



Culinario Master Touch

Commande intuitive et brevetée alliée avec la technologie éprouvée Culinario

Commande à affichage bien structurée

Le nouveau comptoir de distribution de repas Culinario Master Touch associe les avantages éprouvés du système Culinario à une nouvelle commande intuitive équipée d'un écran tactile de 4,3 pouces.

Pour chacune des plaques GN, l'utilisateur peut sélectionner un des programmes préenregistrés au moyen d'une photo bien structurée. Par exemple, si l'utilisateur désire présenter une escalope sur une plaque GN, il choisit la photo correspondante, en l'occurrence l'escalope panée, pour ensuite être amené aux réglages de programmation adaptés à ce produit.

En outre et grâce au logiciel fourni, il est possible d'intégrer ses propres photos et de les charger dans la vitrine.

Culinario Master Touch permet non seulement de travailler avec des programmes, mais aussi le travail manuel; à n'importe quel moment il est possible de modifier les réglages pour répondre aux besoins spécifiques de l'utilisateur.

Technologie LED moderne

De plus, la vitrine moderne Master Touch séduit par un éclairage LED quadri. Grâce à un réglage optimal des couleurs, il est possible de créer un éclairage idéal et plaisant pour mettre en valeur les repas présentés en vitrine.

Les avantages du Culinario Master Touch:

- ❑ Le guidage menu intuitif par écran tactile de 4,3 pouces permet au personnel un contrôle parfait de la température
- ❑ En option, un écran côté hôte permet la lecture des déclarations de produits, indications de prix, etc.
- ❑ Les pré-réglages spécifiques des produits présentés garantissent une excellente qualité des repas et un éclairage parfait
- ❑ Les LED quadrichromie assurent un réglage parfait des couleurs pour chaque GN
- ❑ Intensité lumineuse des LED: 2500 lumens
- ❑ Les plans de répartition peuvent être mémorisés et consultés comme plan général
- ❑ Sécurité des processus grâce à un rappel optique et acoustique de la recharge d'eau
- ❑ Grâce au logiciel fourni, il est possible simplement et selon ses besoins, d'intégrer ses propres photos de programme
- ❑ L'interface USB permet le chargement de ses propres photos ainsi que le transfert de programmes

Culinario Master Touch



Les plans de répartition peuvent être mémorisés et consultés comme plan général.



Les LED quadrichromie assurent un réglage parfait des couleurs pour chaque GN.



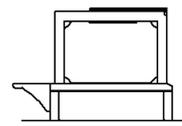
En option, un écran côté hôte permet la lecture des déclarations de produits, indications de prix, etc.



Le guidage menu intuitif par écran tactile de 4,3 pouces permet au personnel un contrôle parfait de la température.

Culinario Master Touch - Données techniques (dimensions pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
GN 2/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	2 x GN 1/1	230 V	2.10 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
GN 3/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	3 x GN 1/1	400/230 V	3.15 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
GN 4/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	4 x GN 1/1	400 V	4.20 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
GN 5/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	5 x GN 1/1	400 V	5.25 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304



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



Culinario *Touch*

Lorsque l'innovation rencontre la fonctionnalité

Des univers variés de saveurs et de plaisirs

La vitrine de vente Culinario Touch répond aux plus hautes exigences en termes de présentation et de distribution des mets. Elle permet une présentation des repas conforme aux conditions climatiques (chaud vapeur, chaud sec, neutre ou froid par contact grâce à de la glace pillée). La commande innovante Touch de toute dernière génération vous permet de régler individuellement la climatisation souhaitée et de mettre en lumière vos préparations de manière optimale sous un éclairage chaud ou neutre. Jusqu'à 8 plans de garnissage peuvent être mis en mémoire sous forme de programmes complets et peuvent être consultés à tout instant.

Grâce aux différents modules, Culinario Touch se combine pour devenir votre système individuel et unique de présentation des repas. En un tour de main, vous transformez votre Culinario Touch de buffet self-service en un point de vente e service personnalisé.

Vos avantages:

- ❑ 4 variantes de climatisation par zone GN selon les mets proposés: chaleur-sèche, chaleur vapeur, neutre ou froid sur glace pilée
- ❑ Réglage de chaleur haute et basse par bac GN
- ❑ Extrême simplicité de la commande Touch de dernière génération
- ❑ 8 mémoires programmables
- ❑ Eclairage LED neutre par zone GN, commuté automatiquement en complément de la lumière chaude
- ❑ LED réglable avec 2 teintes blanches
- ❑ Technologie à économie d'énergie
- ❑ Rappel visuel et acoustique de remplissage d'eau
- ❑ Affichage d'erreur visuel et acoustique
- ❑ Disponible en version table, encastrable, îlot et mobile
- ❑ Assortiment vaste et diversifié d'accessoires

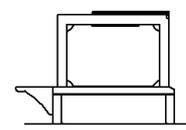


Commande Touch avec fonction Programmation

Le panneau de commande Touch disposé de manière ergonomique, permet de régler et commander toutes les variantes de climatisation ainsi que les températures par unité GN ou globalement au niveau de toutes les zones GN. La commande Culinario Touch est équipée d'un réglage indépendant de la chaleur inférieure et supérieure, elle vous permet de maintenir longtemps et de manière optimale vos repas tels que légumes, viandes, pâtes ou pizzas. La commande permet un réglage manuel et automatique. Faciles à créer et à enregistrer, les programmes peuvent être consultés à tout moment pour une utilisation ultérieure.

Culinario Touch - Données techniques (dimensions pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
GN 2/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	2 x GN 1/1	230 V	2.10 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
GN 3/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	3 x GN 1/1	400/230 V	3.15 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
GN 4/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	4 x GN 1/1	400 V	4.20 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
GN 5/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	5 x GN 1/1	400 V	5.25 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304



Prenez contact avec votre conseiller de vente, il vous renseignera volontiers sur les diverses variantes de construction et leurs dimensions.

Accessoires pour la présentation professionnelle des repas

Vous pouvez varier la présentation et la combinaison de vos mets grâce à une vaste gamme d'accessoires. Vous êtes ainsi très bien équipé pour faire face à n'importe quelle situation quotidienne et aux événements thématiques les plus variés.





Culinario Easy

De la technologie pour la fonctionnalité et le design

Des univers variés de saveurs et de plaisirs

La vitrine de vente Culinario Easy répond aux plus hautes exigences en termes de présentation et de distribution des mets. Elle permet une présentation des repas conforme aux conditions climatiques (chaud vapeur, chaud sec, neutre ou froid par contact grâce à de la glace pillée). La commande Beer vous permet d'ajuster le climat souhaité de manière individuelle et l'éclairage de manière optimale au moyen de lampes à lumière chaude ou neutre. En un tour de main, vous transformez votre Culinario Easy de buffet self-service en un point de vente de service personnalisé.

Une maniabilité facile

La température de chaque élément GN se commande individuellement au moyen d'un commutateur rotatif. La commande Culinario Easy est équipée d'un réglage indépendant de la chaleur inférieure et supérieure, elle vous permet de maintenir longtemps et de manière optimale vos repas tels que légumes, viandes, pâtes ou pizzas. Avec le Culinario Duplex, vous avez également la possibilité de présenter vos repas sur deux étages.



Commande manuelle simple grâce au commutateur rotatif

Autres avantages

- ❑ Commutateur ergonomique placé sur le canal d'éclairage
- ❑ Réglage de la chaleur inférieure par commutateur rotatif sur 12 positions
- ❑ Réglage de la chaleur supérieure par commutateur rotatif sur 5 positions en continu
- ❑ Complément d'éclairage par GN à enclenchement automatique de la lumière chaude
- ❑ Divers designs et de nombreuses variantes de construction; toutes selon vos besoins



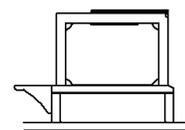
Accessoires pour la présentation professionnelle des repas

Vous pouvez varier la présentation et la combinaison de vos mets grâce à une vaste gamme d'accessoires. Vous êtes ainsi très bien équipé pour faire face à n'importe quelle situation quotidienne et aux événements thématiques les plus variés.



