



## Beer Hot Cube – libre-service

### Vitrine de distribution de repas attrayante en libre-service pour le secteur «to go»

#### Un design épuré et une utilisation optimale de l'espace

La nouvelle série Hot Cube se décline dans de nombreuses variantes à la pointe du modernisme. Conçue pour maximiser le chiffre d'affaires au point de vente, cette vitrine libre-service d'une extrême finesse n'occupe qu'un espace réduit et permet de parfaitement mettre en scène vos produits.

La régulation individuelle des températures par niveau d'exposition garantit une flexibilité maximale dans la présentation de divers produits. Comme d'habitude chez Beer Grill, les plats sont éclairés de manière optimale sur chaque niveau, ce qui favorise la vente et conservent plus longtemps la température souhaitée. La construction est agréable et fait largement appel au verre, ce qui permet une vision optimale des mets présentés et attire vos clients.

Par sa conception compacte, le système s'intègre de manière optimale et avec une grande flexibilité dans divers concepts dans les secteurs take-away, boulangerie, charcuterie, stations-services ou kiosques et garantit une présence directe sur le front de vente. La Vitrine Hot Cube est disponible en diverses dimensions et dans un nombre variable de niveaux de présentation.

#### Quelques avantages

- Appareil compact à poser, prêt à être branché
- Design attractif et de haute qualité en ACN & Verre
- Eclairage des mets proposés stimulant la vente
- Température de surface de la plaque de maintien au chaud réglable en continu de 30 - 90 °C
- Assure une répartition régulière de la température
- Circulation accrue des marchandises par porte miroitée sur la façade arrière
- Chaleur d'appoint par le haut grâce à de puissantes rampes de chauffe IR
- Température réglable individuellement par niveau
- Surfaces faciles à nettoyer
- Simplicité d'utilisation
- Répond aux prescriptions d'hygiène grâce à la protection contre les postillons
- Paroi arrière avec porte à battants
- Disponible dans les dimensions GN 1/1 et GN 2/1 et tant qu'appareil Simplex, Duplex ou Triplex
- **Nouveau**, disponible dans le dimension GN 1/1 en travers Simplex



# Beer Hot Cube – libre-service



Hot Cube série GN 1/1



Hot Cube GN 1/1 Duplex

## Données techniques

Modèle	Nombre d'étages	Surface utilisable	Dimension mm L x P x H (mm)	Puissance	Tension	Courant nominal max.	Fiche
GN 1/1 Simplex	1	1x 1/1 GN	388 x 683 x 367	490 W	230 V	2.1 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 en travers, Simplex	1	1x 1/1 GN	535 x 328 x 260	490 W	230 V	2.2 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Duplex	2	2x 1/1 GN	388 x 683 x 685	980 W	230 V	4.3 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Triplex	3	3x 1/1 GN	388 x 683 x 1003	1470 W	230 V	6.4 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Simplex	1	1x 2/1 GN	713 x 683 x 367	870 W	230 V	3.8 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Duplex	2	2x 2/1 GN	713 x 683 x 685	1740 W	230 V	7.6 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Triplex	3	3x 2/1 GN	713 x 683 x 1003	2610 W	400 / 230 V	7.4 / 11.4 A	Typ 15 / Schuko



## Beer Hot Cube – servie

### Vitrine de distribution de repas attrayante en service assisté pour le secteur «to go»

#### Un design épuré et une utilisation optimale de l'espace

La nouvelle série Hot Cube se décline dans de nombreuses variantes à la pointe du modernisme. Conçue pour maximiser le chiffre d'affaires au point de vente, cette vitrine de service assisté d'une extrême finesse n'occupe qu'un espace réduit et permet de parfaitement mettre en scène vos produits.

La régulation individuelle des températures par niveau d'exposition garantit une flexibilité maximale dans la présentation de divers produits. Comme d'habitude chez Beer Grill, les plats sont éclairés de manière optimale sur chaque niveau, ce qui favorise la vente et conservent plus longtemps la température souhaitée. La construction est agréable et fait largement appel au verre, ce qui permet une vision optimale des mets présentés et attire vos clients.

Par sa conception compacte, le système s'intègre de manière optimale et avec une grande flexibilité dans divers concepts dans les secteurs take-away, boulangerie, charcuterie, stations-services ou kiosques et garantit une présence directe sur le front de vente. La Vitrine Hot Cube est disponible en diverses dimensions et dans un nombre variable de niveaux de présentation.

#### Quelques avantages

- Appareil compact à poser, prêt à être branché
- Design attractif et de haute qualité en ACN & Verre
- Eclairage des mets proposés stimulant la vente
- Température de surface de la plaque de maintien au chaud réglable en continu de 30 - 90 °C
- Assure une répartition régulière de la température
- Circulation accrue des marchandises par porte miroitée sur la façade arrière
- Chaleur d'appoint par le haut grâce à de puissantes rampes de chauffe IR
- Température réglable individuellement par niveau
- Surfaces faciles à nettoyer
- Simplicité d'utilisation
- Paroi arrière avec porte à battants
- Disponible dans les dimensions GN 1/1 et GN 2/1 et tant qu'appareil Simplex, Duplex ou Triplex
- **Nouveau**, disponible dans le dimension GN 1/1 en travers Simplex



# Beer Hot Cube – servie



Hot Cube GN 1/1 Duplex



Hot Cube GN 2/1 Duplex

## Données techniques

Modèle	Nombre d'étages	Surface utilisable	Dimension mm L x P x H (mm)	Puissance	Tension	Courant nominal max.	Fiche
GN 1/1 Simplex	1	1x 1/1 GN	388 x 683 x 367	490 W	230 V	2.1 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 en travers, Simplex	1	1x 1/1 GN	535 x 328 x 260	490 W	230 V	2.2 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Duplex	2	2x 1/1 GN	388 x 683 x 685	980 W	230 V	4.3 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Triplex	3	3x 1/1 GN	388 x 683 x 1003	1470 W	230 V	6.4 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Simplex	1	1x 2/1 GN	713 x 683 x 367	870 W	230 V	3.8 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Duplex	2	2x 2/1 GN	713 x 683 x 685	1740 W	230 V	7.6 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Triplex	3	3x 2/1 GN	713 x 683 x 1003	2610 W	400 / 230 V	7.4 / 11.4 A	Typ 15 / Schuko



## Uno Top Hot

# Uno Top Hot - le système de vitrine compact

### La présentation professionnelle de vos plats

L'Uno Top Hot combine de manière raffinée un design novateur avec une technique intelligente, tout en se focalisant sur l'essentiel.

Ce système s'intègre parfaitement et avec flexibilité dans le concept journalier du domaine de la nourriture à emporter ainsi que partout sur les lieux de vente directs. Qu'il s'agisse de produits de boulangerie pour le petit-déjeuner, des produits frits ou panés pendant la journée, les plats sont présentés frais et sous la meilleure lumière à chaque heure de la journée.

