

Ausschreibungstext

Culinario Touch 5 E-400 GN 2/1 Standmodell

Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und 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.

Typ:	Culinario Touch
Grösse:	Gastronorm 2 x GN 1/1
Länge:	770 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 165 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230 Volt, 1PNE
Nennleistung:	2100 Watt
Max. Nennstrom:	10 A
Steckertyp:	Typ 12 oder Schuko

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IPX3

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

Glasaufbau 5 E-400 (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts mit 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 Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

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

Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

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

Warmlicht: Der Kanal ist mit eingebauten Infrarotlampen je 300 Watt, mit integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlichem aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung.

Anordnung: 1 Infrarotlampe pro GN-Feld

Neutrallicht: Der Kanal ist standardmässig mit einem umschaltbaren 2 Farben LED-Panel / GN Feld ausgestattet. Das 2-Farben-LED ist umschaltbar von Warmweiss mit 2700K auf Kaltweiss mit 4000K.

Bedienungsdisplay mit kapazitivem 4.3“Touchscreen für die Steuerung

Bedienungsdisplay mit patentierter kapazitiver Touchscreen-Steuerung 4.3“ im Licht/Wärmekanal rechts auf Augenhöhe angebracht. Haupt- Ein/Ausschalter rechts am Kanal. Einfaches Bedienen durch Antippen (Touch) des Displays mit dem Finger, um mittels einfacher Menüführung zur idealen Einstellung für die jeweilige Betriebsart zu gelangen.

Mögliche Einstellungen pro GN: Unter- und Oberhitze, Ausleuchtung.

Alle Funktionen manuell, einzeln pro GN Feld anwähl- und einstellbar. Licht, Unter – und Oberhitze pro GN individuell und unabhängig voneinander programmierbar. Bei abgedimmtem Infrarotlicht <85% gleichzeitiges Zuschalten vom LED Panel (Neutrallicht) zur Kompensation der reduzierten Ausleuchtung. Es können bis zu 8 komplette Programme (Betriebsart ganzes Gerät) nach einem fixen Bestückungsplan gespeichert werden.

Weitere Funktionen:

- Integrierte USB-Schnittstelle im Funktionskanal
- Passwort-geschützte Einstellungsebene (Passwörter frei wählbar)
- Automatischer Sperrbildschirm vom Display nach 10 Sekunden
- Display kann mit Logo vom Kunden bespielt werden
- Integrierte Störungs-, Überwachungs- und Fehleranzeige
- Akustisch und visuelle Anzeige bei Lampenbruch
- Akustisch und visueller Wasserstands-Alarm (Trockenlaufwarnung), gleichzeitiges reduzieren der Unterhitze bis Alarm quittiert
- Energiesparmodus: Licht-Wärmelampen schalten sich erst nach Aufheizzeit vom Gerät automatisch zu (Modus ist manuell ein-ausschaltbar)

Energie-Spar-System (ESS)

Intelligentes, programmierbares System. Garantiert eine perfekte Ausnutzung der Restwärme, führt Energie nur bei Bedarf zu und spart so bis zu 25% der Stromkosten ein.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung**Schiebespiegel 270 mm Höhe (für Glasaufbau 1E und 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 Tablartables eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Wasserschalen EasyFill GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale EasyFill 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 mm. Einfaches Befüllen der Wasserschalen EasyFill mit passendem Trichter, ohne dabei das Zubehör aus den Wasserschalen entfernen zu müssen. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Gastronormbehälter. Max. Wasserfüllstandanzeige auf beiden Innenseiten in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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. Zwischenstege 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.

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. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Option: 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 Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet

(100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet.

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Auflegewinkeln möglich.

Modell: Culinario Touch 5 E-400 GN 2/1 Stand

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

Culinario Touch 5 E-400 GN 3/1 Standmodell

Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und 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.

Typ:	Culinario Touch
Grösse:	Gastronorm 3 x GN 1/1
Länge:	1110 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 230 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 2PNE
Nennleistung:	3150 Watt
Max. Nennstrom:	10 A
Steckertyp:	Typ 15 oder Schuko

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IPX3

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

Glasaufbau 5 E-400 (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts mit 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 Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

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

Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

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

Warmlicht: Der Kanal ist mit eingebauten Infrarotlampen je 300 Watt, mit integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlichem aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung.

