



Culinario Fire & Ice

Neu mit
Kältemittel
R290a

Culinario Fire & Ice - Kombinations-Vitrine für heisse und kalte Speisen

Optimales Ganztagkonzept für die Verkaufsfond
Das Culinario Fire & Ice bietet Ihnen als platzsparende Kombinations-Vitrine grösste Flexibilität für die Präsentation von heissen und kalten Speisen in derselben Verkaufsvitrine. Dank den zwei voneinander getrennten Klima-Bereichen präsentieren Sie Ihre Snacks und Menüs damit äusserst ansprechend und stets im richtigen Klima und Licht.

Der Heiss-Bereich der Kombinationsvitrine bietet Ihnen gleich mehrere einstellbare Klima-Varianten: heiss-bedampft, heiss-trocken, neutral oder bei Bedarf auch kontaktkalt mit Crushed-Ice. Der Kalt-Bereich von Culinario Fire & Ice überzeugt mit einer schonenden Luftschleierkühlung dank dem integrierten Umluft-Ventilations-System.

Mit Culinario Fire & Ice Duplex haben Sie zudem die Möglichkeit, Ihre Speisen auf zwei Etagen anzubieten.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile:

- Zwei unterschiedliche Klima-Bereiche, warm und kalt in einer attraktiven Vitrine kombiniert
- Heiss-Bereich mit vier einstellbaren Klima-Varianten: heiss-bedampft, heiss-trocken, neutral oder bei Bedarf auch zusätzliche Kalt-Auslage mit Crushed-Ice
- Steckerfertiges Gerät oder für Anschluss an Zentralkühlung
- Grösse und Anordnung der beiden Klima-Bereiche frei wählbar
- Praktisches GN-Format
- Einfache Steuerung mit Drehschaltern
- Spiegeleffekt erzeugt Wareindruck in der Vitrine
- Verkaufsvitrine lässt sich mit wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen
- Diverses attraktives Zubehör für den Kalt- und Heiss-Bereich



Bereiche Heiss / Kalt getrennt

Grössen und die jeweilige Anordnung von Heiss / Kalt sind im GN-Format je Bereich frei wählbar

Heiss-Bereich

- ❑ Unterhitze mittels Drehschalter über 12 Stufen einstellbar
- ❑ Oberhitze mittels Drehschalter über 5 Stufen dimmbar
- ❑ Neutrales Licht pro GN-Einheit ergänzend zu IR-Strahler automatisch zuschaltbar
- ❑ Optionale Wasser-Auffüllerinnerung
- ❑ Trägermodul in Edelstahl mit Ceran-Strahlheizung
- ❑ Einsätze in Edelstahl (V4A) zur Aufnahme von verschiedenen Präsentationsflächen
- ❑ LED Kaltlicht und dimmbarer Infrarot-Strahler mit Splitterschutz (300 Watt je GN)
- ❑ Inklusive Verspiegelung



Kalt-Bereich

- ❑ Steckerfertig oder für Anschluss an Zentralkühlung
- ❑ Isolierte CNS-Umluftkühlwanne mit Luftleitblechen und Tauwasserablauf
- ❑ Herausnehmbare Innenwanne
- ❑ Abtauautomatik
- ❑ Höhenverstellbare Einlegeböden GN 1/1 und Einhängeleisten
- ❑ Temperaturbereich +4 bis +12°C (Culinario Fire & Ice Duplex mit 2. Etage für neutrale Speisenpräsentation)
- ❑ Einfache Reinigung dank hochklappbarem Lamellenverdampfer
- ❑ Bei zentralgekühlten Kühlwannen sind die Kältemittel R134a, R404a oder weitere Kältemittel auf Anfrage erhältlich
- ❑ LED Kaltlicht mit Splitterschutz
- ❑ Inklusive Verspiegelung



Zubehör für die professionelle Speisenpräsentation

Dank einem umfangreichen Accessoires-Sortiment verändern Sie Ihre Speisenauslage mit nur wenigen Handgriffen.



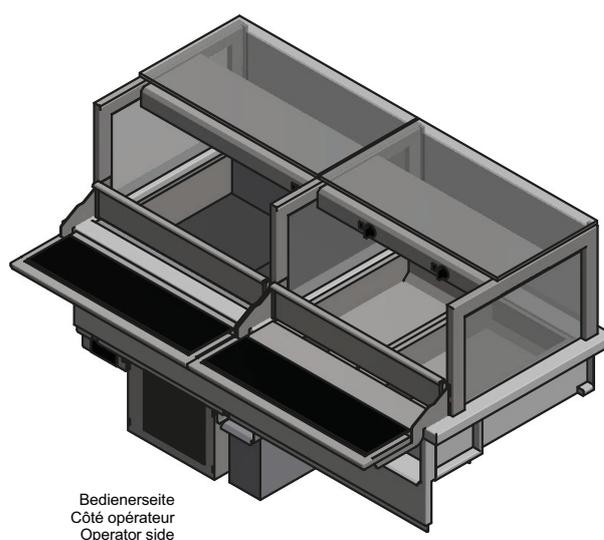
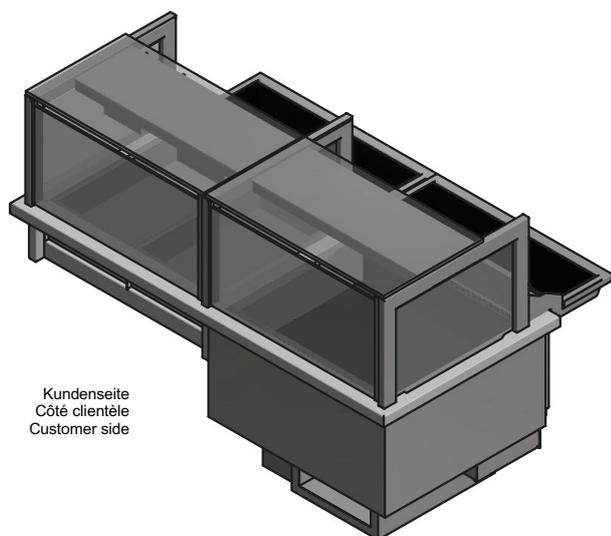


