



**Zum Produkt**



Datenblatt

---

## varithek<sup>®</sup> 400-ik-5000- rund (1,0)

**Das Koch-Induktions-Modul.**

Das acs<sup>®</sup> Einstell- oder Auftischmodul mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem und besonders leistungsstarkem 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. Die 11 Leistungsstufen ermöglichen jede Art der Speisenzubereitung von schonend Warmhalten und Regenerieren bis Grillen. Zudem inklusive automatischer Topferkennung. Leistungstärkeres Gerät mit 5 kW starkem Induktionsgenerator.

In Kombination mit dem GN-Kochtopf thermoplates<sup>®</sup> 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<sup>®</sup>-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einstellen in acs<sup>®</sup>-Frontcooking-Stationen oder als Auftischgerät auf jeder handelsüblichen Arbeitsplatte.

## TECHNISCHE MERKMALE

varithek® 400-ik-5000-rund (1,0)



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	400 x 660 x 138 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	27 kg
Anschlusswert	5.000 W
Nennspannung	3N AC 400 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1.000 mm
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	Induktion
Feldausführung	1-zonig

**Bestellnummer** **91 01 02 38**

## VORTEILE

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

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Integrierte Belüftung des Hochleistungs-Induktionsgenerators.

Stabiler Bügelgriff für unkompliziertes Handling, schützt die Bedieneinheit.

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

Rutschfest durch 4 Aufstellfüße und 2 davon mit Saugkappen am Gehäuseboden.

Abnehmbarer Fettfilter an der Unterseite.

Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.

Spritzwassergeschützt (IPX4).