

Ausschreibungstext für

Beer Marie Fahrbar ohne Aufbau 2/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen fahrbar. Einfache Handhabung durch automatischen Wasserzu- und ablauf sowie Temperaturregulierung.

Typ:	Beer Marie (Nass-Bain Marie)
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	760 x 650 x 900 mm
Innenmasse Becken B/T/H:	630 x 510 x 210 mm
Gewicht:	ca. 120 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	2000 Watt
Max. Nennstrom:	8.6 A
Steckertyp:	Typ 12 oder Schuko
Kabellänge:	ca. 2 m
Wassereintritt	Ø ¾"
Wasseraustritt	Ø ½"

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IP20

Entspricht den Richtlinien 2004/108/CEE e 2006/95

Prüfung nach EN60335-1, EN60335-2-49, EN60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3

Nass-Bain Marie zur Aufnahme von GN-Schalen bis max. 200 mm Tiefe

Stabile Wanne aus CNS mit Hygiene-Ecken an Arbeitsplatte aus 1,5 mm CNS angeschweisst. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Die Wanne verfügt über einen automatischen Wasserzulauf mit Magnetventil, sowie über einen Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf. Betriebstemperatur max. auf ca. 90°C einstellbar, wird durch ein Digitalthermostat automatisch gesteuert. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur und weniger Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände. Das Sicherheitsthermostat wird bei Betriebsstörung ausgelöst.

Steuerung: Das Bain Marie wird mittels digitaler Steuerung reguliert. Diese befindet sich, bedienerseitig rechts unterhalb der Wanne. Bei Betrieb ohne Wasser setzt der Trockenlaufschutz ein und wird durch eine Fehlermeldung angezeigt.

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tablettrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tablettrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Tellerrutsche einsetzbar. Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Unterbau fahrbare Ausführung:

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die fahrbare Ausführung steht auf 4 Rollen, 2 davon feststellbar, aus Kunststoff (Dm 100 mm, Höhe 150 mm). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitige Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet, sowohl Einbautablar und Einschubgestell für GN Schalen optional möglich.

Modell: Beer Marie Fahrbar 2/1
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!**

Ausschreibungstext für

Beer Marie 1E Fahrbar 2/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen fahrbar. Einfache Handhabung durch automatischen Wasserzu- und ablauf sowie Temperaturregulierung. Mit dem Glasaufbau für bedient und selbstbedient, sowie mit dem Licht-/Wärmekanal aus der Culinario Line.

Typ:	Beer Marie (Nass-Bain Marie)
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	760 x 650 x 1304
Gewicht:	ca. 165 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	630 x 510 x 210 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt / 230 VAC, 3NPE/ 50 Hz / 1LN+PE
Nennleistung:	2650 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	8.6 A / 11.4 A
Steckertyp:	Typ 15 oder Schuko
Kabellänge:	ca. 2 m
Wassereintritt	Ø 3/4"
Wasseraustritt	Ø 1/2"

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften
CE-Zulassung
Geräteschutzart class I, IP20
Entspricht den Richtlinien 2004/108/CEE e 2006/95
Prüfung nach EN60335-1, EN60335-2-49, EN60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3

Nass-Bain Marie zur Aufnahme von GN-Schalen bis max. 200 mm Tiefe

Stabile Wanne aus CNS mit Hygiene-Ecken an Arbeitsplatte aus 1,5 mm CNS angeschweisst. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Die Wanne verfügt über einen automatischen Wasserzulauf mit Magnetventil, sowie über einen Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf. Betriebstemperatur max. auf ca. 90°C einstellbar, wird durch ein Digitalthermostat automatisch gesteuert. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur und weniger Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände. Das Sicherheitsthermostat wird bei Betriebsstörung ausgelöst.

Steuerung: Das Bain Marie wird mittels digitaler Steuerung reguliert. Diese befindet sich, bedienerseitig rechts unterhalb der Wanne. Bei Betrieb ohne Wasser setzt der Trockenlaufschutz ein und wird durch eine Fehlermeldung angezeigt.