Technische Daten Culinario Fire & Ice, Einbau-Variante (Fahrbar- und Stand-Variante auf Anfrage)

Modell	Präsentationsfläche	Spannung in Volt	Leistung in Watt bei EK-Variante	Leistung in Watt bei ZK-Variante	Stecker-Typ	Kälteleistung bei Verdampfungstemperatur -10°C in Watt	Abmessungen mm (BxTxH) EK-Variante	Abmessungen mm (BxTxH) ZK-Variante
Culinario Fire & Ice 2 - 1 Kalt / 1 Warm	2 x GN 1/1	230	1435	1160	Typ 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1121	915 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 3 - 2 Kalt / 1 Warm - 1 Kalt / 2 Warm	3 x GN 1/1	230 400 / 230	1475 2435	1164 2160	Typ 12/ Schuko Typ 15/ Schuko	370 305	1195 x 725 x 1061 1255 x 725 x 1121	1195 x 725 x 887 1255 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 4 - 3 Kalt / 1 Warm - 2 Kalt / 2 Warm - 1 Kalt / 3 Warm	4 x GN 1/1	230 400 / 230 400 / 230	1720 2475 3435	1258 2164 3160	Typ 12/ Schuko Typ 15/ Schuko Typ 15/ Schuko	480 370 305	1535 x 725 x 1061 1535 x 725 x 1061 1595 x 725 x 1121	1535 x 725 x 887 1535 x 725 x 887 1595 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 5 - 4 Kalt / 1 Warm - 3 Kalt / 2 Warm - 2 Kalt / 3 Warm - 1 Kalt / 4 Warm	5 x GN 1/1	230 400 / 230 400 400	1850 2720 3475 4435	1352 2258 3164 4160	Typ 12/ Schuko Typ 15/ Schuko Typ 15/ CEE16 Typ 15/ CEE16	600 480 370 305	1875 x 725 x 1061 1875 x 725 x 1061 1875 x 725 x 1061 1935 x 725 x 1121	1875 x 725 x 887 1875 x 725 x 887 1875 x 725 x 887 1935 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 6 - 3 Kalt / 3 Warm - 2 Kalt / 4 Warm	6 x GN 1/1	400 400	3720 4475	3258 4164	Typ 15/ CEE16 Typ 15/ CEE16	480 370	2215 x 725 x 1061 2215 x 725 x 1061	2215 x 725 x 887 2215 x 725 x 887

EK = Eigengekühlte Variante / ZK = Zentralgekühlte Variante

Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu weiteren Kombinationsmöglichkeiten und Ausführungen Ihren Verkaufsberater.





Culinario Fire & Ice Duplex - die Kombinationsvitrine mit 2. Etage im Kaltbereich

Im kalten Bereich zusätzliches Zwischentablar für die neutrale Speisenpräsentation

Technische Daten Culinario Fire & Ice Duplex, Einbau-Variante (Fahrbar- und Stand-Variante auf Anfrage)

Modell	1. Etage	2. Etage (in mm)	Spannung in Volt	Leistung in Watt bei EK-Variante	Leistung in Watt bei ZK-Variante	Stecker-Typ	Kälteleistung bei Verdampfungstemperatur -10°C in Watt	Abmessungen mm (BxTxH) EK-Variante	Abmessungen mm (BxTxH) ZK-Variante
Culinario Fire & Ice 2 - 1 Kalt / 1 Warm	2 x GN 1/1	293 x 352	230	1435	1160	Typ 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1171	915 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 3 - 2 Kalt / 1 Warm	3 x GN 1/1	293 x 692	230	1610	1160	Typ 12/ Schuko	970	1195 x 725 x 1156	1195 x 725 x 937
- 1 Kalt / 2 Warm	3 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	2435	2160	Typ 15/ Schuko	305	1255 x 725 x 1171	1255 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 4 - 3 Kalt / 1 Warm	4 x GN 1/1	293 x 1032	230	1720	1190	Typ 12/ Schuko	1170	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 2 Kalt / 2 Warm	4 x GN 1/1	293 x 692	400 / 230	2610	2160	Typ 15/ Schuko	970	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 1 Kalt / 3 Warm	4 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	3435	3160	Typ 15/ Schuko	305	1595 x 725 x 1171	1595 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 5 - 4 Kalt / 1 Warm	5 x GN 1/1	293 x 1372	230	1850	1230	Typ 12/ Schuko	1330	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 3 Kalt / 2 Warm	5 x GN 1/1	293 x 1032	400 / 230	2720	2190	Typ 15/ Schuko	1170	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 2 Kalt / 3 Warm	5 x GN 1/1	293 x 692	400	3610	3160	Typ 15/ CEE16	970	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 1 Kalt / 4 Warm	5 x GN 1/1	293 x 352	400	4435	4160	Typ 15/ CEE16	305	1935 x 725 x 1171	1935 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 6 - 3 Kalt / 3 Warm	6 x GN 1/1	293 x 1032	400	3720	3190	Typ 15/ CEE16	1170	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937
- 2 Kalt / 4 Warm	6 x GN 1/1	293 x 692	400	4610	4160	Typ 15/ CEE16	970	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937

EK = Eigengekühlte Variante / ZK = Zentralgekühlte Variante

Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu weiteren Kombinationsmöglichkeiten und Ausführungen Ihren Verkaufsberater.