Seulement quelques manipulations sont nécessaires pour changer de service personnalisé à libre-service (en option: un rail sous l'appareil pour le rangement de la vitre frontale).

### Vos avantages

- ❑ 4 zones climatiques par secteur GN pour les différents plats offerts: chaude-sèche, chaude-vapeur, neutre, froide
- ❑ Intégration flexible dans vos concepts journaliers
- ❑ Réglage de chaleur haute et basse par bac GN
- ❑ Design novateur et technique intelligente
- ❑ Inserts divers pour une adaptation flexible à l'offre de plats respective, du petit-déjeuner jusqu'en soirée
- ❑ Systèmes portables et donc utilisables partout
- ❑ Disponible au choix avec planche à trancher
- ❑ Le miroir à encastrer peut être rangé dans la console de la planche à trancher
- ❑ En option: teinte de la peinture assortie avec votre concept de couleurs
- ❑ Option pour rappel du remplissage d'eau (optique)



# Uno Top Hot

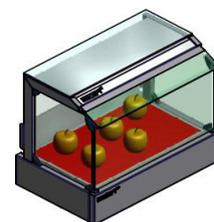
## Uno Top Hot GN 1/1

- ▣ Vitrine attrayante, prenant très peu de place et pouvant être utilisée partout
- ▣ Exécution verrière plane ou bombée, selon vos besoins



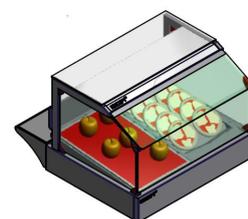
## Uno Top Hot Q

- ▣ Le format gastronomique transversal offre une présentation attrayante de vos plats
- ▣ Faible encombrement grâce à la profondeur réduite
- ▣ Accessibilité parfaite



## Uno Top Hot GN 2/1

- ▣ Le format gastronomique 2/1 vous offre l'avantage d'une grande surface de présentation pour votre offre individuelle de plats
- ▣ possibilité de deux différents climats

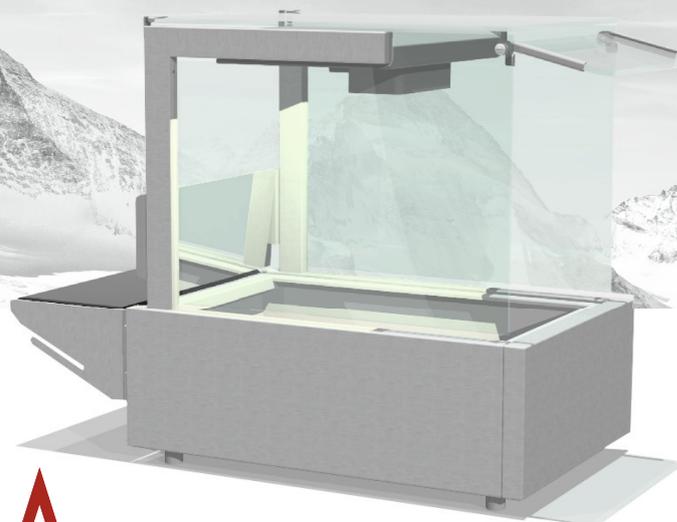


## Données techniques

Modèles	Illustration	en service pour	Dimension mm L x P x H (mm)	Poids	Tension	Courant nominal max.	Puissance kW	Fiche
Uno Top Hot GN 1/1-40 Exécution bombée		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	398 x 584/784 x 556	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-40 Exécution plane		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	398 x 584/784 x 554	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Exécution bombée		GN accessoires pour max. 100 mm de profondeur	398 x 584/784 x 615	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Exécution plane		GN accessoires pour max. 100 mm de profondeur	398 x 584/784 x 614	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot Q-40 Exécution plane		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	598 x 378 x 552	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 2/1-40 Exécution plane		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	738 x 584/784 x 552	65 kg	230 V	8.7 A	2,0	Typ 12/ Schuko

Food perfectly presented

BEER<sup>+</sup>



## QUADRO HOT

Pratique et bon dans un design carré – la parfaite solution pour les repas chauds



**NOUVEAU**

### La solution flexible pour la présentation de vos repas

Découvrez la vitrine de distribution de repas Quadro Hot, la combinaison parfaite entre un design attrayant et une technologie intelligente. Présentez vos plats chauds à tout moment de la journée, dans la meilleure qualité et sous la meilleure lumière. Avec des fonctions de chauffage et de refroidissement individuellement réglables pour chaque bac GN ainsi que quatre types de climatisation différents, le Quadro Hot permet une présentation de vos plats ciblée et flexible.

L'éclairage LED attrayant met en valeur vos plats de façon appétissante et son design compact permet une intégration flexible dans tous les concepts de restauration. Le contrôle clair et ciblé garantit une utilisation simple et l'option de libre-service offre une expérience supplémentaire à vos clients.

La vitrine de distribution de repas Quadro Hot – votre solution parfaite pour les points de vente à emporter, les boulangeries, les boucheries, les stations-service ou les kiosques, directement à la zone de vente.

### Vos avantages

- ❑ Réglage de chaleur haute et basse par bac GN
- ❑ Systèmes portables et donc utilisables partout
- ❑ Intégration flexible dans vos concepts journaliers
- ❑ Vitrine compacte pour les plus petites surfaces de vente
- ❑ Le miroir à encastrer peut être rangé dans la console de la planche à trancher
- ❑ 4 variantes de climatisation par zone GN selon les mets proposés: chaud-sec, chaud-humide/vaporisé, neutre ou avec glace pilée
- ❑ Disponible au choix avec planche à trancher
- ❑ En option, peinture de couleur adaptée à votre concept de couleurs
- ❑ Rappel de remplissage d'eau en option avec buzzer
- ❑ Inserts divers pour une adaptation flexible à l'offre de plats respective, du petit-déjeuner jusqu'en soirée





# QUADRO HOT

Pratique et bon dans un design carré

## Données techniques

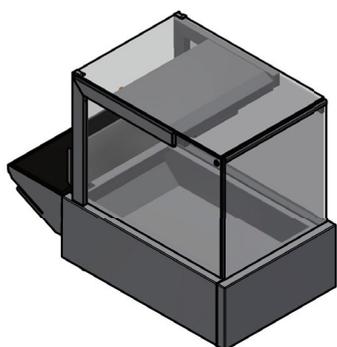
### Quadro Hot – modèle de table

Taille	Image	En service pour	Dimensions mm (L x P* x H)	Structure vitrée	Valeurs de raccordement	Fiche
GN 1/1-40		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	398 x 584/784 x 552	anguleux	230 V / 1000 W / 4.4 A	type 12 / Schuko
GN 1/1-100		GN accessoires pour max. 100 mm de profondeur	398 x 584/784 x 612	anguleux	230 V / 1000 W / 4.4 A	type 12 / Schuko
GN 2/1-40		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	738 x 584/784 x 552	anguleux	230 V / 2000 W / 8.7 A	type 12 / Schuko
GN 2/1-100		GN accessoires pour max. 100 mm de profondeur	738 x 584/784 x 612	anguleux	230 V / 2000 W / 8.7 A	type 12 / Schuko

