



Grills électriques Beer

Parfait pour toutes les grillades de viande et de poisson

Marques de grill fines et appétissantes

Les grills électriques robustes Beer convainquent par un temps de mise à température rapide et une performance de cuisson exceptionnelle. Les différentes zones de cuisson de la surface du grill vous offrent la plus grande flexibilité pour les grillades. Les marques de grill fines et appétissantes de même que l'utilisation réduite d'huile et de graisse vous surprendront, vous et vos hôtes.

Des résultats de grillade excellents

Tous les trois modèles de grills électriques Beer sont équipés d'un réglage de température en continu jusqu'à 350 °C. L'encombrement réduit du grill ainsi que la surface du grill généreuse font des grills électriques Beer l'idéal pour le quotidien et sont aussi mobiles. Ils conviennent parfaitement pour toutes les grillades de viandes, poissons et légumes.

Voici une sélection de vos nombreux avantages:

- ▣ Temps de mise à température rapide
- ▣ Réglage en continu de la température jusqu'à 350 °C
- ▣ Combinaison idéale avec le BEER Top Grill
- ▣ Accessoires pratiques disponibles comme protection contre les éclaboussures de graisses et grille à insérer
- ▣ Marques de grill fines et appétissantes
- ▣ Les grills sont parfaits pour une utilisation mobile (p. ex. pour le service traiteur)



Grills électriques Beer



Beer grill électrique R-55



Beer grill électrique R-85

Données techniques

Modèle	Article	Dimension (L x P x H)	Dimension surface de grill	Tension	max. courant nominal	Puissance	Poids	Fiche
R-55WH* (commutateur sur le côté large)	200604	710 x 560 x 185 mm	520 x 365 mm	400 V 2 PNE	3.0 A	1.4 kW	21 kg	sans fiche
R-55 (commutateur sur le côté large)	200603	710 x 560 x 185 mm	520 x 365 mm	400 V 2 PNE	11.3 A	5.2 kW	21 kg	sans fiche
R-55FB (commutateur sur le côté étroit)	200611	491 x 735 x 190 mm	365 x 520 mm	400 V 2 PNE	11.3 A	5.2 kW	23 kg	sans fiche
R-85 (commutateur sur le côté large)	200602	1000 x 560 x 185 mm	810 x 365 mm	400 V 3 PNE	11.3 A	7.8 kW	31 kg	sans fiche

Tous les modèles sont fournis avec un cordon d'alimentation d'environ 2 m, sans fiche

Sur demande, le montage d'une fiche est possible: fiche type 15 (R-55WH en Suisse), type 25 (max. 16 A) ou CEE 16 (max. 16 A).

*WH = Grill électrique seulement pour le maintien au chaud



Accessoires pratiques:
protection contre les éclaboussures de graisses en 3 éléments à insérer



Grilles à insérer de diverses tailles

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