

## Ausschreibungstext für

# Culinario 5 E Easy Einbau 2/1

### Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis). Der Wechsel von bedient auf selbstbedient, der Austausch der Trägermodule und des Zubehörs benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar.

<b>Typ:</b>	<b>Culinario</b>
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Länge:	770 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	600 mm
Gewicht:	ca. 120 kg

### Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	2050 Watt
Max. Nennstrom:	9 A
Steckertyp:	Typ 12/Schuko

### Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften CE-Zulassung

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96 +A13:98 +A14:98 +A2.00 +A15:00 +A16:01

### Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar. Komplett steckerfertiges System.

### Glasaufbau 5 E (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts dem Grundgerät verschraubt. Oben im Rahmen befindet sich je eine hygienische, durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 4 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und

einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo (Tiefenmass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschild (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.  
ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

### Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

**Warmlicht:** Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

**Neutrallicht:** Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

### Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

Am Funktionskanal befindet sich ein Hauptschalter (Drehschalter) mit den Funktionen:

Aus: Gerät ausgeschaltet

Warmbetrieb: Heizungen unten, Heizungen oben und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-5) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld. Die **Unterhitze** (Ceranheizung) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-12) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

### Trockenlaufwarnung optional

Am Funktionskanal ist ein manuell einstellbarer Timer mit Lichtsignal montiert. Nach Ablauf von ca. 3 Stunden leuchtet das Lichtsignal und die Ceranheizfelder (Unterhitze) schalten automatisch ab. Der Wasserstand in den Wasserschalen muss überprüft werden und evtl. nachgefüllt werden. Nach Wiedereinstellen des Timers schalten die Heizfelder wieder ein.

**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung****Schiebespiegel 270 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablarglases eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

**Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:**

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

**Option: EasySlide Trockenrahmen**

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine.

EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl. Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät**

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird.

Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

**Modell: Culinario Easy 5E Einbau 2/1**

**Hersteller: Beer Grill AG**

**Original Schweizer Fabrikat**

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

**Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.**

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## Ausschreibungstext für

# Culinario 5 E Easy Einbau 3/1

### Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis). Der Wechsel von bedient auf selbstbedient, der Austausch der Trägermodule und des Zubehörs benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar.

<b>Typ:</b>	<b>Culinario</b>
Grösse:	Gastronorm 3 x GN 1/1
Länge:	1110 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	600 mm
Gewicht:	ca. 170 kg

### Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400/230 Volt, 2NPE/1PNE
Nennleistung:	3050 Watt
Max. Nennstrom:	9 A
Steckertyp:	Typ 15/Schuko

### Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften CE-Zulassung

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96 +A13:98 +A14:98 +A2.00 +A15:00 +A16:01

### Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar. Komplett steckerfertiges System.

### Glasaufbau 5 E (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts dem Grundgerät verschraubt. Oben im Rahmen befindet sich je eine hygienische, durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 4 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und

einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo (Tiefenmass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschild (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebepiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.  
ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

### Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

**Warmlicht:** Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

**Neutrallicht:** Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

### Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

Am Funktionskanal befindet sich ein Hauptschalter (Drehschalter) mit den Funktionen:

Aus: Gerät ausgeschaltet

Warmbetrieb: Heizungen unten, Heizungen oben und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-5) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld. Die **Unterhitze** (Ceranheizung) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-12) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

### Trockenlaufwarnung optional

Am Funktionskanal ist ein manuell einstellbarer Timer mit Lichtsignal montiert. Nach Ablauf von ca. 3 Stunden leuchtet das Lichtsignal und die Ceranheizfelder (Unterhitze) schalten automatisch ab. Der Wasserstand in den Wasserschalen muss überprüft werden und evtl. nachgefüllt werden. Nach Wiedereinstellen des Timers schalten die Heizfelder wieder ein.

**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung****Schiebespiegel 270 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablarglases eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

**Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:**

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

**Option: EasySlide Trockenrahmen**

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine.

EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl. Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät**

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird.

Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

**Modell: Culinario Easy 5E Einbau 3/1**

**Hersteller: Beer Grill AG**

**Original Schweizer Fabrikat**

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

**Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.**

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## Ausschreibungstext für

# Culinario 5 E Easy Einbau 4/1

### Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis). Der Wechsel von bedient auf selbstbedient, der Austausch der Trägermodule und des Zubehörs benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar.

