

Kalt- und Warmhalten spielend leicht gemacht







Innovation im Buffetbereich

Die Multifunktionswanne Kalt-Warm ist ein weiteres Highlight im Sortiment von Beer Grill. Die revolutionäre Lösung, um Ihr Speisenangebot den wechselnden Kundenbedürfnissen anzupassen.

Clevere Technik

Einfach und schnell in der Umstellung. Ein Finger-Tipp genügt, um mühelos zwischen den Temperaturbereichen kalt und warm zu wechseln. Digital regelbar von -5 °C bis zu +140 °C. Die Wanne ist wahlweise als eigengekühltes Modell (EK) oder für den Anschluss an eine Zentralkühlung (ZK) erhältlich. Verfügbar mit den Kältemitteln R134a, R404a, R507a oder R600a.

Die Wanne ist ideal geeignet für den Einsatz in Buffets und Verkaufstheken in Hotellerie- und Gastronomiebetrieben. Sie lässt sich zudem hervorragend mit den zahlreichen Glasaufbauten von Beer Grill kombinieren.

Ihre Vorteile

- Innovative Kalt-/ Warmhaltewanne zur Kühlung und Warmhaltung von Speisen
- Wanne aus 1.5 mm Edelstahl in Hygiene 2
- Temperaturbereich von -5 °C bis +140 °C (bei einer Umgebungstemperatur von +24 °C)
- Erhältlich in verschiedenen Grössen
- Wanne mit Ablauf
- Trocken verzugsfrei heizbar
- Standardtiefe 105 mm
- Sondertiefen auf Anfrage in Hygiene 1
- **Bedienung über externes Bedienpanel**
- Eigengekühlte Ausführung (EK) oder für den Anschluss an eine Zentralkühlung (ZK)
- Kombinierbar mit zahlreichen Glasaufbauten von Beer Grill





-5 °C +140 °C

Technische Daten

Kalt-/ Warmhaltewanne Einbaumodell EK - Kältemittel R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Wanneneigenschaften	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	425 x 630 x 250	Aus 1.5 mm Edelstahl in Hygiene 2 Trocken verzugsfrei heizbar Standardtiefe 105 mm*	230 V	900 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	770 x 630 x 250			1500 W	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	1110 x 630 x 250		230 V	2700 W	Typ 23 / Schuko
GN 4/1	1450 x 630 x 250			3000 W	Typ 23 / Schuko

^{*}Sondertiefen auf Anfrage in Hygiene 1

Kalt-/ Warmhaltewanne Einbaumodell ZK – Kältemittel R134a, R404a, 507a, R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Wanneneigenschaften	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	425 x 630 x 230	Aus 1.5 mm Edelstahl in Hygiene 2 Trocken verzugsfrei heizbar Standardtiefe 105 mm*		900 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	770 x 630 x 230		230 V	1500 W	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	1110 x 630 x 230		230 V	2700 W	Typ 23 / Schuko
GN 4/1	1450 x 630 x 230			3000 W	Typ 23 / Schuko

^{*}Sondertiefen auf Anfrage in Hygiene 1 Bei Bestellung bitte Kältemittel angeben.









-5°C +140°C

Technische Daten

Kalt-/ Warmhaltewanne Tischmodell EK - Kältemittel R600a

Gröss	Abmessungen mm (B x T x H)	Wanneneigenschaften	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	615 x 410 x 275	Aus 1.5 mm Edelstahl in Hygiene 2 Trocken verzugsfrei heizbar	230 V	900 W	Typ 12 / Schuko
		Standardtiefe 105 mm			







Ausführungsvarianten:

- Edelstahl, Korpus geschliffen
- RAL 9005 (schwarz)
- RAL 9010 (weiss) pulverbeschichtet

Neues Design:

- Stabiler Edelstahlkorpus mit abgerundeten Kanten durch Falzung
- Einheitliches Design zu den Tischmodellen der Kalt-/ Warmhalteplatten
- Bessere Optik durch Zu- und Abluft von unten
- Zuleitung über Kaltgeräteanschluss von unten, dadurch kann die Zuleitung auf jede Seite vom Gerät geführt werden

Food perfectly presented





-5 °C +140 °C

Technische Daten

Multiwannen EK - Kältemittel R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Wanneneigenschaften*	Spannung	Leistung	Stecker
2x GN 1	790 x 630 x 250	Aus 1.5 mm Edelstahl in Hygiene 2	220.1/	1700 W	Typ 12 / Schuko
3x GN 1	1155 x 630 x 250	Trocken verzugsfrei heizbar Standardtiefe 105 mm	230 V	2550 W	Typ 23 / Schuko

^{*}Durch die Abtrennung kann die Temperatur der Wannen getrennt geregelt werden.

Multiwanne ZK – Kältemittel R134a, R404a, 507a, R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Wanneneigenschaften*	Spannung	Leistung	Stecker
2x GN 1	790 x 630 x 230	Aus 1.5 mm Edelstahl in Hygiene 2	220.1/	1700 W	Typ 12 / Schuko
3x GN 1	1155 x 630 x 230	Trocken verzugsfrei heizbar Standardtiefe 105 mm	230 V	2550 W	Typ 23 / Schuko

^{*}Durch die Abtrennung kann die Temperatur der Wannen getrennt geregelt werden. Bei Bestellung bitte Kältemittel angeben.





