

## Données techniques

### Beer Réchaud Gastro à 1 plaque de cuisson Ø 22 cm, 230 ou 400 volts

Pour cuire et rôtir sur plaque de cuisson de grand format à haut rendement

- Pour l'utilisation comme fourneau de table flexible ou station à soupe dans les cuisines professionnelles.
- Bâti en acier chrome-nickel 18/10.
- Plaque de cuisson, diamètre 22 cm, avec anneau en acier chrome-nickel.
- Commutateur de réglage à 7 positions et lampe témoin.
- Avec câble de raccordement longueur environ 1.5 m, résistant à la chaleur (min. 90° C) et fiche.

|                                                 |      |        |
|-------------------------------------------------|------|--------|
| RE 22, 230 volts, fiche type 12                 | Art. | 200200 |
| RE 22, 400 volts (plaque rapide), fiche type 15 | Art. | 200202 |
| RE 22, 230 volts (plaque rapide), fiche Schuko  | Art. | 200222 |

Accessoires de nettoyage:

|                                                       |      |        |
|-------------------------------------------------------|------|--------|
| Produit à nettoyer les réchauds Beer-Clean, 0.5 litre | Art. | 201004 |
|-------------------------------------------------------|------|--------|

Données électriques:

#### RE 22, 230 volts

- Puissance 2.0 kW
- Tension 230 V, PNE
- Courant nominal max. 9.0 A

#### RE 22, 400 volts (plaque rapide)

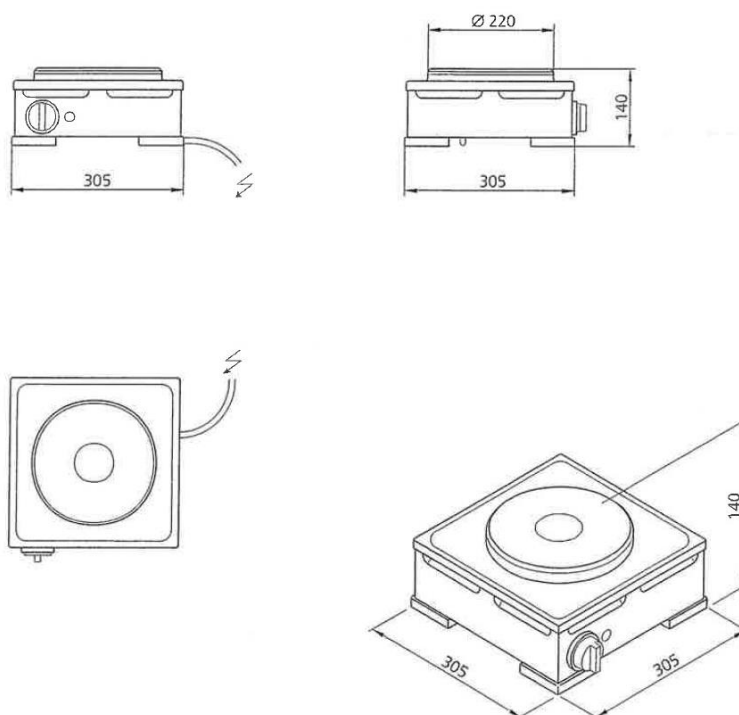
- Puissance 2.6 kW
- Tension 400 V, 2 PE
- Courant nominal max. 6.5 A

#### RE22, 230 volts (plaque rapide)

- Puissance 2.6 kW
- Tension 230 V, PNE
- Courant nominal max. 11.3 A

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Poids:         | 6.5 kg                     |
| Dimensions:    | 305 x 305 x 140 mm (LxPxH) |
| Homologations: | CE                         |

Modifications réservées



## Données techniques

### Beer Réchaud Gastro à 1 plaque de cuisson Ø 30 cm, 230 ou 400 volts

Pour cuire et rôtir sur plaque de cuisson de grand format à haut rendement.