Anordnung: 1 Infrarotlampe pro GN-Feld

Neutrallicht: Der Kanal ist standardmässig mit einem umschaltbaren 2 Farben LED-Panel / GN Feld ausgestattet. Das 2-Farben-LED ist umschaltbar von Warmweiss mit 2700K auf Kaltweiss mit 4000K.

Bedienungsdisplay mit kapazitivem 4.3“Touchscreen für die Steuerung

Bedienungsdisplay mit patentierter kapazitiver Touchscreen-Steuerung 4.3“ im Licht/Wärmekanal rechts auf Augenhöhe angebracht. Haupt- Ein/Ausschalter rechts am Kanal. Einfaches Bedienen durch Antippen (Touch) des Displays mit dem Finger, um mittels einfacher Menüführung zur idealen Einstellung für die jeweilige Betriebsart zu gelangen.

Mögliche Einstellungen pro GN: Unter- und Oberhitze, Ausleuchtung.

Alle Funktionen manuell, einzeln pro GN Feld anwähl- und einstellbar. Licht, Unter – und Oberhitze pro GN individuell und unabhängig voneinander programmierbar. Bei abgedimmtem Infrarotlicht <85% gleichzeitiges Zuschalten vom LED Panel (Neutrallicht) zur Kompensation der reduzierten Ausleuchtung. Es können bis zu 8 komplette Programme (Betriebsart ganzes Gerät) nach einem fixen Bestückungsplan gespeichert werden.

Weitere Funktionen:

- Integrierte USB-Schnittstelle im Funktionskanal
- Passwort-geschützte Einstellungsebene (Passwörter frei wählbar)
- Automatischer Sperrbildschirm vom Display nach 10 Sekunden
- Display kann mit Logo vom Kunden bespielt werden
- Integrierte Störungs-, Überwachungs- und Fehleranzeige
- Akustisch und visuelle Anzeige bei Lampenbruch
- Akustisch und visueller Wasserstands-Alarm (Trockenlaufwarnung), gleichzeitiges reduzieren der Unterhitze bis Alarm quittiert
- Energiesparmodus: Licht-Wärmelampen schalten sich erst nach Aufheizzeit vom Gerät automatisch zu (Modus ist manuell ein-ausschaltbar)

Energie-Spar-System (ESS)

Intelligentes, programmierbares System. Garantiert eine perfekte Ausnutzung der Restwärme, führt Energie nur bei Bedarf zu und spart so bis zu 25% der Stromkosten ein.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung**Schiebespiegel 270 mm Höhe (für Glasaufbau 1E und 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 Tablartables eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Wasserschalen EasyFill GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale EasyFill 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 mm. Einfaches Befüllen der Wasserschalen EasyFill mit passendem Trichter, ohne dabei das Zubehör aus den Wasserschalen entfernen zu müssen. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Gastronormbehälter. Max. Wasserfüllstandanzeige auf beiden Innenseiten in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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.

Zwischenstege 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.

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. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Option: 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 Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet

(100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet.

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Auflegewinkeln möglich.

Modell: Culinario Touch 5 E-400 GN 3/1 Stand

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

Culinario Touch 5 E-400 GN 4/1 Standmodell

Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und 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.

Typ:	Culinario Touch
Grösse:	Gastronorm 4 x GN 1/1
Länge:	1450 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 295 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 2PNE
Nennleistung:	4200 Watt
Max. Nennstrom:	10 A
Steckertyp:	Typ 15 oder Schuko

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften CE-Zulassung
Geräteschutzart class I, IPX3
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, 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 und im Wartungsfall leicht revisionierbar. Die Position des Kabelausgangs am Gerät ist frei wählbar. Komplett steckerfertiges System.

Glasaufbau 5 E-400 (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts mit 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 Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

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

Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

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

Warmlicht: Der Kanal ist mit eingebauten Infrarotlampen je 300 Watt, mit integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlichem aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung.

Anordnung: 1 Infrarotlampe pro GN-Feld

Neutrallicht: Der Kanal ist standardmässig mit einem umschaltbaren 2 Farben LED-Panel / GN Feld ausgestattet. Das 2-Farben-LED ist umschaltbar von Warmweiss mit 2700K auf Kaltweiss mit 4000K.

