

Ausschreibungstext für

Culinario Fire & Ice Einbau GN 1/1 kalt (EK) und GN 1/1 warm

Beschreibung

Ein kombiniertes Speiseausgaben-Buffer für heisse und kalte Speisen. Flexible Anordnung von heissen und kalten Ausgabebereichen in einem Gerät. Das Kalthalten von vorgekühlten Speisen mit max. 7°C durch Luftschleier-Kühlung, auf höhenverstellbaren Ebenen oder auf Crush Ice möglich. Das Warmhalten von Speisen in den 4 Klimabereichen: warm feucht, warm trocken, neutral und kalt (mit Crush Eis). Der Wechsel von bedient auf selbstbedient, der Austausch der Trägermodule und des Zubehörs benötigt nur wenige Handgriffe und ist schnell und ohne Werkzeug durchführbar. Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Fire & Ice
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1 (1 x warm / 1 x kalt)
Länge:	915 mm
Tiefe:	725 mm
Aufbauhöhe:	400 mm
Gesamthöhe ZK:	878 mm
Gesamthöhe EK:	1112 mm
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	1435 Watt
Max. Nennstrom:	6.2 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 305 Watt
Steckertyp:	Typ 12
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C
Umgebungstemperatur:	max. + 25° C
Relative Luftfeuchtigkeit:	max. 60%
Kältemittel:	R134a oder Kundenvorgabe

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften
CE-Zulassung Geräteschutzart IP20

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 u.s.w. 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, dia. 32 mm, Tauwasserablauf 1 1/4" mit Syphon oder (Optional : wegnehmbare Tauwasserschale). Das Abtauen erfolgt vollautomatisch. Steckerfertig: Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar.

Temperaturbereich: +4 °C

Einlegeböden GN 1/1 inkl. Schienen:

Serienmässig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS

Lichtkanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Das Anschlusskabel wird durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden

Kaltlicht: Der Kanal ist mit Kompakt-Leuchtstofflampen (mit Splitterschutzfolie) für neutrales Licht ausgestattet. Steuerung über EIN/AUS Schalter

Bedienungspanel mit elektronischer Steuerung

Bedienungspanel im Unterbau für bauseitige Montage programmierbare Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige

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. 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 Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar. Komplett steckerfertiges System.

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. 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 Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar. Komplett steckerfertiges System.

Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügel ist der Funktionskanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt und verbunden. Das Kaltlicht verläuft parallel zum Warmlicht. Aus Bedienerseite ist in erster Reihe das Warmlicht und in zweiter Reihe das Kaltlicht angeordnet.

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 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 (MASTER)

Bedienungspanel mit patentiertem Funktions- und Programmspeicher am Funktionskanal auf Augenhöhe angeordnet. Piktogramme und LED-Displays für Ein/Aus, GN-Feldwahl, Ausleuchtung, Warmlicht, Heizung, Einstellwert und Speicherfunktion.
 integrierte Störungs-, Überwachungs- und Fehleranzeige und -diagnose
 akustisch und visuelle Anzeige bei Lampenbruch
 akustisch und visueller Wasserstands-Alarm (Trockenlaufwarnung)
 integrierte Schnittstelle zu Energieoptimierungsanlage
 abrufbare Überwachung der Einstellwerte
 40 Speicherplätze für Programme mit fest hinterlegbaren Einstellungen zur standardisierten Produktqualität. Alle Funktionen manuell, einzeln oder in definierten Gruppen pro G/N Feld anwähl- und einstellbar. Licht, Unter – und Oberhitze pro GN individuell und unabhängig voneinander programmierbar. Bei abgedimmten Halogenlicht gleichzeitiges Zuschalten der Leuchtstoffröhre (Kaltlicht) zur Kompensation der reduzierten Ausleuchtung möglich.
 Automatische Energiesparfunktion ab Stufe 5.

Manuelle Steuerung mit Drehschaltern (EASY)

Hauptschalter am Funktionskanal rechts drehen, das Warmlicht ist aktiviert - links drehen, das Kaltlicht ist aktiviert. Beide Lichtquellen können nicht zusammen betrieben werden.
 Warmlicht von oben: pro GN 1/1 manuell per Drehschalter von 1-5 einstellbar, bedienerseitig platziert in Augenhöhe am Funktionskanal über jedem GN-Feld; Dimmer für Warmlicht individuell für jedes GN im Lichtkanal eingelassen
 Heizung von unten: Energieregler pro GN 1/1 für Heizung, manuell per Drehschalter einstellbar von 0-12, bedienerseitig am Funktionskanal in Augenhöhe platziert.

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 dem Grundgerät 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 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 Hauchschutz (Einschubtiefe variabel). In derselben Nut (bedienerseitig) kann der Einschubspiegel (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 6 – 12 mm

Beide Geräte sind im Glasaufbau durch ein verspiegeltes Isolationsglas getrennt. So wird vermieden, dass man die Speisen auf der anderen Seite direkt einsieht.

Schiebespiegel 270 mm Höhe

Der Spiegel (optische Verbesserung der Präsentation) 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. 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

Rutsche zur gästeseitigen Anbringung am Grundgerät

Tabletrutsche: 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). Durch die einfache Handhabung ist das Gerät schnell und einfach mit und ohne Tabletrutsche einsetzbar.

Taschenrutsche: 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: 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 Taschenrutsche einsetzbar.

Modell: Culinario Fire & Ice 5E Einbau (EK) je 1 x GN 1/1

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!