

Ausschreibungstext für

Culinario Elements Easy Einbaumodul Basisgerät GN 2/1

Beschreibung:

Variables Speiseausgaben-Element für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis).

Typ:	Culinario Elements Grundgerät		
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1		
Länge:	770 mm		
Tiefe:	650 mm		
Elementhöhe:	200/240 mm	(mit eckigem/abgeschrägtem Rahmen)	
	583,5 mm	(inkl. Lichtkanal bauseitig montiert)	
Gewicht:	ca. 100 kg		

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1NPE
Nennleistung:	1400 Watt
Max. Nennstrom:	6,1 A
Steckertyp:	Typ 12

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96
+A13:98 +A14:98 +A2.00 +A15:00 +A16:01

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 150 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 240 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische .

Bedienung

Manueller Energieregler für Heizung, pro GN 1/1 am Grundgerät vor dem Ceranheizfeld angebracht.

Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Wasserschalen mit Wasserablauf

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 - 150mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Wasserablassventil bedienerseitig unterhalb des Griffs. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Universalrahmen:

Rechteckig verstärkter CNS-Rahmen zur Erzeugung eines trockenen Klimas. Durch die modulare Bauweise kann jedes Feld individuell trocken (Universalrahmen) oder feucht (Wasserschale) beheizt werden. Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 (optional 150mm).

Option: EasySlide Trockenrahmen

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine. EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl. Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schneidebrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **300 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Elements Easy E2
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 Elements Easy Einbaumodul Basisgerät GN 3/1

Beschreibung:

Variables Speiseausgaben-Element für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis).

Typ:	Culinario Elements Grundgerät		
Grösse:	Gastronorm 3 x GN 1/1		
Länge:	1110 mm		
Tiefe:	650 mm		
Elementhöhe:	200/240 mm	(mit eckigem/abgeschrägtem Rahmen)	
	583,5 mm	(inkl. Lichtkanal bauseitig montiert)	
Gewicht:	ca. 140 kg		

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1NPE
Nennleistung:	2100 Watt
Max. Nennstrom:	9,15 A
Steckertyp:	Typ 12

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96
+A13:98 +A14:98 +A2.00 +A15:00 +A16:01

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 150 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 240 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische .

Bedienung

Manueller Energieregler für Heizung, pro GN 1/1 am Grundgerät vor dem Ceranheizfeld angebracht.

Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Wasserschalen mit Wasserablauf

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 - 150mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Wasserablassventil bedienerseitig unterhalb des Griffs. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Universalrahmen

Rechteckig verstärkter CNS-Rahmen zur Erzeugung eines trockenen Klimas. Durch die modulare Bauweise kann jedes Feld individuell trocken (Universalrahmen) oder feucht (Wasserschale) beheizt werden. Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 (optional 150mm).

Option: EasySlide Trockenrahmen

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine. EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl. Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schneidebrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **300 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Elements Easy E3
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 Elements Easy Einbaumodul Basisgerät GN 4/1

Beschreibung:

Variables Speiseausgaben-Element für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis).

Typ:	Culinario Elements Grundgerät		
Grösse:	Gastronorm 4 x GN 1/1		
Länge:	1450 mm		
Tiefe:	650 mm		
Elementhöhe:	200/240 mm	(mit eckigem/abgeschrägtem Rahmen)	
	583,5 mm	(inkl. Lichtkanal bauseitig montiert)	
Gewicht:	ca. 180 kg		

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 2LNPE
Nennleistung:	2800 Watt
Max. Nennstrom:	6.1 / 12.2 A
Steckertyp:	Typ 15

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96
+A13:98 +A14:98 +A2:00 +A15:00 +A16:01

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 150 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 240 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische .

Bedienung

Manueller Energieregler für Heizung, pro GN 1/1 am Grundgerät vor dem Ceranheizfeld angebracht.

Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Wasserschalen mit Wasserablauf

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 - 150mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Wasserablassventil bedienerseitig unterhalb des Griffs. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Universalrahmen

Rechteckig verstärkter CNS-Rahmen zur Erzeugung eines trockenen Klimas. Durch die modulare Bauweise kann jedes Feld individuell trocken (Universalrahmen) oder feucht (Wasserschale) beheizt werden. Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 (optional 150mm).