<b>Typ:</b>	<b>Culinario</b>
Grösse:	Gastronorm 4 x GN 1/1
Länge:	1450 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	600 mm
Gewicht:	ca. 220 kg

### Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 2NPE
Nennleistung:	4050 Watt
Max. Nennstrom:	9 A
Steckertyp:	Typ 15/Schuko

### Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften CE-Zulassung

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96 +A13:98 +A14:98 +A2.00 +A15:00 +A16:01

### Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar. Komplett steckerfertiges System.

### Glasaufbau 5 E (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts dem Grundgerät verschraubt. Oben im Rahmen befindet sich je eine hygienische, durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 4 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und

einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo (Tiefenmass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschild (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebepiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.  
ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

### Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

**Warmlicht:** Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

**Neutrallicht:** Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

### Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

Am Funktionskanal befindet sich ein Hauptschalter (Drehschalter) mit den Funktionen:

Aus: Gerät ausgeschaltet

Warmbetrieb: Heizungen unten, Heizungen oben und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-5) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld. Die **Unterhitze** (Ceranheizung) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-12) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

### Trockenlaufwarnung optional

Am Funktionskanal ist ein manuell einstellbarer Timer mit Lichtsignal montiert. Nach Ablauf von ca. 3 Stunden leuchtet das Lichtsignal und die Ceranheizfelder (Unterhitze) schalten automatisch ab. Der Wasserstand in den Wasserschalen muss überprüft werden und evtl. nachgefüllt werden. Nach Wiedereinstellen des Timers schalten die Heizfelder wieder ein.



**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung****Schiebespiegel 270 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablarglases eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

**Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:**

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

**Option: EasySlide Trockenrahmen**

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine.

EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl.

Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät**

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird.

Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

**Modell: Culinario Easy 5E Einbau 4/1**

**Hersteller: Beer Grill AG**

**Original Schweizer Fabrikat**

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

**Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.**

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## Ausschreibungstext für

### Culinario 5 E Easy Einbau 5/1

#### Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis). Der Wechsel von bedient auf selbstbedient, der Austausch der Trägermodule und des Zubehörs benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar.

<b>Typ:</b>	<b>Culinario</b>
Grösse:	Gastronorm 5 x GN 1/1
Länge:	1790 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	600 mm
Gewicht:	ca. 270 kg

#### Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 2NPE
Nennleistung:	5050 Watt
Max. Nennstrom:	9 A
Steckertyp:	Typ 15/Schuko

#### Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften CE-Zulassung

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96 +A13:98 +A14:98 +A2.00 +A15:00 +A16:01

#### Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar. Komplett steckerfertiges System.

#### Glasaufbau 5 E (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts dem Grundgerät verschraubt.

Oben im Rahmen befindet sich je eine hygienische, durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 4 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und

einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo (Tiefenmass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschild (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebepiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.  
ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

### Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

**Warmlicht:** Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

**Neutrallicht:** Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

### Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

Am Funktionskanal befindet sich ein Hauptschalter (Drehschalter) mit den Funktionen:

Aus: Gerät ausgeschaltet

Warmbetrieb: Heizungen unten, Heizungen oben und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-5) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld. Die **Unterhitze** (Ceranheizung) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-12) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Funktionskanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

### Trockenlaufwarnung optional

Am Funktionskanal ist ein manuell einstellbarer Timer mit Lichtsignal montiert. Nach Ablauf von ca. 3 Stunden leuchtet das Lichtsignal und die Ceranheizfelder (Unterhitze) schalten automatisch ab. Der Wasserstand in den Wasserschalen muss überprüft werden und evtl. nachgefüllt werden. Nach Wiedereinstellen des Timers schalten die Heizfelder wieder ein.

**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung****Schiebespiegel 270 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablarglases eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

**Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:**

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

**Option: EasySlide Trockenrahmen**

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine.

EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl. Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät**

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird.

Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

**Modell: Culinario Easy 5E Einbau 5/1**

**Hersteller: Beer Grill AG**

**Original Schweizer Fabrikat**

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

**Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.**

**Technische Änderungen vorbehalten!**