

# Culinario Fire & Ice

Présentation chaude et froide



Mode d'emploi  
Installation & données techniques

## Sommaire

1	Introduction .....	3
1.1	Avis général de sécurité .....	3
1.2	Garantie et responsabilité .....	4
1.3	Symboles et marquage utilisés .....	4
1.4	Validité .....	5
2	Mises en garde.....	5
2.1	Fonctionnement chaude et humide .....	5
2.2	Fonctionnement chaude et sèche .....	6
2.3	Fonctionnement froide .....	7
2.4	Attention, danger de brûlures! .....	7
2.5	Energie électrique .....	7
2.6	Evaporateur à levage .....	7
2.7	Comportement en cas de bris de lampes et de verre .....	8
2.8	Verres / danger d'accident .....	8
3	Choix de l'emplacement .....	10
4	Transport et montage .....	10
4.1	Installation.....	10
4.2	Equilibrage.....	11
4.3	Blocage des roulettes .....	11
5	Raccordement le Culinario Fire & Ice .....	11
5.1	Commutateur de réseau .....	11
6	Directives zone froide.....	12
6.1	Emploi prévu.....	12
6.2	Utilisation conforme .....	12
6.3	Utilisation non conforme.....	13
6.4	Directives de sécurité.....	13
7	Mode d'emploi zone froide .....	13
7.1	Enclencher le Culinario Fire & Ice .....	13
7.2	Réglage de la température.....	14
7.3	Dégel manuel.....	15
7.4	Eclairage.....	15
8	Description du fonctionnement .....	15
8.1	Circulation d'air .....	16
9	Mode d'emploi pour la zone chaude.....	17
9.1	La commande (pont d'éclairage et chauffante) .....	17
9.2	Enclencher l'appareil.....	17
9.3	Modes d'exploitation .....	18
9.4	Alarme de fonctionnement à sec (option) .....	19
10	Nettoyage et maintenance.....	19
10.1	Remarques pour le nettoyage de la zone froide .....	21
11	Maintenance .....	23
12	Guide pour le montage de la protection d'éclats (accessoire).....	25
13	Perturbations et origines .....	26
14	Service à la clientèle .....	30
15	Annexe.....	31

**Sous réserve de changements**

# 1 Introduction

Avant mettre en service le Culinario Fire & Ice pour la première fois, il faut lire cette instruction.

**Danger d'incendie!**

Avant le premier enclenchement, enlevez tout l'emballage.

## 1.1 Avis général de sécurité



Le raccordement et la mise en service doivent être confiés à des spécialistes!

C'est valable pour des travaux/contrôles d'éléments et/ou de composants de la technique du froid, de l'installation électrique, des raccords de l'alimentation en eau et de la mécanique. Toute modification doit être autorisée par le fabricant!

- **Les couvercles munis de plaquettes d'avertissement de dangers ne doivent être ouverts que par des spécialistes!**
- Ne pas nettoyer la face inférieure et arrière du mobilier avec un jet d'eau sous pression.
- Ne pas enlever les couvercles et/ou dispositifs de protection, danger de blessures.
- La commande est à ouvrir uniquement par un spécialiste.
- Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, éviter de placer des objets à proximité comme des ventilateurs ou de faire des courants d'air.
- La température ambiante et l'humidité relative ne doivent pas dépasser en permanence 25 °C et 60 %.
- Ne pas garder des ustensiles coupants sans attaches ou libres dans le Culinario Fire & Ice, danger de blessures.
- Tous les éléments en verre doivent être traités avec précautions pour éviter des bris de verre suivis de blessures éventuelles.
- Remplacer les éléments et les matériaux d'exploitation uniquement par des pièces d'origine.
- Lors de l'utilisation de la planche à découper, veiller à ce que les deux supports (crochets) qui supportent la bordure de la planche à découper, soient correctement fixées au cadre de l'appareil de sorte que le dispositif à découper puisse être correctement accroché.

**ATTENTION:** Toute négligence peut entraîner des blessures!

## 1.2 Garantie et responsabilité

En principe, "les Conditions Générales" de la société Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, spécifiant les détails concernant les requêtes de prestations sous garantie font foi. Des exigences de garantie sont exclues lorsqu'elles sont à l'origine d'une ou de plusieurs des raisons suivantes:

- Utilisation incorrecte de l'appareil.
- Montage, mise en service, exploitation et entretien non conforme aux prescriptions de l'appareil.
- Exploitation de l'appareil avec des éléments de sécurité défectueux ou installés de façon non conforme ou ne fonctionnant pas.
- Non observation du mode d'emploi en termes de transport, installation, mise en service, entretien et montage de l'appareil.
- Modifications mécaniques et/ou techniques non autorisées de l'appareil.
- Entretien insuffisant des pièces de fonctionnement et d'usure.
- Réparations non autorisées.
- Catastrophe naturelle ou cas de force majeure.

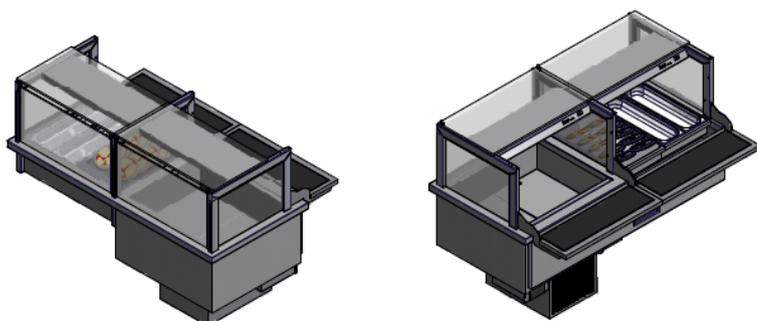
## 1.3 Symboles et marquage utilisés

	<p>Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation correcte de l'appareil (symbole indiquant un danger en général).</p> <p>Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dérangements de l'appareil, de blessures de personnes ou de dommages de l'environnement.</p>
	<p><b>Attention surface brûlante!</b></p> <p>Indique une situation potentiellement dangereuse en raison de surfaces brûlantes. Le non-respect de cette information peut entraîner des risques de brûlures et/ou de dommages matériels</p>
	<p>Ce symbole indique un risque potentiel ou immédiat menaçant la vie ou la santé d'une personne et/ou une situation dangereuse (tension électrique).</p> <p>Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dérangements de l'appareil, de blessures de personnes ou de dommages matériels.</p>
	<p>Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation de l'appareil ou des renseignements particulièrement utiles.</p> <p>Texte d'aide destiné à expliquer l'utilisation optimale de toutes les fonctions de votre appareil.</p>
	<p>Liaison équipotentielle</p>

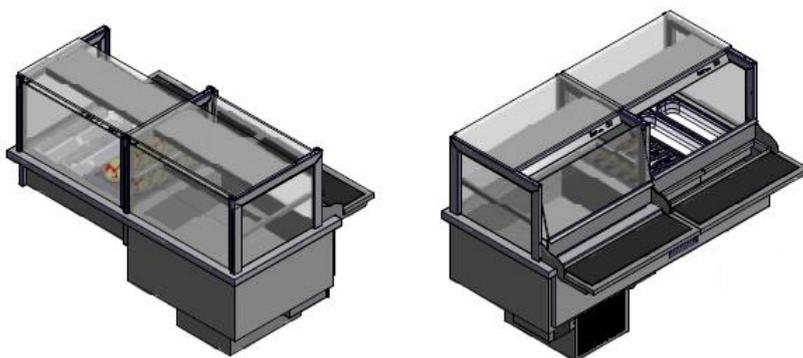
## 1.4 Validité

Ces instructions d'utilisation s'appliquent aux modèles:

### Culinario Fire & Ice



### Culinario Fire & Ice Duplex (2. étage dans la zone froide)



## 2 Mises en garde

### 2.1 Fonctionnement chaude et humide



Il est interdit de faire fonctionner Culinario Fire & Ice avec des bacs à eau vides. C'est pourquoi il faut régulièrement contrôler le niveau d'eau. Utilisez pour cela la minuterie intégrée (option). La minuterie avec lampe flash est en option et doit être commandée à part.



Beer Grill AG n'assume aucune responsabilité pour des dommages induits imputables au fonctionnement à sec!

## 2.2 Fonctionnement chaude et sèche

L'appareil doit être muni d'un cadre à sec.

Chauffages inférieurs au maximum à puissance 5!



### Attention danger d'incendie!

En exploitation sèche, les plaques chauffantes deviennent extrêmement chaudes et brûlantes au-delà de la position 5. Au contact de la plaque, de l'huile ou de la graisse peuvent s'enflammer. De ce fait, il est impératif de bien monter le bac collecteur de graisse dans le cas des cadres secs avec plaque de grill pour assurer que les graisses et les huiles liquides s'écoulent correctement dans le bac de retenue. Ces bacs collecteurs de graisse doivent être contrôlés et vidés régulièrement.

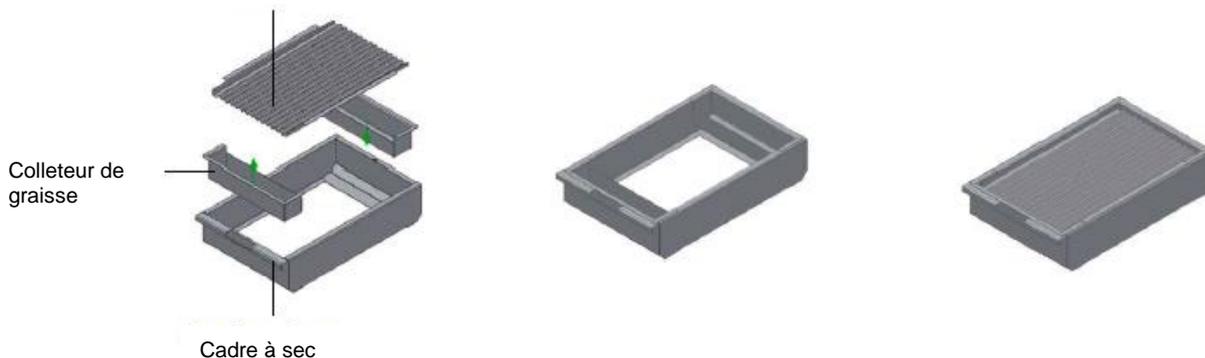


### Attention lorsque vous videz les bacs collecteurs de graisse!

La graisse liquide et le bac sont extrêmement chauds: danger de brûlure. Tout contact, par exemple pour retirer le bac et le vider, doit être effectué au moyen de gants ou de torchons. Faire particulièrement attention à ne pas renverser de l'huile ou de la graisse bouillante lors du retrait du bac et veiller surtout à éviter le contact avec la plaque chauffante (risques d'incendie) et avec la peau des bras ou des jambes (énormes risques de brûlures graves).

**En cas d'incendie ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau!** Eteignez l'incendie avec une couverture appropriée. En cas de brûlures au corps ou aux membres, immédiatement consulter un médecin!

Plaque de présentation pour grillades



Les Hotty's ne sont pas adaptés pour les grillades

### 2.3 Fonctionnement froide

Commutateur principal/de programme en position 

### 2.4 Attention, danger de brûlures!



Pendant l'exploitation, les éléments suivants sont chauds et leur contact peut causer des brûlures:

- Bacs à eau et éléments à proximité immédiate
- Plaque en vitrocéramique pendant l'exploitation et jusqu'à refroidissement complet
- Verre de sécurité avec étrier, lampes et éléments à proximité immédiate
- Carénage en tôle du canal lumière/chaueur



Avant de vider les bacs à eau (robinet) et/ou de les retirer, il est impératif de laisser refroidir complètement l'appareil. Le même principe s'impose avant le déplacement d'appareils sur une infrastructure à roulettes.

### 2.5 Energie électrique



En cas de défaillance de l'approvisionnement en électricité, couper immédiatement le courant!

Des travaux sur des installations électriques ou des composants doivent être effectués seulement par un spécialiste ou par une personne instruite et sous la surveillance d'un spécialiste connaissant les règles de l'électrotechnique.

Des travaux d'inspection, d'entretien et des réparations d'appareils ou de composants de l'installation sont à effectuer que lorsque le courant est coupé. Les éléments mis à découvert doivent d'abord être sans tension, les mettre à terre et hors-circuit. Isoler les éléments à proximité sous tension!

### 2.6 Evaporateur à levage

Certains appareils de réfrigération sont équipés de vérins de levage à gaz pour mettre l'évaporateur dans la position haute et faciliter les travaux de nettoyage et de service. Si les vérins ne tiennent plus sûrement l'évaporateur dans sa position haute, remplacer immédiatement ces éléments par le préposé au service.

## 2.7 Comportement en cas de bris de lampes et de verre

Tous les abat-jour des lampes sont équipés d'un verre de sécurité. Ce dernier empêche le contact direct avec les lampes. En cas de bris de lampes ou de vitres anti-projections, de rayons en verre, de vitrages latéraux ou frontaux, il faut prendre immédiatement les mesures suivantes:

- Tout de suite déclencher l'appareil et fermer le buffet.
- Dans le cas de buffets self-service, veiller à ce que les clients ne se servent pas dans des plats pouvant contenir des débris de verre.
- Ramasser et remplacer les assiettes déjà remplies qui se trouvaient à proximité immédiate du bris de verre.
- Retirer l'ensemble des contenants (contenu compris) qui se trouvaient à proximité et éliminer les aliments dans des poubelles (ne pas les mêler aux déchets de cuisine).
- Ramasser très soigneusement les débris de verre et nettoyer à fond les environs (appareils et sols).
- Remplacer les lampes et les verres défectueux.
- Equiper l'appareil de nouveaux contenants et d'aliments frais.
- Réenclencher l'appareil et ouvrir le buffet pour les clients.

## 2.8 Verres / danger d'accident

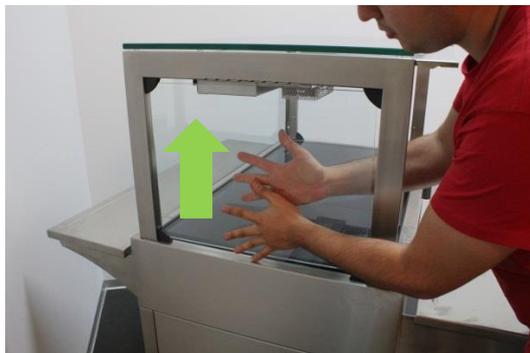
Les comptoirs de vente Beer avec superstructure en verre sont équipés de verres de sécurité monocouche.

Des plaques de verre non adaptées, mal insérées ou endommagées peuvent tomber par terre et causer des blessures graves. Pour cette raison, avant l'ouverture de la vitrine et/ou le nettoyage des surfaces en verre (surtout la vitre frontale), veillez à ce que:

- Les plaques de verre sont placées correctement dans les guides inférieurs (ne reposent pas sur les nervures de séparation ou de bordure). La partie supérieure doit reposer des deux côtés sur les bordures de l'ouverture.
- Les plaques en verre ne sont pas endommagées (**bords et coins abîmés = danger de blessures et tenue insuffisante**). En raison de tensions internes, les verres de sécurité dont les arêtes sont endommagées peuvent aussi éclater sans les toucher.
- L'on contrôle l'état des supports et l'assise du support supérieur côté clientèle (la partie supérieure doit reposer sur l'arête supérieure de la plaque de verre). Ces supports sont collés. Si un support se relâche ou a du jeu, il doit être recollé par une personne qualifiée. Si le support de la plaque de verre est déplacé vers le haut, l'arrêt supérieur de la plaque de verre frontale (côté clientèle) est entravé et la plaque de verre frontale peut tomber si l'on s'appuie fortement contre elle.



Les plaques de verre endommagées sont à remplacer immédiatement et les supports sont à changer par une personne qualifiée. Au besoin, utiliser l'appareil sans la plaque de verre abîmée jusqu'à l'arrivée des pièces de rechange.

Enlever les plaques de verre latérales, (type 5E)

- Tenir la plaque de verre des deux mains, une main fait glisser la plaque vers l'intérieur puis l'autre à travers l'arceau latéral.
- Soulever doucement la plaque de verre vers le haut pour la libérer de son support.
- Basculer d'abord la plaque de verre vers l'intérieur (partie inférieure).
- Avec l'autre main, basculer la partie supérieure de la plaque de verre vers l'extérieur. Maintenant, la plaque de verre est libre et peut être enlevée.

Enlever les plaques de verre latérales, (type 1E)

- Soutenir d'une main la plaque de verre et avec l'autre la soulever avec précautions de son support.
- Maintenant, la plaque de verre peut être retirée en la glissant horizontalement vers l'avant. Il est important que la plaque de verre ne soit pas sortie latéralement ou de biais de son support, cela risque de l'endommager.
- Pour la repose des plaques de verre, procéder dans l'ordre inverse.



Beer Grill AG décline toute responsabilité suite à des plaques de verre et/ou supports montés de manière incorrecte ou abîmés.

### 3 Choix de l'emplacement

Positionner les meubles de façon à éviter les courants d'air ou à les réduire à un minimum. Ne pas le placer à proximité de portes ou de zones à fort déplacement d'air comme par exemple des orifices de sortie d'installation de climatisation, de ventilation et de chauffage. Lors de l'élaboration des installations de ventilation, la vitesse de l'air au-dessus des meubles doit être prise en compte. Attacher une grande importance aux orifices de sortie des chauffages à air chaud.

#### Radiation thermique et éclairage

Pour réduire la radiation thermique à un minimum, s'assurer que les meubles ne soient pas exposés aux rayons solaires, des conduits de ventilation à air chaud, des toitures ou des parois non-isolées chauffées par les rayons solaires ou d'autres sources de chaleur. La radiation thermique pénétrant dans le meuble augmente les frais d'exploitation et diminue sa performance. Des chauffages à faisceau ponctuel ou d'autres éclairages à fort apport de chaleur concentrée ne doivent pas être dirigés contre ou dans le meuble.

### 4 Transport et montage

Veuillez observer les points suivants lors du transport et du montage des appareils:

#### 4.1 Installation

Un film en plastique protège l'appareil. Veuillez l'enlever. Veuillez contrôler l'assise ferme et mettre à niveau votre appareil!



Évitez de placer des appareils produisant de la vapeur à proximité de la zone froide. Cela peut engendrer un givrage important de l'évaporateur et diminuer la performance de l'appareil.

#### Veuillez observer les points suivants:

- Pendant l'installation, le condensateur doit toujours avoir assez d'air d'entrée et de sortie (pas d'obstruction).
- Les orifices d'aération du condensateur concordent.
- Le condensateur est libre d'accès pas obstrué ni couvert.



#### Attention, élimination de l'eau de condensation:

Votre appareil fonctionne dans un espace ouvert. La quantité d'eau de condensation quotidienne peut atteindre jusqu'à 10 litres. Son évacuation doit être effectuée sur place (tuyau de raccordement HD 30).

Un siphon est nécessaire à cause des odeurs. Si aucune possibilité d'évacuation n'est possible sur place, utilisez le bac pour l'eau de condensation et videz-le régulièrement.

## 4.2 Equilibrage

Tous les appareils doivent être bien équilibrés, afin que l'eau dans les bacs recouvre le fond de manière uniforme.

## 4.3 Blocage des roulettes

Dans le cas des appareils mobiles, au moins deux des roulettes doivent être dotées d'un frein. Les freins doivent être bloqués avant la mise en service.

# 5 Raccordement le Culinario Fire & Ice

Le raccordement et la mise en service doivent être confiés à des spécialistes. Pour le raccordement, prière de procéder comme suit.

- a) Contrôler si les données du réseau électrique en matière de tension et de fréquence coïncident avec celles de la plaquette signalétique se trouve à l'extérieur à gauche derrière la rainure découlement d'eau.
- b) Raccordement selon IEC CEI 335-1 respectivement et conformément aux dispositions locales, c'est-à-dire: pose de la fiche de secteur adaptée à la puissance de courant nominal sur le permanent, il faut prévoir un commutateur principal pour la séparation de tous les pôles avec une distance de contact de 3 mm au minimum.
- c) L'appareil doit être branché sur un système de compensation de potentiel (selon VDE 0700, partie 36 / IEC 335-2-36).
- d) Retirer l'autocollant "Attention câble électrique dans le tuyau" (sur l'étrier latéral).
- e) Dans la mesure du possible, la prise électrique doit rester accessible après l'installation ou l'encastrement des appareils Le remplacement du câble d'alimentation est réservé au constructeur, à son service à la clientèle ou à un spécialiste autorisé.

## 5.1 Commutateur de réseau

Votre appareil Culinario Fire & Ice est équipé d'un commutateur de réseau. Il coupe l'alimentation électrique de votre appareil du réseau.



## 6 Directives zone froide

### 6.1 Emploi prévu

Les bacs pour la réfrigération ont été spécialement conçus et fabriqués pour le secteur de l'alimentation et des comptoirs de sorties des repas. Ils sont prévus pour la réfrigération et la présentation de produits alimentaires et de boissons de 4 à 12 °C.



Le modèle Culinario Fire & Ice ne convient pas pour le refroidissement de denrées alimentaires. Tous les produits présentés doivent avoir préalablement leur température prescrite.

Nous conseillons de débrancher le modèle Culinario Fire & Ice hors des heures d'exploitation.



Attendre que l'appareil ait atteint la température souhaitée avant de le remplir. Ne pas trop remplir ni d'aliments chauds.

### 6.2 Utilisation conforme

Les bacs de réfrigération sont conformes à l'état actuel de la technique et répondent aux normes reconnues en termes de sécurité et d'exploitation. Cependant, son utilisation peut engendrer des dangers pour la santé et/ou la vie de son utilisateur ou de tiers ou entraver le fonctionnement de l'appareil ou autres biens s'il est utilisé par des personnes sans formation ou non conforme à son utilisation prévue.

L'appareil ne doit être utilisé que dans un état technique irréprochable ainsi que pour l'utilisation prévue en fonction des dangers éventuels et en respectant les directives du mode d'emploi! Une utilisation autre que celle mentionnée n'est pas possible ni autorisée. Le fabricant/fournisseur est dégagé de sa responsabilité pour tous les dommages résultant de cette utilisation non conforme et l'utilisateur est seul responsable. Il appartient aussi à une utilisation conforme, l'observation du mode d'emploi pour l'installation et l'utilisation ainsi que des conditions d'inspection et d'entretien.

Après chaque nettoyage, contrôler le serrage de toutes les fixations, le cisaillement de pièces et des dommages éventuels. Réparer et/ou remplacer les pièces défectueuses.

Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Des modifications de l'appareil sont seulement effectuées par le fabricant!

Utiliser uniquement un réfrigérant conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique. Le remplissage doit être effectué par le service après-vente.

### 6.3 Utilisation non conforme

Le modèle Culinario Fire & Ice ne convient pas pour le refroidissement d'aliments. Ne pas remplir d'aliments dont la température est supérieur à celle prescrite. Un fonctionnement en-dessous de +2 °C n'est pas sûr. Les orifices pour l'aération dans la zone avant et arrière de la surface de présentation ne doivent pas être obstrués, cela entraverait la circulation d'air et la fonction de refroidissement.

### 6.4 Directives de sécurité

Au cours de la fabrication, toutes les directives de sécurité ont été respectées, en particulier les directives VDE et les directives internationales de la CEE. L'appareil a été soumis à un test exhaustif de fin de fabrication à l'usine.

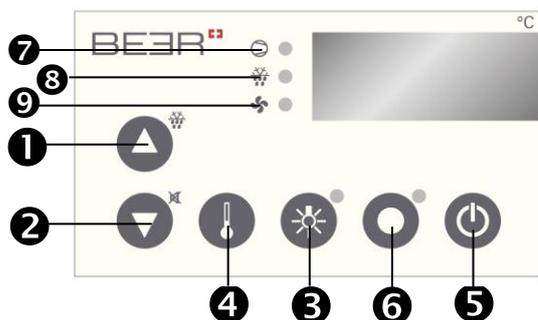
## 7 Mode d'emploi zone froide

### 7.1 Enclencher le Culinario Fire & Ice

L'unité de réfrigération est enclenchée en appuyant sur la touche STANDBY (5).

L'affichage du régulateur du froid se trouve au-dessus des touches. La température moyenne et les erreurs seront affichées.

**Attendre que la température souhaitée soit atteinte avant de charger le Culinario Fire & Ice avec des aliments.**



Touche 1	<b>HAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un dégel peut être engagé en tout temps en appuyant pendant 3 secondes sur la touche vers le haut.</li> </ul>
Touche 2	<b>BAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quittance d'une alarme est effectuée en appuyant sur la touche vers le bas.</li> </ul>
Touche 3	<b>ÉCLAIRAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur on/off de l'éclairage extérieur (si existant).</li> </ul>
Touche 4	<b>SET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En appuyant et en gardant la pression sur la touche de sélection, la valeur exigée est affichée.</li> <li>• Cette touche sert aussi pour le réglage des paramètres.</li> </ul>
Touche 5	<b>STANDBY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette touche sert à mettre la réfrigération en mode veille ou à la réenclencher.</li> </ul>
Touche 6	<b>Vide</b>	
Lampe 7	<b>Mode de refroidissement</b>	
Lampe 8	<b>Mode dégivrage</b>	
Lampe 9	<b>Ventilateur</b>	

## 7.2 Réglage de la température

Le réglage de la température intérieure est effectué par la commande électronique. Elle est située sous le bac de réfrigération et est libre d'accès. La température est préréglée à l'usine à une valeur de 6 °C. Vous pouvez changer le réglage en appuyant sur la touche **(4)** en gardant la pression tout en appuyant sur la touche **(1)** pour faire augmenter la valeur de la température ou sur la touche **(2)** pour la faire diminuer.



