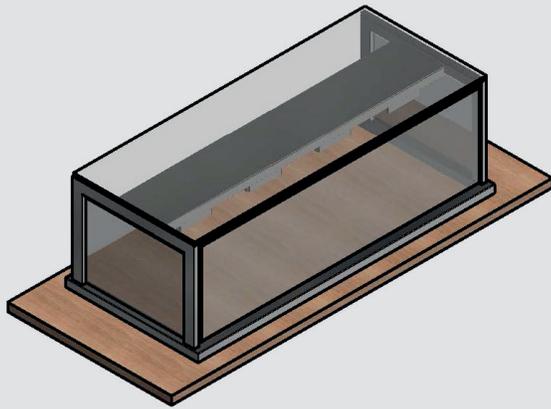




Au buffet, suite au Corona, comment mettre correctement en œuvre le concept de protection actuellement en vigueur?

Quels ajustements sont-ils nécessaires pour que je puisse assurer, maintenant et dans le futur, la fréquence la plus élevée possible au buffet?

Comment faire pour respecter les règles d'hygiène sans déranger le client dans le processus?



Depuis plus de 30 ans nous traitons le thème de l'hygiène au buffet et sommes heureux de vous faire bénéficier de notre savoir-faire. Grâce à notre vaste gamme de produits et notre compétence en matière de constructions spéciales, nous vous proposons également la solution la plus adéquate et ceci dans les plus brefs délais.

BEER GRILL AG



10 raisons

pour lesquelles l'investissement dans une vitrine d'aliments de Beer vaut actuellement encore plus la peine

Mode self-service



Mode service



- ❑ Toutes les vitrines peuvent être transformées à tout moment et sans outil, pouvant ainsi passer du service au libre-service. Les prescriptions relatives au Covid peuvent facilement être respectées.
- ❑ Grâce à une construction bien pensée et à une finition de haute qualité, les vitrines sont extrêmement faciles à nettoyer.
- ❑ Les normes HACCP pour la salubrité des aliments sont respectées en tout temps.
- ❑ Les tests le prouvent: même après 3 heures, la température intérieure requise est toujours respectée.
- ❑ Grâce à la haute efficacité énergétique, vous pouvez obtenir, à l'avenir, un potentiel d'économie pouvant atteindre 40%.
- ❑ Réduisez la perte de marchandises grâce à la technologie Culinario, cela soulage votre porte-monnaie et en même temps vous apportez une contribution précieuse à la protection de l'environnement.
- ❑ Grâce à la gamme attrayante d'accessoires, vous créez une présentation atmosphérique et attirez ainsi les clients au buffet.
- ❑ Grâce au site de production en Suisse, la disponibilité des appareils et garantie, même en période difficile.
- ❑ Avec plus de 30 ans d'expérience dans la conception et la fabrication de vitrines pour les aliments emballés et non emballés, nous savons ce qui est important.
- ❑ Une flexibilité totale grâce à une conception modulaire afin que vous soyez en mesure, à l'avenir, de faire face à tous les défis.