

varithek® EST Infrarot

Warmhalten auf den Punkt. Energieeffizient. Hygienisch. Sicher.

Die nächste Generation der Speisenwarmhaltung

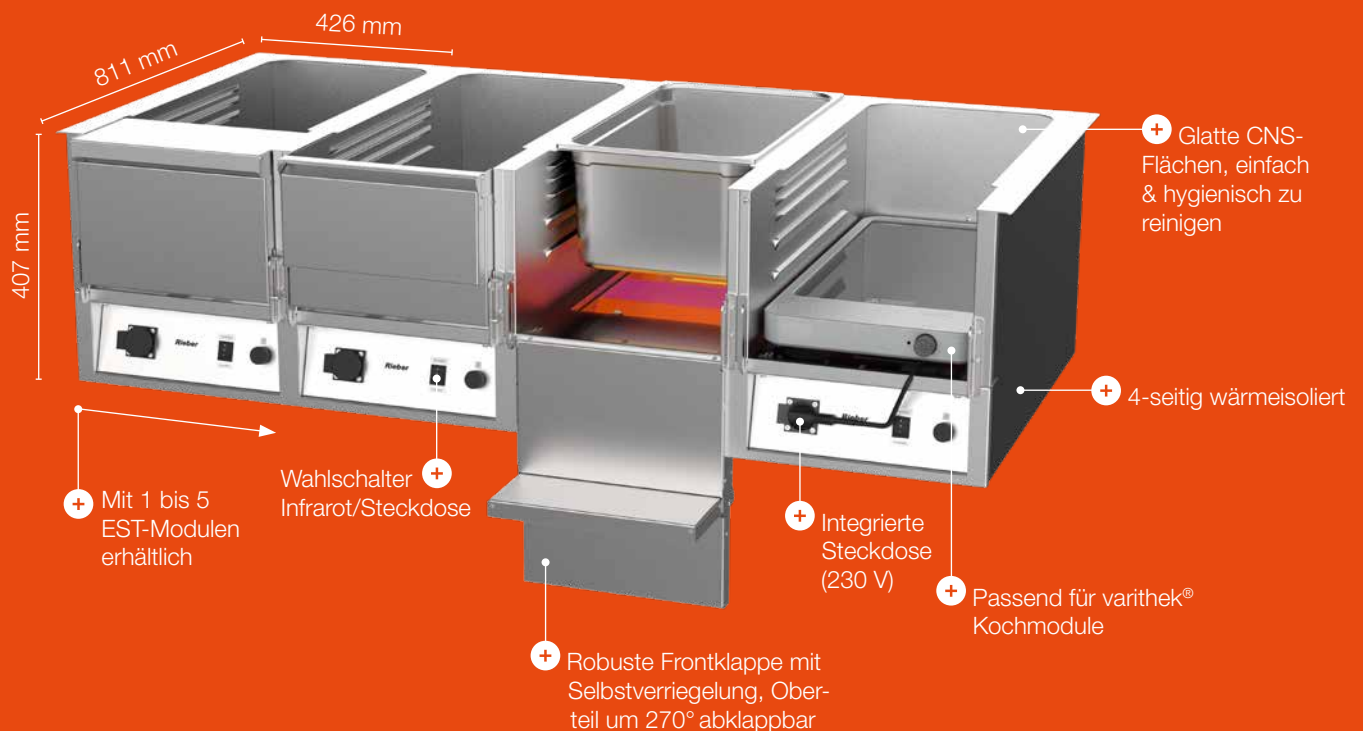
In der modernen Großküche sind konstante Speisenqualität, effiziente Abläufe und hohe Hygienestandards entscheidend. Steigende Energiekosten und hohe Anforderungen an eine zuverlässige Speisenausgabe stellen Küchenbetreiber dabei täglich vor neue Herausforderungen. Lange Standzeiten können die Qualität der Speisen beeinträchtigen, während gleichzeitig reibungslose Prozesse und eine hygienische Arbeitsweise sichergestellt werden müssen.

Mit **varithek® EST Infrarot** wird die Speisenwarmhaltung auf die Anforderungen professioneller Ausgabelinien ausgerichtet. Die Infrarottechnologie ermöglicht eine gezielte und gleichmäßige Wärmeübertragung auf die eingesetzten GN-Behälter. So bleiben Speisen zuverlässig auf Serviertemperatur, für konstante Speisenqualität, effiziente Abläufe und hohe Prozesssicherheit.



Highlights

Für flexible, professionelle Ausgabelinien und eine effiziente Speisenausgabe.





Mehr Effizienz im Küchenalltag

Für konstante Qualität, zuverlässige Abläufe und flexible Einsatzmöglichkeiten.



Konstante Speisenqualität

Schonende Infrarotwärme hält Speisen auf Serviertemperatur.



Stabile Ausgabeprozesse

Speisen bleiben jederzeit servierbereit.



Skalierbar nach Bedarf

Von 1 bis 5 Modulen individuell konfigurierbar.



Flexible GN-Nutzung

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, effiziente Wärmenutzung und hohe Prozesssicherheit für den Küchenalltag.



Interessiert?
Kontaktieren
Sie uns!



Website