La valeur exigée peut être modifiée que dans une certaine limite, cela pour éviter une erreur de manipulation.

Après le réglage, il faut un certain temps pour que la température souhaitée soit atteinte. Contrôlez seulement après quelques heures la température intérieure à l'aide d'un thermomètre précis, il faudra éventuellement réajuster la température. Le réglage de la température doit être effectué au cours de l'installation par le spécialiste.

Selon la température ambiante et le taux d'humidité relative, la température intérieure ne doit pas être réglé trop froid, cela peut engendrer une formation de givre aux endroits à forte exposition (éléments de réfrigération). La performance de réfrigération peut être entravée et empêcher le dégel permanent pré-réglé par le fournisseur.

### 7.3 Dégel manuel

Un dégel peut être engagé en tout temps en appuyant pendant 3 secondes sur la touche vers le haut. Pendant le dégel, la LED correspondante s'allume. Elle clignote lorsqu'un dégel est exigé mais ne sera pas mise en fonction par une condition de blocage.

### 7.4 Eclairage

L'éclairage extérieur du bac de réfrigération peut être branché au régulateur de refroidissement et est enclenché/déclenché par la touche (3). Lorsque la touche (3) elle est actionnée, la lumière froide peut être enclenchée/déclenchée au moyen du commutateur à bascule situé en haut à droite du canal d'éclairage.

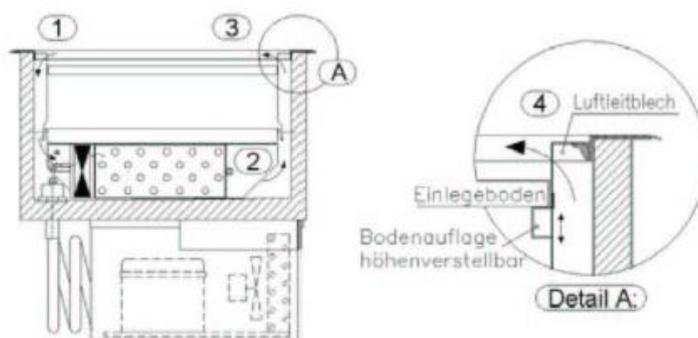
## 8 Description du fonctionnement

### Bac de réfrigération à insérer avec réfrigération sans givre

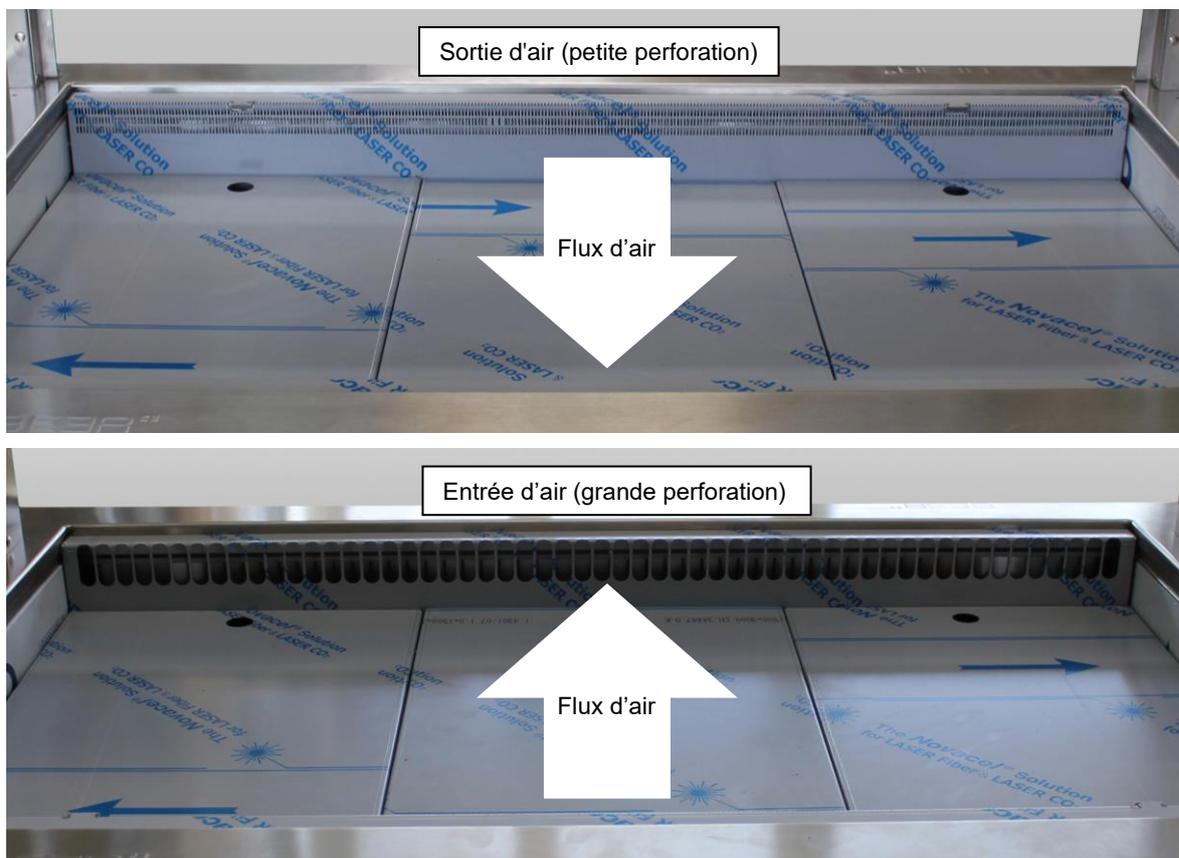
La réfrigération des aliments présentés dans le bac est effectuée par un rideau d'air froid dirigé.

Ce rideau d'air est déplacé par des ventilateurs, en prenant l'air de l'espace des aliments par le canal d'aspiration arrière (1). L'air est conduit en-dessous du bac à l'évaporateur (2) pour le traverser uniformément. En même temps, il est refroidi et est pulsé à travers les prises d'air à nouveau dans l'espace des aliments. La conduite de l'air est effectuée par des déflecteurs d'air (4). Le réglage précis de tous les composants permet une distribution d'air uniforme.

Ce mode est seulement garanti lorsque les orifices de prise et de sortie d'air sont libres et le rideau d'air froid n'est pas entravé.

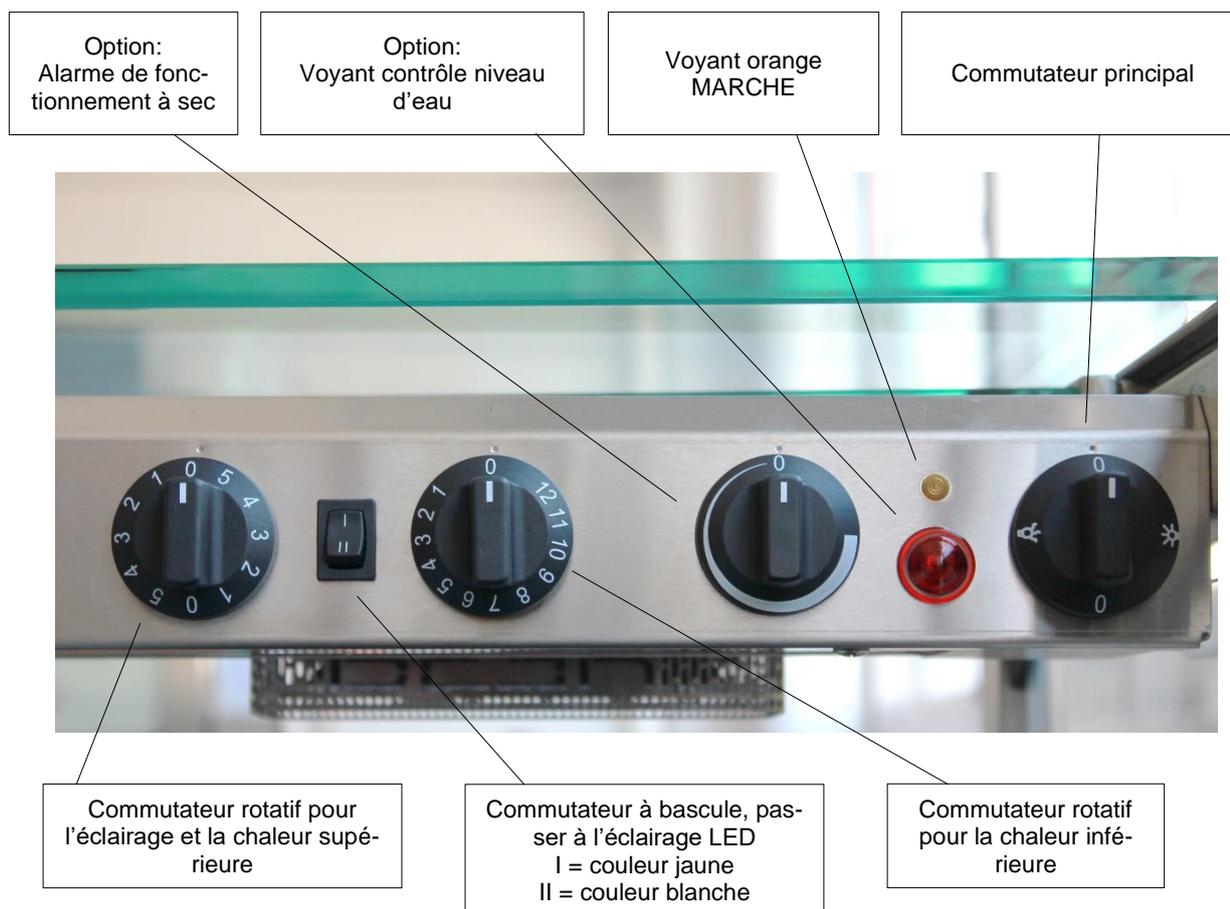


## 8.1 Circulation d'air



## 9 Mode d'emploi pour la zone chaude

### 9.1 La commande (pont d'éclairage et chauffante)



### 9.2 Enclencher l'appareil

Tourner le commutateur principal dans la position voulue le voyant orange (MARCHÉ) est allumé.

### 9.3 Modes d'exploitation

- 0 Off
-  Exploitation à chaude
-  Exploitation neutre ou exploitation à froide (avec glaces)

#### Chaleur inférieure

Tourner le commutateur pour la chaleur inférieure dans la position voulue.  
0 = Off, 1 = Puissance min., 12 = Puissance max.



Avec l'option d'alarme de fonctionnement à sec: La chaleur inférieure s'enclenche seulement si vous tournez l'alarme de fonctionnement à sec.

#### Eclairage & chaleur supérieure

Tourner le commutateur rotatif pour la chaleur supérieure dans la position voulue.

- 0 = Eclairage pour la présentation neutre et froide
- 1 – 5 = Eclairage et chaleur supérieure pour exploitation à chaud

- 1 = Puissance min. en haute
- 5 = Puissance max. en haute

Niveau 1 – 5 seulement possible, si l'appareil marche en exploitation à chaude!

Niveau 5 pas de fonction, si l'appareil marche en exploitation neutre ou à froid!



**NE JAMAIS** enclencher Culinario Fire & Ice avec des bacs d'eau vides pour l'exploitation à chaud humide. Remplir les bacs d'eau au maximum jusqu'à la marque.



En exploitation sèche, régler le chauffage inférieur au maximum au niveau 5.

**Recommandation:**

Utilisez de l'eau chaude et détartée! Si vous n'utilisez pas de l'eau exempte de calcaire, nous vous conseillons d'y ajouter une cuillère à soupe maximum de vinaigre de table. Une plus forte concentration ou l'utilisation d'additifs synthétiques peut conduire à une détérioration des matériaux ou à rendre les aliments impropres à la consommation.

#### 9.4 Alarme de fonctionnement à sec (option)

Avant d'utiliser ce mode de fonctionnement, toujours remplir d'eau. Confirmer cet état en tournant vers la droite le commutateur rotatif de la minuterie jusqu'en butée.

A la fin du temps de programmation (max. 120 min.), le voyant commence à clignoter et le chauffage inférieur s'arrête automatiquement. Contrôler le niveau d'eau et compléter au besoin. Remonter la minuterie. Le chauffage inférieur s'enclenche à nouveau.

**Risques de brûlures!**

Les sources de chaleur lampes infrarouge en haut et les chauffages à rayonnement en bas atteignent très rapidement leur température d'exploitation. Les champs en vitrocéramique, la plaque de fond et le bac à eau dans la partie inférieure, de même que les abat-jour et les tôles de carénage de la partie supérieure deviennent très chauds.

## 10 Nettoyage et maintenance



Culinario Fire & Ice est un appareil électrique. Avant de le nettoyer, il faut donc le séparer au réseau électrique (retirer la prise / déclencher l'interrupteur principal).

**Produits de nettoyage**

Utilisez uniquement des chiffons et un détergent de ménage courant, doux et non abrasif. Les joints de silicone de cuisson en céramique (de chaleur en bas) ne doivent pas entrer en contact avec un agent de nettoyage, car les joints de silicone peuvent se dégrader en raison de résidus de détergent.

**Interdit**

Il est interdit de nettoyer l'appareil avec de l'eau sous pression (jet ou nettoyeur), nettoyer sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

**Bacs à eau**

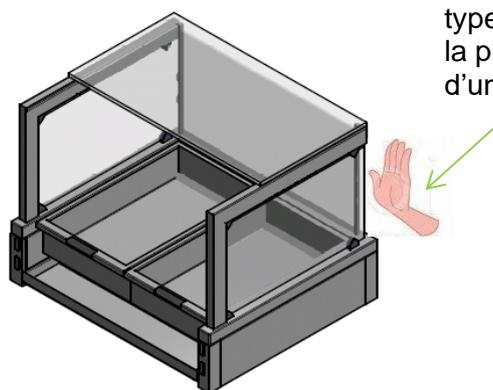
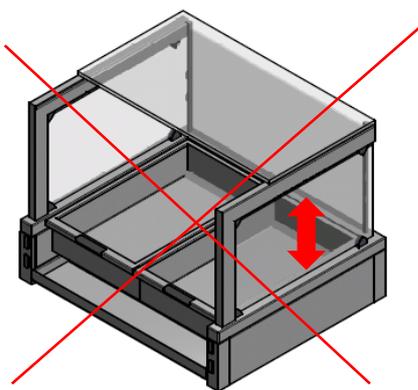
Les bacs à eau peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Il faut régulièrement inspecter les bacs à eau pour détecter d'éventuels dépôts calcaires. Ces derniers doivent le cas échéant être retirés avec un produit détartrant convenant aux produits alimentaires.

**Information importante:**

Les couches de calcaire réduisent la transmission de la chaleur à l'eau dans les bacs. L'eau n'atteint alors plus la température nécessaire à l'évaporation. La partie chauffante risque alors de surchauffer. Ceci peut entraîner la destruction du champ en vitrocéramique, du joint mastiqué et pour finir même de l'élément chauffant lui-même!

Pendant le nettoyage des surfaces vitrées, les plaques de verre peuvent être soulevées partiellement ou complètement de leurs supports. Pour éviter cela, observer les instructions suivantes:

Ne **pas** nettoyer les surfaces vitrées avec des mouvements verticaux. Nettoyez les surfaces vitrées en faisant des mouvements horizontaux pour éviter qu'elles puissent sortir de leur support. Ceci est valable pour toutes les surfaces vitrées.



**Important:** Lors du nettoyage du type 1E, sécuriser la plaque de verre d'une main.

### 10.1 Remarques pour le nettoyage de la zone froide

Levez le bac intérieur (1) (tôles à insérer et déflecteurs d'air (2 + 3)) vers le haut du bac et relevez l'évaporateur (5), ensuite faites pivoter l'attache d'arrêt (6) vers la gauche. Maintenant, l'évaporateur est fixé et vous pouvez nettoyer toute la surface intérieure. Enlevez d'abord les grosses salissures pour éviter de boucher l'écoulement.

Image 1



Image 2



Image 3



Image 4



Image 5



Image 6

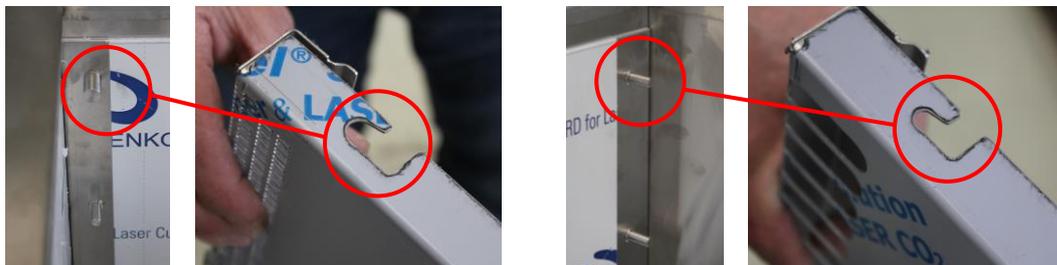


Image 7



Nettoyer l'évaporateur et les côtés du bac (7) avec de l'eau savonneuse tiède. Vous pouvez utiliser une douchette pour rincer l'évaporateur et le ventilateur (exécution en basse tension). Essuyer à sec toute la surface intérieure. Après le nettoyage, soulever légèrement le caisson de l'évaporateur (5), faire pivoter l'attache d'arrêt (6) vers l'intérieur et abaisser le caisson de l'évaporateur, réinsérer le bac (1). Positionner les listeaux d'accrochage et placer la grille.

Faites attention au bon côté lors de l'insertion des déflecteurs d'air.



Gros boulon = Sortie d'air

Petit boulon = Entrée d'air

- Ne pas nettoyer au jet d'eau ou une brosse à eau la partie arrière et inférieure du bac. Eviter de projeter de l'eau sur ces parties.
- Vous pouvez nettoyer toutes les autres surfaces avec de l'eau et un détergent doux.
- Si le condensateur de la machine de réfrigération est sale, nettoyez-le avec un balai ou un aspirateur.
- **Les orifices de prise et de sortie d'air du condensateur ne doivent pas être obstrués ou couverts d'objets, la performance de réfrigération serait diminuée.**



**Attention!**

Lorsque toutes les opérations de nettoyage sont terminées, remettre l'appareil dans son état initial pour assurer un fonctionnement parfait!

**En plus des travaux de nettoyage quotidiens, le service et la maintenance des unités de refroidissement sont nécessaires à intervalles réguliers par des spécialistes qualifiés.**

## 11 Maintenance

Lors de l'échange des éléments d'éclairage et de chauffage, il faut veiller aux points suivants:

### LED (Lampes compactes PLL)

Utiliser uniquement des lampes de rechange de même puissance.

### Tubes fluorescents

Selon l'usage qui en est fait, faire attention à la couleur de l'éclairage. Le recours à des tubes de puissance différente peut entraîner la destruction des éléments électriques intégrés!

### Lampes infrarouge

Utiliser exclusivement des lampes d'une puissance max. de **300 watts** et avec protection d'éclat. Les lampes plus puissantes atteignent des températures trop élevées, ce qui peut causer la destruction des installations électriques. Ceci augmente aussi le risque de brûlures.

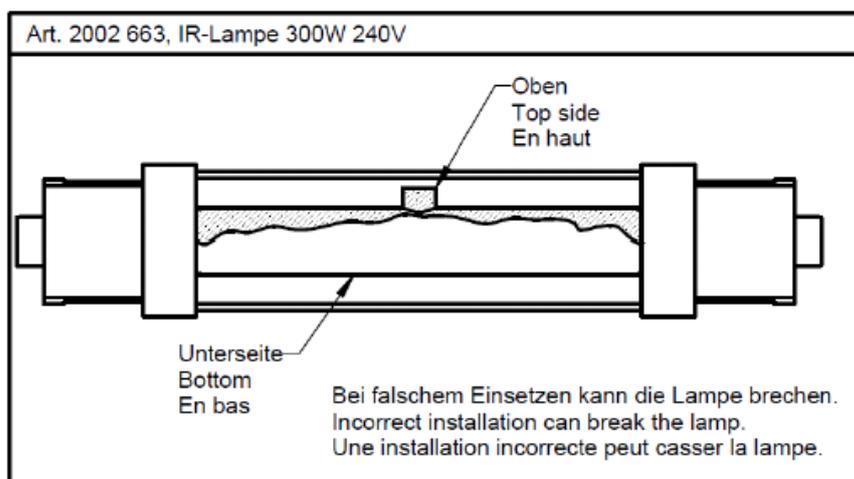


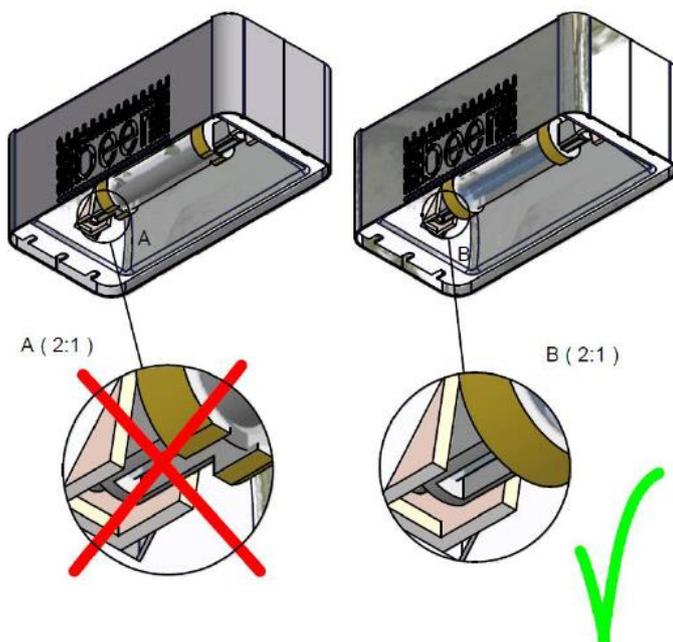
#### Attention!

Les lampes infrarouge avec moins de 300 watts ne sont pas propres à l'utiliser parce que les dégagent peu de la chaleur.

### Montage correct des lampes à infrarouge

Lors du montage d'une nouvelle lampe à infrarouge avec protection d'éclats, veillez à ce que le luminaire soit placé selon les illustrations suivantes:





Attention, danger de brûlures!

Pour assurer le fonctionnement irréprochable de l'appareil et garantir une présentation optimale des marchandises, l'équipement technique de l'appareil doit être vérifié périodiquement et faire l'objet d'une maintenance régulière.

#### Travaux d'entretien à effectuer:

- Nettoyage à fond de l'ensemble du bac
- Contrôle de fonctionnement des ventilateurs
- Contrôle du réglage du thermostat
- Contrôle de la température du bac
- Contrôle et nettoyage de la conduite d'écoulement et de l'évaporation de l'eau de condensation
- Contrôle des vérins à gaz de l'évaporateur
- Nettoyage des condensateurs de la machine de réfrigération
- Contrôle de la quantité du réfrigérant
- Contrôle de sécurité de l'installation



Nous recommandons un entretien annuel par votre spécialiste en réfrigération. Sur demande, nous vous fournirons des adresses. Vous pouvez également contacter notre centre de service.

## 12 Guide pour le montage de la protection d'éclats (accessoire)

Tenir des deux mains la protection d'éclats.



Etirer légèrement.



Placer par-dessus le capot de la lampe.