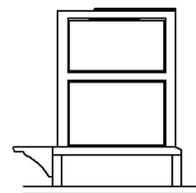
Culinario Easy - Données techniques (dimensions pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
Culinario Easy 2/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	2 x GN 1/1	230 V	2.05 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
Culinario Easy 3/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	3 x GN 1/1	400/230 V	3.05 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
Culinario Easy 4/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	4 x GN 1/1	400 V	4.05 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
Culinario Easy 5/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	5 x GN 1/1	400 V	5.05 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304



Culinario Easy Duplex - Données techniques (dimensions pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
Culinario Easy Duplex 2/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	2 x GN 1/1	400 V	2.45 kW	15/CEE 16	770 x 650 x 992 770 x 650 x 1692
Culinario Easy Duplex 3/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	3 x GN 1/1	400 V	3.45 kW	15/CEE 16	1110 x 650 x 992 1110 x 650 x 1692
Culinario Easy Duplex 4/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	4 x GN 1/1	400 V	4.85 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 992 1450 x 650 x 1692
Culinario Easy Duplex 5/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	5 x GN 1/1	400 V	6.05 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 992 1790 x 650 x 1692



Prenez contact avec votre conseiller de vente, il vous renseignera volontiers sur les diverses variantes de construction et leurs dimensions.



BEER Marie

Bain-Marie doté du design noble Beer

Fonctionnel et pratique: le nouveau Beer Marie

Beer Grill offre avec le nouvel appareil Beer Marie une solution maison et innovante dans le domaine du bain-marie. Simple d'utilisation et équipé de la technique éprouvée Culinario, le Beer Marie satisfera aussi aux plus hautes exigences. Le contrôle du niveau d'eau ainsi que le remplissage se font automatiquement et garantissent un niveau de sécurité élevée et un maniement très simple. Grâce à la technique de chauffe optimisée, le Beer Marie se distingue par une consommation en énergie moins élevée que les appareils conventionnels du domaine du bain-marie. Doté d'un usinage de haute qualité et d'un design noble Beer, le Beer Marie s'intègre dans n'importe quel concept de vente et s'adapte parfaitement à une autre vitrine Beer pour mets froids et/ou chauds.

Selon la tradition Beer, les mets sont présentés et éclairés de sorte à favoriser les ventes, et la température de cœur souhaitée est maintenue sur une durée prolongée. Quelques manipulations seulement suffisent pour basculer le Beer Marie du mode «self-service» au mode «station de vente». De plus, sa construction bien réfléchie se nettoie très facilement.

Le Beer Marie est disponible dans les dimensions GN 2/1 à 5/1.

Quelques caractéristiques:

- ❑ Pour l'utilisation de bacs GN d'une profondeur de 200 mm maximum
- ❑ Cuve intérieure avec des coins arrondis en exécution hygiénique et plan incliné pour l'écoulement des eaux
- ❑ Structure vitrée éprouvée Culinario avec un éclairage LED
- ❑ Pour un éclairage parfait, une lumière neutre est enclenchée automatiquement en appoint par zone GN
- ❑ Design noble et de haute qualité en inox et en verre
- ❑ Commande simple
- ❑ Commande par thermostat numérique
- ❑ Contrôle du niveau d'eau avec remplissage d'eau automatique
- ❑ Faible consommation d'énergie
- ❑ Temps de mise en chauffe rapide
- ❑ Surfaces faciles à nettoyer
- ❑ Disponible dans les dimensions GN 2/1 à GN 5/1
- ❑ Disponible aussi sans structure vitrée



Vue de face:
Vitre frontale ouverte servant de pare-haleine



Vue arrière avec miroir
couissant en position de
rangement



Vue arrière avec miroir couissant
en position de rangement

Beer Marie - Données techniques (dimensions pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
Beer Marie 2/1	2 x GN 1/1	400 V/230 V	2,65 kW	15/Schuko	760 x 650 x 779
Beer Marie 3/1	3 x GN 1/1	400 V	3,95 kW	15/CEE 16	1110 x 650 x 779
Beer Marie 4/1	4 x GN 1/1	400 V	4,25 kW	15/CEE 16	1440 x 650 x 779
Beer Marie 5/1	5 x GN 1/1	400 V	6,55 kW	15/CEE 16	1780 x 650 x 779



Culinario Arctis

Nouveau avec
réfrigérant
R290a

Culinario Arctis. La vitrine réfrigérante pour une fraîcheur durable de vos plats.

Pour la présentation de vos plats selon les besoins et les exigences

Que vous offriez des salades, des petits déjeuners délicieux, des desserts, des jus de fruits sur un lit de glace pillée ou des pâtes; vos hôtes se laisseront volontiers gâter par la Culinario Arctis. Variez à discrétion, du buffet du petit-déjeuner jusqu'au dîner froid tard le soir. La Culinario Arctis vous facilite les choses et soutient vos idées de combinaison.

Un système innovant pour vos plats froids

La vitrine de vente à circulation d'air froid assure de manière efficace et durable la présentation de vos plats frais et appétissants dans un climat optimal de froid et sous un éclairage adéquat. Grâce à sa construction modulaire parfaitement adaptée à vos besoins, la Culinario Arctis permet de créer une grande diversité de modèles, de design et de variantes d'exécution. La vitrine de réfrigération se laisse transformer en un tour de main de service personnalisé en libre-service. Le modèle Culinario Arctis Duplex vous permet d'offrir des plats sur deux étages.

Voici quelques-uns de vos nombreux avantages:

- En format norme gastro
- Nettoyage simple grâce à l'évaporateur à lamelles relevables
- Ensemble harmonieux avec d'autres stations de vente de la gamme Culinario
- Vaste assortiment d'accessoires flexibles





Données techniques - valable pour tous les modèles

- ❑ Bac de réfrigération isolé
- ❑ Bac intérieur amovible
- ❑ Plage de température +4 °C à +12 °C (Culinario Arctis Duplex avec le deuxième étage pour une présentation neutre)
- ❑ Pour un raccordement à une réfrigération centrale les réfrigérants R134a et R404a sont disponibles. Selon votre choix d'autres réfrigérants sont à votre disposition
- ❑ La température ambiante ne dépasse pas +25° C et l'humidité relative de l'air 60 % au maximum
- ❑ Réfrigération délicate par rideau d'air avec système de ventilation à air ambiant
- ❑ Ventilateur basse tension
- ❑ Evaporateur à lamelles relevable
- ❑ Avec réfrigération autonome (EK) ou raccordement à réfrigération centrale (ZK)
- ❑ Dégivrage automatique
- ❑ Fonds à insérer GN 1/1 réglables en hauteur

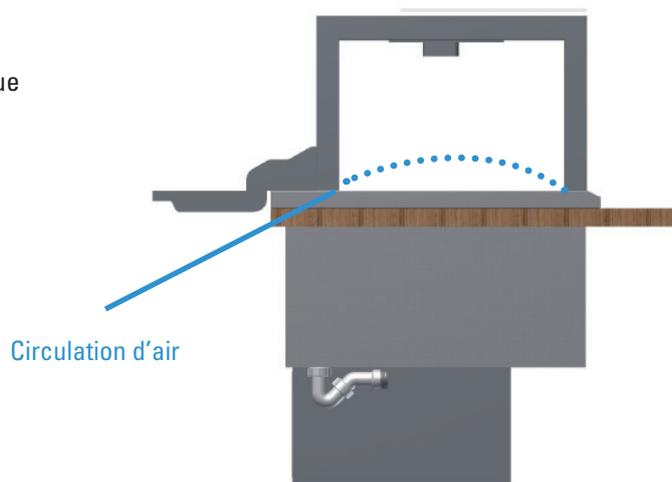




Culinario Arctis

Modèle Culinario Arctis GN

Présentez vos plats froids dans un format gastronomique pratique.



