



Système EasySlide

EasySlide – simple et rapide

Un maximum de confort, même aux heures de pointe

Dans les exploitations où à midi une forte affluence entoure également les vitrines de présentation pleines de délicieuses préparations et de menus délicatement parfumés et irrésistibles, il est important que les divers comptoirs de service soient regarnis par le personnel de façon simple et rapide.

Le Système EasySlide récemment développé de la maison Beer Grill tient compte de cette nécessité absolue et vous assiste de façon optimale dans vos processus de travail. Le système de cadres secs EasySlide sert de support pour les bacs GN dans un grand nombre de dimensions et dans des profondeurs pouvant atteindre 150mm. Grâce au design sophistiqué, le nouveau cadre sec EasySlide peut être ouvert d'une seule main sur sa partie frontale et permet ainsi un regarnissage optimal des vitrines. Il apporte un allègement notable, en particulier dans le cas de bacs GN relativement lourds!

EasySlide combine confort et fonctionnalité et permet de se consacrer à vos activités proprement dites: La présentation parfaite et réussie de vos mets et préparations, qui vous assure un maximum de chiffre d'affaires au point de vente.

Le Système EasySlide est conçu pour le nettoyage au lave-vaisselle. Il est également compatible avec toutes les autres vitrines de présentation Culinario de Beer Grill. Les vitrines existantes peuvent également être équipées à tout moment.

Quelques caractéristiques:

- Utilisation simple et confortable
- Compatibilité avec les autres vitrines Culinario
- Système de support permettant l'emplacement de bacs GN de diverses dimensions (plaque de séparation fournie)
- L'ajout du Système EasySlide est possible à tout moment
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle



Système EasySlide



Vitrine Culinario équipée du nouveau Système EasySlide.



Ouverture simple et rapide du système à cadre sec EasySlide.

Fonctionnalité:



La réglette de séparation peut être enlevée sans peine pour recevoir p. ex. les bacs GN1/1 ou GN1/2.

Le cadre sec EasySlide peut être retiré pour faciliter le nettoyage et peut aller au lave-vaisselle.



Bac à eau EasyFill



EasyFill - fonctionnel et ergonomique

Davantage de temps pour vos activités essentielles

Le bac à eau nouvellement développé EasyFill de Beer Grill est conçu de manière optimale pour répondre aux besoins de l'utilisateur et aux nécessités des diverses phases de travail. Grâce à son design innovant, le bac à eau peut être rempli de façon simple, directement dans la vitrine, sans devoir retirer les accessoires du bac à eau.

Le bac à eau EasyFill et l'entonnoir de remplissage EasyFill vous assurent un remplissage plus rapide de vos bacs à eau et vous permettent donc de consacrer plus de temps à vos activités essentielles.

Les bacs à eau sont entièrement réalisés en acier CNS V4A dans les dimensions GN 1/1 à GN 3/1. Pour plus de confort, Beer Grill propose les bacs à eau EasyFill avec un écoulement d'eau supplémentaire permettant de les vider plus facilement.

Entonnoir de remplissage EasyFill

L'entonnoir EasyFill spécialement développé complète de façon optimale le bac à eau EasyFill.

L'entonnoir s'adapte exactement à l'orifice de remplissage du bac à eau et garantit le remplissage facile et pratique de l'eau sans avoir à le maintenir en bonne position.

Quelques particularités:

- Bac à eau pour réchauffer et maintenir les plats au chaud à la vapeur d'eau bouillante
- Entièrement réalisé en acier CNS V4A
- Remplissage simple sans accessoire
- Compatible avec toutes les vitrines de présentation Culinario
- Disponible dans les dimensions GN 1/1 bis GN 3/1
- Egalement disponible avec écoulement d'eau
- Entonnoir pratique EasyFill disponible en option



