



Zum Produkt



Datenblatt

varithek[®] 1/1-ik-3600- 2Z-eckig (1,0)

Das Koch-Induktions-Modul mit Zusatzfunktionen.

Das Auftisch- oder Einschubmodul mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem und leistungsstarkem Induktionskochfeld (2 rechteckige Felder) dient zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren, Grillen oder Braten von Speisen, kompatibel mit GN-System – für flexible Zubereitung mit besten Gar- und Grillergebnissen, auf zwei getrennten Kochfeldern, separat wie auch zusammen regelbar über 2 Drehschalter. Die Leistungsstufen 0-9 ermöglichen jede Art der Speisenzubereitung von schonend Warmhalten und Regenerieren bis Grillen. Zudem mit folgenden Zusatzfunktionen: automatischer Topferkennung, Schmelz-, Warmhalte-, Boost- und Brücken-Funktion, sowie Ankoch- und Abschalt-Automatik (Betriebsdauerbegrenzung).

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. 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).

Alle GN 1/1 varithek[®]-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einschieben in die AST-/EST-Systemträger oder in den varithek[®] GN-port.

TECHNISCHE MERKMALE

varithek® 1/1-ik-3600-2Z-eckig (1,0)



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	325 x 620 x 81 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	9,005 kg
Anschlusswert	3.600 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1.000 mm
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	Induktion
Feldausführung	2-zonig

Bestellnummer **91 01 02 59**

VORTEILE

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

Bediensicheres Induktionsfeld mit integriertem Fixierrahmen.

Seitlich tiefgezogene Auflagen für Systemträger-Kompatibilität (AST, EST & GN-port).

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Integrierte Belüftung des Hochleistungs-Induktionsgenerators.

Ergonomische Griffmulde für sicheres und einfaches Handling.

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

Transportsichere versenkbare Drehschalter.

Sicher stapelbar durch 4 Kunststofffüße am Gehäuseboden.

Abnehmbarer Fettfilter (aus Vlies) an der Unterseite.

Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.

Spritzwassergeschützt (IPX4).