

Ausschreibungstext für

Culinario Arctis GN Duplex 2/1 EK (5E) Einbau

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken auf 2 Ebenen. Durch den konstanten kalten Luftschleier auf der unteren Ebene bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Beide Ebenen werden separat ausgeleuchtet. Die Präsentation der Speisen auf der unteren Ebene erfolgt auf separat höhenverstell- und schrägstellbaren Tablarern oder auf Crush Ice. Das Verändern der Einlegeböden, des Zubehörs oder die Umstellung von bedienter auf selbstbediente Ausführung benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar. Die Präsentation der Speisen auf der oberen Ebene erfolgt auf einem Auslageglas.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis GN Duplex
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Obere Ebene:	293 x 692 mm
Länge:	835 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1158 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	540 Watt
Max. Nennstrom:	2.3 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 970 Watt
Stecker -Typ:	Typ 12 / Schuko
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C (untere Ebene) + 7 bis + 15° C (obere Ebene)
Umgebungstemperatur:	max. + 25° C
Relative Luftfeuchtigkeit:	max. 60% (Klimaklasse 3, EN441)
Kältemittel:	R134a, R404 oder Kundenvorgabe

Technische Standards:

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

Grundgerät mit Kühlsystem:

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) und isolierter CNS-Umluftkühlwanne. Sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Das komplette System mit Kälte-Umlufttechnik ist für den Einbau in eine vorhandene Nische oder den Einschub von oben geeignet. Die Luftzirkulation sowie der Zugriff und die Zugänglichkeit für die wöchentliche Reinigung und den Service muss sichergestellt sein. Die Position des Kabelausgangs ist am Gerät frei wählbar.

Umluftkühlwanne: Die multifunktionale und isolierte Umluftkühlwanne und die regelbare Luftgeschwindigkeit halten die Ware mit einem Luftschleier schonend kalt (Ventilationssystem). Die 3-teilige Innenwanne in Hygieneausführung ist zur Reinigung herausnehmbar und ist für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen, sowie für Flaschen usw. oder Crush Ice geeignet.

Außen und innen ist die Wanne aus Chromnickelstahl gefertigt, alle Sichtseiten sind geschliffen und die Innenkanten sind dicht verschweißt. In der Wanne ist ein tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30. (Option) Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig. Die Luftleitbleche sind kipp- und aushängbar.

Isolierung: Polyurethan-Hartschaum druckgeschäumt

Kältesystem: Großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar. Niederspannungs-Lüfter, erlauben ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause.

Die Steuereinheit besteht aus digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Das Display ist für die Montage in der Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung). Tauwasserablauf: Bauseitig erforderlich, Ø 32 mm, Tauwasserablauf 1 1/4" mit Syphon oder (Optional: wegnehmbare Tauwasserschale und/oder beheizte Tauwasserschale – Verbrauch bis GN 3/1 300 Watt, bis GN 5/1 1000 Watt). Das Abtauen erfolgt vollautomatisch. Temperaturbereich: +4 °C

Einlegeböden GN 1/1 inkl. Schienen:

Serienmässig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS

Glasaufbau 5 E (Höhe 494 mm) Duplex

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und ist links und rechts mit dem Grundgerät verschraubt. Der Funktionskanal der oberen Ebene ist zwischen den CNS-Querkonsolen montiert. 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 entnehmbar. 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). Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung. Auf der unteren Ebene ist ein Spiegel (Höhe 120 mm) zwischen den beiden Konsolen, zur optimalen Präsentation der Speisen senkrecht eingesteckt.

Auf mittlerer Höhe befindet sich auf beiden Seiten der Rahmenkonstruktion je eine CNS-Querkonsole. An dieser ist der Funktionskanal für die erste Ebene montiert. Auf dem Kanal befindet sich ein Auslageglas. Die obere Ebene wird bedienerseitig durch ein Glas geschlossen, welches für die Position bedient unter das Tablarglas eingeschoben wird.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.
ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal) für die obere und die untere Ebene

Zwischen beiden Seitenbügel ist der Funktionskanal aus CNS montiert. Das Anschlusskabel wird durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit durchgehenden LED Panels für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Bedienungspanel mit elektronischer Steuerung

Bedienungspanel im Unterbau für bauseitige Montage mit programmierbarer Steuereinheit inkl. digitaler Temperaturanzeige.

