



Zum Produkt



Datenblatt

## K|POT® 1/1-ck-2200 schwarz

**Die handliche und stilvolle Catering-Küche.**

Das funktional designte Auftischgerät im 1/1 GN-Maß mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem Cerankochfeld dient zum automatischen Regenerieren von kalten oder warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Braten mit GN-thermoplates®. Der Anti-Chafing-Dish für unkompliziertes, multifunktionales Catering mit bester Speisenqualität.

Die vordefinierten Programme mit 12 Funktionen gewährleisten stets perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck. Die Programmstufen P1-P6 erwärmen und regenerieren vorgekochte Speisen punktgenau fertig mit abschließendem automatischen Übergang in den Warmhaltemodus. Durch 3 Warmhaltestufen können Speisen schonend, mit konstanter Wärmezufuhr auf gewünschter Temperatur gehalten werden, für perfekte Qualität auch nach längerer Warmhaltezeit. Darüber hinaus erlauben die Leistungsstufen 4-6 braten, grillen, kochen oder dampfgaren, hiermit ist auch Frontcooking an jedem Ort möglich.

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. Bei stationärem Einsatz auch als Einbauvariante erhältlich.

## TECHNISCHE MERKMALE

K|POT® 1/1-ck-2200 schwarz



## TECHNISCHE MERKMALE

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| Abmessungen       | 533 x 378 x 96 mm      |
| Material          | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Gewicht           | 8 kg                   |
| Anschlusswert     | 2.200 W                |
| Nennspannung      | 1N AC 230 V 50/60 Hz   |
| Steckerart        | Schukostecker (Typ F)  |
| Kabellänge        | 1.500 mm               |
| Schutzart         | IPX0                   |
| Arbeitsoberfläche | Ceran                  |
| Feldausführung    | ganzflächig            |

**Bestellnummer** **84 01 20 02**

## VORTEILE

Gehäuse aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch, hochwertig pulverbeschichtet (seidenmatt schwarz).

Bediensicheres Ceranfeld vertieft eingefasst.

Anti-Chafing-Dish: kein Brennpastengeruch, keine Brandgefahr, keine Abwärme, kein Wasserbad, keine Rutschgefahr, kein Gefahrgut.

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Kostenersparnis im Betrieb: ca. 60 Cent pro h (kW vs. Brennpaste).

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

Transportsicherer, versenkbarer Drehschalter.

Zweifarbige LED-Kontrollleuchte für Programmstatus.

Rutschfest durch Silikonfüße am Gehäuseboden.

Keine Einzelteile somit geringerer Reinigungsaufwand.

Ceranglas einfach zu reinigen mit Ceranglasschaber.