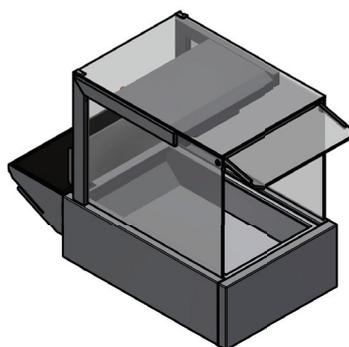
\*Dimensions sans/avec planche à trancher du côté service

Quadro Hot GN 2/1, deux climats différents possibles

avec verre frontal



avec pare-haleine



Le prix de base de l'appareil comprend soit un verre frontal, soit une pare-haleine. Veuillez indiquer l'option souhaitée lors de la commande.

Food perfectly presented

BEER

#### Beer Grill AG

Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Tél. +41 (0)56 618 78 00  
Fax +41 (0)56 618 78 49

#### Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tél. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com  
www.beergrill.com



**NOUVEAU**  
DANS  
L'ASSORTIMENT



Uno Wall

## Uno Wall – la vitrine self-service murale compacte

### La présentation professionnelle de vos plats

Uno Wall est le tout dernier appareil sorti des ateliers de création de Beer Grill. Cette vitrine est la quintessence d'un design innovant et d'une technique raffinée. Elle se présente comme une vitrine self-service compacte explicitement conçue et construite pour une utilisation murale. Grâce à ses 4 zones climatisées par groupe de bacs GN, elle peut être utilisée tout au long de la journée de manière parfaite et flexible pour diverses offres de préparations culinaires et gastronomiques.

La température de chaque élément GN se commande individuellement au moyen d'un commutateur rotatif. Qu'il s'agisse des pâtisseries, des produits frits ou panés, de la viande, des légumes, des pâtes et bien plus encore – la commande manuelle à réglage de chaleur haute et chaleur basse et l'éclairage LED vous permettent de conserver de manière optimale toutes vos préparations dans leur fraîcheur originelle et de les présenter à toute heure sous leur meilleur jour.

### Vos avantages

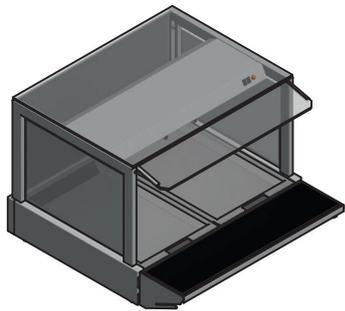
- ❑ 4 zones climatiques par secteur GN pour les différents plats offerts: Chaude-sèche, chaude-vapeur, neutre, froide
- ❑ Cette vitrine est spécialement conçue pour une disposition murale
- ❑ Intégration flexible dans vos concepts journaliers
- ❑ Réglage de chaleur haute et basse par bac GN
- ❑ Design novateur et technique intelligente
- ❑ Inserts divers pour une adaptation flexible à l'offre de plats respective
- ❑ Extrêmement compacte pour s'adapter aux espaces exigus
- ❑ Option pour rappel du remplissage d'eau
- ❑ En option: Teinte de la peinture assortie avec votre concept de couleurs

Food perfectly presented

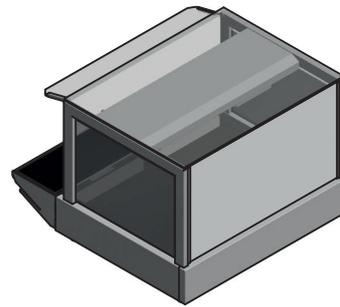
**BEER**



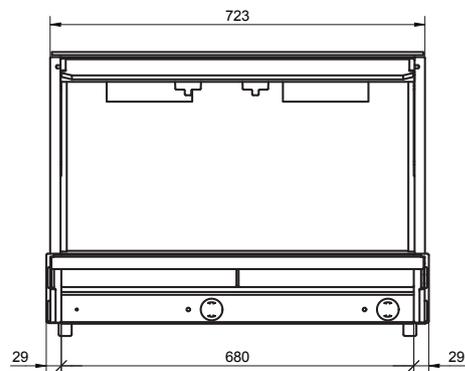
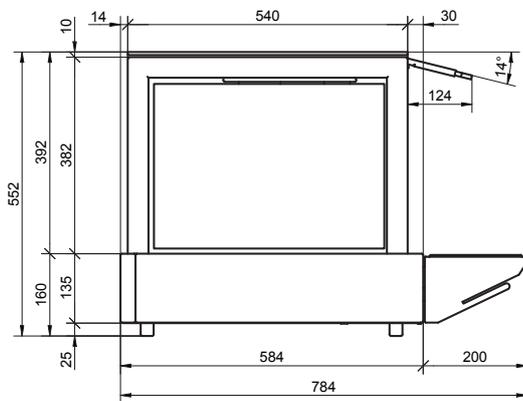
# Uno Wall



Côté clientèle



Paroi dorsale fixe avec miroir



## Données techniques

Modèle	En service pour	Dimension L x P x H (mm)	Tension	Courant nominal max.	Puissance kW	Fiche
Uno Wall GN 2/1-40	GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	738 x 784* x 552	230 V, 1N	8.7 A	2,0	Type 12/Schuko

\*Indication des mesures avec planche à découper

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG  
Allmendstraße 7  
CH-5612 Villmergen

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

Beer Grill GmbH  
Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com  
www.beergrill.com



Nouveau avec  
**réfrigérant  
R600a**



## Uno Top Cold

# Uno Top Cold — le système de vitrine réfrigérée le plus compact au monde

### Présentation professionnelle de vos mets réfrigérés

L'Uno Top Cold combine de manière raffinée un design novateur avec une technique intelligente, tout en se focalisant sur l'essentiel. Par sa construction compacte, le système peut être utilisé de façon idéale et flexible directement sur le front de vente et s'intègre parfaitement à de nombreux concepts dans les secteurs Take-Away, boulangerie, charcuterie, station-service ou kiosque.

Que vous proposiez des viennoiseries, des produits de petit déjeuner, des desserts, des en-cas et bien d'autres choses encore - vos mets et préparations réfrigérés se présentent dans une fraîcheur irréprochable et sont parfaitement mis en valeur à toute heure de la journée. Les présentoirs linéaires du modèle Uno Top Cold conviennent pratiquement à toutes les offres de restauration.