Glasaufbau 1 E (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (L-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts bedienerseitig mit dem Grundgerät verschraubt. Gästeseitig gibt es keine CNS-Konsole. Oben im Rahmen befindet sich links und rechts eine hygienisch durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 3 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablarglas (Tiefen-Mass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschutz (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden. Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt. ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Licht-Wärmekanal

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Kanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

Warmlicht: Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Steuerung des Licht-/Wärmekanals

Am Kanal befindet sich ein Hauptdreheschalter zur Freigabe der Warmhaltelampen mit Neutrallicht oder nur Neutrallicht.

Warmbetrieb: Warmhaltelampen und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Dreheschalter (1-5) reguliert. Der Dreheschalter befindet sich im Kanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung

Schiebespiegel 270 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablarglases eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Seitenbügel ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Tellerrutsche einsetzbar. Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Unterbau fahrbare Ausführung:

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die fahrbare Ausführung steht auf 4 Rollen, 2 davon feststellbar, aus Kunststoff (Dm 100 mm, Höhe 150 mm). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitige Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet, sowohl Einbautablar und Einschubgestell für GN Schalen optional möglich.

Modell: Beer Marie 1E Fahrbar 2/1

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!

Ausschreibungstext für

Beer Marie 1E - 450 Fahrbar 2/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen fahrbar. Einfache Handhabung durch automatischen Wasserzu- und ablauf sowie Temperaturregulierung. Mit dem Glasaufbau für bedient und selbstbedient, sowie mit dem Licht-/Wärmekanal aus der Culinario Line.

Typ:	Beer Marie (Nass-Bain Marie)
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	760 x 650 x 1354 mm
Gewicht:	ca. 165 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	630 x 510 x 210 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt / 230 VAC, 3NPE/ 50 Hz / 1LN+PE
Nennleistung:	2650 W Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	8.6 A / 11.4 A
Steckertyp:	Typ 15 oder Schuko
Kabellänge:	ca. 2 m
Wassereintritt	Ø 3/4"
Wasseraustritt	Ø 1/2"

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften
CE-Zulassung
Geräteschutzart class I, IP20
Entspricht den Richtlinien 2004/108/CEE e 2006/95
Prüfung nach EN60335-1, EN60335-2-49, EN60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3

Nass-Bain Marie zur Aufnahme von GN-Schalen bis max. 200 mm Tiefe

Stabile Wanne aus CNS mit Hygiene-Ecken an Arbeitsplatte aus 1,5 mm CNS angeschweisst. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Die Wanne verfügt über einen automatischen Wasserzulauf mit Magnetventil, sowie über einen Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf. Betriebstemperatur max. auf ca. 90°C einstellbar, wird durch ein Digitalthermostat automatisch gesteuert. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur und weniger Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände. Das Sicherheitsthermostat wird bei Betriebsstörung ausgelöst.

Steuerung: Das Bain Marie wird mittels digitaler Steuerung reguliert. Diese befindet sich, bedienerseitig rechts unterhalb der Wanne. Bei Betrieb ohne Wasser setzt der Trockenlaufschutz ein und wird durch eine Fehlermeldung angezeigt.

Glasaufbau 1 E (Höhe 450 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (L-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts bedienerseitig mit dem Grundgerät verschraubt. Gästeseitig gibt es keine CNS-Konsole. Oben im Rahmen befindet sich links und rechts eine hygienisch durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 3 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo (Tiefen-Mass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschild (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden. Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt. ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Licht-Wärmekanal

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Kanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

Warmlicht: Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Steuerung des Licht-/Wärmekanals

Am Kanal befindet sich ein Hauptdreheschalter zur Freigabe der Warmhaltelampen mit Neutrallicht oder nur Neutrallicht.