## 13 Perturbations et origines

Avant d'appeler le service après-vente, veuillez contrôler les points suivants:

Au cas où l'appareil de réfrigération ne fonctionne pas du tout, veuillez contrôler les points suivants:

- |  |                    |
|--|--------------------|
| • Panne de courant   | Contrôle personnel |
| • Fusible a sauté, lâché                                   | Contrôle personnel |
| • Fiche de contact de sécurité bien enfichée dans la prise | Contrôle personnel |
| • Interrupteur est actionné                                | Contrôle personnel |
| • Système électronique mal réglé                           | Contrôle personnel |

L'appareil de réfrigération fonctionne, mais pas correctement:

**Les produits sont trop chauds ou trop froids:**

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| • Condensateur sale                         | Contrôle personnel          |
| • Température ambiante trop élevée          | Contrôle personnel          |
| • Trop ou des aliments trop chauds          | Contrôle personnel          |
| • Evaporateur pas dégelé                    | Contrôle personnel          |
| • Bac est placé dans un fort courant d'air  | Contrôle personnel          |
| • L'appareil de réfrigération est en panne  | <b>Spécialiste du froid</b> |
| • Régulateur de réfrigération est mal réglé | <b>Spécialiste du froid</b> |

L'évaporateur se couvre de gel continuellement:

- |   |  |
|---|--|
| • Aucune procédure de dégel est entamée, procéder à un dégel manuel, si essai infructueux | <b>Spécialiste du froid</b><br><b>Spécialiste du froid</b> |
| • Ventilateurs ne fonctionnent pas  |  |
| • La circulation de l'air dans le bac est entravée  | Libérer les orifices d'entrée/sortie d'air                 |

Affichage de l'état et des erreurs

Annonce	Origine	Mesures à prendre
Affichage de la température clignote	Température trop haute ou trop basse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure de la température dans l'appareil.</li> <li>• Température trop haute: déplacer les aliments, faire contrôler le bac.</li> <li>• Température trop basse: contrôler les aliments, faire contrôler le bac.</li> </ul>
<b>E0</b> Affichage clignote	Erreur du capteur de l'espace de réfrigération F1, rupture ou court-circuit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appeler le spécialiste du froid.</li> <li>• L'appareil a commuté en mode réfrigération de secours.</li> <li>• Contrôler la température des aliments.</li> </ul>
<b>E1</b> Affichage clignote	Erreur du capteur F2, rupture ou court-circuit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La réfrigération fonctionne, pas de danger imminent.</li> <li>• Appeler le spécialiste du froid et faire contrôler l'installation.</li> </ul>
<b>EP</b> Affichage clignote	Erreur dans la mémoire de paramétrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débrancher la prise du secteur.</li> <li>• Appuyer en même temps et maintenir la pression sur les touches <b>(4)</b> et <b>(1)</b>, rebrancher la prise de contact de sécurité. L'électronique se reprogrammera.</li> </ul> <p><b>En cas où cet affichage réapparaît, appeler le service après-vente.</b></p>

Annonce	Origine	Mesures à prendre
<b>Hi</b>	Surchauffe, température supérieure à la limite d'alarme du paramètre □□	
<b>Lo</b>	Basse température, température inférieure à la limite d'alarme du paramètre □□	
<b>E1L</b>	Erreur du capteur F1, court-circuit	Vérifiez sur le capteur F1
<b>E1H</b>	Erreur du capteur F1, rupture	Vérifiez sur le capteur F1
<b>E2L</b>	Erreur du capteur F2, court-circuit	Vérifiez sur le capteur F2
<b>E2H</b>	Erreur du capteur F2, rupture	Vérifiez sur le capteur F2
<b>E3L</b>	Erreur du capteur F3, court-circuit	Vérifiez sur le capteur F3
<b>E3H</b>	Erreur du capteur F3, rupture	Vérifiez sur le capteur F3
<b>E4L</b>	Erreur du capteur F4, court-circuit	Vérifiez sur le capteur F4
<b>E4H</b>	Erreur du capteur F4, rupture	Vérifiez sur le capteur F4
<b>E5</b>	Porte ouverte trop longtemps	Ferme la porte
<b>E6</b>	Défaut haute pression	Contrôle: Ventilateur à condensateur et pollution
<b>E7</b>	Défaut basse pression	Installation fuite, trop peu de liquide de refroidissement
<b>E10</b>	Alarme externe	
<b>EP0</b>	Partie de contrôle d'erreur interne	Réparation de la partie contrôle
<b>EP1</b>	Erreur dans la mémoire de paramétrage	Vérifier tous les paramètres
<b>EP2</b>	Erreur dans la mémoire de données	Réparation de la partie contrôle
<b>Pr</b>	Interne: Mode de contrôle	Déconnecter le contrôleur de la tension pendant un moment. Le message ne disparaît pas -> <b>Contrôle</b>
<b>rtc</b>	Erreur de l'horloge interne	Régler l'horloge de nouveau. L'erreur ne disparaît pas -> <b>Contrôle</b>

Les erreurs **EP0** et **EP1** désactivent le contrôleur. Si l'erreur a été éliminée, le contrôleur sera déverrouillé. L'erreur **EP0** (et **EP2**) peut seulement éliminé par une réparation. Les erreurs sont affichées en alternance avec la température actuellement mesurée.

Si les possibilités décrites ne correspondent pas à l'origine de la panne, veuillez prendre contact avec votre service après-vente.

### Mot de passe maître

Tous les mots de passe peuvent être modifiés par l'intermédiaire du paramétrage. Si vous avez oublié votre mot de passe, l'attribution d'un mot de passe maître vous permettra de paramétrer malgré tout le régulateur, et en particulier de retrouver le mot de passe oublié et/ou de le modifier. Pour ce faire, veuillez suivre les étapes suivantes:

1. Coupez l'alimentation en courant du régulateur (déconnexion du réseau ou désactivation du bloc d'alimentation).
2. Appuyez **simultanément** sur les touches **HAUT**, **BAS** et **SET**, puis réactivez l'alimentation.
3. Un chiffre (chiffre "Challenge") s'affiche à présent à l'écran pendant env. 5 secondes. En aucun cas ne coupez maintenant l'alimentation en courant du régulateur, sous peine d'invalider le chiffre. Muni de ce chiffre, vous pouvez contacter notre service commercial au numéro de téléphone 0711 / 68661-0 et obtenir le mot de passe maître ("Response"). Entrez ce mot de passe maître dans le premier niveau de commande sous **PA**.

### IMPORTANT:

Même si vous n'avez pas oublié ce mot de passe, vous **devez impérativement** entrer le mot de passe maître ici! Une fois le mot de passe accepté, vous passez à la sélection du niveau des paramètres et tous les mots de passe sont désactivés. Il vous suffit d'appuyer sur la touche **SET** (affichage - - -) pour passer au niveau des paramètres correspondant.

Vous n'avez plus besoin du mot de passe maître désormais. Les mots de passe restent désactivés jusqu'à ce que le régulateur soit de nouveau coupé de l'alimentation en courant. Si vous êtes "éjecté" du niveau des paramètres, il vous suffit d'appuyer, dans **PA**, sur la touche **SET** pour retourner à la sélection du niveau des paramètres.

Si les possibilités décrites ne correspondent pas à l'origine de la panne, veuillez prendre contact avec votre service après-vente.



Nous ne sommes pas responsables de la perte d'aliments, même si l'appareil est encore sous garantie. Nous conseillons de contrôler régulièrement la température de votre appareil.

## 14 Service à la clientèle

En cas de défaillances dans le système électrique, prenez contact avec le service à la clientèle. Au préalable, veuillez contrôler le branchement électrique et les fusibles.

### Important!

Lors des contacts avec le service à la clientèle, indiquez toujours le numéro de série et le type (figurent sur la plaquette indicatrice).

#### En cas de défaillances dans la zone de chaude:

**Suisse:** Beer Grill AG  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen  
  
**Service-Tél. +41 (0)56 618 78 28**

**Deutschland:** SERVATOR ServiceLine GmbH  
Lindenweg 36 – 42  
D-97999 Igersheim  
  
**Service-Tél. +49 (0)7931-55555**

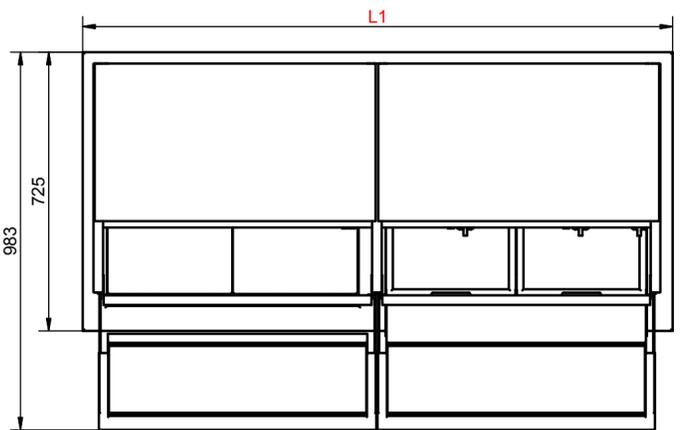
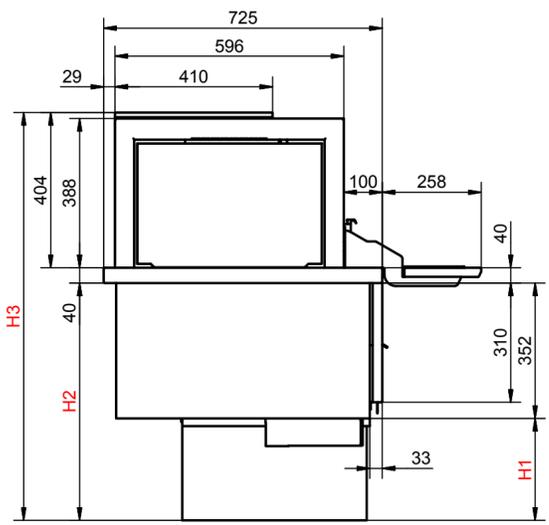
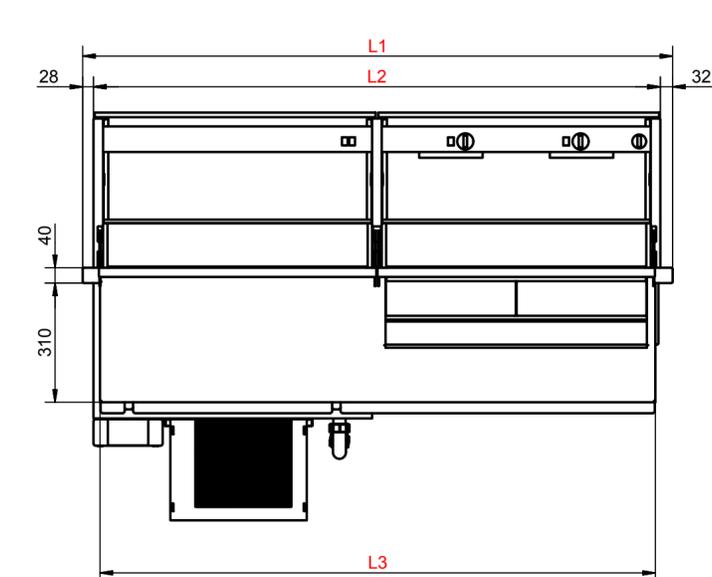
**Autriche:** Carrier Kältetechnik Austria Ges.mbH  
Altwirthgasse 6 – 10  
A-1230 Wien  
  
**Service-Tél. +43 (0)810 955 033**

#### En cas de défaillances dans la zone de refroidissement:

**Suisse:** LKS Kälte Schweiz AG  
Netzbodenstrasse 32  
CH-4133 Pratteln  
  
**Service-Tél. +41 0800 800 050**

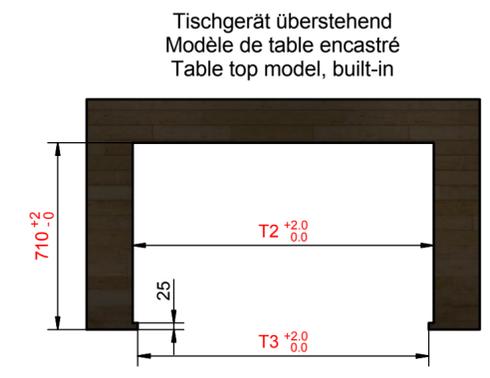
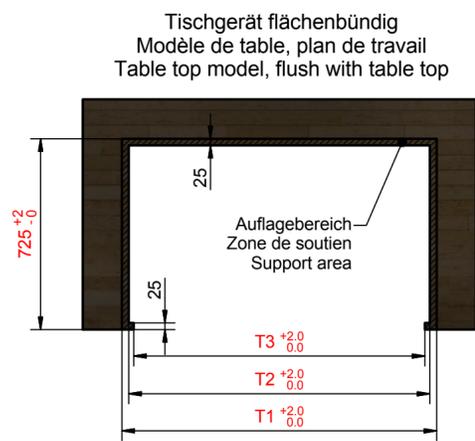
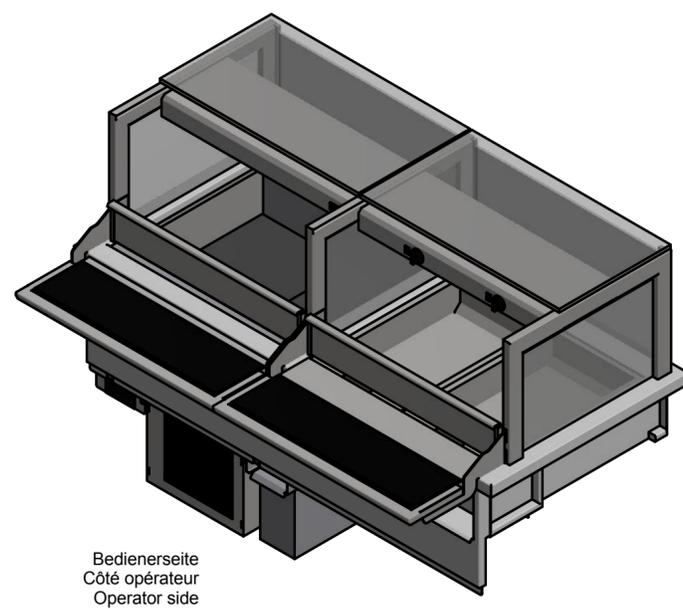
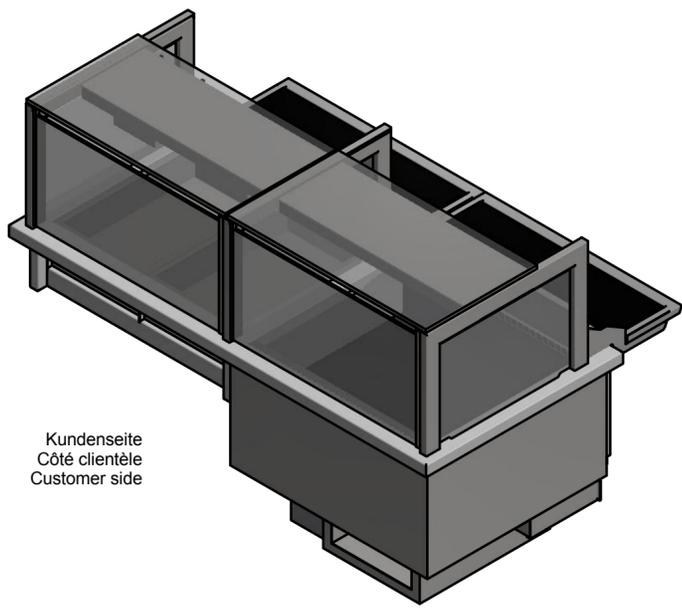
## 15 Annexe

Dessin 15Ma100-00	Données techniques, 5E 400, EK
Dessin 15Ma101-00	Données techniques, 5E 400, ZK
Dessin 15Ma102-00	Données techniques, 5E 450, EK
Dessin 15Ma103-00	Données techniques, 5E 450, ZK
Dessin 15Ma104-00	Données techniques, 5E 450 Duplex, EK
Dessin 15Ma105-00	Données techniques, 5E 450 Duplex, ZK

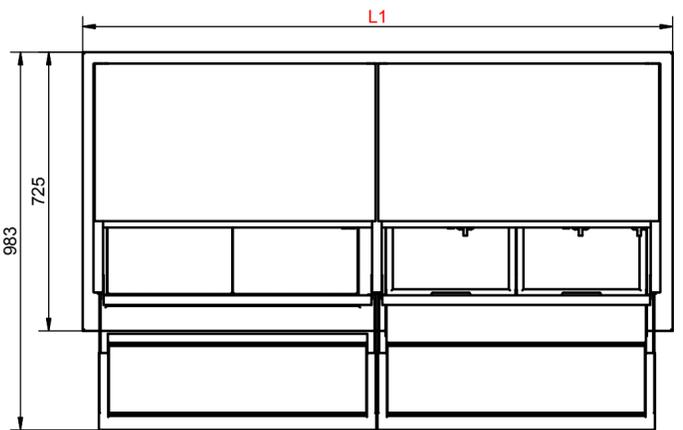
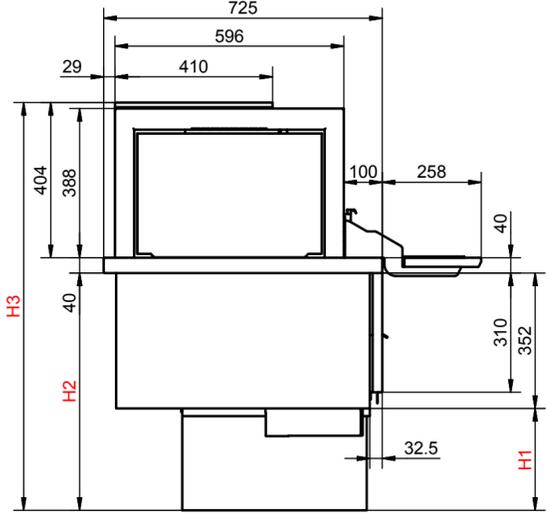
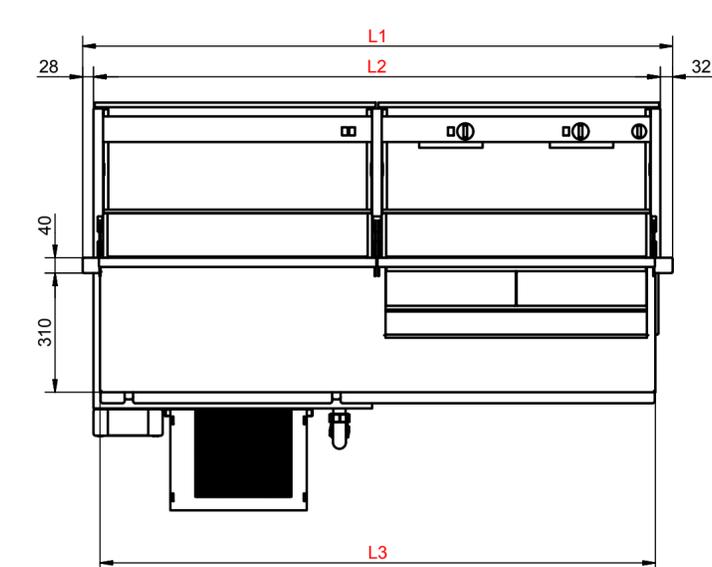


### Fire & Ice

GN	2	3	4	5	3	4	5	6
Warm/Kalt	1K/1W	2K/1W	3K/1W	4K/1W	1K/2W	2K/2W	3K/2W	4K/2W
Master Art.Nr.	3U22x12	3U32x22	3U42x32	3U52x42	3U32x12	3U42x22	3U52x32	3U62x42
Easy Art Nr.	3V22x12	3V32x22	3V42x32	3V52x42	3V32x12	3V42x22	3V52x32	3V62x42
L1 [mm]	915	1195	1535	1875	1255	1535	1875	2215
L2 [mm]	855	1135	1475	1815	1195	1475	1815	2155
L3 [mm]	825	1105	1445	1785	1165	1445	1785	2125
H1 [mm]	325	265	265	265	325	265	265	265
H2 [mm]	677	617	617	617	677	617	617	617
H3 [mm]	1121	1061	1061	1061	1121	1061	1061	1061
T1 [mm]	917	1197	1537	1877	1257	1537	1877	2217
T2 [mm]	865	1145	1485	1825	1205	1485	1825	2165
T3 [mm]	827	1107	1447	1787	1167	1447	1787	2127
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Max. Nennstrom [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Max. Nennstrom [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	10.6	10.8	11.8	12.4
Stecker	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Données électrique	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
Puissance électrique [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Courant nominal max. [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	9	9	9	9
Fiche	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Electrical connection	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
electrical power [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Max. nominal current [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	9	9	9	9
Plug	no	no	no	no	no	no	no	no
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3

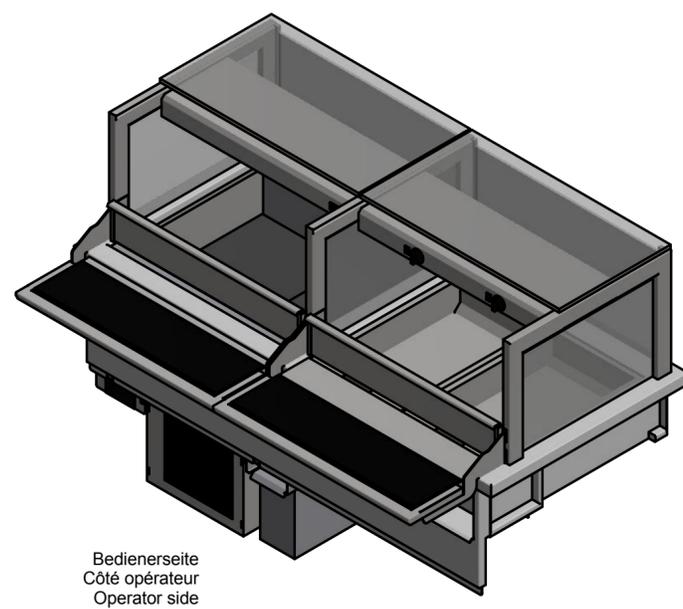
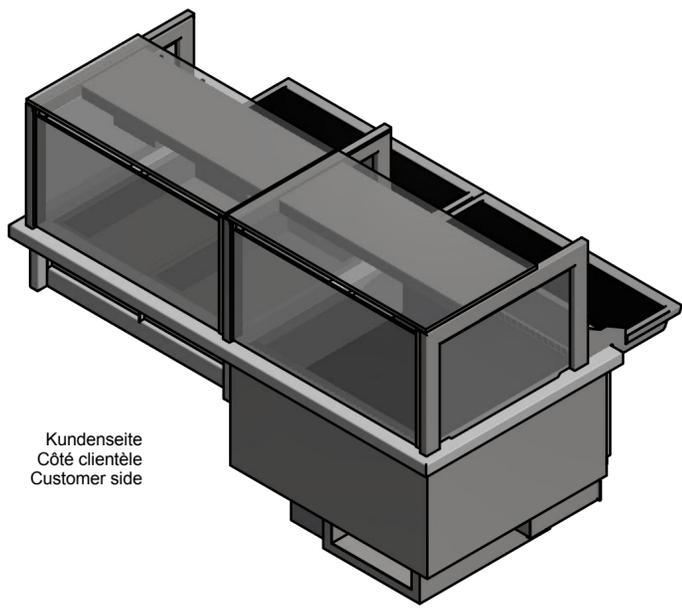


R2	R1	B	28.02.2013	mab	Algem. Überarb.	Ers. durch:
	A	A	25.09.2012	EAF	Aufbau 5E	Ers. für:
	Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.
<b>Fire &amp; Ice - Einbau, Var. 5E(400), EK</b>						Gezeich. F.Schuler 23.02.2011
<b>Technisches Datenblatt</b>						Geprüft
<b>BEER</b>						Blatt 1
Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com						von 3
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						<b>15Ma100-00B</b>

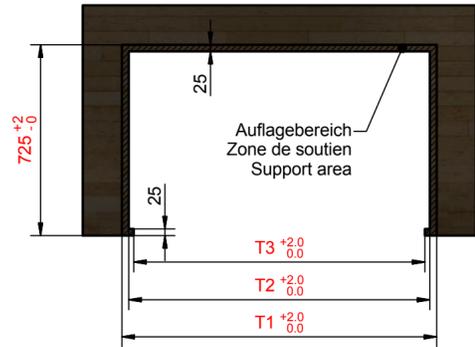


### Fire & Ice

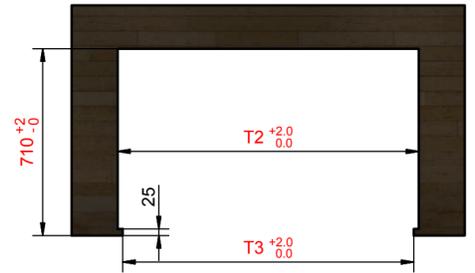
GN	4	5	6	7	5	6	7	8
Warm/Kalt	1K/3W	2K/3W	3K/3W	4K/3W	1K/4W	2K/4W	3K/4W	4K/4W
Master Art.Nr.	3U42x12	3U52x22	3U62x32	3U72x42	3U52x12	3U62x22	3U72x32	3U82x42
Easy Art.Nr.	3V42x12	3V52x22	3V62x32	3V72x42	3V52x12	3V62x22	3V72x32	3V82x42
L1 [mm]	1595	1875	2215	2555	1935	2215	2555	2895
L2 [mm]	1535	1815	2155	2495	1875	2155	2495	2835
L3 [mm]	1505	1785	2125	2465	1845	2125	2465	2805
H1 [mm]	325	265	265	265	325	265	265	265
H2 [mm]	677	617	617	617	677	617	617	617
H3 [mm]	1121	1061	1061	1061	1121	1061	1061	1061
T1 [mm]	1597	1877	2217	2557	1937	2217	2557	2897
T2 [mm]	1545	1825	2165	2505	1885	2165	2505	2845
T3 [mm]	1507	1787	2127	2467	1847	2127	2467	2807
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	R134a							
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Max. Nennstrom [A]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Stecker	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Kabellänge [m]	Typ 15							
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Max. Nennstrom [A]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Stecker	14.9	9.0	9.0	9.0	19.3	19.5	20.5	21.1
Kabellänge [m]	Schuko	CEE16						
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	R134a							
Données électrique	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Puissance électrique [W]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Courant nominal max. [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9	9	9	9
Fiche	Typ 15							
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a							
Electrical connection	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
electrical power [W]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Max. nominal current [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9	9	9	9
Plug	no	no	no	no	no	no	Typ 15	Typ 15
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3