### Vos avantages:

- ❑ Appareil sur table extrêmement compact et toujours prêt à l'emploi
- ❑ Rafraîchissement par voile d'air qui préserve les mets présentés grâce à un système de ventilation à recyclage d'air
- ❑ Plage de température de +2 °C à +8 °C
- ❑ Température de rafraîchissement réglable individuellement
- ❑ Design novateur et technique intelligente
- ❑ Intégration flexible dans vos concepts journaliers
- ❑ Systèmes portables et donc utilisables partout
- ❑ Éclairage favorisant les ventes des mets présentés
- ❑ Combinaison idéale avec le modèle Uno Top Hot
- ❑ Également disponible avec structure en verre arrondie



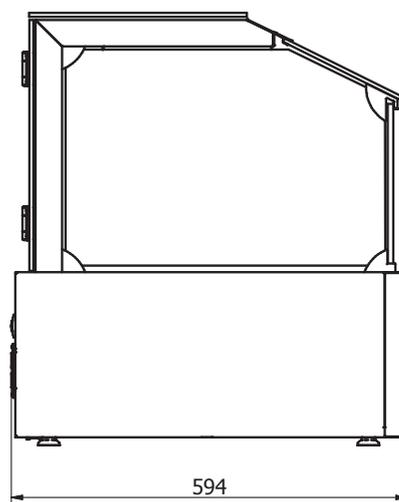
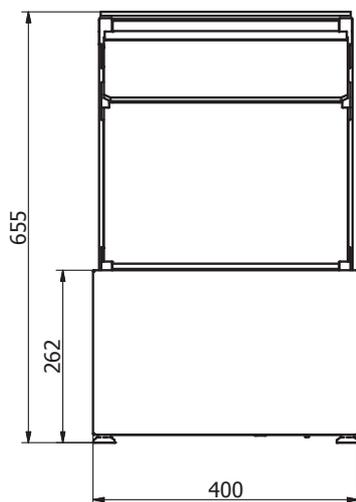
# Uno Top Cold



Vue latérale



Vue arrière avec porte arrière ouverte et commande

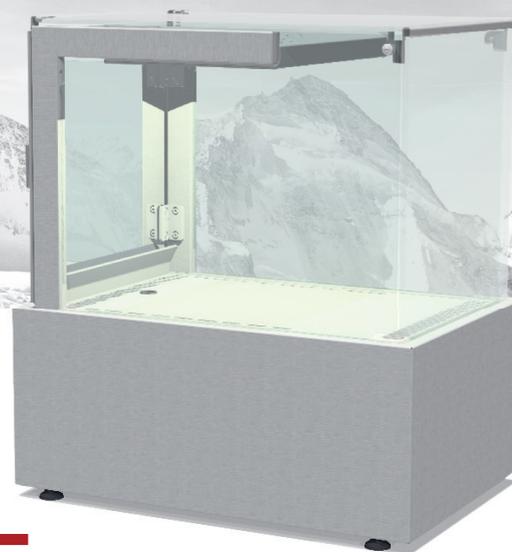


## Données techniques

Modèle	Illustration	Plage de température	Dimension mm L x P x H (mm)	Poids	Tension	Courant nominal max.	Fiche
Uno Top Cold GN 1/1		+2 °C à +8 °C	400 x 594 x 655	40 kg	230 V	1.1 A	Typ 12/ Schuko

Food perfectly presented

BEER<sup>+</sup>



## QUADRO COLD

L'innovation fraîche pour votre plaisir



**NOUVEAU**

### La solution ultime pour vos délices réfrigérés

Cette vitrine de distribution de repas compacte est non seulement un véritable atout visuel, mais également extrêmement polyvalente. Que ce soit pour des pâtisseries tentantes, des produits délicieux pour le petit-déjeuner, des desserts alléchants – la Quadro Cold offre la plateforme idéale pour présenter vos créations culinaires.

Grâce à son design élégant et compact, elle s'intègre aisément dans tout environnement gastronomique sans compromettre la présentation de vos produits.

### Variété et plaisir dans les assiettes

Cette vitrine garantit également une durabilité maximale et une qualité optimale des produits. Grâce à son système de refroidissement par rideau d'air et sa ventilation à circulation d'air innovante, la température reste constante entre +2 °C et +8 °C. Cela permet de conserver vos produits frais, appétissants et parfaitement réfrigérés.

Un autre avantage de la Quadro Cold est son intégration flexible dans votre concept quotidien. Que vous souhaitiez proposer des snacks, des salades ou d'autres produits réfrigérés – cette vitrine est la solution idéale. Vous pouvez ajuster votre offre à tout moment et présenter ainsi un choix varié à vos clients.

### Vos avantages

- ❑ Refroidissement doux du rideau d'air grâce à un système de ventilation innovant à air pulsé
- ❑ Plage de température +2 °C / +8 °C
- ❑ Température de refroidissement réglable individuellement
- ❑ Un éclairage qui favorise la vente grâce à des lampes LED puissantes
- ❑ Design fin et compact
- ❑ Durabilité maximale et qualité optimale du produit
- ❑ Intégration flexible dans votre concept quotidien
- ❑ Permet de proposer une offre alimentaire variée
- ❑ Conçu pour les petits espaces
- ❑ Se combine parfaitement avec Quadro Hot





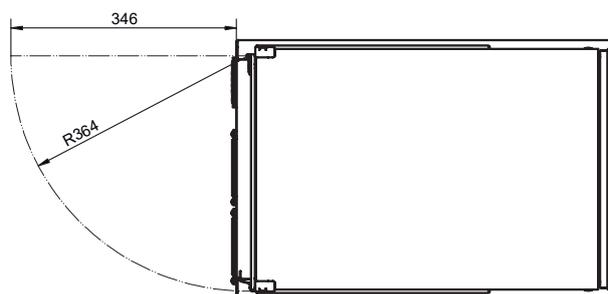
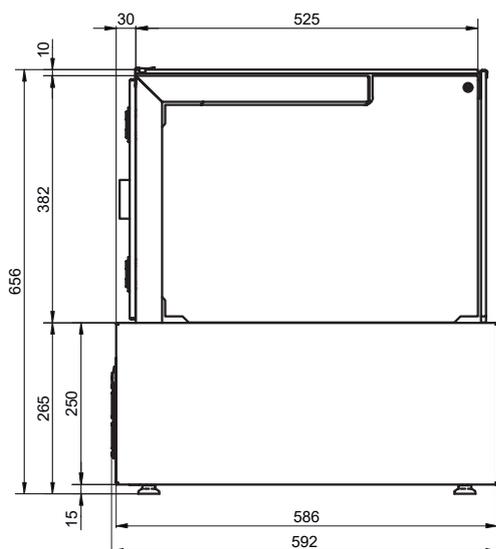
# QUADRO COLD

L'innovation fraîche pour votre plaisir

## Données techniques

Quadro Cold – modèle de table avec verre frontal et porte arrière

Taille	Image	Dimensions mm (L x P x H)	Structure vitrée	Valeurs de raccordement	Fiche
GN 1/1		400 x 592 x 656	anguleux	230 V / 290 W / 1.3 A	type 12 / Schuko



Food perfectly presented

BEER

**Beer Grill AG**

Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Tél. +41 (0)56 618 78 00  
Fax +41 (0)56 618 78 49

**Beer Grill GmbH**

Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tél. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com  
www.beergrill.com



## Uno Compact

# Uno Compact - La solution pratique pour le maintien au chaud ou au froid

### Uno Compact - le système de climat à encombrement réduit

Grâce à un encombrement réduit, l'appareil Uno Compact vous permet de présenter vos repas chauds ou froids dans un climat approprié et encourageant la vente. L'appareil Uno Compact très maniable et mobile est proposé en quatre exécutions de climat. Vous pouvez présenter vos repas dans un environnement de vapeur chaude, chaud sec, neutre ou froid sur un lit de glace pillée et offrir ainsi vos plats toujours dans un environnement de climat optimal.

