

Ausschreibungstext für

Beer Hot-Tower 2/1

Beschreibung

Stilvolle Stand-Vitrine für das Präsentieren und Warmhalten von verpackten Speisen für die Selbstbedienung. Beheizte Auslageflächen aus schwarzem Ceranglas mit IR-Wärmestrahlern.

Typ:	BEER Hot-Tower 2/1
Aussenmasse B/T/H:	770 x 650 x 1354 mm
Gewicht:	ca. 150 kg
Anzahl Ebenen:	3
Auslagefläche:	Pro Ebene 2 x GN 1/1

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	400V, 3LN+PE/ 50 Hz
Nennleistung:	2610 Watt (inkl. Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	3.8 A
Steckertyp:	Typ 15 oder CEE 16
Tragkraft Tablar:	30.0 Kg
Kabellänge:	ca. 3 m

Technische Daten:

Elektro-Anschluss:	230V 1LN+PE
Nennleistung:	2610 Watt (inkl. Wärmekanal)
Max. Nennstrom:	11.4 A
Steckertyp:	Type 15 oder Schuko
Tragkraft Tablar:	30.0 Kg
Kabellänge:	ca. 3 m

Technische Standards:

Die elektrotechnische Ausstattung richtet sich nach den länderspezifischen Vorschriften

Grundgerät inkl. Steuerung

Stabiles Grundgerät aus CNS, Werkstoff V2A, sichtbare Oberflächen fein geschliffen K240-320 in Materialdicke 1 bis 2 mm auf Standfüssen. Oben auf befindet sich die erste Auslagefläche aus beheiztem schwarzem Ceranglas.

Steuerung: Die analoge Steuerung befindet sich bedienerseitig rechts im Grundgerät und ist mit einer Blende verdeckt. Die Temperatur wird pro Auslagefläche individuell zwischen 30°C – 90°C eingestellt. Der Wärmekanal wird pro Ebene durch einen EIN/AUS-Schalter bedient. Der Hauptschalter befindet sich im obersten Wärmekanal.

Aufbau (Höhe 1354 mm)

Form: Rechteckig

Eine Rahmenkonstruktion (U-Form) bestehend aus CNS- Profilen zur Befestigung der Gläser, der Tablare und des Wärmekanal links und rechts ist mit dem Grundgerät verbunden. Die rechteckigen Seitengläser sind mit je 4 Glassicherungen aus CNS im Rahmen fest verschraubt. ESG-Sicherheitsglas 5 – 12 mm

Beheizbare Tablare:

Im Glasaufbau sind 3 Tablare aus schwarzem Ceranglas fix montiert. Die erste Ausgabehöhe ist auf 285 mm, die zweite auf 636 mm und die dritte auf 987 mm. Der Abstand der Tablare beträgt 266 mm. Schnelles Erreichen der Temperatur und weniger Wärmeverlust durch extrem flache Heizwiderstände Temperaturbereich von 30°C bis 90°C regulierbar.

Wärmekanal:

Zwischen beiden Seitenbügeln ist der Kanal aus CNS, Werkstoff V2A montiert. Die Anschlusskabel werden durch die Seitenbügel zum Grundgerät geführt.

Warmlicht: Der Kanal ist mit Infrarotlampen je 150 Watt für die Wärme von oben ausgestattet.

Anordnung: 1 Infrarotlampe über jedem GN-Feld inkl. Schutz gegen Verbrennung.

Der EIN/AUS-Schalter für jeden Kanal befindet sich im Grundgerät.

Verspiegelte Rückwand bedienerseitig:

Bedienerseitig ist die Rückwand aus CNS zusätzlich verspiegelt.

Optionen:

- fahrbar

- Glastür gästeseitig

- Spiegeltür bedienerseitig

Option: Fahrbar (Höhe der Rollen 85 mm)

Das Gerät ist mit schwenkbaren Schwerlastrollen ausgestattet, zwei davon mit Feststellbremse

Option: Glastür gästeseitig

Gästeseitig ist eine Glastür eingebaut. Die Tür ist nicht unterteilt. Ein Edelstahlgriff zum Öffnen ist angebracht. Die Tür ist mit Edelstahlscharnieren am CNS-Rahmen montiert.

Option: Spiegeltür bedienerseitig:

Bedienerseitig ist eine verspiegelte Flügeltür aus CNS angebracht. Diese ist mit Scharnieren an der Rahmenkonstruktion montiert. Die Tür verfügt über einen Muldeneingriff.

Modell: Beer Hot-Tower 2/1

Hersteller: Beer Grill AG

Original Schweizer Fabrikat

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab.

Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

Technische Änderungen vorbehalten!