

Ausschreibungstext für

Uno Top Hot GN 1/1 – 40 Ausführung gerade

Beschreibung

Tragbare Tisch-Speisenausgabe-Vitrine in Gastronorm 1/1 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 des Trägermodules und des Zubehörs benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar. Die Vitrine im GN Längsformat ist sehr platzsparend.

Typ:	Uno Top
Grösse:	Gastronorm 1 x GN 1/1
Breite:	398 mm
Tiefe:	584 mm
Elementhöhe:	556 mm
Gastronorm:	Schale bis max. 40 mm Tiefe möglich
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1N
Leistung:	1000 Watt
Max. Nennstrom:	4.4 A
Steckertyp:	Typ 12 oder Schuko

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 40mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Im Modul ist ein rundes Ceranfeld mit Strahlheiztechnik von 700 Watt und ein Sicherheitstemperatur-Begrenzer flächenbündig eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt und im Wartungsfall leicht revisionierbar. Komplett steckerfertiges Gerät.

Glasaufbau mit geraden Gläsern (Höhe 394mm)

Seitenbügel links und rechts aus Vierkantrohren (50 x 25 mm) CNS, Werkstoff V2A im L-Profil bedienerseitig mit dem Grundgerät verschraubt. Der Funktionskanal ist am Ende des L-Profiles montiert. Die beiden Seitengläser werden durch je 4 Kunststoffhalter gehalten. Das Tablargo befindet sich über dem Funktionskanal. Frontblende (Option: magnetisch) gästeseitig vor dem Funktionskanal montiert. hochklappbarer/abnehmbarer Hauchschutz schräg zum Frontglas unter der Frontblende angebracht, Frontglas gerade. Zu Selbstbedienungszwecken wird die Frontscheibe einfach entnommen.

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 LED Kaltlicht verläuft parallel zum Warmlicht. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das LED Kaltlicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet.

Warmlicht: Der Kanal ist mit einer Infrarotlampe mit 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung.

Kaltlicht: Der Kanal ist mit einem separaten LED Panel 3000K für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

EIN/AUS Hauptschalter am Funktionskanal, Ein/Aus-Schalter für das Kaltlicht am Funktionskanal

Warmlicht von oben: mit Drehschalter (Dimmer) von 1-5 einstellbar, bedienerseitig platziert unter dem Funktionskanal

Heizung von unten: Energieregler für Heizung, manuell per Drehschalter einstellbar von 0-12, bedienerseitig am Grundgerät unterhalb der Wasserschale platziert;

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung an den Seitenbügel des Glasaufbaus Steckspiegel 120 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt. Es sind 3 Positionen möglich.

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 40 mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite. Ein geschlitzter Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option:

Universalrahmen:

Rechteckig verstärkter CNS-Rahmen zur Erzeugung eines trockenen Klimas. Durch die modulare Bauweise kann das Feld individuell trocken (Universalrahmen) oder feucht (Wasserschale) beheizt werden. Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 40 mm.

Option:

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. Die CNS-Schale verfügt über 2 Löcher, um das Schneidbrett besser aus der Schale nehmen zu können. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt. An den beiden Konsolen links und rechts befindet sich ein Einschnitt zur Aufnahme des Steckspiegels.

Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Uno Top Hot GN 1/1 - 40

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

Uno Top Hot GN 1/1 – 100 Ausführung gerade

Beschreibung

Tragbare Tisch-Speisenausgabe-Vitrine in Gastronorm 1/1 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 des Trägermodules und des Zubehörs benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar. Die Vitrine im GN Längsformat ist sehr platzsparend.

Typ:	Uno Top
Grösse:	Gastronorm 1 x GN 1/1
Breite:	398 mm
Tiefe:	584 mm
Elementhöhe:	615 mm
Gastronorm:	Schale bis max. 100 mm Tiefe möglich
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1N
Leistung:	1000 Watt
Max. Nennstrom:	4.4 A
Steckertyp:	Typ 12 oder Schuko

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

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Im Modul ist ein rundes Ceranfeld mit Strahlheiztechnik von 700 Watt und ein Sicherheitstemperatur-Begrenzer flächenbündig eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt und im Wartungsfall leicht revisionierbar. Komplett steckerfertiges Gerät.

Glasaufbau mit geraden Gläsern (Höhe 394mm)

Seitenbügel links und rechts aus Vierkantrohren (50 x 25 mm) CNS, Werkstoff V2A im L-Profil bedienerseitig mit dem Grundgerät verschraubt. Der Funktionskanal ist am Ende des L-Profiles montiert. Die beiden Seitengläser werden durch je 4 Kunststoffhalter gehalten. Das Tablargo befindet sich über dem Funktionskanal. Frontblende (Option: magnetisch) gästeseitig vor dem Funktionskanal montiert. hochklappbarer/abnehmbarer Hauchschutz schräg zum Frontglas unter der Frontblende angebracht, Frontglas gerade. Zu Selbstbedienungszwecken wird die Frontscheibe einfach entnommen.