Données techniques (Dimension pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance EK	Puissance ZK	Fiche	Performance de réfrigération pour une température d'évaporation de -10 °C	Dimension EK mm (L x P x H)	Dimension ZK mm (L x P x H)
Arctis GN 2/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	2 x GN 1/1	230 V	405 W	114 W	12/ Schuko	370 W	835 x 725 x 1061	835 x 725 x 887
							835 x 725 x 1304	835 x 725 x 1304
Arctis GN 3/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	3 x GN 1/1	230 V	650 W	208 W	12/ Schuko	480 W	1160 x 725 x 1061	1160 x 725 x 887
							1160 x 725 x 1304	1160 x 725 x 1304
Arctis GN 4/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	4 x GN 1/1	230 V	780 W	302 W	12/ Schuko	600 W	1485 x 725 x 1061	1485 x 725 x 887
							1485 x 725 x 1304	1485 x 725 x 1304
Arctis GN 5/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	5 x GN 1/1	230 V	870 W	308 W	12/ Schuko	700 W	1810 x 725 x 1061	1810 x 725 x 887
							1810 x 725 x 1304	1810 x 725 x 1304

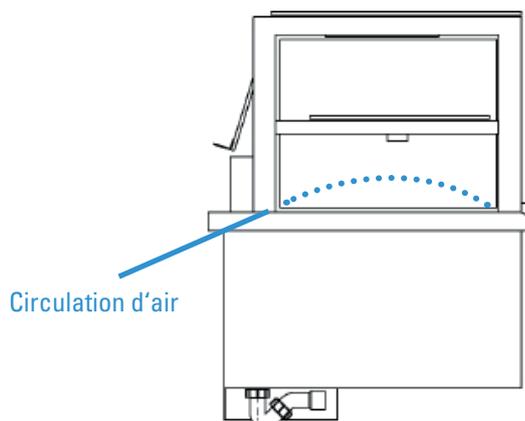


Culinario Arctis

Modèle Culinario Arctis Duplex

Présentez les aliments sur 2 étages:

- Premier étage pour la présentation froide
- Deuxième étage avec espace supplémentaire pour la présentation neutre
- Chaque étagère peut être éclairée individuellement; vos plats sont présentés pour créer le meilleur effet



Données techniques (Dimension pour construction 5E)

Modèle	1. Etage	2. Etage (mm)	Tension	Puissance EK	Puissance ZK	Fiche	Performance de réfrigération pour une température d'évaporation de -10 °C	Dimension EK mm (L x P x H)	Dimension EK mm (L x P x H)
Arctis Duplex GN 2/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	2/1 GN	293 x 692	230 V	540 W	110 W	12/Schuko	970 W	835 x 725 x 1158	835 x 725 x 939
								835 x 725 x 1354	835 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 3/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	3/1 GN	293 x 1032	230 V	650 W	140 W	12/Schuko	1170 W	1160 x 725 x 1158	1160 x 725 x 939
								1160 x 725 x 1354	1160 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 4/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	4/1 GN	293 x 1372	230 V	780 W	180 W	12/Schuko	1330 W	1485 x 725 x 1158	1485 x 725 x 939
								1485 x 725 x 1354	1485 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 5/1 - table - encastré - mobile - stationnaire	5/1 GN	293 x 1712	230 V	920 W	210 W	12/Schuko	1615 W	1810 x 725 x 1158	1810 x 725 x 939
								1810 x 725 x 1354	1810 x 725 x 1354

Prenez contact avec votre conseiller de vente, il vous renseignera volontiers sur les diverses variantes de construction et leurs dimensions.



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
R290a**



Delia – libre-service

La solide vitrine réfrigérée en libre-service pour la présentation de vos mets froids

Présentation parfaite de vos mets réfrigérés

La vitrine réfrigérée Delia remplit toutes les exigences d'une présentation de mets professionnelle. Équipée d'une cuve réfrigérante à air pulsé et d'1 à 3 étagères intermédiaires en fonction du modèle, la vitrine permet de présenter de façon optimale salades, sandwiches, desserts, boissons, etc. Vos produits sont présentés de manière alléchante à chaque niveau grâce à l'éclairage LED attrayant. La réfrigération en douceur produite par un rideau d'air garantit une fraîcheur longue durée de vos mets.

Remplissage rapide de la vitrine, grâce aux portes coulissantes du côté service. Côté client, la vitrine réfrigérée à gradins autogérée est équipée d'un volet roulant pour une conservation optimale des aliments à tout moment de la journée. Delia est disponible en version auto-refroidie (EK) ou refroidie centralement (ZK). Grâce à l'utilisation du réfrigérant R290a, la vitrine répond aux exigences modernes en matière de technique réfrigérante et d'efficacité énergétique – une solution qui ménage l'environnement.

Vos avantages

- ❑ Version autonome ou sur froid central
- ❑ Autonome avec réfrigérant R290a
- ❑ Disponible dans différents modèles
- ❑ Réfrigération en douceur produite par un rideau d'air
- ❑ Plage de température -1°C/+7 °C
- ❑ Tablettes réglables en hauteur avec 3 étagères intermédiaires maximum
- ❑ Nettoyage simple de la cuve grâce à l'évaporateur à revêtement anti-corrosion amovible
- ❑ Côté service avec porte coulissante pour simplifier le réassortiment
- ❑ Présentation attrayante des mets grâce à l'éclairage au moyen de LED à tous les niveaux
- ❑ Réglage numérique de la température
- ❑ Écoulement de l'eau de condensation inclus dans le fond
- ❑ Également disponible en tant que vitrine opérée



Delia – libre-service



Vitrine réfrigérée, ouverte avec volet du côté client

Données techniques

Delia – vitrine réfrigérée ouverte avec volet du côté client, autonome et sur froid central

Taille	Dimensions L x P x H (mm) 1 – 2 étagères intermédiaires	Dimensions L x P x H (mm) 3 étagères intermédiaires	Réfrigérant autonome	Température °C	Puissance	Tension
GN 2/1	800 x 700 x 1370	800 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	0.8 kW	230V
GN 3/1	1125 x 700 x 1370	1125 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	1 kW	230V
GN 4/1	1455 x 700 x 1370	1455 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	1.1 kW	230V
GN 5/1	1780 x 700 x 1370	1780 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	1.3 kW	230V

*Classification 2M2 selon la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

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
R290a**

Delia – service classique

La vitrine réfrigérée solidement servie pour la présentation de vos mets froids

Présentation parfaite de vos mets réfrigérés

La vitrine réfrigérée Delia remplit toutes les exigences d'une présentation de mets professionnelle. Équipée d'une cuve réfrigérante à air pulsé et d'1 à 3 étagères intermédiaires en fonction du modèle, la vitrine permet de présenter de façon optimale salades, sandwiches, desserts, boissons, etc. Vos produits sont présentés de manière alléchante à chaque niveau grâce à l'éclairage LED attrayant. La réfrigération en douceur produite par un rideau d'air garantit une fraîcheur longue durée de vos mets.