Warmbetrieb: Warmhaltelampen und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Dreheschalter (1-5) reguliert. Der Dreheschalter befindet sich im Kanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung

Schiebespiegel 270 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablargo eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Seitenbügel ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Tellerrutsche einsetzbar. Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Unterbau fahrbare Ausführung:

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die fahrbare Ausführung steht auf 4 Rollen, 2 davon feststellbar, aus Kunststoff (Dm 100 mm, Höhe 150 mm). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitige Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet, sowohl Einbautablar und Einschubgestell für GN Schalen optional möglich.

Modell: Beer Marie 1E - 450 Fahrbar 2/1

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!

Ausschreibungstext für

Beer Marie 4A Fahrbar 2/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen fahrbar. Einfache Handhabung durch automatischen Wasserzu- und ablauf sowie Temperaturregulierung. Im Aufbau der Licht-/Wärmekanal aus der Culinario Line.

Typ: Beer Marie (Nass-Bain Marie)

Grösse: Gastronorm 3 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H: 760 x 650 x 1304 mm
Gewicht: ca. 145 kg (inkl. Aufbau)
Innenmasse Becken B/T/H: 630 x 510 x 210 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss: 400 Volt / 230 VAC, 3NPE/ 50 Hz / 1LN+PE
Nennleistung: 2650 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom: 8.6 A / 11.4 A
Steckertyp: Typ 15 oder Schuko
Kabellänge: ca. 2 m
Wassereintritt: Ø 3/4"
Wasseraustritt: Ø 1/2"

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften
CE-Zulassung
Geräteschutzart class I, IP20
Entspricht den Richtlinien 2004/108/CEE e 2006/95
Prüfung nach EN60335-1, EN60335-2-49, EN60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3

Nass-Bain Marie zur Aufnahme von GN-Schalen bis max. 200 mm Tiefe

Stabile Wanne aus CNS mit Hygiene-Ecken an Arbeitsplatte aus 1,5 mm CNS angeschweisst. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Die Wanne verfügt über einen automatischen Wasserzulauf mit Magnetventil, sowie über einen Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf. Betriebstemperatur max. auf ca. 90°C einstellbar, wird durch ein Digitalthermostat automatisch gesteuert. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur und weniger Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände. Das Sicherheitsthermostat wird bei Betriebsstörung ausgelöst.

Steuerung: Das Bain Marie wird mittels digitaler Steuerung reguliert. Diese befindet sich, bedienerseitig rechts unterhalb der Wanne. Bei Betrieb ohne Wasser setzt der Trockenlaufschutz ein und wird durch eine Fehlermeldung angezeigt.

Aufbau 4A (Höhe 395 mm)

CNS-Vierkantprofile (50 x 25 mm) vertikal in der Mitte des Grundmoduls verschraubt, zur Aufnahme des Funktionskanals. Komplette Verglasung wird bauseits erbracht.

Licht-Wärmekanal

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Kanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

Warmlicht: Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Steuerung des Licht-/Wärmekanal

Am Kanal befindet sich ein Hauptdreheschalter zur Freigabe der Warmhaltelampen mit Neutrallicht oder nur Neutrallicht.

Warmbetrieb: Warmhaltelampen und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Drehschalter (1-5) reguliert. Der Drehschalter befindet sich im Kanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Tellerrutsche einsetzbar. Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Unterbau fahrbare Ausführung:

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die fahrbare Ausführung steht auf 4 Rollen, 2 davon feststellbar, aus Kunststoff (Dm 100 mm, Höhe 150 mm). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitige Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet, sowohl Einbautablar und Einschubgestell für GN Schalen optional möglich.

Modell: Beer Marie 4A Fahrbar 2/1
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!**

Ausschreibungstext für

Beer Marie 5E Fahrbar 2/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen fahrbar. Einfache Handhabung durch automatischen Wasserzu- und ablauf sowie Temperaturregulierung. Mit dem Glasaufbau für bedient und selbstbedient, sowie mit dem Licht-/Wärmekanal aus der Culinario Line.