Bedienungsdisplay mit kapazitivem 4.3“Touchscreen für die Steuerung

Bedienungsdisplay mit patentierter kapazitiver Touchscreen-Steuerung 4.3“ im Licht/Wärmekanal rechts auf Augenhöhe angebracht. Haupt- Ein/Ausschalter rechts am Kanal. Einfaches Bedienen durch Antippen (Touch) des Displays mit dem Finger, um mittels einfacher Menüführung zur idealen Einstellung für die jeweilige Betriebsart zu gelangen.

Mögliche Einstellungen pro GN: Unter- und Oberhitze, Ausleuchtung.

Alle Funktionen manuell, einzeln pro GN Feld anwähl- und einstellbar. Licht, Unter – und Oberhitze pro GN individuell und unabhängig voneinander programmierbar. Bei abgedimmtem Infrarotlicht <85% gleichzeitiges Zuschalten vom LED Panel (Neutrallicht) zur Kompensation der reduzierten Ausleuchtung. Es können bis zu 8 komplette Programme (Betriebsart ganzes Gerät) nach einem fixen Bestückungsplan gespeichert werden.

Weitere Funktionen:

- Integrierte USB-Schnittstelle im Funktionskanal
- Passwort-geschützte Einstellungsebene (Passwörter frei wählbar)
- Automatischer Sperrbildschirm vom Display nach 10 Sekunden
- Display kann mit Logo vom Kunden bespielt werden
- Integrierte Störungs-, Überwachungs- und Fehleranzeige
- Akustisch und visuelle Anzeige bei Lampenbruch
- Akustisch und visueller Wasserstands-Alarm (Trockenlaufwarnung), gleichzeitiges reduzieren der Unterhitze bis Alarm quittiert
- Energiesparmodus: Licht-Wärmelampen schalten sich erst nach Aufheizzeit vom Gerät
- automatisch zu (Modus ist manuell ein-ausschaltbar)

Energie-Spar-System (ESS)

Intelligentes, programmierbares System. Garantiert eine perfekte Ausnutzung der Restwärme, führt Energie nur bei Bedarf zu und spart so bis zu 25% der Stromkosten ein.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung**Schiebespiegel 270 mm Höhe (für Glasaufbau 1E und 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 Tablartables eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Wasserschalen EasyFill GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale EasyFill 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 mm. Einfaches Befüllen der Wasserschalen EasyFill mit passendem Trichter, ohne dabei das Zubehör aus den Wasserschalen entfernen zu müssen. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Gastronormbehälter. Max. Wasserfüllstandanzeige auf beiden Innenseiten in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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. Zwischenstege 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.

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. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Option: 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 Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet

(100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet.

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Auflegewinkeln möglich.

Modell: Culinario Touch 5 E-400 GN 4/1 Stand

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

Culinario Touch 5 E-400 GN 5/1 Standmodell

Beschreibung

Variables Speiseausgaben-Buffer für das Präsentieren und 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.

Typ:	Culinario Touch
Grösse:	Gastronorm 5 x GN 1/1
Länge:	1790 mm
Tiefe:	650 mm
Elementhöhe:	1304 mm
Gewicht:	ca. 360 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400 Volt, 3PNE
Nennleistung:	5250 Watt
Max. Nennstrom:	10 A
Steckertyp:	Typ 15 oder Schuko

Technische Standards:

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

Geräteschutzart class I, IPX3

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

Glasaufbau 5 E-400 (Höhe 400 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS-Vierkantprofilen (50 x 25 mm) zur Befestigung der Gläser und des Funktionskanals links und rechts mit 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 Schiebespiegel (Option) zum Nachfüllen der Speisen (oder in der Position: Bedient) eingeschoben werden.

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

Licht-Wärmekanal (Funktionskanal)

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

Warmlicht: Der Kanal ist mit eingebauten Infrarotlampen je 300 Watt, mit integriertem Splitterschutzrohr und zusätzlichem aufgedampften Wärmereflektor für die Wärme von oben ausgestattet. Der zusätzliche Wärmereflektor bewirkt eine gezieltere Wärmeverteilung.

Anordnung: 1 Infrarotlampe pro GN-Feld

Neutrallicht: Der Kanal ist standardmässig mit einem umschaltbaren 2 Farben LED-Panel / GN Feld ausgestattet. Das 2-Farben-LED ist umschaltbar von Warmweiss mit 2700K auf Kaltweiss mit 4000K.

