



BEER TURBO-SNACK

Combinaison d'un four à convection et d'un micro-ondes



Un concentré de puissance compact

Le BEER Turbo-Snack est le four à haute vitesse idéal pour la restauration rapide. Il combine four à convection avec un micro-ondes et permet de cuire rapidement pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, savoureux et juteux.

Programmé pour être polyvalent

Le potentiel d'efficacité du BEER Turbo-Snack séduit immédiatement les professionnels. Avec 1024 programmes de cuisson et 15 phases de cuisson, il permet de préparer rapidement et facilement une grande variété de plats. Cette flexibilité rend également le BEER Turbo-Snack intéressant pour la restauration rapide et les livraisons.

Une manipulation simple

Le puissant BEER Turbo-Snack est immédiatement prêt à l'emploi. Le menu clairement structuré ainsi que les pictogrammes simples facilitent l'utilisation et font de ce four à haute vitesse un collègue précieux dans le stress du travail quotidien.

Vos avantages

- ❑ Puissant four à haute vitesse
- ❑ 1024 programmes et 15 phases de cuisson
- ❑ Confort d'utilisation intuitif
- ❑ Une manipulation simple
- ❑ Préparation rapide de nombreux snacks
- ❑ Les snacks sont croustillants tout en étant frais et juteux
- ❑ Vitesse du ventilateur : 0% à 100%
- ❑ Écran tactile en couleur
- ❑ Programme avec images enregistrables sur une clé USB
- ❑ Inclus dans la livraison : 1x Pelle, 1x Panier de cuisson en fibre de verre, 1x Insert de cuisson/défecteur et 1x Plaque à pizza aluminium perforée





BEER TURBO-SNACK

Inclus dans la livraison



Pelle



Panier de cuisson



Insert de cuisson/défecteur



Plaque à pizza



Données techniques

BEER Turbo-Snack

Dimensions mm (B x T x H)	Dimensions intérieures mm (B x T x H)	Plage de température	Poids	Puissance	Puissance du micro-ondes	Puissance de la soufflerie d'air chaud	Vitesse du ventilateur
460 x 680 x 660	305 x 325 x 180	25 °C à 280 °C	71 kg	3.3 kW / 230 V / 50 Hz	1200 W	3000 W	0% à 100%

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



Projet _____

N° d'article _____

Quantité _____

LE Fire™

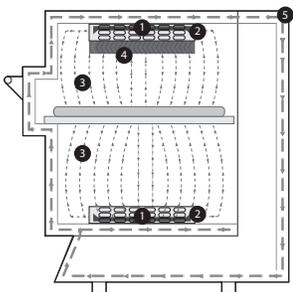


PERFORMANCE

Le TurboChef Fire peut offrir n'importe où l'expérience d'une pizza au style four artisanal. Cuisant à 842°F/450°C, le four peut cuire des pâtes à pizzas fraîches de 14 pouces en seulement 90 secondes. Le four est petit et sans conduit d'évacuation, il peut donc être placé virtuellement n'importe où sans ventilation de type II ou type III.

VENTILATION

- Fonctionnement sans extraction répertorié UL® (KNLZ).†
- Test EPA 202 (8 hr):
 - Produit: Pizzas pepperoni
 - Résultats: 0,48 mg/m³
 - Ventless Requirement: <5,00 mg/m³
- Filtration catalytique interne pour limiter les émissions de fumée, de graisse et d'odeurs.



1. Ventilateurs à Convection
2. Appareils de chauffage
3. Circulation d'air à Convection
4. Convertisseur Catalytique
5. Refroidisseur Isolé

CONSTRUCTION EXTÉRIEURE

- Revêtement en poudre (RAL-3020 - Feu Rouge), enveloppe extérieure et porte en acier résistantes à la corrosion
- Construction en acier inoxydable 430

CONSTRUCTION INTÉRIEURE

- Intérieur en acier inoxydable 430
- Système de refroidissement isolé à double paroi

CARACTÉRISTIQUES FEATURES

- Peut contenir pâte à pizza jusqu'à 14 pouces d'épaisseur
- Convertisseur catalytique intégral pour une opération sans ventilation
- Panneau inférieur amovible pour faciliter le nettoyage
- Contrôle électronique indépendant des températures du haut et du bas
- Moteurs de convection haut et bas
- 6 minuteries
- Fourni avec corde électrique et prise (6 ft. nominal)
- Garanti – 1 an pièces et main d'œuvre

LIVRÉ AVEC LES ACCESSOIRES STANDARD

- 1 Palette en Acier Inoxydable
- 2 Grilles à Pizza en Aluminium de 14 pouces

OPTIONS COULEURS (appelez pour la disponibilité)

- Couleur Standard: Rouge signalisation (RAL-3020)
- Vert jaune (RAL-6018)
- Blanc pur (RAL-9010)
- Noir foncé (RAL-9005)
- Bleu (RAL-Sur mesure TurboChef Bleu)
- Acier inoxydable

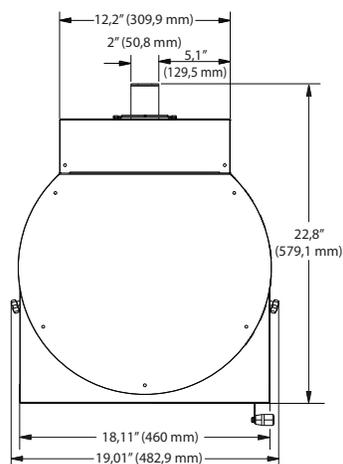
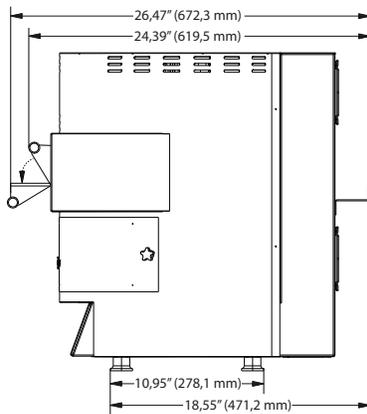
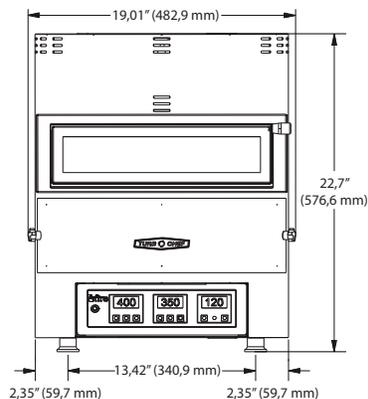


Ce produit est conforme aux recommandations de ventilation définies dans la norme NFPA96 à l'aide de la méthode de test EPA202.

† La certification sans extraction est pour tous les ingrédients alimentaires à l'exception des aliments classés « protéines brutes grasses ». De tels aliments incluent le bœuf non désossé, le poulet cuit avec sa peau, la viande hachée crue, les saucisses crues, les steaks, etc. Pour la cuisson de ces types d'aliments, consulter les codes et les organismes de systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation pour assurer la conformité avec les spécifications de ventilation.

L'agrément sans extraction ultime dépend de l'agrément AHJ, puisque certaines juridictions peuvent ne pas reconnaître la certification ou l'application UL. Si vous avez des questions concernant les certifications sans extraction ou les codes locaux, veuillez adresser un e-mail à ventless.help@turbochef.com

TurboChef se réserve le droit d'effectuer des substitutions de composants ou des changements des spécifications sans préavis.



