

varithek® EST Infrarot

Warmhalten auf den Punkt. Energieeffizient. Hygienisch. Sicher.

Die nächste Generation der Wärmehaltung

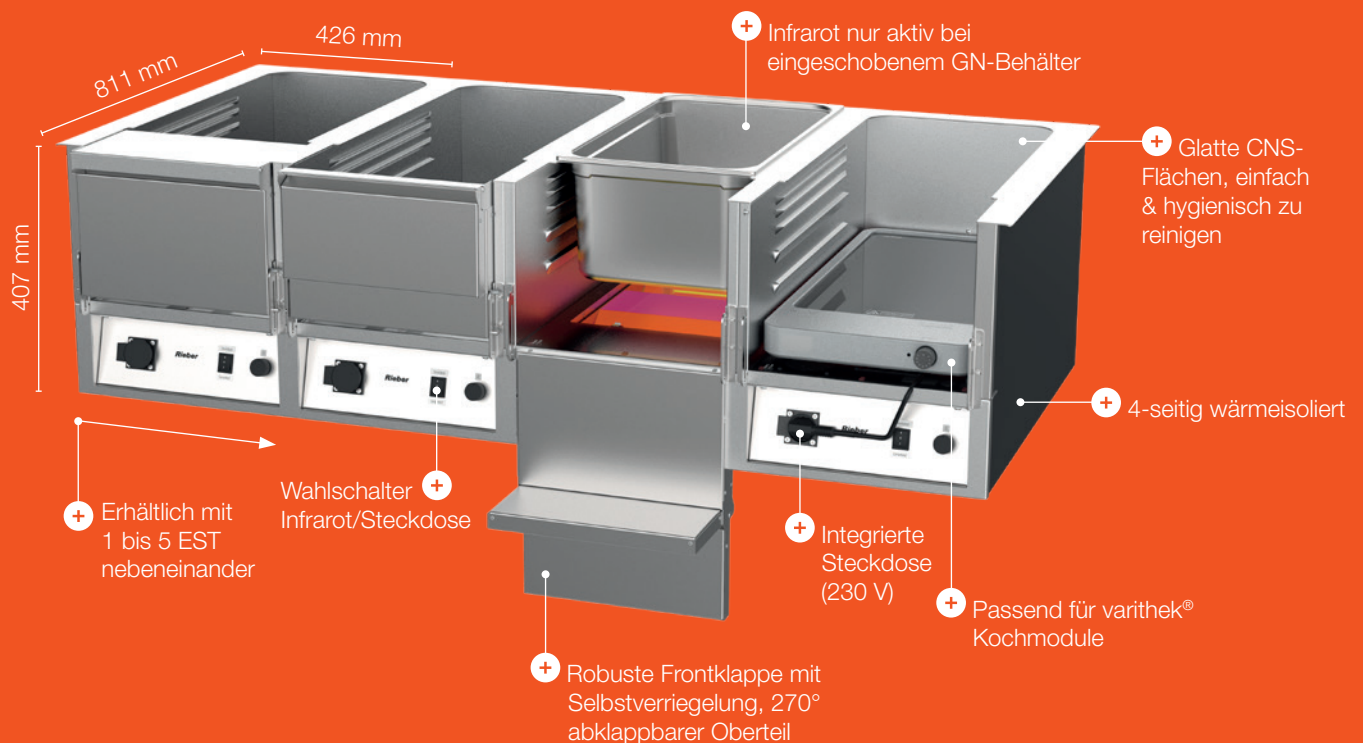
In der modernen Großküche entscheiden Sekunden über Qualität, Kosten und reibungslose Abläufe. Steigende Energiepreise, hohe Ansprüche an Speisenqualität und strenge Hygienestandards stellen Küchenbetreiber täglich vor große Herausforderungen. Ineffiziente Leerläufe erhöhen die Betriebskosten, lange Standzeiten beeinträchtigen die Qualität der Speisen und gleichzeitig müssen sämtliche Prozesse den hohen HACCP-Anforderungen gerecht werden.

Mit **varithek Infrarot** beginnt eine neue Generation der Speisenausgabe. Die innovative Infrarottechnologie sorgt für präzise, bedarfsgerechte Wärme genau dort, wo sie benötigt wird. Das Ergebnis: konstant hohe Speisenqualität, optimierte Energieeffizienz und maximale Prozesssicherheit im Küchenalltag.



Highlights

Für flexible und professionelle Ausgabelinien mit höchster Energieeffizienz





Mehr Effizienz im Küchenalltag

Weniger Energieverluste, konstante Ausgabequalität und zuverlässige Abläufe.



Energie nur bei Bedarf

Aktiviert nur bei eingesetztem GN-Behälter.



Konstante Speisenqualität

Schonende Infrarotwärme hält Speisen auf Serviertemperatur.



Stabile Ausgabeprozesse

Speisen bleiben jederzeit servierbereit.



Flexible GN-Nutzung

Passend für GN-Behälter von 20 bis 200 mm sowie thermoplates®.



Hygienisch und pflegeleicht

Glatte Edelstahlflächen für schnelle Reinigung.

Effizient. Präzise. Infrarot.

Mit **varithek EST Infrarot** optimieren Sie Ihre Speisenausgabe. Konstante Speisenqualität, reduzierte Energieverluste und maximale Prozesssicherheit für den Küchenalltag.



Interessiert?
Kontaktieren
Sie uns!



Website

