

Ausschreibungstext für

Ceran Warmhalteplatte Einbaumodell GN 1/1

Beschreibung:

Die Ceran Warmhalteplatte mit ihrer edlen schwarzen Präsentationsfläche eignet sich zum Warmhalten von Backwaren, Speisen, Getränken, Porzellan, usw. Die Oberflächentemperatur ist von 30-90°C stufenlos regulierbar.

Technische Daten:

Modell	GN 1/1
Heizzone:	1
Leistung:	450W
Nennstrom:	2A
Anschluss:	230 V
Gewicht:	6 kg
Nutzfläche:	0.17 m ²
Masse BxTxH (längs)	323 x 530 x 44 mm
Regler (tief)	18 mm

Ausführung:

Die Warmhalteplatte ist auf einem robusten, geschliffenen CNS-Rahmen aufgelegt. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Der Kabelausgang befindet sich unter dem Gerät.

Einbau:

Die Tisch- bzw. Arbeitsplatte muss min. 20mm hoch sein. Geeignetes Material: Holz, Stein, Corian, künstlicher Stein, CNS. Der modulare Aufbau ermöglicht mehrere Geräte in einer Reihe mit verschiedenen Kombinationen in Längs- oder Quer-Formation einzubauen. Die Warmhalteplatte wird mit 4 abgewinkelten Montageschienen im Tischausschnitt montiert. Der Einbau des Temperaturreglers und der Betriebslampe ist individuell vorzunehmen.

Lieferumfang

1,8 m Anschlusskabel inkl. Stecker Typ 12/Schuko montiert am Gerät.

4 abgewinkelte Montageschienen inkl. Einstellschrauben, Betriebslampe und Temperaturregler alles lose.

Modell: Ceran Warmhalteplatte Einbaumodell GN 1/1

Hersteller: Beer Grill AG

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab.

Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausschreibungstext für

Ceran Warmhalteplatte Einbaumodell GN 2/1

Beschreibung:

Die Ceran Warmhalteplatte mit ihrer edlen schwarzen Präsentationsfläche eignet sich zum Warmhalten von Backwaren, Speisen, Getränken, Porzellan, usw. Die Oberflächentemperatur ist von 30-90°C stufenlos regulierbar.

Technische Daten:

Modell	GN 2/1
Heizzone:	2
Leistung:	900W
Nennstrom:	2A
Anschluss:	230 V
Gewicht:	12 kg
Nutzfläche:	0.34 m ²
Masse BxTxH (längs)	648 x 530 x 44 mm
Regler (tief)	18 mm

Ausführung:

Die Warmhalteplatte ist auf einem robusten, geschliffenen CNS-Rahmen aufgelegt. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Zwischen den GN-Feldern ist eine Silikonfuge angebracht. Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Der Kabelausgang befindet sich unter dem Gerät.

Einbau:

Die Tisch- bzw. Arbeitsplatte muss min. 20mm hoch sein. Geeignetes Material: Holz, Stein, Corian, künstlicher Stein, CNS. Der modulare Aufbau ermöglicht mehrere Geräte in einer Reihe mit verschiedenen Kombinationen in Längs- oder Quer-Formation einzubauen. Die Warmhalteplatte wird mit 4 abgewinkelten Montageschienen im Tischausschnitt montiert. Der Einbau der Temperaturregler und der Betriebslampen ist individuell vorzunehmen.

Lieferumfang

1,8 m Anschlusskabel inkl. Stecker Typ 12/Schuko montiert am Gerät.
4 abgewinkelte Montageschienen inkl. Einstellschrauben, Betriebslampen und Temperaturreglern alles lose.

Modell: Ceran Warmhalteplatte Einbaumodell GN 2/1

Hersteller: Beer Grill AG

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab.

Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausschreibungstext für

Ceran Warmhalteplatte Einbaumodell GN 3/1

Beschreibung:

Die Ceran Warmhalteplatte mit ihrer edlen schwarzen Präsentationsfläche eignet sich zum Warmhalten von Backwaren, Speisen, Getränken, Porzellan, usw. Die Oberflächentemperatur ist von 30-90°C stufenlos regulierbar.

Technische Daten:

Modell	GN 3/1
Heizzone:	3
Leistung:	1350W
Nennstrom:	2A
Anschluss:	230 V
Gewicht:	18 kg
Nutzfläche:	0.51 m ²
Masse BxTxH (längs)	973 x 530 x 44 mm
Regler (tief)	18 mm

Ausführung:

Die Warmhalteplatte ist auf einem robusten, geschliffenen CNS-Rahmen aufgelegt. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Zwischen den GN-Feldern ist eine Silikonfuge angebracht. Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Der Kabelausgang befindet sich unter dem Gerät.

Einbau:

Die Tisch- bzw. Arbeitsplatte muss min. 20mm hoch sein. Geeignetes Material: Holz, Stein, Corian, künstlicher Stein, CNS. Der modulare Aufbau ermöglicht mehrere Geräte in einer Reihe mit verschiedenen Kombinationen in Längs- oder Quer-Formation einzubauen. Die Warmhalteplatte wird mit 4 abgewinkelten Montageschienen im Tischausschnitt montiert. Der Einbau der Temperaturregler und der Betriebslampen ist individuell vorzunehmen.

Lieferumfang

1,8 m Anschlusskabel inkl. Stecker Typ 12/Schuko montiert am Gerät.
4 abgewinkelte Montageschienen inkl. Einstellschrauben, Betriebslampen und Temperaturreglern alles lose.

Modell: Ceran Warmhalteplatte Einbaumodell GN 3/1

Hersteller: Beer Grill AG

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab.

Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

Technische Änderungen vorbehalten!