

Ausschreibungstext für

Culinario 5 E Easy 2/1 Standmodell

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.

Typ:	Culinario
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Länge:	770 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 165 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. Der Rahmen ist 3-seitig mit CNS verkleidet.

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

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet (100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet.

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Aufschlagwinkeln möglich.

Modell: Culinario Easy 5E Tisch 2/1 Standmodell

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 3/1 Standmodell

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.

Typ:	Culinario
Grösse:	Gastronorm 3 x GN 1/1
Länge:	1110 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 230 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. Der Rahmen ist 3-seitig mit CNS verkleidet.

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

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet (100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet.

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Aufлагewinkeln möglich.

Modell: Culinario Easy 5E 3/1 Standmodell

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 4/1 Standmodell

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.

Typ:	Culinario
Grösse:	Gastronorm 4 x GN 1/1
Länge:	1450 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 295 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. Der Rahmen ist 3-seitig mit CNS verkleidet.

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

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet (100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Schiebetüren komplett mit Griffmulde

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Auflegewinkeln möglich.

Modell: Culinario Easy 5E 4/1 Standmodell

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 5/1 Standmodell

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.

Typ:	Culinario
Grösse:	Gastronorm 5 x GN 1/1
Länge:	1790 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 360 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. Der Rahmen ist 3-seitig mit CNS verkleidet.

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

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet (100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Schiebetüren komplett mit Griffmulde

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Auflegewinkeln möglich.

Modell: Culinario Easy 5E 5/1 Standmodell

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!**