- Pour l'utilisation comme fourneau de table flexible dans les cuisines professionnelles ou, en combinaison avec le support inférieur, comme station à soupe dans les salles de banquet.
- Bâti en acier chrome-nickel 18/10.
- Plaque de cuisson, diamètre 30 cm, avec anneau en acier chrome-nickel.
- Commutateur de réglage à 7 positions.
- Avec câble de raccordement longueur environ 1.5 m, résistant à la chaleur (min. 90° C) et fiche.

RE 30, 400 volts, fiche type 15  
RE 30, 230 volts, fiche type Schuko

Art. 200205  
Art. 200224

Accessoires de nettoyage:

Produit de nettoyer les réchauds Beer-Clean 0.5 litre

Art. 201004

Accessoires:

Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle fixe  
Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle mobile  
Console murale

Art. 910559  
Art. 910562  
Art. 910414

Données électriques:

#### RE 30, 400 volts

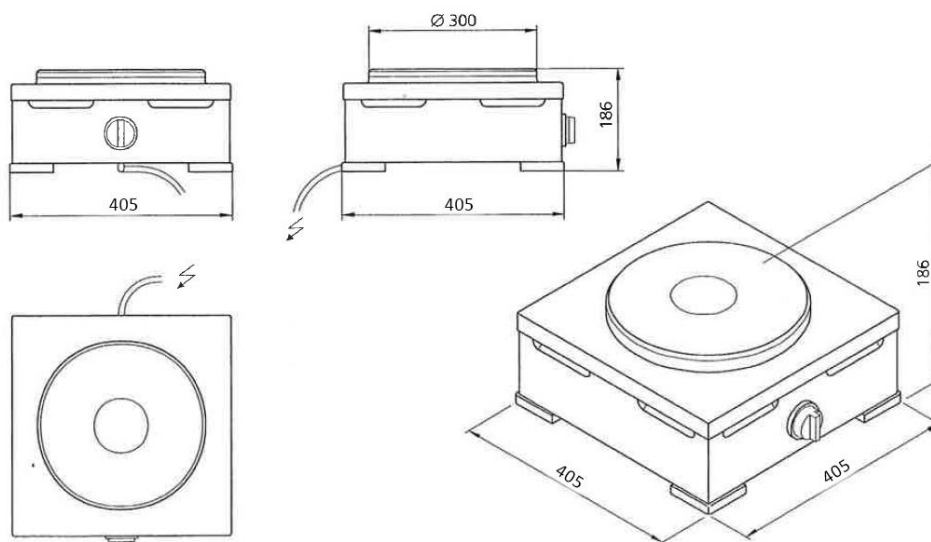
- Puissance 3.0 kW
- Tension 400 V, 2 PE
- Courant nominal max. 7.5 A

#### RE 30, 230 volts

- Puissance 3.5 kW
- Tension 230 V, PNE
- Courant nominal max. 15.2 A

Poids: 14.9 kg  
Dimensions: 405 x 405 x 186 mm (LxPxH)  
Homologations: CE

Modifications  
réservées



## Données techniques

### Beer Réchaud Gastro à 1 plaque de cuisson Ø 40 cm

Pour cuire et rôtir sur plaque de cuisson de grand format à haut rendement

- Pour l'utilisation comme fourneau de table flexible dans les cuisines professionnelles, p.ex. pour chauffer des grandes plaques à paella.
- Bâti en acier chrome nickel 18/10.
- Plaque de cuisson avec rebord noir, diamètre 40 cm.
- Commutateur de réglage à 7 positions
- Avec câble de raccordement longueur environ 1.5 m, résistant à la chaleur (min. 90° C), sans fiche.

