



Culinario Elements

Bewährte Beer-Technologie verbunden mit individuellem Thekenbau

Flexibilität für Ihre Speisetheke

Culinario Elements bietet Ihnen eine optimale Lösung, wenn Sie Ihre Speisetheke nach Ihren individuellen Vorstellungen oder nach vorgegebenen Konzepten eines Ladenbauers gestalten und gleichzeitig auf das bewährte Klima-System von Beer Grill setzen möchten.

Wählen Sie zwischen unseren Varianten Culinario Easy, Culinario Arctis oder Solaris, die für Sie beste Geräte-Lösung und verbinden Sie dies mit einem Ihren Wünschen entsprechenden Glasaufbau, den Sie sich anschliessend beim Partner Ihres Vertrauens fertigen lassen können.

Klima-System für alle Ansprüche

Für die verkaufsfördernde Präsentation warmer oder kalter Speisen liefert Ihnen Beer Grill die optimale Lösung mit fünf unterschiedlichen Klimazonen: warm bedampft, warm trocken, neutral, kontaktkalt mit Crush-Ice oder aktiv kalt mit Umluftkühlung. Die Montage der Beer Komponenten sowie die Konstruktion des Glasaufsatzes erfolgt bauseits.

Weitere Vorteile des Culinario Elements:

- Know-how der Beer Grill für die optimale Lösung in der Speisenpräsentation mit einem individuell wählbaren Glasaufbau kombinierbar
- Verschiedene Geräte für fünf verschiedene Klimazonen im Format GN 2/1 bis 5/1
- Basis-Geräte und Licht-/Wärmekanäle sind auch einzeln erhältlich



Culinario Elements

Culinario Elements Easy

Culinario Elements Easy mit seinen leicht zugänglichen Drehschaltern bietet vier verschiedene Klima-Varianten. Neben warm-trocken, warm-bedampft und neutral lassen sich Ihre Speisen auch kontaktkalt mit Crush-Ice präsentieren. Mit den zusätzlich erhältlichen Licht-/Wärmekanal-Lösungen leuchten Sie Ihre Speisen zudem optimal aus.

Das Basisgerät Culinario Elements Easy für die Unterhitze sowie die Licht-/Wärmekanal-Lösungen Typ Easy und Typ Solaris sind einzeln erhältlich.

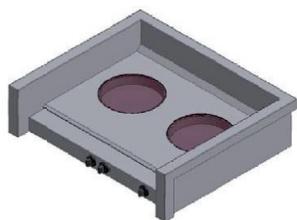


Abbildung: Culinario Elements Easy, Basisgerät

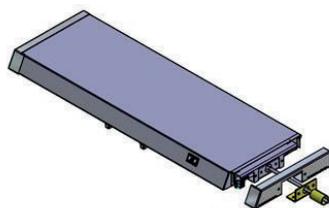


Abbildung: Culinario Elements Easy Licht-/Wärmekanal

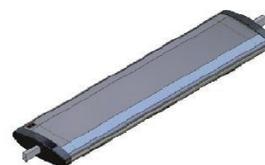


Abbildung: Solaris Licht-/Wärmekanal

Technische Daten Culinario Elements Easy

Modelle	Abmessungen	Spannung	Leistung
Elements Easy 2/1	770 x 650 x 200 mm	230 V	1400 W
Elements Easy 3/1	1110 x 650 x 200 mm	230 V	2100 W
Elements Easy 4/1	1450 x 650 x 200 mm	400 V	2800 W
Elements Easy 5/1	1790 x 650 x 200 mm	400 V	3500 W

Technische Daten Licht-/Wärmekanal Typ Easy / Typ Solaris

Modelle	Abmessungen Easy *	Leistung	Abmessungen Solaris	Leistung	Spannung
Warm- und Kaltlicht 2/1	770 x 269 x 82 mm	650 W	768 x 277 x 79 mm	600 W	230 V
Warm- und Kaltlicht 3/1	1110 x 269 x 82 mm	950 W	1108 x 277 x 79 mm	900 W	230 V
Warm- und Kaltlicht 4/1	1450 x 269 x 82 mm	1250 W	1448 x 277 x 79 mm	1200 W	230 V
Warm- und Kaltlicht 5/1	1790 x 269 x 82 mm	1550 W	1788 x 277 x 79 mm	1500 W	230 V

* inkl. Anschlussprofil 3300878



Culinario Elements Arctis

Ob Sie Salate, Frühstücks-Delikatessen, Desserts, Säfte oder Pasta präsentieren - mit Culinario Elements Arctis lassen sich Ihre Gäste gerne verwöhnen. Mit der Umluft-Kühltheke Arctis variieren Sie nach Belieben - vom Frühstücksbuffet bis zum kalten Dinner spätabends und präsentieren Ihre Speisen stets im optimalen Klima.