### Accessoires pour plus de flexibilité

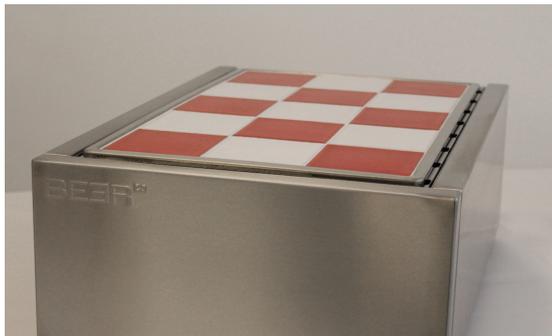
Les plaques en acier inoxydable servant à la réception des diverses surfaces de présentation font de l'appareil Uno Compact un véritable multi-talent. De la plaque à grill en passant par les hotties en céramique ou en verre jusqu'à l'insert pour wok; les accessoires polyvalents permettent de présenter vos repas de façon variée et toujours appétissante.

### Vos avantages

- Technologie Culinario éprouvée en format GN 1/1
- 4 zones de climat: vapeur chaude, chaud sec, neutre ou froid sur lit de glace pillée
- Grâce à l'encombrement réduit; optimal pour une utilisation mobile
- Accessoires pratiques disponibles
- Bilan énergétique optimal; seulement 700 watts par unité
- En option: laquage adapté à votre concept de couleurs
- Idéal aussi pour une utilisation combinée avec le pont à éclairage/chauffant Solaris Design



# Uno Compact



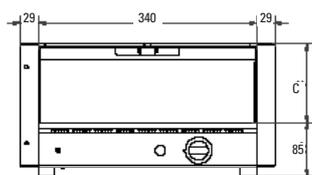
Accessoire pratique: hotties en céramique



Uno Compact combiné avec le pont à éclairage/chauffant Solaris Design

## Données techniques Uno Compact

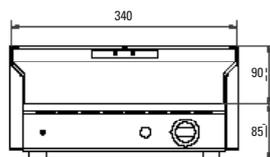
Modèle	Article	Dimension mm (L x P x H)	Bac GN (max. hauteur)	Plaques (format)	Tension	Puissance	Courant nominal max.	Fiche
Uno Compact 150	3307 011	398 x 584 x 250	150 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Type 12 / Schuko
Uno Compact 100	3307 001	398 x 584 x 210	100 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Type 12 / Schuko
Uno Compact 65	3307 031	345 x 575 x 175	65 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Type 12 / Schuko



Uno Compact 100 / Uno Compact 150

Uno Compact 100 = C = 125 mm

Uno Compact 150 = C = 165 mm



Uno Compact 65



Solaris



## Solaris - Pont chauffant/lumineux pour des aliments parfaitement présentés

### Flexibilité et polyvalence

Un éclairage parfait pour vos repas et de la chaleur par le dessus - c'est possible avec le nouveau pont chauffant/lumineux Solaris, qui combine design innovant et qualité optimale, avec les meilleurs matériaux et en utilisant une technologie innovante.

### Possibilités d'utilisation et de combinaison multiples

Solaris est peu encombrant et peut être installé quel que soit l'environnement et la surface de présentation.

Il peut être équipé avec flexibilité de plaques de cuisson, réchauds mobiles, ou combinés à des équipements intégrés. Les multiples combinaisons possibles entre lumière et chaleur éclairent votre art culinaire sous un angle optimal.

### Les avantages

- Complément de chaleur par le dessus grâce à un rayonnement infrarouge chauffant performant
- Lampe chauffante avec variateur (en option)
- Présentation parfaite par un éclairage LED optimal
- Design moderne
- Polyvalence
- Installation rapide et montage simple grâce à de multiples supports et dispositifs de montage
- Ponts doubles et simples avec garnissage variable, selon les besoins
- Hygiène respectée par une vitre de protection
- Grand choix de tailles standard, dimensions sur mesure possibles sur demande
- Possibilité d'adapter en option la couleur aux teintes du client
- Lampe chauffante et lampe neutre équipées de protections anti-projections

Food perfectly presented

BEER

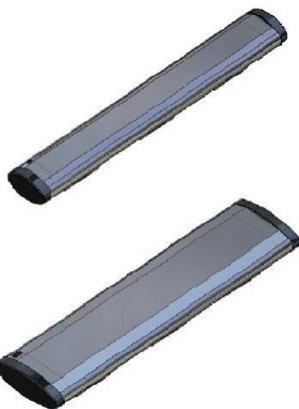
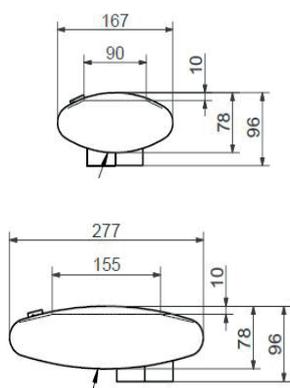


Solaris - s'ajuste parfaitement, quel que soit le concept



## L'assortiment

- ▣ Solaris pont simple ou pont double (uniquement lampe neutre, uniquement lampe chauffante ou les deux combinées)
- ▣ Différents supports et consoles pour installation sur table, au plafond et montage mural
- ▣ Supports et consoles avec conduits rectangulaires; réglables en hauteur ou à hauteur fixe, à brancher (fiche T12 ou Schuko) ou pour raccordement fixe
- ▣ Vitre de protection en verre de sécurité ESG du côté client ou tablettes en verre sur les deux côtés
- ▣ Teinte ajustable sur demande du client à celle du Solaris pont simple ou double
- ▣ Diverses tailles standard de longueurs 598 à 2128 mm, longueurs sur mesure possibles sur demande



### Pont simple

- ▣ Pont simple avec lampe chauffante (rayonnement IR 300 W par GN)
- ▣ Pont simple avec lampe neutre (LED)
- ▣ Avec interrupteur

### Pont double

- ▣ Pont double avec lampe chauffante, ou chauffante/ neutre avec fonction de commutation
- ▣ Lampe neutre avec interrupteur
- ▣ Lampe chauffante avec interrupteur ou variateur



## Pont de luminaires et de chauffe à infrarouges

### Maintien au chaud optimal et éclairage de vos repas présentés

#### Une assiette chaude pour un hôte satisfait

Tous les gastronomes connaissent le problème: aux heures de grandes affluences, le service des plats à la table des hôtes prend un peu plus de temps. Il arrive alors qu'un menu déjà prêt reste en cuisine en attendant de pouvoir être servi à l'hôte.

