



Culinario Elements



La technologie Beer éprouvée alliée à un agencement de comptoir personnalisé

Flexibilité pour votre comptoir de repas

Culinario Elements vous offre une solution optimale lorsque vous concevez votre comptoir de repas selon vos propres idées ou selon le concept fixé à l'avance par un fabricant de comptoir et que vous voulez miser sur le système de climat éprouvé de Beer Grill.

Choisissez parmi nos variantes Culinario Easy, Culinario Arctis ou Solaris celle qui est la meilleure solution pour vous et alliez-la au montage de surfaces vitrées répondant à vos envies que vous ferez ensuite fabriquer par votre partenaire de confiance.

Système de climat pour toutes les exigences

Pour la présentation et la promotion des ventes de repas chauds et froids, Beer Grill vous fournit la solution optimale avec cinq différentes zones de climat: chaud-vapeur, chaud-sec, neutre, froid au contact avec de la glace pillée ou froid actif avec ventilation pulsée. Le montage des éléments Beer ainsi que la construction des surfaces vitrées sont effectués sur place.

Sélection de quelques avantages Culinario Elements:

- le savoir-faire Beer Grill pour la solution optimale de la présentation des repas avec la combinaison de surfaces vitrées personnalisées
- différents appareils pour cinq zones de climat en formats GN 2/1 à GN 5/1
- les appareils de base et les canaux de luminaires et de chauffe sont disponibles individuellement



Culinario Elements

Culinario Elements Easy

Avec ses commutateurs rotatifs faciles d'accès, Culinario Elements Easy offre quatre différentes zones de climat. A part chaud-sec, chaud-vapeur et neutre, vos repas se laissent également présenter froid au contact avec de la glace pillée. Les solutions disponibles de canaux de luminaires et de chauffe permettent de présenter vos repas sous un éclairage optimal.

L'appareil de base Culinario Elements Easy pour la chaleur basse ainsi que les solutions de canaux de luminaires et de chauffe Easy et Solaris sont disponibles individuellement.

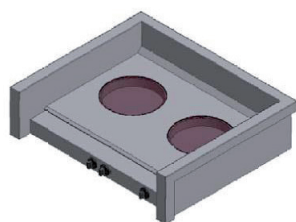


Photo: appareil de base Culinario Elements Easy

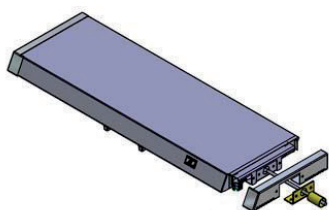


Photo: canal de luminaires et de chauffe Culinario Elements Easy

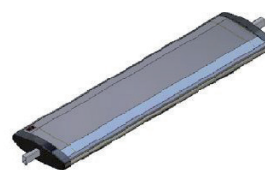


Photo: canal de luminaires et de chauffe Solaris

Données techniques Culinario Elements Easy

Modèle	Dimensions	Tension	Puissance
Elements Easy 2/1	770 x 650 x 200 mm	230 V	1400 W
Elements Easy 3/1	1110 x 650 x 200 mm	230 V	2100 W
Elements Easy 4/1	1450 x 650 x 200 mm	400 V	2800 W
Elements Easy 5/1	1790 x 650 x 200 mm	400 V	3500 W

Données techniques canal de luminaires et de chauffe Easy / Solaris

Modèle	Dimensions Easy *	Puissance	Dimensions Solaris	Puissance	Tension
Lumière chaude et froide 2/1	770 x 269 x 82 mm	650 W	768 x 277 x 79 mm	600 W	230 V
Lumière chaude et froide 3/1	1110 x 269 x 82 mm	950 W	1108 x 277 x 79 mm	900 W	230 V
Lumière chaude et froide 4/1	1450 x 269 x 82 mm	1250 W	1448 x 277 x 79 mm	1200 W	230 V
Lumière chaude et froide 5/1	1790 x 269 x 82 mm	1550 W	1788 x 277 x 79 mm	1500 W	230 V

* incl. profil de connexion 3300878



Culinario Elements Arctis

Que vous présentiez des salades, des délices de petit-déjeuner, des desserts, des jus ou des pâtes; vos hôtes se feront gâter avec Culinario Elements Arctis. Avec le comptoir de réfrigération à air pulsé, vous pouvez varier à votre guise, du buffet de petit-déjeuner au dîner tard le soir, tout en présentant vos repas dans un climat optimal.

