

Ausschreibungstext für

Vulcano 2/1 ZK

Multifunktions-kalt-warm-Speisenausgabevitrine (Induktion)

Beschreibung

Die Multifunktionale Speisenpräsentationsvitrine vereint eine Warm- und eine Kaltpräsentations- und Ausgabevitrine in einem Gerät mit einer durchgehenden Präsentationsfläche aus Ceranglas (horizontal oder schräg gestellt). Mittels Hauptschalter kann zwischen den Modi: warm/trocken (Flächeninduktion mit Stützwärme und Neutrallicht), warm/feucht (Flächeninduktion mit aktiver Befeuchtung, Stützwärme und Neutrallicht), aktiv kalt (Aktive Kühlung, Kälteklasse M2 und Neutrallicht) und neutral (Neutrallicht) umgeschaltet werden. Durch kurze Umschaltzeiten (15 – 25 Minuten) zwischen den Klimatisierungen wird eine erhöhte Einsatzflexibilität bei minimiertem Platzbedarf erreicht. Das Gerät ist komplett steckerfertig.

Präsentationsfläche

Ist schrägstellbar zum Gast

Höhe:	750 mm
Breite:	650 mm
Tiefe:	600mm

Gesamtmasse:

Höhe:	1300 / 1350 mm
Glasaufbauhöhe:	550 / 600 mm
Breite:	780 mm
Tiefe:	900 mm

Schneidbrett:

Höhe:	900 mm
Tiefe:	193 mm
Breite:	780 mm
Dicke:	27,5 mm

Induktionsfeld:	900 W pro GN-Einheit
IR-Warmlicht:	300 W pro Lampe/GN-Einheit
Elektroanschluss:	400 Volt
Geräteschutzart:	IP20
Nennleistung:	3.370 Watt
Nennstrom:	7.0 A
Stecker:	CEE 16 A
Kabellänge min.	3 m

Die elektronische Ausstattung nach länderspezifischen Vorschriften mit CE-Zulassung.

Kälteleistung bei VT -10°C:	ca. 600 Watt
Kältemittel:	R134a oder R404a
Temperaturbereich:	+ 4° bis + 12°C
Umgebungstemperatur:	max. + 25°C
Relative Luftfeuchtigkeit	max. 60%

(Klimaklasse 3, EN441)

Nutztiefe:	ca. 210 mm
Saugleitung:	Dm 10 mm
Druckleitung:	Dm 6 mm
Wasseranschluss:	A R ¾ "
Wasserzulauftemperatur max.:	60°C
Wasserzulaufdruck:	1-10 bar
Abwasseranschluss:	Siphon 1 ¼ ", Dm 32 an AW-Netz

Grundgerät:

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz-, oder Einbaurahmen in rechtwinkliger oder abgeschrägter Ausführung. Grundkorpus komplett aus CNS. Alle sichtbaren Flächen matt geschliffen, Korn 240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Verkleidung:

Der Rahmen ist 3-seitig mit CNS verkleidet.

Bedienungspanel mit manueller Steuerung:

Das Bedienpanel ist am Grundgerät angebracht. Über einen Hauptschalter wird die jeweilige Grundfunktion vorgewählt: warm/trocken (Flächeninduktion mit Stützwärme und Neutrallicht), warm/feucht (Flächeninduktion mit aktiver Befeuchtung, Stützwärme und Neutrallicht), aktiv kalt (Aktive Kühlung, Kälteklasse M2 und Neutrallicht) und neutral (Neutrallicht). Die Funktionen Unterhitze, Oberhitze, kalt und Bedampfung können zusätzlich separat geregelt werden. Für die Heizung von unten ist ein Potentioregler pro Heizzone Flächeninduktion I oder paarweise manuell per Drehschalter von 20-100°C einstellbar. Die Heizzonen sind mit Temperatursonden für die Ermittlung und Regelung der IST- und SOLL-Temperatur ausgestattet.

