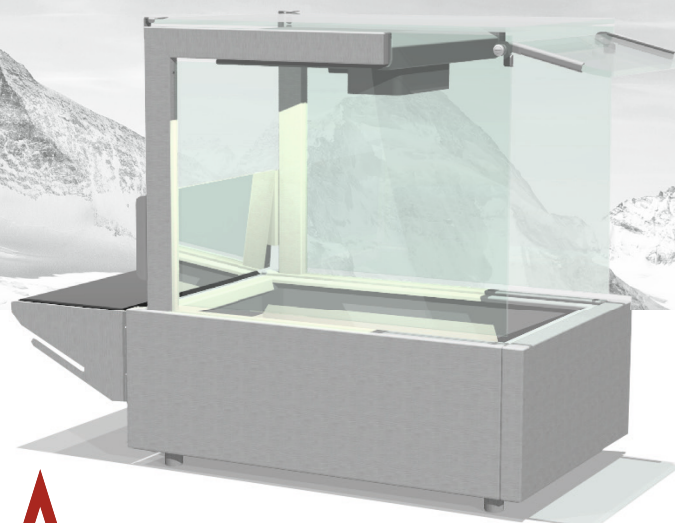


Food perfectly presented

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

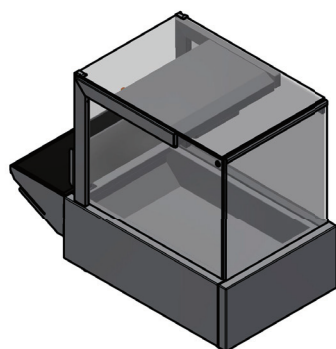
Quadro Hot – modèle de table

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

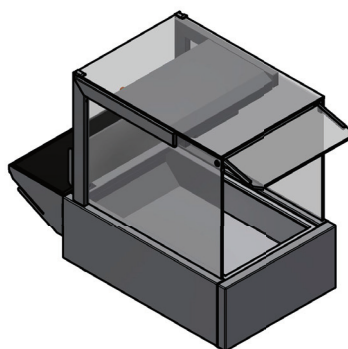
*Dimensions sans/avec planche à trancher du côté service

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