DIMENSIONS		
Hauteur	21,70 po.	551 mm
sur pieds	22,70 po.	576,6 mm
Largeur	19,01 po.	482,9 mm
Profondeur (empreinte)	18,55 po.	471,2 mm
avec porte fermée	24,39 po.	619,5 mm
avec porte ouverte	26,47 po.	672,3 mm
Poids	75 lb.	34 kg
Compartment de cuisson		
Largeur	14,75 po.	375 mm
Profondeur	14,75 po.	375 mm
Dégagement du mur (Four non conçu pour une installation encastrée)		
Haut	2 po.	51 mm
Côtés	2 po.	51 mm
Dos	0 po.	0 mm

MONOPHASÉ		
FRE-9600-1: Rouge signalisation (RAL 3020) - Amérique du Nord		
FRE-9600-2: Vert jaune (RAL 6018) - Amérique du Nord		
FRE-9600-4: Blanc pur (RAL 9010) - Amérique du Nord		
FRE-9600-5: Noir foncé (RAL 9005) - Amérique du Nord		
FRE-9600-6: Bleu - Amérique du Nord		
FRE-9600-31: Acier inoxydable - Amérique du Nord		
Tension	208 / 240 V CA	
Watts	3700 / 4800 W	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Disjoncteurs	30 A	
Courant d'entrée	17,5 - 20,5 A	

FRE-9600-7-UK: Rouge signalisation (RAL 3020) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-8-UK: Vert jaune (RAL 6018) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-10-UK: Blanc pur (RAL 9010) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-11-UK: Noir foncé (RAL 9005) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-12-UK: Bleu - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-32-UK: Acier inoxydable - Europe/Asie/Amérique du Sud		
Tension	230 V CA	
Watts	4500 W	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Disjoncteurs	32 A	
Courant d'entrée	17,5 - 20,5 A	

FRE-9600-13-AK: Rouge signalisation (RAL 3020) - Australie		
FRE-9600-14-AK: Vert jaune (RAL 6018) - Australie		
FRE-9600-16-AK: Blanc pur (RAL 9010) - Australie		
FRE-9600-17-AK: Noir foncé (RAL 9005) - Australie		
FRE-9600-18-AK: Bleu (Custom) - Australie		
FRE-9600-33-AK: Acier inoxydable - Australie		
Tension	230 V CA	
Watts	4500 W	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Disjoncteurs	32 A	
Courant d'entrée	17,5 - 20,5 A	

POLYPHASÉ		
FRE-9600-25-EW: Rouge signalisation (RAL 3020) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-26-EW: Vert jaune (RAL 6018) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-28-EW: Blanc pur (RAL 9010) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-29-EW: Noir foncé (RAL 9005) - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-30-EW: Bleu - Europe/Asie/Amérique du Sud		
FRE-9600-35-EW: Acier inoxydable - Europe/Asie/Amérique du Sud		
Tension	380 - 415 V CA	
Watts	4510 / 4940 W	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Disjoncteurs	20 A	
Courant d'entrée	11,5/1,4/9,2 A	

FRE-9600-19-AU: Rouge signalisation (RAL 3020) - Australie		
FRE-9600-20-AU: Vert jaune (RAL 6018) - Australie		
FRE-9600-22-AU: Blanc pur (RAL 9010) - Australie		
FRE-9600-23-AU: Noir foncé (RAL 9005) - Australie		
FRE-9600-24-AU: Bleu - Australie		
FRE-9600-34-AU: Acier inoxydable - Australie		
Tension	380 - 415 V CA	
Watts	4510 / 4940 W	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Disjoncteurs	20 A	
Courant d'entrée	11,5/1,4/9,2 A	

SPÉCIFICATIONS	
Fournit un four TurboChef Fire de plan de travail. Le four Fire cuit des pizzas dans un style artisanal et traditionnel d'une taille allant jusqu'à 14 pouces. Le four Fire permet à un utilisateur de contrôler indépendamment les températures du haut et du bas de l'intérieur du four, ce qui assure une distribution précise de la chaleur. De plus, il est équipé de 6 minuteries. Le four Fire utilise la technologie catalytique TurboChef afin d'éliminer la fumée et la graisse au cours de l'utilisation, permettant au four d'être certifié UL pour une opération sans ventilation. L'extérieur et l'intérieur sont en acier inoxydable 430. L'enveloppe extérieure et la porte sont disponibles en six couleurs de revêtement en poudre (rouge, vert, noir, blanc ou bleu).	
SHIPPING INFORMATION	
Tous les fours sont emballés dans une boîte à triple paroi ondulée fixée sur un patin en bois.	
Taille de la boîte (incluant le patin) : 34 po. (864 mm) x 30 po. (762 mm) x 34 po. (864 mm) Classe d'article: 110 NMFC #26710 HS code 8419.81	
Poids emballé approximatif: 100 lb. (45 kg)	
Dégagement d'entrée minimum requis pour la boîte: 34,5 po. (876 mm)	

TurboChef Global Operations
 2801 Trade Center Drive / Carrollton, Texas 75007 USA
 US: 800.90TURBO (800.908.8726) / International: +1 214.379.6000
 Fax: +1 214.379.6073 / turbochef.com

HUGENTOBLER

Swiss Hold-o-mat®

Hold-o-mat®

L'original suisse. Encore mieux.



*«Je veux une viande tendre
et pas de stress en cuisine.»*

Le champion suisse de Hugentobler. Inégalé depuis 1995.



Au degré près – le Hold-o-mat maintient au chaud en améliorant la qualité et assure une cuisson à basse température tout en délicatesse.

En 1995, nous avons présenté le premier Hold-o-mat. En 2006, l'appareil a reçu le ICD Award de la meilleure invention pour les cuisines professionnelles. Depuis, 35000 Hold-o-mat font tout le plaisir des grands chefs dans le monde entier. Ce n'est pas étonnant: notre Hold-o-mat leader mondial en termes de précision de température, de déshumidification et d'amélioration de la qualité des plats. Cuisson de nuit? Maintien au chaud améliorant la qualité? Cook & Hold? Aucun problème pour le champion. Son système de déshumidification perfectionné permet de conserver tout le croustillant des plats panés.



L'exactitude et la précision à +/- 1° C



Typiquement suisse



Un capteur magnétique pour la température à cœur



Le Hold-o-mat est le plus précis des appareils de cuisson basse température et de maintien au chaud, avec une exactitude de +/- 1°C. 18/24 m de câble chauffant très fin garantissent une température homogène, même en cas d'ouverture fréquente des portes.



Le Hold-o-mat est développé et fabriqué en Suisse depuis de nombreuses années. Il incarne la durabilité, la précision et la sécurité.



Disponible en option, le capteur de la température à cœur est à couplage magnétique et peut être rangé en lieu sûr en cas de non-utilisation. Il se connecte à tout moment, l'appareil le reconnaissant automatiquement.



Une efficacité inégalée

La perte de poids des pièces de viande cuites avec le Hold-o-mat diminue de 10 à 20%. De plus, le Hold-o-mat fonctionne au courant électrique de 230V et évite ainsi les charges de pointe. Le combisteamer consomme 18 fois plus d'énergie.



Un aperçu parfait

L'affichage OLED garantit un aperçu parfait des températures et une programmation simple. Le Hold-o-mat vous donne en un coup d'œil la température à atteindre, la température actuelle et la température à cœur.



Mobile – idéal pour le service traiteur

Les menus, entièrement préparés à la cuisine, peuvent être transportés dans le Hold-o-mat et servis chauds. Directement du Hold-o-mat au client. Les poignées pivotantes offrent un confort de transport optimal.

«... plus juteux, plus tendre, plus savoureux!»

Pierrot Ayer, président des Grandes tables de Suisse

«... pour une qualité de produit sans compromis! Karlheinz Hauser, 2 Michelin*



«... un outil indispensable – au quotidien comme en compétition.» Mario Garcia, cinquième place au Bocuse d'Or 2019



«... un incontournable, parfait pour la cuisson à basse température, et même écologique en cas d'utilisation prolongée.» Marcus G. Lindner

«... 2000 rosbifs garantis saignants!»