Glasaufbau 5 E (Höhe 550 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 mit 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 entnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo. 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). Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.
ESG-Sicherheitsglas 6 – 12 mm

Licht-/Wärmekanal im Glasaufbau montiert:

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Kaltlicht verläuft parallel zum Warmlicht. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Warmlicht und in zweiter Reihe das Kaltlicht angeordnet.

Warmlicht:

Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, sowie integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung über den Produkten. 1 Infrarotlampe über jeder Heizzone.

Pro Heizzone analog GN 1/1 manuell per Drehschalter in Stufen von 1-5 einstellbar, bedienerseitig platziert in Augenhöhe im L/W-Kanal. Dimmer für das Warmlicht individuell für jedes GN im Lichtkanal eingelassen.

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.

Zubehör:

Das Hygiene-Schneidbrett ist bedienerseitig am Grundgerät angebracht und befindet sich mit ca. 200 mm Tiefe in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. Der Rahmen wird über eine Fixierung aufgelegt. Mögliche Farben: schwarz oder schwarz/weiss

Warmpräsentation mit Induktionsheiztechnik:

Im Modul ist flächenbündig und flächenfüllend ein rechteckiges Induktionsfeld mit 2 voneinander getrennt regelbaren Heizzonen mit Induktivheiztechnik 900 Watt je Präsentationsbereich der Grösse ca. GN 1/1. Das Modul ist zugänglich eingeschraubt, im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar.

Frischdampfsystem:

Aktives Dampfsystem mit Dampfverteilerrohr, zur Reinigung abnehmbar, Frischwasser-Festanschluss oder Wassertank. Dampfmenge mittels Stufenschalter regulierbar. Ganzes Dampfsystem ausziehbar zur leichten Reinigung. Max. Wasserverbrauch 2 L/Std.

Kaltpräsentation mit Zentralkühlung

Speiseausgabenbuffet für das Präsentieren und Kalthalten von Speisen und Getränken mit produktschonender Umluftkühlung durch isolierte CNS-Umluftkühlwanne. Die Wanne besteht aus einem grossflächigen beschichteten Lamellenverdampfer mit Luftschleierkühlung durch drehzahlgeregeltem Ventilationssystem. Das Kalthalten von vorgekühlten Speisen ist mit max. 7°C durch Luftschleierkühlung möglich. Die Ausstellfläche ist federentlastet und zum Reinigen hochklappbar. Sie ist ausgerüstet mit automatischer Heissgasabtauung, elektronischem Thermostat und einem Expansionsventil.

Parameter:

- Hochklappbarer Lamellenverdampfer
- Vollautomatische elektrische Abtauung
- Mit Expansionsventil für Kältemittel
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Luftschleier-Kühlung durch Ventilationssystem
- Ventilationssystem drehzahl geregelt
- Lüfter in Niederspannung

Herausnehmbare Innenwanne in Hygieneausführung mit höhenverstellbaren Einlegeböden, mit Einhängerad und Tauwasserablauf dia. 32 mm, Tauwasserablauf dia. 32mm, Tauwasserablauf 1 ¼" mit Siphon zum Anschluss an bauseitiges Abwassernetz. Optional vorgerichtet für Ausstattung mit abnehmbarer Tauwasserschale. Anschluss bauseitig an das Zentralkühlsystem.

Steuereinheit mit Elektroanschluss Bedienungspanel und elektronischer Steuerung
Zwangsbelüftetes Kälteaggregat für eine Umgebungstemperatur bis 43°C (Tropenausführung) im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht zugänglich. Das Aggregat ist mittels festem Anschlusskabel an die steckerfertige Steuereinheit angeschlossen.

Zu- und Abluft

Die Bodenfreiheit von 150 mm auf der Bedienerseite muss immer gewährleistet sein (Abluft). Die Ansaug- und Ausblasöffnungen dürfen nicht verstopft oder zugestellt sein.

