

Ausschreibungstext

UNO Top Cold GN1/1 EK

Beschreibung

Stilvolle Vitrine mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken. Durch den konstanten kalten Luftschleier bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Dank der kompakten Bauweise lässt sich das System ideal und flexibel für Konzepte im Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk Bereich direkt an der Verkaufsfond einsetzen. Die gerade Auslagefläche mit guter Einsicht, eignet sich für nahezu jedes Speiseangebot. Bedienerseitig lässt sich das Uno Top Cold einfach mit einer Türe aus Spion Glas für die Bestückung öffnen.

Ausführung: Steckerfertig mit Eigenkühlung

Typ:	BEER UNO Top Cold GN 1/1
Auslagefläche:	GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	400mm x 595mm x 665mm
Ausgabehöhe:	270mm (Höhe verstellbar)
Gewicht:	ca. 40 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	420 Watt
Max. Nennstrom:	5 A
Stecker Typ:	Typ 12 oder Schuko
Kabellänge:	ca. 2 m
Temperaturbereich:	+ 2 bis + 8° C
Umgebungstemperatur:	max. + 25° C
Relative Luftfeuchtigkeit:	max. 60%
Kältemittel:	R134a

Technische Standards:

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

Grundgerät (Höhe 262mm):

Stabiles Grundgerät aus CNS, Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Die isolierte Kühlwanne aus Chromnickelstahl und herausnehmbaren Luftleiblechen hält die Ware mit einem Luftschleier schonend kalt (Ventilationssystem). Alle Sichtteile sind geschliffen und die Innenkanten dicht verschweißt. Die Luftabführung vom Aggregat befindet sich auf der Bedienerseite links nach hinten und unten. In der Wanne befindet sich ein Tauwasserablauf welcher das Wasser in die Verdunsterschale führt und automatisch verdunstet. Das komplette System mit Kälte-Umlufttechnik ist für den Einbau in eine dreiseitig geschlossene Nische oder als auf Tisch Vitrine geeignet.

Kältesystem: Großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft. 24 Volt Niederspannungs-Lüfter. Kapazität der Verdunsterschale 0.75 Liter.

Aufbau (Höhe 393mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (L-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25mm) zur Befestigung der Gläser und vom LED Lichtkanal links und rechts mit dem Grundgerät verschraubt.

Seiten- und Frontgläser sind mit anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und einfach entnehmbar. Über dem Lichtkanal ist das Tablargo aufgesetzt. Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Steuerung Kühlung:

Mittels digitaler Steuerung regulierbar. Diese befindet sich auf der Bedienerseite links im Grundgerät.

Steuerung LED-Lichtkanal:

Das LED Licht wird per Kippschalter im Grundgerät Ein/ Ausgeschaltet. Lichtfarbe 3000K

Einlegeboden GN 1/1:

Serienmässig mit Einlegeboden aus CNS

Modell: BEER UNO Top Cold GN 1/1

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!**