



Nouveau avec  
réfrigérant  
R290a



## Culinario Fire & Ice

# Culinario Fire & Ice - Vitrine mixte pour plats chauds et froids

### Concept optimal de vente en continu

La vitrine mixte gain de place „Culinario Fire & Ice“ vous offre une flexibilité maximale pour la présentation des plats chauds et froids dans la même vitrine de vente. Les deux zones climatisées séparées l'une de l'autre vous permettent de présenter vos snacks et menus de manière très attractive, toujours à la bonne température et sous un éclairage adapté.

La zone chaude de la vitrine mixte vous offre d'emblée plusieurs réglages de climatisation: vapeur chaude, chaud-sec, neutre ou si nécessaire froid de contact avec Crushed-Ice. La zone froide de Culinario Fire & Ice est équipée d'un refroidissement à rideau d'air grâce au système de ventilation à circulation d'air intégré.

Culinario Fire & Ice Duplex vous permet de plus de présenter vos plats sur deux étages.

### Voici une brève sélection des avantages:

- Deux zones climatisées différentes, une chaude et une froide dans une seule vitrine attractive
- Zone chaude équipée de quatre réglages de climatisation : vapeur chaude, chaud-sec, neutre ou si nécessaire présentoir froid supplémentaire avec Crushed-Ice
- Appareil directement enfichable ou prévu pour être raccordé à la réfrigération centrale
- Dimension et organisation des deux zones climatisées librement sélectionnables
- Format GN pratique
- Commande simple avec commutateurs rotatifs
- Un effet de miroir met en valeur les produits dans la vitrine
- La vitrine de vente se transforme facilement en quelques manipulations en vitrine libre-service
- Différents accessoires attractifs pour la zone de froid et de chaud



## Zones chaud / froid séparées

Les dimensions et l'organisation respective du chaud / froid sont librement sélectionnables au format GN par zone

### Zone chaude

- ❑ 12 niveaux de réglage de la chaleur inférieur par commutateur rotatif
- ❑ 5 niveaux de variation de la chaleur supérieure à l'aide du commutateur rotatif
- ❑ Mise sous tension automatique de la lumière neutre par unité GN en complément du radiateur IR
- ❑ Rappel de remplissage d'eau optionnel
- ❑ Module de support en acier spécial avec surface de cuisson Ceran
- ❑ Logements en acier spécial (V4A) pour recevoir les différentes surfaces de présentation.
- ❑ LED lumière froide et radiateur à infrarouge variable avec protection anti-éclats (300 watts par GN)
- ❑ Miroir inclus



### Zone froide

- ❑ Appareil directement enfichable ou prévu pour être raccordé à la réfrigération centrale
- ❑ Cuve de réfrigération à commande numérique isolée avec déflecteurs d'air et évacuation de l'eau de condensation
- ❑ Cuve intérieure amovible
- ❑ Dégivrage automatique
- ❑ Tablettes GN 1/1 et glissières réglables en hauteur
- ❑ Plage de températures +4 à + 12°C (Culinario Fire & Ice Duplex avec 2e étage pour présentation neutre des plats)
- ❑ Nettoyage simplifié grâce à l'évaporateur à lamelles rabattable
- ❑ Pour un raccordement à une réfrigération centrale les réfrigérants R134a et R404a sont disponibles. Selon votre choix d'autres réfrigérants sont à votre disposition
- ❑ LED lumière froide avec protection anti-éclats
- ❑ Paroi avec effet miroir inclus



## Accessoires pour la présentation professionnelle des plats

Une large gamme d'accessoires vous permet de modifier votre vitrine en quelques gestes.



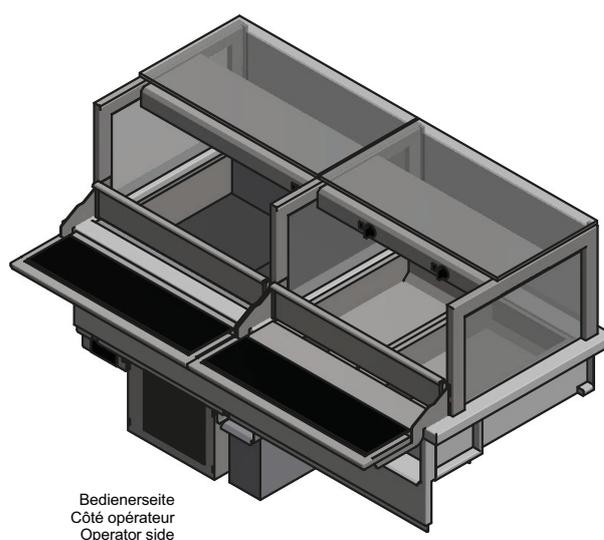
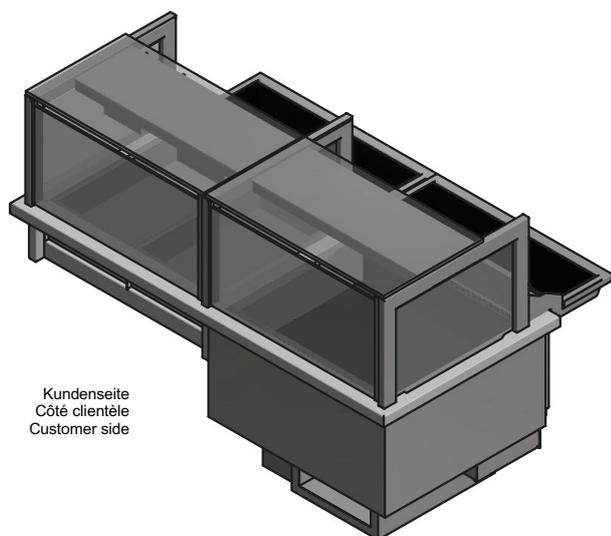