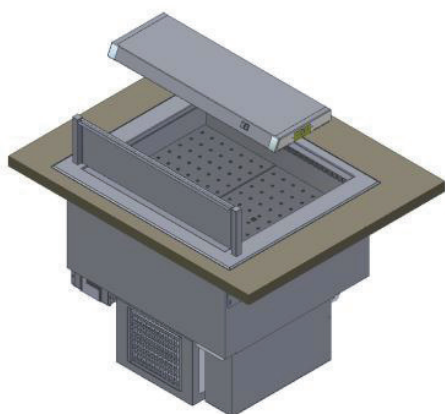


Photo: Culinario Elements Arctis, variante GN appareil de base avec canal de luminaires Easy

Données techniques Culinario Elements Arctis

Modèle	Dimensions EK *	Dimensions ZK *	Tension	Puissance EK *	Puissance ZK *
Elements Arctis GN 2/1	835 x 725 x 673 mm	835 x 725 x 493 mm	230 V	315 W	24 W
Elements Arctis GN 3/1	1160 x 725 x 673 mm	1160 x 725 x 493 mm	230 V	470 W	28 W
Elements Arctis GN 4/1	1485 x 725 x 673 mm	1485 x 725 x 493 mm	230 V	510 W	34 W
Elements Arctis GN 5/1	1810 x 725 x 713 mm	1810 x 725 x 493 mm	230 V	600 W	39 W

* EK = réfrigération autonome (avec réfrigérant R290a) / ZK = réfrigération centrale

Données techniques canal de luminaires Easy / Solaris

Modèle	Dimensions Easy *	Dimensions Solaris	Tension	Puissance
Lumière froide PLL 2/1	770 x 269 x 67 mm	768 x 167 x 79 mm	230 V	90 W
Lumière froide PLL 3/1	1110 x 269 x 67 mm	1108 x 167 x 79 mm	230 V	180 W
Lumière froide PLL 4/1	1450 x 269 x 67 mm	1448 x 167 x 79 mm	230 V	270 W
Lumière froide PLL 5/1	1790 x 269 x 67 mm	1788 x 167 x 79 mm	230 V	270 W

* incl. profil de connexion 3300878



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

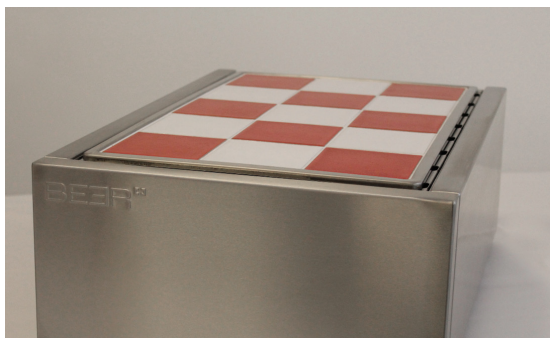
Les plaques en acier inoxydable servant à la réception des diverses surfaces de présentation font de l'appareil Uno Compact un véritable multi-talent. De la plaque à grill en passant par les hotties en céramique ou en verre jusqu'à l'insert pour wok; les accessoires polyvalents permettent de présenter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



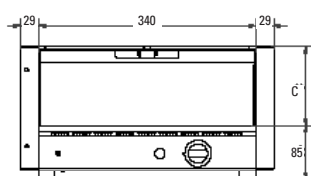
Accessoire pratique: hotties en céramique