Typ: Vulcano 2/1 ZK
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

Vulcano 3/1 ZK

Multifunktions-kalt-warm-Speisenausgabevitrine (Induktion)

Beschreibung

Die Multifunktionale Speisenpräsentationsvitrine vereint eine Warm- und eine Kaltpräsentations- und Ausgabevitrine in einem Gerät mit einer durchgehenden Präsentationsfläche aus Ceranglas (horizontal oder schräg gestellt). Mittels Hauptschalter kann zwischen den Modi: warm/trocken (Flächeninduktion mit Stützwärme und Neutrallicht), warm/feucht (Flächeninduktion mit aktiver Befeuchtung, Stützwärme und Neutrallicht), aktiv kalt (Aktive Kühlung, Kälteklasse M2 und Neutrallicht) und neutral (Neutrallicht) umgeschaltet werden. Durch kurze Umschaltzeiten (15 – 25 Minuten) zwischen den Klimatisierungen wird eine erhöhte Einsatzflexibilität bei minimiertem Platzbedarf erreicht. Das Gerät ist komplett steckerfertig.

Präsentationsfläche

Ist schrägstellbar zum Gast

Höhe: 750 mm
Breite: 975 mm
Tiefe: 600mm

Gesamtmasse:

Höhe: 1300 / 1350 mm
Glasaufbauhöhe: 550 / 600 mm
Breite: 1120 mm
Tiefe: 900 mm

Schneidbrett:

Höhe: 900 mm
Tiefe: 193 mm
Breite: 1120 mm
Dicke: 27,5 mm

Induktionsfeld: 900 W pro GN-Einheit
IR-Warmlicht: 300 W pro Lampe/GN-Einheit
Elektroanschluss: 400 Volt
Geräteschutzart: IP20
Nennleistung: 4.480 Watt
Nennstrom: 10.5 A
Stecker: CEE 16A
Kabellänge min. 3 m

Die elektronische Ausstattung nach länderspezifischen Vorschriften mit CE-Zulassung.

Kälteleistung bei VT -10°C: ca. 700 Watt
Kältemittel: R134a oder R404a
Temperaturbereich: + 4° bis + 12°C
Umgebungstemperatur: max. + 25°C
Relative Luftfeuchtigkeit: max. 60%

(Klimaklasse 3, EN441)

Nutztiefe:	ca. 210 mm
Saugleitung:	Dm 10 mm
Druckleitung:	Dm 6 mm
Wasseranschluss:	A R ¾ "
Wasserzulauftemperatur max.:	60°C
Wasserzulaufdruck:	1-10 bar
Abwasseranschluss:	Siphon 1 ¼ ", Dm 32 an AW-Netz

Grundgerät:

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz-, oder Einbaurahmen in rechtwinkliger oder abgeschrägter Ausführung. Grundkorpus komplett aus CNS. Alle sichtbaren Flächen matt geschliffen, Korn 240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Verkleidung:

Der Rahmen ist 3-seitig mit CNS verkleidet.

Bedienungspanel mit manueller Steuerung:

Das Bedienpanel ist am Grundgerät angebracht. Über einen Hauptschalter wird die jeweilige Grundfunktion vorgewählt: warm/trocken (Flächeninduktion mit Stützwärme und Neutrallicht), warm/feucht (Flächeninduktion mit aktiver Befeuchtung, Stützwärme und Neutrallicht), aktiv kalt (Aktive Kühlung, Kälteklasse M2 und Neutrallicht) und neutral (Neutrallicht). Die Funktionen Unterhitze, Oberhitze, kalt und Bedampfung können zusätzlich separat geregelt werden. Für die Heizung von unten ist ein Potentioregler pro Heizzone Flächeninduktion I oder paarweise manuell per Drehschalter von 20-100°C einstellbar. Die Heizzonen sind mit Temperatursonden für die Ermittlung und Regelung der IST- und SOLL-Temperatur ausgestattet.