**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung an den Seitenbügel des Glasaufbaus
Steckspiegel 120 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

Steckspiegel 170 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt.
Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidbrett mit einer Tiefe von **300 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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt.
Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Arctis GN Duplex 2/1 EK 5E Einbau
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

Culinario Arctis GN Duplex 3/1 EK (5E) Einbau

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken auf 2 Ebenen. Durch den konstanten kalten Luftschleier auf der unteren Ebene bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Beide Ebenen werden separat ausgeleuchtet. Die Präsentation der Speisen auf der unteren Ebene erfolgt auf separat höhenverstell- und schrägstellbaren Tablaren oder auf Crush Ice. Das Verändern der Einlegeböden, des Zubehörs oder die Umstellung von bedienter auf selbstbediente Ausführung benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar. Die Präsentation der Speisen auf der oberen Ebene erfolgt auf einem Auslageglas.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis Duplex
Grösse:	Gastronorm 3 x GN 1/1
Obere Ebene:	293 x 1032 mm
Länge:	1160 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1158 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	650 Watt
Max. Nennstrom:	2.3 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 1170 Watt
Stecker -Typ:	Typ 12 / Schuko
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C (untere Ebene) + 7 bis + 15° C (obere Ebene)
Umgebungstemperatur:	max. + 25° C
Relative Luftfeuchtigkeit:	max. 60% (Klimaklasse 3, EN441)
Kältemittel:	R134a, R404 oder Kundenvorgabe

Technische Standards:

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

Grundgerät mit Kühlsystem:

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) und isolierter CNS-Umluftkühlwanne. Sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Das komplette System mit Kälte-Umlufttechnik ist für den Einbau in eine vorhandene Nische oder den Einschub von oben geeignet. Die Luftzirkulation sowie der Zugriff und die Zugänglichkeit für die wöchentliche Reinigung und den Service muss sichergestellt sein. Die Position des Kabelausgangs ist am Gerät frei wählbar.

Umluftkühlwanne: Die multifunktionale und isolierte Umluftkühlwanne und die regelbare Luftgeschwindigkeit halten die Ware mit einem Luftschleier schonend kalt (Ventilationssystem). Die 3-teilige Innenwanne in Hygieneausführung ist zur Reinigung herausnehmbar und ist für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen, sowie für Flaschen usw. oder Crush Ice geeignet.

Außen und innen ist die Wanne aus Chromnickelstahl gefertigt, alle Sichtseiten sind geschliffen und die Innenkanten sind dicht verschweißt. In der Wanne ist ein tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30. (Option) Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig. Die Luftleitbleche sind kipp- und aushängbar.

Isolierung: Polyurethan-Hartschaum druckgeschäumt

Kältesystem: Großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar. Niederspannungs-Lüfter, erlauben ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause.

Die Steuereinheit besteht aus digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Das Display ist für die Montage in der Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung). Tauwasserablauf: Bauseitig erforderlich, Ø 32 mm, Tauwasserablauf 1 1/4" mit Syphon oder (Optional: wegnehmbare Tauwasserschale und/oder beheizte Tauwasserschale – Verbrauch bis GN 3/1 300 Watt, bis GN 5/1 1000 Watt). Das Abtauen erfolgt vollautomatisch. Temperaturbereich: +4 °C

Einlegeböden GN 1/1 inkl. Schienen:

Serienmässig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS

Glasaufbau 5 E (Höhe 494 mm) Duplex

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und ist links und rechts mit dem Grundgerät verschraubt. Der Funktionskanal der oberen Ebene ist zwischen den CNS-Querkonsolen montiert. 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 entnehmbar. 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). Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung. Auf der unteren Ebene ist ein Spiegel (Höhe 120 mm) zwischen den beiden Konsolen, zur optimalen Präsentation der Speisen senkrecht eingesteckt.

Auf mittlerer Höhe befindet sich auf beiden Seiten der Rahmenkonstruktion je eine CNS-Querkonsole. An dieser ist der Funktionskanal für die erste Ebene montiert. Auf dem Kanal befindet sich ein Auslageglas. Die obere Ebene wird bedienerseitig durch ein Glas geschlossen, welches für die Position bedient unter das Tablarglas eingeschoben wird.

Alle Gläser sind von Hand abnehmbar. Es wird kein Werkzeug benötigt.
ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal) für die obere und die untere Ebene

Zwischen beiden Seitenbügel ist der Funktionskanal aus CNS montiert. Das Anschlusskabel wird durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit durchgehenden LED Panels für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Bedienungspanel mit elektronischer Steuerung

Bedienungspanel im Unterbau für bauseitige Montage mit programmierbarer Steuereinheit inkl. digitaler Temperaturanzeige.

