



Datenblatt

K|POT® 2/3-passiv Edelstahl

Die handliche und stilvolle Catering-Ausgabe.



Zum Produkt

Das funktional designete Auftischgerät im 2/3 GN-Maß dient zum stromlosen Warm-/Kalthalten und Ausgeben von verzehrfertigen, tempertierte Speisen mit GN-thermoplates® – für unkompliziertes Catering mit bester Speisenqualität.

Ohne Stromversorgung perfekt Warm- oder Kalthalten mit einsetzbaren Wärme-/Kühlpellets GN 1/2 im Gehäuseboden. Bestückt 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.

Für den ansprechenden Look auf dem stilvollen K|POT®, perfekt die GN-thermoplates® C in Cateringausführung mit abgerundeten Ecken. Die passenden GN-Deckelvarianten zum Warmhalten und für hygienischen Schutz beim Ausgeben, bieten der stilvolle Koch- und Buffetdeckel. Für universale, mobile Einsatzmöglichkeiten – Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und Schulverpflegung sowie auf dem heimischen Tisch.

TECHNISCHE MERKMALE
K|POT® 2/3-passiv Edelstahl



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	353 x 378 x 96 mm
Farbe	Edelstahl
Gewicht	2,2 kg

Bestellnummer

84 01 20 37

VORTEILE

Gehäuse aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch.

Fugenlos tiefgezogene GN-Pellet-Verprägung.

Anti-Chafing-Dish: kein Brennpastengeruch, keine Brandgefahr, keine Abwärme, kein Wasserbad, keine Rutschfahr, kein Gefahrenregut.

Ohne Strom überall einsetzbar, passive optimale Energiespeicherung.

Geschlossener Unterbau somit geringer Wärme-/Kälteverlust.

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

Rutschfest durch Silikonfüße am Gehäuseboden.

Glatte, pflegeleichte Oberfläche.

Keine Einzelteile somit geringerer Reinigungsaufwand.