Les portes coulissantes du côté service permettent de charger la vitrine rapidement et facilement. Delia peut être exploitée en auto-refroidissement (EK) ou en refroidissement central (ZK). Grâce à l'utilisation du réfrigérant R290a, la vitrine répond aux exigences modernes en matière de technique réfrigérante et d'efficacité énergétique – une solution qui ménage l'environnement.

Vos avantages

- ❑ Version autonome ou sur froid central
- ❑ Autonome avec réfrigérant R290a
- ❑ Disponible dans différents modèles
- ❑ Réfrigération en douceur produite par un rideau d'air
- ❑ Plage de température -1°C/+5°C
- ❑ Tablettes réglables en hauteur avec 3 étagères intermédiaires maximum
- ❑ Nettoyage simple de la cuve grâce à l'évaporateur à revêtement anti-corrosion amovible
- ❑ Côté service avec porte coulissante pour simplifier le réassortiment
- ❑ Présentation attrayante des mets grâce à l'éclairage au moyen de LED à tous les niveaux
- ❑ Réglage numérique de la température
- ❑ Écoulement de l'eau de condensation inclus dans le fond
- ❑ Également disponible en vitrine libre-service



Vitrine réfrigérée, fermée du côté client

Données techniques

Delia – vitrine réfrigérée fermée du côté client, autonome et sur froid central

Taille	Dimensions L x P x H (mm) 1 – 2 étagères intermédiaires	Dimensions L x P x H (mm) 3 étagères intermédiaires	Réfrigérant autonome	Température °C	Puissance	Tension
GN 2/1	800 x 700 x 1370	800 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	0.8 kW	230V
GN 3/1	1125 x 700 x 1370	1125 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1 kW	230V
GN 4/1	1455 x 700 x 1370	1455 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1.1 kW	230V
GN 5/1	1780 x 700 x 1370	1780 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1.3 kW	230V

*Classification 2M1 selon la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006



Culinario Fire & Ice

Nouveau avec
réfrigérant
R290a

Culinario Fire & Ice - Vitrine mixte pour plats chauds et froids

Concept optimal de vente en continu

La vitrine mixte gain de place „Culinario Fire & Ice“ vous offre une flexibilité maximale pour la présentation des plats chauds et froids dans la même vitrine de vente. Les deux zones climatisées séparées l’une de l’autre vous permettent de présenter vos snacks et menus de manière très attractive, toujours à la bonne température et sous un éclairage adapté.

La zone chaude de la vitrine mixte vous offre d’emblée plusieurs réglages de climatisation: vapeur chaude, chaud-sec, neutre ou si nécessaire froid de contact avec Crushed-Ice. La zone froide de Culinario Fire & Ice est équipée d’un refroidissement à rideau d’air grâce au système de ventilation à circulation d’air intégré.

Culinario Fire & Ice Duplex vous permet de plus de présenter vos plats sur deux étages.

Voici une brève sélection des avantages:

- Deux zones climatisées différentes, une chaude et une froide dans une seule vitrine attractive
- Zone chaude équipée de quatre réglages de climatisation : vapeur chaude, chaud-sec, neutre ou si nécessaire présentoir froid supplémentaire avec Crushed-Ice
- Appareil directement enfichable ou prévu pour être raccordé à la réfrigération centrale
- Dimension et organisation des deux zones climatisées librement sélectionnables
- Format GN pratique
- Commande simple avec commutateurs rotatifs
- Un effet de miroir met en valeur les produits dans la vitrine
- La vitrine de vente se transforme facilement en quelques manipulations en vitrine libre-service
- Différents accessoires attractifs pour la zone de froid et de chaud



Zones chaud / froid séparées

Les dimensions et l'organisation respective du chaud / froid sont librement sélectionnables au format GN par zone

Zone chaude

- ❑ 12 niveaux de réglage de la chaleur inférieur par commutateur rotatif
- ❑ 5 niveaux de variation de la chaleur supérieure à l'aide du commutateur rotatif
- ❑ Mise sous tension automatique de la lumière neutre par unité GN en complément du radiateur IR
- ❑ Rappel de remplissage d'eau optionnel
- ❑ Module de support en acier spécial avec surface de cuisson Ceran
- ❑ Logements en acier spécial (V4A) pour recevoir les différentes surfaces de présentation.
- ❑ Lampe compacte PLL et radiateur à infrarouge variable avec protection anti-éclats (300 watts par GN)
- ❑ Miroir inclus



Zone froide

- ❑ Appareil directement enfichable ou prévu pour être raccordé à la réfrigération centrale
- ❑ Cuve de réfrigération à commande numérique isolée avec déflecteurs d'air et évacuation de l'eau de condensation
- ❑ Cuve intérieure amovible
- ❑ Dégivrage automatique
- ❑ Tablettes GN 1/1 et glissières réglables en hauteur
- ❑ Plage de températures +4 à + 12°C (Culinario Fire & Ice Duplex avec 2e étage pour présentation neutre des plats)
- ❑ Nettoyage simplifié grâce à l'évaporateur à lamelles rabattable
- ❑ Pour un raccordement à une réfrigération centrale les réfrigérants R134a et R404a sont disponibles. Selon votre choix d'autres réfrigérants sont à votre disposition
- ❑ Lampe compacte PLL avec protection anti-éclats
- ❑ Paroi avec effet miroir inclus



Accessoires pour la présentation professionnelle des plats

Une large gamme d'accessoires vous permet de modifier votre vitrine en quelques gestes.



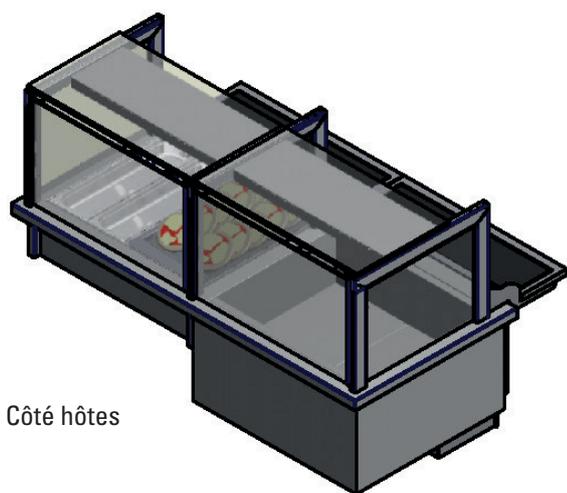


Spécifications techniques Culinario Fire & Ice, variante de montage (variante mobile et stationnaire sur demande)