**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung an den Seitenbügel des Glasaufbaus
Steckspiegel 120 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

Steckspiegel 170 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidbrett mit einer Tiefe von **300 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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Arctis GN Duplex 3/1 EK 5E Einbau
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

Culinario Arctis GN Duplex 4/1 EK (5E) Einbau

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken auf 2 Ebenen. Durch den konstanten kalten Luftschleier auf der unteren Ebene bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Beide Ebenen werden separat ausgeleuchtet. Die Präsentation der Speisen auf der unteren Ebene erfolgt auf separat höhenverstell- und schrägstellbaren Tablaren oder auf Crush Ice. Das Verändern der Einlegeböden, des Zubehörs oder die Umstellung von bedienter auf selbstbediente Ausführung benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar. Die Präsentation der Speisen auf der oberen Ebene erfolgt auf einem Auslageglas.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis GN Duplex
Grösse:	Gastronorm 4 x GN 1/1
Obere Ebene:	293 x 1372 mm
Länge:	1485 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1158 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	780 Watt
Max. Nennstrom:	2.3 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 1330 Watt
Stecker -Typ:	Typ 12 / Schuko
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C (untere Ebene) + 7 bis + 15° C (obere Ebene)
Umgebungstemperatur:	max. + 25° C
Relative Luftfeuchtigkeit:	max. 60% (Klimaklasse 3, EN441)
Kältemittel:	R134a, R404 oder Kundenvorgabe

Technische Standards:

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

Grundgerät mit Kühlsystem:

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) und isolierter CNS-Umluftkühlwanne. Sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Das komplette System mit Kälte-Umlufttechnik ist für den Einbau in eine vorhandene Nische oder den Einschub von oben geeignet. Die Luftzirkulation sowie der Zugriff und die Zugänglichkeit für die wöchentliche Reinigung und den Service muss sichergestellt sein. Die Position des Kabelausgangs ist am Gerät frei wählbar.

Umluftkühlwanne: Die multifunktionale und isolierte Umluftkühlwanne und die regelbare Luftgeschwindigkeit halten die Ware mit einem Luftschleier schonend kalt (Ventilationssystem). Die 3-teilige Innenwanne in Hygieneausführung ist zur Reinigung herausnehmbar und ist für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen, sowie für Flaschen usw. oder Crush Ice geeignet.

Außen und innen ist die Wanne aus Chromnickelstahl gefertigt, alle Sichtseiten sind geschliffen und die Innenkanten sind dicht verschweißt. In der Wanne ist ein tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30. (Option) Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig. Die Luftleitbleche sind kipp- und aushängbar.

Isolierung: Polyurethan-Hartschaum druckgeschäumt

Kältesystem: Großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar. Niederspannungs-Lüfter, erlauben ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause.

Die Steuereinheit besteht aus digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Das Display ist für die Montage in der Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung). Tauwasserablauf: Bauseitig erforderlich, Ø 32 mm, Tauwasserablauf 1 1/4" mit Syphon oder (Optional: wegnehmbare Tauwasserschale und/oder beheizte Tauwasserschale – Verbrauch bis GN 3/1 300 Watt, bis GN 5/1 1000 Watt). Das Abtauen erfolgt vollautomatisch. Temperaturbereich: +4 °C

Einlegeböden GN 1/1 inkl. Schienen:

Serienmässig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS

Glasaufbau 5 E (Höhe 494 mm) Duplex

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und ist links und rechts mit dem Grundgerät verschraubt. Der Funktionskanal der oberen Ebene ist zwischen den CNS-Querkonsolen montiert. 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 entnehmbar. 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). Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung. Auf der unteren Ebene ist ein Spiegel (Höhe 120 mm) zwischen den beiden Konsolen, zur optimalen Präsentation der Speisen senkrecht eingesteckt.

Auf mittlerer Höhe befindet sich auf beiden Seiten der Rahmenkonstruktion je eine CNS-Querkonsole. An dieser ist der Funktionskanal für die erste Ebene montiert. Auf dem Kanal befindet sich ein Auslageglas. Die obere Ebene wird bedienerseitig durch ein Glas geschlossen, welches für die Position bedient unter das Tablargo eingeschoben wird.

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

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal) für die obere und die untere Ebene

Zwischen beiden Seitenbügel ist der Funktionskanal aus CNS montiert. Das Anschlusskabel wird durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit durchgehenden LED Panels für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Bedienungspanel mit elektronischer Steuerung

Bedienungspanel im Unterbau für bauseitige Montage mit programmierbarer Steuereinheit inkl. digitaler Temperaturanzeige.

**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung an den Seitenbügel des Glasaufbaus
Steckspiegel 120 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

Steckspiegel 170 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt.
Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidbrett mit einer Tiefe von **300 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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt.
Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Arctis GN Duplex 4/1 EK 5E Einbau
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

Culinario Arctis GN Duplex 5/1 EK (5E) Einbau

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken auf 2 Ebenen. Durch den konstanten kalten Luftschleier auf der unteren Ebene bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Beide Ebenen werden separat ausgeleuchtet. Die Präsentation der Speisen auf der unteren Ebene erfolgt auf separat höhenverstell- und schrägstellbaren Tablarer oder auf Crush Ice. Das Verändern der Einlegeböden, des Zubehörs oder die Umstellung von bedienter auf selbstbediente Ausführung benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar. Die Präsentation der Speisen auf der oberen Ebene erfolgt auf einem Auslageglas.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis GN Duplex
Grösse:	Gastronorm 5 x GN 1/1
Obere Ebene:	293 x 1712 mm
Länge:	1810 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1158 mm

