



Datenblatt

K|POT® 1/1-ck-2200-2Z Edelstahl

Die handliche und stilvolle Catering-Küche.



Zum Produkt

Das funktional designte Auftischgerät im 1/1 GN-Maß mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem Cerankochfeld, aufgeteilt in zwei getrennte Zonen, dient zum automatischen Regenerieren von kalten oder warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Braten mit GN-thermoplates®. Der Anti-Chafing-Dish für unkompliziertes, multifunktionales Catering mit bester Speisenqualität.

Die vordefinierten Programme mit 12 Funktionen gewährleisten stets perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck und können auf den zwei Zonen separat gesteuert werden. Die Programmstufen P1-P6 erwärmen und regenerieren vorgekochte Speisen punktgenau fertig mit abschließendem automatischen Übergang in den Warmhaltemodus. Durch 3 Warmhaltestufen können Speisen schonend, mit konstanter Wärmezufuhr auf gewünschter Temperatur gehalten werden, für perfekte Qualität auch nach längerer Warmhaltezeit. Darüber hinaus erlauben die Leistungsstufen 4-6 braten, grillen, kochen oder dampfgaren, hiermit ist auch Frontcooking an jedem Ort möglich.

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.

TECHNISCHE MERKMALE

K|POT® 1/1-ck-2200-2Z Edelstahl



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	533 x 378 x 96 mm
Farbe	Edelstahl
Gewicht	7,9 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 13

VORTEILE

- Gehäuse aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch.
- Bediensicheres Ceranfeld vertieft eingefasst.
- Anti-Chafing-Dish: kein Brennpastengeruch, keine Brandgefahr, keine Abwärme, kein Wasserbad, keine Rutschgefahr, kein Gefahrgut.
- Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Kostenersparnis im Betrieb: ca. 60 Cent pro h (kW vs. Brennpaste).
- Kompatibel mit GN-Maßen: ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.
- Transportsicherer versenkbarer Drehschalter.
- Zweifarbige LED-Kontrollleuchte für Programmstatus.
- Rutschfest durch Silikonfüße am Gehäuseboden.
- Keine Einzelteile somit geringerer Reinigungsaufwand.
- Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.