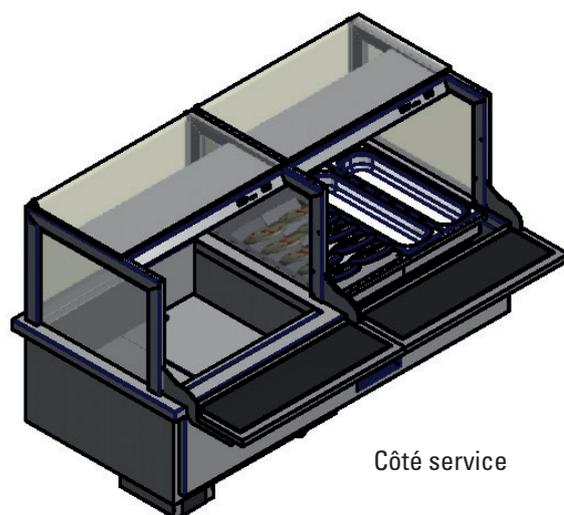
Modèle	Surface de présentation	Tension en volt	Puissance en watt pour variante EK	Puissance en watt pour variante ZK	Fiche	Puissance de réfrigération pour une température d'évaporation de -10°C en watt	Dimensions mm (L x P x H) variante EK	Dimensions mm (L x P x H) variante ZK
Culinario Fire & Ice 2 - 1 froid / 1 chaud	2 x GN 1/1	230	1435	1160	Type 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1121	915 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 3 - 2 froid / 1 chaud - 1 froid / 2 chaud	3 x GN 1/1	230	1475	1164	Type 12/ Schuko	370	1195 x 725 x 1061	1195 x 725 x 887
		400 / 230	2435	2160	Type 15/ Schuko	305	1255 x 725 x 1121	1255 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 4 - 3 froid / 1 chaud - 2 froid / 2 chaud - 1 froid / 3 chaud	4 x GN 1/1	230	1720	1258	Type 12/ Schuko	480	1535 x 725 x 1061	1535 x 725 x 887
		400 / 230	2475	2164	Type 15/ Schuko	370	1535 x 725 x 1061	1535 x 725 x 887
		400 / 230	3435	3160	Type 15/ Schuko	305	1595 x 725 x 1121	1595 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 5 - 4 froid / 1 chaud - 3 froid / 2 chaud - 2 froid / 3 chaud - 1 froid / 4 chaud	5 x GN 1/1	230	1850	1352	Type 12/ Schuko	600	1875 x 725 x 1061	1875 x 725 x 887
		400 / 230	2720	2258	Type 15/ Schuko	480	1875 x 725 x 1061	1875 x 725 x 887
		400	3475	3164	Type 15/ CEE16	370	1875 x 725 x 1061	1875 x 725 x 887
		400	4435	4160	Type 15/ CEE16	305	1935 x 725 x 1121	1935 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 6 - 3 froid / 3 chaud - 2 froid / 4 chaud	6 x GN 1/1	400	3720	3258	Typ 15/ CEE16	480	2215 x 725 x 1061	2215 x 725 x 887
		400	4475	4164	Typ 15/ CEE16	370	2215 x 725 x 1061	2215 x 725 x 887

EK = variante réfrigération individuelle / ZK = variante réfrigération centrale

Veuillez prendre contact avec votre conseiller commercial pour plus d'informations sur les autres possibilités de combinaison et modèles.



Côté hôtes



Côté service



Culinario Fire & Ice Duplex - Vitrine mixte avec 2e étage dans la zone froide

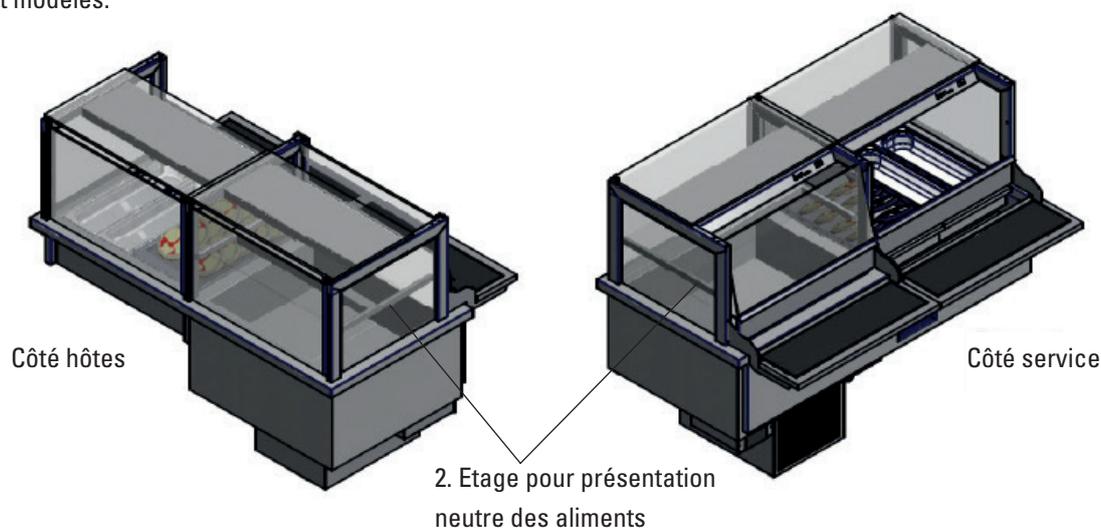
☑ Tablette intermédiaire supplémentaire dans la zone froide pour la présentation neutre des aliments

Spécifications techniques Culinario Fire & Ice Duplex, variante de montage (variante mobile et stationnaire sur demande)

Modèle	1. étage	2. étage (en mm)	Tension en volt	Puissance en watt pour variante EK	Puissance en watt pour variante ZK	Fiche	Puissance de réfrigération pour une température d'évaporation de -10°C en watt	Dimensions mm (L x P x H) variante EK	Dimensions mm (L x P x H) variante ZK
Culinario Fire & Ice 2 - 1 froid / 1 chaud	2 x GN 1/1	293 x 352	230	1435	1160	Type 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1171	915 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 3 - 2 froid / 1 chaud	3 x GN 1/1	293 x 692	230	1610	1160	Type 12/ Schuko	970	1195 x 725 x 1156	1195 x 725 x 937
- 1 froid / 2 chaud	3 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	2435	2160	Type 15/ Schuko	305	1255 x 725 x 1171	1255 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 4 - 3 froid / 1 chaud	4 x GN 1/1	293 x 1032	230	1720	1190	Type 12/ Schuko	1170	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 2 froid / 2 chaud	4 x GN 1/1	293 x 692	400 / 230	2610	2160	Type 15/ Schuko	970	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 1 froid / 3 chaud	4 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	3435	3160	Type 15/ Schuko	305	1595 x 725 x 1171	1595 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 5 - 4 froid / 1 chaud	5 x GN 1/1	293 x 1372	230	1850	1230	Type 12/ Schuko	1330	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 3 froid / 2 chaud	5 x GN 1/1	293 x 1032	400 / 230	2720	2190	Type 15/ Schuko	1170	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 2 froid / 3 chaud	5 x GN 1/1	293 x 692	400	3610	3160	Type 15/ CEE16	970	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 1 froid / 4 chaud	5 x GN 1/1	293 x 352	400	4435	4160	Type 15/ CEE16	305	1935 x 725 x 1171	1935 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 6 - 3 froid / 3 chaud	6 x GN 1/1	293 x 1032	400	3720	3190	Type 15/ CEE16	1170	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937
- 2 froid / 4 chaud	6 x GN 1/1	293 x 692	400	4610	4160	Type 15/ CEE16	970	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937

EK = variante réfrigération individuelle / ZK = variante réfrigération centrale

Veuillez prendre contact avec votre conseiller commercial pour plus d'informations sur les autres possibilités de combinaison et modèles.





Nouveau avec
réfrigérant
R290a



Vulcano

La première vitrine de vente multifonctionnelle au monde

Avec Vulcano, les plats sont présentés dans un climat optimal qui combine la chaleur sèche ou humide et la réfrigération active ou neutre. En seulement 30 minutes et grâce au changement de climat intégré, la vitrine s'adapte de manière optimale et flexible à vos plats. Le modèle Vulcano offre ainsi l'utilisation parfaite de l'espace et une grande flexibilité d'utilisation.

La grande surface de présentation continue permet une haute diversité d'utilisation de la vaisselle et des accessoires de tailles et de formes diverses. Unique en son genre, la vitrine de vente relie la chaleur inductive et un système actif et réglable de vapeur fraîche avec une technologie de réfrigération par air pulsé ultra-moderne et garantit ainsi une fraîcheur longue durée à vos plats. Les lampes LED (2 teintes blanches) procurent un éclairage parfait. Avec Vulcano, vous avez la possibilité de vous adapter (24 heures par jour et 7 jours sur 7) de manière individuelle aux besoins des consommateurs.