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

Données techniques Uno Compact

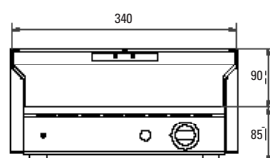
Modèle	Article	Dimension mm (L x P x H)	Bac GN (max. hauteur)	Plaques (format)	Tension	Puissance	Courant nominal max.	Fiche
Uno Compact 150	3307 011	398 x 584 x 250	150 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Type 12 / Schuko
Uno Compact 100	3307 001	398 x 584 x 210	100 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Type 12 / Schuko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

Food perfectly presented

BEER⁺

TABLE DES CONCEPTS

Solution de buffet élégante pour l'hôtellerie



NOUVEAU



Le système de buffet intelligent

Les tables de buffet extrêmement flexibles de VENTA s'adaptent parfaitement aux exigences données. Elles sont élégantes et présentent un design de qualité. Elles répondent ainsi à tous les souhaits.

Grâce aux appareils intégrés de Beer Grill, vos plats sont idéalement mis en scène et maintenus au chaud de manière optimale. La surface de présentation de la plaque chauffante en verre noir est noble et moderne. La répartition uniforme de la température de la plaque en verre promet la meilleure qualité. Vous obtenez un éclairage parfait de votre offre de repas et de la chaleur par le haut avec le pont lumineux/chauffant moderne Solaris. Grâce à la protection hygiénique intégrée, vous garantissez un déroulement hygiénique du buffet.

La table se monte rapidement et facilement et peut être transportée et rangée de manière extrêmement peu encombrante grâce au système de trolley. Un design et une fonctionnalité tout simplement convaincants!

Vos avantages

- ☒ Table de buffet élégante au design haut de gamme
- ☒ Flexible et fonctionnel – s'adapte parfaitement aux différentes exigences
- ☒ Montage et démontage rapides et faciles
- ☒ La table de buffet peut être stockée et transportée dans un espace réduit grâce au système de trolley
- ☒ Éclairage parfait et maintien au chaud de vos plats par le haut avec Solaris – pont chauffant/lumineux
- ☒ Soutien thermique par le haut grâce à de puissants émetteurs de chaleur IR
- ☒ Chaleur optimale par le bas grâce à la plaque chauffante BEER
- ☒ La répartition uniforme de la température de la plaque de verre garantit la meilleure qualité des aliments
- ☒ Température de surface réglable en continu, 30 °C – 90 °C





TABLE DES CONCEPTS

Solution de buffet élégante pour l'hôtellerie

Données techniques

Composants – système de table de buffet mobile

Modèle	Dimensions mm (L x P x H)	Poids	Plateau de table*	Piètement de table
STAGE 80 S	1640 x 800 x 775	39.3 kg	Céramique anthracite 10 mm, 21 kg	2x cadre, 11.6 kg 2x pieds, 6.2 kg acier pulvérisé, anthracite Profilé 40 x 40 mm avec compensation de hauteur

*Plateau de table également disponible en verre de sécurité 10 mm transparent ou blanc, poids 38 kg

Composants – BEER plaque chauffante modèle encastrable

Taille	Dimensions extérieures* mm (L x P x H)	Surface active (L x P)	Zones de chauffage	Tension	Puissance	Fiche
GN 2/1	648 x 530 x 44	0.34 m ²	2	230 V	680 W	Type 12/Schuko

