



Culinario *Touch*

Innovation trifft Funktionalität

Vielseitige Genuss- und Erlebniswelten

Die Verkaufsvitrine Culinario Touch erfüllt die höchsten Ansprüche der Speisenpräsentation und -Ausgabe. Sie bietet die Möglichkeit, Ihre Gerichte klimagerecht (warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt mit Crushed-Ice) anzubieten. Die innovative Touch-Steuerung der neusten Generation ermöglicht Ihnen das gewünschte Klima individuell einzustellen und mittels Warm- und/oder Neutrallicht optimal auszuleuchten. Bis zu 8 Belegungspläne lassen sich als Gesamtprogramme hinterlegen und können jederzeit wieder abgerufen werden.

Dank verschiedenen Modulen lässt sich Culinario Touch zu Ihrem individuellen, einzigartigen Speisenpräsentationssystem zusammenstellen. Zudem lässt sich Culinario Touch mit nur wenigen Handgriffen vom Selbstbedienungsbuffet zur bedienten Verkaufsstation wandeln.

Einige Vorteile:

- ❑ 4 Klimavarianten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral, oder kalt mit Crushed-Ice
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Einfachste Touch-Steuerung der neusten Generation
- ❑ 8 Programmspeicherplätze
- ❑ Neutrale LED-Beleuchtung pro GN-Einheit wird ergänzend zum Warmlicht automatisch zugeschaltet
- ❑ LED zwei Weisstöne einstellbar
- ❑ Energiesparende Technologie
- ❑ Visuelle und akustische Wasser-Auffüllerinnerung
- ❑ Visuelle und akustische Fehler-Anzeige
- ❑ Erhältlich als Tisch-/Einbau-/Stand-/Fahrbar-Modell
- ❑ Umfangreiches und flexibles Zubehör-Sortiment

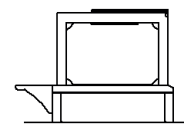


Touch-Steuerung mit Programmfunktion

Mittels ergonomisch angebrachtem Touch-Panel lassen sich die Klimavarianten sowie Temperaturen pro GN-Einheit oder gesamthaft über alle GN-Felder steuern. Ob Gemüse, Fleisch, Teigwaren oder Pizza - die neuste Touch-Steuerung mit der separat einstellbaren Unter- und Oberhitze erlaubt es Ihnen, Ihre Speisen über lange Zeit optimal frisch zu halten. Die Steuerung lässt sowohl ein manuelles sowie programmiertes Arbeiten zu. Die Programme können einfach erstellt, abgespeichert und zur späteren Verwendung wieder aufgerufen werden.

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

Modelle	Präsentationsfläche	Spannung	Leistung	Stecker-Typ	Abmessungen mm (BxTxH)
GN 2/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	2 x GN 1/1	230 V	2.10 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
GN 3/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	3 x GN 1/1	400/230 V	3.15 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
GN 4/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	4 x GN 1/1	400 V	4.20 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
GN 5/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	5 x GN 1/1	400 V	5.25 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304



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

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.