Bac à eau EasyFill

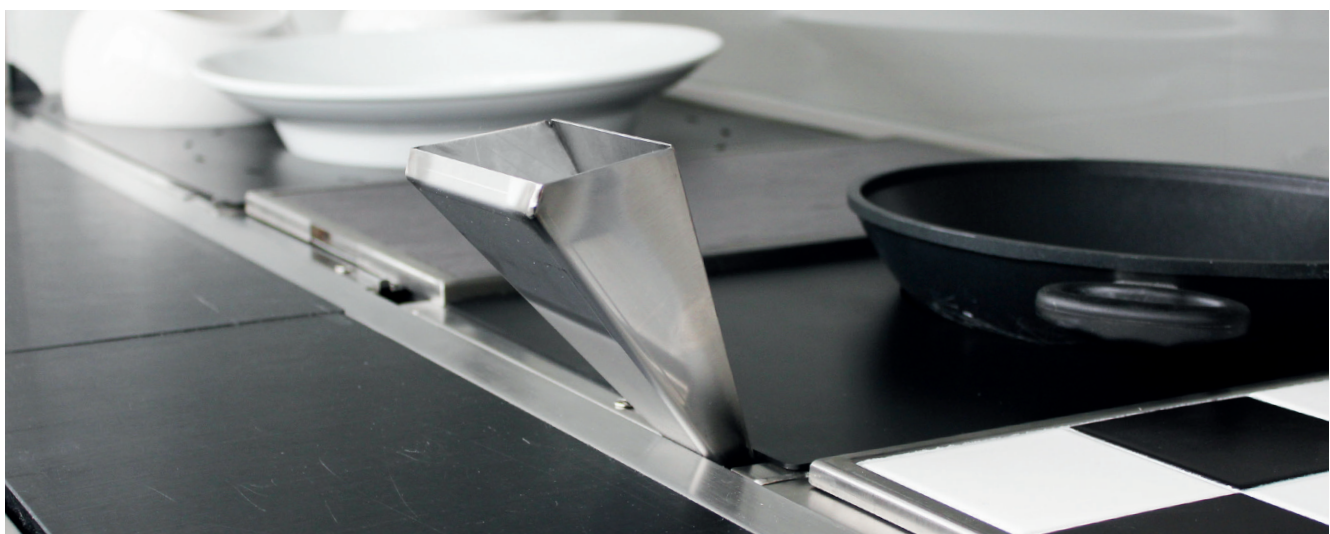
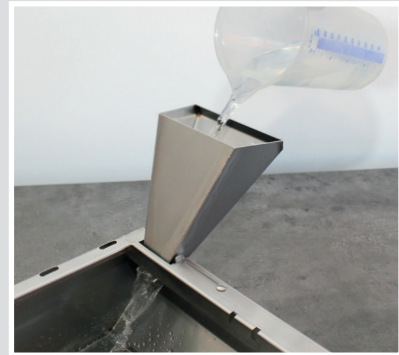
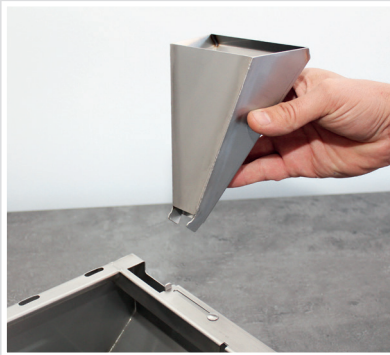


Bac à eau EasyFill avec orifice de remplissage fermé



Orifice pratique de remplissage à glissière

Utilisation



L'accessoire ne doit pas être retiré pour la mise en place de l'entonnoir



Planche à découper multi-usages

Grande flexibilité pour votre Culinario avec la planche à découper multifonctionnelle

La planche à découper qui permet de maîtriser parfaitement le déroulement de vos activités

La nouvelle planche à découper développée par Beer Grill répond parfaitement aux besoins individuels de chaque collaborateur et aux différents processus de travail. Les bacs GN peuvent être placés de manière peu encombrante juste sous la planche à découper. Cela permet de garder à portée de main des petites portions de sauce, des ustensiles ou des garnitures telles que des herbes aromatiques et des tranches de citron.

Gardez vos ustensiles à portée de main, et ce, sans avoir à sacrifier des surfaces de travail. Pourvue d'une rainure à jus, la planche de découpe pratique est disponible en différentes tailles; elle se glisse au-dessus des bacs GN suspendus. Avec la planche à découper flexible, nous sommes en mesure de vous garantir un déroulement plus rapide de vos activités et une économie de place.

Bacs multifonctions à suspendre

Un rail sous la planche à découper permet d'insérer des bacs multifonctions. Vous pouvez stocker et avoir toujours à portée de main des sachets en papier, des gobelets traiteur, des serviettes ou autres éléments indispensables à votre activité et que le client n'a pas besoin de voir. Les bacs multifonctions sont disponibles dans différentes tailles.

Les avantages de la planche à découper flexible:

- Planche à découper flexible et mobile avec fonction d'insertion pour bacs GN
- Stocker proprement et avoir à portée de main des garnitures, des ustensiles, des sauces en portions, des tampons, etc. sans avoir à sacrifier une surface de travail supplémentaire
- Compatible avec tous les comptoirs Culinario (adaptable aux modèles Culinario existants)
- Rail pour suspendre les bacs multifonctions



Planche à découper multi-usages

Dimensions de la planche à découper flexible

Longueur	en fonction de la longueur de l'appareil
Profondeur	230 mm
Hauteur	10 mm

Ustensiles GN à suspendre

1/6
1/3
1/9

1er niveau de découpe au-dessus des bacs GN, etc.



La planche à découper se déplace facilement. Grâce à une rainure dans la planche, le jus de viande s'écoule vers les bords pour que les bacs GN restent propres.

Les bacs GN s'insèrent sous la planche à découper et permettent un rangement propre et pratique des ustensiles tels que sauces, garnitures, serviettes, tampons, couverts, etc.