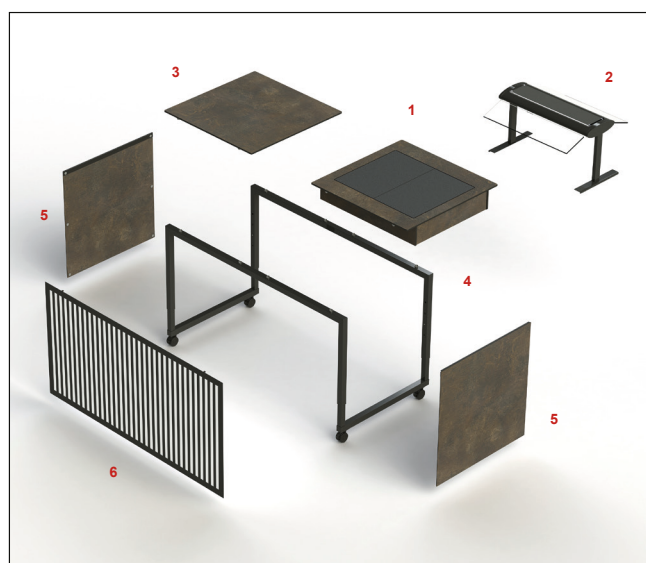
*Dimension sans régulateur. Profondeur du régulateur = 18 mm

Composants – Solaris pont chauffant/lumineux

Taille	Câble longueur du canal dimensions extérieures mm	Art. No.	Puissance	LED
GN 2	768	326820	20000 W	3000 K

Aperçu des composants

- 1 Plaques de maintien au chaud BEER
- 2 Solaris – pont chauffant/lumineux
- 3 Plateau de table
- 4 Piètement de table
- 5 Panneau latéral
- 6 Panneau frontal



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



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

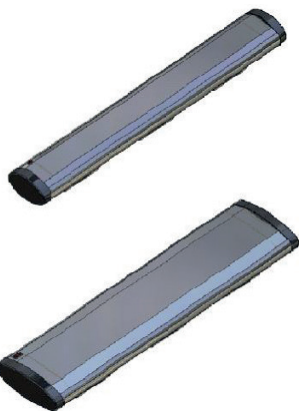
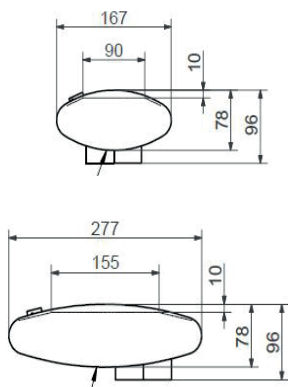


Solaris - s'ajuste parfaitement, quel que soit le concept



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.

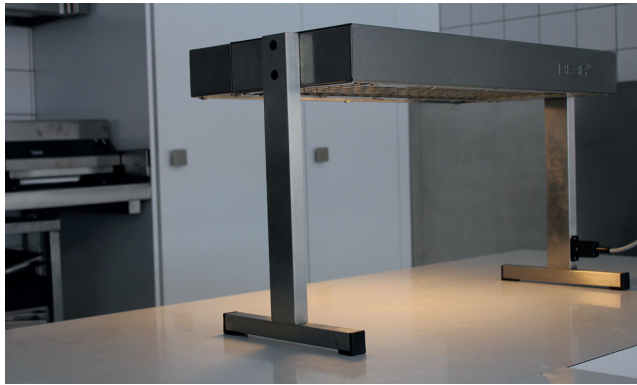
Les ponts de luminaires et de chauffe à infrarouges sont disponibles en exécution à 1 ou 2 rangées et en dimensions diverses. La chaleur est propagée par des éléments de chauffe en céramique.

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

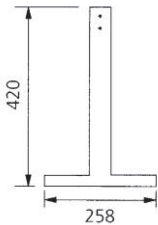


Assortiment

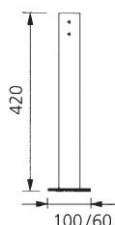
- ▣ pont de luminaires et de chauffe à infrarouges en exécution à 1 et 2 rangées
- ▣ différents supports pour un montage sur table, au plafond ou mural
- ▣ diverses dimensions standard avec une longueur 170 à 2354 mm
- ▣ canal de luminaires et de chauffe à réglage individuel par commutateur rotatif résistant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

