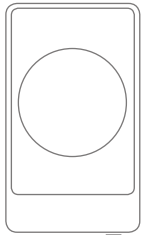




1/1-ik 3500Qe



1/1-ik 3500e



III. varithek 2.0 1/1-ik 3500Qe à chauffage sur toute la surface



CUISINER CONTRÔLÉ.

Le varithek® 2.0 est le classique de frontcooking sous un nouvel aspect. Cuire, griller, rôtir, frire ou cuisiner au wok, tout est possible avec varithek®. Un design moderne, une technique optimisée avec une faible consommation d'énergie et une commande optimisée qui préservent la qualité des plats distinguent le nouvel appareil. Le cadre de fixation intégré aux cotes Gastronome 1/1 permet à présent aussi une utilisation sur table en toute sécurité. L'emploi optimal de l'appareil est en combinaison avec les premières cas-

seroles en format GN : les thermoplates®. La gamme varithek 2.0 est compatible avec tous les modules porteurs varithek® existants jusqu'ici. La plaque de cuisson à induction existe en deux versions : à chauffage sur toute la surface (1/1-ik 3500Qe) et avec une plaque de cuisson ronde (1/1-ik 3500e).



Optimal avec les thermoplates® Rieber



Cadre de fixation intégré



Excellent design



Compatible avec tous les modules porteurs varithek® existants



Approprié en tant que tiroir et aussi pour un emploi sur table

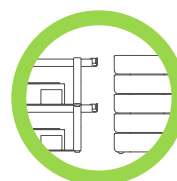
LES AVANTAGES D'UN SEUL COUP D'ŒIL.



MEILLEURE QUALITÉ



PLUS DE SÉCURITÉ



LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE



GAIN DE COÛTS



III. varithek 2.0 1/1-ik 3500e avec plaque de cuisson ronde

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

varithek 2.0 1/1-ik 3500Qe (chauffage sur toute la surface) :

Plaque de cuisson à induction GN 1/1, chauffage sur toute la surface, à insérer dans les modules porteurs AST ou EST et le port GN varithek®. Zone à induction chauffable sur toute la surface (390 x 220 mm). Détection automatique des récipients : casserole/poêle (diamètre min. de 11 cm), thermoplates® SWISS-PLY® GN 1/2, GN 2/3, GN 1/1. Le bord surélevé fixe la vaisselle. Il n'est donc plus nécessaire d'utiliser un cadre de fixation. Corps en acier inoxydable avec plaque de cuisson vitrocéramique, avec générateur à induction haute performance piloté par microprocesseur, aéré. Dimensions : 325 x 642 x 140 mm. Puissance électrique connectée : 3 500 W. Avec filtre à graisses amovible. Boîtier de commande avec régulateur d'énergie à commande électronique de 0-9, avec interrupteur marche/arrêt intégré. Prêt à être raccordé, câble d'alimentation électrique. Tension nominale 1 N AC 230 V 50/60 Hz. Conformité CE. Contrôlé VDE ou TÜV-GS.

varithek 2.0 1/1-ik 3500e (avec plaque de cuisson ronde) :

Plaque de cuisson à induction GN 1/1, avec 1 plaque de cuisson ronde, à insérer dans les modules porteurs AST ou EST, dimensions 325 x 642 x 140 mm. Corps en acier inoxydable avec plaque de cuisson vitrocéramique, avec générateur à induction haute performance piloté par microprocesseur, aéré. Surface d'induction Ø 230 mm. Le bord surélevé fixe la vaisselle. Il n'est donc plus nécessaire d'utiliser un cadre de fixation. Boîtier de commande avec régulateur d'énergie progressif de 0-9 et interrupteur marche/arrêt intégré. Prêt à être raccordé, câble d'alimentation électrique. Tension nominale 1 N AC 230 V 50/60 Hz. Contrôlé VDE-CEM, VDE-GS, conformité CE, protégé contre les projections d'eau (IP X4). Contrôlé VDE ou TÜV-GS.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	Acier inox
Dimensions ext. (l x p x h) env.	325 x 642 x 140 mm
Poids	13 kg
Tension nominale	1N AC 230 V 50/60 Hz
Puissance (1/1 ik 3500Qe)	3 500 W
Puissance (1/1 ik 3500e)	3 500 W
varithek® 2.0 1/1-ik 3500Qe (2,5)	N° de cde 91 01 02 56
varithek® 2.0 1/1-ik 3500Qe (0,8)	N° de cde 91 01 02 53
varithek® 2.0 1/1-ik 3500e (2,5)	N° de cde 91 01 02 57
varithek® 2.0 1/1-ik 3500e (0,8)	N° de cde 91 01 02 54

DÉBIT



VARITHEK 2.0

capacité max. d'env. 10 litres

↗ env. 20 personnes

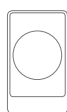
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



Optimal avec les **thermoplates®** Rieber en matériau multicouches **SWISS-PLY®**.



1/1-ik 3500Qe



1/1-ik 3500e