Tischgerät flächenbündig  
Modèle de table, plan de travail  
Table top model, flush with table top



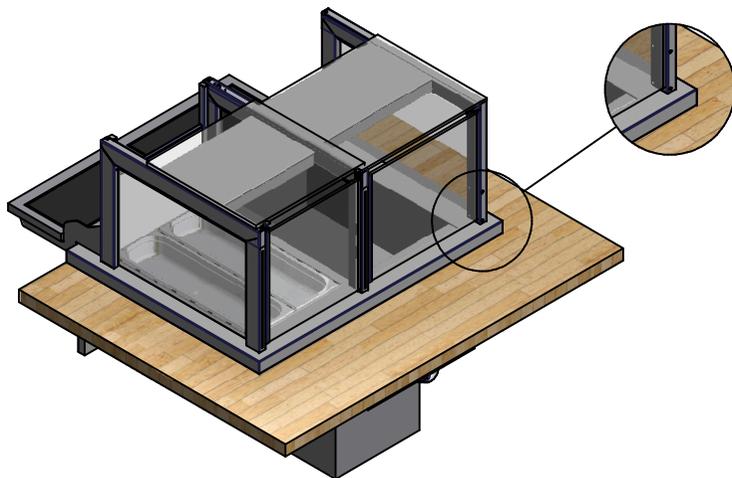
Tischgerät überstehend  
Modèle de table encastré  
Table top model, built-in



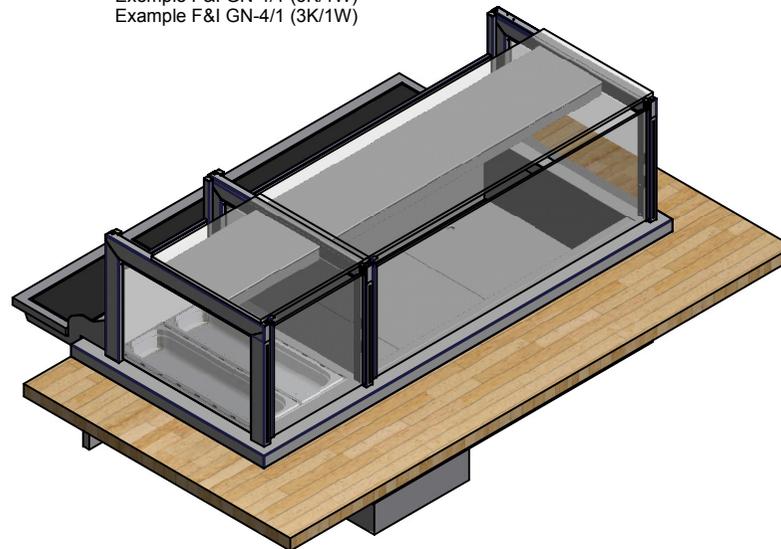
R2	R1	B	28.02.2013	mab	Algem. Überarb.	Ers. durch:
	A	A	25.09.2012	EAF	Aufbau 5E	Ers. für:
	Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.
<b>Fire &amp; Ice - Einbau, Var. 5E(400), EK</b> <b>Technisches Datenblatt</b>						Gezeich. F.Schuler 23.02.2011 Geprüft Massstab Format Blatt 2 % A2 von 3
<b>BEER</b>						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						<b>15Ma100-00B</b>

Einbaugerät überstehend  
Modèle à encastrer avec cadre  
Built-in model with frame

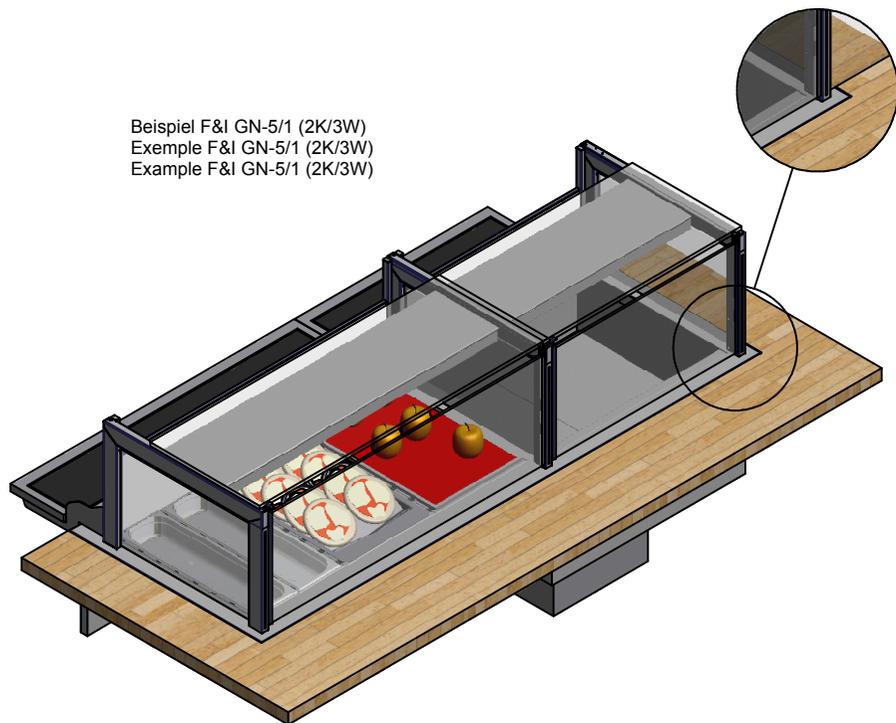
Beispiel F&I GN-2/1 (1K/1W)  
Exemple F&I GN-2/1 (1K/1W)  
Example F&I GN-2/1 (1K/1W)



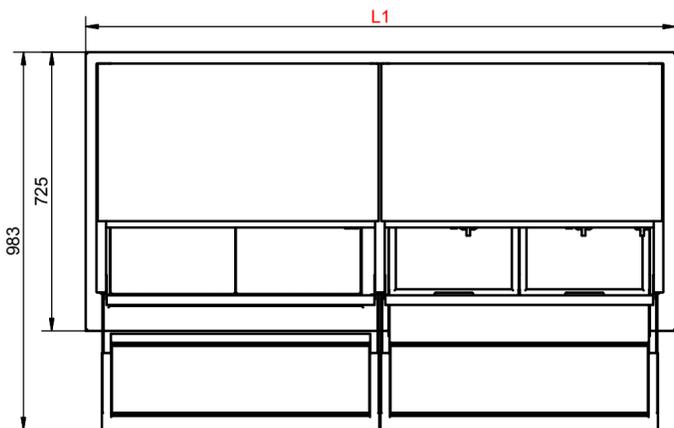
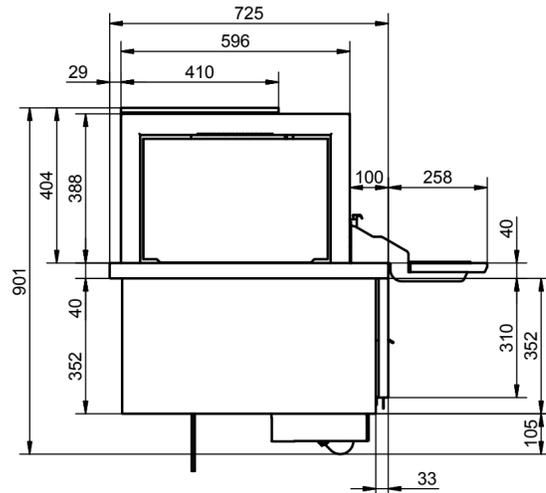
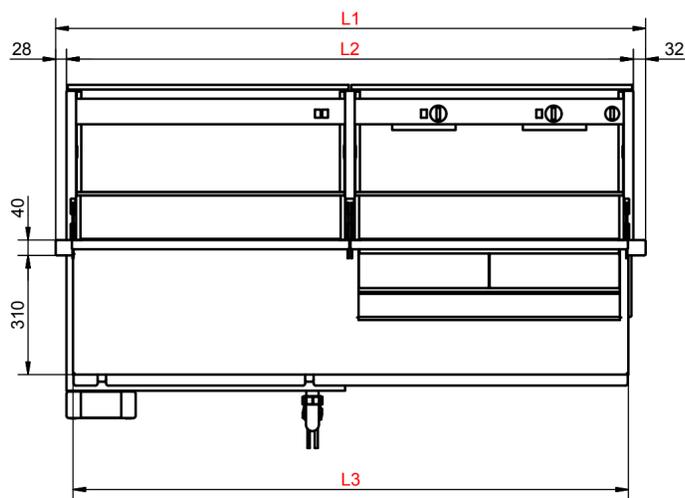
Beispiel F&I GN-4/1 (3K/1W)  
Exemple F&I GN-4/1 (3K/1W)  
Example F&I GN-4/1 (3K/1W)



Beispiel F&I GN-5/1 (2K/3W)  
Exemple F&I GN-5/1 (2K/3W)  
Example F&I GN-5/1 (2K/3W)

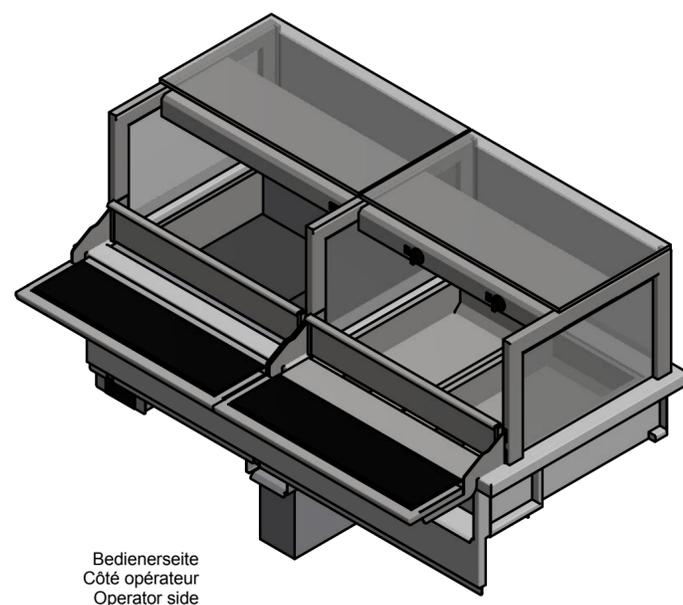
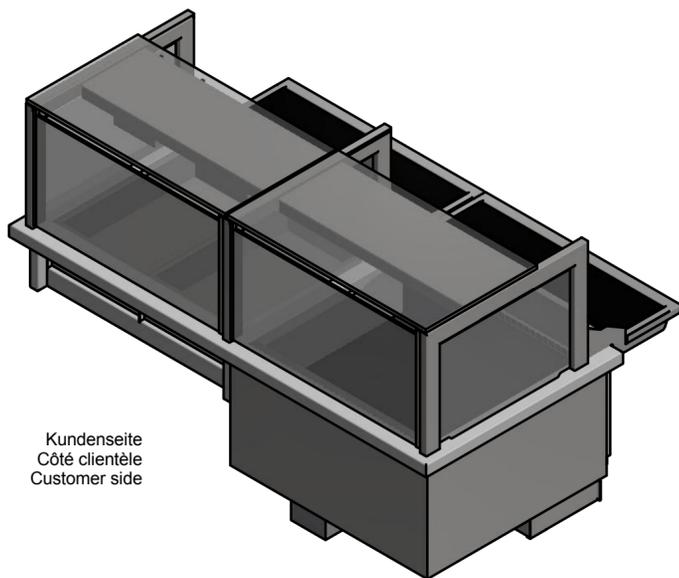


Einbaugerät bündig  
Modèle à encastrer de table  
Built-in model, top flush to working top

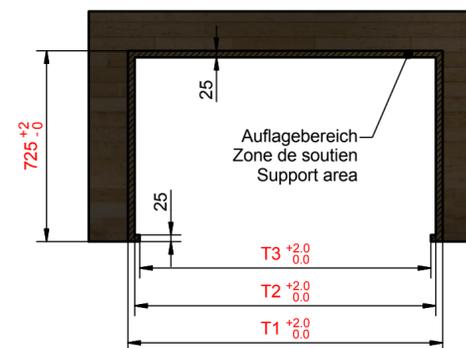


### Fire & Ice

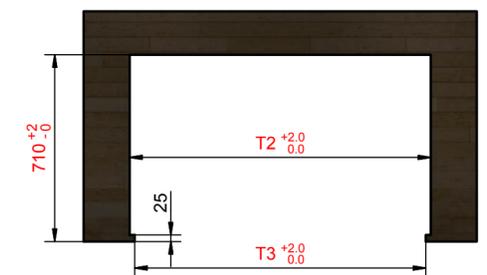
GN	2	3	4	5	3	4	5	6
Warm/Kalt	1K/1W	2K/1W	3K/1W	4K/1W	1K/2W	2K/2W	3K/2W	4K/2W
Master Art.Nr.	3U22x14	3U32x24	3U42x34	3U52x44	3U32x14	3U42x24	3U52x34	3U62x44
Easy Art Nr.	3V22x14	3V32x24	3V42x34	3V52x44	3V32x14	3V42x24	3V52x34	3V62x44
L1 [mm]	915	1195	1535	1875	1255	1535	1875	2215
L2 [mm]	855	1135	1475	1815	1195	1475	1815	2155
L3 [mm]	825	1105	1445	1785	1165	1445	1785	2125
T1 [mm]	917	1197	1537	1877	1257	1537	1877	2217
T2 [mm]	865	1145	1485	1825	1205	1485	1825	2165
T3 [mm]	827	1107	1447	1787	1167	1447	1787	2127
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Max. Nennstrom [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Max. Nennstrom [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.4	9.4	9.8	10.2
Stecker	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Données électrique	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
Puissance électrique [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Courant nominal max. [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9	9	9	9
Fiche	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Electrical connection	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
electrical power [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Max. nominal current [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.0	9.0	9.0	9.0
Plug	no	no	no	no	no	no	no	no
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3



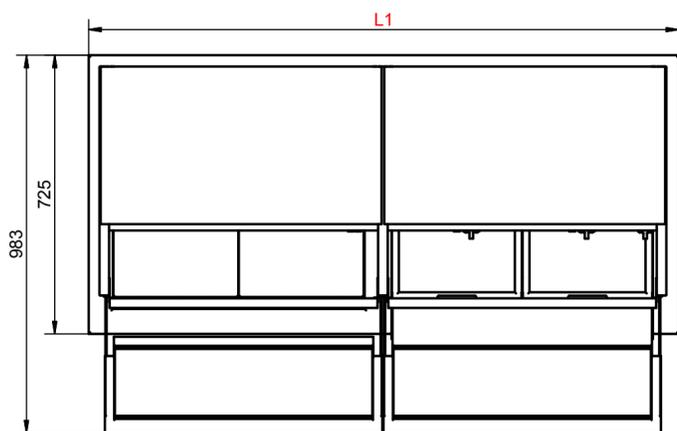
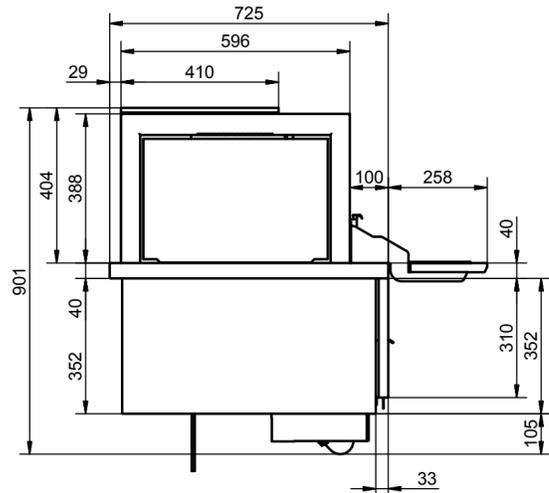
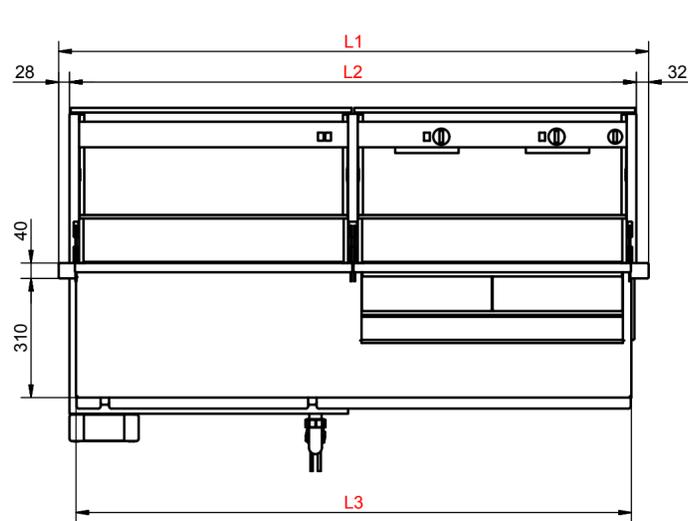
Tischgerät flächenbündig  
Modèle de table, plan de travail  
Table top model, flush with table top



Tischgerät überstehend  
Modèle de table encastré  
Table top model, built-in

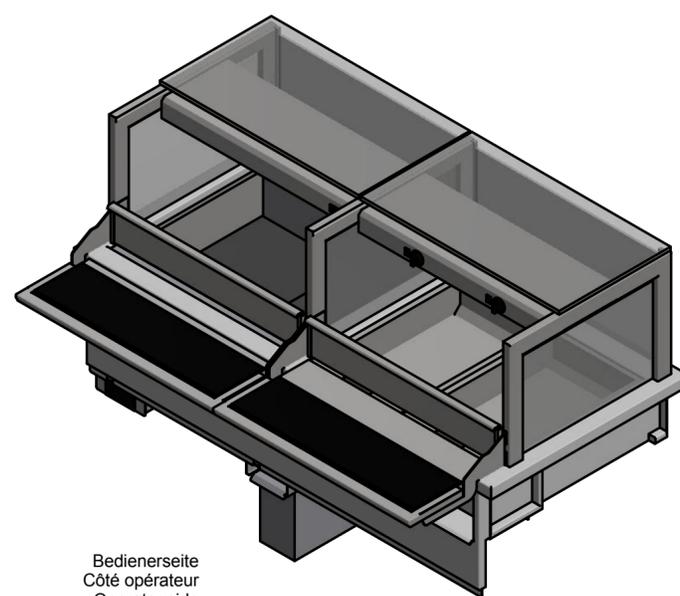
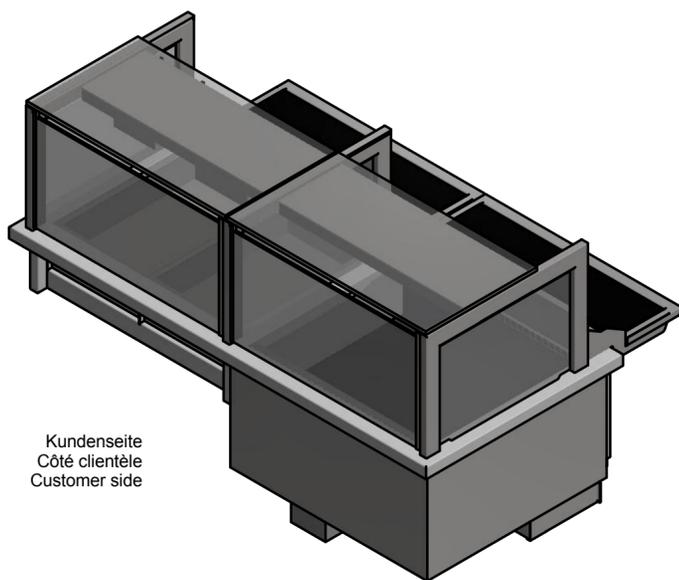


R2	R1	B	28.02.2013	mab	Algem. Überarb.	Ers. durch:		
	Aender.	A	24.09.2012	EAF	Aufbau 5E	Ers. für:		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
Fire & Ice - Einbau, Var. 5E(400), ZK						Gezeich.	F.Schuler	23.02.2011
Technisches Datenblatt						Geprüft		
						Massstab	Format	Blatt 1
						%	A2	von 3
<b>BEER</b>						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						15Ma101-00B		

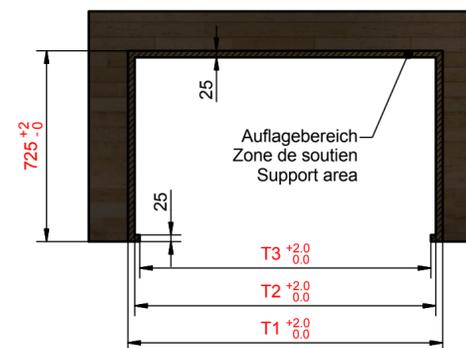


### Fire & Ice

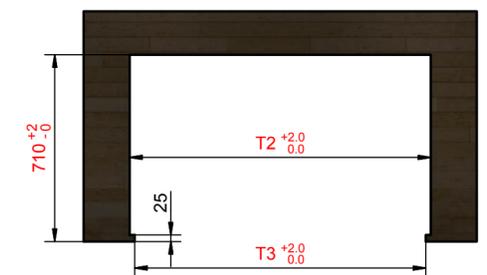
GN	4	5	6	7	5	6	7	8
Warm/Kalt	1K/3W	2K/3W	3K/3W	4K/3W	1K/4W	2K/4W	3K/4W	4K/4W
Master Art.Nr.	3U42x14	3U52x24	3U62x34	3U72x44	3U52x14	3U62x24	3U72x34	3U82x44
Easy Art Nr.	3V42x14	3V52x24	3V62x34	3V72x44	3V52x14	3V62x24	3V72x34	3V82x44
L1 [mm]	1595	1875	2215	2555	1935	2215	2555	2895
L2 [mm]	1535	1815	2155	2495	1875	2155	2495	2835
L3 [mm]	1505	1785	2125	2465	1845	2125	2465	2805
T1 [mm]	1597	1877	2217	2557	1937	2217	2557	2897
T2 [mm]	1545	1825	2165	2505	1885	2165	2505	2845
T3 [mm]	1507	1787	2127	2467	1847	2127	2467	2807
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	400VAC/2PNE 3160	400VAC/2PNE 3164	400VAC/2PNE 3258	400VAC/2PNE 3352	400VAC/3PNE 4160	400VAC/3PNE 4164	400VAC/3PNE 4258	400VAC/3PNE 4352
Max. Nennstrom [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ 15							
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE 3160	400VAC/2PNE 3164	400VAC/2PNE 3258	400VAC/2PNE 3352	400VAC/3PNE 4160	400VAC/3PNE 4164	400VAC/3PNE 4258	400VAC/3PNE 4352
Max. Nennstrom [A]	13.7	9.0	9.0	9.0	18.1	18.1	18.5	18.9
Stecker	Schuko	CEE16						
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	R134a							
Données électrique	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Puissance électrique [W]	3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Courant nominal max. [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9	9	9	9
Fiche	Typ 15							
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a							
Electrical connection	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
electrical power [W]	3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Max. nominal current [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9	9	9	9
Plug	no	no	no	no	no	no	Typ 15	Typ 15
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3



Tischgerät flächenbündig  
Modèle de table, plan de travail  
Table top model, flush with table top



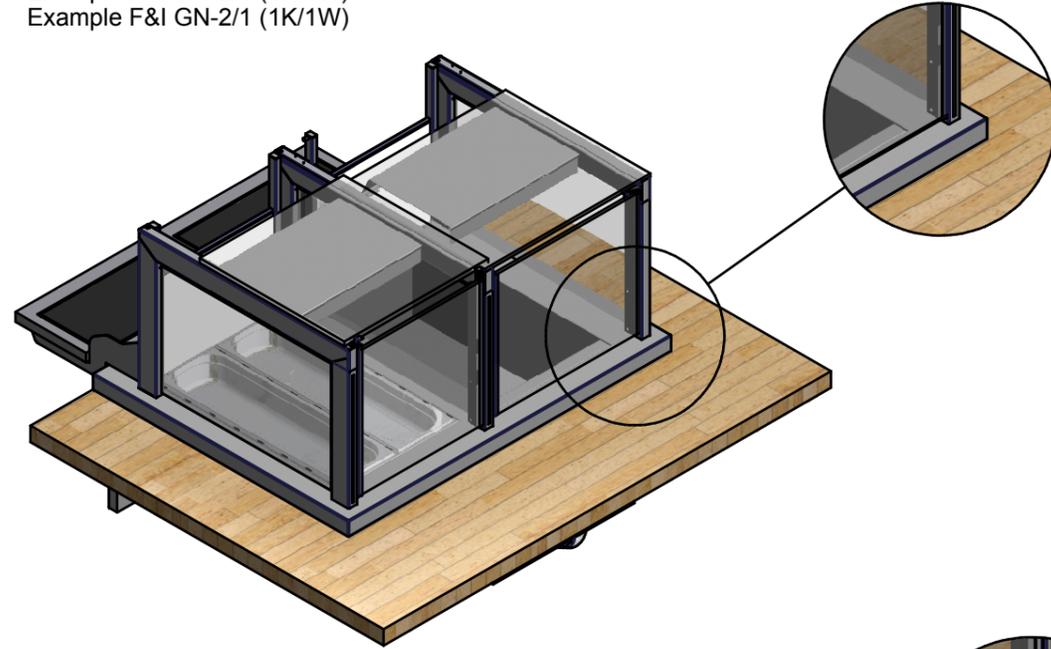
Tischgerät überstehend  
Modèle de table encastré  
Table top model, built-in