Rolf Oswald, plus grand traiteur de Suisse



«... offre une cuisson sûre tout en délicatesse, optimise la qualité des plats!» Tanja Grandits, 19 points Gault Millau, Cuisinier de l'année 2020, 2* Michelin



«... polyvalent, extrêmement efficace, quasi indestructible.» Rolf Fliegau, 18 points Gault Millau, 2* Michelin



«Je suis fan! ... un contrôle de la température tout simplement parfait et une manipulation très simple!» Rolf Straubinger, 17 points Gault Millau, 1* Michelin, meilleur chef de poisson au monde Bocuse d'Or 1997

«... unique pour travailler en continu avec des points de cuisson parfaits!»

Heinz Reitbauer, Chef de la Décennie Gault Millau, 2* Michelin

S'utilise jour et nuit.

Maintien au chaud améliorant la qualité

Maîtrisez les pics d'activité – conservez dans le Hold-o-mat des morceaux à saisir ainsi que des plats panés jusqu'à leur utilisation, ce qui vous permet d'améliorer leur qualité. Les ingrédients des plats maintenus au chaud sont intégrés directement aux menus préparés et servis au fur et à mesure. A partir de maintenant, envoyez les plats sans stress ni agitation – et avec une qualité parfaite. C'est de la qualité de vie!

Cook & Hold

La cuisson douce à faible température et le maintien au chaud – confiez le Cook & Hold au Hold-o-mat et utilisez le combi-teamer pour d'autres cuissons. La perte de poids des pièces de viande cuites et maintenues au chaud avec le Hold-o-mat diminue de 10 à 20%. Non seulement votre viande est plus tendre, mais les rendements de votre cuisine sont aussi améliorés. Vos convives vont devenir fans!

Dans la chaleur de la nuit

Cuire pendant la nuit, tout simplement – pendant que vous dormez tranquillement, le Hold-o-mat mijote pour vous le menu du lendemain! La cuisson à basse température «pendant la nuit» à l'aide du Hold-o-mat garantit des plats de viande en sauce à la fois tendres et juteux avec une perte de poids réduite et vous fait profiter du tarif électrique de nuit, diminuant ainsi votre facture d'électricité.



Placez votre appareil photo mobile dessus!



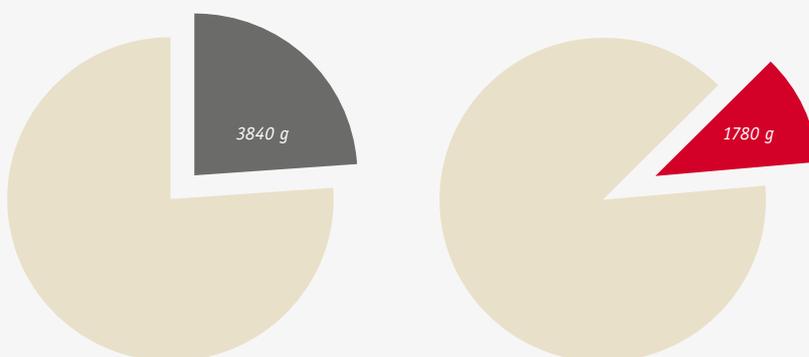
Vidéos d'utilisateurs sur
www.holdomat.ch/videos

Un double gain.

Perte de poids réduite

Qu'il s'agisse de pièces entières ou de plats mijotés: le Hold-o-mat vous permet de réduire la perte de poids des viandes de 10 à 20%.

Perte de poids comparée pour 16 kg de ragoût:
avec un mode de cuisson conventionnel: 3840 g
avec la cuisson pendant la nuit: 1780 g



Réduction des frais liés aux marchandises, à l'énergie et au personnel – exemple issu de la pratique

Par mois, 16 plats en sauce ou grosses pièces (15 à 25 kg), par ex. rôti de bœuf à braiser, rôti de veau, tranches de bœuf à braiser, gigot d'agneau, ragoût de porc, goulasch de bœuf.

Économies liées aux marchandises, à l'énergie et au personnel

Par mois 1088.– CHF

Économies par an 13 056.– CHF

La cuisson «pendant la nuit» à l'aide du Hold-o-mat permet d'économiser chaque année

13 056.– CHF

Réduire la consommation d'énergie

Le Hold-o-mat fonctionne au courant électrique de 230 V et évite de ce fait les charges de pointe. Pour la cuisson de roastbeefs, il ne nécessite que 0,4 kW/h à pleine charge. Un combisteamer consomme 10 fois plus d'énergie.

Comparaison de la consommation d'énergie sur 12 heures (plat mijoté):
Combisteamer (400 V / 12–18 kW)
Hold-o-mat 411 (230 V / 1,5 kW)

Une cuisine préparant 3 pièces entières par semaine économise ainsi **526.–** CHF par an à un prix énergétique de 0,25 CHF/kWh.



Hold-o-mat 411: 1,5 kW



Combisteamer: 15 kW

Hold-o-mat. Les modèles.

Options

- Un capteur magnétique pour la température à cœur
- Option traiteur avec poignées métalliques
- Option traiteur avec rails en matière plastique dure
- Option traiteur avec verrouillage de porte



Technische Daten

Modèle	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311
Capacité (Récipients)	3 x 2/3-65 ou 2 x 2/3-100	3 x 1/1-65 ou 2 x 1/1-100
Dimensions LxPxH	410 x 506 x 346 mm	416 x 667 x 346 mm
Poids	21 kg	24 kg
Puissance raccordée	1050 W	1050 W
Fusibles	10 A	10 A
Tension	230V / 50/60Hz	230V / 50/60Hz
TC-ready	oui	oui
Emploi	Cuisson, maintien au chaud	Cuisson, maintien au chaud

- Contrôle précis de la température grâce à 2 PT 1000 et à un logiciel sophistiqué
- Empilable, peut s'encaster dans tous les meubles et cuisinières de cuisines professionnelles
- Bâti gauche/droite de la porte (facile à modifier)

TC

*TC-ready:
Ces modèles requièrent
le capteur pour la
température à cœur*



Hold-o-mat 411

4 x 1/1-65 ou 2 x 1/1-100

416 x 667 x 423 mm

27,5 kg

1500 W

10 A

230V / 50/60Hz

oui

Cuisson, maintien au chaud

Hold-o-mat 711

7 x 1/1-65 ou 4 x 1/1-100

416 x 667 x 646 mm

38 kg

1800 W

10 A

230V / 50/60Hz

non

Maintien au chaud

KT-MAG

Couplage magnétique

Sonde 1 point

Longueur 500 mm



*«Nous voulons gérer
notre cuisine de manière
rentable, également
à l'avenir.»*

Hugentobler – notre vision.

Des cuisiniers heureux, des mets de meilleure qualité, des rendements plus élevés

Nos systèmes de cuisson sont le fruit de plus de 50 ans d'expérience associés à la passion d'une entreprise familiale suisse. Nous ne nous contentons pas de vous proposer de nouveaux appareils, nous révolutionnons votre cuisine avec des solutions et processus innovants et séduisants qui simplifient nettement la vie quotidienne en cuisine et améliorent la rentabilité de 15 %.

En combinant des appareils et des systèmes de cuisson avec intelligence, et avec l'accompagnement de nos professionnels, vos cuisiniers vont plus loin. Ils sont plus flexibles pour les achats et l'élaboration des mets – et leur emploi du temps est plus attractif. Même en cas de forte affluence, ils peuvent se consacrer à ce qu'ils aiment faire: cuisiner pour des clients qui seront conquis par un service rapide et par la qualité remarquable des mets dans l'assiette.

Si notre solution pour votre système de cuisson ne va pas tout changer dans votre cuisine, elle pourrait bien introduire quelques évolutions. Nous vous accompagnons de A jusqu'à Z, depuis l'analyse du concept jusqu'à la mise en service et l'introduction de nouvelles méthodes de cuisson, en passant par l'étude et la réalisation du projet. Un autre aspect important: nous nous engageons à concrétiser vos souhaits.