Extrait des modèles de consoles, équerres de montage

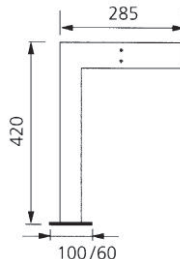
Console standard pour placement libre / appui centré



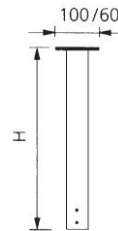
Console standard pour montage fixe / appui centré



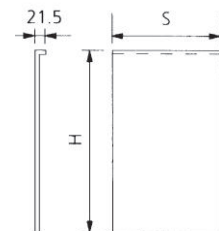
Console standard pour montage fixe / appui centré



Console de suspension / appui centré



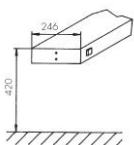
Equerres de montage à suspendre



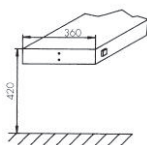
Pour d'autres accessoires de montage, veuillez contacter votre conseiller de vente.

Applications des ponts de chauffe

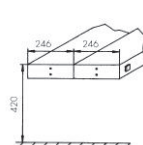
à 1 rangée



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

Food perfectly presented

BEER⁺

VARIO HOT SPOT

Maintient vraiment vos plats au chaud



Une performance impressionnante

Cette élégante Vario Hot Spot est le tout récent produit de la maison BEER. Elle est fabriquée à la main à Villmergen et est synonyme de qualité suisse.

Ce modèle de style rétro est disponible en version électropolie, noire ou dans n'importe quelle couleur RAL sur demande.

Avec 300 watts, le Vario Hot Spot est extrêmement puissant et garantit ainsi un maintien au chaud efficace de vos plats. Au moyen du variateur intégré, la température peut être réglée par niveaux de 1 à 5 et assure une puissance de chauffage parfaite par produit. Comme d'habitude chez Beer Grill, les ampoules sont équipées d'une protection contre les éclats. C'est également le cas de la nouvelle lampe Vario Hot Spot.

Grâce au solide cordon spiralé, votre lampe se trouvera toujours dans la bonne position.

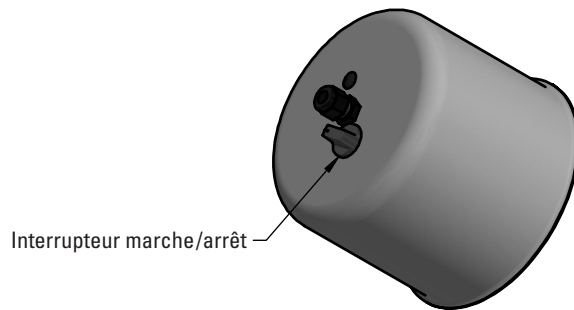
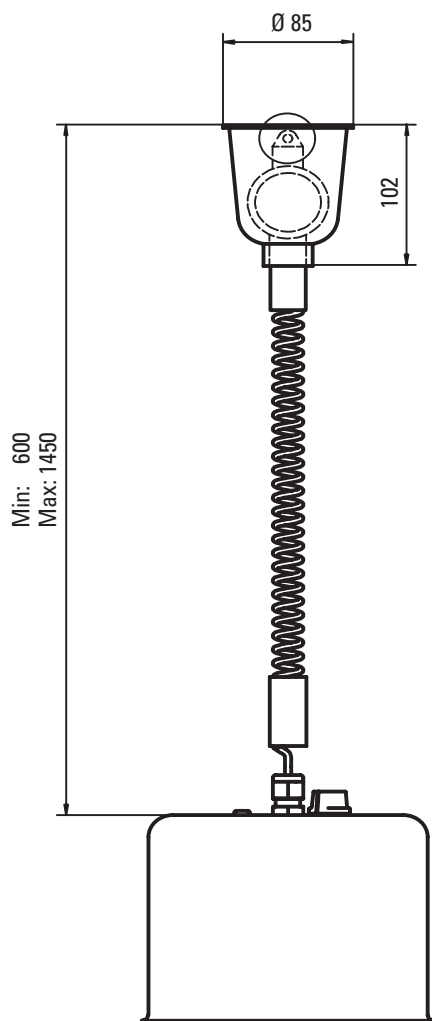
Vos avantages

