GASTROTHEKE

EN

CZ

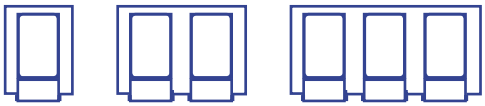
DE

DK

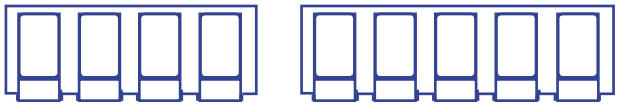


Gastrotheke





1GN 2GN 3GN



4GN 5GN

This arrangement of wells from 1 GN to 5 GN also applies to the other Gastrotheke variants.

- **Material**: Stainless steel
- **Model**: 1GN - 5GN
- **Type**: Drop-in
- This system is designed for storing food in GN containers. An infrared lamp can be installed above the system to keep the food in these containers warm.
- **Neutral version**
  With removable slide-in inserts for GN containers and a power socket for connecting your own food-warming appliance.
  The heating appliance is placed inside the unit on the insert and heats the GN containers positioned above it. Equipped with downward-opening doors.
- **Heated version with a glass-ceramic plate:**
  (1 tub = 900 W) With a glass-ceramic plate at the bottom of the well, on which the GN container is placed. The heating plate controls are located on the control panel below the Gastrotheke. Equipped with downward-opening doors.
- **Heated version - Bain-Marie:**
  Similar to the automatic Bain-Marie version, in which a sensor monitors the water level. Equipped with downward-opening doors. This version requires more space beneath the well, so a cabinet cannot be installed underneath. The control panel is located in this space.

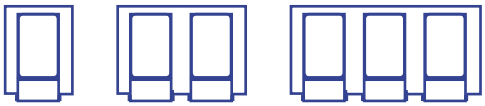
**How should you care for this product? Simply follow the surface care instructions for stainless steel and the glass-ceramic plate.*

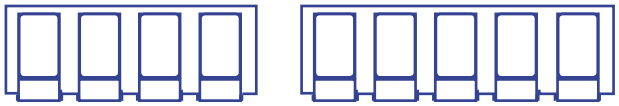
Heated version with a glass-ceramic plate | Neutral version | Heated version Bain-Marie



Gastrotheke







Tento princip uspořádání van o velikosti 1 GN až 5 GN platí i pro ostatní varianty Gastrotheke.

- **Materiál**: Nerezová ocel
- **Model**: 1GN - 5GN
- **Typ**: Vsazené
- Tento systém je určen pro uchovávání potravin v gastronádobách. Nad systém lze instalovat infračervenou lampu, která udržuje pokrmy v těchto gastronádobách teplé.
- **Neutrální varianta:**
  S vyjímatelnými zásuvnými díly pro GN nádoby a elektrickou zásuvkou pro připojení vlastního zařízení pro udržování teploty pokrmů. Topné zařízení se umístí uvnitř na zásuvný díl a ohřívá GN nádoby vložené nad ním. Provedení s dvířky výklopnými směrem dolů.
- **Ohřevná varianta se sklokeramickou deskou:**
  (1 vana = 900 W) Se sklokeramickou deskou na dně vany, na kterou se pokládá GN nádoba. Ovládání topné desky se nachází na ovládacím panelu pod Gastrotheke. Provedení s dvířky výklopnými směrem dolů.
- **Ohřevná varianta - Bain-Marie:**
  Podobná automatickému provedení Bain-Marie, u kterého snímač sleduje hladinu vody. Provedení s dvířky výklopnými směrem dolů. Tato varianta vyžaduje více prostoru pod vanou, proto pod ni nelze namontovat skříňku. Na tomto místě se nachází ovládací panel.

**Jak pečovat o tento produkt? Stačí postupovat podle návodu na údržbu povrchů pro nerezovou oceli a sklokeramickou desku.*

Ohřevná varianta
se sklokeramickou deskou

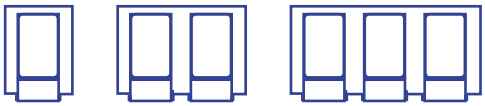
Neutrální varianta

Ohřevná varianta
Bain-Marie

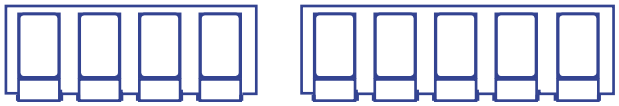


Gastrotheke





1GN 2GN 3GN



4GN 5GN

Dieses Prinzip der Anordnung von 1-GN- bis 5-GN-Wannen gilt auch für die übrigen Varianten der Gastrotheke.