Pour que votre hôte puisse savourer son repas chaud et frais et se convaincre de votre savoir-faire culinaire, Beer Grill a développé les ponts de luminaires et de chauffe à infrarouges qui garantissent le maintien au chaud des assiettes prêtes à être servies. En plus, des canaux de luminaires adaptés sont disponibles pour éclairer de manière optimale vos repas, ce qui offre un avantage supplémentaire lors de la préparation des assiettes.

Les ponts de luminaires et de chauffe à infrarouges sont disponibles en exécution à 1 ou 2 rangées et en dimensions diverses. La chaleur est propagée par des éléments de chauffe en céramique.

#### Autres avantages

- ❑ modèles à 1 ou 2 rangées pour 1 ou 2 rangées d'assiettes en profondeur
- ❑ diverses longueurs de canaux pour 2 à 7 assiettes : 670 / 920 / 1262 / 1512 / 1762 / 2104 / 2354 mm
- ❑ modèle à 1 rangée avec 800 / 1200 / 1600 / 2000 / 2400 / 2800 ou 3200 W
- ❑ modèle à 2 rangées avec 1000 / 1500 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500 ou 4000 W
- ❑ châssis en acier au chrome-nickel
- ❑ commande par commutateur rotatif résistant à la chaleur (gauche ou de droite)
- ❑ protection de contact situé au-dessous du corps de chauffe
- ❑ parties latérales préparées pour recevoir des accessoires de montage et des consoles
- ❑ pont de luminaires et de chauffe à réglage individuel
- ❑ grand choix d'accessoires assortis pour la mise en place et le montage
- ❑ le canal de chauffe des grands modèles est partagé jusqu'à trois zones



# Pont de luminaires et de chauffe à infrarouges

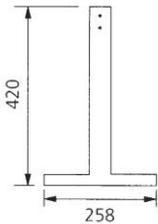


## Assortiment

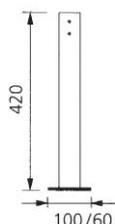
- ▣ pont de luminaires et de chauffe à infrarouges en exécution à 1 et 2 rangées
- ▣ différents supports pour un montage sur table, au plafond ou mural
- ▣ diverses dimensions standard avec une longueur 170 à 2354 mm
- ▣ canal de luminaires et de chauffe à réglage individuel par commutateur rotatif résistant à la chaleur

## Extrait des modèles de consoles, équerres de montage

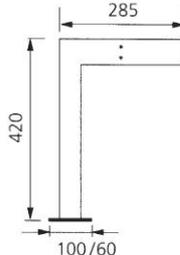
Console standard pour placement libre / appui centré



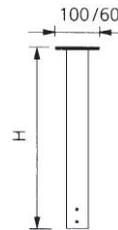
Console standard pour montage fixe / appui centré



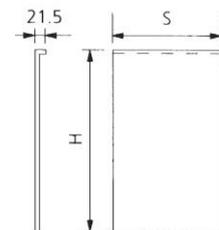
Console standard pour montage fixe / appui centré



Console de suspension / appui centré



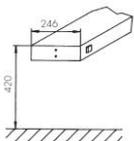
Equerres de montage à suspendre centré



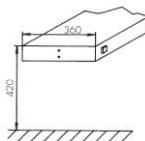
Pour d'autres accessoires de montage, veuillez contacter votre conseiller de vente.

## Applications des ponts de chauffe

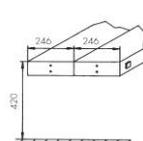
à 1 rangée



à 2 rangées



à 2 x 1 rangée



Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG  
Allmendstraße 7  
CH-5612 Villmergen

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

Beer Grill GmbH  
Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com  
www.beergrill.com



## WP 1/1 PRO

# Solution de buffet flexible pour maintenir et présenter vos mets au chaud

### Flexibilité et simplicité : Présentation et Maintien au chaud

Le modèle Beer WP 1/1 PRO réunit d'une façon extrêmement simple les avantages de la plaque Beer de maintien au chaud avec spot IR efficace de chaleur d'appoint. La noble surface de présentation en verre trempé, constitue l'élément de base pour le maintien au chaud de vos plats et boissons. La répartition régulière de température sur la plaque de verre, jointe à un puissant spot IR est le signe d'une excellente qualité et assure un éclairage des produits proposés qui stimule les ventes.

Grâce à sa construction compacte, le système peut être utilisé de façon idéale et flexible aux alentours du buffet ou convient parfaitement à divers concepts directement sur le front de vente. Les dimensions réduites permettent de disposer de plusieurs appareils juxtaposés en cas de besoin. Le WP 1/1 PRO est parfaitement adapté à une utilisation dans des buffets, comptoirs de vente ou party-service.

### Quelques avantages

- Appareil de table, extrêmement compact, prêt à brancher
- Conception moderne de dimensions réduites en ACN et verre
- Eclairage des produits proposés stimulant la vente
- Température de surface réglable en continu, 30 - 90 °C
- Répartition régulière de température garantie
- Chaleur d'appoint par le haut grâce à de puissants spots IR
- Surface de présentation facile à nettoyer en verre noir
- Système portable et donc utilisable partout
- Construction robuste
- Idéal pour buffets, comptoirs de vente et party-service



# WP 1/1 PRO



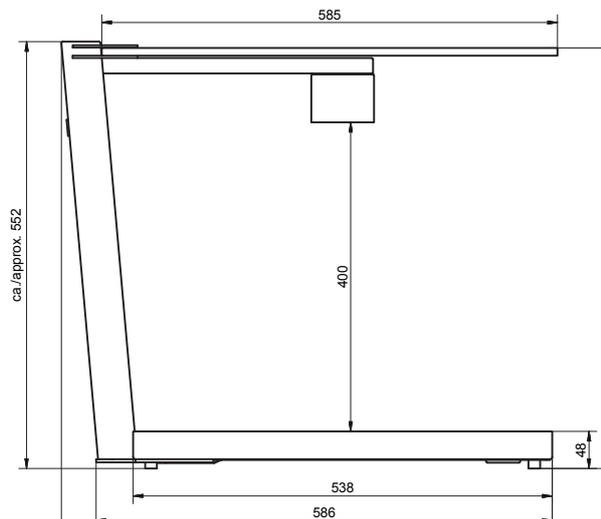
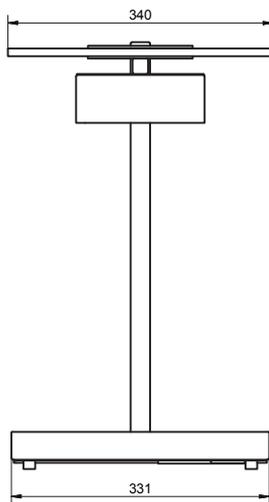
Vue côté