Typ:	Beer Marie (Nass-Bain Marie)
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	760 x 650 x 1304 mm
Gewicht:	ca. 165 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	630 x 510 x 210 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt / 230 VAC, 3NPE/ 50 Hz / 1LN+PE
Nennleistung:	2650 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	8.6 A / 11.4 A
Steckertyp:	Typ 15 oder Schuko
Kabellänge:	ca. 2 m
Wassereintritt	Ø 3/4"
Wasseraustritt	Ø 1/2"

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften
CE-Zulassung
Geräteschutzart class I, IP20
Entspricht den Richtlinien 2004/108/CEE e 2006/95
Prüfung nach EN60335-1, EN60335-2-49, EN60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3

Nass-Bain Marie zur Aufnahme von GN-Schalen bis max. 200 mm Tiefe

Stabile Wanne aus CNS mit Hygiene-Ecken an Arbeitsplatte aus 1,5 mm CNS angeschweisst. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Die Wanne verfügt über einen automatischen Wasserzulauf mit Magnetventil, sowie über einen Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf. Betriebstemperatur max. auf ca. 90°C einstellbar, wird durch ein Digitalthermostat automatisch gesteuert. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur und weniger Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände. Das Sicherheitsthermostat wird bei Betriebsstörung ausgelöst.

Steuerung: Das Bain Marie wird mittels digitaler Steuerung reguliert. Diese befindet sich, bedienerseitig rechts unterhalb der Wanne. Bei Betrieb ohne Wasser setzt der Trockenlaufschutz ein und wird durch eine Fehlermeldung angezeigt.

Glasaufbau 5 E (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts mit der Wanne verschraubt. Oben im Rahmen befindet sich je eine hygienische, durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 4 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo (Tiefenmass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschutz (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Licht-Wärmekanal

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Kanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

Warmlicht: Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Steuerung des Licht-/Wärmekanal

Am Kanal befindet sich ein Hauptdreheschalter zur Freigabe der Warmhaltelampen mit Neutrallicht oder nur Neutrallicht.

Warmbetrieb: Warmhaltelampen und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Dreheschalter (1-5) reguliert. Der Dreheschalter befindet sich im Kanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung**Schiebespiegel 270 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablarglases eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Seitenbügel ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Tellerrutsche einsetzbar. Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Unterbau fahrbare Ausführung:

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die fahrbare Ausführung steht auf 4 Rollen, 2 davon feststellbar, aus Kunststoff (Dm 100 mm, Höhe 150 mm). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitige Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet, sowohl Einbautablar und Einschubgestell für GN Schalen optional möglich.

Modell: Beer Marie 5E Fahrbar 2/1

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!

Ausschreibungstext für

Beer Marie 5E - 450 Fahrbar 2/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen fahrbar. Einfache Handhabung durch automatischen Wasserzu- und ablauf sowie Temperaturregulierung. Mit dem Glasaufbau für bedient und selbstbedient, sowie mit dem Licht-/Wärmekanal aus der Culinario Line.

Typ:	Beer Marie (Nass-Bain Marie)
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	760 x 650 x 1354 mm
Gewicht:	ca. 165 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	630 x 510 x 210 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt / 230 VAC, 3NPE/ 50 Hz / 1LN+PE
Nennleistung:	2650 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	8.6 A / 11.4 A
Steckertyp:	Typ 15 oder Schuko
Kabellänge:	ca. 2 m
Wassereintritt	Ø ¾"
Wasseraustritt	Ø ½"

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften
CE-Zulassung
Geräteschutzart class I, IP20
Entspricht den Richtlinien 2004/108/CEE e 2006/95
Prüfung nach EN60335-1, EN60335-2-49, EN60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3

Nass-Bain Marie zur Aufnahme von GN-Schalen bis max. 200 mm Tiefe

Stabile Wanne aus CNS mit Hygiene-Ecken an Arbeitsplatte aus 1,5 mm CNS angeschweisst. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm. Die Wanne verfügt über einen automatischen Wasserzulauf mit Magnetventil, sowie über einen Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf. Betriebstemperatur max. auf ca. 90°C einstellbar, wird durch ein Digitalthermostat automatisch gesteuert. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur und weniger Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände. Das Sicherheitsthermostat wird bei Betriebsstörung ausgelöst.