Voici une brève sélection des avantages dont vous pouvez profiter:

- Grande variabilité pour un faible encombrement
- Changement rapide des différents climats: chaud/sec, chaud/humide, réfrigération active ou neutre
- Fraîcheur constante des plats grâce au système de vapeur fraîche
- Chauffe par plaques à induction
- Les produits froids restent frais plus longtemps grâce à une réfrigération active par air pulsé (classe de froid M2)
- Economie d'énergie grâce à une technique innovante
- a combinaison des éclairages LED et infrarouges assure une présentation attrayante des plats
- Service classique ou libre-service: changement rapide par simple insertion de la vitre frontale
- Disponible en version: à encastrer, sur pieds ou mobile
- Exécution à réfrigération autonome ou centralisée
- Assortiment vaste et diversifié d'accessoires

Food perfectly presented

BEER



Modifiez le climat – selon vos besoins



Présentation des plats chauds



Présentation des plats neutres



Présentation des plats sous réfrigération active

Données techniques

Modèles	Dimensions (L x P x H)	Surface de présentation (L x P x H)	Tension	Puissance avec vapeur	Puissance sans vapeur	Courant nominal	Fiche
Vulcano 2	780 x 900 x 1300 mm	650 x 600 mm	400 V	3800 W	2250 W	7.0 A	CEE 16A
Vulcano 3	1120 x 900 x 1300 mm	975 x 600 mm	400 V	4900 W	3350 W	10.5 A	CEE 16A
Vulcano 4	1460 x 900 x 1300 mm	1300 x 600 mm	400 V	6000 W	4450 W	14.0 A	CEE 16A

Veuillez contacter votre conseiller de vente pour d'autres modèles ou types d'exécution.

Food perfectly presented

BEER⁺

BEER FOOD TROLLEY

Flexibilité dans la distribution des repas



NOUVEAU



Un assistant indispensable pour la distribution mobile de repas

Le BEER Food Trolley a été spécialement conçu pour le transport simple et rapide de repas adaptés au climat.

La conception ingénieuse du chariot permet une présentation impeccable de vos plats préparés, où que vous soyez.

Avec les types de climat réalisables individuellement: chaud-sec, neutre ou avec de la glace pilée, non seulement la fraîcheur de vos plats est garantie, mais les exigences strictes du secteur alimentaire sont également satisfaites. L'armoire chauffante en deux parties dans le soubassement est commandée séparément et conçue pour une capacité de 4 bacs GN 1/1 (H: 75 mm) par armoire.

En version servie ou libre-service, le BEER Food Trolley vous offre le choix. Grâce à ses roulettes spéciales et à la possibilité de bloquer les essieux avant et arrière, il est très dynamique et extrêmement facile à manier. L'aide au démarrage électronique en option garantit un confort supplémentaire. Le BEER Food Trolley dispose également d'une prise électrique directement sur le chariot, idéale pour un chauffe-plats.

Vos avantages

- Conservation maximale et qualité optimale des repas grâce aux types de climat réalisables individuellement: chaud-sec, neutre ou avec glace pilée
- Présentation propre des repas
- Manipulation facile
- Possibilité de passer rapidement du service au self-service
- Grande flexibilité
- Protection intégrale contre les chocs
- 2 armoires chauffantes à commande indépendante, neutres ou réfrigérées sur demande, avec des éléments
- Roulettes spéciales pour une rotation facile
- Essieu avant/arrière verrouillable
- Prise 230 V type 13 pour chauffe-assiettes directement sur le chariot
- Avec EasySlide pour une insertion facile des bacs GN
- Aide au démarrage électronique en option





BEER FOOD TROLLEY

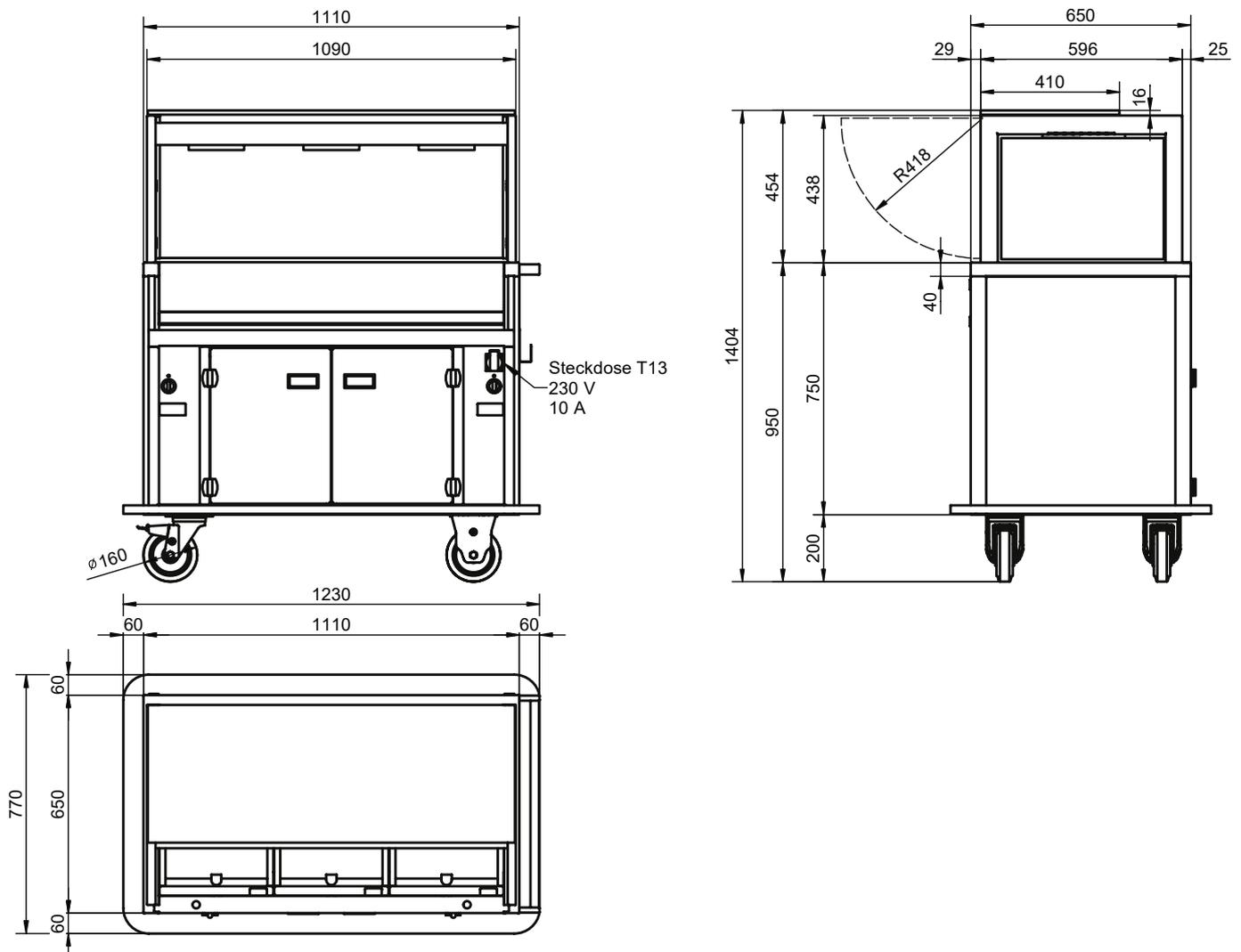
Flexibilité dans la distribution des repas

Données techniques

BEER Food Trolley – modèle mobile

Taille	Dimensions* mm (L x P x H)	Tension	Puissance sans armoire chauffante	Puissance avec 1 armoire chauffante	Puissance avec 2 armoires chauffantes	Courant nominal max.	Fiche
GN 3/1	1230 x 770 x 1404	400 V	4600 W	5200 W	5800 W	10.0A	Type 15/ CEE16

*Dimensions, protection anti-collision incluse



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

CONVENIENCE STATION MINI

Le modèle de table à l'élégance polyvalente



NOUVEAU



La solution compacte sur le front de vente

Convenience Station mini – une vitrine exceptionnelle pour une offre alimentaire complète et efficace en format de table, qui contient le meilleur de la vitrine de distribution de repas Culinario Easy, appréciée depuis de nombreuses années, combinée à un deuxième étage pour maintenir les produits convenience au chaud.