- **Material**: Edelstahl
- **Modell**: 1GN - 5GN
- **Type**: Drop-in
- Dieses System ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln in Gastrobehältern vorgesehen. Über diesem System kann eine Infrarotlampe angebracht werden, die die Lebensmittel in diesen Gastrobehältern warm hält.
- **Neutrale Variante**
  Mit herausnehmbaren Einschüben für GN-Behälter und einer Steckdose zum Anschluss eines eigenen Warmhaltegeräts.
  Das Heizgerät wird im Innenraum auf dem Einschub platziert und erwärmt die darüber eingesetzten GN-Behälter. Ausgestattet mit nach unten aufklappbaren Türen.
- **Heizvariante mit Glaskeramikplatte:**
  (1 Wanne = 900W) Mit einer Glaskeramikplatte am Boden der Wanne, auf der der GN-Behälter platziert wird. Die Steuerung der Heizplatte befindet sich im Bedienfeld unterhalb der Gastrotheke. Ausgestattet mit nach unten aufklappbaren Türen.
- **Heizvariante - Bain-Marie:**
  Ähnlich der automatischen Bain-Marie-Ausführung, bei der ein Sensor den Wasserstand überwacht. Ausgestattet mit nach unten aufklappbaren Türen. Diese Variante benötigt mehr Platz unterhalb der Wanne, daher kann darunter kein Schrank montiert werden. An dieser Stelle befindet sich das Bedienfeld.

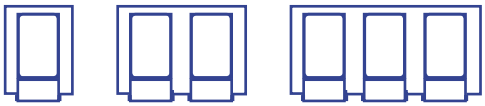
**Wie pflegen Sie dieses Produkt? Befolgen Sie einfach die Pflegehinweise für Edelstahloberflächen und die Glaskeramikplatte.*

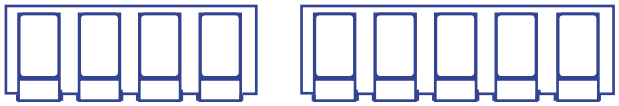
Heizvariante mit Glaskeramikplatte | Neutrale Variante mit Einschüben | Heizvariante - Bain-Marie



Gastrotheke







Dette princip for placering af kar fra 1 GN til 5 GN gælder også for de øvrige varianter af Gastrotheke.

- **Material**: Rustfrit stål
- **Model**: 1GN - 5GN
- **Type**: Drop-in
- Dette system er beregnet til opbevaring af fødevarer i GN-beholdere. Over systemet kan der monteres en infrarød lampe, som holder maden i disse beholdere varm.
- **Neutral Variant**
  Med udtagelige indskud til GN-beholdere og en stikkontakt til tilslutning af eget varmholdningsudstyr. Varmeapparatet placeres inde i enheden på indskuddet og opvarmer GN-beholderne ovenover.
  Udstyret med nedadgående klaplåger.
- **Opvarmet variant med glaskeramisk plade:**
  (1 kar = 900 W) Med en glaskeramisk plade i bunden af karret, hvorpå GN-beholderen placeres. Varmepladens betjening er placeret i betjeningspanelet under serveringsdisken.
  Udstyret med nedadgående klaplåger.
- **Opvarmet variant – Bain-Marie:**
  Svarer til den automatiske Bain-Marie-udførelse, hvor en sensor overvåger vandstanden. Udstyret med nedadgående klaplåger. Denne variant kræver mere plads under karret, og derfor kan der ikke monteres et skab nedenunder. Betjeningspanelet er placeret i dette område.

** Hvordan plejer du dette produkt?*
Følg blot plejevejledningen for overflader af rustfrit stål og den glaskeramiske plade.

Opvarmet variant
med glaskeramisk plade

Neutral Variant

Opvarmet variant
Bain-Marie