Le financement? Nous aidons Formation et coaching

Un budget d'investissement conséquent est une condition préalable optimale à l'acquisition de nouveaux appareils. Malheureusement, dans la réalité, il en va souvent tout autrement. Nous sommes aussi là pour vous en qualité de partenaire de financement. Notre société de leasing vous aide à trouver la solution de financement la mieux adaptée à votre projet.

Nous disposons de six centres de formation dans différentes régions du pays. Vous y apprenez comment utiliser vos appareils de façon optimale. Vous trouverez l'offre de cours actuelle sur www.hugentobler.com. Sur place, nos chefs vous proposeront aussi un coaching individuel.

Service 24/7

Nos techniciens et installateurs sont des professionnels hautement spécialisés. Nous organisons et coordonnons l'intervention du Service Après-Vente. Nous pouvons aussi vous aider à résoudre vous-même le problème. Nous répondons 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 à vos appels.



*Efficacité énergétique
inégalée.*



*Développé et fabriqué
en Suisse.*

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

*Nous sommes votre partenaire pour des concepts
de cuisine innovants et un management rationnel
de la cuisine. **Aujourd'hui et à l'avenir.***

Food perfectly presented **BEER** ^{CH}

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Tél. +41 (0)21 351 3030
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com

www.hugentobler.com



Perfect Fry DSE 570 Machine semi-automatique

Pour frire sans odeurs et sans dépôts de graisse

Elle a tout d'une grande

La friteuse semi-automatique Perfect Fry DSE 570 n'a pas à rougir face à sa grande sœur. Son utilisation est un jeu d'enfant: il suffit d'ouvrir la porte, de verser les produits à frire et de refermer la porte. La Perfect Fry DSE 570 se charge ensuite de tout le processus de friture pour vous, y compris de l'égouttage.

Avec ce modèle aussi, l'ensemble des odeurs, giclées de graisse et brouillards d'huile sont aspirés en interne grâce au système de filtration intégré. Résultat: toute hotte d'évacuation externe est superflue et les dépôts désagréables de graisse dans la cuisine vous sont épargnés.

Des dimensions compactes, 9 programmes différents avec ajustement automatique de la quantité à frire et un nettoyage journalier simple et rapide sont autant d'atouts supplémentaires à porter au crédit de cette friteuse. Ces arguments et bien d'autres tout aussi probants la prédestinent à une utilisation dans les restaurants, les stations-service, les petites cuisines, les buvettes et les endroits dépourvus d'une hotte aspirante comme les locaux provisoires, ainsi que partout où vous avez toujours voulu frire sans que cela soit possible!

Quelques caractéristiques:

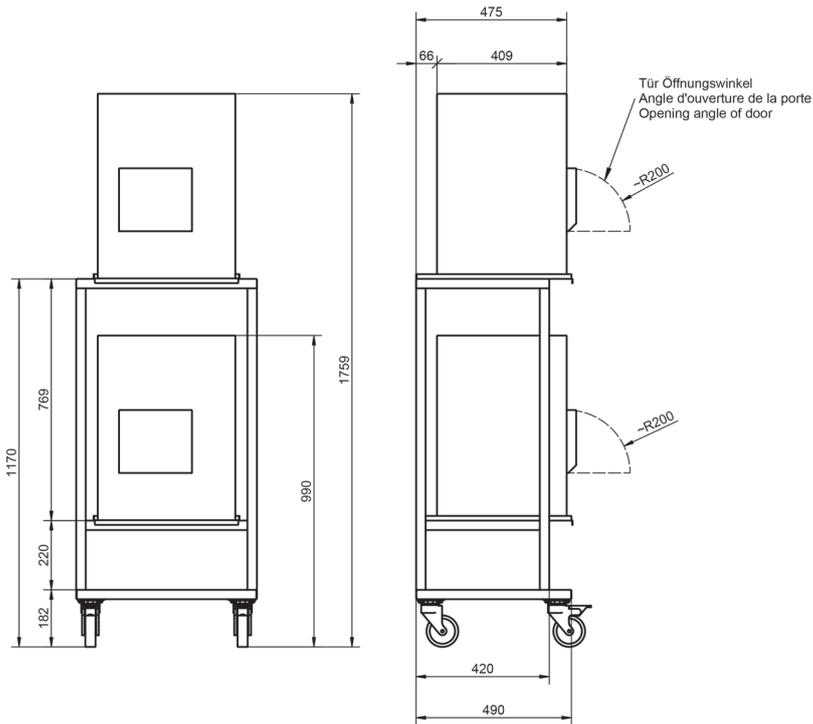
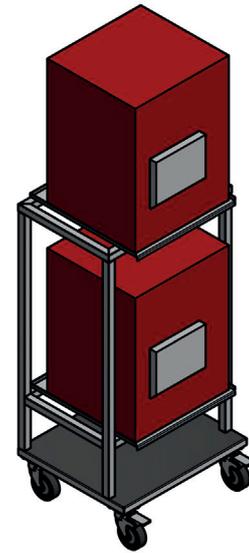
- Friteuse performante avec aspiration intégrée des brouillards d'huile et des odeurs
- Capacité par charge: env. 1.0 kg
- Remplissage manuel, immersion automatique des produits à frire dans l'huile de friture
- Les produits frits sont automatiquement soulevés de l'huile de friture
- Simplicité d'utilisation via les programmes
- Détection et compensation de la quantité
- Fonction de friture constante
- Possibilité de frire avec des charges mélangées
- Filtre à graisse et au charbon actif
- L'appareil s'ouvre complètement en quelques gestes seulement et se nettoie facilement



Perfect Fry DSE 570

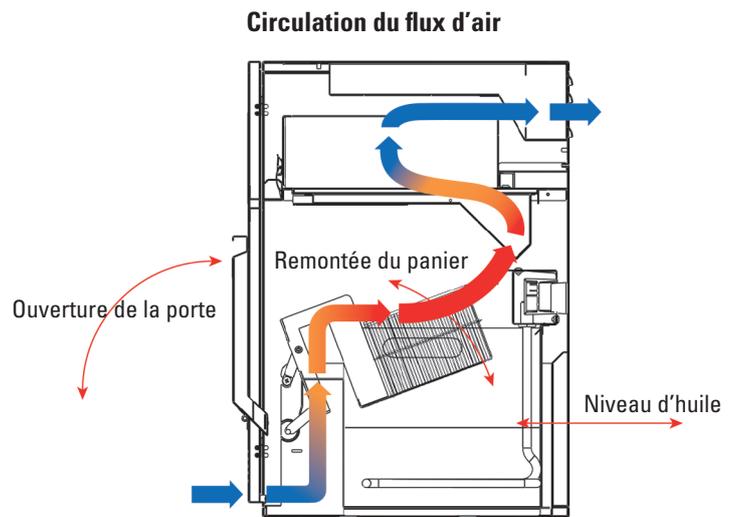
Bâti inférieur pratique

Description	Numéro d'article
Bâti inférieur mobile pour 2 friteuses	213600



Distances minimales requises

Côté	Arrière	Dessus
25.4 mm	50.8 mm	0 mm



Perfect Fry DSE 570 – Données techniques

Modèle	Poids net	Capacité par charge	Contenance d'huile	Tension	Puissance	Ampère	Type de fiche	Dimensions (lxPxH) mm
DSE 570	43 kg	env. 1 kg	8 l	400 V/3 NPE/50 Hz	5.7 kW	10 A	Type 15	434 x 409 x 587

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen

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

info@beergrill.com
www.beergrill.com



Perfect Fry DSA 7200 Machine entièrement automatique

Pour frire sans odeurs et sans dépôts de graisse

Une machine entièrement automatique pour des processus innovants et simplifiés

Perfect Fry DSA 7200 – la friteuse entièrement automatique qui saura vous convaincre et faciliter vos opérations. Après remplissage et sélection du programme souhaité, elle frit de manière autonome, égoutte le produit frit, l'éjecte automatiquement et le garde au chaud. Pour vous, c'est un gain de temps et d'argent: l'ensemble des odeurs, giclées de graisse et brouillards d'huile sont aspirés en interne grâce au système de filtration intégré. Résultat: toute hotte d'évacuation externe est inutile et on évite les dépôts désagréables de graisse dans la cuisine.