Bedienungsdisplay mit kapazitivem 4.3“Touchscreen für die Steuerung

Bedienungsdisplay mit patentierter kapazitiver Touchscreen-Steuerung 4.3“ im Licht/Wärmekanal rechts auf Augenhöhe angebracht. Haupt- Ein/Ausschalter rechts am Kanal. Einfaches Bedienen durch Antippen (Touch) des Displays mit dem Finger, um mittels einfacher Menüführung zur idealen Einstellung für die jeweilige Betriebsart zu gelangen.

Mögliche Einstellungen pro GN: Unter- und Oberhitze, Ausleuchtung.

Alle Funktionen manuell, einzeln pro GN Feld anwähl- und einstellbar. Licht, Unter – und Oberhitze pro GN individuell und unabhängig voneinander programmierbar. Bei abgedimmtem Infrarotlicht <85% gleichzeitiges Zuschalten vom LED Panel (Neutrallicht) zur Kompensation der reduzierten Ausleuchtung. Es können bis zu 8 komplette Programme (Betriebsart ganzes Gerät) nach einem fixen Bestückungsplan gespeichert werden.

Weitere Funktionen:

- Integrierte USB-Schnittstelle im Funktionskanal
- Passwort-geschützte Einstellungsebene (Passwörter frei wählbar)
- Automatischer Sperrbildschirm vom Display nach 10 Sekunden
- Display kann mit Logo vom Kunden bespielt werden
- Integrierte Störungs-, Überwachungs- und Fehleranzeige
- Akustisch und visuelle Anzeige bei Lampenbruch
- Akustisch und visueller Wasserstands-Alarm (Trockenlaufwarnung), gleichzeitiges reduzieren der Unterhitze bis Alarm quittiert
- Energiesparmodus: Licht-Wärmelampen schalten sich erst nach Aufheizzeit vom Gerät automatisch zu (Modus ist manuell ein-ausschaltbar)

Energie-Spar-System (ESS)

Intelligentes, programmierbares System. Garantiert eine perfekte Ausnutzung der Restwärme, führt Energie nur bei Bedarf zu und spart so bis zu 25% der Stromkosten ein.

Spiegel zur bedienerseitigen Anbringung**Schiebespiegel 270 mm Höhe (für Glasaufbau 1E und 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 Tablartables eingeschoben werden. Drei Stellungspositionen möglich: gerade oder Schrägstellung (bei Selbstbedienung) und eingeschoben (bei Bedienung).

Wasserschalen EasyFill GN 1/1 ohne Wasserablauf:

Wasserschale EasyFill 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 mm. Einfaches Befüllen der Wasserschalen EasyFill mit passendem Trichter, ohne dabei das Zubehör aus den Wasserschalen entfernen zu müssen. Tragegriff bedienerseitig am oberen Rand. Rand längsseitig geschlitzt für optimalen Dampfaustritt. Geschlitzte Zwischenstege zum Einhängen der Gastronormbehälter. Max. Wasserfüllstandanzeige auf beiden Innenseiten in 4 cm Höhe. Die Wasserschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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.

Zwischenstege 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.

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. Links und rechts am Grundgerät ist eine Halterung aus CNS eingehängt, auf dieser die CNS-Schale aufgelegt wird. Mögliche Farben: Schwarz oder Weiss/Schwarz

Option: 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 Standausführung

Massive CNS-Konstruktion aus Werkstoff V2A mit 4 Eckprofilen, je ein 4 Kant-Stützrahmen oben und unten. Bodentablar. Bodentablar mit Kabeldurchführung auf Bedienerseite rechts. Die Standausführung steht auf 4 verstellbaren Füßen aus Kunststoff mit CNS Sockel verkleidet

(100mm bzw. 150 mm Höhe). Auf dem Unterbau ist ein Auflagerahmen zur Stabilisierung des Gerätes geschweisst. Der Unterbau ist 3-seitig verkleidet. Bedienerseitig befinden sich 2 Flügeltüren mit Griffmulde und Schliessmagnet.

Optional:

Ein Schubladenfach zur sicheren Verwahrung von Glas, Spiegel oder Zubehörteilen.

Im Unterbau 1 – 2 Tablare und/oder Einschubgestelle für Gastronorm-Schalen, bestehend aus Click-in Trennwänden und Auflegewinkeln möglich.

Modell: Culinario Touch 5 E-400 GN 5/1 Stand

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!**