

Ausschreibungstext für

Culinario Mistral – Frontcooking Station

Beschreibung:

Eine mobile Frontcooking-Station für Kochen, Grillieren, Frittieren und Woken mit einer integrierten 3-seitigen Absaugung von Geruch-, Dampf- und Fettabseidung. Optional mit einer Culinario Beleuchtungstechnik und Glasschutz

Technische Daten

Masse B/T/H:	1100 x 720 x 950 mm
Gesamthöhe (mit Glasaufbau):	1295 / 1350 mm
Gewicht:	115 kg ohne Kochmodule
Elektro-Anschluss:	400 V / 3NPE / 50 Hz
Nennleistung:	1000 Watt (ohne Kochmodule)
Max. Nennstrom:	32 A
Anschlusskabel Länge:	ca. 2 m, Stecker CEE 32
IP-Schutzart:	IP 40
Anzahl der Steckdosen:	2 x 230 V, 2 x 400 V CEE
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591:	Umluft 1150 m ³ pro Stunde

Werkstoffe

Konstruktion in CNS, Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K220 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Gläser in ESG-Sicherheitsglas 6 bis 8 mm.

Ausführung

Das Grundmodul besteht aus einem stabilen CNS 18/10 Gehäuse mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung, vollverkleidet, mit geschweißter Einstellnische für Kochgeräte. Fahrbar auf 4 Lenkrollen aus CNS, zwei davon mit Totalfeststellern.

Links und rechts ist eine Bedienblende mit je einer Kontrollleuchte integriert, einen Ein/Ausschalter für zwei geräuscharme Radialgebläse und zwei feuchtigkeitsgeschützte Steckdosen einzeln abgesichert, zum Einstecken der eingestellten Kochgeräte.

Einstellnische vorne leicht angeschrägt (LxBxH) ca. 805x615x260mm. Steckerfertiges System Ein 3-geteilter abnehmbarer Spritzschutz aus CNS ist im Lieferumfang enthalten.

Bedienung:

Show Cooking an der Front mit austauschbaren Kochgeräten. Die Absaugung ist so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen 3-seitig abgesaugt werden.

Im Unterbau des Gerätes erfolgt anschließend die Reinigung der Luft in zwei Schritten:

In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungsfettabscheider und die entnehmbaren Fettauffangschalen.

Bedienung und Reinigung

Absaugung über Ein-/Ausschalter

Licht über Ein-/Ausschalter

Sämtliche Filter-, Gebläse-, und Auffangkomponenten ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar.

Glasaufbau für maximale Transparenz, bestehend aus Frontglas und Tablargo über Lichtkanal. Aufbaukonstruktion mit 3-seitig umlaufendem Aufsatzrahmen mit beidseitigen Stützen gästeseitig. Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Der ganze Aufbau lässt sich ohne Werkzeug auf den Unterbau aufsetzen und über ein Anschlusskabel im Unterbau anschliessen.

Im Unterbau sind zwei geräuscharme Radialgebläse platziert, sowie zur Geruchsreinigung die Zeolithfilterkassetten und Kohlefilter (Fraktionsabscheidegrad ca. 95%), die über Jahre hinweg im Backofen oder im Kombidämpfer regeneriert werden können. Zwei geteilte Wirbelstromfilter (E-Zyclon) aus Alu beschichtet, zwei geteilte Fettauffangwannen, zwei Lüftermotoreinheiten, drei Geruchsfilter-Doppelkassetten mit Zeolith-Befüllung und drei Aktiv-Kohlefilter.

Erfüllung von Normen und Vorgaben

Culinario Mistral erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufotechnische Anlagen). Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV sowie nach den "Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen" ausgeführt. Gemäß Lebensmittelverordnung muss das Gerät bei Einsatz im Frontcooking-Bereich mit einem vierseitig schließenden Hustenschutz ausgestattet werden.

Zubehör (Optional)

Verschiedene Kochmodule austauschbar
wegnehmbare Tabletrutsche mit CNS-Rohren

Fabrikat: Culinario Mistral
Lieferant: Beer Grill AG

**Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab.
Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.
Technische Änderungen vorbehalten!**