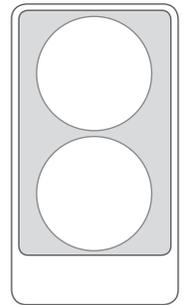




- Gamme de couvercles
- Inserts de cuisson GN
- Vaisselle de cuisson GN thermoplates®
- Appareils de cuisson varithek®

Casserole contre récipient GN



rond / rectangulaire :
30% de perte de surface

LA SOLUTION DE CUISSON.

Le varithek® 2.0 a 3 fonctions de base importantes pour le chef cuisinier : cuisson et régénération à processus optimisé, maintien au chaud et cuisson normale comme sur une table de cuisson.

Les programmes P1 à P6 permettent de cuire à point et automatiquement les plats préproduits. Pendant ce temps, le cuisinier peut se consacrer à d'autres tâches. Les 3 niveaux de maintien au chaud garantissent un apport de chaleur constant pour garder les plats à température en douceur et assurer une qualité parfaite dans la durée. Les niveaux de puissance 4 à 6 sont destinés à rôtir, griller, cuire et cuire à la vapeur, comme sur une table de cuisson classique.

En association avec la vaisselle de cuisson thermoplates®, il est maintenant possible d'utiliser toute la surface (désormais rectangulaire) et d'économiser de l'énergie grâce à la meilleure répartition de la chaleur, plus directe. Le cadre de fixation intégré permet d'utiliser le nouveau module varithek® comme appareil de table.

TOUT EN UN !



RÉGÉNÉRER
ET CUIRE.



MAINTENIR
AU CHAUD.



CUIRE À LA
VAPEUR.



RÔTIR.

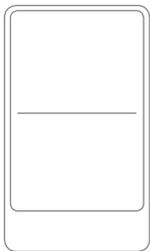
P1 -	P4 -	W1 -	4 - 120°C
P2 -	P5 -	W2 -	5 - 180°C
P3 -	P6 -	W3 -	6 - 220°C



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Appareil destiné à la régénération des plats froids et chauds, au maintien au chaud, à la cuisson, à la cuisson vapeur ou au grill, au format GN 1/1. Les programmes prédéfinis garantissent la régénération et la cuisson à point des plats de manière automatique.

Et grâce aux différents niveaux de puissance, vous gardez le contrôle du résultat final. 12 fonctions au choix : 6 programmes de régénération, 3 niveaux de maintien au chaud et 3 niveaux de puissance, sélection des programmes par bouton tournant escamotable (l'appareil 2 zones comporte 2 boutons de sélection escamotables), LED d'affichage du statut. 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 de rôtissage entièrement chauffée par corps de chauffe radiants. Plaque vitrocéramique encastrée, facile à nettoyer.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier spécial
Dimensions ext. (l x p x h) env.	620 x 323 x 82 mm
Poids	6,5 kg
Puissance électrique connectée	1 N AC 230 V 50 Hz
puissance : 1 zone	2 200 W
puissance : 2 zones	3 400 W

varithek 2.0 - 2 200 W N° de cde 91 01 01 40

varithek 2.0 - 3 400 W 2 zones N° de cde 91 01 01 42

DÉBIT



VARITHEK 2.0

capacité maxi : env. 10 l

↘ env. 20 personnes

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



Plaque de cuisson :

↘ env. 3,4 kW/h



VARITHEK 2.0 :

↘ env. 2,2 kW/h