- ❑ Extension réglable en hauteur (longueur max. 1.45 m)
- ❑ Cordon spiralé robuste
- ❑ Température réglable des niveaux 1 à 5
- ❑ Extrêmement puissante (300 watts)
- ❑ Excellent maintien en température des produits
- ❑ Équipé d'un pare-éclats et d'un réflecteur
- ❑ Boîtier de la lampe en acier inoxydable
- ❑ Facile à nettoyer
- ❑ Disponible en modèle avec variateur ou sans variateur
- ❑ Disponible en version électropolie ou noire
- ❑ Couleurs spéciales sur demande



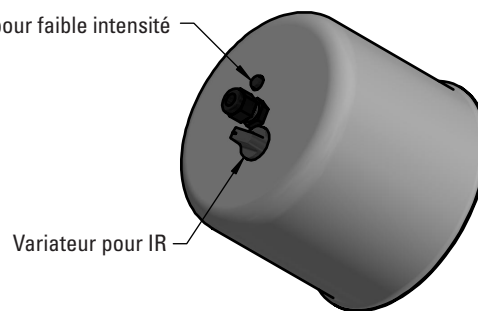


VARIO HOT SPOT



Interrupteur marche/arrêt

Fusible pour faible intensité



Variateur pour IR

Données techniques

Vario Hot Spot

Modèle	Version	Dimensions	Poids	Courant nominal max.	Puissance	Tension	Fiche
dimmable ou non dimmable	peinte en couleur RAL	ø 190 mm en bas ø 182 mm en haut 150 mm hauteur*	2 kg	1.3 A	300 W	230 V	Type 12 / Schuko
	électropolie						

*Hauteur sans sortie de câble, sortie de câble hauteur 29 mm

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@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.

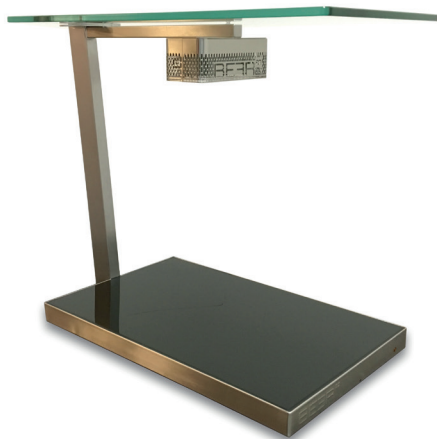
Grâce à sa construction compacte, le système peut être utilisé de façon idéale et flexible aux alentours du buffet ou convient parfaitement à divers concepts directement sur le front de vente. Les dimensions réduites permettent de disposer de plusieurs appareils juxtaposés en cas de besoin. Le WP 1/1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

Quelques avantages

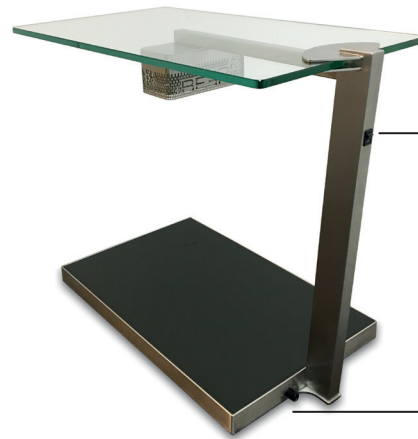
- ▣ Appareil de table, extrêmement compact, prêt à brancher
- ▣ Conception moderne de dimensions réduites en ACN et verre
- ▣ Eclairage des produits proposés stimulant la vente
- ▣ Température de surface réglable en continu, 30 - 90 °C
- ▣ Répartition régulière de température garantie
- ▣ Chaleur d'appoint 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