Glasaufbau 5 E (Höhe 550 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 mit 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 entnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo. 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). Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.
ESG-Sicherheitsglas 6 – 12 mm

Licht-/Wärmekanal im Glasaufbau montiert:

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Kaltlicht verläuft parallel zum Warmlicht. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Warmlicht und in zweiter Reihe das Kaltlicht angeordnet.

Warmlicht:

Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, sowie integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung über den Produkten. 1 Infrarotlampe über jeder Heizzone.

Pro Heizzone analog GN 1/1 manuell per Drehschalter in Stufen von 1-5 einstellbar, bedienerseitig platziert in Augenhöhe im L/W-Kanal. Dimmer für das Warmlicht individuell für jedes GN im Lichtkanal eingelassen.

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.

Zubehör:

Das Hygiene-Schneidbrett ist bedienerseitig am Grundgerät angebracht und befindet sich mit ca. 200 mm Tiefe in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. Der Rahmen wird über eine Fixierung aufgelegt. Mögliche Farben: schwarz oder schwarz/weiss

Warmpräsentation mit Induktionsheiztechnik:

Im Modul ist flächenbündig und flächenfüllend ein rechteckiges Induktionsfeld mit 2 voneinander getrennt regelbaren Heizzonen mit Induktivheiztechnik 900 Watt je Präsentationsbereich der Grösse ca. GN 1/1. Das Modul ist zugänglich eingeschraubt, im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar.

Frischdampfsystem:

Aktives Dampfsystem mit Dampfverteilerrohr, zur Reinigung abnehmbar, Frischwasser-Festanschluss oder Wassertank. Dampfmenge mittels Stufenschalter regulierbar. Ganzes Dampfsystem ausziehbar zur leichten Reinigung. Max. Wasserverbrauch 2 L/Std.

Kaltpräsentation mit Zentralkühlung

Speiseausgabenbuffet für das Präsentieren und Kalthalten von Speisen und Getränken mit produktschonender Umluftkühlung durch isolierte CNS-Umluftkühlwanne. Die Wanne besteht aus einem grossflächigen beschichteten Lamellenverdampfer mit Luftschleierkühlung durch drehzahlgeregeltem Ventilationssystem. Das Kalthalten von vorgekühlten Speisen ist mit max. 7°C durch Luftschleierkühlung möglich. Die Ausstellfläche ist federentlastet und zum Reinigen hochklappbar. Sie ist ausgerüstet mit automatischer Heissgasabtauung, elektronischem Thermostat und einem Expansionsventil.

Parameter:

- Hochklappbarer Lamellenverdampfer
- Vollautomatische elektrische Abtauung
- Mit Expansionsventil für Kältemittel
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Luftschleier-Kühlung durch Ventilationssystem
- Ventilationssystem drehzahl geregelt
- Lüfter in Niederspannung

Herausnehmbare Innenwanne in Hygieneausführung mit höhenverstellbaren Einlegeböden, mit Einhängerad und Tauwasserablauf dia. 32 mm, Tauwasserablauf 1 ¼" mit Siphon zum Anschluss an bauseitiges Abwassernetz. Optional vorgerichtet für Ausstattung mit abnehmbarer Tauwasserschale. Anschluss bauseitig an das Zentralkühlsystem.

Steuereinheit mit Elektroanschluss Bedienungspanel und elektronischer Steuerung
Zwangsbelüftetes Kälteaggregat für eine Umgebungstemperatur bis 43°C (Tropenausführung) im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht zugänglich. Das Aggregat ist mittels festem Anschlusskabel an die steckerfertige Steuereinheit angeschlossen.

Zu- und Abluft

Die Bodenfreiheit von 150 mm auf der Bedienerseite muss immer gewährleistet sein (Abluft). Die Ansaug- und Ausblasöffnungen dürfen nicht verstopft oder zugestellt sein.