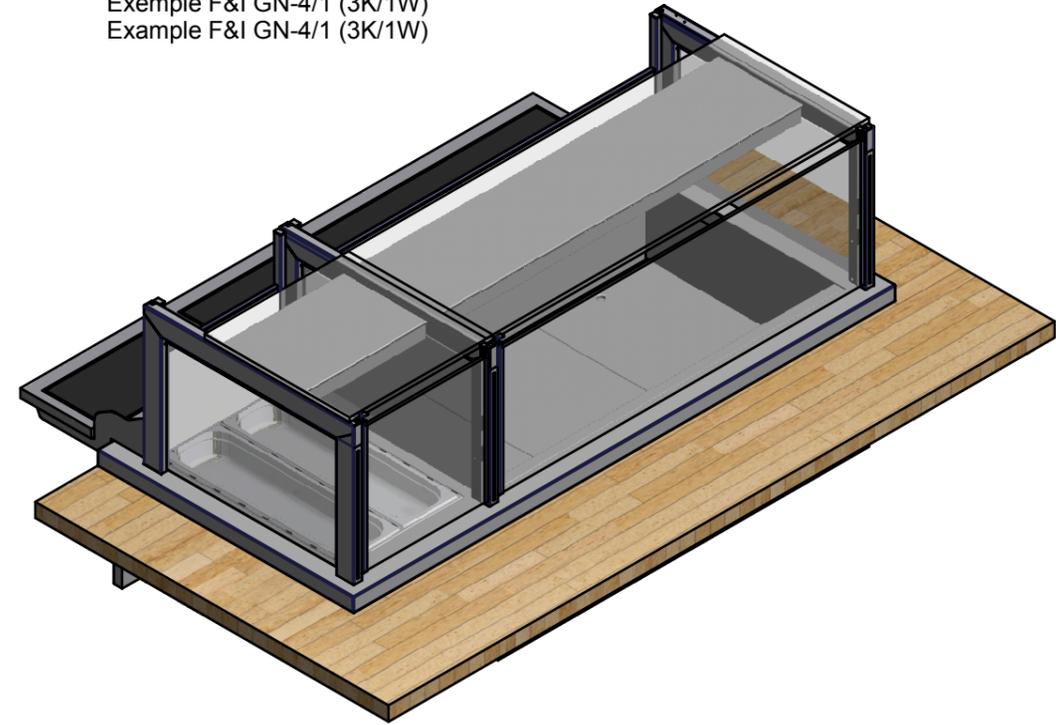
R2	R1	B	28.02.2013	mab	Algem. Überarb.	Ers. durch:
		A	24.09.2012	EAF	Aufbau 5E	Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.
<b>Fire &amp; Ice - Einbau, Var. 5E(400), ZK</b> <b>Technisches Datenblatt</b>						Gezeich. F.Schuler 23.02.2011 Geprüft Massstab Format Blatt 2 % A2 von 3
<b>BEER</b>						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						15Ma101-00B

Einbaugerät überstehend  
 Modèle à encastrer avec cadre  
 Built-in model with frame

Beispiel F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Exemple F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Example F&I GN-2/1 (1K/1W)

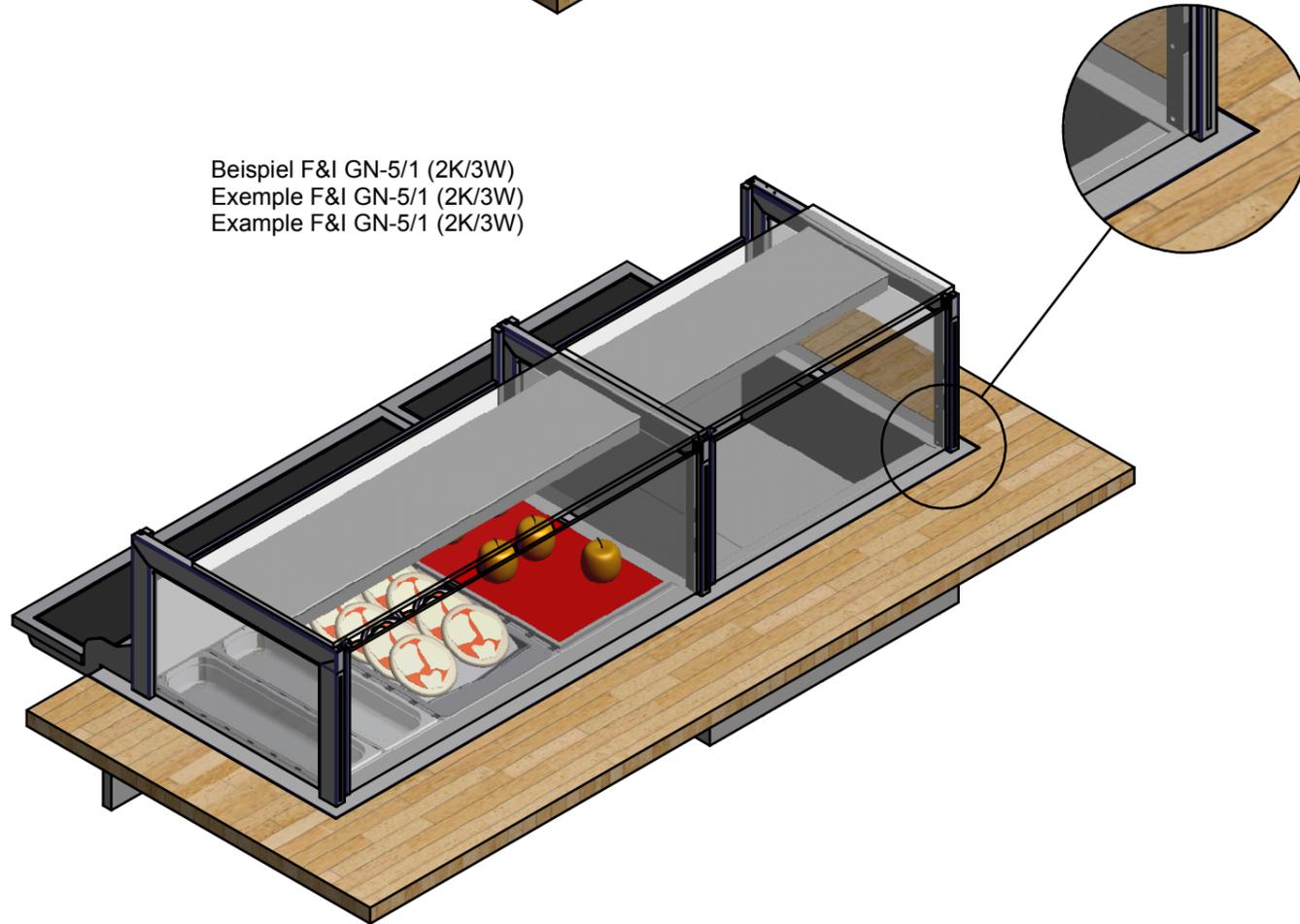


Beispiel F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Exemple F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Example F&I GN-4/1 (3K/1W)

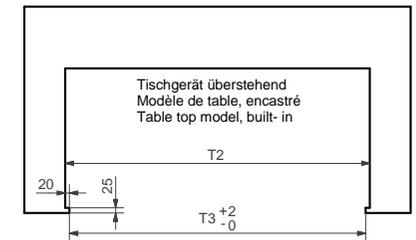
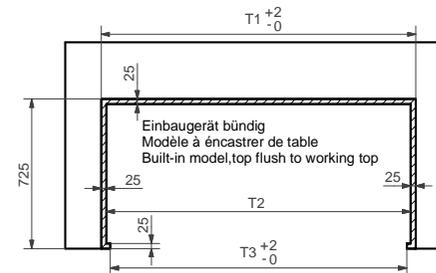
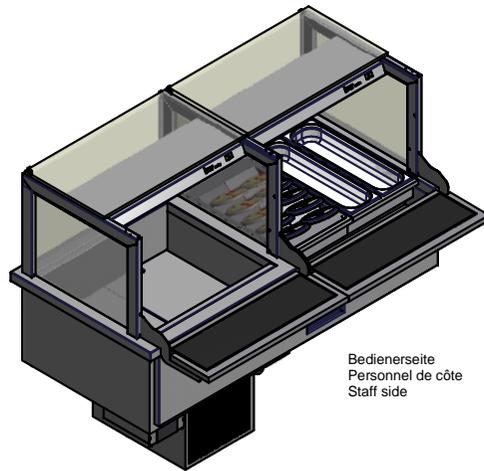
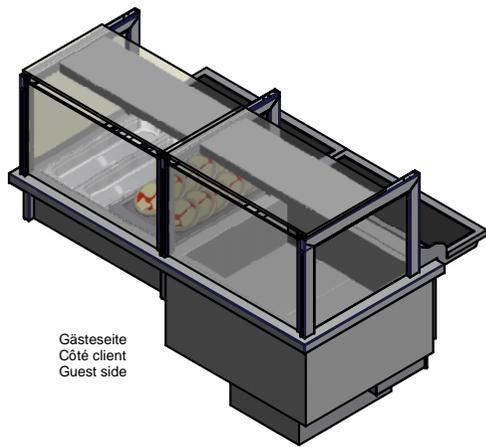
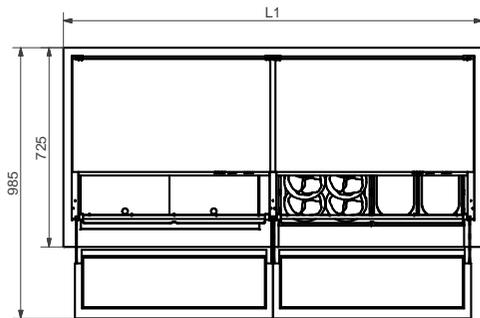
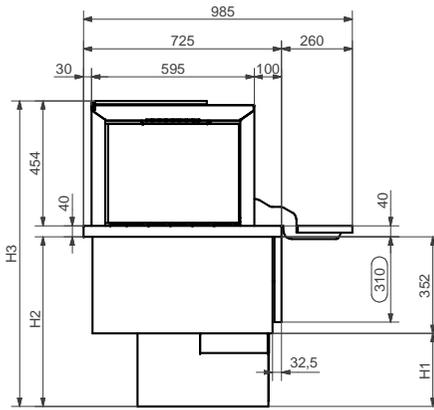
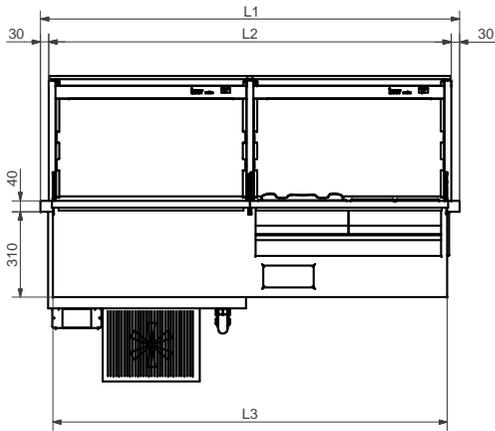


Einbaugerät bündig  
 Modèle à encastrer de table  
 Built-in model, top flush to working top

Beispiel F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Exemple F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Example F&I GN-5/1 (2K/3W)



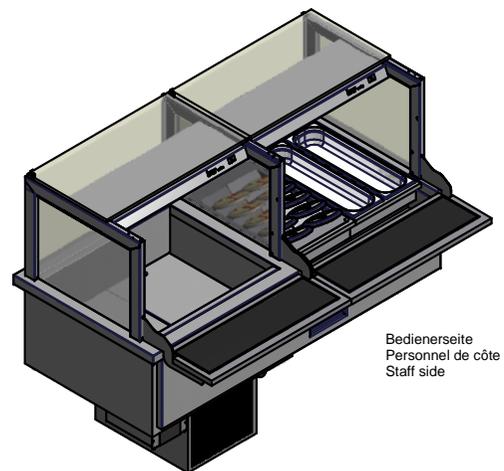
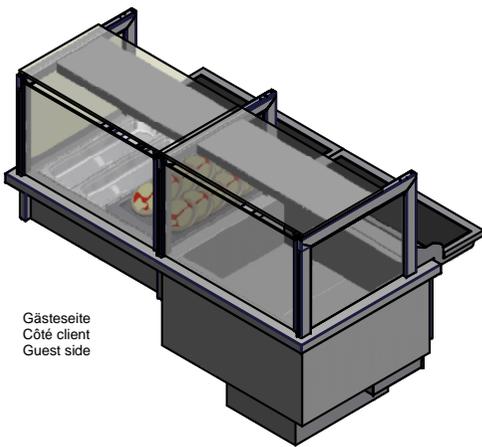
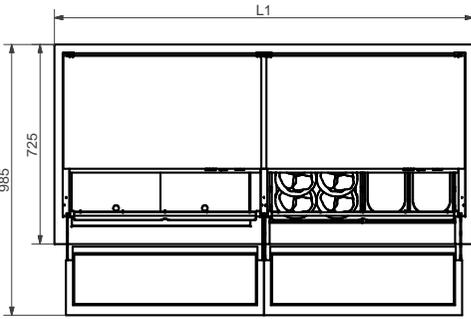
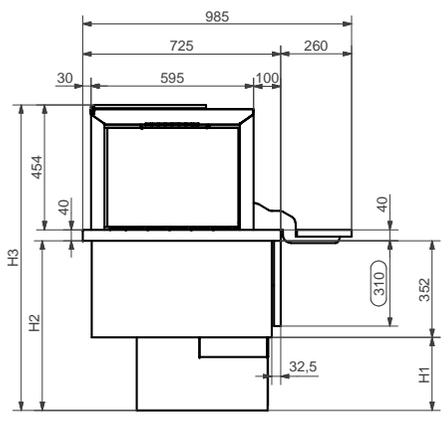
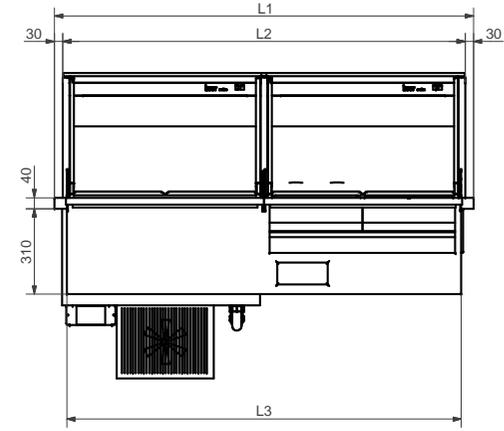
R2	R1	B	28.02.2013	mab	Allgem. Überarb.					Ers. durch:
		A	24.09.2012	EAF	Aufbau 5E					Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.
<b>Fire &amp; Ice ZK, Einbau Var. 5E(400)</b> <b>Technisches Datenblatt</b>										Gezeich. F.Schuler 23.02.2011 Geprüft Massstab % Blatt 3 von 3
<b>BEER</b> 										Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergnll.com
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice										<b>15Ma101-00B</b>



### Fire & Ice

GN	2	3	4	5	3	4	5	6
Warm/Kalt	1K/1W	2K/1W	3K/1W	4K/1W	1K/2W	2K/2W	3K/2W	4K/2W
Master Art.Nr.	3U22x12	3U32x22	3U42x32	3U52x42	3U32x12	3U42x22	3U52x32	3U62x42
Easy Art Nr.	3V22x12	3V32x22	3V42x32	3V52x42	3V32x12	3V42x22	3V52x32	3V62x42
L1 [mm]	915	1195	1535	1875	1255	1535	1875	2215
L2 [mm]	855	1135	1475	1815	1195	1475	1815	2155
L3 [mm]	825	1105	1445	1785	1165	1445	1785	2125
H1 [mm]	325	265	265	265	325	265	265	265
H2 [mm]	677	617	617	617	677	617	617	617
H3 [mm]	1171	1111	1111	1111	1171	1111	1111	1111
T1 [mm]	917	1197	1537	1877	1257	1537	1877	2217
T2 [mm]	865	1145	1485	1825	1205	1485	1825	2165
T3 [mm]	827	1107	1447	1787	1167	1447	1787	2127
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Max. Nennstrom [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Max. Nennstrom [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	10.6	10.8	11.8	12.4
Stecker	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Données électrique	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
Puissance électrique [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Courant nominal max. [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	9	9	9	9
Fiche	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @ EVAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Electrical connection	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
electrical power [W]	1435	1475	1720	1850	2435	2475	2720	2850
Max. nominal current [A]	6.2	6.4	7.5	8.0	9	9	9	9
Plug	no	no	no	no	no	no	no	no
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3

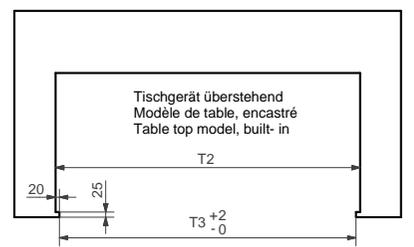
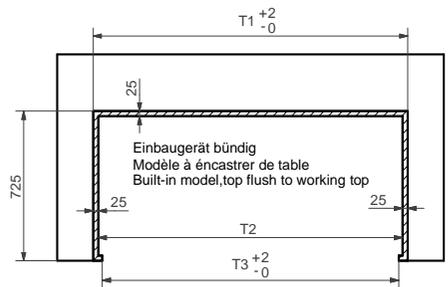
R2	R1							Ers. durch:
A	24.09.2012	EAF	Aufbau 5E				Ers. für:	
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	
<b>Fire &amp; Ice EK, Einbau Var. 5E(450)</b> <b>technisches Datenblatt</b>							Komm.	
						Gezeichnet	Franz	22.02.2011
						Geprüft		
						Massstab	Blatt 1	
						%	von 3	
						15Ma102-00A		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice								



Bedienerseite  
Personnel de côté  
Staff side

### Fire & Ice

GN	4	5	6	7	5	6	7	8
Warm/Kalt	1K/3W	2K/3W	3K/3W	4K/3W	1K/4W	2K/4W	3K/4W	4K/4W
Master Art.Nr.	3U42x12	3U52x22	3U62x32	3U72x42	3U52x12	3U62x22	3U72x32	3U82x42
Easy Art.Nr.	3V42x12	3V52x22	3V62x32	3V72x42	3V52x12	3V62x22	3V72x32	3V82x42
L1 [mm]	1595	1875	2215	2555	1935	2215	2555	2895
L2 [mm]	1535	1815	2155	2495	1875	2155	2495	2835
L3 [mm]	1505	1785	2125	2465	1845	2125	2465	2805
H1 [mm]	325	265	265	265	325	265	265	265
H2 [mm]	677	617	617	617	677	617	617	617
H3 [mm]	1171	1111	1111	1111	1171	1111	1111	1111
T1 [mm]	1597	1877	2217	2557	1937	2217	2557	2897
T2 [mm]	1545	1825	2165	2505	1885	2165	2505	2845
T3 [mm]	1507	1787	2127	2467	1847	2127	2467	2807
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	R134a							
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Max. Nennstrom [A]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Stecker	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0
Kabellänge [m]	Typ 15							
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Max. Nennstrom [A]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Stecker	14,9	9,0	9,0	9,0	19,3	19,5	20,5	21,1
Kabellänge [m]	Schuko	CEE 16						
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Données électrique	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Puissance électrique [W]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Courant nominal max. [A]	9,0	9,0	9,0	9,0	9	9	9	9
Fiche	Typ 15							
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @ EVAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a							
Electrical connection	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
electrical power [W]	3435	3475	3720	3850	4435	4475	4720	4850
Max. nominal current [A]	9,0	9,0	9,0	9,0	9	9	9	9
Plug	no	no	no	no	no	no	Typ 15	Typ 15
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3

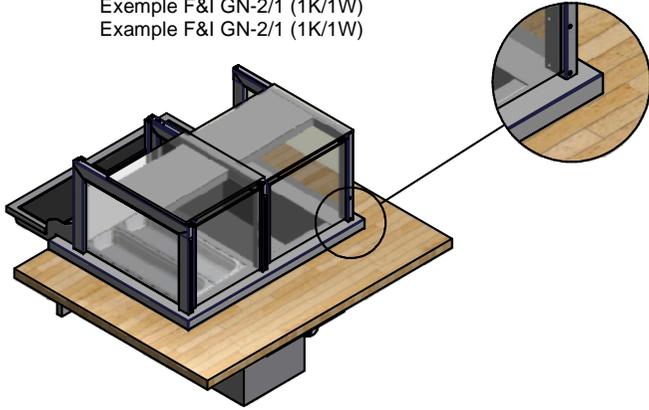


R2	R1							Ers. durch:		
A	24.09.2012	EAF	Aufbau 5E					Ers. für:		
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
<b>Fire &amp; Ice EK, Einbau Var. 5E(450)</b> <b>technisches Datenblatt</b>								Gezeich.	Franz	22.02.2011
								Massstab	Blatt 2	
								%	von 3	
								15Ma102-00A		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice										

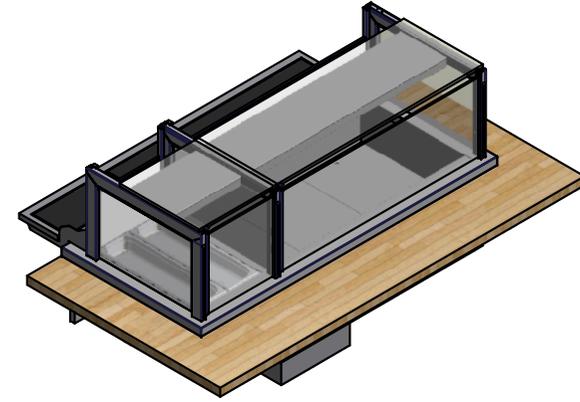
Gästeseite  
Côté client  
Guest side

Einbaugerät überstehend  
 Modèle à encastrer avec cadre  
 Built-in model with frame

Beispiel F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Exemple F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Example F&I GN-2/1 (1K/1W)

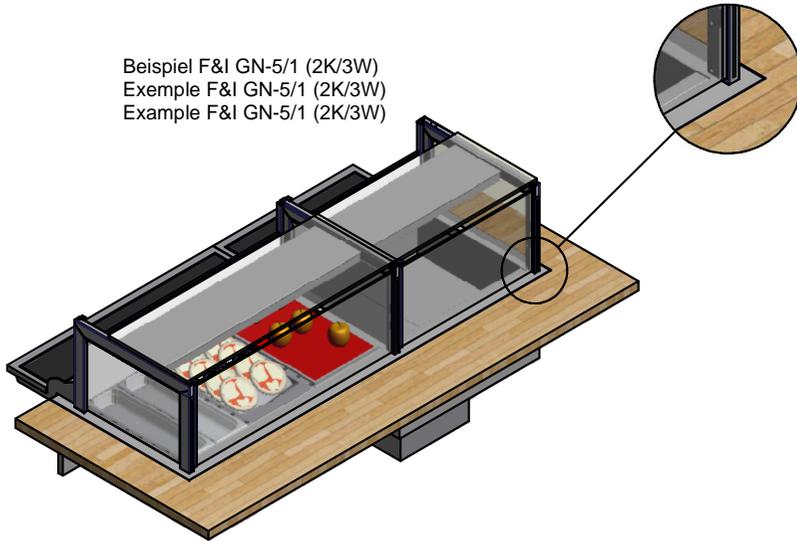


Beispiel F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Exemple F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Example F&I GN-4/1 (3K/1W)