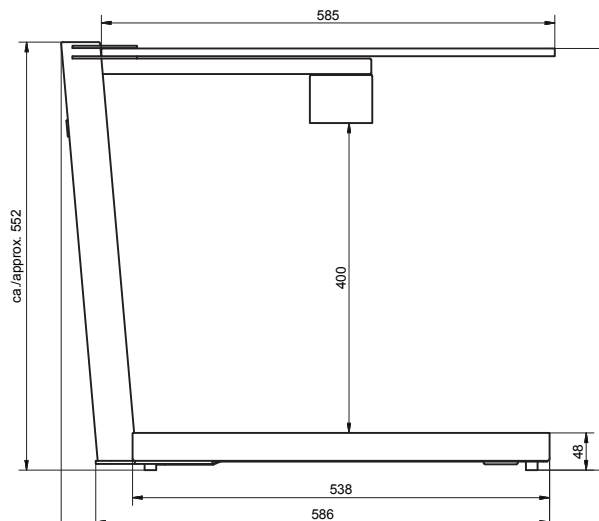
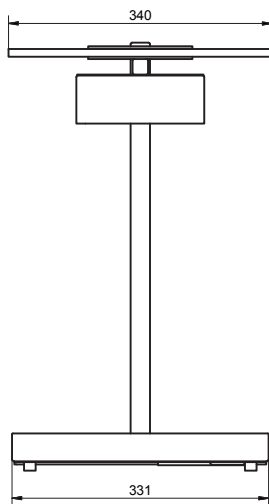
Vue côté



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.

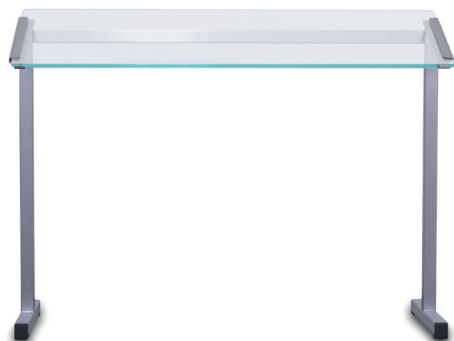
Le pare-haleine mobile est le complément idéal pour des utilisations temporaires et durables tout en offrant une protection hygiénique à vos produits alimentaires.

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

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

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

PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD BEER

Maintenir au chaud – noble et simple

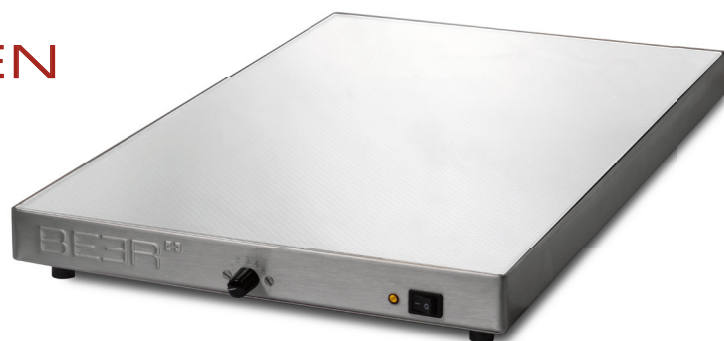


Maniable, de haute qualité et solide

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.

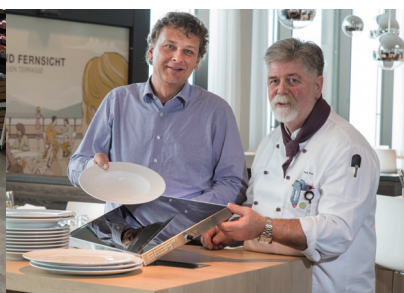
Bien entendu, la nouvelle plaque de maintien au chaud BEER dispose des mêmes caractéristiques imbattables que l'ancien.

