

Ausschreibungstext für

Beer Hot-Cube GN 1/1 - 2/1 (Simplex, Duplex, Triplex)**Beschreibung**

Stilvolle Vitrine für das Präsentieren und Warmhalten von abgepackten oder offenen Speisen. Die edle Präsentationsfläche aus gehärtetem Glas mit gleichmässiger Temperaturverteilung ist stufenlos regulierbar (30-90°C), kombiniert mit einem leistungsstarken 150W IR-Strahler pro GN (ein-ausschaltbar) für die Stützwärme und Ausleuchtung der Speisen von oben. Die verglaste Auslagefläche mit guter Einsicht, eignet sich für nahezu jedes Speiseangebot. Bedienerseitig lässt sich der Beer Hot-Cube einfach mit einer Türe aus Spion Glas für die Bestückung öffnen. Dank der kompakten Bauweise lässt sich das System ideal und flexibel im Buffetbereich oder direkt an der Verkaufsfond einsetzen.

Ausführung: Steckerfertiges Auftischgerät

Typ	BEER Hot-Cube 1/1 Simplex	BEER Hot-Cube 1/1 Duplex	BEER Hot-Cube 1/1 Triplex
Auslagefläche	GN 1/1	GN 2/1	GN 3/1
Auslagefläche m2	0.17	0.34	0.51
Aussenmasse B/T/H	391x766x368mm	391x766x686mm	391x766x1004mm
Elektro-Anschluss	230V 1LN+PE/ 50Hz	230V 1LN+PE/ 50 Hz	230V 1LN+PE/ 50 Hz
Max. Nennstrom	2.2A	4.3A	6.4A
Nennleistung	490 Watt	980 Watt	1470 Watt
Steckertyp	Typ 12 / Schuko	Typ 12 / Schuko	Typ 12 / Schuko

Typ	BEER Hot-Cube 2/1 Simplex	BEER Hot-Cube 2/1 Duplex	BEER Hot-Cube 2/1 Triplex
Auslagefläche	GN 2/1	GN 4/1	GN 6/1
Auslagefläche m2	0.34	0.68	1.02
Aussenmasse B/T/H	716x766x368mm	716x766x686mm	716x766x1004mm
Elektro-Anschluss	230V 1LN+PE/ 50 Hz	230V 1LN+PE/ 50 Hz	400V 2 NPE/ 50 Hz
Elektro-Anschluss EU			230V 1LN+PE/ 50 Hz
Max. Nennstrom	3.8A	7.6A	7.6A/ 11.4A bei 230V
Nennleistung	870 Watt	1740 Watt	2610 Watt
Steckertyp	Typ 12 / Schuko	Typ 12 / Schuko	Typ 15 / Schuko

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften CE-Zulassung.

Hot-Cube Grundgerät Wärmeplatte (Höhe 57mm)

Stabiles Grundgerät aus CNS, Werkstoff V2A, alle sichtbaren Oberflächen sind fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Die Auslagefläche mit beheizbarem Ceranglas ist in einen robusten, geschliffenen CNS-Rahmen bündig eingebaut. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Die Ceran-Auslagefläche ist Stufenlos (30°C-90°C) regulierbar. Über der Wärmeplatte befindet sich ein 150 Watt IR-Heizstrahler pro GN für die Stützwärme und Ausleuchtung der Produkte von oben.

Duplex / Triplex: Über dem Grundgerät sind optional ein oder zwei beheizte Tablare wahlweise möglich. Über den Tablarern befindet sich ein 150 Watt IR-Heizstrahler pro GN für die Stützwärme und Ausleuchtung der Produkte von oben. Die zusätzlichen Ceran-Auslageflächen sind ebenfalls Stufenlos (30°C-90°C) regulierbar

Abstand 1. Tablar ab Tisch 375mm, Abstand 2. Tablar ab Tisch 693mm. Das Lichtmass zwischen den Tablarern beträgt 263mm.

Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperaturen und geringer Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände.

Ein 2m Anschlusskabel inkl. Stecker ist fix montiert.

Aufbau verglast

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (L-Form) bestehend aus CNS-Vierkantrohren zur Befestigung der Gläser, Tablare und des Licht-Wärmekanal ist auf der Bedienerseite fix mit dem Grundgerät verbunden.

Alle Seitengläser und das Tablarglas sind lose in eine Halterung eingeschoben / aufgesetzt, durch eine Glassicherung wird das rausfallen verhindert. Die Spuckschütze pro Ebene sind an den Seitengläser eingehängt. Bedienerseitig lässt sich der Beer Hot-Cube einfach mit einer Türe aus Spion Glas für die Bestückung öffnen.

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm.

Alle Gläser sind ohne Werkzeug demontierbar.

Licht-Wärmekanal

Zwischen den Seitenbügel ist der Licht-Wärmekanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt. Bei Duplex oder Triplex Geräten sind die 150W Infrarotlampen im Tablar integriert. Alle Infrarotlampen sind mit Splitterschutz und aufgedampftem Reflektor ausgestattet.

Preisschildhalterung

Die Preisschildhalterungen sind pro Ebene einfach zu montieren (ohne Werkzeug).

Steuerung Wärmeplatten (Tablare)

Mittels analoger Steuerung sind alle Ceran-Auslageflächen Stufenlos (30°C-90°C) regulierbar. Der Hauptschalter und die analoge Steuerung befindet sich im Grundgerät auf der Bedienerseite und ist durch eine Blende geschützt.

Steuerung Licht-/Wärmelampen

Die 150W Infrarotlampen (Warmlicht) werden mittels Kippschalter pro Ebene ein- ausgeschalten. Der Kippschalter befindet sich im Grundgerät auf der Bedienerseite.

Modell: Beer Hot-Cube GN 1/1 - 2/1 (Simplex, Duplex, Triplex)
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!**