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	920 Watt
Max. Nennstrom:	2.3 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 1615 Watt
Stecker -Typ:	Typ 12 / Schuko
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C (untere Ebene) + 7 bis + 15° C (obere Ebene)
Umgebungstemperatur:	max. + 25° C
Relative Luftfeuchtigkeit:	max. 60% (Klimaklasse 3, EN441)
Kältemittel:	R134a, R404 oder Kundenvorgabe

Technische Standards:

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

Grundgerät mit Kühlsystem:

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) und isolierter CNS-Umluftkühlwanne. Sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Das komplette System mit Kälte-Umlufttechnik ist für den Einbau in eine vorhandene Nische oder den Einschub von oben geeignet. Die Luftzirkulation sowie der Zugriff und die Zugänglichkeit für die wöchentliche Reinigung und den Service muss sichergestellt sein. Die Position des Kabelausgangs ist am Gerät frei wählbar.

Umluftkühlwanne: Die multifunktionale und isolierte Umluftkühlwanne und die regelbare Luftgeschwindigkeit halten die Ware mit einem Luftschleier schonend kalt (Ventilationssystem). Die 3-teilige Innenwanne in Hygieneausführung ist zur Reinigung herausnehmbar und ist für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen, sowie für Flaschen usw. oder Crush Ice geeignet.

Außen und innen ist die Wanne aus Chromnickelstahl gefertigt, alle Sichtseiten sind geschliffen und die Innenkanten sind dicht verschweißt. In der Wanne ist ein tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30. (Option) Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig. Die Luftleitbleche sind kipp- und aushängbar.

Isolierung: Polyurethan-Hartschaum druckgeschäumt

Kältesystem: Großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar. Niederspannungs-Lüfter, erlauben ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause.

Die Steuereinheit besteht aus digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Das Display ist für die Montage in der Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung). Tauwasserablauf: Bauseitig erforderlich, Ø 32 mm, Tauwasserablauf 1 1/4" mit Syphon oder (Optional: wegnehmbare Tauwasserschale und/oder beheizte Tauwasserschale – Verbrauch bis GN 3/1 300 Watt, bis GN 5/1 1000 Watt). Das Abtauen erfolgt vollautomatisch. Temperaturbereich: +4 °C

Einlegeböden GN 1/1 inkl. Schienen:

Serienmässig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS

Glasaufbau 5 E (Höhe 494 mm) Duplex

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und ist links und rechts mit dem Grundgerät verschraubt. Der Funktionskanal der oberen Ebene ist zwischen den CNS-Querkonsolen montiert. 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 entnehmbar. 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). Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung. Auf der unteren Ebene ist ein Spiegel (Höhe 120 mm) zwischen den beiden Konsolen, zur optimalen Präsentation der Speisen senkrecht eingesteckt.

Auf mittlerer Höhe befindet sich auf beiden Seiten der Rahmenkonstruktion je eine CNS-Querkonsole. An dieser ist der Funktionskanal für die erste Ebene montiert. Auf dem Kanal befindet sich ein Auslageglas. Die obere Ebene wird bedienerseitig durch ein Glas geschlossen, welches für die Position bedient unter das Tablarglas eingeschoben wird.

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

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal) für die obere und die untere Ebene

Zwischen beiden Seitenbügel ist der Funktionskanal aus CNS montiert. Das Anschlusskabel wird durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden.

Neutrallicht: Der Kanal ist mit durchgehenden LED Panels für neutrales Licht ausgestattet und verfügt über einen EIN/AUS Schalter. Das Neutrallicht ist umschaltbar von Warmweiss 2700K auf Kaltweiss 4000K. Lichtstärke 2500 Lumen. Die LED sind durch eine durchsichtige Abdeckung geschützt.

Bedienungspanel mit elektronischer Steuerung

Bedienungspanel im Unterbau für bauseitige Montage mit programmierbarer Steuereinheit inkl. digitaler Temperaturanzeige.

**Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung an den Seitenbügel des Glasaufbaus
Steckspiegel 120 mm Höhe**

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

Steckspiegel 170 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) ist in ein CNS-Gehäuse montiert und gästeseitig ausgerichtet. Der Spiegel wird auf der Bedienerseite an den Seitenbügel eingesteckt;

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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt.
Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidbrett mit einer Tiefe von **300 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. Der Rahmen wird über eine Halterung aus CNS am linken und rechten Seitenbügel bedienerseitig eingehängt.
Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Arctis GN Duplex 5/1 EK 5E Einbau
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!