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




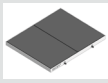
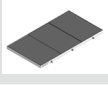





PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD BEER

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 ²	1	340 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 2/1 en longueur		299302	657 x 539 x 45	0.34 m ²	2	680 W	230 V	Type 12 / Schuko
en longueur		299303	982 x 539 x 45	0.51 m ²	3	1020 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 1/1 en travers		299321	539 x 332 x 45	0.17 m ²	1	340 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 2/1 en travers		299322	539 x 657 x 45	0.34 m ²	2	680 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 3/1 en travers		299323	539 x 982 x 45	0.51 m ²	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 ²	1	340 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 2/1	299312	648 x 530 x 44	0.34 m ²	2	680 W	230 V	Type 12 / Schuko
GN 3/1	299313	973 x 530 x 44	0.51 m ²	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

-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 auto-refroidie ou version à refroidissement central
- ❑ **NOUVEAU** également disponible comme plaque de maintien à froid





Données techniques

Plaque de maintien au froid/chaud modèle encastrable avec refroidissement autonome – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 160 pour le verre 530 x 330 x 170 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm 	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 160 pour le verre 530 x 660 x 170 pour le Decton			1520 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 160 pour le verre 530 x 990 x 170 pour le Decton			2340 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 230 pour le verre 530 x 1320 x 240 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu 		3040 W	Type 23 / Schuko

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5

Plaque de maintien au froid/chaud modèle encastrable avec refroidissement central – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 140 pour le verre 530 x 330 x 150 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm 	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 140 pour le verre 530 x 660 x 150 pour le Decton			1520 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 140 pour le verre 530 x 990 x 150 pour le Decton			2340 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 140 pour le verre 530 x 1320 x 150 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu 		3040 W	Type 23 / Schuko

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.





Données techniques

Plaque de maintien au froid/chaud modèle de table avec refroidissement autonome – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	345 x 545 x 170	■ Verre Gorilla, blanc ou noir	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	675 x 545 x 170			1520 W	Type 12 / Schuko



Plaque de maintien au froid modèle encastrable avec refroidissement autonome – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 160 pour le verre 530 x 330 x 170 pour le Decton	■ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir ■ Decton*, épaisseur de 12 mm	230 V	100 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 160 pour le verre 530 x 660 x 170 pour le Decton			100 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 160 pour le verre 530 x 990 x 170 pour le Decton			100 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 230 pour le verre 530 x 1320 x 240 pour le Decton			■ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu ■ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu	350 W

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5



Données techniques

Plaque de maintien au froid modèle encastrable avec refroidissement central – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 140 pour le verre 530 x 330 x 150 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm 	230 V	100 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 140 pour le verre 530 x 660 x 150 pour le Decton			100 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 140 pour le verre 530 x 990 x 150 pour le Decton			100 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 140 pour le verre 530 x 1320 x 150 pour le Decton			<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu 	100 W

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.

Decton

Decton dispose de toutes les spécifications techniques nécessaires pour une surface hautement résistante.

Textures

Decton est disponible en différentes textures, de sorte que la seule limite est l'imagination de l'architecte ou du designer, qu'il s'agisse d'options ultra-brillantes, mates ou à la texture veloutée.

* Poli

* X-gloss

≡ Texture ultra

☐ Ultra mat

☉ Texture velours

⚡ Dekton Grip+

Avantages

- ❑ Couleur durable
- ❑ Faible absorption d'eau
- ❑ Matériau réfractaire
- ❑ Résistance aux rayures
- ❑ Résistant à l'abrasion
- ❑ Résistance aux taches
- ❑ Résistance mécanique supérieure
- ❑ Stabilité dimensionnelle
- ❑ Haute résistance aux rayons UV
- ❑ Résistance maximale au feu et à la chaleur
- ❑ Résistant au gel et à la rosée
- ❑ Nettoyage facile et entretien minimal



PLAQUE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

-5 °C +140 °C



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