



## Culinario Arctis

Neu mit  
**Kältemittel**  
**R290a**

# Culinario Arctis - die Kühlvittrine für anhaltende Frische Ihrer Speisen

### Für Ihre Speisenpräsentation nach Bedarf und Anspruch

Ob Sie Salate, Frühstücks-Delikatessen, Desserts, Säfte in Crushed Ice oder Pasta anbieten - mit Culinario Arctis lassen sich Ihre Gäste gerne verwöhnen. Variieren Sie nach Belieben - vom Frühstücksbuffet bis zum kalten Dinner spät-abends. Culinario Arctis macht es Ihnen einfach und unterstützt Ihre Kombinationsideen.

### Ein innovatives System für Ihre kalten Speisen

Die umluftgekühlte Verkaufsvitrine sorgt zuverlässig dafür, dass Sie Ihre Speisen im optimalen Kälteklima und im richtigen Licht anhaltend frisch und appetitlich präsentieren können. Perfekt auf Ihr Bedürfnis ausgerichtet, bietet Culinario Arctis dank der modularen Bauweise eine grosse Vielfalt an Modellen, Design- und Ausführungsvarianten. Die Kühlvittrine lässt sich mit wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen. Mit Culinario Arctis Duplex haben Sie zudem die Möglichkeit, Ihre Speisen auf zwei Etagen anzubieten.

### Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- In Gastronom-Format
- Einfache Reinigung dank hochklappbarem Lamellen- verdampfer
- Bildet zusammen mit den weiteren Verkaufsstationen der Culinario-Linie ein einheitliches und stimmiges Gesamtkonzept
- Umfangreiches und flexibles Zubehörsortiment



Food perfectly presented

**BEER**





## Technische Angaben - gültig für alle Modelle

- ❑ Isolierte Kühlwanne
- ❑ Herausnehmbare Innenwanne
- ❑ Temperaturbereich +4 bis +12°C (Culinario Arctis Duplex mit 2. Etage für neutrale Speisenpräsentation)
- ❑ Bei zentralgekühlten Kühlwannen sind die Kältemittel R134a, R404a oder weitere Kältemittel auf Anfrage erhältlich
- ❑ Umgebungsbedingungen: Relative Luftfeuchtigkeit max. 60 %, Umgebungstemperatur max. +25° C
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung durch Umluft-Ventilationssystem
- ❑ Lüfter in Niederspannung
- ❑ Hochklappbarer Lamellenverdampfer
- ❑ Mit Eigenkühlung (EK) oder für Anschluss an Zentralkühlung (ZK)
- ❑ Abtauautomatik
- ❑ Einlegeböden sind höhenverstellbar

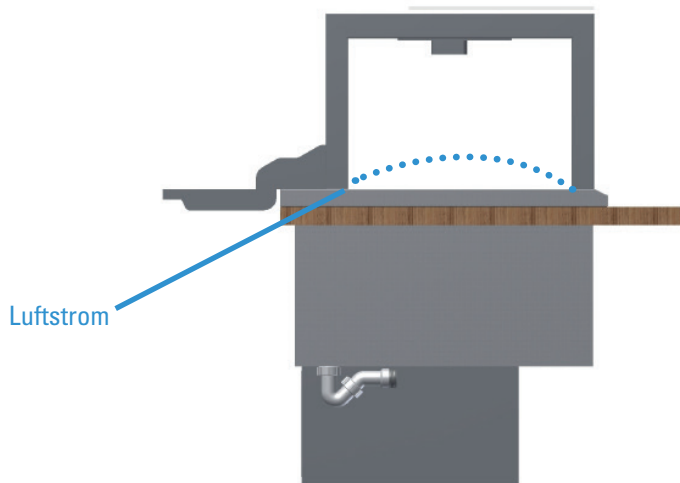




# Culinario Arctis

## Modell Culinario Arctis GN

Präsentieren Sie Ihre kalten Speisen im praktischen  
Gastronorm-Format (1GN = 325 x 530 mm).



### Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modell	Präsentations- fläche	Spannung	Leistung EK	Leistung ZK	Stecker	Kälteleistung bei Verdamp- fungstemp. -10°C	Abmessungen EK mm (BxTxH)	Abmessungen ZK mm (BxTxH)
Arctis GN 2/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	2 x GN 1/1	230 V	405 W	114 W	12/ Schuko	370 W	835 x 725 x 1061 835 x 725 x 1304	835 x 725 x 887 835 x 725 x 1304
Arctis GN 3/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	3 x GN 1/1	230 V	650 W	208 W	12/ Schuko	480 W	1160 x 725 x 1061 1160 x 725 x 1304	1160 x 725 x 887 1160 x 725 x 1304
Arctis GN 4/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	4 x GN 1/1	230 V	780 W	302 W	12/ Schuko	600 W	1485 x 725 x 1061 1485 x 725 x 1304	1485 x 725 x 887 1485 x 725 x 1304
Arctis GN 5/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	5 x GN 1/1	230 V	870 W	308 W	12/ Schuko	700 W	1810 x 725 x 1061 1810 x 725 x 1304	1810 x 725 x 887 1810 x 725 x 1304

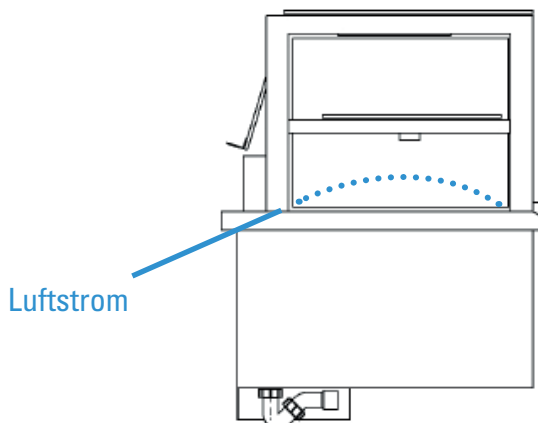


# Culinario Arctis

## Modell Culinario Arctis Duplex

Speisenpräsentation auf zwei Etagen:

- 1. Etage für Speisenauslage im Kälteklima
- Zusätzliche Auslagefläche auf der 2. Etage für die neutrale Speisenpräsentation
- Das Licht ist pro Ebene einschaltbar - so lassen sich Ihre Speisen effektiv beleuchten



## Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modell	1. Etage	2. Etage (in mm)	Spannung	Leistung EK	Leistung ZK	Stecker	Kälteleistung bei Verdampfungstemp. -10°C	Abmessungen EK mm (BxTxH)	Abmessungen ZK mm (BxTxH)
Arctis Duplex GN 2/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	2/1 GN	293 x 692	230 V	540 W	110 W	12/Schuko	970 W	835 x 725 x 1158 835 x 725 x 1354	835 x 725 x 939 835 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 3/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	3/1 GN	293 x 1032	230 V	650 W	140 W	12/Schuko	1170 W	1160 x 725 x 1158 1160 x 725 x 1354	1160 x 725 x 939 1160 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 4/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	4/1 GN	293 x 1372	230 V	780 W	180 W	12/Schuko	1330 W	1485 x 725 x 1158 1485 x 725 x 1354	1485 x 725 x 939 1485 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 5/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	5/1 GN	293 x 1712	230 V	920 W	210 W	12/Schuko	1615 W	1810 x 725 x 1158 1810 x 725 x 1354	1810 x 725 x 939 1810 x 725 x 1354

Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu unseren weiteren Aufbauvarianten und deren Abmessungen Ihren Verkaufsberater.



Beer Grill AG  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Willmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800  
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH  
Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com  
www.beergrill.com