



Culinario Easy

Technologie für Funktionalität und Design

Vielseitige Genuss- und Erlebniswelten

Die Verkaufsvitrine Culinario Easy erfüllt die höchsten Ansprüche der Speisenpräsentation und -Ausgabe. Sie bietet die Möglichkeit, Ihre Gerichte klimagerecht (warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt mit Crush-Ice) anzubieten. Die Beer-Steuerung ermöglicht es Ihnen, das gewünschte Klima individuell einzustellen und mittels Warm- und/oder Neutrallicht optimal auszuleuchten. Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich Ihr Culinario Easy vom Selbstbedienungsbuffet zur bedienten Verkaufsstation wandeln.

Einfache Handhabung

Mittels Drehschalter lassen sich die Temperaturen pro GN-Einheit einzeln steuern. Ob Gemüse, Fleisch, Teigwaren oder Pizza - die Culinario Easy Steuerung mit der separat einstellbaren Unter- und Oberhitze erlaubt es Ihnen, Ihre Speisen lange Zeit optimal frisch zu halten. Mit Culinario Easy Duplex haben Sie zudem die Möglichkeit, Ihre Speisen auf zwei Etagen zu präsentieren.



Manuelles, einfaches Bedienen mittels Drehschalter

Weitere Vorteile

- ergonomisch angebrachte Schalter am Lichtkanal
- Unterhitze mittels Drehschalter über 12 Stufen einstellbar
- Oberhitze mittels Drehschalter über 5 Stufen dimmbar
- Neutrales Licht pro GN-Einheit ergänzend zu Warmlicht automatisch zuschaltbar
- verschiedene Designs und eine Vielzahl an Ausführungsvarianten - ganz nach Ihrem Bedarf
- Optionale Wasser-Auffüllerinnerung



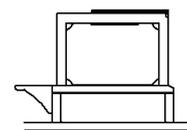
Zubehör für die professionelle Speisenpräsentation

Dank einem umfangreichen Sortiment praktischer Accessoires können Sie Ihre Speisen abwechslungsreich präsentieren und kombinieren. Damit sind Sie für jede Tagessituation und für jeden thematischen Anlass bestens ausgerüstet.



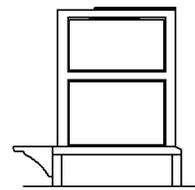
Culinario Easy - Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

| Modelle | Präsentationsfläche | Spannung | Leistung | Stecker-Typ | Abmessungen mm (BxTxH) |
|--|---------------------|-----------|----------|-------------|---------------------------------------|
| Culinario Easy 2/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand | 2 x GN 1/1 | 230 V | 2.05 kW | 12/Schuko | 770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304 |
| Culinario Easy 3/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand | 3 x GN 1/1 | 400/230 V | 3.05 kW | 15/Schuko | 1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304 |
| Culinario Easy 4/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand | 4 x GN 1/1 | 400 V | 4.05 kW | 15/CEE 16 | 1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304 |
| Culinario Easy 5/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand | 5 x GN 1/1 | 400 V | 5.05 kW | 15/CEE 16 | 1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304 |



Culinario Easy Duplex - Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

| Modelle | Präsentationsfläche | Spannung | Leistung | Stecker-Typ | Abmessungen mm (BxTxH) |
|--|---------------------|----------|----------|-------------|---------------------------------------|
| Culinario Easy Duplex 2/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand | 2 x GN 1/1 | 400 V | 2.45 kW | 15/CEE 16 | 770 x 650 x 992 770 x 650 x 1692 |
| Culinario Easy Duplex 3/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand | 3 x GN 1/1 | 400 V | 3.45 kW | 15/CEE 16 | 1110 x 650 x 992 1110 x 650 x 1692 |
| Culinario Easy Duplex 4/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand | 4 x GN 1/1 | 400 V | 4.85 kW | 15/CEE 16 | 1450 x 650 x 992 1450 x 650 x 1692 |
| Culinario Easy Duplex 5/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand | 5 x GN 1/1 | 400 V | 6.05 kW | 15/CEE 16 | 1790 x 650 x 992 1790 x 650 x 1692 |



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