

Ausschreibungstext für

WP 1/1 PRO

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 IR-Strahler (ein-ausschaltbar) für die Stützwärme und Ausleuchtung der Speisen von oben. Der integrierte Hauchschild über der Wärmelampe entspricht den Hygienevorschriften gemäss Vorgaben. Dank der kompakten Bauweise lässt sich das System ideal und flexibel im Buffetbereich oder direkt an der Verkaufsfond einsetzen. Das schlanke Design ermöglicht es, mehrere Geräte nebeneinander zu platzieren.

Ausführung: Steckerfertiges Auftischgerät

| | |
|--------------------|------------------------|
| Typ: | BEER WP 1/1 PRO |
| Auslagefläche: | GN 1/1 |
| Aussenmasse B/T/H: | 331mm x 630mm x 557 mm |
| Nutzfläche: | 0.17 m ² |
| Gewicht: | ca. 15 kg |

Technische Daten:

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Elektro-Anschluss: | 230V 1LN+PE |
| Nennleistung: | 640 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal) |
| Max. Nennstrom: | 2.8A |
| Steckertyp: | Typ 12/ Schuko |
| Kabellänge: | ca. 3 m |

Technische Standards:

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

Grundgerät Wärmeplatte (Höhe 50mm)

Stabiles Grundgerät aus CNS, Werkstoff V2A, alle sichtbaren Oberflächen sind fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 4 mm. Die Auslagefläche mit beheizbarem Ceranglas ist in einen robusten, geschliffenen CNS-Rahmen bündig eingebaut. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperaturen und geringer Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände. Die Ceran-Auslagefläche ist Stufenlos (30°C-90°C) regulierbar. Über der Wärmeplatte befindet sich ein 300 Watt IR-Heizstrahler für die Stützwärme und Ausleuchtung der Produkte von oben. Das Lichtmass zwischen Wärmelampe und Auslage beträgt 400mm. Ein 3m Anschlusskabel inkl. Stecker Typ 12/Schuko ist fix montiert.

Aufbau (Höhe 502 mm)

Form: L-Form

Ein L-Förmiger Träger bestehend aus einem CNS-Vierkanthrohr (20x20mm) ist auf der Bedienerseite fix mit dem Grundgerät verbunden. Die integrierte 300W Infrarotlampe (Warmlicht) ist mit Splitterschutz und aufgedampftem Reflektor ausgestattet. Das Lichtmass zwischen Wärmelampe und Auslage beträgt 400mm. Das Tablarglas über der Wärmelampe ist in eine Halterung eingeschoben und gesichert.

ESG-Sicherheitsglas 12 mm

Steuerung Wärmeplatte:

Mittels analoger Drehsteuerung im Grundgerät auf der Bedienerseite links, stufenlos regulierbar (30-90°C). Ein Thermostat reguliert die Auslagetemperatur und eine Signallampe zeigt den Betrieb an.

Steuerung der Licht-/Wärmelampe:

Die 300W Infrarotlampe (Warmlicht) wird mittels Kippschalter ein- ausgeschalten. Der Kippschalter befindet sich im vertikalen Träger auf der Bedienerseite.

Modell: WP 1/1 PRO
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!**