 rundes Feld) dient zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren, Grillen oder Braten von Speisen, kompatibel mit GN-System – für flexible Zubereitung mit besten Gar- und Grillergebnissen. Der bedienseitig eingelassene, stabile und klappbare Aluminiumgriff sorgt für ein einfaches Handling. Lüftungsschlitze an der Ober- und Unterseite sorgen für einen Luftein- und auslass. Die Lufteinlassöffnung am Boden ist mit einem einsteckbaren sowie leicht zu reinigenden Alustrick-Filter versehen. Die 11 Leistungsstufen 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). Speziell für Woken, perfekt in Kombination mit passendem Wok-Aufsatz und runder Wok-Pfanne oder mit flacher Wok-Pfanne ohne Wok-Aufsatz.

Alle varithek®-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einstellen in acs®-Frontcooking-Stationen oder als Auftischgerät auf jeder handelsüblichen Arbeitsplatte.

TECHNISCHE MERKMALE

varithek® 400-ik-3500 (1,0)



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	400 x 670 x 138 mm
Gewicht	17,9 kg
Anschlusswert	3,5 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1000 mm
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	Induktion
Feldausführung	1-zonig

Bestellnummer **91 01 02 70**

VORTEILE

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

Stimmiges und ergonomisches Gesamtbild durch das neue Design der Produktlinie.

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Integrierte Belüftung des Induktionsgenerators durch Lüftungsschlitze am Boden.

Ein/Aus-Wippschalter.

Stabiler, klappbarer Aluminiumgriff für unkompliziertes und einfaches Handling.

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

Rutschfest durch 4 Aufstellfüße am Gehäuseboden.

Abnehmbarer Fettfilter an der Unterseite.

Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.

Spritzwassergeschützt (IPX4).