Des dimensions compactes, 9 programmes différents avec ajustement automatique de la quantité à frire et un nettoyage journalier simple et rapide sont autant d'atouts supplémentaires à porter au crédit de cette friteuse. Ces arguments et bien d'autres tout aussi probants la prédestinent à une utilisation dans les restaurants, les stations-service, les petites cuisines, les buvettes et les endroits dépourvus d'une hotte aspirante comme les locaux provisoires, ainsi que partout où vous avez toujours voulu frire sans que cela soit possible!

Quelques caractéristiques:

- ❑ Friteuse performante avec aspiration intégrée des brouillards d'huile et des odeurs
- ❑ Capacité par charge: env. 1.5 kg
- ❑ Processus de friture automatique, égouttage compris
- ❑ Ejection automatique des produits frits
- ❑ Simplicité d'utilisation via les programmes
- ❑ Détection et compensation de la quantité
- ❑ Filtre à graisse et au charbon actif
- ❑ L'appareil s'ouvre complètement en quelques gestes seulement et se nettoie facilement
- ❑ Fonction de friture constante
- ❑ Possibilité de frire avec des charges mélangées
- ❑ Le produit frit est automatiquement maintenu au chaud (lampe chauffante pour le produit frit en accessoire)
- ❑ Protection de votre personnel grâce au système de friture fermé



Perfect Fry DSA 7200

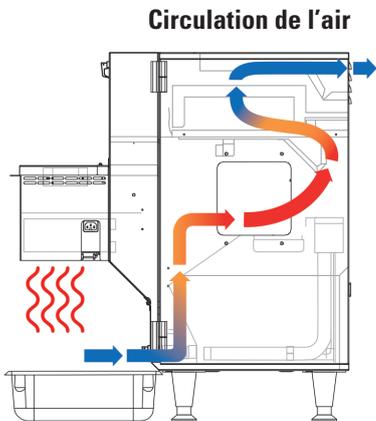
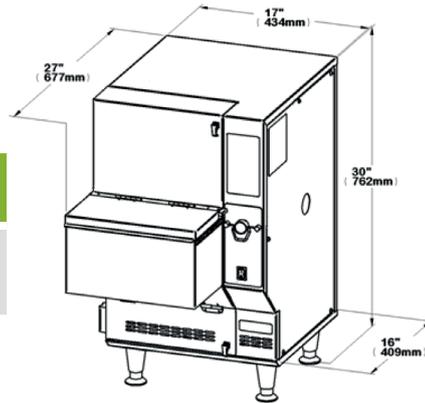
Bâti inférieurs pratiques

Description	Numéro d'article
Bâti inférieur mobile pour 1 friteuse Avec structure de cadre pratique pour 1 bac GN 1/1 pour les produits frits	213501
Bâti inférieur mobile pour 2 friteuses Avec structure de cadre pratique pour 2 bacs GN 1/1 pour les produits frits	213500

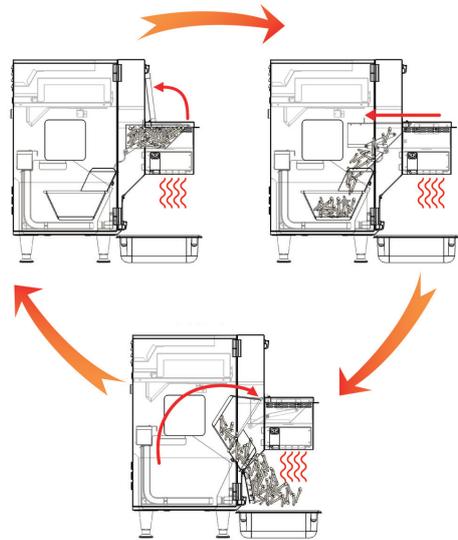


Distances minimales requises

Côté	Arrière	Dessus
25 mm	50 mm	0 mm



Étapes de friture



Perfect Fry DSA 7200 – Données techniques

Modèle	Poids net	Capacité par charge	Contenance d'huile	Tension	Puissance	Ampère	Type de fiche	Dimensions (LxPxH) mm
DSA 7200	57 kg	env. 1.5 kg	11 l	400 V/3 NPE/50 Hz	7.2 kW	16 A	CEE 16	434 x 677 x 762

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen

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

info@beergrill.com
www.beergrill.com



world of cooking

SpaceCombi[®] MKN

Made for you.



Les défis quotidiens en cuisine





La cuisine est le cœur de la gastronomie, le lieu où engagement et générosité font naître de nouvelles expériences gustatives. Les conditions d'exercice de ces activités sont de plus en plus complexes. Ceci est vrai pour les snack-bars, les restaurants, la restauration d'entreprise ou de collectivité, soit la restauration hors-foyer.

Les cuisines sont de plus en plus petites et laissent donc de moins en moins de place pour les appareils et la préparation des repas.

Les clients souhaitent une grande diversité de produits qui doivent être frais et préparés rapidement à toute heure. De plus, tout cela ne doit pas être accompli seulement par des cuisiniers professionnels, mais fréquemment par un personnel non formé ou des employés intérimaires. Les appareils doivent donc être peu encombrants et d'utilisation simple, tout en présentant un design agréable pour le Frontcooking.

Pour tous ces défis, MKN a développé des solutions qui rendront votre quotidien en cuisine simple, efficace et facile à planifier !



Les surfaces sont de plus en plus chères



Frontcooking / Showcooking



Désir d'une grande diversité de produits



Exigences hygiéniques élevées



Cuisines étroites : Peu de place pour la préparation



Exigences élevées en terme d'efficacité énergétique



Des produits frais doivent pouvoir être préparés rapidement à toute heure



Personnel non formé / Manque de professionnels

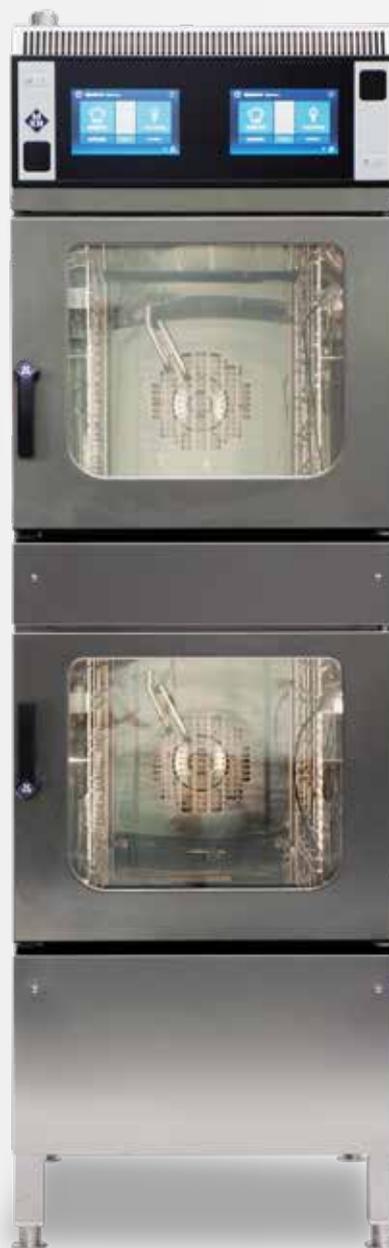
SpaceCombi MKN

La première gamme compacte professionnelle.

Le four mixte qui convient à tout le monde.

