

Ausschreibungstext für

Beer Marie Einbau 4/1

Beschreibung

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

Typ:	Beer Marie (Nass-Bain Marie)
Grösse:	Gastronorm 4 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	1440 x 650 x 375 mm
Innenmasse Becken B/T/H:	1280 x 510 x 210 mm
Gewicht:	ca. 47 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	380 Volt, 3NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	3000 Watt
Max. Nennstrom:	9.8 A
Steckertyp:	Typ 15 oder CEE16
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 Bainmarie 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.

Modell: Beer Marie Einbau 4/1
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 Einbau 4/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen für den Einbau. 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 4 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	1440 x 650 x 375 mm (779 mm inkl. Glasaufbau)
Gewicht:	ca. 65 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	1280 x 510 x 210 mm
Gewicht:	ca. 47 kg (ohne Glasaufbau)

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 3NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	4250 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	9.8 A
Steckertyp:	Typ 15 oder CEE16
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 Bainmarie 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 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-/Wärmekanal

Am Kanal befindet sich ein Hauptdrehschalter 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.

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).

Modell: Beer Marie 1E Einbau 4/1

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 Einbau 4/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen für den Einbau. 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 4 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	1440 x 650 x 375 mm (829 mm inkl. Glasaufbau)
Gewicht:	ca. 65 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	1280 x 510 x 210 mm
Gewicht:	ca. 47 kg (ohne Glasaufbau)

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 3NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	4250 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	9.8 A
Steckertyp:	Typ 15 oder CEE16
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 Bainmarie 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 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 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 Drehschalter (1-5) reguliert. Der Drehschalter 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).

Modell: Beer Marie 1E Einbau 4/1

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 Einbau 4/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen für den Einbau. 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 4 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	1440 x 650 x 375 mm (770 mm inkl. Aufbau)
Gewicht:	ca. 57 kg (inkl. Aufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	1280 x 510 x 210 mm
Gewicht:	ca. 47 kg (ohne Aufbau)

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 3NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	4250 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	9.8 A
Steckertyp:	Typ 15 oder CEE16
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 Bainmarie 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.

Modell: Beer Marie 4A Einbau 4/1

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 Einbau 4/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen für den Einbau. 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 4 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	1440 x 650 x 375 mm (779 mm inkl. Glasaufbau)
Gewicht:	ca. 65 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	1280 x 510 x 210 mm
Gewicht:	ca. 47 kg (ohne Glasaufbau)

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 3NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	4250 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	9.8 A
Steckertyp:	Typ 15 oder CEE16
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 Bainmarie 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 Hauptdrehesalter 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 Drehesalter (1-5) reguliert. Der Drehesalter 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).

Modell: Beer Marie 5E Einbau 4/1

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 Einbau 4/1

Beschreibung

Klassisches Nass-Bain Marie für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen für den Einbau. 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 4 x GN 1/1
Aussenmasse B/T/H:	1440 x 650 x 375 mm (829 mm inkl. Glasaufbau)
Gewicht:	ca. 65 kg (inkl. Glasaufbau)
Innenmasse Becken B/T/H:	1280 x 510 x 210 mm
Gewicht:	ca. 47 kg (ohne Glasaufbau)

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 3NPE/ 50 Hz
Nennleistung:	4250 Watt (inkl. Licht-/Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	9.8 A
Steckertyp:	Typ 15 oder CEE16
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 Bainmarie 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 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).

Modell: Beer Marie 5E Einbau 4/1

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!**