

Ausschreibungstext für

Ceran Warmhalteplatte Auftischmodell GN 1/1

Beschreibung:

Die Ceran Warmhalteplatte mit ihrer edlen schwarzen Präsentationsfläche eignet sich zum Warmhalten von Backwaren, Speisen, Getränken, Porzellan, usw. Die Oberflächentemperatur ist von 30-90°C stufenlos regulierbar.

Technische Daten:

ModellGN 1/1Heizzone:1Leistung:450WNennstrom:2AAnschluss:230 VGewicht:6 kgNutzfläche:0.17 m2

Optionen:

Masse BxTxH (längs) 332 x 539 x 45 mm (ohne Regler, inkl. Füsse)

Regler (tief) 18 mm Füsse fix 8 mm

Masse BxTxH (quer) 539 x 332 x 45 mm (ohne Regler, inkl. Füsse)

Regler (tief) 18 mm Füsse fix 8 mm

Ausführung:

Die Warmhalteplatte ist in einem robusten, geschliffenen CNS-Rahmen bündig eingebaut. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Die Temperatur wird über einen Drehknebel stufenlos reguliert. Neben dem Knebel ist eine Signallampe angebracht. Die Warmhalteplatte ist auf 4 fixen Füssen montiert. Der Kabelausgang befindet sich unter dem Gerät links vom Drehknebel. Das 1,8 m Anschlusskabel inkl. Stecker Typ 12/Schuko ist fix montiert.

Modell: Ceran Warmhalteplatte Auftischmodell GN 1/1

Hersteller: Beer Grill AG

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab. Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Technische Änderungen vorbehalten!



Ausschreibungstext für

Ceran Warmhalteplatte Auftischmodell GN 2/1

Beschreibung:

Die Ceran Warmhalteplatte mit ihrer edlen schwarzen Präsentationsfläche eignet sich zum Warmhalten von Backwaren, Speisen, Getränken, Porzellan, usw. Die Oberflächentemperatur ist von 30-90°C stufenlos regulierbar.

Technische Daten:

Modell **GN 2/1** Heizzone: Leistung: 900W Nennstrom: 2A Anschluss: 230 V Gewicht: 12 ka Nutzfläche: 0.34 m2

Optionen:

Masse BxTxH (längs) 657 x 539 x 45 mm (ohne Regler, inkl. Füsse)

Regler (tief) 18 mm Füsse fix 8 mm

Masse BxTxH (quer) 539 x 657 x 45 mm (ohne Regler, inkl. Füsse)

Regler (tief) 18 mm Füsse fix 8 mm

Ausführung:

Die Warmhalteplatte ist in einem robusten, geschliffenen CNS-Rahmen bündig eingebaut. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Zwischen den GN-Feldern ist eine Silikonfuge angebracht. Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Die Temperatur wird über einen Drehknebel je GN-Feld stufenlos reguliert. Neben dem Knebel ist eine Signallampe angebracht. Die Warmhalteplatte ist auf 4 fixen Füssen montiert. Der Kabelausgang befindet sich unter dem Gerät links vom Drehknebel. Das 1,8 m Anschlusskabel inkl. Stecker Typ 12/Schuko ist fix montiert.

Modell: Ceran Warmhalteplatte Auftischmodell GN 2/1

Hersteller: Beer Grill AG

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab. Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Technische Änderungen vorbehalten!

Beer Grill AG Allmendstrasse 7 CH – 5612 Villmergen

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

Beer Grill GmbH Körnerstrasse 14 a D - 79539 Lörrach

Tel. +49 (0)71 61 659 876 Fax +49 (0)71 61 659 879

info@beergrill.com www.beergrill.com



Ausschreibungstext für

Ceran Warmhalteplatte Auftischmodell GN 3/1

Beschreibung:

Die Ceran Warmhalteplatte mit ihrer edlen schwarzen Präsentationsfläche eignet sich zum Warmhalten von Backwaren, Speisen, Getränken, Porzellan, usw. Die Oberflächentemperatur ist von 30-90°C stufenlos regulierbar.

Technische Daten:

Modell **GN 3/1** Heizzone: 3 Leistung: 1350W Nennstrom: 2A Anschluss: 230 V Gewicht: 18 ka Nutzfläche: 0.51 m²

Optionen:

Masse BxTxH (längs) 982 x 539 x 45 mm (ohne Regler, inkl. Füsse)

Regler (tief) 18 mm Füsse fix 8 mm

Masse BxTxH (quer) 539 x 982 x 45 mm (ohne Regler, inkl. Füsse)

Regler (tief) 18 mm Füsse fix 8 mm

Ausführung:

Die Warmhalteplatte ist in einem robusten, geschliffenen CNS-Rahmen bündig eingebaut. Das 8mm starke Glas ist gehärtet und temperiert. Zwischen den GN-Feldern ist eine Silikonfuge angebracht. Die innovative Heiztechnik garantiert eine gleichmässige und konstante Temperaturverteilung. Die Temperatur wird über einen Drehknebel je GN-Feld stufenlos reguliert. Neben dem Knebel ist eine Signallampe angebracht. Die Warmhalteplatte ist auf 4 fixen Füssen montiert. Der Kabelausgang befindet sich unter dem Gerät links vom Drehknebel. Das 1,8 m Anschlusskabel inkl. Stecker Typ 12/Schuko ist fix montiert.

Modell: Ceran Warmhalteplatte Auftischmodell GN 3/1

Hersteller: Beer Grill AG

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab. Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Technische Änderungen vorbehalten!

Beer Grill AG Allmendstrasse 7 CH – 5612 Villmergen

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

Beer Grill GmbH Körnerstrasse 14 a D - 79539 Lörrach

Tel. +49 (0)71 61 659 876 Fax +49 (0)71 61 659 879

info@beergrill.com www.beergrill.com