Face à de nouveaux marchés, des exigences croissantes des clients, un manque d'employés qualifiés, et de nombreuses évolutions du secteur, des idées innovantes sont requises. Avec nos SpaceCombis® MKN, nous avons développé des appareils qui répondront aux exigences du futur. Ces fours mixtes compacts offrent toutes les fonctions de leurs « collègues » plus grands – et ce pour un encombrement nettement inférieur.

Chaque SpaceCombi® offre ses atouts spécifiques en termes d'espace, de flexibilité et d'indépendance. La technologie en cuisine - **conçue pour vous !**



SpaceCombi
team

SpaceCombi
magic team



SpaceCombi
magic hood



SpaceCombi

Scannez
maintenant
pour voir
la vidéo en
ligne !





#conçu pour vous

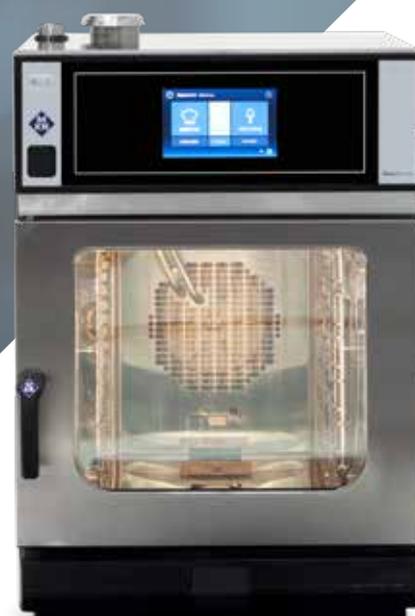
De l'espace pour les idées

L'équipement de votre cuisine doit correspondre aussi parfaitement que possible à votre concept gastronomique. En particulier dans les petites cuisines où il est crucial d'utiliser l'espace aussi efficacement que possible.

Cela est possible avec beaucoup de créativité ainsi qu'une bonne planification de tous les processus de travail.

Notre SpaceCombi® a été spécialement conçu pour les cuisines optimisant l'espace et pour une utilisation simple en Frontcooking, les zones de self-service, les boutiques ou d'autres points de vente de restauration hors-foyer similaires.

SpaceCombi® MKN : un maximum d'efficacité dans un minimum d'espace.



SpaceCombi

SpaceCombi MKN.

De la grande cuisine.

▶ **55
cm** ◀

▶ **55
cm** ◀



SpaceCombi
classic

SpaceCombi

Convient à toutes les cuisines.

De nombreux avantages professionnels sur une largeur de 55 cm seulement – voici le SpaceCombi®. Ce four mixte complet est 40 %* plus étroit – sans compromis sur les fonctions techniques.

Avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1, il offre la même capacité d'enfournement d'un four mixte plus grand. Concept de commande intuitif Guided Cooking, système de nettoyage automatique, design agréable et de nombreux autres avantages font du SpaceCombi® le compagnon idéal dans votre cuisine.

* par rapport au FlexiCombi® MKN

**6 x
GN 1/1**

Le SpaceCombi® MKN est un four mixte complet avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1 sur une largeur de 55 cm seulement

” Le SpaceCombi®, avec une largeur de 55 cm seulement, est un four mixte complet ! Parfait pour ma cuisine dans laquelle l'espace est un facteur essentiel. Je l'adore !

JULIA KOMP

Plus jeune chef étoilée Michelin d'Allemagne

#conçu pour vous

Aussi flexible que les tendances du marché

Les tendances n'ont jamais évolué aussi rapidement qu'aujourd'hui. C'est également le cas dans le secteur de la gastronomie. Les souhaits des clients changent constamment et leurs exigences s'accroissent. Aujourd'hui, un repas ne doit pas seulement être savoureux, mais aussi bon pour la santé. L'offre est diversifiée et présentée de manière appétissante, les repas sont préparés sous les yeux des clients, l'acte de cuisiner est célébré.

C'est pour répondre à ces défis que MKN a développé le SpaceCombi[®] Team avec ses deux enceintes de cuisson. Petit, compact, facile à utiliser et avec un éventail de possibilités de cuissons telles que la cuisson vapeur et le rôtissage dans un seul appareil. Ceci vous permet de répondre aux souhaits de vos clients en toute sérénité.



SpaceCombi
team

Une grande diversité sur une petite surface.



Cuire du poisson ou des croissants, préparer des quartiers de pomme de terre ou du poulet rôti, le SpaceCombi® Team vous permet de proposer à vos clients une offre très diversifiée. Les deux enceintes de cuisson séparées peuvent être commandées individuellement.

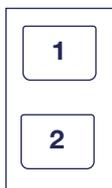
Ceci permet par exemple de réaliser une cuisson vapeur dans une enceinte tout en cuisant des produits de boulangerie dans la deuxième. Différentes fonctions telles que le Guided Cooking assurent une qualité constante, soutiennent l'utilisateur et l'accompagne tout au long du processus de cuisson, et tout cela avec un appareil de seulement 55 cm de largeur.

**12 x
GN 1/1**

Four mixte professionnel avec 2 x 6 niveaux d'insertion GN 1/1 sur une largeur de seulement 55 cm.



Ergonomique avec une hauteur maximale d'insertion de moins d' 1,50 m



2x
enceintes de
cuisson séparées
2 modes de cuisson
simultanés



Porte hygiénique
en triple vitrage



Eclairage LED
pour un éclairage optimal de
tous les côtés

SpaceCombi
team

Prêt à vous lancer dans la **restauration hors-foyer** ?

Clients du marché de la restauration hors-foyer



Chiffre d'affaire de la restauration hors-foyer
Tendance croissante



56 % du chiffre d'affaire pour la **restauration rapide**

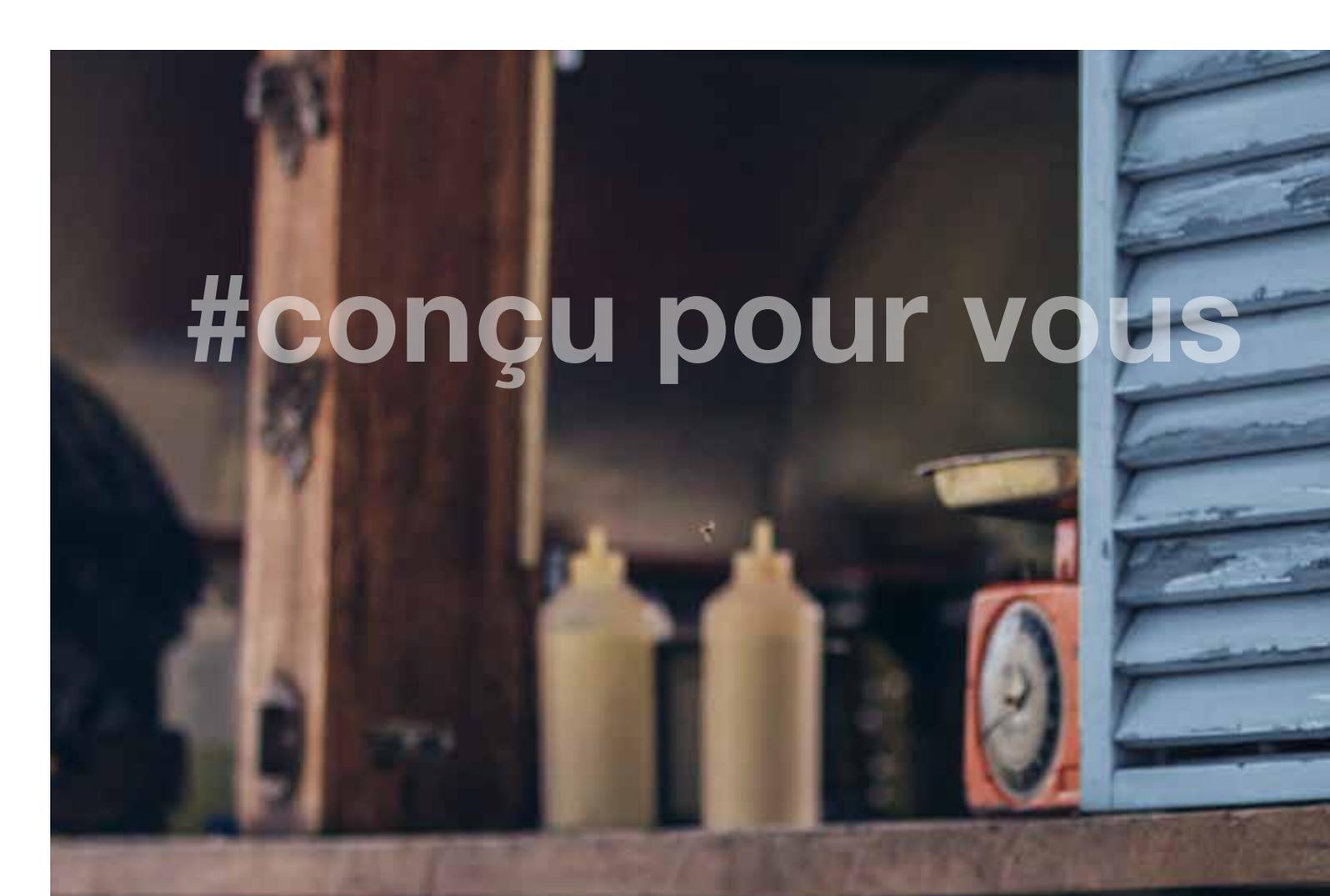
(la restauration rapide avec service au comptoir et service rapide est un segment de la restauration hors-foyer)



