

# Wärmevitrine BASIC Plus 146-45

Multifunktionale Wärme- und Präsentationsvitrine mit 5 Betriebsarten.

Das Gerät ist für die 3 Klimaarten „feuchte Wärme“, „trockene Wärme“ und „warme Feuchte“ sowie für die Betriebsarten kalt (mit Crush-Ice) und neutral (mit LED) einsetzbar! Dadurch wird eine optimale Produktqualität der Speisen gewährleistet. Die Speisen sind bei einem Temperaturbereich > 65 °C bei einer Raumtemperatur von > 20 °C warmhaltbar.

Der Einsatz von GN-Behältern sowie Zubehörgeschirr von 10 mm bis 150 mm Tiefe ist möglich. Einfachste One-Press-Button-Steuerung (Einknopffunktion). Systemunterbau mit Tank-/Pumpsystem für automatische Wasserbefüllung der Wassertasse. Wärmevitrine mit Klimasteuerung: Infrarot-Stützwärme, Primärwärme und separates Heizsystem für Innenraumbefeuchtung inkl. anwenderfreundlicher Piktogrammsteuerung.

## AUSFÜHRUNG

- **Isolierung:** hochtemperaturbeständige Isolation (Isulfrax bis 1200 °C) mit geringer Wärmeleitfähigkeit des gesamten Gerätes.
- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen; umlaufender Einhängerrand, alle Gläser aus ESG, einschiebbares Frontglas (Easy Change) – wahlweise als Bedienungs- oder Selbstbedienvitrine nutzbar – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug änderbar sowie mit gleichzeitigem Hustenschutz.
- Innenbeleuchtung waagrecht und geschützt angeordnet mit Leuchtmittel in LED (warme Farbwiedergabe).
- Innenraum geeignet für GN 1/1. Nutztiefe bis GN 100 mm (Erweiterung der Nutztiefe im selben Gerät durch Ausstattung mit optionalen Einhängerrahmen bis GN 150 mm), unterschiedliche Präsentationsmöglichkeiten der Speisen durch Verwendung verschiedener Zubehöre wie GN-Schalen und Dekoeinsätze.
- einfacher, direkter Zugriff auf alle elektronischen Bauteile.
- Feineinstellung der Feuchtigkeitsregulierung der einzelnen GN-Felder durch Schieberegler in der Rahmenkonstruktion.
- einfacher Austausch der Primärwärme, Stützwärme durch kompakte Infrarot-Quarz-Strahler; hygienische Reinigung dank hochklappbarer primärer Heizplatte und anhebbaarem Deckglas. Serviceklappe für Zugang zur Wasserheizung auf der Bedienseite (Revisionsklappe); entnehmbare Wassertasse zur Reinigung in der Spülmaschine, alle CNS-Teile im Gerät herausnehmbar und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## GRUNDAUSSTATTUNG

- mit Systemunterbau (= verkleidetes Formrohrgestell mit Stellfüßen und Flügeltüren aus CNS sowie mit seitlichen GN-Schalen-Einschub) – geeignet für die Aufnahme von Zubehör sowie mit Slide-in-Schienen für ausgehängte Flügeltüren der Vitrine; GN-Einhängerrahmen mit Lochung für 100 mm GN, mit Trennstegen für GN 2/4, mit Klimaschieberegler; auf Kundenseite mit Windblech, auch als Kellenhalterung nutzbar; inkl. Wassernachfüllbehälter.
- **Bedienseite:** verspiegelte Flügeltür (abnehmbar) zur Vervielfältigung des Speisenangebotes und zur visuellen Erweiterung der Verkaufsfläche; Modell Slide-in und PRO mit herausnehmbarem Schneidbrett aus Polyhygien (Tiefe 200 mm) in Fettauffangwanne fixiert mit darunter integriertem Klappspiegel zur optischen Speisenvervielfältigung; Systemunterbau mit automatischem Tank-/Pumpsystem.
- **Kundenseite:** Frontscheibe aus ESG mit optimaler Einsicht ohne störende Profile – nach oben einschiebbar, wodurch der komplette Innenraum leicht gereinigt werden kann; für wahlweise offenen oder geschlossenen Betrieb mit gleichzeitigem Hustenschutz – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug änderbar.
- **Stützwärme:** einzelne, auf das GN-Feld ausgerichtete, mittelwellige Infrarot-Strahler.
- **Steuerung/Bedienbarkeit:** 3 Klimaarten in einem Gerät inkl. Piktogramm-Steuerung für Feuchtigkeit, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme sowie anwenderfreundliche Symbolik; alle Betriebsarten in der Steuerung mit One-Press-Button (Einknopffunktion); automatische Fehleranalyse und Hinweis im Display – hohe Servicefreundlichkeit; visuelle und akustische Anzeige des Bedarfs zur Wassernachfüllung; vorprogrammierte Programmfelder 1 bis 7 in der Steuerung für alltagstauglichen Betrieb (→ einfache, kundenindividuelle Programmierung möglich).

## SONDERAUSSTATTUNGEN

Ausstellfläche → elektrisch stufenlos verstellbar bis Nutztiefe GN 100 mm

Festwasseranschluss

Entkalkungssystem zur Wasseraufbereitung

Wasserablauf für Wanne (inkl. Durchführung – montiert)

Rollen (2 Lenk- und 2 Fixierrollen) anstelle von Stellfüßen

## MODELLE

**Glasaufsatz:** Höhe 450 mm → geeignet für die Herausgabe der Speisen über das Gerät

Ausführung des Glasaufsatzes: eckig oder schräg mit Easy-Change-System

**Montage:** Slide-in für den Einschub an der Bedienseite in Thekenausschnitte oder PRO für den Einsatz als freistehendes Gerät bzw. mit Lenk- und Fixierrollen zur Nutzung als mobile Einheit

**BASIC Plus E-146-45 Slide-in**

**BASIC Plus S-146-45 Slide-in**

**BASIC Plus E-146-45 PRO**

**BASIC Plus S-146-45 PRO**

Abmessung (BxTxH): 1465 x 695/917\*\* x 450\*/1350 mm

Anschlusswert: 3,92 kW

Spannung: 400 V / 50 Hz

\*) Höhe Glasaufsatz    \*\*) mit Schneidbrett