## Spécifications techniques Culinario Fire & Ice, variante de montage (variante mobile et stationnaire sur demande)

Modèle	Surface de présentation	Tension en volt	Puissance en watt pour variante EK	Puissance en watt pour variante ZK	Fiche	Puissance de réfrigération pour une température d'évaporation de -10°C en watt	Dimensions mm (L x P x H) variante EK	Dimensions mm (L x P x H) variante ZK
Culinario Fire & Ice 2 - 1 froid / 1 chaud	2 x GN 1/1	230	1435	1160	Type 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1121	915 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 3 - 2 froid / 1 chaud - 1 froid / 2 chaud	3 x GN 1/1	230 400 / 230	1475 2435	1164 2160	Type 12/ Schuko Type 15/ Schuko	370 305	1195 x 725 x 1061 1255 x 725 x 1121	1195 x 725 x 887 1255 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 4 - 3 froid / 1 chaud - 2 froid / 2 chaud - 1 froid / 3 chaud	4 x GN 1/1	230 400 / 230 400 / 230	1720 2475 3435	1258 2164 3160	Type 12/ Schuko Type 15/ Schuko Type 15/ Schuko	480 370 305	1535 x 725 x 1061 1535 x 725 x 1061 1595 x 725 x 1121	1535 x 725 x 887 1535 x 725 x 887 1595 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 5 - 4 froid / 1 chaud - 3 froid / 2 chaud - 2 froid / 3 chaud - 1 froid / 4 chaud	5 x GN 1/1	230 400 / 230 400 400	1850 2720 3475 4435	1352 2258 3164 4160	Type 12/ Schuko Type 15/ Schuko Type 15/ CEE16 Type 15/ CEE16	600 480 370 305	1875 x 725 x 1061 1875 x 725 x 1061 1875 x 725 x 1061 1935 x 725 x 1121	1875 x 725 x 887 1875 x 725 x 887 1875 x 725 x 887 1935 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 6 - 3 froid / 3 chaud - 2 froid / 4 chaud	6 x GN 1/1	400 400	3720 4475	3258 4164	Typ 15/ CEE16 Typ 15/ CEE16	480 370	2215 x 725 x 1061 2215 x 725 x 1061	2215 x 725 x 887 2215 x 725 x 887

EK = variante réfrigération individuelle / ZK = variante réfrigération centrale

Veuillez prendre contact avec votre conseiller commercial pour plus d'informations sur les autres possibilités de combinaison et modèles.





## Culinario Fire & Ice Duplex - Vitrine mixte avec 2e étage dans la zone froide

☑️ Tablette intermédiaire supplémentaire dans la zone froide pour la présentation neutre des aliments

### Spécifications techniques Culinario Fire & Ice Duplex, variante de montage (variante mobile et stationnaire sur demande)

Modèle	1. étage	2. étage (en mm)	Tension en volt	Puissance en watt pour variante EK	Puissance en watt pour variante ZK	Fiche	Puissance de réfrigération pour une température 'évaporation de -10°C en watt	Dimensions mm (L x P x H) variante EK	Dimensions mm (L x P x H) variante ZK
Culinario Fire & Ice 2 - 1 froid / 1 chaud	2 x GN 1/1	293 x 352	230	1435	1160	Type 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1171	915 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 3 - 2 froid / 1 chaud	3 x GN 1/1	293 x 692	230	1610	1160	Type 12/ Schuko	970	1195 x 725 x 1156	1195 x 725 x 937
- 1 froid / 2 chaud	3 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	2435	2160	Type 15/ Schuko	305	1255 x 725 x 1171	1255 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 4 - 3 froid / 1 chaud	4 x GN 1/1	293 x 1032	230	1720	1190	Type 12/ Schuko	1170	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 2 froid / 2 chaud	4 x GN 1/1	293 x 692	400 / 230	2610	2160	Type 15/ Schuko	970	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 1 froid / 3 chaud	4 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	3435	3160	Type 15/ Schuko	305	1595 x 725 x 1171	1595 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 5 - 4 froid / 1 chaud	5 x GN 1/1	293 x 1372	230	1850	1230	Type 12/ Schuko	1330	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 3 froid / 2 chaud	5 x GN 1/1	293 x 1032	400 / 230	2720	2190	Type 15/ Schuko	1170	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 2 froid / 3 chaud	5 x GN 1/1	293 x 692	400	3610	3160	Type 15/ CEE16	970	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 1 froid / 4 chaud	5 x GN 1/1	293 x 352	400	4435	4160	Type 15/ CEE16	305	1935 x 725 x 1171	1935 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 6 - 3 froid / 3 chaud	6 x GN 1/1	293 x 1032	400	3720	3190	Type 15/ CEE16	1170	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937
- 2 froid / 4 chaud	6 x GN 1/1	293 x 692	400	4610	4160	Type 15/ CEE16	970	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937

EK = variante réfrigération individuelle / ZK = variante réfrigération centrale

Veuillez prendre contact avec votre conseiller commercial pour plus d'informations sur les autres possibilités de combinaison et modèles.