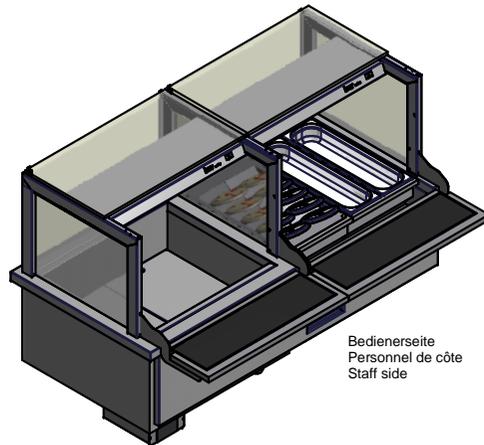
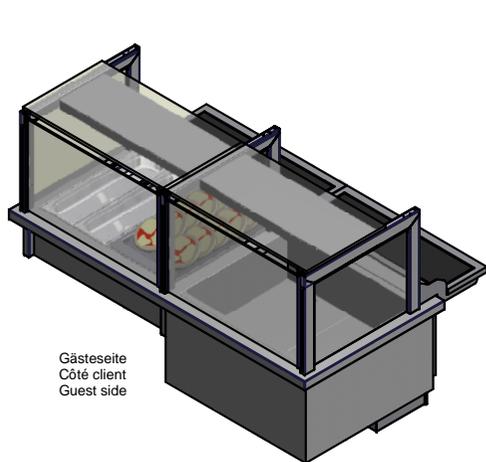
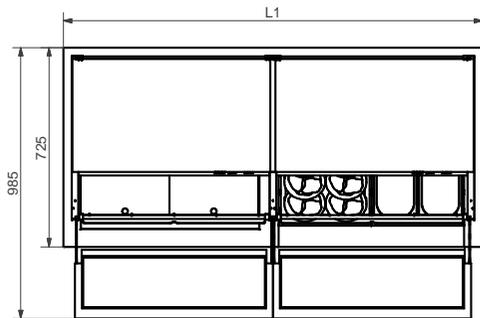
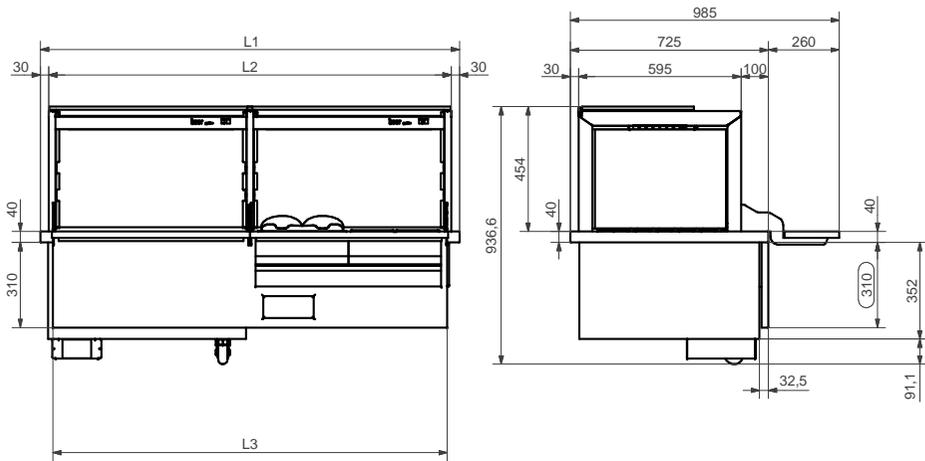


Einbaugerät bündig  
 Modèle à encastrer de table  
 Built-in model, top flush to working top

Beispiel F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Exemple F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Example F&I GN-5/1 (2K/3W)

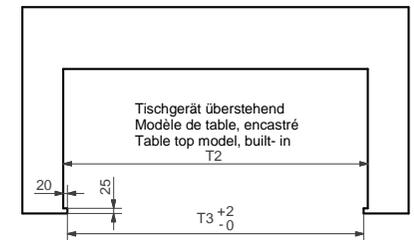
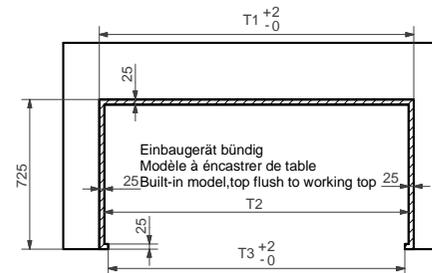


R2	R1							Ers. durch:		
Aender.								Ers. für:		
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
A	24.09.2012	EAF	Aufbau 5E					Gezeich.	Franz	22.02.2011
Fire & Ice EK, Einbau Var. 5E(450)								Geprüft		
technisches Datenblatt								Massstab	Blatt 3	
								%	von 3	
						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com		15Ma102-00A		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice										



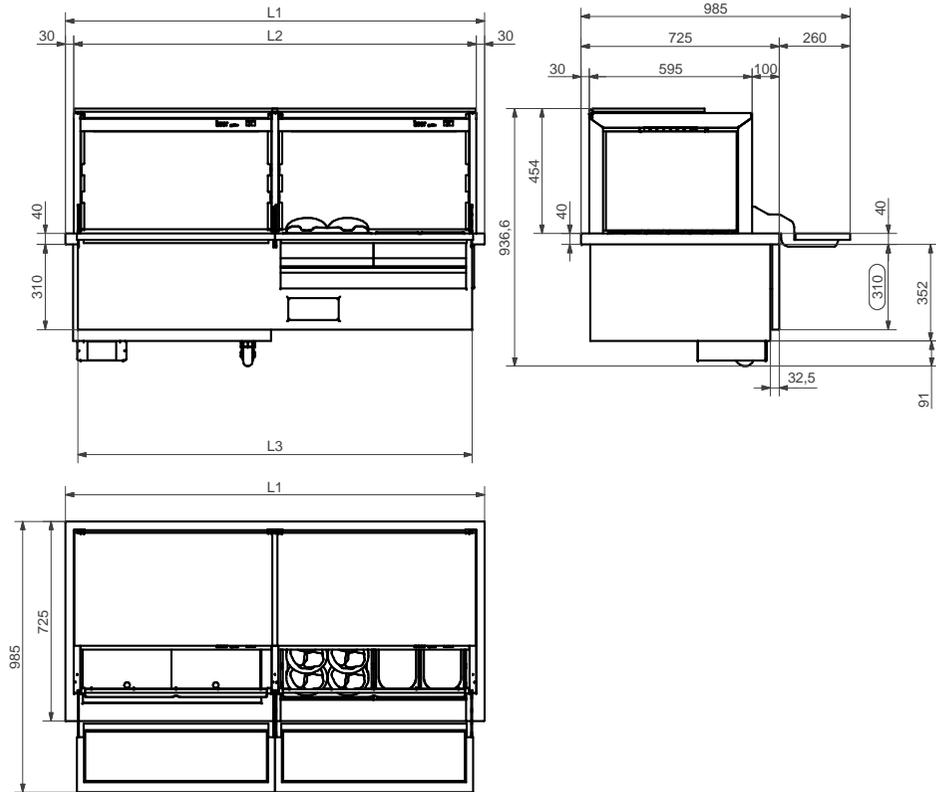
## Culinario Fire & Ice

GN	2	3	4	5	3	4	5	6
Wam/Kalt	1K/1W	2K/1W	3K/1W	4K/1W	1K/2W	2K/2W	3K/2W	4K/2W
Master Art.Nr.	3U22x14	3U32x24	3U42x34	3U52x44	3U32x14	3U42x24	3U52x34	3U62x44
Easy Art Nr.	3V22x14	3V32x24	3V42x34	3V52x44	3V32x14	3V42x24	3V52x34	3V62x44
L1 [mm]	915	1195	1535	1875	1255	1535	1875	2215
L2 [mm]	855	1135	1475	1815	1195	1475	1815	2155
L3 [mm]	825	1105	1445	1785	1165	1445	1785	2125
T1 [mm]	917	1197	1537	1877	1257	1537	1877	2217
T2 [mm]	865	1145	1485	1825	1205	1485	1825	2165
T3 [mm]	827	1107	1447	1787	1167	1447	1787	2127
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE 1160	230VAC/PNE 1164	230VAC/PNE 1258	230VAC/PNE 1352	400VAC/2PNE 2160	400VAC/2PNE 2164	400VAC/2PNE 2258	400VAC/2PNE 2352
Max. Nennstrom [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE 1160	230VAC/PNE 1164	230VAC/PNE 1258	230VAC/PNE 1352	230VAC/PNE 2160	230VAC/PNE 2164	230VAC/PNE 2258	230VAC/PNE 2352
Max. Nennstrom [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.4	9.4	9.8	10.2
Stecker	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	---	---	---	---	---	---	---	---
Données électrique	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
Puissance électrique [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Courant nominal max. [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9	9	9	9
Fiche	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @E.VAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigeant	---	---	---	---	---	---	---	---
Electrical connection	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
electrical power [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Max. nominal current [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.0	9.0	9.0	9.0
Plug	no	no	no	no	no	no	no	no
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3

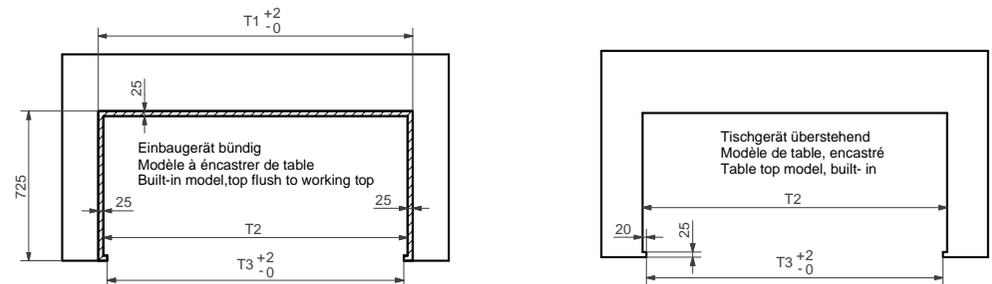
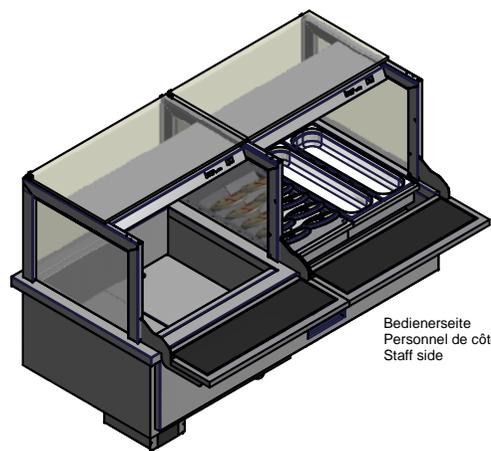
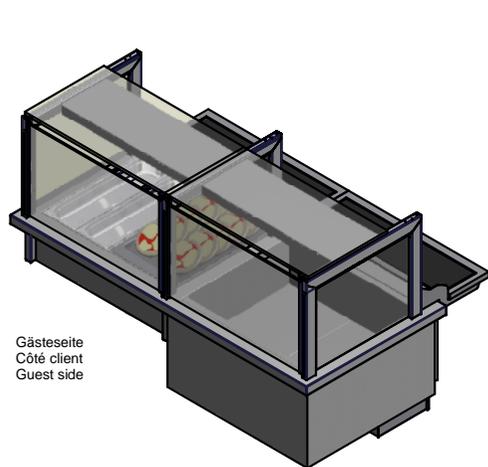


R2	R1	Aender.						Ers. durch:		
A	23.10.2012	EAF	Aufbau 5E					Ers. für:		
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
Fire & Ice ZK, Einbau Var. 5E(450)								Gezeichnet	Franz	22.02.2011
technisches Datenblatt								Geprüft		
								Massstab	Blatt 1	
								%	von 3	
								Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com		
15Ma103-00A										
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice										

# Culinaro Fire & Ice



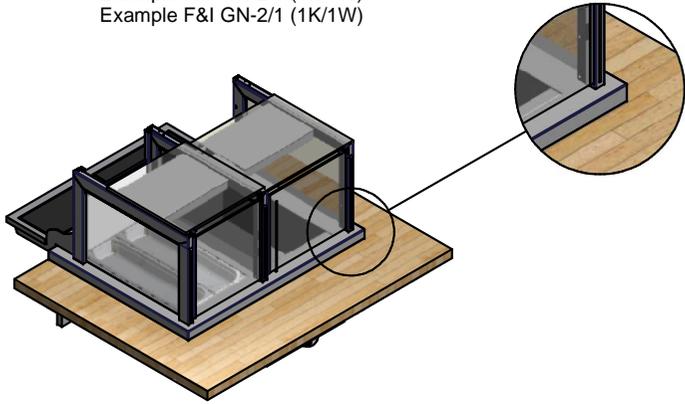
GN	4	5	6	7	5	6	7	8
Warm/Kalt	1K/3W	2K/3W	3K/3W	4K/3W	1K/4W	2K/4W	3K/4W	4K/4W
Master Art.Nr.	3U42x14	3U52x24	3U62x34	3U72x44	3U52x14	3U62x24	3U72x34	3U82x44
Easy Art.Nr.	3V42x14	3V52x24	3V62x34	3V72x44	3V52x14	3V62x24	3V72x34	3V82x44
L1	[mm] 1595	1875	2215	2555	1935	2215	2555	2895
L2	[mm] 1535	1815	2155	2495	1875	2155	2495	2835
L3	[mm] 1505	1785	2125	2465	1845	2125	2465	2805
T1	[mm] 1597	1877	2217	2557	1937	2217	2557	2897
T2	[mm] 1545	1825	2165	2505	1885	2165	2505	2845
T3	[mm] 1507	1787	2127	2467	1847	2127	2467	2807
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich	[°C] +4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C	[W] 305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung	[W] 3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Max. Nennstrom	[A] 9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge	[m] 3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung	[W] 3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Max. Nennstrom	[A] 13.7	9.0	9.0	9.0	18.1	18.1	18.5	18.9
Stecker	Schuko	CEE16						
Kabellänge	[m] 3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable	[°C] +4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C	[W] 305	370	480	600	305	370	480	600
Figorigène	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range	[°C] +4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C	[W] 305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Electrical connection</b>								
electrical power	[W] 3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Max. nominal current	[A] 9.0	9.0	9.0	9.0	9	9	9	9
Plug	no	no	no	no	no	no	Typ 15	Typ 15
Length of cable	[m] 3	3	3	3	3	3	3	3



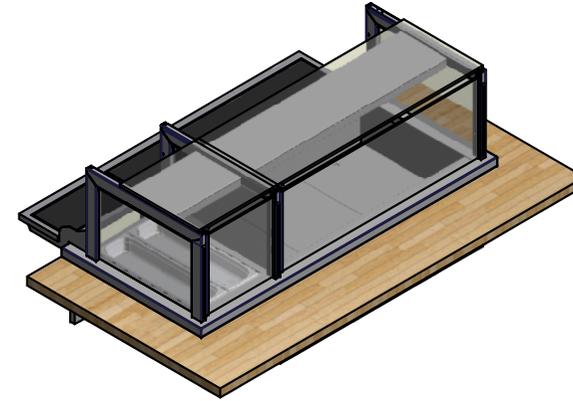
R2	R1							Ers. durch:	
A	23.10.2012	EAF	Aufbau 5E				Ers. für:		
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung		
Fire & Ice ZK, Einbau Var. 5E(450)							Gezeichnet	Franz	22.02.2011
technisches Datenblatt							Geprüft		
							Massstab	Blatt 2	
							%	von 3	
<b>BEER</b>							15Ma103-00A		
Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel: +41 (0) 56 618 78 00 Fax: +41 (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com									
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice									

Einbaugerät überstehend  
 Modèle à encastrer avec cadre  
 Built-in model with frame

Beispiel F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Exemple F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Example F&I GN-2/1 (1K/1W)

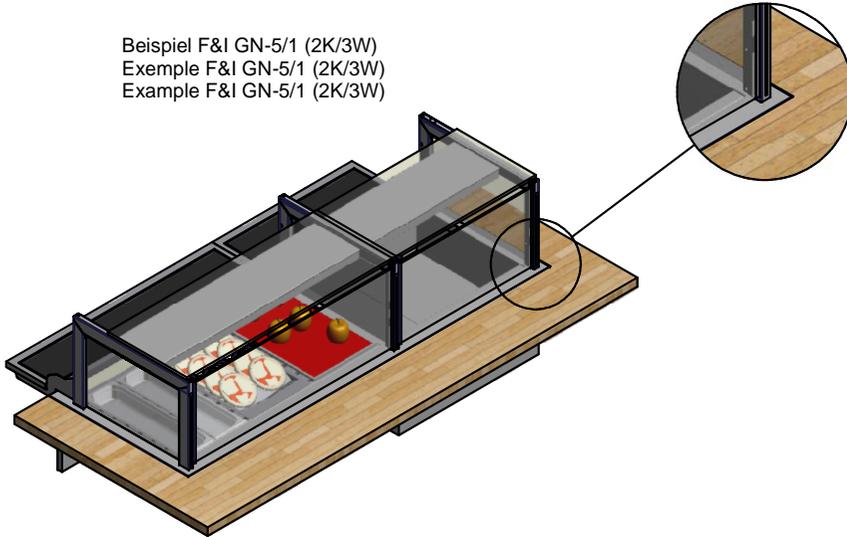


Beispiel F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Exemple F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Example F&I GN-4/1 (3K/1W)

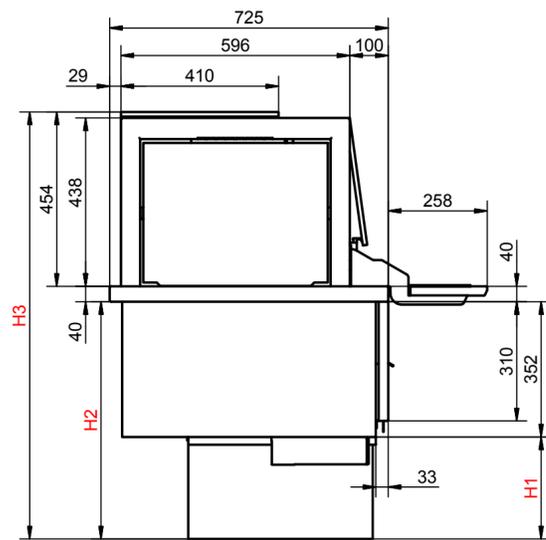
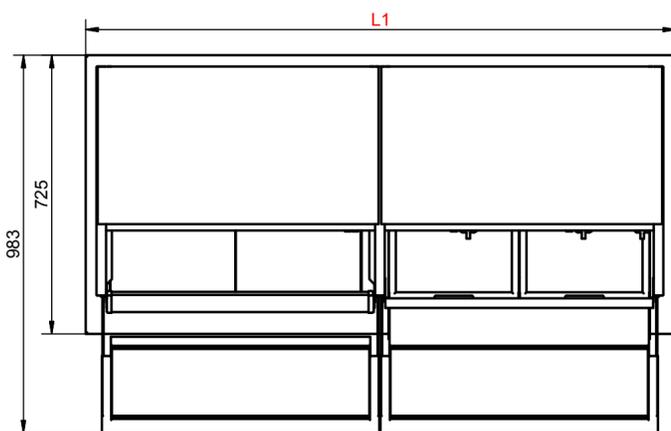
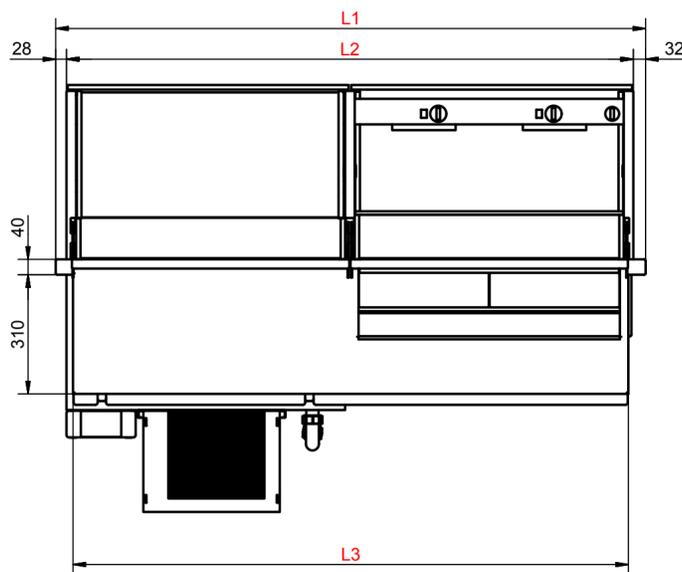


Einbaugerät bündig  
 Modèle à encastrer de table  
 Built-in model, top flush to working top

Beispiel F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Exemple F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Example F&I GN-5/1 (2K/3W)

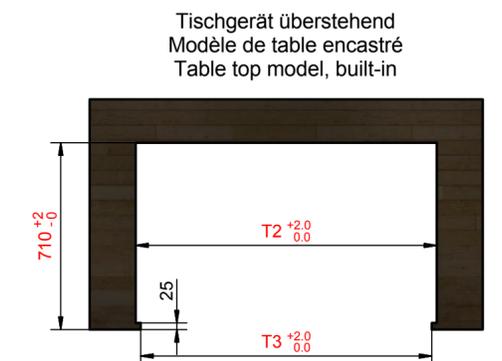
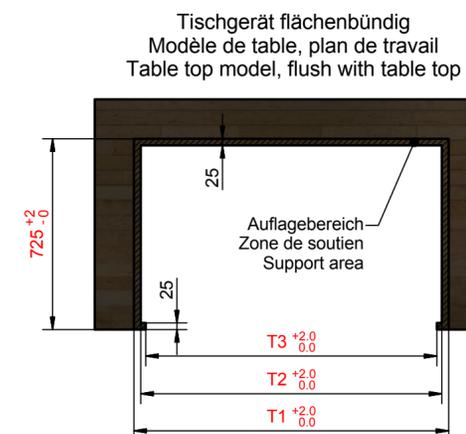
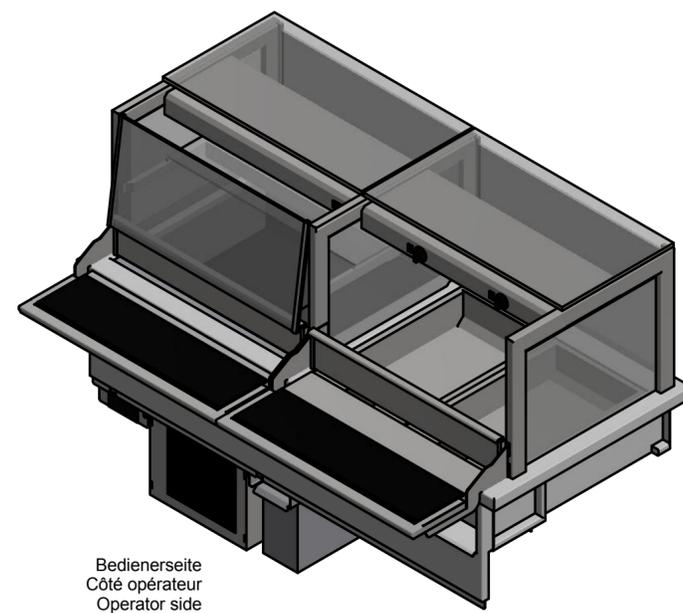
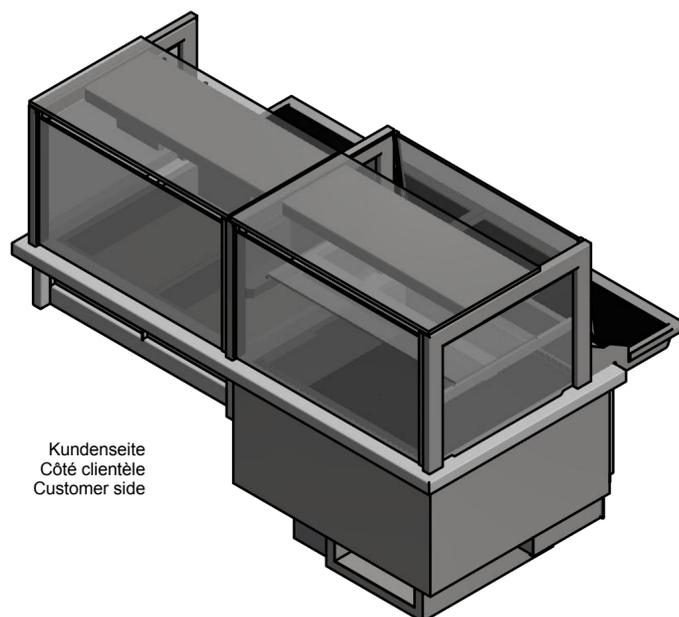


R2	R1							Ers. durch:			
Aender.		A	23.10.2012	EAF	Aufbau 5E			Ers. für:			
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung		
		Komm.									
		Fire & Ice ZK, Einbau Var. 5E(450)							Gezeich.	Franz	22.02.2011
		technisches Datenblatt							Geprüft		
									Massstab	Blatt 3	
									%	von 3	
		 Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com						15Ma103-00A			
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice											