Ce modèle compact de table est le petit pendant de notre grand Convenience Station plus.

De même, vos aliments sont présentés à l'étage inférieur avec une chaleur sèche ou activement humide. Vous avez la possibilité de personnaliser le climat pour assurer une durée de conservation maximale à vos aliments. Le niveau supérieur, quant à lui, fonctionne avec une chaleur purement sèche. Les puissants chauffages radiants IR du niveau supérieur garantissent que vos produits emballés et non emballés sont toujours conservés dans la meilleure qualité possible.

Le Convenience Station mini est polyvalent et convient parfaitement à de nombreux concepts dans les secteurs Take-Away, boulangerie, charcuterie, station-service ou kiosque.

Vos avantages

- ❑ Vitrine à 2 niveaux pour des repas à température individuelle
- ❑ Niveau inférieur au choix avec chaleur sèche ou active humide
- ❑ Niveau supérieur avec chaleur sèche au moyen de puissants émetteurs de chaleur IR
- ❑ Commande avec chaleur inférieure et supérieure réglables séparément
- ❑ Commande manuelle simple par commutateur rotatif
- ❑ Durée de conservation maximale et qualité optimale des aliments
- ❑ Appareil de table prêt à brancher
- ❑ Intégration flexible dans votre concept quotidien





CONVENIENCE STATION MINI

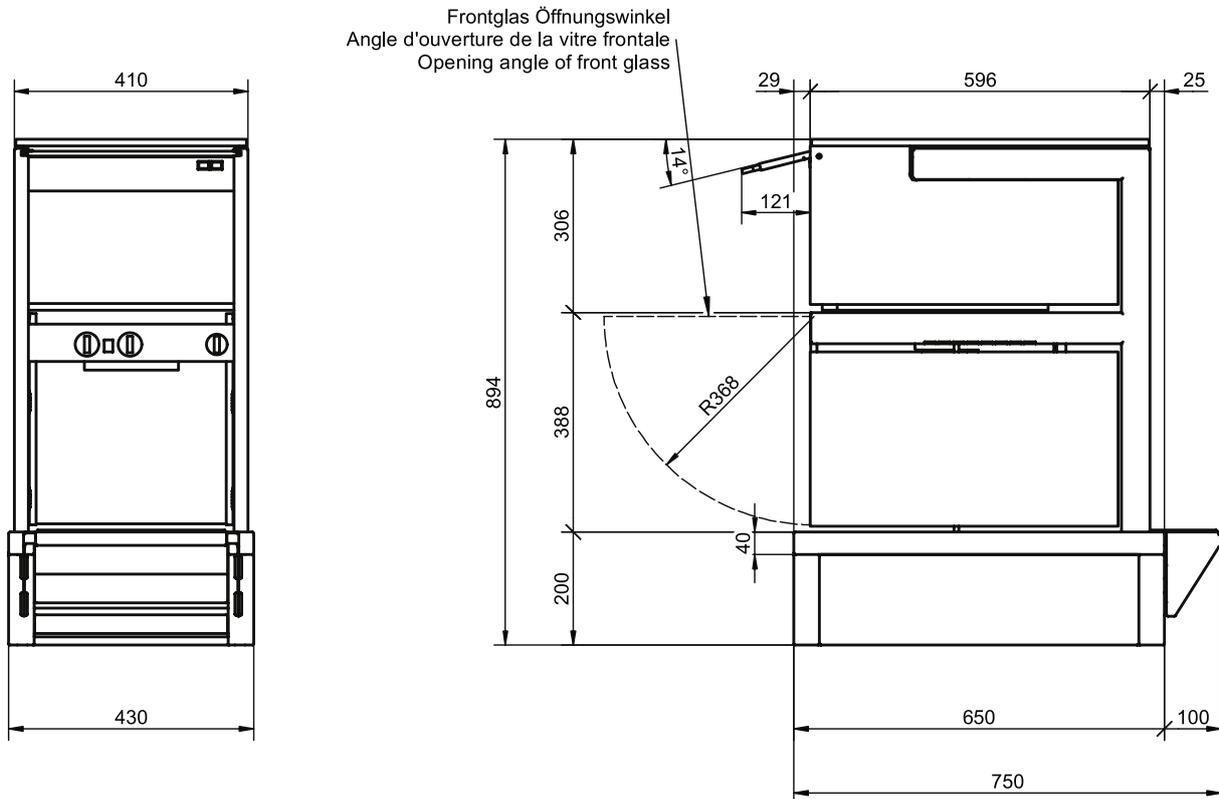
Le modèle de table à l'élégance polyvalente

Données techniques

Convenience Station mini – modèle de table

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Tension	Puissance	Courant nominal max.	Fiche
GN 1/1	430 x 650* x 894	230 V	1450 W	6.3 A	Type 12/Schuko

*Cotes indiquées sans planche à découper (largeur spéciale de 100 mm)



Food perfectly presented

BEER 

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7 Tél. +41 (0)56 618 78 00
CH-5612 Villmergen Fax +41 (0)56 618 78 49

Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a Tél. +49 (0)7161 659 876
D-79539 Lörrach 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

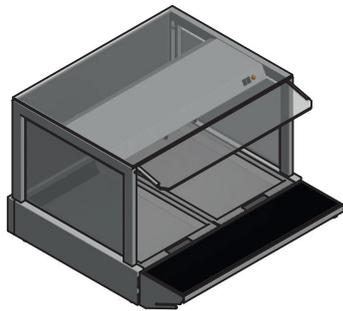
- ❑ 4 zones climatiques par secteur GN pour les différents plats offerts: Chaude-sèche, chaude-vapeur, neutre, froide
- ❑ Cette vitrine est spécialement conçue pour une disposition murale
- ❑ Intégration flexible dans vos concepts journaliers
- ❑ Réglage de chaleur haute et basse par bac GN
- ❑ Design 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

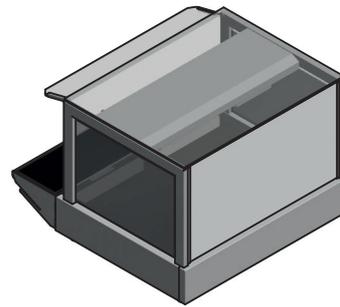
BEER



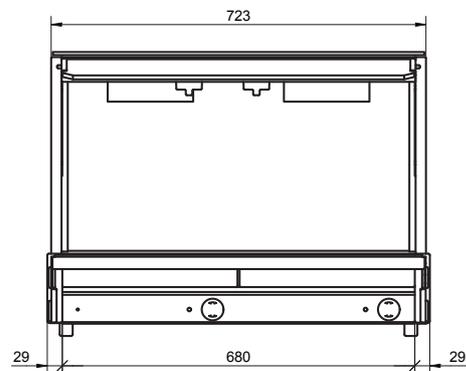
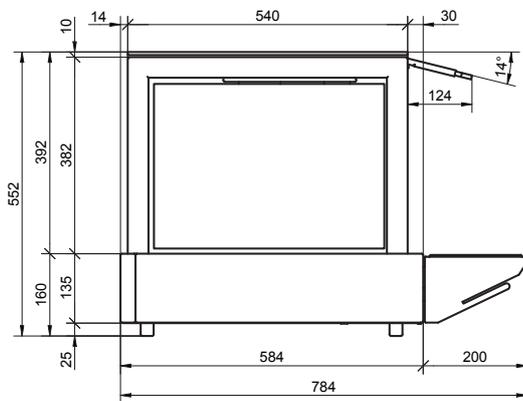
Uno Wall



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



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 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 du libre-service d'une extrême finesse n'occupe qu'un espace réduit et peut donc être utilisée de manière flexible pour des concepts directement sur le front de vente.