2e niveau bacs multifonctions, etc.



Le rail de suspension pratique permet par ex. l'insertion de bacs multifonctions. Les bacs sont disponibles dans différentes tailles et peuvent être placés sur deux niveaux.

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

Gamme d'accessoires



La présentation des aliments c'est notre passion.

Sommaire:

Modules de support pour Culinario et Uno	3
Modules de support pour Vulcano	5
Accessoires pour la présentation des aliments pour Culinario et Uno	6
Vague pour snacks	10
Bacs Gastronormes en acier inoxydable	12
Bacs Gastronormes émail	13
Bacs Gastronormes en céramique	14
Bacs Gastronormes de fonte	15
Mise en place	16
Accessoires avec système	20
Cocottes, poêles, casseroles	21

Symbole:



Tous les produits avec ce symbole sont apte à l'induction



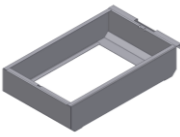
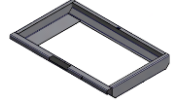

Indication importante pour l'utilisation du produit

Modules de support pour Culinario et Uno

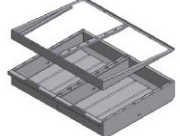
Bacs à eau pour climat humide:

Images	Description	Dates	Type	Pour	Article
	Bac à eau droit EasyFill, sans écoulement	GN 1/1	60	Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3201896
			120	Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3201884
			160	Bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur	3201894
	Bac à eau droit EasyFill, sans écoulement	GN 1/1 en diagonale	60	Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3201898
	Bac à eau droit EasyFill, avec écoulement	GN 1/1	120	Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3201881
			160	Bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur	3201897
		GN 2/1	120	Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3201882
			160	Bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur	3201892
		GN 3/1	120	Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3201883
			160	Bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur	3201893
	Bac à eau Oblique EasyFill, sans écoulement	GN 1/1	60	Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3201895
			120	Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3201887
			160	Bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur	3201891
	Entonnoir EasyFill			Bac à eau droit EasyFill	3201880
	Bidon de remplissage 2 litres, plastique			Bac à eau droit EasyFill	3201879
	Cadre sec EasySlide	GN 1/1		Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3200085
				Bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur	3200086

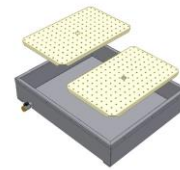
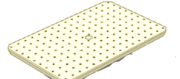

Cadres à sec pour climat sec:

Images	Description	Dates	Type	Pour	Article
	Cadre universel/ cadre à sec, droit	GN 1/1	60	Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3200080
			120	Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3200081
			160	Bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur	3200082
	Cadre universel/ cadre à sec, droit	GN 1/1 en dia- gonale	60	Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3307578
	Cadre universel/ cadre à sec oblique	GN 1/1	60	Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3200090
			120	Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3200091

Supplément pour les modules de support:

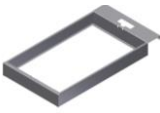

Images	Description	Dates	Utilisation	Article
	Cadre d'appui pour présentation oblique	GN 2/1	Sur bac à eau/ cadre à sec	2030722
		GN 3/1	Sur bac à eau/ cadre à sec	2030723

Cuves à glace pour présentation froide:


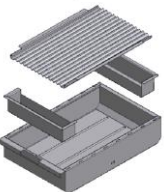

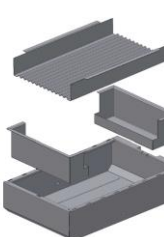
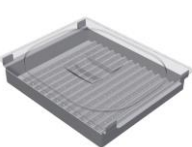
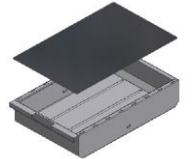
Images	Description	Dates	Utilisation	Article
	Cuve à glace isolée avec écou- lement, y compris un fond perforé par GN Hauteur= 125 mm	GN 1/1	Culinario ou Uno	3200170
		GN 2/1	Culinario ou Uno	3200172
		GN 3/1	Culinario	3200173
		GN 4/1	Culinario	3200174
		GN 5/1	Culinario	3200175
	Fond perforé pour cuve à glace isolée	à partir de GN 2/1	Convient pour bac à eau GN 1/1	2030737
	Fond type Blanco Acier inoxydable perforé (perf. ø 10 mm)	GN 1/1	Pièce de rechange pour cuve à glace isolée	550645

Modules de support pour Vulcano

Cadre pour support de bacs GN à l'induction:


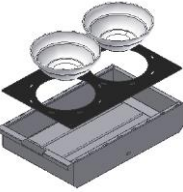
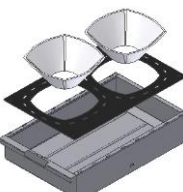
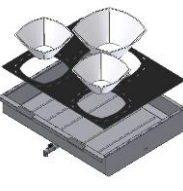

Images	Description	Dates	Utilisation	Article
	Cadre en ACN pour support de bacs GN à l'induction	GN 1/1	Bacs GN jusqu'à 20 mm de profondeur	3903636
			Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3903637
			Bacs GN jusqu'à 65 mm de profondeur	3903638
			Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3903639
	Cadre noir pour support de bacs GN à l'induction		Bacs GN jusqu'à 20 mm de profondeur	3903646
			Bacs GN jusqu'à 40 mm de profondeur	3903647
			Bacs GN jusqu'à 65 mm de profondeur	3903648
			Bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur	3903649



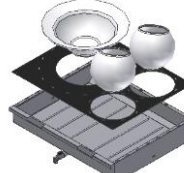

Accessoires pour la présentation des aliments pour Culinaro et Uno

Images	Description	Dates	Article
	Plaque en ACN	GN 1/1	201019
		GN 1/2	201028
	Plaque de présentation pour grillades Plaque de présentation pour grill. perforée Collecteur de graisse (prix par pièce) ⚠ Non compatible avec Uno Top 40	GN 1/1	3200181
		GN 1/1	3200179
			3200182
	Plaque de présentation pour grillades Collecteur de graisse (prix par pièce)	GN 1/2	3200183
			3200182
	Plaque de présentation pour grillades basses Collecteur de graisse (prix par pièce) ⚠ Plaque de présentation pour grillades basses seulement appropriée pour utilisation avec bac à eau/cadre à sec du type 120 ou plus grand	GN 1/1	3200184
			3200186
	<u>Set plaque pour les saucisses chaud complet, composé de:</u> - plaque pour les saucisses - couvercle <u>Pièce de rechange:</u> Couvercle	GN 1/2	3200210
			3200201
	Plaque décor en ACN pour pâtisseries	GN 1/1	2030305
		GN 1/2	2030311
		GN 2/4	2030310
	Plaque en verre noire Attention: délai de livraison plus long	GN 1/1	3200691




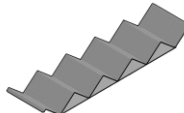

Images	Description	Dates	Article
	Hotty en verre design "marbre" - rouge - bourgogne - bleu - gris - noir	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	209300 209302 209303 209301 209304
	Hotty en céramique - noir - bleu - vert - blanc - rouge - noir/blanc - bleu/blanc - vert/blanc - rouge/blanc	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	209310 209311 209312 209313 209314 209316 209317 209318 209319
	Hotty miroir	GN 1/1	209305
	Plaque d'ardoise noir (5.4 kg)  Non compatible avec Uno Top lorsqu' une porte battante est installée	GN 1/1	209330
	Hotty en pierre sombre Sans cadre ACN, avec poignée double	GN 1/1	209334
	Plaque à trancher Hotty	GN 1/1	209308
	<u>Set planche à trancher complet, composé de:</u> - Planche à trancher grise, 3mm - Cadre - Tiroir sur extensions avec poignée  Convient/fonctionne pour des raisons techniques seulement si un dispositif pour planche à trancher est monté sur le côté opérateur de l'appareil. <u>Pièce de rechange:</u> Planche à trancher grise, 3 mm La durée de service de la planche à trancher dépend du gré de fréquence d'usage. Env. entre 6 et 48 mois.	GN 1/1	3300050 3200207 3300058 3300059 3200207

Images	Description	Dates	Article
	Présentation "Wrap" avec de la place pour environ 20 wraps Angle de la lamelle approprié pour l'usage sur bac à eau droit Angle de la lamelle approprié pour l'usage sur bac à eau oblique	GN 1/1	3202456 3202458
	Présentation "Pizza" avec collecteur de graisse L'utilisation de plusieurs présentations "Pizza" à côté va créer des couches de présentation continues.	GN 1/1	3202465
	Présentation "Hamburger" avec collecteur de graisse L'utilisation de plusieurs présentations "Hamburger" à côté va créer des couches de présentation continues.	GN 1/1	3202467
	<u>Poêle Wok avec poignée double:</u> + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée Poêle Wok n'est pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	Ø 32 cm GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	201118 201081 201151 201215
	<u>Sauteuse orig. RUN-Kokille:</u> Couvercle pour sauteuse orig. RUN-Kokille + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir ⚠ Sauteuse et couvercle ne sont pas appropriés pour le nettoyage au lave-vaisselle!	41,0 x 28,0 x 12,0 cm	207680 207681 201234 201235
	<u>Casserole de soupe en ACN avec couvercle (prix par pièce):</u> + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable décor rainurée ⚠ Seulement pour bac à eau type 160	4,2 l	201238 201239 201376
	<u>Poêle de présentation:</u> + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée <u>Accessoires pour poêle de présentation:</u> - Cloison d'aliments pour poêle pour 2 zones - Cloison d'aliments pour poêle pour 3 zones	(Ø 48 cm, 50 mm prof.) GN 2/1 GN 2/1 GN 2/1	201093 201086 201087 201211 201129 201088

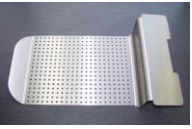

Images	Description	Dates	Article
	<u>Plat oval:</u> + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	201149 201158 201159 201214
	<u>Présentation saladiers ronds (grand et petit):</u> Saladier rond Saladier rond + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée	Ø 21 cm Ø 24 cm GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	209614 209615 201320 201321 201374
	<u>Présentation saladiers grands:</u> Saladier rond (prix par pièce) + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée	Ø 24 cm GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	209615 201322 201323 201357
	<u>Présentation saladiers carrés petits:</u> Saladier carré haut en céramique (prix par pièce) + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée	28 cm GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	209642 201326 201327 201336
	<u>Présentation saladiers carrés (grand/petit):</u> Saladier carré haut (prix par pièce) Saladier carré haut (prix par pièce) + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir	35 cm 28 cm GN 2/1 GN 2/1	209641 209642 201328 201329
	<u>Présentation buffet en tôle avec pot dressing:</u> Plat buffet carré Pot dressing carré + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir	27 cm 13x27 cm GN 1/1 GN 1/1	209630 209650 201330 201331
	<u>Présentation moules à pâtisserie ovales petits:</u> Moule à pâtisserie ovale (prix par pièce) + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée	32 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	209611 201332 201333 201338
	<u>Présentation de sauces/soupes:</u> Boule (prix par pièce) + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée	3,5 l GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	201071 201188 201178 201337

Images	Description	Dates	Article
	<u>Présentation Yin Yang:</u> Boule (prix par pièce) Plat Yin Yang + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir	3,5 l ø 40 cm GN 2/1 GN 2/1	201071 200941 201122 201162
	<u>Présentation Pasta "Milano" (variante 1):</u> Boule (prix par pièce) Plat pasta + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir	3,5 l ø 42 cm GN 2/1 GN 2/1	201071 201073 201120 201160
	<u>Présentation Pasta "Milano" (variante 2):</u> Boule (prix par pièce) Plat pasta + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir + plaque adaptable décor rainurée	3,5 l ø 42 cm GN 2/1 GN 2/1 GN 2/1	201071 201073 201121 201161 201356
	<u>Présentation Pasta "Milano" (variante 3):</u> Boule (prix par pièce) Plat pasta + plaque adaptable en ACN + plaque adaptable noir	3,5 l ø 42 cm GN 3/1 GN 3/1	201071 201073 201125 201165

Vague pour snacks

Images	Description	Dates	Article
large 	Vague pour snacks en ACN	<ul style="list-style-type: none"> • large • pour 4 sandwiches • 530 mm 	3409103
étroite 		<ul style="list-style-type: none"> • étroite • pour 4 sandwiches • 355 mm 	3409104
		<ul style="list-style-type: none"> • étroite • pour 6 sandwiches • 530 mm 	3409105
		<ul style="list-style-type: none"> • étroite • pour 7 sandwiches • 550 mm 	3409106
		<ul style="list-style-type: none"> • étroite • pour 8 sandwiches • 610 mm 	3409107
	Vague pour snacks ACN Apte à l'induction	<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 large (150 mm) • pour 5 sandwiches • 600 mm 	3903620
	Vague pour snacks noir Apte à l'induction	<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 large (150 mm) • pour 5 sandwiches • 600 mm 	3903621

Accessoires pour bacs Gastronormes:

Images	Description	Dates	Article
	Plaque pour pommes frites adaptée au bac GN 100 mm de Blanco	GN 1/1	3200180
		GN 2/4	3200191
	Fond type Blanco Acier inoxydable perforé (perf. ø 10 mm)	GN 1/1	550645
		GN 1/2	550647
		GN 1/4	550649
	Fond perforé type Beer	GN 1/1 Jusqu'à épuisement du stock!	201020
		GN 2/4	201080

Bacs Gastronormes en acier inoxydable



Dates	Profondeur	Contenu	Article
GN 1/1	20 mm	Bac	550565
	40 mm	5,10 l	550064
	65 mm	8,50 l	550589
	100 mm	13,30 l	550590
	150 mm	20,00 l	550591
GN 1/2	20 mm	Bac	550563
	40 mm	2,30 l	550063
	65 mm	3,80 l	550581
	100 mm	6,00 l	550582
	150 mm	8,90 l	550583
GN 2/4	20 mm	Bac	564367
	40 mm	2,30 l	555821
	65 mm	4,00 l	555822
	100 mm	6,00 l	555823
GN 1/3	20 mm	Bac	550562
	40 mm	1,40 l	550067
	65 mm	2,40 l	550577
	100 mm	3,80 l	550578
GN 1/4	20 mm	Bac	550561
	65 mm	1,70 l	550573
	100 mm	2,70 l	550574

Inserts de cuisson gastronorm en acier inoxydable, perforés:

Dates	Profondeur	Type	Article
GN 1/1	60 mm	Fond et paroi latérale perforés	550487
	95 mm	Fond, coins et paroi latérale perforés	550407

Bacs gastronorm en acier inoxydable, perforés:

Dates	Profondeur	Type	Article
GN 2/3	40 mm	Uniquement fond perforé	565799
	65 mm	Fond et paroi latérale perforés	565800
	100 mm	Fond et paroi latérale perforés	565801
	150 mm	Fond et paroi latérale perforés	565802
	200 mm	Fond et paroi latérale perforés	565803

Bacs Gastronormes émail



Dates	Profondeur	Contenu	Couleur	Article
GN 1/1	20 mm	Bac	■ noir	573908
	40 mm	5.10 l	■ noir	573909
	65 mm	8.50 l	■ noir	573910
	100 mm	13.30 l	■ noir	573911
GN 1/2	20 mm	Bac	■ noir	573912
	40 mm	2.30 l	■ noir	573913
	65 mm	3.80 l	■ noir	573914
	100 mm	6.00 l	■ noir	573915
GN 2/4	20 mm	Bac	■ noir	573916
	40 mm	2.30 l	■ noir	573917
	65 mm	4.00 l	■ noir	573918
	100 mm	6.00 l	■ noir	573919
GN 1/3	20 mm	Bac	■ noir	573920
	40 mm	1.40 l	■ noir	573921
	65 mm	2.40 l	■ noir	573922



Les bacs gastronormes en émail sont appropriés pour la présentation des plats chauds à induction.

Tapis antidérapant en silicone noir pour l'utilisation dans la vitrine Vulcano:

pour Vulcano GN 2/1 3901002
pour Vulcano GN 3/1 3901003
pour Vulcano GN 4/1 3901004

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 56 618 7800
Fax +41 56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com



























Accessoires_f_24.07.2023
Mutation: 24.07.2023 / Imprimé: 24.07.2023

Bacs Gastronormes en céramique



Dates	Profondeur	Contenu	Couleur	Article
GN 1/1	20 mm	1.40 l	■ noir □ blanc	209351 209352
	60 mm	5.20 l	■ noir □ blanc	209341 209342
GN 1/2	60 mm	2.10 l	■ noir □ blanc	209381 209382
	100 mm	3.90 l	■ noir □ blanc	209461 209462
GN 2/4	20 mm	0.80 l	■ noir □ blanc	209371 209372
	60 mm	2.10 l	■ noir □ blanc	209361 209362
GN 1/3	60 mm	1.30 l	■ noir □ blanc	209401 209402
	100 mm	2.30 l	■ noir □ blanc	209481 209482
GN 1/4	60 mm	1.55 l	■ noir □ blanc	209421 209422
	100 mm	1.60 l	■ noir □ blanc	209501 209502
GN 1/6	60 mm	0.50 l	■ noir □ blanc	209441 209442
	100 mm	0.90 l	■ noir □ blanc	209521 209522

Bacs Gastronormes de fonte

Images	Description	Profondeur	Exécution	Article
	GN 1/1	2,0 cm	Standard	207620
			Avec poignée	 207622
				207621
			Standard avec fond de grille	 207623
				207618
		Avec fond de grille et poignée	 207632	
		5,5 cm	207619	
			Avec fond de grille et poignée	 207633
			Standard	207650
			Avec poignée	 207625
207652				
Avec fond de grille et poignée	 207626			
207653				
	GN 1/2	2,0 cm	Standard	207666
 207660				
Avec poignée		207661		
 207667				
207628				
5,5 cm	Standard	 207629		
	Avec poignée	207627		
	 207624			
	GN 2/4	5,5 cm	Standard	207630
			 207635	
			Avec poignée	207631
 207636				
	GN 2/3	2,0 cm	Standard	207610
			 207612	
			Avec poignée	207611
			 207613	
			207614	
		Standard mit Grillboden	 207616	
		Avec fond de grille et poignée	207615	
		 207617		
		5,5 cm	Standard	207640
			 207645	
207641				
Avec poignée	 207646			
207646				
	GN 1/3	5,5 cm	Standard	207668
			207669	
		Avec poignée	 207676	
		10,0 cm	Standard	 207670
			207672	
			Avec poignée	 207671
207673				

⚠ Ces produits ne sont pas appropriés pour le nettoyage au lave-vaisselle!

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen



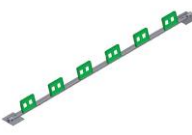


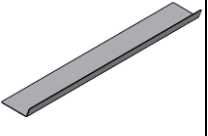

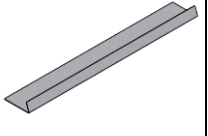

Tel. +41 56 618 7800
Fax +41 56 618 7849



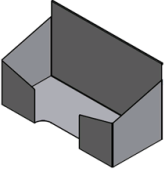
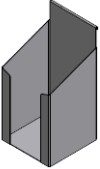
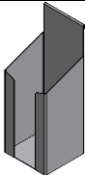
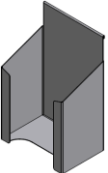
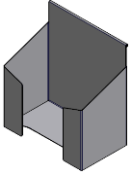
info@beergrill.com
www.beergrill.com

Accessoires_f_24.07.2023

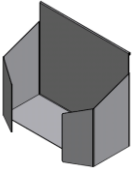
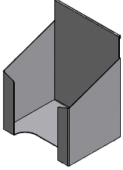
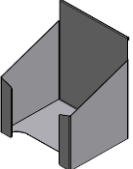

Mutation: 24.07.2023 / Imprimé: 24.07.2023

Mise en place

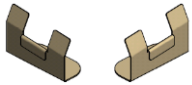

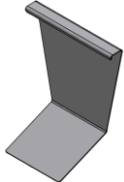


Images	Description	Dates	Articles
	<p><u>Pour Culinario Arctis:</u> Barres intermédiaires pour accrocher des bacs GN jusqu'à max. 150 mm</p> <p><u>Set:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Barre intermédiaire latérale (article 3409211) - Barre intermédiaire centrale (article 3409212) - Barre intermédiaire en travers (article 3409213) 	Set GN 2/1	3409222
		Set GN 3/1	3409223
		Set GN 4/1	3409224
		Set GN 5/1	3409225
	Support pour étiquette	GN 2/1	3204182
		GN 3/1	3204183
		GN 4/1	3204184
		GN 5/1	3204185
	Cadre support pour étiquette (pour pose libre)	GN 3/1	3201080
	Support pour étiquette de prix avec bumpon (pour pose libre)	GN 2/1	3201042
		GN 3/1	3201043
		GN 4/1	3201044
		GN 5/1	3201045
	<p><u>Pour Culinario et Uno Top Hot GN 2/1:</u> Support pour étiquette pour insertion entre bac à eau/cadre à sec et cadre terminal</p>	GN 2/1	3200252
		GN 3/1	3200253
	<p><u>Pour Culinario:</u> Support pour étiquette à déposer sous vitre supérieure sur côté de l'opérateur</p> <p> Seulement pour Culinario, variante de construction 1C et 4A</p>	GN 2/1	3201012
		GN 3/1	3201013
		GN 4/1	3201014
		GN 5/1	3201015
	<p><u>Pour Culinario</u> Support pour étiquette à déposer sous vitre supérieure sur côté de client</p> <p> Seulement pour Culinario, variante de construction 1C et 4A</p>	GN 2/1	3201002
		GN 3/1	3201003
		GN 4/1	3201004
		GN 5/1	3201005

Images	Description	Dates	Articles
	<p>Pour Culinario avec planche à trancher 200 mm: Barre à accrocher pour matériel auxiliaire</p>	GN 2/1	3200312 3209032
	<p>Article en haut pour Culinario Master/Easy Article en bas pour Culinario Arctis</p>	GN 3/1	3200313 3209033
		GN 4/1	3200314 3209034
		GN 5/1	3200315 3209035
		GN 2/1	3200352
	<p>Pour Culinario avec planche à trancher 300 mm: Barre à accrocher pour matériel auxiliaire</p>	GN 3/1	3200353
		GN 4/1	3200354
		GN 5/1	3200355
	<p>Pour Culinario: Etrier à accrocher pour matériel d'emballage</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>		3200309
	<p>Pour Culinario: Boxes à accrocher pour des bacs 23 x 20 Dessin 17-M-09-165-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	471 x 212 x 279 mm	3201099
<p>Comme article 3201099 – fermé à l'avant</p>	<p>Pour Culinario: Boxes à accrocher pour des bacs 23 x 20</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	471 x 212 x 279 mm	3201089
	<p>Pour Culinario: Boxes à accrocher pour bac "Dom type 3" Dessin 17-M-07-325-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	140 x 140 x 280 mm	3201092
	<p>Pour Culinario: Boxes à accrocher pour gobelets traiteur type 5 Dessin 17-M-07-327-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	105 x 100 x 280 mm	3201094
	<p>Pour Culinario: Boxes à accrocher pour assiettes pâtisserie petites type 6 Dessin 17-M-07-328-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	175 x 120 x 280 mm	3201095
	<p>Pour Culinario: Boxes à accrocher pour assiettes pâtiss. grandes type 7 Dessin 17-M-07-329-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	250 x 145 x 280 mm	3201096

















Images	Description	Dates	Articles
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour bacs portions petits type 8 Dessin 17-M-07-330-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	254 x 133 x 280 mm	3201097
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour des sacs en papier jusqu'à une longueur de 340 mm, Dessin 17-M-06-124-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	350 x 185 x 280 mm	3201090
	<p><u>Pour Culinario</u> Boxes à accrocher pour des sacs en papier jusqu'à une largeur de 240 mm Dessin 17-M-04-289-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	250 x 140 x 400 mm	3200318
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour des sacs en papier jusqu'à une largeur de 140 mm Dessin 17-M-04-288-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	150 x 140 x 400 mm	3200317
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour cuillères à pot Dessin 17-M-04-315-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	150 x 141 x 400 mm	3200319
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher complets pour papier Dessin 17-M-06-044-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	600 x 81 x 280 mm	3200310
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour bacs à snack complets type 93K Dessin 17-M-09-167-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	140 x 165 x 280 mm	3201051
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour bacs à snack type 4 Dessin 17-M-07-326-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	140 x 185 x 280 mm	3201093

Images	Description	Dates	Articles
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour bacs portions grandes type 9 Dessin 17-M-07-331-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	314 x 166 x 280 mm	3201098
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour bacs à snack type 93B Dessin 17-M-09-166-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	210 x 165 x 280 mm	3201050
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour assiettes en carton/bacs à snack type 91S Dessin 17-M-09-169-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	220 x 185 x 280 mm	3201056
	<p><u>Pour Culinario:</u> Boxes à accrocher pour assiettes en carton/bacs à snack ou sacs en papier jusqu'à une longueur de 240 mm Dessin 17-M-06-125-00</p> <p>Barre à accrocher pour matériel auxiliaire est nécessaire!</p>	250 x 185 x 280 mm	3201091

Accessoires avec système

Images	Description	Article
	<p><u>Pour Culinario avec planche à trancher et miroir enfichable 120 mm:</u> Cadre support pour dépôt miroir sous planche à trancher (prix par set)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour planche à trancher au Culinario Arctis - Pour planche à trancher au Culinario Master/Easy 	<p>3300045 3300049</p>
	<p><u>Pour abat-jour Beer</u> Protection contre les contacts accidentels pour abats-jour Beer</p>	3300334
	<p><u>Pour Beer Bac à eau type 120:</u> Régulateur vapeur pour bac à eau 120 mm</p>	3202402
	<p><u>Pour Culinario et Uno:</u> Pour le remplissage simple des bacs à l'eau</p> <p><u>Alimentation d'eau fixe complète, composée de:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Douche à main en ACN - Tuyau spiralé en matière synthétique - Fixation pour douche à main <p>(Raccordement d'eau chaud dans une distance de max. 3 m)</p>	2030404
	<p><u>Enrouleur pour tuyau en ACN:</u> Longeur de tuyau 6m, incl. douche à main</p>	3201920

Cocottes, poêles, casseroles

Images	Description	Dates	Articles
 	Cocotte ronde en fonte Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta ■ nature	ø 22 cm, 3.30 l	198014 198004 198024 198044
 	Cocotte ronde en fonte Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta ■ nature	ø 28 cm, 6.70 l	198017 198007 198027 198047
 	Cocotte risotto ronde en fonte Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta	ø 30 cm, 6.20 l	198018 198008 198028
 	Cocotte ovale en fonte Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta ■ nature	ø 27 cm, 4.10 l	198111 198101 198121 198141
 	Cocotte ovale en fonte Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta ■ nature	ø 35 cm, 8.90 l	198114 198104 198124 198144
 	Cocotte basse en fonte Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta ■ nature	ø 30 cm, 3.20 l	198090 198092 198093 198095
 	Marmite ronde Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta ■ nature	ø 26 cm, 4.10 l	198181 198171 198161 198191
 	Sauteuse ronde en fonte avec manche en bois Couleurs: ■ noir ■ rouge cerise ■ terra-cotta	ø 28 cm	198051 198056 198052

Images	Description	Dates	Articles
 	Plat grill carré en fonte	24 x 24 cm	198151
 	Set de wok avec couvercle en fonte, grill et spatule en bois et recettes Couleurs:  noir  rouge cerise  terra-cotta	36 cm	198200 198201 198202
 	Wok en anti-adhérent avec couvercle	30 cm, 4.80 l	198380
	Sauteuse avec manche en fonte Ne pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	ø 28 cm, 7 cm profondeur	207690
	Poêle a frire avec poignée Ne pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	ø 32 cm, 4 cm profondeur	207693
	Sauteuse avec poignée et manche en fonte Ne pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	ø 28 cm	207692
	Sauteuse avec poignée double en fonte Ne pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	ø 32 cm, 8 cm profondeur	207694
	Couvercle pour sauteuse orig. RUN-Kokille		207681
	Sauteuse orig. RUN-Kokille Ne pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	43,5 x 24,5 x 12,0 cm	207680
	Wok avec poignée double en fonte Ne pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	ø 32 cm, 10 cm prof.	201118 201108 
	Wok avec tige Ne pas approprié pour le nettoyage au lave-vaisselle!	ø 36 cm	201146