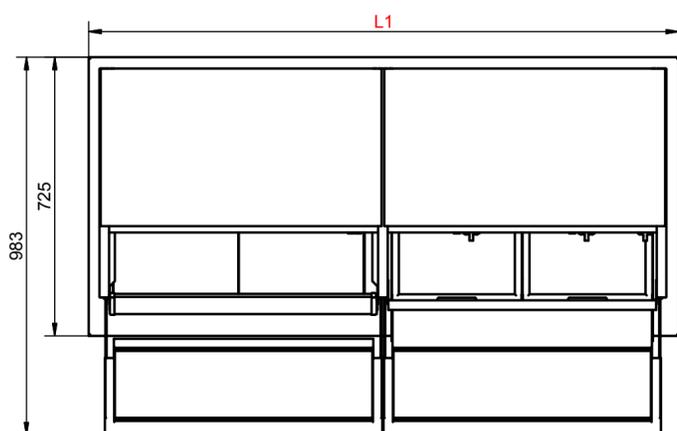
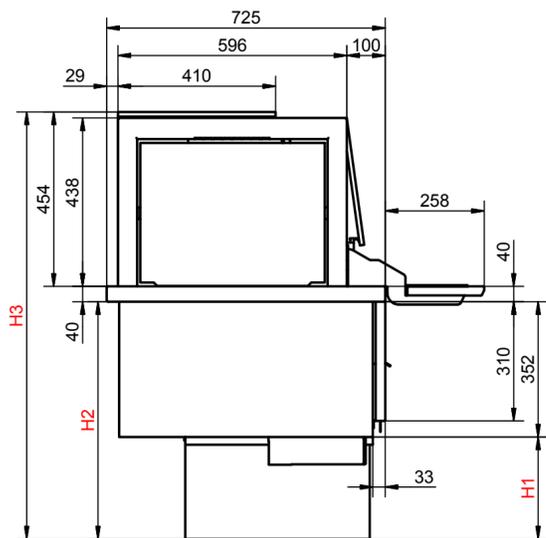
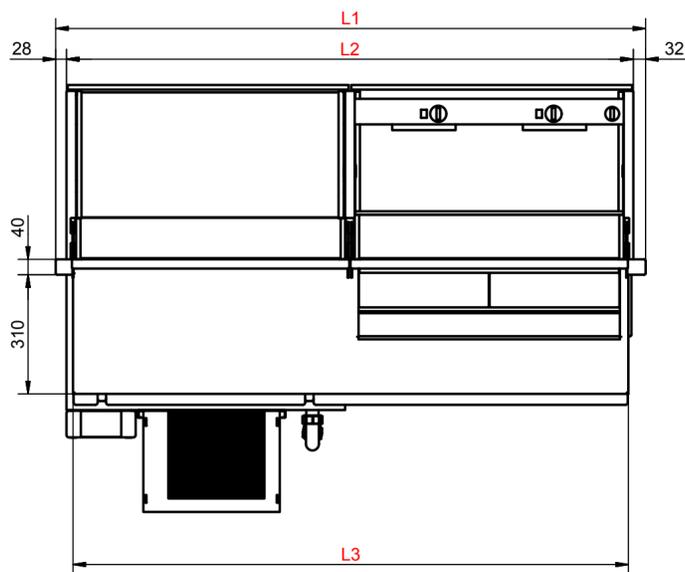


## Fire & Ice

GN Warm/Kalt	2 1K/1W	3 2K/1W	4 3K/1W	5 4K/1W	3 1K/2W	4 2K/2W	5 3K/2W	6 4K/2W
Master Art.Nr.	3U21x17	3U31x27	3U41x37	3U51x47	3U31x17	3U41x27	3U51x37	3U61x47
Easy Art.Nr.	3V21x17	3V31x27	3V41x37	3V51x47	3V31x17	3V41x27	3V51x37	3V61x47
L1 [mm]	915	1195	1535	1875	1255	1535	1875	2215
L2 [mm]	855	1135	1475	1815	1195	1475	1815	2155
L3 [mm]	825	1105	1445	1785	1165	1445	1785	2125
H1 [mm]	325	310	310	315	325	310	310	315
H2 [mm]	677	662	662	667	677	662	662	667
H3 [mm]	1171	1156	1156	1161	1171	1156	1156	1161
T1 [mm]	917	1197	1537	1877	1257	1537	1877	2217
T2 [mm]	865	1145	1485	1825	1205	1485	1825	2165
T3 [mm]	827	1107	1447	1787	1167	1447	1787	2127
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	970	1170	1330	305	970	1170	1330
Kältemittel	R134a	R404a	R404a	R404a	R134a	R404a	R404a	R404a
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE 1435	230VAC/PNE 1610	230VAC/PNE 1720	230VAC/PNE 1850	400VAC/2PNE 2435	400VAC/2PNE 2610	400VAC/2PNE 2720	400VAC/2PNE 2850
Max. Nennstrom [A]	6.2	7.0	7.5	8.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE 1435	230VAC/PNE 1610	230VAC/PNE 1720	230VAC/PNE 1850	230VAC/PNE 2435	230VAC/PNE 2610	230VAC/PNE 2720	230VAC/PNE 2850
Max. Nennstrom [A]	6.2	7.0	7.5	8.0	10.6	11.3	11.8	12.4
Stecker	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	970	1170	1330	305	970	1170	1330
Frigorifère	R134a	R404a	R404a	R404a	R134a	R404a	R404a	R404a
Données électrique	230VAC/PNE 1435	230VAC/PNE 1610	230VAC/PNE 1720	230VAC/PNE 1850	400VAC/2PNE 2435	400VAC/2PNE 2610	400VAC/2PNE 2720	400VAC/2PNE 2850
Puissance électrique [W]	1435	1610	1720	1850	2435	2610	2720	2850
Courant nominal max. [A]	6.2	7.0	7.5	8.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Fiche	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C [W]	305	970	1170	1330	305	970	1170	1330
Refrigerant	R134a	R404a	R404a	R404a	R134a	R404a	R404a	R404a
Electrical connection	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
electrical power [W]	1435	1610	1720	1850	2435	2610	2720	2850
Max. nominal current [A]	6.2	7.0	7.5	8.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Plug	no	no	no	no	no	no	no	no
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3



R2	R1	B	28.02.2013	mab	Allg. Überarbeitung	Ers. durch:		
	A	A	24.10.2012	EAF	Aufbau 5E	Ers. für:		
	Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.		
Fire & Ice - Einbau, Var. 5E(Duplex), EK						Gezeich.	F.Schuler	23.02.2011
Technisches Datenblatt						Geprüft		
						Massstab	Format	Blatt 1
						%	A2	von 3
<b>BEER</b>						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com		15Ma104-00B
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice								

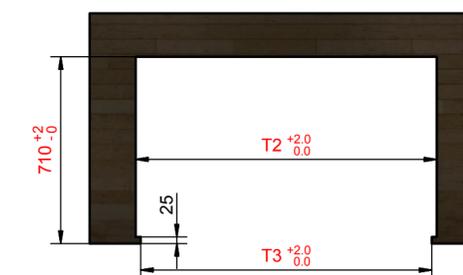
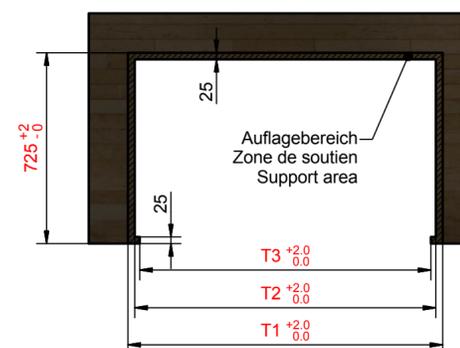
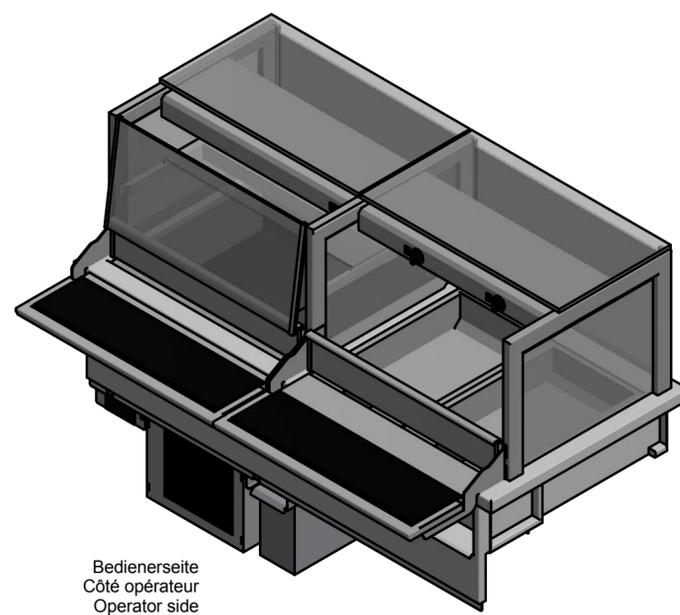
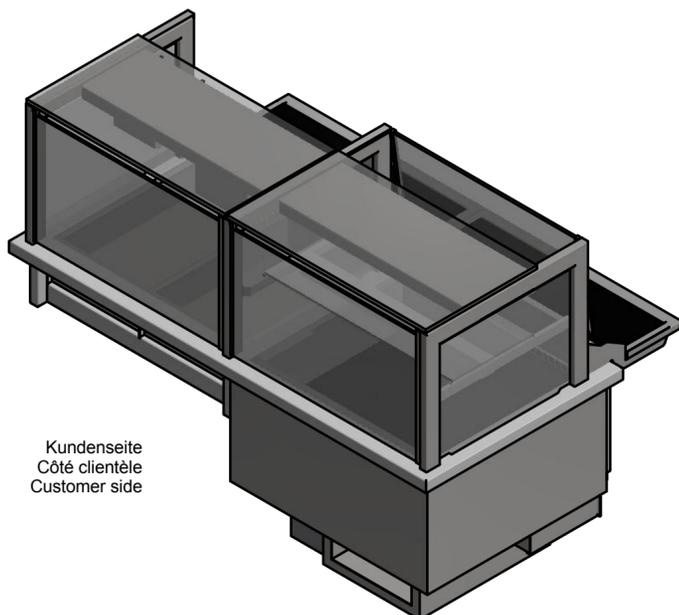


### Fire & Ice

GN	4	5	6	7	5	6	7	8
Warm/Kalt	1K/3W	2K/3W	3K/3W	4K/3W	1K/4W	2K/4W	3K/4W	4K/4W
Master Art.Nr.	3U41x17	3U51x27	3U61x37	3U71x47	3U51x17	3U61x27	3U71x37	3U81x47
Easy Art Nr.	3V41x17	3V51x27	3V61x37	3V71x47	3V51x17	3V61x27	3V71x37	3V81x47
L1 [mm]	1595	1875	2215	2555	1935	2215	2555	2895
L2 [mm]	1535	1815	2155	2495	1875	2155	2495	2835
L3 [mm]	1505	1785	2125	2465	1845	2125	2465	2805
H1 [mm]	325	310	310	315	325	310	310	315
H2 [mm]	677	662	662	667	677	662	662	667
H3 [mm]	1171	1156	1156	1161	1171	1156	1156	1161
T1 [mm]	1597	1877	2217	2557	1937	2217	2557	2897
T2 [mm]	1545	1825	2165	2505	1885	2165	2505	2845
T3 [mm]	1507	1787	2127	2467	1847	2127	2467	2807
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	970	1170	1330	305	970	1170	1330
Kältemittel	R134a	R404a	R404a	R404a	R134a	R404a	R404a	R404a
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	400VAC/2PNE 3435	400VAC/2PNE 3610	400VAC/2PNE 3720	400VAC/2PNE 3850	400VAC/2PNE 4435	400VAC/2PNE 4610	400VAC/2PNE 4720	400VAC/2PNE 4850
Max. Nennstrom [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ15	Typ15	Typ15	Typ15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	230VAC/PNE 3435	400VAC/2PNE 3610	400VAC/2PNE 3720	400VAC/2PNE 3850	400VAC/2PNE 4435	400VAC/2PNE 4610	400VAC/2PNE 4720	400VAC/2PNE 4850
Max. Nennstrom [A]	14.9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Schuko	CEE16						
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	970	1170	1330	305	970	1170	1330
Frigorigène	R134a	R404a	R404a	R404a	R134a	R404a	R404a	R404a
Données électrique	400VAC/2PNE							
Puissance électrique [W]	3435	3610	3720	3850	4435	4610	4720	4850
Courant nominal max. [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Fiche	Typ15	Typ15	Typ15	Typ15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C [W]	305	970	1170	1330	305	970	1170	1330
Refrigeant	R134a	R404a	R404a	R404a	R134a	R404a	R404a	R404a
Electrical connection	400VAC/2PNE							
electrical power [W]	3435	3610	3720	3850	4435	4610	4720	4850
Max. nominal current [A]	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Plug	no	no	no	no	no	no	Typ 15	Typ 15
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3

Tischgerät flächenbündig  
Modèle de table, plan de travail  
Table top model, flush with table top

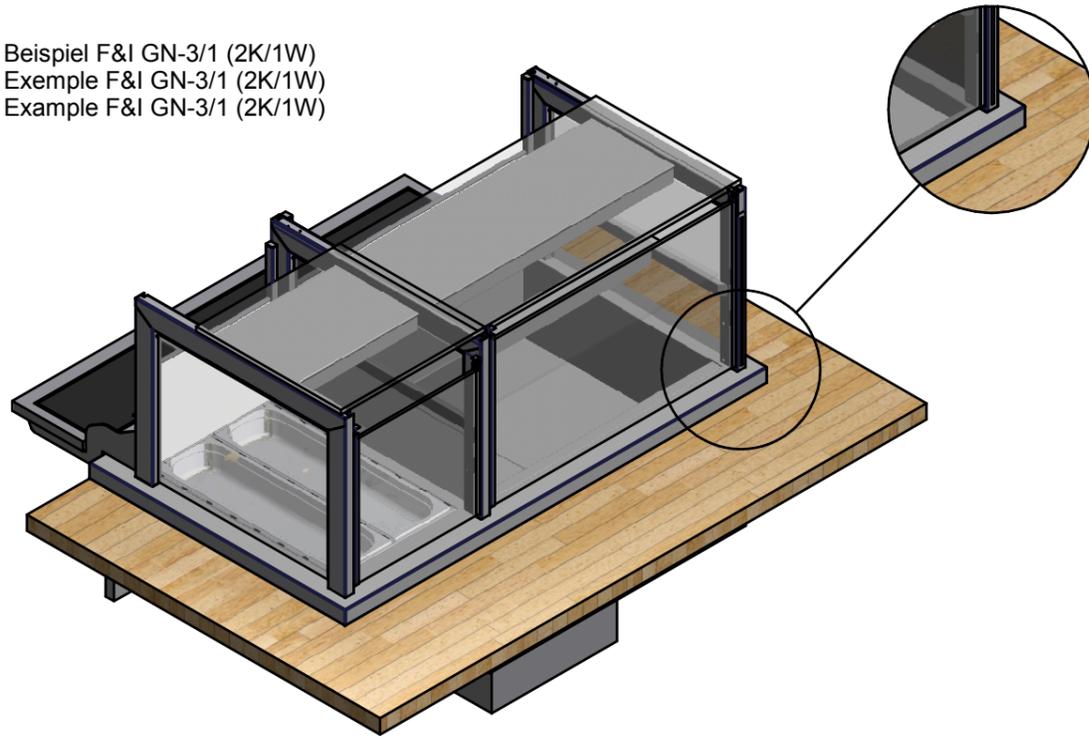
Tischgerät überstehend  
Modèle de table encastré  
Table top model, built-in



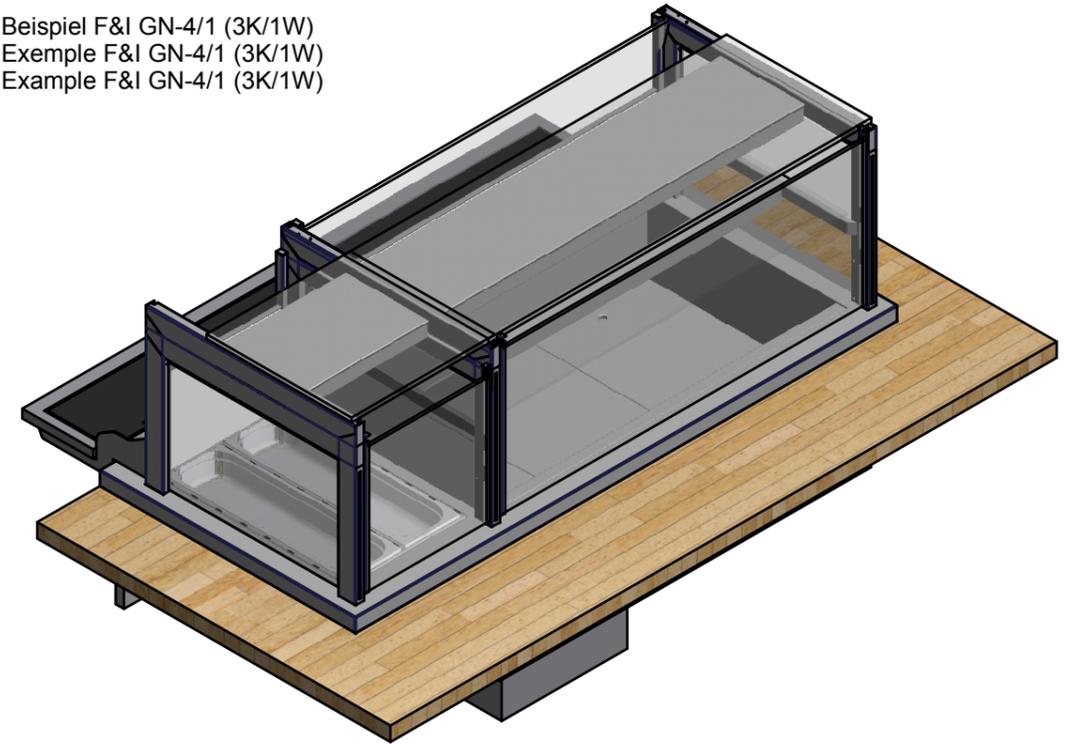
R2	R1	B	28.02.2013	mab	Allg. Überarbeitung	Ers. durch:		
		A	24.10.2012	EMF	Aufbau 5E	Ers. für:		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
<b>Fire &amp; Ice - Einbau, Var. 5E(Duplex), EK</b> <b>Technisches Datenblatt</b>						Gezeich.	F.Schuler	23.02.2011
						Geprüft		
						Massstab	Format	Blatt 2
						%	A2	von 3
						<b>15Ma104-00B</b>		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice								

Einbaugerät überstehend  
 Modèle à encastrer avec cadre  
 Built-in model with frame

Beispiel F&I GN-3/1 (2K/1W)  
 Exemple F&I GN-3/1 (2K/1W)  
 Example F&I GN-3/1 (2K/1W)

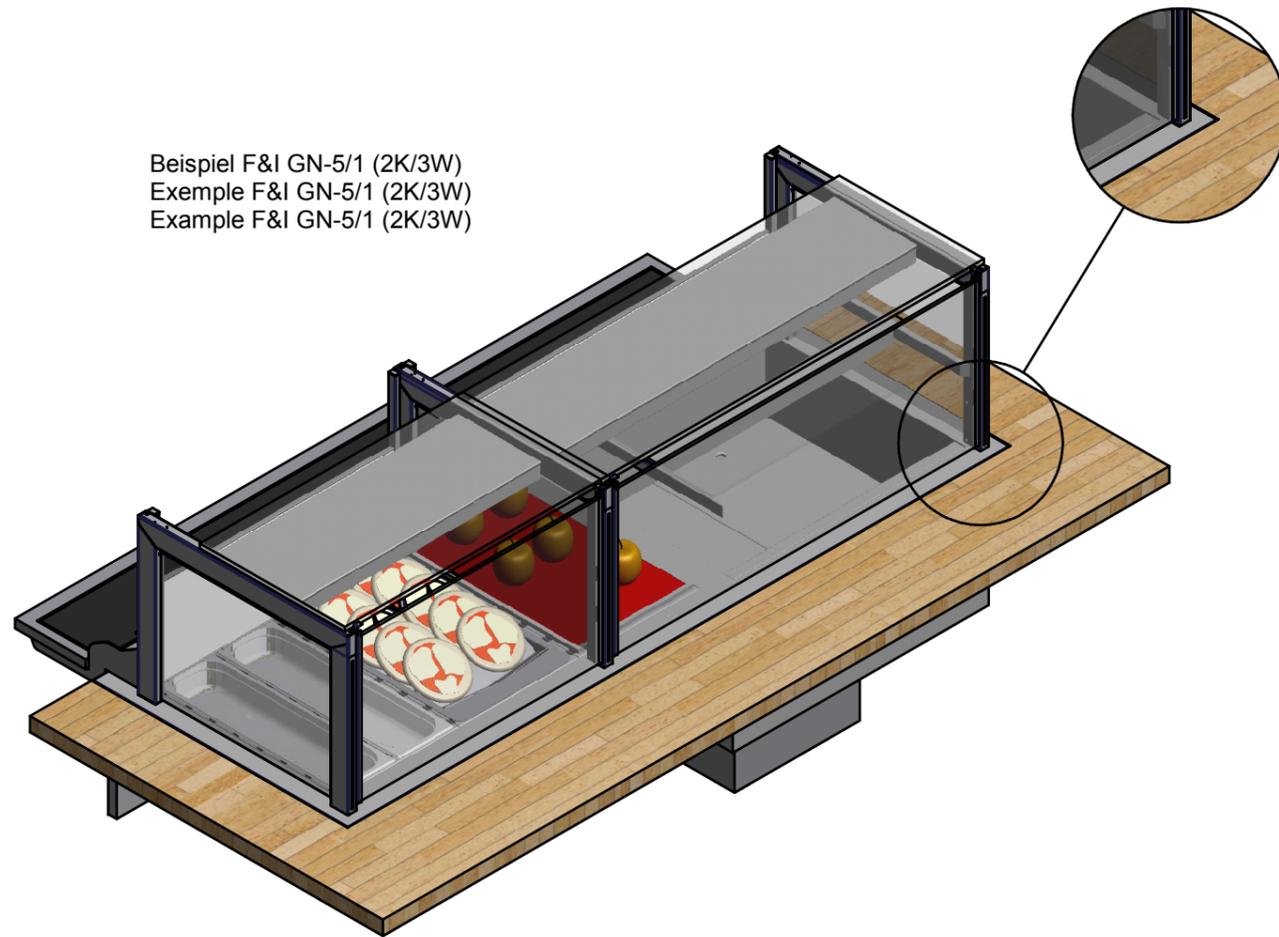


Beispiel F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Exemple F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Example F&I GN-4/1 (3K/1W)

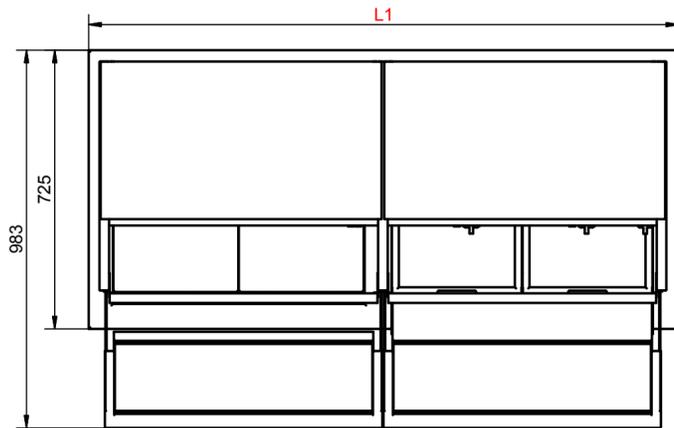
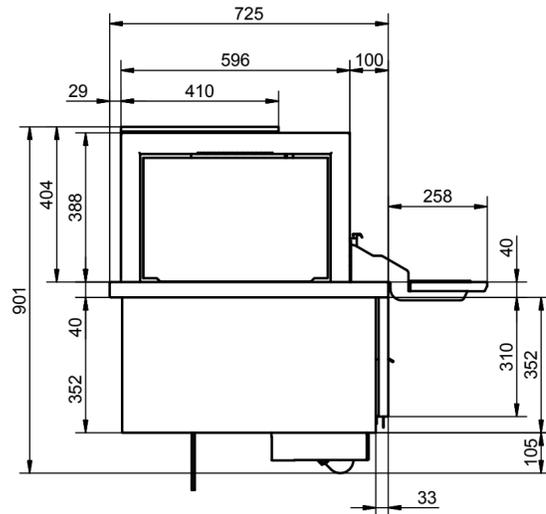
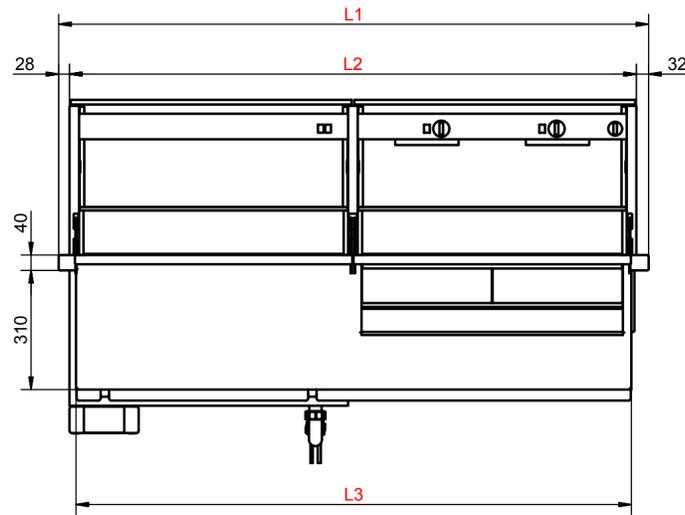


Einbaugerät bündig  
 Modèle à encastrer de table  
 Built-in model, top flush to working top

Beispiel F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Exemple F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Example F&I GN-5/1 (2K/3W)