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 LED Kaltlicht verläuft parallel zum Warmlicht. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das LED Kaltlicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet.

Warmlicht: Der Kanal ist mit einer Infrarotlampe mit 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung.

Kaltlicht: Der Kanal ist mit einem separaten LED Panel 3000K für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

EIN/AUS Hauptschalter am Funktionskanal, Ein/Aus-Schalter für das Kaltlicht am Funktionskanal

Warmlicht von oben: mit Drehschalter (Dimmer) von 1-5 einstellbar, bedienerseitig platziert unter dem Funktionskanal

Heizung von unten: Energieregler für Heizung, manuell per Drehschalter einstellbar von 0-12, bedienerseitig am Grundgerät unterhalb jeder Wasserschale platziert;

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung an den Seitenbügeln des Glasaufbaus Steckspiegel 120 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) in ein CNS-Gehäuse montiert und gäteseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügeln eingesteckt. Es sind 3 Positionen möglich.

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. Geschlitzter Zwischensteg zum Einhängen der 2/4 GN-Schalen. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option:

Universalrahmen:

Rechteckig verstärkter CNS-Rahmen zur Erzeugung eines trockenen Klimas. Durch die modulare Bauweise kann das Feld individuell trocken (Universalrahmen) oder feucht (Wasserschale) beheizt werden. Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 mm.

Option:

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. Die CNS-Schale verfügt über 2 Löcher, um das Schneidbrett besser aus der Schale nehmen zu können. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt. An den beiden Konsolen links und rechts befindet sich ein Einschnitt zur Aufnahme des Steckspiegels.

Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Uno Top Hot GN 1/1 - 100

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

Uno Top Hot GN 2/1 – 40 Ausführung gerade

Beschreibung

Tragbare Tisch-Speisenausgabe-Vitrine in Gastronorm 2/1 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. Die Vitrine im GN Längsformat ist sehr platzsparend.

Typ:	Uno Top
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Breite:	738 mm
Tiefe:	584 mm
Elementhöhe:	552 mm
Gastronorm:	Schalen bis max. 40 mm Tiefe möglich
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1N
Leistung:	2000 Watt
Max. Nennstrom:	8.7 A
Steckertyp:	Typ 12 oder Schuko

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 40mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Im Modul ist ein rundes Ceranfeld mit Strahlheiztechnik von 700 Watt und ein Sicherheitstemperatur-Begrenzer flächenbündig eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt und im Wartungsfall leicht revisionierbar. Komplett steckerfertiges Gerät.

Glasaufbau mit geraden Gläsern (Höhe 394mm)

Seitenbügel links und rechts aus Vierkantrohren (50 x 25 mm) CNS, Werkstoff V2A im L-Profil bedienerseitig mit dem Grundgerät verschraubt. Der Funktionskanal ist am Ende des L-Profiles montiert. Die beiden Seitengläser werden durch je 4 Kunststoffhalter gehalten. Das Tablargo befindet sich über dem Funktionskanal. Frontblende (Option: magnetisch) gästeseitig vor dem Funktionskanal montiert. hochklappbarer/abnehmbarer Hauchschutz schräg zum Frontglas unter der Frontblende angebracht, Frontglas gerade. Zu Selbstbedienungszwecken wird die Frontscheibe einfach entnommen.

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 LED Kaltlicht verläuft parallel zum Warmlicht. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das LED Kaltlicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet.

Warmlicht: Der Kanal ist mit einer Infrarotlampe mit 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung.

Kaltlicht: Der Kanal ist mit einem separaten LED Panel 3000K für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

EIN/AUS Hauptschalter am Funktionskanal, Ein/Aus-Schalter für das Kaltlicht am Funktionskanal

Warmlicht von oben: mit Drehschalter (Dimmer) von 1-5 einstellbar pro GN-Feld, bedienerseitig platziert unter dem Funktionskanal

Heizung von unten: Energieregler für Heizung, manuell per Drehschalter pro GN-Einheit einstellbar von 0-12, bedienerseitig am Grundgerät unterhalb jeder Wasserschale platziert;

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung an den Seitenbügel des Glasaufbaus Steckspiegel 120 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) in ein CNS-Gehäuse montiert und gäteseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt. Es sind 3 Positionen möglich.

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 40 mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzter Zwischensteg zum Einhängen der 2/4 GN-Schalen. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite. Die Wasserschalen kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option:

Universalrahmen:

Rechteckig verstärkter CNS-Rahmen zur Erzeugung eines trockenen Klimas. Durch die modulare Bauweise kann das Feld individuell trocken (Universalrahmen) oder feucht (Wasserschale) beheizt werden. Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 40 mm.

Option:

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. Die CNS-Schale verfügt über 2 Löcher, um das Schneidbrett besser aus der Schale nehmen zu können. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt. An den beiden Konsolen links und rechts befindet sich ein Einschnitt zur Aufnahme des Steckspiegels.

Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Uno Top Hot GN 2/1 - 40

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!