



TENIR AU CHAUD SOUS CONTRÔLE.

Pour garantir la qualité des produits alimentaires durant la phase de maintien au chaud, il est important de fournir une chaleur constante et contrôlée. Avec les méthodes traditionnelles telles que le bain-marie ou le chafing dish, le respect de ce critère n'est pas garanti. Associé aux thermoplates® (récipient de cuisson au format GN), l'appareil varithek® 2.0 accomplit cette tâche avec brio. En plus d'apporter la sécurité alimentaire, il réduit la consommation d'énergie de 75 % en maintien au chaud grâce au contact direct avec la surface vitrocéramique. Le cadre de fixation intégré permet également d'utiliser le nouveau module varithek® comme appareil de table.

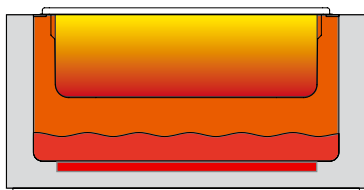
Fini les mets brûlés, refroidis ou séchés. Place au plaisir.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE.

Là où la chaleur était véhiculée par un média (air ou eau), la combinaison varithek® 2.0 + thermoplates® mise sur la chaleur de contact et de rayonnement. Le transfert d'énergie direct permet d'économiser jusqu'à 75 % d'énergie.

Si l'on place la main directement sur une plaque vitrocéramique allumée, on va se brûler rapidement. Si on garde la main à un ou deux centimètres, on pourra tenir un moment.

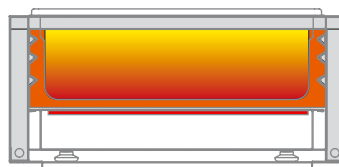
Bain-marie



L'eau et l'air doivent d'abord être chauffés. Le bac GN flotte au-dessus.

Consommation d'énergie élevée !

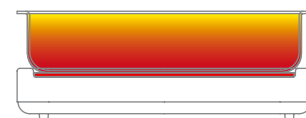
varithek® (ancienne version)



Le bac GN flotte juste au-dessus de la source d'énergie.

Meilleure consommation d'énergie !

varithek® 2.0



Le thermoplates® est placé directement sur la source d'énergie.

Réduction d'énergie de 75 %.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

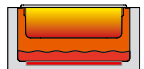

Appareil de maintien au chaud contrôlé au format GN 1/1. Le maintien au chaud à régulation continue garantit le respect de la température optimale sans cuire à l'excès ni brûler les aliments.

Carter en acier spécial, brossé mat, avec cornières de support sur les côtés longs pour l'insertion dans les supports modulaires varithek® ou pour utilisation sur table. Surface entièrement chauffée par corps de chauffe radiants. Plaque vitrocéramique encastrée, facile à nettoyer. Réglage en continu par bouton tournant. La LED indique le statut de service.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Matériau	acier spécial
Dimensions ext. (l x p x h) env.	620 x 323 x 66 mm
Poids	6 kg
Puissance électrique connectée	1 N AC 230 V 50 Hz
Puissance	800 W
varithek 2.0 - 800 W	N° de cde 91 01 01 41

DÉBIT	
	VARITHEK 2.0 capacité maxi : env. 10 l ↘ env. 20 personnes

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	
	BAIN-MARIE : ↘ env. 0,8 kW/h
	VARITHEK 2.0 : ↘ env. 0,2 kW/h (moyenne)

LES AVANTAGES D'UN SEUL COUP D'ŒIL.



PAS DE BAIN-MARIE



PAS D'ODEUR DE PÂTE À BRÛLER



PAS DE CHALEUR PERDUE



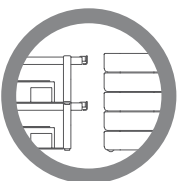
PAS DE RISQUE D'INCENDIE



MEILLEURE QUALITÉ



PLUS DE SÉCURITÉ



LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE



GAIN DE COÛTS

Consigne de sécurité : l'appareil s'échauffe à l'utilisation. Risque de brûlure ! Placer le récipient de cuisson correctement sur l'appareil pour éviter tout risque de basculement.