RE 40, 400 volts Art. 200206

Accessoires de nettoyage:

Produit à nettoyer les réchauds Beer-Clean 0.5 litre Art. 201004

Accessoires:

Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle fixe Art. 910559

Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle mobile Art. 910562

Données électriques:

#### RE 40

- Puissance 5.0 kW

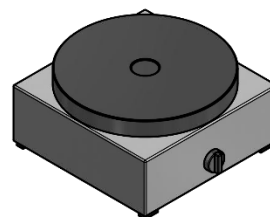
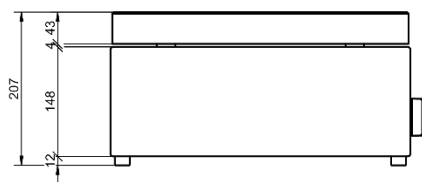
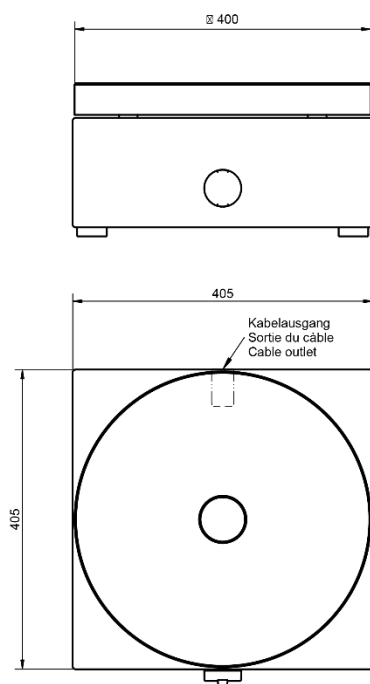
- Tension 400 V, 2 PE

- Courant nominal max. 12.5 A

Poids: 26.2 kg

Dimensions: 405 x 405 x 207 mm (LxPxH)

Homologations: CE



Modifications réservées

## Données techniques

### Beer Réchaud Gastro à 2 plaques de cuisson Ø 22 cm

Pour cuire et rôtir sur deux plaques de cuisson de grand format à haut rendement.

- Pour l'utilisation comme fourneau de table flexible dans les cuisines professionnelles.
- Bâti en acier chrome-nickel 18/10.
- Deux plaques de cuisson, diamètre 22 cm, avec anneau en acier chrome-nickel.
- Chaque plaque de cuisson réglable avec 1 commutateur à choix sur côté large ou étroit.
- Avec câble de raccordement environ 1.5 m, résistant à la chaleur (min. 90° C) avec fiche type 15.

|                                                     |      |        |
|-----------------------------------------------------|------|--------|
| 2 RE 22B, 400 volts, commutateur sur le côté large  | Art. | 200212 |
| 2 RE 22S, 400 volts, commutateur sur le côté étroit | Art. | 200213 |

Accessoires de nettoyage:

|                                                      |      |        |
|------------------------------------------------------|------|--------|
| Produit à nettoyer les réchauds Beer Clean 0.5 litre | Art. | 201004 |
|------------------------------------------------------|------|--------|

Données électriques:

#### **2 RE 22B / 2 RE 22S**

- Puissance 4.6 kW
- Tension 400 V, 3PE
- Courant nominal max. 9.9 A

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| Poids:     | 11.1 kg                              |
| Dimensions | 2RE 22B = 605 x 305 x 140 mm (LxPxH) |
|            | 2RE 22S = 305 x 605 x 140 mm (LxPxH) |

Homologations: CE

Modifications réservées

## Données techniques

### Beer Réchaud Gastro à 2 plaques Ø 30 cm

Pour cuire et rôtir sur deux plaques de cuisson de grand format à haut rendement.

- Pour cuire et rôtir sur deux plaques de cuisson de grand format à haut rendement.
- Bâti en acier chrome-nickel 18/10.
- Deux plaques de cuisson, diamètre 30 cm, avec anneau en acier chrome-nickel.
- Commutateur de réglage à 7 positions.
- Commutateurs à choix sur le côté large ou étroit.
- Avec câble de raccordement longueur environ 1.5 m, résistant à la chaleur (min. 90° C), sans fiche.