Interrupteur marche/arrêt pour le spot IR

Interrupteur rotatif pour le réglage de la plaque de maintien au chaud

Vue arrière



## Données Techniques

Modèle	Illustration	Dimension mm L x P x H (mm)	Puissance	Tension	Courant nominal max.	Fiche
WP 1/1 PRO		331/340 x 630 x 552 mm (masse maximum extérieure)	640 W	230 V	2.8 A	Typ 12 / Schuko



## Pare-haleine mobile

### Protection simple, de style et hygiénique

#### Style et hygiène

Beer Grill offre avec le développement du nouveau pare-haleine mobile une solution de style et simple répondant aux dernières exigences en termes d'hygiène. Le cadre robuste en acier inoxydable fait du pare-haleine un produit idéal pour l'utilisation au-dessus de buffets, comptoirs de vente et aussi pour le domaine traiteur. Il est flexible et utilisable en combinaison avec des appareils de table, des cuves à glace pillée ou d'autres possibilités de présentation. Grâce à un design attrayant et intemporel en acier au chrome-nickel et en verre, le protège-haleine s'intègre dans chaque concept de présentation des mets. La construction bien étudiée permet de démonter la verrière sans outil.

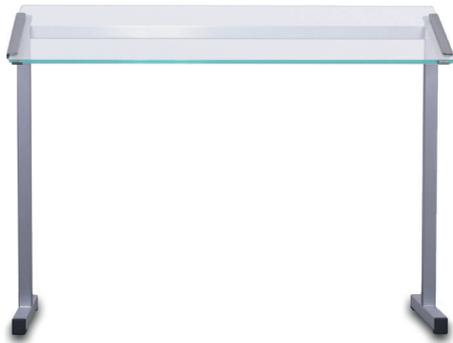
Le pare-haleine mobile est le complément idéal pour des utilisations temporaires et durables tout en offrant une protection hygiénique à vos produits alimentaires.

#### Sélection de quelques avantages

- Facile à manier
- Design et style
- Entièrement fabriqué à partir d'acier inox et de verre
- Simple à nettoyer
- Verrière démontable sans outil
- Montage et démontage rapide
- Idéal pour buffets, comptoirs de vente et party service
- Combinable avec la cuve à glace pillée Beer



# Pare-haleine mobile



## Données techniques

Modèle	Dimension (L x P x H)	Poids	Article
GN 2/1	800 x 390 x 609 mm	7.5 kg	3200452
GN 3/1	1140 x 390 x 609 mm	9.6 kg	3200453
GN 4/1	1480 x 390 x 609 mm	11.8 kg	3200454
GN 5/1	1820 x 390 x 609 mm	14.0 kg	3200455

## PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD BEER

Maintenir au chaud – noble et simple



### Maniable, de haute qualité et solide

Le fantastique plaque de maintien au chaud de Beer Grill se présente sous un nouveau look. Qu'est-ce qui a changé ? La surface anti-rayures en verre trempé avec une structure à picots antidérapante. Grâce à ces deux caractéristiques attrayantes, les récipients qui glissent et les rayures gênantes et inesthétiques sur la surface appartiennent définitivement au passé.

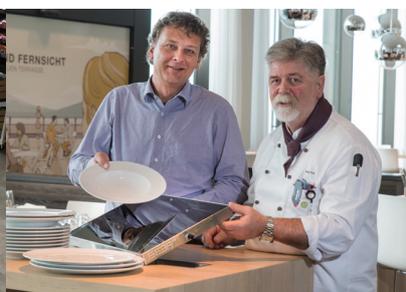
Bien entendu, la nouvelle plaque de maintien au chaud BEER dispose des mêmes caractéristiques imbattables que l'ancien.

Flexibilité illimitée, réglage continu et simple de la température de surface de 30 °C à 90 °C, répartition uniforme de la température, nettoyage facile. Le châssis robuste en acier inoxydable rend la plaque chauffante BEER idéale pour une utilisation sur les buffets, les comptoirs de vente ou chez les traiteurs.



### Vos avantages

- ❑ Surface résistante aux rayures en verre trempé, au choix en noir ou en blanc
- ❑ Structure à picots antidérapante
- ❑ Surface de présentation de haute qualité, facile à nettoyer
- ❑ Châssis robuste en acier inoxydable AISI 304 avec protection pour le bord du verre intégré
- ❑ Température de surface réglable en continu, 30 °C – 90 °C
- ❑ Permet une répartition homogène de la température
- ❑ Efficace sur le plan énergétique grâce à une technique de chauffage innovante
- ❑ Dimensions compactes, faible hauteur avec 45 mm
- ❑ Sortie côté inférieur du cordon d'alimentation électrique
- ❑ La structure modulaire permet d'utiliser plusieurs plaques de maintien au chaud BEER dans une série
- ❑ Également disponible en modèle encastré



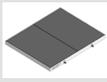


# PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD BEER

Maintenir au chaud – noble et simple

## Données techniques

### Plaque de maintien au chaud BEER – modèle de table

Modèle	Image	N° d'article	Dimensions* mm (L x P x H)	Surface active (L x P)	Zones de chauffage	Puissance	Tension	Fiche
GN 1/1 en longueur		299301	332 x 539 x 45	0.17 m <sup>2</sup>	1	340 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 2/1 en longueur		299302	657 x 539 x 45	0.34 m <sup>2</sup>	2	680 W	230 V	Type 12 / Schuko
en longueur		299303	982 x 539 x 45	0.51 m <sup>2</sup>	3	1020 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 1/1 en travers		299321	539 x 332 x 45	0.17 m <sup>2</sup>	1	340 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 2/1 en travers		299322	539 x 657 x 45	0.34 m <sup>2</sup>	2	680 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 3/1 en travers		299323	539 x 982 x 45	0.51 m <sup>2</sup>	3	1020 W	230 V	Type 12 / Schuko

\*Dimension sans régulateur, incl. pieds. Profondeur du régulateur = 18 mm, hauteur de pieds = 8 mm

### Plaque de maintien au chaud BEER – modèle à encastrer

Modèle	N° d'article	Dimensions extérieures* sans support d'angle mm (L x P x H)	Surface active (L x P)	Zones de chauffage	Puissancecg	Tension	Fiche
GN 1/1	299311	323 x 530 x 44	0.17 m <sup>2</sup>	1	340 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 2/1	299312	648 x 530 x 44	0.34 m <sup>2</sup>	2	680 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 3/1	299313	973 x 530 x 44	0.51 m <sup>2</sup>	3	1020 W	230 V	Type 12 / Schuko

\*Dimension sans régulateur. Profondeur du régulateur = 18 mm

**Formats spéciaux disponibles sur demande**

Food perfectly presented

**BEER** 

**Beer Grill AG**

Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Tél. +41 (0)56 618 78 00  
Fax +41 (0)56 618 78 49

**Beer Grill GmbH**

Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tél. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com  
www.beergrill.com

Food perfectly presented BEER<sup>+</sup>

-5 °C +140 °C

## PLAQUE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

Solution deux en un – l'innovation dans le domaine des buffets



### Maintenir au chaud et au froid devient un jeu d'enfant

Lorsque le plat doit rester froid: la plaque de maintien au froid/chaud BEER. Lorsque le plat doit rester chaud: la plaque de maintien au froid/chaud BEER. C'est exceptionnel! Un appareil muni de 2 fonctions, pour simplifier vos achats.