La température des plaques chauffantes peut être réglée en continu entre 30 et 90 degrés par niveau. Cela signifie que les aliments ne cuisent pas et se conservent donc plus longtemps. Vos clients seront ravis.

Du pare-haleine intégrée, à la facilité d'entretien et de nettoyage grâce à leur construction, en passant par le contrôle électronique, cette vitrine libre-service répond à toutes les exigences en matière d'hygiène. Hot Cube permet également grâce à sa conception légère une meilleure vue d'ensemble à vos clients et permet de réaliser des ventes supplémentaires avec des aliments de type «Convenience Food», emballés et non emballés.

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°C – 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 la dimension GN 1/1 en travers Simplex
- ❑ Également disponible en tant que vitrine opérée



Beer Hot Cube – libre-service



Hot Cube série GN 1/1, également disponible en version autonome



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 Simplex transversal	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 – service classique

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 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 du service assisté d'une extrême finesse n'occupe qu'un espace réduit et peut donc être utilisée de manière flexible pour des concepts dans les secteurs take-away, boulangerie, charcuterie, stations-services ou kiosques, directement sur le front de vente.

Grâce à sa conception légère, Hot Cube offre une meilleure vue d'ensemble à vos clients et permet de réaliser des ventes supplémentaires avec des aliments de type «Convenience Food», emballés et non emballés.

La température des plaques chauffantes peut être réglée en continu entre 30 et 90 degrés par niveau. Vos aliments auront une durée de conservation plus longue parce qu'ils ne mijoteront pas. Vos clients seront ravis.

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°C – 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
- Également disponible en vitrine libre-service



Beer Hot Cube – service classique



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 Simplex transversal	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

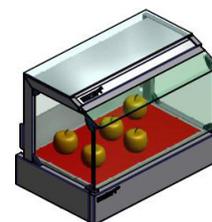
Uno Top Hot GN 1/1

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



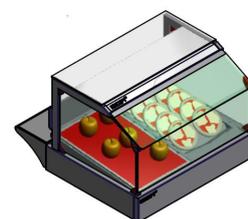
Uno Top Hot Q

- ▣ 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

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
- ❑ Egalement disponible avec structure en verre arrondie



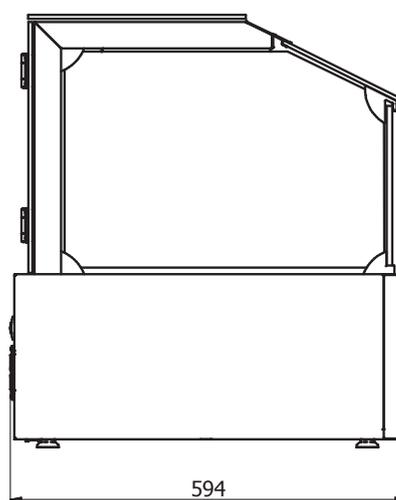
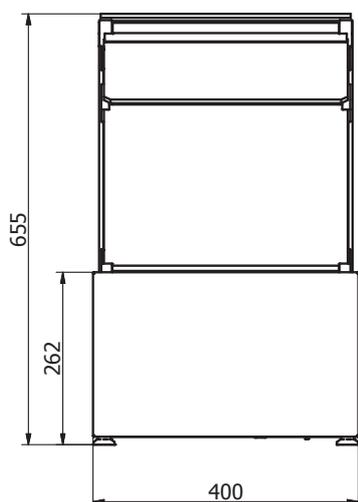
Uno Top Cold



Vue latérale



Vue arrière avec porte arrière ouverte et commande

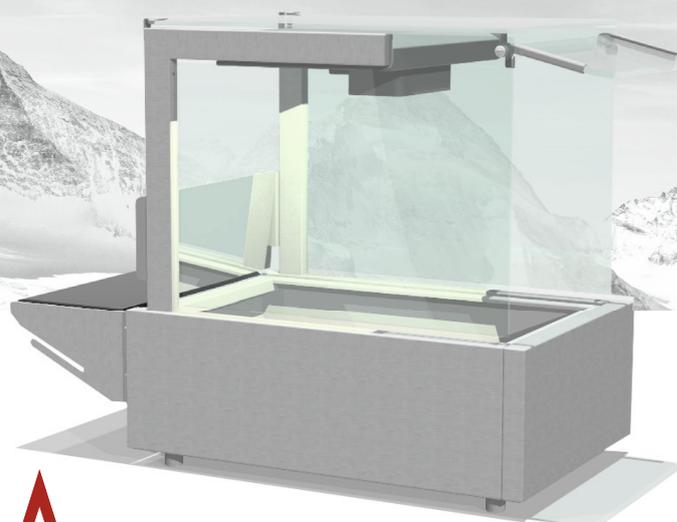


Données techniques

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⁺



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

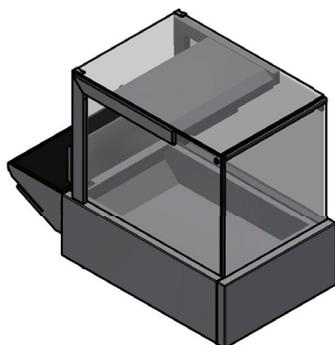
Quadro Hot – modèle de table

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

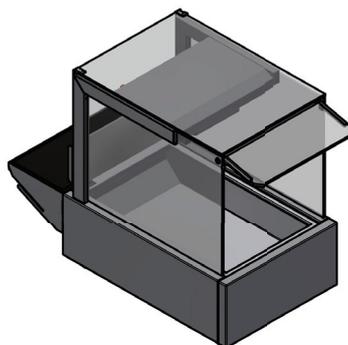
*Dimensions sans/avec planche à trancher du côté service

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

Food perfectly presented

BEER⁺



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





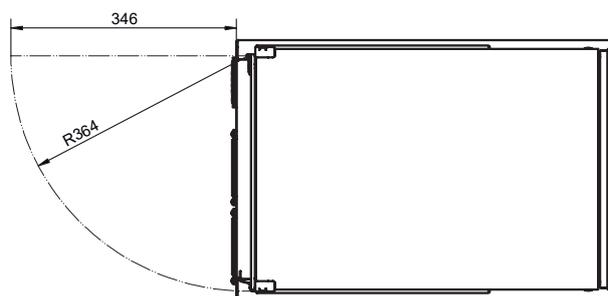
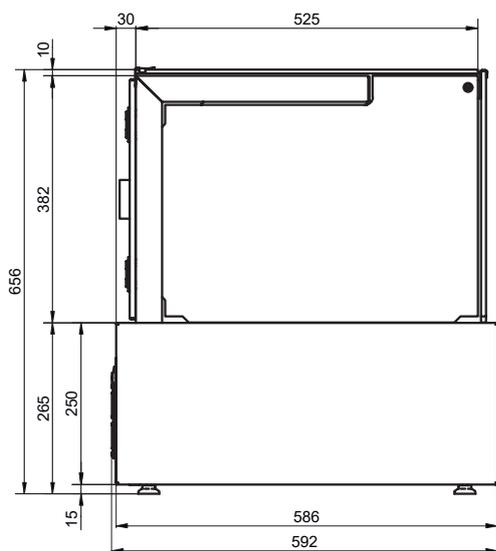
QUADRO COLD

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