Steuerung: Das Bain Marie wird mittels digitaler Steuerung reguliert. Diese befindet sich, bedienerseitig rechts unterhalb der Wanne. Bei Betrieb ohne Wasser setzt der Trockenlaufschutz ein und wird durch eine Fehlermeldung angezeigt.

Glasaufbau 5 E (Höhe 450 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts mit der Wanne verschraubt. Oben im Rahmen befindet sich je eine hygienische, durchgehende Nut. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 4 anthrazitfarbenen Glashaltern aus Kunststoff im Rahmen befestigt und einfach abnehmbar. Über der Rahmenkonstruktion befindet sich ein Tablargo (Tiefenmass variabel). Die Frontscheibe (gästeseitig) wird durch die Nut im Rahmenprofil senkrecht positioniert (Position: Bedient). Für die Position Selbstbedienung wird die Frontscheibe in die Nut geschoben und dient gleichzeitig als Hauchschild (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Licht-Wärmekanal

Zwischen beiden Seitenbügel ist der Kanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt. Das Neutrallicht verläuft parallel zum Warmlicht für eine homogene Ausleuchtung der Präsentationsfläche. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Neutrallicht und in zweiter Reihe das Warmlicht angeordnet. Zur optimalen Ausleuchtung der Speisen wird das Warmlicht (ausser auf Stufe 5) durch das automatisch zugeschaltete Neutrallicht unterstützt.

Warmlicht: Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 300 Watt, integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlich aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung. Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit separaten LED Panels pro GN für neutrales Licht ausgestattet. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Steuerung des Licht-/Wärmekanal

Am Kanal befindet sich ein Hauptdreheschalter zur Freigabe der Warmhaltelampen mit Neutrallicht oder nur Neutrallicht.

Warmbetrieb: Warmhaltelampen und Neutrallicht aktiv

Neutralbetrieb: Nur Neutrallicht aktiv

Die **Oberhitze** (Warmlicht) wird pro GN Feld, mittels Dreheschalter (1-5) reguliert. Der Dreheschalter befindet sich im Kanal auf der Bedienerseite, über dem jeweiligen GN Feld.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung**Schiebespiegel 270 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel kann bedienerseitig (z.B. zur Bestückung) in die Nut im Rahmenprofil unterhalb des Tablarglases eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Schneidbrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidbrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidbrett den CNS-Rahmen um einige Millimeter. In der CNS-Schale ist genügend Platz für die Aufnahme des austretenden Safts. Links und rechts am Seitenbügel ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche mit einer Tiefe von 287 mm: Bestehend aus 4 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tabletrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Taschenrutsche mit einer Tiefe von 132,5 mm: Bestehend aus 2 nebeneinander liegenden CNS-Rundrohren, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Taschenrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Taschenrutsche einsetzbar.

Tellerrutsche mit einer Tiefe von 295 mm: Bestehend aus einer durchgehenden CNS-Auflage, links und rechts auf eine CNS Halterung geschweisst. Die Tellerrutsche wird gästeseitig unterhalb des Abschlussrahmens eingehängt (kein Werkzeug notwendig). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Tellerrutsche einsetzbar. Auf Wunsch auch klappbar möglich.

Unterbau fahrbare Ausführung:

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die fahrbare Ausführung steht auf 4 Rollen, 2 davon feststellbar, aus Kunststoff (Dm 100 mm, Höhe 150 mm). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitige Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet, sowohl Einbautablar und Einschubgestell für GN Schalen optional möglich.

Modell: Beer Marie 5E - 450 Fahrbar 2/1

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!