2 RE 30B, 400 volts, commutateurs sur le côté large Art. 200214  
2 RE 30S, 400 volts, commutateurs sur le côté étroit Art. 200215

Accessoires de nettoyage:  
Produit à nettoyer les réchauds Beer-Clean 0.5 litre Art. 201004

Accessoires:  
Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle fixe Art. 910560  
Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle mobile Art. 910586  
Console murale pour RE avec commutateurs sur le côté large Art. 910414  
Exécution câble EMP 5 x 1.5 mm<sup>2</sup>, L = 1.2 m seulement commutateurs sur le côté large Art. 910630

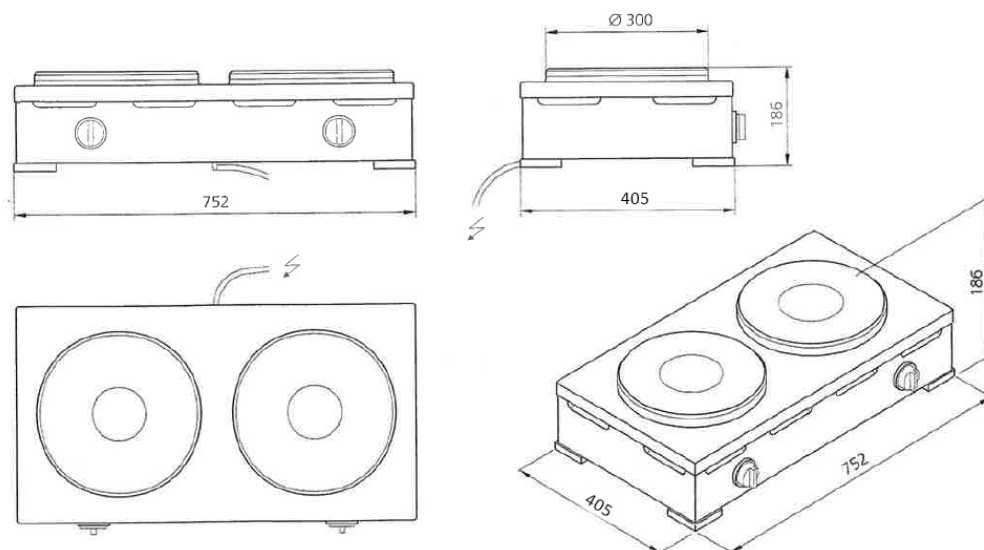
Données électriques:

#### 2 RE 30

- Puissance 6.0 kW
- Tension 400 V, 3 PE
- Courant nominal max. 13.0 A

Poids: 26.4 kg  
Dimensions: 752 x 405 x 186 mm (LxPxH)  
Homologations: CE

Modifications réservées



## Données techniques

### Beer Réchaud Gastro à 2 plaques de cuisson 30 x 30 cm

Pour cuire et rôtir sur deux plaques de cuisson de grand format à haut rendement.

- Pour l'utilisation comme fourneau de table flexible dans les cuisines professionnelles.
- Bâti en acier chrome-nickel 18/10.
- Chaque plaque de cuisson réglable avec 1 commutateur de réglage à 7 positions.
- Avec câble de raccordement longueur environ 1.5 m, résistant à la chaleur (min. 90° C), sans fiche.

2 RE 33B, commutateurs sur le côté large Art. 200216

Accessoires de nettoyage:

Produit à nettoyer les réchauds Beer-Clean 0.5 litre Art. 201004

Accessoires:

Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle fixe Art. 910560

Support inférieur avec tablar intermédiaire, modèle mobile Art. 910586

Console murale pour RE avec commutateur sur le côté large Art. 910414

Données électriques

#### 2RE 33

- Puissance 6.0 kW

- Tension 400 V, 3 PE

- Courant nominal max. 13.0 A

Poids: 31.3 kg

Dimensions: 480 x 752 x 186 mm (LxPxH)

Homologations: CE

Modifications réservées