



Nouveau avec
réfrigérant
R290a



Culinario Arctis

Culinario Arctis. La vitrine réfrigérante pour une fraîcheur durable de vos plats.

Pour la présentation de vos plats selon les besoins et les exigences

Que vous offriez des salades, des petits déjeuners délicieux, des desserts, des jus de fruits sur un lit de glace pillée ou des pâtes; vos hôtes se laisseront volontiers gâter par la Culinario Arctis. Variez à discrétion, du buffet du petit-déjeuner jusqu'au dîner froid tard le soir. La Culinario Arctis vous facilite les choses et soutient vos idées de combinaison.

Un système innovant pour vos plats froids

La vitrine de vente à circulation d'air froid assure de manière efficace et durable la présentation de vos plats frais et appétissants dans un climat optimal de froid et sous un éclairage adéquat. Grâce à sa construction modulaire parfaitement adaptée à vos besoins, la Culinario Arctis permet de créer une grande diversité de modèles, de design et de variantes d'exécution. La vitrine de réfrigération se laisse transformer en un tour de main de service personnalisé en libre-service. Le modèle Culinario Arctis Duplex vous permet d'offrir des plats sur deux étages.

Voici quelques-uns de vos nombreux avantages:

- En format norme gastro
- Nettoyage simple grâce à l'évaporateur à lamelles relevables
- Ensemble harmonieux avec d'autres stations de vente de la gamme Culinario
- Vaste assortiment d'accessoires flexibles





Données techniques - valable pour tous les modèles

- ❑ Bac de réfrigération isolé
- ❑ Bac intérieur amovible
- ❑ Plage de température +4 °C à +12 °C (Culinario Arctis Duplex avec le deuxième étage pour une présentation neutre)
- ❑ Pour un raccordement à une réfrigération centrale les réfrigérants R134a et R404a sont disponibles. Selon votre choix d'autres réfrigérants sont à votre disposition
- ❑ La température ambiante ne dépasse pas +25° C et l'humidité relative de l'air 60 % au maximum
- ❑ Réfrigération délicate par rideau d'air avec système de ventilation à air ambiant
- ❑ Ventilateur basse tension
- ❑ Evaporateur à lamelles relevable
- ❑ Avec réfrigération autonome (EK) ou raccordement à réfrigération centrale (ZK)
- ❑ Dégivrage automatique
- ❑ Fonds à insérer GN 1/1 réglables en hauteur

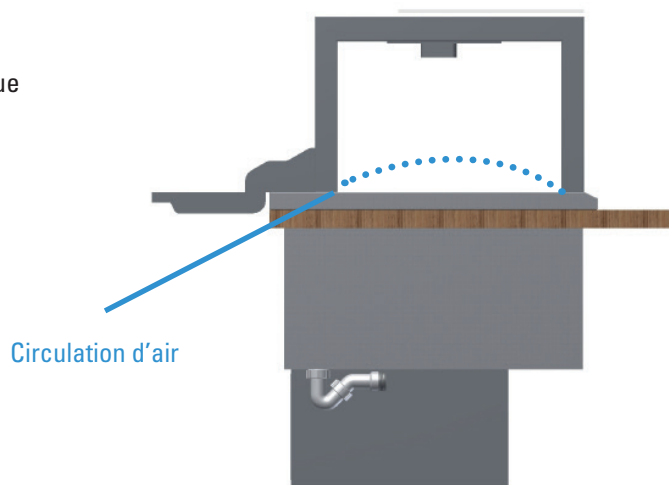




Culinario Arctis

Modèle Culinario Arctis GN

Présentez vos plats froids dans un format gastronomique pratique.



Données techniques (Dimension pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance EK	Puissance ZK	Fiche	Performance de réfrigération pour une température d'évaporation de -10 °C	Dimension EK mm (L x P x H)	Dimension ZK mm (L x P x H)
Arctis GN 2/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	2 x GN 1/1	230 V	405 W	114 W	12/ Schuko	370 W	835 x 725 x 1061	835 x 725 x 887
							835 x 725 x 1304	835 x 725 x 1304
Arctis GN 3/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	3 x GN 1/1	230 V	650 W	208 W	12/ Schuko	480 W	1160 x 725 x 1061	1160 x 725 x 887
							1160 x 725 x 1304	1160 x 725 x 1304
Arctis GN 4/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	4 x GN 1/1	230 V	780 W	302 W	12/ Schuko	600 W	1485 x 725 x 1061	1485 x 725 x 887
							1485 x 725 x 1304	1485 x 725 x 1304
Arctis GN 5/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	5 x GN 1/1	230 V	870 W	308 W	12/ Schuko	700 W	1810 x 725 x 1061	1810 x 725 x 887
							1810 x 725 x 1304	1810 x 725 x 1304

Food perfectly presented

BEER

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com

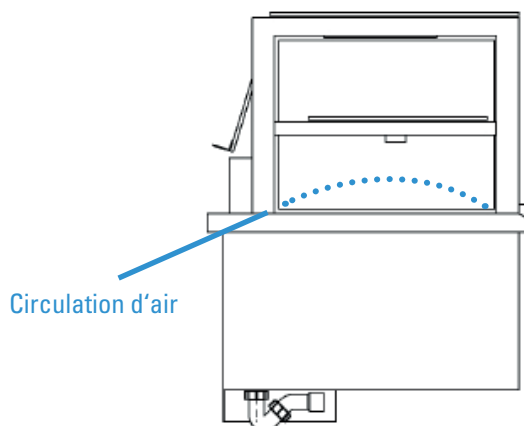


Culinario Arctis

Modèle Culinario Arctis Duplex

Présentez les aliments sur 2 étages:

- Premier étage pour la présentation froide
- Deuxième étage avec espace supplémentaire pour la présentation neutre
- Chaque étagère peut être éclairée individuellement; vos plats sont présentés pour créer le meilleur effet



Données techniques (Dimension pour construction 5E)

Modèle	1. Etage	2. Etage (mm)	Tension	Puissance EK	Puissance ZK	Fiche	Performance de réfrigération pour une température d'évaporation de -10 °C	Dimension EK mm (L x P x H)	Dimension EK mm (L x P x H)
Arctis Duplex GN 2/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	2/1 GN	293 x 692	230 V	540 W	110 W	12/Schuko	970 W	835 x 725 x 1158	835 x 725 x 939
								835 x 725 x 1354	835 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 3/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	3/1 GN	293 x 1032	230 V	650 W	140 W	12/Schuko	1170 W	1160 x 725 x 1158	1160 x 725 x 939
								1160 x 725 x 1354	1160 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 4/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	4/1 GN	293 x 1372	230 V	780 W	180 W	12/Schuko	1330 W	1485 x 725 x 1158	1485 x 725 x 939
								1485 x 725 x 1354	1485 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 5/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	5/1 GN	293 x 1712	230 V	920 W	210 W	12/Schuko	1615 W	1810 x 725 x 1158	1810 x 725 x 939
								1810 x 725 x 1354	1810 x 725 x 1354

Prenez contact avec votre conseiller de vente, il vous renseignera volontiers sur les diverses variantes de construction et leurs dimensions.



Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com