

Ausschreibungstext für

Culinario Arctis GN 2/1 EK (5E) Standmodell

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken. Durch den konstanten kalten Luftschleier bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Die Präsentation der Speisen 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.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Länge:	835 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	405 Watt
Max. Nennstrom:	1,8 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 370 Watt
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C
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 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 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 Einschubspiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden. Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung.

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

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln eingesteckt;

Einschubspiegel 250 mm Höhe (nur bei Glasaufbau 5E)

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 Tablartglases 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

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 Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau bestehend aus:

- Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen und einen 4 Kant-Stützrahmen unten
- Bodentablar mit Öffnung für den Stromausgang.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff mit CNS-Sockel 100 mm bzw. 150 mm
- Dreiseitig mit CNS verkleidet
- Bedienerseitige Verblendung durch CNS und Lüftungsgitter.
- Beschichtung der Verkleidung mit RAL Farbe nach Wunsch
- Vorbereitung für externe Verkleidung wie z.B. Holz, Kunststoff, Stein usw.

Modell: Culinario Arctis GN 2/1 EK 5E Standmodell
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 3/1 EK (5E) Standmodell

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken. Durch den konstanten kalten Luftschleier bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Die Präsentation der Speisen 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.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis
Grösse:	Gastronorm 3 x GN 1/1
Länge:	1160 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	650 Watt
Max. Nennstrom:	2,8 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 480 Watt
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C
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 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 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 Einschubspiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden. Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung.

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

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln eingesteckt;

Einschubspiegel 250 mm Höhe (nur bei Glasaufbau 5E)

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 Tablartglases 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

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 Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau bestehend aus:

- Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen und einen 4 Kant-Stützrahmen unten
- Bodentablar mit Öffnung für den Stromausgang.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff mit CNS-Sockel 100 mm bzw. 150 mm
- Dreiseitig mit CNS verkleidet
- Bedienerseitige Verblendung durch CNS und Lüftungsgitter.
- Beschichtung der Verkleidung mit RAL Farbe nach Wunsch
- Vorbereitung für externe Verkleidung wie z.B. Holz, Kunststoff, Stein usw.

Modell: Culinario Arctis GN 3/1 EK 5E Standmodell

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 4/1 EK (5E) Standmodell

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken. Durch den konstanten kalten Luftschleier bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Die Präsentation der Speisen 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.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis
Grösse:	Gastronorm 4 x GN 1/1
Länge:	1485 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	780 Watt
Max. Nennstrom:	3,4 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 600 Watt
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C
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 Einhängerrand 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 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. Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung.

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

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln eingesteckt;

Einschubspiegel 250 mm Höhe (nur bei Glasaufbau 5E)

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 Tablartglases 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

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 Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau bestehend aus:

- Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen und einen 4 Kant-Stützrahmen unten
- Bodentablar mit Öffnung für den Stromausgang.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff mit CNS-Sockel 100 mm bzw. 150 mm
- Dreiseitig mit CNS verkleidet
- Bedienerseitige Verblendung durch CNS und Lüftungsgitter.
- Beschichtung der Verkleidung mit RAL Farbe nach Wunsch
- Vorbereitung für externe Verkleidung wie z.B. Holz, Kunststoff, Stein usw.

Modell: Culinario Arctis GN 4/1 EK 5E Standmodell

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 5/1 EK (5E) Standmodell

Beschreibung:

Speiseausgaben-Buffer mit aktiver Umluftkühlung für das Präsentieren, Kalthalten und Ausgeben von Speisen und Getränken. Durch den konstanten kalten Luftschleier bleiben die vorgekühlten Speisen lange frisch und kühl. Die Präsentation der Speisen 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.

Ausführung: Mit Eigenkühlung

Typ:	Culinario Arctis
Grösse:	Gastronorm 5 x GN 1/1
Länge:	1810 mm
Tiefe:	725 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	870 Watt
Max. Nennstrom:	3,8 A
Kälteleistung:	VT -10°C: 600 Watt
Geräteschutzart:	IP 20
Temperaturbereich:	+ 4 bis + 12° C
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 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. Gästeseitig ist zusätzlich ein niedriges Frontglas auf dem Abschlussrahmen aufgesteckt. Dies unterstützt die konstante Kühlleistung in der Vitrine bei Selbstbedienung.

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

ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Lichtkanal (Funktionskanal)

Zwischen beiden Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln 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 Seitenbügeln eingesteckt;

Einschubspiegel 250 mm Höhe (nur bei Glasaufbau 5E)

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 Tablartglases 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

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 Taschenrutsche einsetzbar.

Unterbau bestehend aus:

- Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen und einen 4 Kant-Stützrahmen unten
- Bodentablar mit Öffnung für den Stromausgang.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff mit CNS-Sockel 100 mm bzw. 150 mm
- Dreiseitig mit CNS verkleidet
- Bedienerseitige Verblendung durch CNS und Lüftungsgitter.
- Beschichtung der Verkleidung mit RAL Farbe nach Wunsch
- Vorbereitung für externe Verkleidung wie z.B. Holz, Kunststoff, Stein usw.

Modell: Culinario Arctis GN 5/1 EK 5E Standmodell

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!**