### Une technologie ingénieuse

Un changement simple et rapide. Un effleurement du bout des doigts suffit pour basculer aisément entre les plages de température froides et chaudes. Moderne et facile à nettoyer, la surface de présentation réalisée en précieux Gorilla Glass se refroidit/se réchauffe en continu de -5 °C à +140 °C.

Elle se prête parfaitement à une utilisation dans les buffets et comptoirs de vente dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration.

### Vos avantages

- ❑ Plaque de maintien au froid/chaud innovante pour le refroidissement et le maintien au chaud de mets
- ❑ Plage de température de -5 °C à +140 °C (pour une température ambiante de +24 °C)
- ❑ Surface de présentation en Gorilla Glass au choix dans les teintes RAL 9004 (noir) ou RAL 9010 (blanc)
- ❑ Disponible dans diverses tailles comme modèle de table ou modèle encastrable
- ❑ Diverses versions encastrables possibles
- ❑ Version autonome ou pour le raccordement à un froid central





## Données techniques

### Plaque de maintien au froid/chaud EK ou ZK – Modèles à encastrer

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	État de surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	330 x 530 x 160	☒ Verre Gorilla recouvrement 2 mm blanc ou noir ☒ Dekton recouvrement* 12 mm (Pierre artificielle)	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	660 x 530 x 160			1520 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	990 x 530 x 160			2340 W	Type 23 / Schuko

\*tous les décors Dekton possibles (voir page 3)



### Plaque de maintien au froid/chaud EK – Modèles de table

Taille	Dimensions mm (B x T x H)	État de surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	345 x 545 x 170	☒ Verre Gorilla recouvrement 2 mm blanc ou noir	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	675 x 545 x 170			1520 W	Type 12 / Schuko



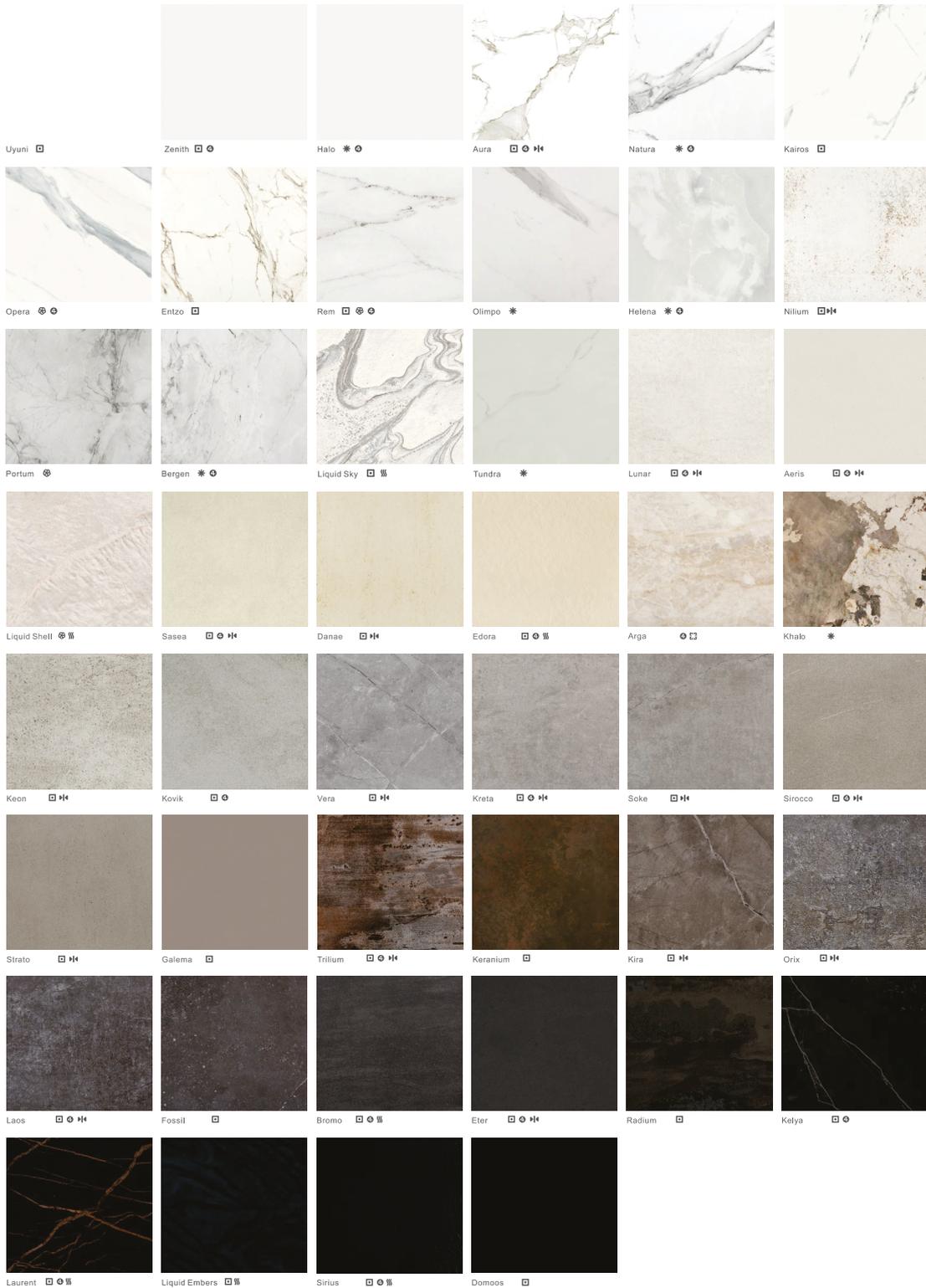
**Auto-refroidissement:** Réfrigérant R600a, pour GN 4/1 R290

**Refroidissement central:** au choix avec réfrigérant R134a, R404a, R507a



# Dekton

## Plaque de maintien au froid/chaud – Modèles de table



Food perfectly presented

BEER 

**Beer Grill AG**

Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 78 00  
Fax +41 (0)56 618 78 49

**Beer Grill GmbH**

Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beerg grill.com  
www.beerg grill.com