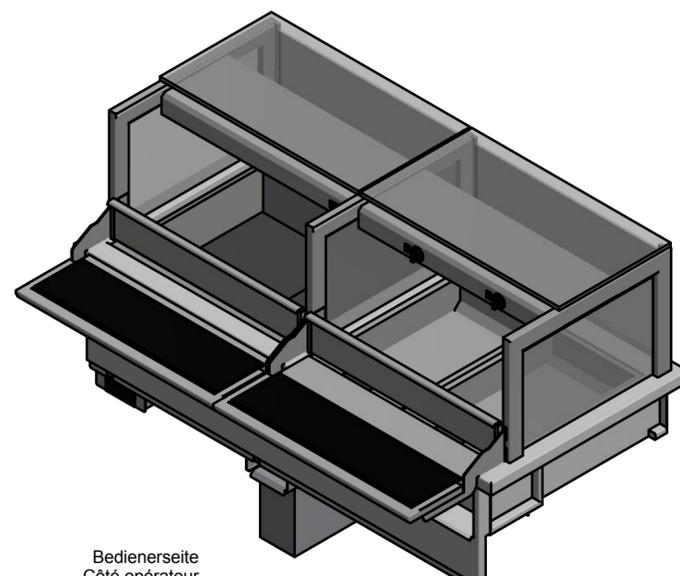
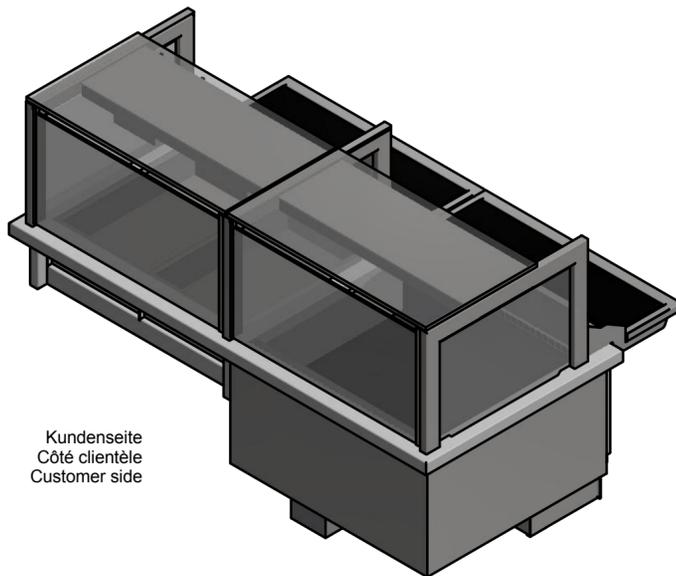


R2	R1	B	28.02.2013	mab	Allg. Überarb.					Ers. durch:
		A	24.10.2012	EAF	Aufbau 5E					Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.
<b>Fire &amp; Ice EK, Dublex Var. 5E(450)</b> <b>Technisches Datenblatt</b>										Gezeich. F.Schuler 23.02.2011 Geprüft Massstab % Blatt 3 von 3
<b>BEER</b>  Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergnill.com										<b>15Ma104-00B</b>
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice										

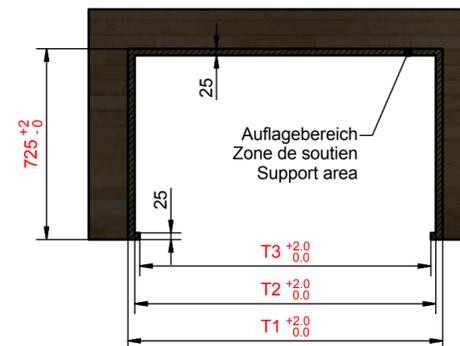


## Fire & Ice

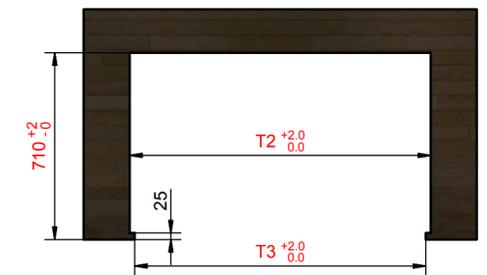
GN	2	3	4	5	3	4	5	6
Warm/Kalt	1K/1W	2K/1W	3K/1W	4K/1W	1K/2W	2K/2W	3K/2W	4K/2W
Master Art.Nr.	3U22x14	3U32x24	3U42x34	3U52x44	3U32x14	3U42x24	3U52x34	3U62x44
Easy Art.Nr.	3V22x14	3V32x24	3V42x34	3V52x44	3V32x14	3V42x24	3V52x34	3V62x44
L1 [mm]	915	1195	1535	1875	1255	1535	1875	2215
L2 [mm]	855	1135	1475	1815	1195	1475	1815	2155
L3 [mm]	825	1105	1445	1785	1165	1445	1785	2125
T1 [mm]	917	1197	1537	1877	1257	1537	1877	2217
T2 [mm]	865	1145	1485	1825	1205	1485	1825	2165
T3 [mm]	827	1107	1447	1787	1167	1447	1787	2127
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Max. Nennstrom [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Max. Nennstrom [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.4	9.4	9.8	10.2
Stecker	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Kabellänge [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Données électrique	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
Puissance électrique [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Courant nominal max. [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9	9	9	9
Fiche	Typ12	Typ12	Typ12	Typ12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble [m]	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range [°C]	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C [W]	305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Electrical connection	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	230VAC/PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE
electrical power [W]	1160	1164	1258	1352	2160	2164	2258	2352
Max. nominal current [A]	5.0	5.1	5.5	5.9	9.0	9.0	9.0	9.0
Plug	no	no	no	no	no	no	no	no
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3	3



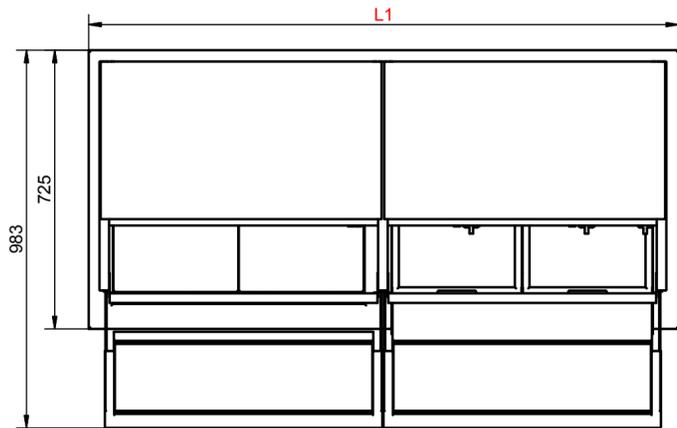
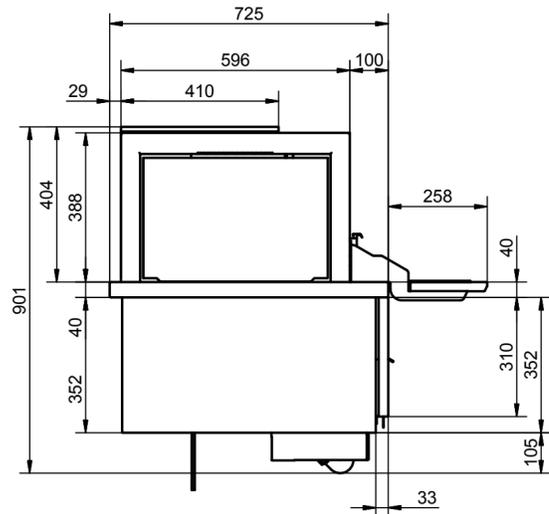
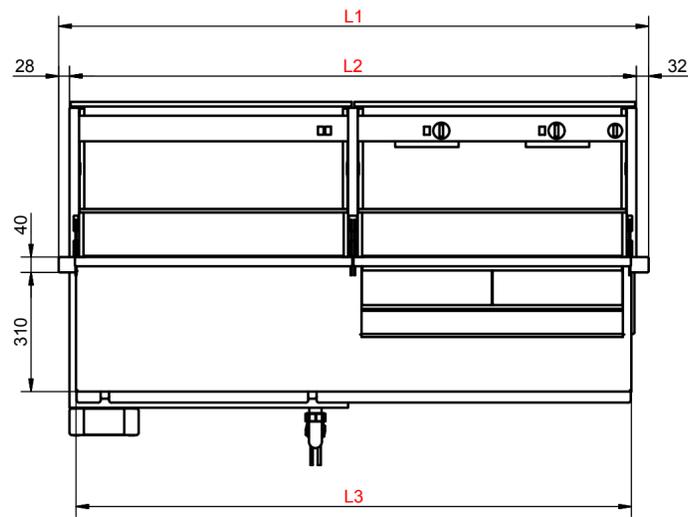
Tischgerät flächenbündig  
Modèle de table, plan de travail  
Table top model, flush with table top



Tischgerät überstehend  
Modèle de table encastré  
Table top model, built-in



R2	R1	B	28.02.2013	mab	Allg. Überarbeitung	Ers. durch:		
		A	24.10.2012	EAF	Aufbau 5E	Ers. für:		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
Fire & Ice - Einbau, Var. 5E(Duplex), ZK						Gezeich.	F.Schuler	23.02.2011
Technisches Datenblatt						Geprüft		
						Massstab	Format	Blatt 1
						%	A2	von 3
<b>BEER</b>						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						15Ma105-00B		

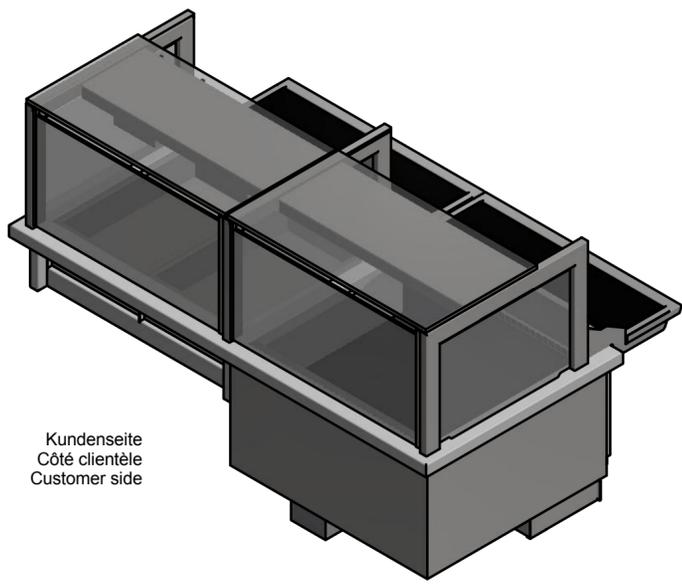
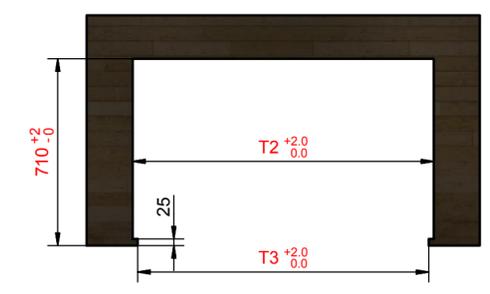
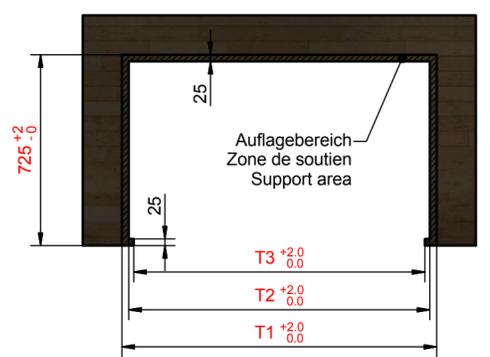


### Fire & Ice

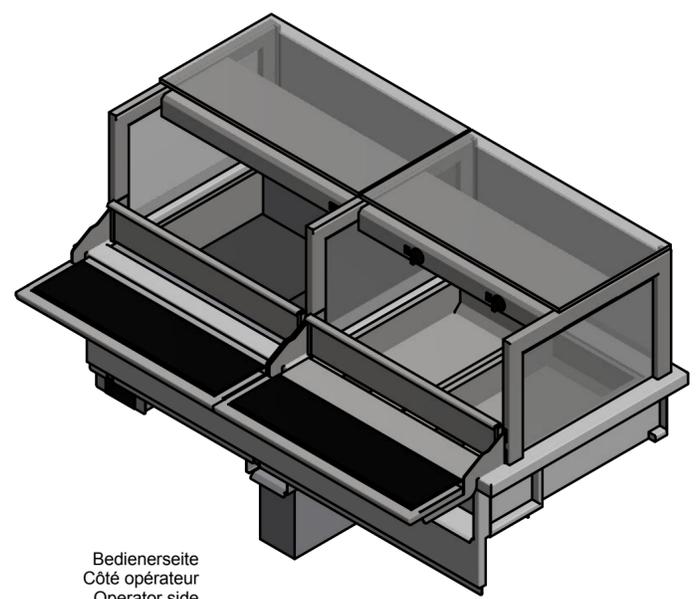
GN	4	5	6	7	5	6	7	8
Warm/Kalt	1K/3W	2K/3W	3K/3W	4K/3W	1K/4W	2K/4W	3K/4W	4K/4W
Master Art.Nr.	3U42x14	3U52x24	3U62x34	3U72x44	3U52x14	3U62x24	3U72x34	3U82x44
Easy Art Nr.	3V42x14	3V52x24	3V62x34	3V72x44	3V52x14	3V62x24	3V72x34	3V82x44
L1	[mm] 1595	1875	2215	2555	1935	2215	2555	2895
L2	[mm] 1535	1815	2155	2495	1875	2155	2495	2835
L3	[mm] 1505	1785	2125	2465	1845	2125	2465	2805
T1	[mm] 1597	1877	2217	2557	1937	2217	2557	2897
T2	[mm] 1545	1825	2165	2505	1885	2165	2505	2845
T3	[mm] 1507	1787	2127	2467	1847	2127	2467	2807
<b>Kälteleistung</b>								
Einstellbarer Temperaturbereich	[°C] +4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Kälteleistung bei VT -10°C	[W] 305	370	480	600	305	370	480	600
Kältemittel	---	---	---	---	---	---	---	---
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>								
Leistung	[W] 3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Max. Nennstrom	[A] 9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
Stecker	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge	[m] 3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>								
Leistung	[W] 3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Max. Nennstrom	[A] 13.7	9.0	9.0	9.0	18.1	18.1	18.5	18.9
Stecker	Schuko	CEE16						
Kabellänge	[m] 3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Réfrigération Spécifications</b>								
Plage de température réglable	[°C] +4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Capacité de refroidissement à la température de l'évaporateur 10°C	[W] 305	370	480	600	305	370	480	600
Frigorigène	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Données électrique	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
Puissance électrique	[W] 3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Courant nominal max.	[A] 9.0	9.0	9.0	9.0	9	9	9	9
Fiche	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble	[m] 3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Refrigeration specification</b>								
Adjustable temperature range	[°C] +4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Refrigeration capacity @EVAP -10°C	[W] 305	370	480	600	305	370	480	600
Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Electrical connection	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/2PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE	400VAC/3PNE
electrical power	[W] 3160	3164	3258	3352	4160	4164	4258	4352
Max. nominal current	[A] 9.0	9.0	9.0	9.0	9	9	9	9
Plug	no	no	no	no	no	no	Typ 15	Typ 15
Length of cable	[m] 3	3	3	3	3	3	3	3

Tischgerät flächenbündig  
Modèle de table, plan de travail  
Table top model, flush with table top

Tischgerät überstehend  
Modèle de table encastré  
Table top model, built-in



Kundenseite  
Côté clientèle  
Customer side

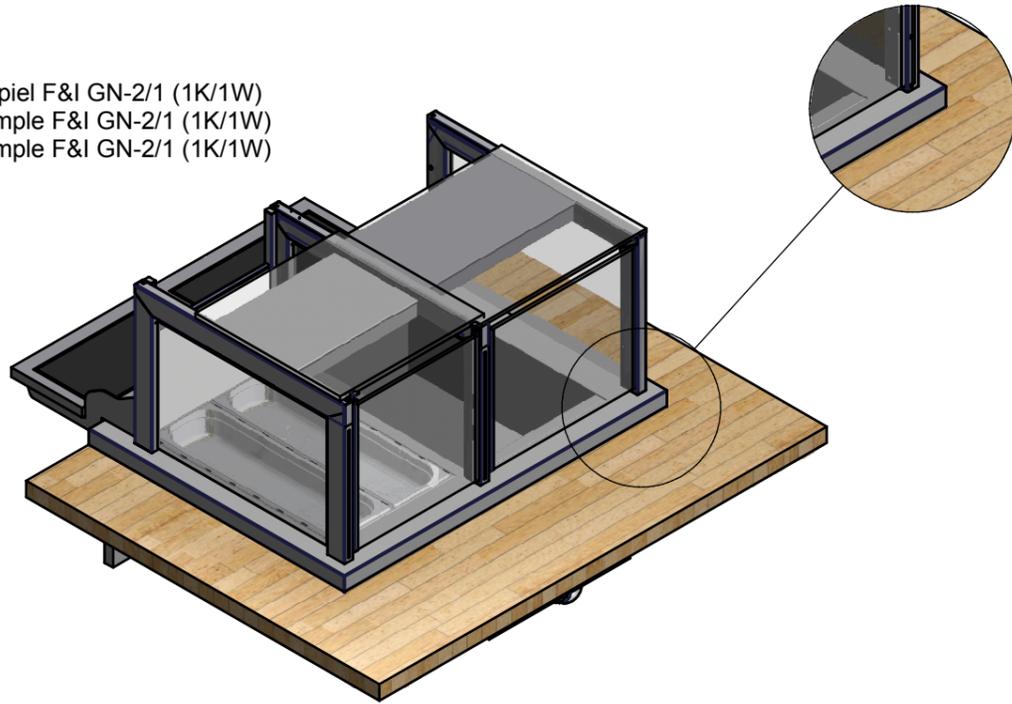


Bedienseite  
Côté opérateur  
Operator side

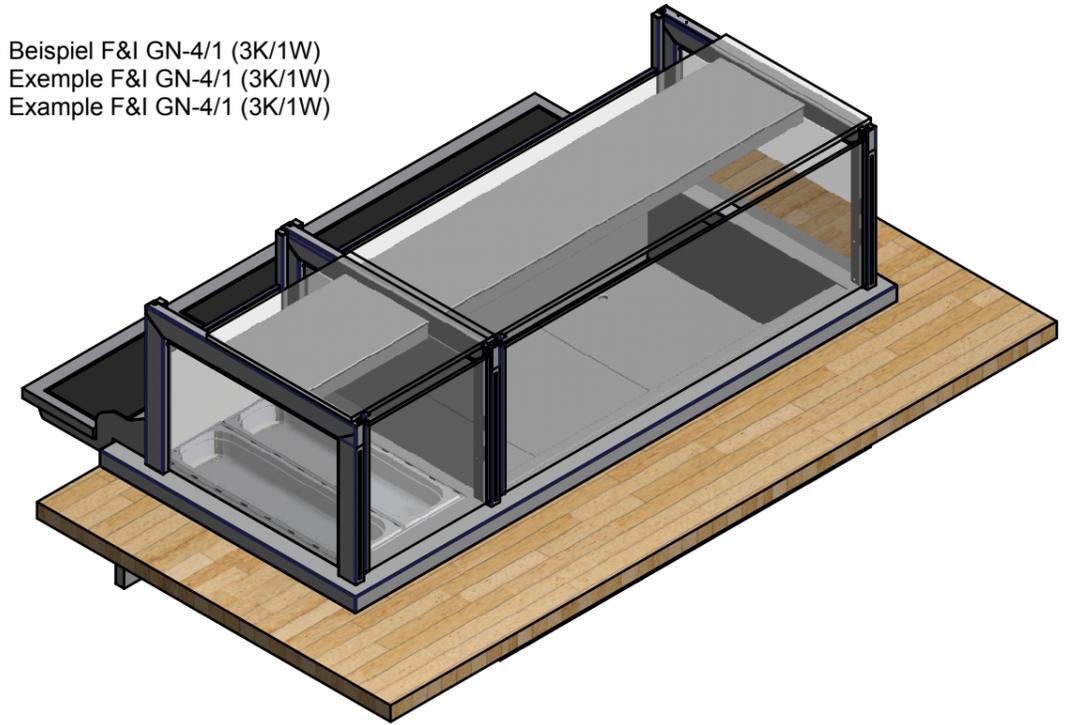
R2	R1	B	28.02.2013	mab	Allg. Überarbeitung	Ers. durch:		
		A	24.10.2012	EAF	Aufbau 5E	Ers. für:		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
<b>Fire &amp; Ice - Einbau, Var. 5E(Duplex), ZK</b> <b>Technisches Datenblatt</b>						Gezeich.	F.Schuler	23.02.2011
						Geprüft		
						Massstab	Format	Blatt 2
						%	A2	von 3
						<b>15Ma105-00B</b>		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice								

Einbaugerät überstehend  
 Modèle à encastrer avec cadre  
 Built-in model with frame

Beispiel F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Exemple F&I GN-2/1 (1K/1W)  
 Example F&I GN-2/1 (1K/1W)

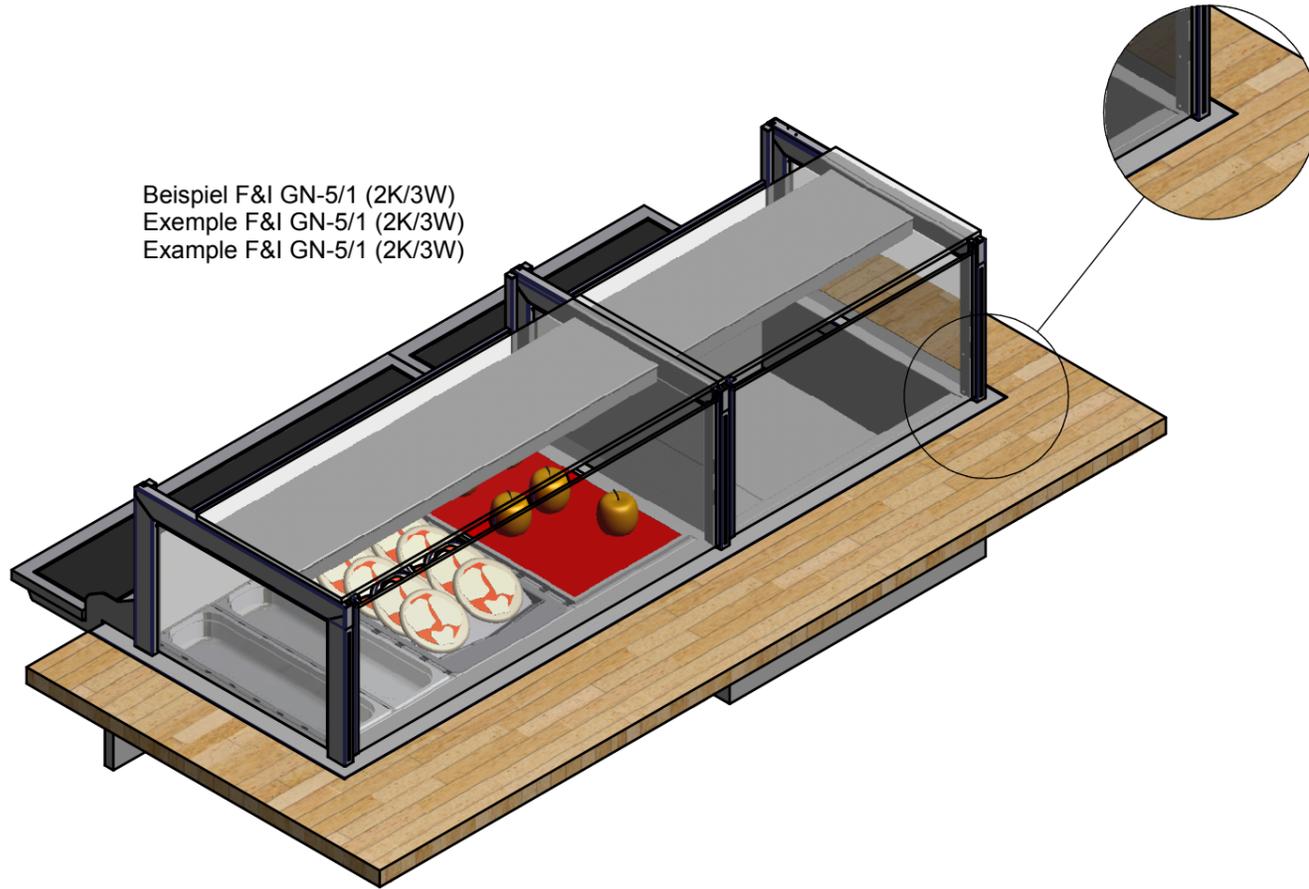


Beispiel F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Exemple F&I GN-4/1 (3K/1W)  
 Example F&I GN-4/1 (3K/1W)



Einbaugerät bündig  
 Modèle à encastrer de table  
 Built-in model, top flush to working top

Beispiel F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Exemple F&I GN-5/1 (2K/3W)  
 Example F&I GN-5/1 (2K/3W)



R2	R1	B	28.02.2013	mab	Allg. Überarb.					Ers. durch:
		A	29.10.2012	EAF	Aufbau 5E					Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.
<b>Fire &amp; Ice ZK Duplex, Var. 5E(450)</b> <b>Technisches Datenblatt</b>										Gezeich. P. Bühler Geprüft 10.08.2012
<b>BEER</b> 										Blatt 3 von 3
Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com										<b>15Ma105-00B</b>
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice										