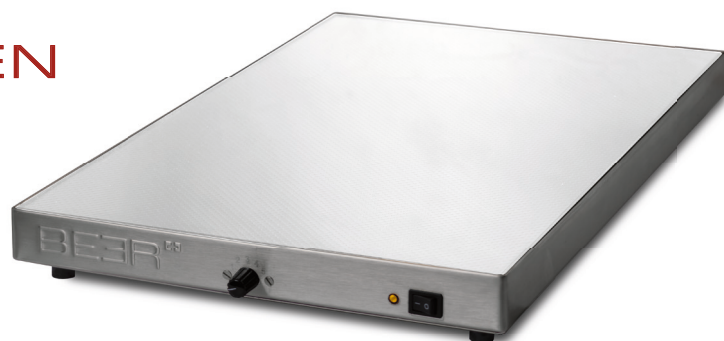


Food perfectly presented

BEER^{CH}

PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD BEER

Maintenir au chaud – noble et simple



Maniable, de haute qualité et solide

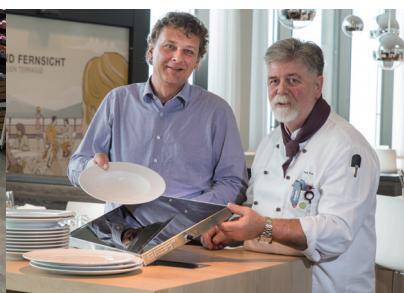
Le fantastique plaque de maintien au chaud de Beer Grill se présente sous un nouveau look. Qu'est-ce qui a changé ? La surface anti-rayures en verre trempé avec une structure à picots antidérapante. Grâce à ces deux caractéristiques attrayantes, les récipients qui glissent et les rayures gênantes et 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




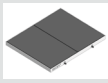
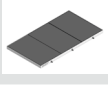





PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD BEER

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

-5 °C +140 °C

PLAQUE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

Solution deux en un – l'innovation dans le domaine des buffets



Maintenir au chaud et au froid devient un jeu d'enfant

Lorsque le plat doit rester froid: la plaque de maintien au froid/chaud BEER. Lorsque le plat doit rester chaud: la plaque de maintien au froid/chaud BEER. C'est exceptionnel! Un appareil muni de 2 fonctions, pour simplifier vos achats.

Une technologie ingénieuse

Un changement simple et rapide. Un effleurement du bout des doigts suffit pour basculer aisément entre les plages de température froides et chaudes. Moderne et facile à nettoyer, la surface de présentation réalisée en précieux Gorilla Glass se refroidit/se réchauffe en continu de -5 °C à +140 °C.

Elle se prête parfaitement à une utilisation dans les buffets et comptoirs de vente dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration.

Vos avantages

- ❑ Plaque de maintien au froid/chaud innovante pour le refroidissement et le maintien au chaud de mets
- ❑ Plage de température de -5 °C à +140 °C (pour une température ambiante de +24 °C)
- ❑ Surface de présentation en Gorilla Glass au choix dans les teintes RAL 9004 (noir) ou RAL 9010 (blanc)
- ❑ Disponible dans diverses tailles comme modèle de table ou modèle encastrable
- ❑ Diverses versions encastrables possibles
- ❑ Version auto-refroidie ou version à refroidissement central
- ❑ **NOUVEAU** également disponible comme plaque de maintien à froid





Données techniques

Plaque de maintien au froid/chaud modèle encastrable avec refroidissement autonome – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 160 pour le verre 530 x 330 x 170 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm ❑ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu 	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 160 pour le verre 530 x 660 x 170 pour le Decton			1520 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 160 pour le verre 530 x 990 x 170 pour le Decton			2340 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 230 pour le verre 530 x 1320 x 240 pour le Decton			3040 W	Type 23 / Schuko

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5

Plaque de maintien au froid/chaud modèle encastrable avec refroidissement central – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 140 pour le verre 530 x 330 x 150 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm 	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 140 pour le verre 530 x 660 x 150 pour le Decton			1520 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 140 pour le verre 530 x 990 x 150 pour le Decton			2340 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 140 pour le verre 530 x 1320 x 150 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu ❑ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu 	3040 W	Type 23 / Schuko	

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.





Données techniques

Plaque de maintien au froid/chaud modèle de table avec refroidissement autonome – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	345 x 545 x 170	■ Verre Gorilla, blanc ou noir	230 V	850 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	675 x 545 x 170			1520 W	Type 12 / Schuko



Plaque de maintien au froid modèle encastrable avec refroidissement autonome – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 160 pour le verre 530 x 330 x 170 pour le Decton	■ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir ■ Decton*, épaisseur de 12 mm	230 V	100 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 160 pour le verre 530 x 660 x 170 pour le Decton			100 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 160 pour le verre 530 x 990 x 170 pour le Decton			100 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 230 pour le verre 530 x 1320 x 240 pour le Decton			■ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu ■ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu	350 W

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5



Données techniques

Plaque de maintien au froid modèle encastrable avec refroidissement central – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Structure de la surface	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	530 x 330 x 140 pour le verre 530 x 330 x 150 pour le Decton	<ul style="list-style-type: none">❑ Verre Gorilla, épaisseur de 1,8 mm blanc ou noir❑ Decton*, épaisseur de 12 mm❑ Verre ESG, épaisseur de 4 mm, divisé avec joint silicone au milieu❑ Decton*, épaisseur de 12 mm, divisé avec joint silicone au milieu	230 V	100 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 140 pour le verre 530 x 660 x 150 pour le Decton			100 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 140 pour le verre 530 x 990 x 150 pour le Decton			100 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 140 pour le verre 530 x 1320 x 150 pour le Decton			100 W	Type 23 / Schuko

*tous les décors Decton possibles (pierre artificielle) à la page 5

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.

Decton

Decton dispose de toutes les spécifications techniques nécessaires pour une surface hautement résistante.

Textures

Decton est disponible en différentes textures, de sorte que la seule limite est l'imagination de l'architecte ou du designer, qu'il s'agisse d'options ultra-brillantes, mates ou à la texture veloutée.

✱ Poli

✱ X-gloss

≡≡≡ Texture ultra

□ Ultra mat

⊗ Texture velours

⊞ Dekton Grip+

Avantages

- ❑ Couleur durable
- ❑ Faible absorption d'eau
- ❑ Matériau réfractaire
- ❑ Résistance aux rayures
- ❑ Résistant à l'abrasion
- ❑ Résistance aux taches
- ❑ Résistance mécanique supérieure
- ❑ Stabilité dimensionnelle
- ❑ Haute résistance aux rayons UV
- ❑ Résistance maximale au feu et à la chaleur
- ❑ Résistant au gel et à la rosée
- ❑ Nettoyage facile et entretien minimal

Food perfectly presented

BEER ❑

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

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



PLAQUE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

-5 °C +140 °C



Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

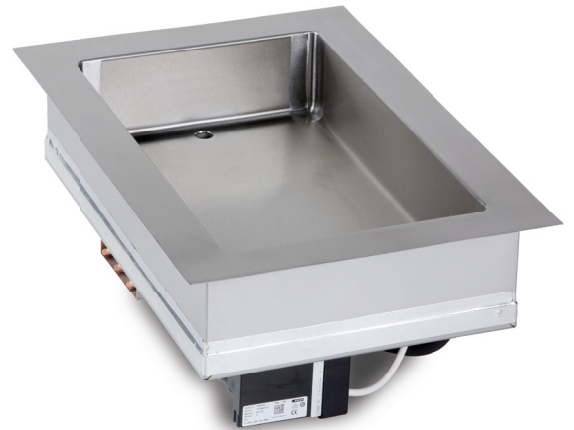
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergill.com
www.beergill.com

-5 °C +140 °C

CUVE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

Maintenir au froid et au chaud devient un jeu d'enfant



Innovation dans le domaine des buffets

La cuve multifonctions froid-chaud est un autre point fort dans l'assortiment de Beer Grill. Il s'agit là d'une solution révolutionnaire pour adapter vos menus au gré des besoins fluctuants de vos clients.

Une technologie intelligente

Un changement simple et rapide. Un effleurement du bout des doigts suffit pour basculer aisément entre les plages de température froides et chaudes. Réglage numérique de -5 °C à +140 °C. La cuve est disponible au choix en version autonome ou pour le raccordement à un froid central. Disponible avec les réfrigérants R134a, R404a, 507a ou R600a.

Elle se prête parfaitement à une utilisation dans les buffets et comptoirs de vente dans les établissements de l'hôtellerie et de la restauration. En outre, la cuve se combine à merveille avec les nombreuses structures vitrées de Beer Grill.

Vos avantages

- ❑ Cuve de maintien au froid/chaud innovante pour le refroidissement et le maintien au chaud de mets
- ❑ Cuve en acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2
- ❑ Plage de température de -5 °C à +140 °C (pour une température ambiante de 24 °C)
- ❑ Disponible dans diverses tailles
- ❑ Cuve avec évacuation
- ❑ Chauffage à sec sans déformation
- ❑ Profondeur standard 105 mm
- ❑ Profondeurs spéciales sur demande en Hygiène 1
- ❑ Utilisation via un panneau de commande externe
- ❑ Version autonome ou pour le raccordement à un froid central
- ❑ Combinable avec de nombreuses structures vitrées de Beer Grill





CUVE DE MAINTIEN AU FROID/CHAUD

-5 °C +140 °C

Données techniques

Cuve de maintien au froid/chaud modèles à encastrer (EK) – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	425 x 630 x 250	<ul style="list-style-type: none">En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2Chauffage à sec sans déformationProfondeur standard 105 mm*	230 V	900 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	770 x 630 x 250			1500 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	1110 x 630 x 250			2700 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	1450 x 630 x 250			3000 W	Type 23 / Schuko

*Profondeurs spéciales sur demande en Hygiène 1

Cuve de maintien au froid/chaud modèles à encastrer (ZK) – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	425 x 630 x 230	<ul style="list-style-type: none">En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2Chauffage à sec sans déformationProfondeur standard 105 mm*	230 V	900 W	Type 12 / Schuko
GN 2/1	770 x 630 x 230			1500 W	Type 12 / Schuko
GN 3/1	1110 x 630 x 230			2700 W	Type 23 / Schuko
GN 4/1	1450 x 630 x 230			3000 W	Type 23 / Schuko

*Profondeurs spéciales sur demande en Hygiène 1

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.



Food perfectly presented

BEER 

Beer Grill AG

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

Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a Tel. +49 (0)7161 659 876
D-79539 Lörrach Fax +49 (0)7161 659 879

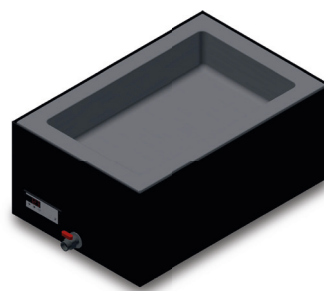
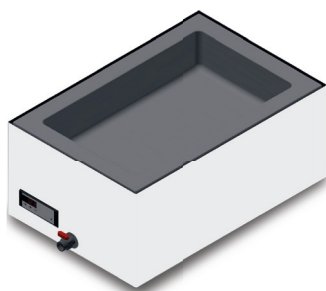
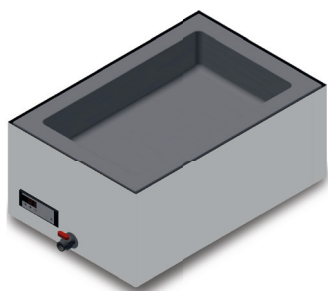
info@beergrill.com
www.beergrill.com



Données techniques

Cuve de maintien au froid/chaud modèle de table (EK) – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve	Tension	Puissance	Fiche
GN 1/1	615 x 410 x 275	<ul style="list-style-type: none">❑ En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2❑ Chauffage à sec sans déformation❑ Profondeur standard 105 mm	230 V	900 W	Type 12 / Schuko



- Variante d'exécution:**
- ❑ Corps en acier inoxydable poli
 - ❑ RAL 9005 (noir)
 - ❑ RAL 9010 (blanc) thermolaqué

- Nouveau design:**
- ❑ Corps solide en acier inoxydable avec bords arrondis grâce au pliage
 - ❑ Design homogène avec les modèles de table des plaques de maintien au froid/chaud
 - ❑ Meilleure esthétique par l'air entrant et l'air sortant par le bas
 - ❑ Câble d'alimentation par le bas via une prise pour appareil froid, ce qui permet de faire passer le câble d'alimentation de chaque côté de l'appareil



Données techniques

Multi-bacs EK – Réfrigérant R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve*	Tension	Puissance	Fiche
2x GN 1	790 x 630 x 250	❑ En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2 ❑ Chauffage à sec sans déformation	230 V	1700 W	Type 12 / Schuko
3x GN 1	1155 x 630 x 250			❑ Profondeur standard 105 mm	2550 W

*La séparation permet de régler séparément la température des cuves.

Multi-bacs ZK – Réfrigérant R134a, R404a, 507a, R600a

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Caractéristiques de la cuve*	Tension	Puissance	Fiche
2x GN 1	790 x 630 x 230	❑ En acier inoxydable de 1,5 mm en Hygiène 2 ❑ Chauffage à sec sans déformation	230 V	1700 W	Type 12 / Schuko
3x GN 1	1155 x 630 x 230			❑ Profondeur standard 105 mm	2550 W

*La séparation permet de régler séparément la température des cuves.

Veuillez indiquer le fluide frigorigène lors de votre commande.