Option: EasySlide Trockenrahmen

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine. EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl. Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schneidebrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **300 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Elements Easy E4
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 Elements Easy Einbaumodul Basisgerät GN 5/1

Beschreibung:

Variables Speiseausgaben-Element für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis).

Typ:	Culinario Elements Grundgerät		
Grösse:	Gastronorm 5 x GN 1/1		
Länge:	1790 mm		
Tiefe:	650 mm		
Elementhöhe:	200/240 mm	(mit eckigem/abgeschrägtem Rahmen)	
	583,5 mm	(inkl. Lichtkanal bauseitig montiert)	
Gewicht:	ca. 220 kg		

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 2LNPE
Nennleistung:	3500 Watt
Max. Nennstrom:	6.1 / 15.2 A
Steckertyp:	Typ 15

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IP20

Prüfung nach EN60335-2-50:2000 in Verbindung mit EN 60335-1:94 +A11:95 +A1:96 +A12:96
+A13:98 +A14:98 +A2.00 +A15:00 +A16:01

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 20 - 100 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 200 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische

Grundgerät zur Aufnahme von Trägermodulen (z.B. Wasserschalen) für GN-Schalen von 150 mm Tiefe

Stabiles Grundmodul aus CNS, Werkstoff V2A mit Aufsatz- bzw. Einbaurahmen (rechtwinklig oder abgeschrägt) Gesamthöhe 240 mm. Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm.

Im Modul flächenbündig sind rechteckige Ceranfelder mit Strahlheiztechnik 700 Watt pro GN 1/1 und Sicherheitstemperatur-Begrenzer eingebaut. Das Heizmodul ist zugänglich eingeschraubt, im Bedarfsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät frei wählbar. Komplett steckerfertiges System zum Einbau/Einschub in vorhandene Nische .

Bedienung

Manueller Energieregler für Heizung, pro GN 1/1 am Grundgerät vor dem Ceranheizfeld angebracht.

Wasserschalen GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Wasserschalen mit Wasserablauf

Wasserschale Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V4A (mit erhöhtem Molybdän-Anteil) und einer Material-Dicke von 1 mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 - 150mm. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Wasserschalen. Max. Wasserfüllstandanzeige auf der rechten Innenseite in 4 cm Höhe. Wasserablassventil bedienerseitig unterhalb des Griffs. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Option: Universalrahmen

Rechteckig verstärkter CNS-Rahmen zur Erzeugung eines trockenen Klimas. Durch die modulare Bauweise kann jedes Feld individuell trocken (Universalrahmen) oder feucht (Wasserschale) beheizt werden. Aufnahme von GN-Schalen mit Maximaltiefe von 100 (optional 150mm).

Option: EasySlide Trockenrahmen

Durch eine Klappe auf der Bedienerseite lässt sich der EasySlide Trockenrahmen ganz einfach mit einer Hand öffnen und ermöglicht somit ein schnelles Bestücken der Vitrine. EasySlide Trockenrahmen Gastronorm 1/1 aus CNS, Werkstoff V2A und Materialdicke 1 bis 2mm zur Aufnahme von GN-Schalen mit einer Tiefe von 100mm oder 150mm verfügbar, inkl. Zwischensteg zum Einhängen von 2/4 GN-Schalen. Der EasySlide Trockenrahmen ist kompatibel mit allen Culinario Speisevitrinen – Auch bestehende Vitrinen können umgerüstet werden. Bei der Verwendung vom EasySlide Trockenrahmen entfällt das Schneidebrett. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schneidebrett zur bedienerseitigen Anbringung am Grundgerät

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **200 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Das Hygiene - Schneidebrett, mit einer Tiefe von **300 mm** befindet sich in einer CNS-Schale. Zum Schutz der Schneidmittel überragt das Schneidebrett 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 links und rechts am Grundgerät bedienerseitig eingehängt. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Modell: Culinario Elements Easy E5
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!**