

Food perfectly presented

BEER<sup>+</sup>



## BEER TOP GRIL

Griller et maintenir au chaud de manière efficace sur le plan énergétique



### Réglage en continu de la température pour un maximum de flexibilité

Le BEER Top Gril se caractérise par des temps de chauffe courts et une puissance de chauffe exceptionnelle. Qu'il s'agisse de viande, de poisson ou de légumes en tout genre, le BEER Top Gril permet de griller et de maintenir au chaud simplement sans effort.

Un sélecteur de mise en pause (Standby) a été installé sur le BEER Top Gril. Dans les périodes de faible affluence la consommation du gril peut ainsi être abaissée de 67% et la chaleur rayonnante de l'appareil fortement réduite. La structure en acier inoxydable se nettoie facilement. La construction très robuste garantit en plus une longue durée de vie, même en cas d'utilisation fréquente. Le réglage en continu de la température jusqu'à 350 °C vous offre la flexibilité nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil. Vos aliments peuvent ainsi être grillés et maintenus au chaud de manière appétissante et délicate.

### Une grande variété

Le Beer Top Gril est disponible en deux tailles. Le petit modèle S-55 offre 3 zones de cuisson individuelles, tandis que le grand modèle S-804 dispose de zones de cuisson séparées. Pour une utilisation de l'espace optimale, le salamandre peut être fixé à une paroi à l'aide d'une console murale.

### Vos avantages

- ❑ Réglage en continu de la température jusqu'à 350 °C
- ❑ Sélecteur de mise en pause (Standby)
- ❑ Temps de mise à température rapide
- ❑ Performance de cuisson exceptionnelle
- ❑ Économie d'énergie jusqu'à 67%
- ❑ Faible rayonnement de chaleur
- ❑ Deux modèles différents disponibles:  
S-55 avec 3 zones de cuisson, S-80 avec 4 zones de cuisson
- ❑ Combinaison idéale avec la grille de barbecue R-55 / R-85 de Beer
- ❑ Fabriqué en acier inoxydable





# BEER TOP GRIL

Griller et maintenir au chaud de manière efficace sur le plan énergétique



## Données techniques

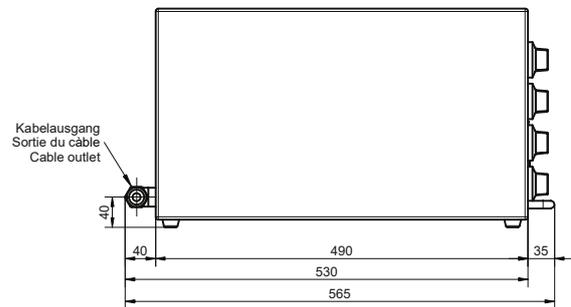
### BEER Top Gril

Modèle	N° d'article	Dimensions mm (L x P x H)	Surface utile du gril mm	Puissance	Tension	Max. courant nominal	Poids	Fiche*
S-55	200654	710 x 490 (+75) x 290	530 x 450	4800 W	400 V	6.9 A	32 kg	sans
S-80	200652	1000 x 490 (+35) x 370	780 x 400	7000 W	400 V	11.5 A	64 kg	sans

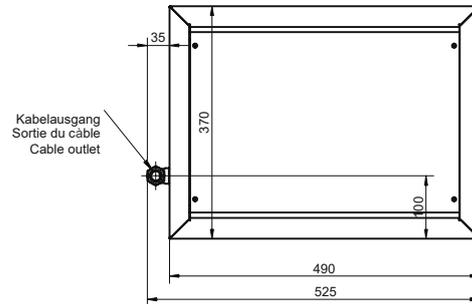
\*tous les modèles avec env. 2 m de câble de raccordement, sans fiche. Sur demande, fiche de type 15 (max. 10 A), fiche de type 25 (max. 16 A) ou fiche CEE 16 (max. 16 A) montée sur le câble de raccordement



BEER Top Gril S-55, ill. à droite en vue latérale



BEER Top Gril S-80, ill. à droite en vue latérale



Grille pliante pratique, disponible comme accessoire

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