Dépense par visite sur le marché de la restauration hors-foyer



Le marché de la restauration hors-foyer est en plein boom et le nombre de points de vente s'accroît donc proportionnellement. Mais ces points de vente apparaissent souvent là où aucune cuisine professionnelle n'a été prévue – dans les stations-services, sur les marchés alimentaires et dans de nombreux autres lieux. C'est pourquoi MKN a développé des solutions adaptées avec lesquelles vous serez parfaitement préparé à ces nouveaux défis.



#conçu pour vous

Cuisiner – partout et sans système d'extraction supplémentaire !

La liberté comme je l'aime

Street Food, marché hebdomadaire, boulangerie ou encore station-service. Les clients y apprécient aujourd'hui un petit en-cas savoureux. Cela doit être rapide, frais et d'excellente qualité. Pour cela, nous avons développé les appareils adéquats : des fours mixtes compacts avec leur propre système d'extraction intégré.

Mettez en œuvre vos concepts gastronomiques en toute liberté !



MAGIC HOOD
INSIDE

HoodIn
INSIDE



SpaceCombi
magic hood



SpaceCombi
magic team

Cuisiner sans limites avec MagicHood.

Cuisiner sans limites. Le SpaceCombi® Magic Team vous ouvre des possibilités totalement inédites. Notre four mixte n'est pas seulement compact : avec son système d'extraction intégré MagicHood, il est aussi autonome.

Vous cuisinez simplement là où vous le souhaitez. Même si aucun système d'extraction n'était prévu dans le lieu que vous avez choisi.

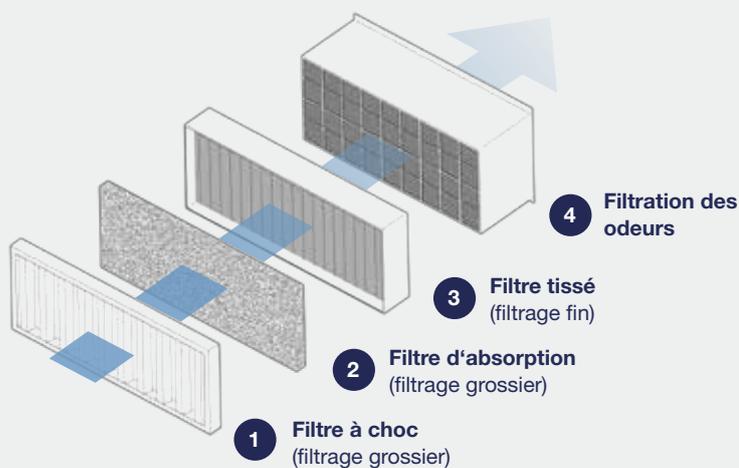
Avec le SpaceCombi® Magic Team, tout ce que vous avez à faire, c'est de l'installer, de le brancher et vous pouvez commencer à cuisiner.

Vous pouvez ainsi répondre en tout lieu aux exigences variées de vos clients en termes de qualité, de fraîcheur et de diversité de l'offre. Tout simplement et sans coûts d'investissement élevés.

Quand commencez-vous ?

Avec MagicHood, c'est magique

Un filtre à 4 étages réduit efficacement et en toute sécurité les fumées nocives, les particules de graisse ou les odeurs désagréables. Cela vous assure un climat ambiant agréable.



Les odeurs désagréables et les fumées nocives sont neutralisées et la vapeur est condensée

**12 x
GN 1/1**

Four mixte complet
avec 2 x 6 niveaux
d'insertion GN 1/1 sur
une largeur de seulement
55 cm.



**MAGIC
HOOD**
INSIDE

55
cm



HoodIn

Avec la hotte d'aspiration intégrée, la vente de produits cuisinés ne se limite plus aux lieux disposant d'un système d'extraction.*



Manipulation simple :
il suffit de retirer le filtre
et de le nettoyer au
lave-vaisselle

SpaceCombi magic team

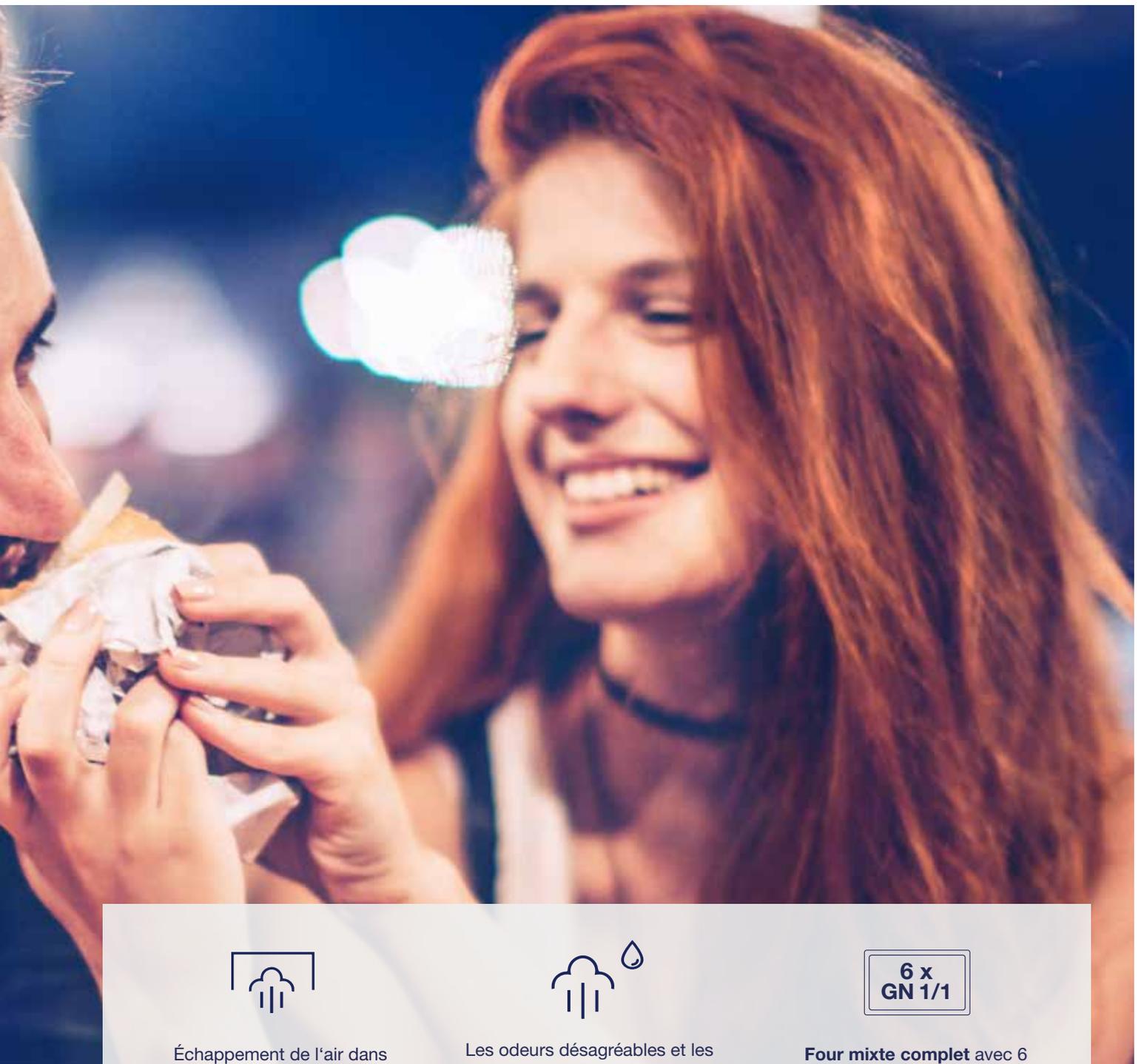
Des possibilités illimitées.
Dans un format compact.

