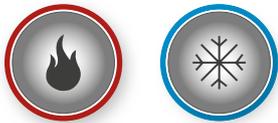


-5 °C +140 °C

CUVE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

Maintenir au froid et au chaud devient un jeu d'enfant



Innovation dans le domaine des buffets

La cuve multifonctions froid-chaud est un autre point fort dans l'assortiment de Beer Grill. Il s'agit là d'une solution révolutionnaire pour adapter vos menus au gré des besoins fluctuants de vos clients.

Une technologie intelligente

Un changement simple et rapide. Un effleurement du bout des doigts suffit pour basculer aisément entre les plages de température froides et chaudes. Réglage numérique de -5 °C à +140 °C. La cuve est disponible au choix en version autonome ou pour le raccordement à un froid central. Disponible avec les réfrigérants R134a, R404a, 507a ou R600a.

Elle se prête parfaitement à une utilisation dans les buffets et comptoirs de vente dans les établissements de l'hôtellerie et de la restauration. En outre, la cuve se combine à merveille avec les nombreuses structures vitrées de Beer Grill.

Vos avantages

- ❑ Cuve de maintien au froid/chaud innovante pour le refroidissement et le maintien au chaud de mets
- ❑ Cuve en acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2
- ❑ Plage de température de -5 °C à +140 °C (pour une température ambiante de 24 °C)
- ❑ Disponible dans diverses tailles
- ❑ Cuve avec évacuation
- ❑ Chauffage à sec sans déformation
- ❑ Profondeur standard 105 mm
- ❑ Profondeurs spéciales sur demande en Hygiène 1
- ❑ Utilisation via un panneau de commande externe
- ❑ Version autonome ou pour le raccordement à un froid central
- ❑ Combinable avec de nombreuses structures vitrées de Beer Grill





CUVE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

-5 °C +140 °C

Données techniques

Cuve de maintien au froid/chaud modèles à encastrer (EK) – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	425 x 630 x 250	<ul style="list-style-type: none"> ■ En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2 ■ Chauffage à sec sans déformation ■ Profondeur standard 105 mm* 	230 V	900 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	770 x 630 x 250			1500 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	1110 x 630 x 250			2700 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	1450 x 630 x 250			3000 W	Type 23 / Schuko

*Profondeurs spéciales sur demande en Hygiène 1

Cuve de maintien au froid/chaud modèles à encastrer (ZK) – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	425 x 630 x 230	<ul style="list-style-type: none"> ■ En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2 ■ Chauffage à sec sans déformation ■ Profondeur standard 105 mm* 	230 V	900 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	770 x 630 x 230			1500 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	1110 x 630 x 230			2700 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	1450 x 630 x 230			3000 W	Type 23 / Schuko

*Profondeurs spéciales sur demande en Hygiène 1

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.



Food perfectly presented

BEER

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7 Tel. +41 (0)56 618 78 00
CH-5612 Villmergen Fax +41 (0)56 618 78 49

Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a Tel. +49 (0)7161 659 876
D-79539 Lörrach Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com



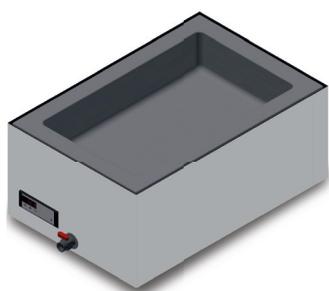
CUVE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

-5 °C +140 °C

Données techniques

Cuve de maintien au froid/chaud modèle de table (EK) – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	615 x 410 x 275	<ul style="list-style-type: none">En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2Chauffage à sec sans déformationProfondeur standard 105 mm	230 V	900 W	Type 12 / Schuko



- Variante d'exécution:**
- Corps en acier inoxydable poli
 - RAL 9005 (noir)
 - RAL 9010 (blanc) thermolaqué

- Nouveau design:**
- Corps solide en acier inoxydable avec bords arrondis grâce au pliage
 - Design homogène avec les modèles de table des plaques de maintien au froid/chaud
 - Meilleure esthétique par l'air entrant et l'air sortant par le bas
 - Câble d'alimentation par le bas via une prise pour appareil froid, ce qui permet de faire passer le câble d'alimentation de chaque côté de l'appareil

Food perfectly presented

BEER

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

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



Données techniques

Multi-bacs EK – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve*	Tension	Puissance	Fiche
2x GN 1	790 x 630 x 250	❑ En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2 ❑ Chauffage à sec sans déformation	230 V	1700 W	Type 12 / Schuko
3x GN 1	1155 x 630 x 250			❑ Profondeur standard 105 mm	2550 W

*La séparation permet de régler séparément la température des cuves.

Multi-bacs ZK – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve*	Tension	Puissance	Fiche
2x GN 1	790 x 630 x 230	❑ En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2 ❑ Chauffage à sec sans déformation	230 V	1700 W	Type 12 / Schuko
3x GN 1	1155 x 630 x 230			❑ Profondeur standard 105 mm	2550 W

*La séparation permet de régler séparément la température des cuves.

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.

