



NOVITÀ!
Ora disponibile
anche la
versione da
incasso.



L'APPARECCHIATURA DA TAVOLO AD ALTE PRESTAZIONI

La famiglia Rieber KIPOT si è arricchita di un altro membro. Il potente KIPOT induction aggiunge nuove funzioni all'intelligente apparecchiatura da tavolo. Oltre ai classici apparecchi in vetroceramica, KIPOT induction associa i piani a induzione a una prestazione dinamica. Raggiunge la temperatura ideale per grigliare in pochissimo tempo e può essere quindi utilizzato al meglio per i buffet o come "sostituto della cucina" nei catering. Il livello di potenza 1 ha una funzione di lenta ebollizione. Dal livello 2 gli alimenti possono essere riscaldati delicatamente e con la massima semplicità. I livelli da 3 a 9 consentono ogni tipo di preparazione, dalla rigenerazione al grill. Inoltre è disponibile la

funzione boost per una potenza ancora più elevata. Ideale se abbinato a Rieber thermoplates®.

KIPOT è principalmente disponibile nei formati GN 1/1 e GN 2/3 e nei colori acciaio inox e nero.

Ora K-POT 1/1 3600 Q è disponibile anche come versione da incasso (apparecchio a 2 zone) e può essere montato direttamente nel rivestimento in acciaio inox o a filo in una copertura in legno, granito o acciaio inox grazie a un telaio da incasso in acciaio inox.

La quantità dei piani da montare può essere scelta a piacere.

Il pannello di comando è installato orizzontalmente nel pannello frontale.

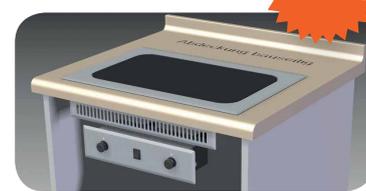




Apparecchio da tavolo GN 1/1 a 2 zone



Apparecchio da tavolo GN 2/3 a 1 zona



Versione da incasso GN 1/1 a 2 zone

DATI TECNICI.

Apparecchio per riscaldare, bollire, cuocere, cuocere a vapore o grigliare in formato GN 2/3 o GN 1/1.

I livelli di potenza consentono funzionalità di cottura personalizzabili. Regolatore a scomparsa per la selezione dei programmi (l'apparecchio a 2 zone è dotato di 2 regolatori a scomparsa). KIPOT GN 2/3 è dotato di una bobina di induzione sull'intera superficie, KIPOT GN 1/1 è dotato invece di 2 bobine rettangolari. Corpo in acciaio inox o laccato nero. Piano di cottura in vetroceramica integrato che può essere pulito con la massima semplicità. La versione da incasso K-POT 1/1 è in acciaio inox con piano a filo in vetroceramica.

Funzione boost:

ruotare il regolatore in senso orario sopra l'ultimo livello fino all'arresto. Così KIPOT riscalda ancora più velocemente!

DATI TECNICI

Materiale Acciaio inox

Dimensioni esterne apparecchiatura da tavolo (L x P x H)
 GN 2/3 ca. 353 x 380 x 88 mm
 GN 1/1 ca. 533 x 380 x 88 mm

Dimensioni esterne versione da incasso (L x P x H)
 Piano di cottura a induzione ca. 607 x 394 x 57 mm
 582 x 378 mm
 Feritoia rivestimento ca. 388 x 152 x 100 mm
 Comando ca. 322 x 85 mm
 Feritoia pannello frontale ca.

Peso GN 2/3 / GN 1/1 **Apparecchiatura da tavolo** 5 kg / 7 kg

Peso GN 1/1 **Versione da incasso** 9,3 kg

Potenza elettrica allacciata 1 N AC 230 V 50 Hz

Potenza GN 2/3 / GN 1/1 2300 W / 3600 W

Modelli dell'apparecchio da tavolo:

K-POT - 1/1 ik-3600 Q art. no. 84 01 20 40
 Apparecchio a 2 zone **Apparecchiatura da tavolo**
 (acciaio inox)

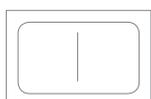
K-POT - 1/1 ik-3600 Q art. no. 84 01 20 41
 Apparecchio a 2 zone (nero) **Apparecchiatura da tavolo**

K-POT - 2/3 ik-2300 art. no. 84 01 20 42
 Apparecchio a 1 zona **Apparecchiatura da tavolo**
 (acciaio inox)

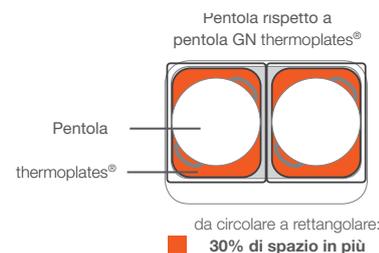
K-POT - 2/3 ik-2300 art. no. 84 01 20 43
 Apparecchio a 1 zona (nero) **Apparecchiatura da tavolo**

Modelli della versione da incasso:

K-POT - incasso 1/1 ik-3600 Q art. no. 84 01 20 53
 Apparecchio a 2 zone **Versione da incasso**
 (acciaio inox)



EFFICIENZA IN TERMINI DI SPAZIO



PORTATA



KIPOT

volume di riempimento max.: ca 10 litri

↘ ca. 20 persone

EFFICIENZA ENERGETICA

Induzione + thermoplates®:

↘ il materiale multistrato brevettato SWISS-PLY® combinato alla pregiata induzione di Rieber consente di riscaldare con estrema rapidità e offre una distribuzione del calore controllabile.

Grazie alla combinazione di thermoplates® con l'apparecchio a induzione potrete risparmiare energia e ottenere risultati migliori.

Contenitori GN thermoplates® e ulteriori accessori su richiesta.

Avvertenze per la sicurezza: durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature elevate: pericolo di ustione. Posizionare correttamente la pentola sull'apparecchio: pericolo di ribaltamento.