HoodIn
INSIDE

▶ **55**
cm ◀



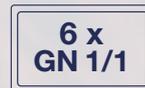
SpaceCombi
magic hood



Échappement de l'air dans l'appareil (pas de conduite d'échappement externe)



Les odeurs désagréables et les fumées nocives sont neutralisées et la vapeur est condensée



Four mixte complet avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1 sur une largeur de seulement 55 cm

Manger est une expérience qui implique tous les sens. Les nouveaux concepts de restauration accordent donc de plus en plus d'attention à l'expérience culinaire globale du client. La cuisine se rapproche des clients, les repas doivent être présentés de façon attrayante et le Frontcooking n'est plus rare.

C'est pour ces nouvelles exigences de la cuisine en contact avec les clients que MKN a développé le SpaceCombi® MagicHood. Il est non seulement compact, mais assure aussi un climat ambiant agréable

dans la pièce – même lorsque vous faites des grillades. Un système de filtration à plusieurs étages permet d'éliminer les fumées nocives, les particules de graisse et les odeurs désagréables. Le four mixte aspire également la vapeur de manière fiable. Cela signifie que vous pouvez toujours offrir à vos clients une atmosphère agréable sans système d'extraction sur place*.

*en tenant compte de la réglementation relative à la ventilation de l'établissement

Qualité des repas constante et garantie !

MagicPilot

Notre système de commande – aussi simple et intuitif que votre smartphone.



Les SpaceCombis® de MKN vous permettront d'offrir à vos clients une qualité optimale et constante – plat après plat.

Un système de commande simple, des instructions étape par étape et d'autres fonctions d'assistance font de ce four mixte le partenaire idéal pour vos missions quotidiennes en cuisine.



Guided Cooking

Guide l'utilisateur dans le processus de cuisson

Le nouveau concept MKN Guided Cooking se distingue par de nombreuses fonctions utiles. Sa philosophie associée à sa technologie intelligente permet même aux utilisateurs débutants d'obtenir des résultats culinaires exceptionnels.



autoChef

Savoir-faire culinaire inclus grâce à des processus de cuisson automatiques. Une qualité de repas reproductible de façon rapide et sûre



ChefsHelp

Assistance à l'utilisateur sous forme d'étapes. Possibilité d'intégrer des photos.



QualityControl

Reconnaissance automatique des quantités, qualité de cuisson constante, sans sonde de température à cœur



BarcodeScan

Lecture de code-barres et démarrage facile d'un programme de cuisson



Favourites

Vos processus de cuisson favoris s'affichent directement sur l'écran d'accueil, pour une qualité des repas reproductible



VideoAssist

Conseils d'utilisation en vidéo – Assistance 365 jours par an

Étincelant

avec le système de nettoyage automatique
WaveClean®



 **WaveClean®**

Système de nettoyage automatique avec cartouche two-in-one
WaveClean® (en option) effectue le nettoyage automatique de manière efficace et garantit un niveau d'hygiène élevé et sécurisé. Il suffit d'une cartouche two-in-one qui associe un détergent et un produit de rinçage pour obtenir une propreté étincelante jusque dans les moindres recoins - avec seulement 19 litres de consommation d'eau.

**Système de protection de la
durée de vie de l'appareil**

Le nettoyage manuel appartient désormais au passé. Vous pouvez également réduire vos coûts de 40%*.

Avec une seule cartouche two-in-one pour le nettoyage et le rinçage, votre SpaceCombi® est étincelant en un clin d'œil. Pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel : des préparations d'exception pour vos clients.

*comparé au nettoyage manuel



Insérer une cartouche,
et c'est tout !



Nettoyage intérieur complet de la porte
en triple vitrage sans nettoyage manuel
supplémentaire pénible

L'installation et la maintenance simplifiées.



Installation et maintenance – plus simples que jamais, car dans les SpaceCombi® Team et Magic Team, les composants techniques sont regroupés dans un tiroir. Celui-ci peut être facilement ouvert et fermé par l'avant. Et par un seul technicien de maintenance.



HYGIÈNE FACILE
pas d'espaces intermédiaires



EAU D'ALIMENTATION/ EAUX USÉES
un seul branchement central



ÉCHAPPEMENT DE L'AIR DANS L'APPAREIL
pas de conduite d'échappement externe*

*sauf sur SpaceCombi® Team

Connectivité – de nouvelles méthodes de communication*

Une technologie intelligente permet de connecter les appareils. La solution cloud MKN Connected Kitchen® crée de nouvelles méthodes de communication dans la cuisine professionnelle via une connexion internet.



- Encastrable
- Accès facile par l'avant
- Un seul technicien suffit
- Tous les composants électriques dans un seul tiroir



55
cm

PLUS ÉTROIT*
ET ENCASTRABLE

*par rapport au kit de superposition MKN

Vue arrière de deux SpaceCombi® avec kit de superposition

Installation simple et surfaces lisses avec le SpaceCombi® MagicTeam

- Sécurité maximale des données avec notre partenaire Telekom
- Solution autonome complète pour toute la cuisine
- Les processus de cuisson peuvent être commandés centralement avec votre ordinateur pour une synchronisation de tous vos appareils.
- Surveiller ou gérer l'utilisation et les données HACCP
- Cryptage SSL - Accès externe via internet aux appareils MKN impossible

Connected Kitchen.

Caractéristiques techniques

	SpaceCombi®	SpaceCombi® Classic
L x l x H (mm)	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784
Valeur de raccordement (kW):	7,8	7,8
Tension (V)	380 – 415, 3 NPE AC	380 – 415, 3 NPE AC
Capacité	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
WaveClean	En option	En option
MagicHood	En option	—
HoodIn	En option	En option
Ethernet	En option	—

	SpaceCombi® Magic Team	SpaceCombi® Team
L x l x H (mm)	550 x 860 x 1910	550 x 780 x 1815
Valeur de raccordement (kW):	2 x 7,8 (15,6*)	2 x 7,8 (15,6*)
Tension (V)	380 – 415, 3 NPE AC	380 – 415, 3 NPE AC
Capacité	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1
WaveClean	Oui	Oui
MagicHood inclus	Oui	Non
HoodIn	Oui	En option
Ethernet	Oui	Oui

*charge totale connectée à 400 V

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Tél. +41 (0)21 351 3030
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com