Typ: Vulcano 3/1 ZK
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

Vulcano 4/1 ZK

Multifunktions-kalt-warm-Speisenausgabevitrine (Induktion)

Beschreibung:

Die Multifunktionale Speisenpräsentationsvitrine vereint eine Warm- und eine Kaltpräsentations- und Ausgabevitrine in einem Gerät mit einer durchgehenden Präsentationsfläche aus Ceranglas (horizontal oder schräg gestellt). Mittels Hauptschalter kann zwischen den Modi: warm/trocken (Flächeninduktion mit Stützwärme und Neutrallicht), warm/feucht (Flächeninduktion mit aktiver Befeuchtung, Stützwärme und Neutrallicht), aktiv kalt (Aktive Kühlung, Kälteklasse M2 und Neutrallicht) und neutral (Neutrallicht) umgeschaltet werden. Durch kurze Umschaltzeiten (15 – 25 Minuten) zwischen den Klimatisierungen wird eine erhöhte Einsatzflexibilität bei minimiertem Platzbedarf erreicht. Das Gerät ist komplett steckerfertig.

Präsentationsfläche:

Ist schrägstellbar zum Gast

Höhe: 750 mm
Breite: 1300 mm
Tiefe: 600mm

Gesamtmasse:

Höhe: 1300 / 1350 mm
Glasaufbauhöhe: 550 / 600 mm
Breite: 1460 mm
Tiefe: 900 mm

Schneidbrett:

Höhe: 900 mm
Tiefe: 193 mm
Breite: 1460 mm
Dicke: 27,5 mm

Induktionsfeld: 900 W pro GN-Einheit
IR-Warmlicht: 300 W pro Lampe/GN-Einheit
Elektroanschluss: 400 Volt
Geräteschutzart: IP20
Nennleistung: 5.580 Watt
Nennstrom: 14.0 A
Stecker: CEE 16A
Kabellänge min. 3 m

Die elektronische Ausstattung nach länderspezifischen Vorschriften mit CE-Zulassung.

Kälteleistung bei VT -10°C:	ca. 825 Watt
Kältemittel:	R134a oder R404a
Temperaturbereich:	+ 4° bis + 12°C
Umgebungstemperatur:	max. + 25°C
Relative Luftfeuchtigkeit	max. 60%

(Klimaklasse 3, EN441)

Nutztiefe:	ca. 210 mm
Saugleitung:	Dm 10 mm
Druckleitung:	Dm 6 mm
Wasseranschluss:	A R ¾ "
Wasserzulauftemperatur max.:	60°C
Wasserzulaufdruck:	1-10 bar
Abwasseranschluss:	Siphon 1 ¼ ", Dm 32 an AW-Netz

Grundgerät:

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz-, oder Einbaurahmen in rechtwinkliger oder abgeschrägter Ausführung. Grundkorpus komplett aus CNS. Alle sichtbaren Flächen matt geschliffen, Korn 240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Verkleidung:

Der Rahmen ist 3-seitig mit CNS verkleidet.

Bedienungspanel mit manueller Steuerung:

Das Bedienpanel ist am Grundgerät angebracht. Über einen Hauptschalter wird die jeweilige Grundfunktion vorgewählt: warm/trocken (Flächeninduktion mit Stützwärme und Neutrallicht), warm/feucht (Flächeninduktion mit aktiver Befeuchtung, Stützwärme und Neutrallicht), aktiv kalt (Aktive Kühlung, Kälteklasse M2 und Neutrallicht) und neutral (Neutrallicht). Die Funktionen Unterhitze, Oberhitze, kalt und Bedampfung können zusätzlich separat geregelt werden. Für die Heizung von unten ist ein Potentioregler pro Heizzone Flächeninduktion I oder paarweise manuell per Drehschalter von 20-100°C einstellbar. Die Heizzonen sind mit Temperatursonden für die Ermittlung und Regelung der IST- und SOLL-Temperatur ausgestattet.

