

Food perfectly presented

BEER^{CH}

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



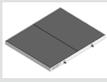
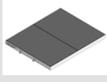


PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD BEER

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