Glasaufbau 5 E (Höhe 550 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 mit 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 entnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo. 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). Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.
ESG-Sicherheitsglas 6 – 12 mm

Licht-/Wärmekanal im Glasaufbau montiert:

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Kaltlicht verläuft parallel zum Warmlicht. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Warmlicht und in zweiter Reihe das Kaltlicht angeordnet.

Warmlicht:

Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, sowie integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung über den Produkten. 1 Infrarotlampe über jeder Heizzone mit Berührungsschutz.

Pro Heizzone analog GN 1/1 manuell per Drehschalter in Stufen von 1-5 einstellbar, bedienerseitig platziert in Augenhöhe im L/W-Kanal. Dimmer für das Warmlicht individuell für jedes GN im Lichtkanal eingelassen.

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.

Zubehör:

Das Schneidbrett ist bedienerseitig am Grundgerät angebracht und befindet sich mit ca. 200 mm Tiefe in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. Der Rahmen wird über eine Fixierung aufgelegt.
Mögliche Farben: schwarz oder schwarz/weiss

Warmpräsentation mit Induktionsheiztechnik:

Im Modul ist flächenbündig und flächenfüllend ein rechteckiges Induktionsfeld mit 2 voneinander getrennt regelbaren Heizzonen mit Induktivheiztechnik 900 Watt je Präsentationsbereich der Grösse ca. GN 1/1. Das Modul ist zugänglich eingeschraubt, im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar.

Frischdampfsystem:

Aktives Dampfsystem mit Dampfverteilerrohr, zur Reinigung abnehmbar, Frischwasser-Festanschluss oder Wassertank. Dampfmenge mittels Stufenschalter regulierbar. Ganzes Dampfsystem ausziehbar zur leichten Reinigung. Max. Wasserverbrauch 2 L/Std.

Kaltpräsentation mit Zentralkühlung

Speiseausgabenbuffet für das Präsentieren und Kalthalten von Speisen und Getränken mit produktschonender Umluftkühlung durch isolierte CNS-Umluftkühlwanne. Die Wanne besteht aus einem grossflächigen beschichteten Lamellenverdampfer mit Luftschleierkühlung durch drehzahlgeregeltem Ventilationssystem. Das Kalthalten von vorgekühlten Speisen ist mit max. 7°C durch Luftschleierkühlung möglich. Die Ausstellfläche ist federentlastet und zum Reinigen hochklappbar. Sie ist ausgerüstet mit automatischer Heissgasabtauung, elektronischem Thermostat und einem Expansionsventil.

Parameter:

- Hochklappbarer Lamellenverdampfer
- Vollautomatische elektrische Abtauung
- Mit Expansionsventil für Kältemittel
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Luftschleier-Kühlung durch Ventilationssystem
- Ventilationssystem drehzahl geregelt
- Lüfter in Niederspannung

Herausnehmbare Innenwanne in Hygieneausführung mit höhenverstellbaren Einlegeböden, mit Einhängerad und Tauwasserablauf dia. 32 mm, Tauwasserablauf 1 ¼" mit Siphon zum Anschluss an bauseitiges Abwassernetz. Optional vorgerichtet für Ausstattung mit abnehmbarer Tauwasserschale. Anschluss bauseitig an das Zentralkühlsystem.

Steuereinheit mit Elektroanschluss Bedienungspanel und elektronischer Steuerung
Zwangsbelüftetes Kälteaggregat für eine Umgebungstemperatur bis 43°C (Tropenausführung) im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht zugänglich. Das Aggregat ist mittels festem Anschlusskabel an die steckerfertige Steuereinheit angeschlossen.

Zu- und Abluft

Die Bodenfreiheit von 150 mm auf der Bedienerseite muss immer gewährleistet sein (Abluft). Die Ansaug- und Ausblasöffnungen dürfen nicht verstopft oder zugestellt sein.

Typ: Vulcano 4/1 ZK
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!**