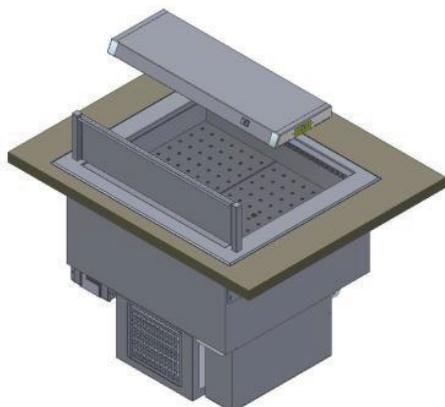


Abbildung: Culinario Elements Arctis, Variante GN Basisgerät mit Easy Lichtkanal

Technische Daten Culinario Elements Arctis

Modelle	Abmessungen EK *	Abmessungen ZK *	Spannung	Leistung EK *	Leistung ZK *
Elements Arctis GN 2/1	835 x 725 x 673 mm	835 x 725 x 493 mm	230 V	315 W	24 W
Elements Arctis GN 3/1	1160 x 725 x 673 mm	1160 x 725 x 493 mm	230 V	470 W	28 W
Elements Arctis GN 4/1	1485 x 725 x 673 mm	1485 x 725 x 493 mm	230 V	510 W	34 W
Elements Arctis GN 5/1	1810 x 725 x 713 mm	1810 x 725 x 493 mm	230 V	600 W	39 W

* EK = Eigengekühlt (mit Kältemittel R290a) / ZK = Zentralgekühlt

Technische Daten Lichtkanal Typ Easy / Typ Solaris

Modelle	Abmessungen Easy *	Abmessungen Solaris	Spannung	Leistung
Kaltlicht PLL 2/1	770 x 269 x 67 mm	768 x 167 x 79 mm	230 V	90 W
Kaltlicht PLL 3/1	1110 x 269 x 67 mm	1108 x 167 x 79 mm	230 V	180 W
Kaltlicht PLL 4/1	1450 x 269 x 67 mm	1448 x 167 x 79 mm	230 V	270 W
Kaltlicht PLL 5/1	1790 x 269 x 67 mm	1788 x 167 x 79 mm	230 V	270 W

* inkl. Anschlussprofil 3300878



Uno Compact

Uno Compact - die handliche Lösung zum Warm- und Kühlhalten

Uno Compact - das Klima-System auf kleinem Raum

Mit dem platzsparenden Uno Compact lassen sich Ihre warmen und kalten Speisen klimagerecht und verkaufsfördernd präsentieren. Das äusserst handliche und mobil einsetzbare Uno Compact bietet vier Klimavarianten. So können Sie Ihre Speisen warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt auf Crush-Ice präsentieren und bieten Ihren Gerichten damit das stets optimale Klima.

Zubehör für noch mehr Flexibilität

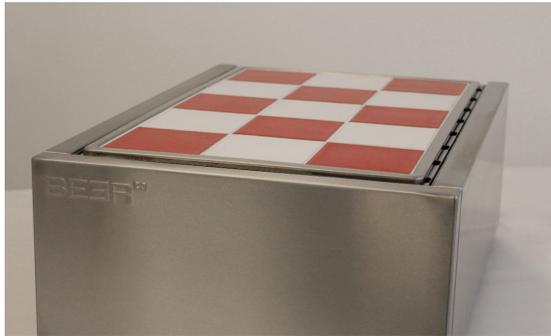
Mit den Einsätzen in Edelstahl, die zur Aufnahme von verschiedenen Präsentationsflächen dienen, ist Uno Compact ein absoluter Verwandlungskünstler. Von der Grillplatte, über praktische Keramik- oder Glas-Hotties bis hin zum Wok-Einsatz - mit dem vielseitigen Zubehör lassen sich Ihre Speisen abwechslungsreich und stets ansprechend präsentieren.

Ihre Vorteile

- Bewährte Culinario-Technologie im Kleinstformat als GN 1/1
- 4 Klimazonen - warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kalt auf Crush-Ice
- Dank den kompakten Abmessungen optimal für den mobilen Einsatz
- Praktisches Zubehör erhältlich
- Optimaler Energiehaushalt mit nur 700 Watt pro Einheit
- Optional mit Farbblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- Ideal auch für den kombinierten Einsatz mit Solaris Design Licht-/Wärmebrücke



Uno Compact



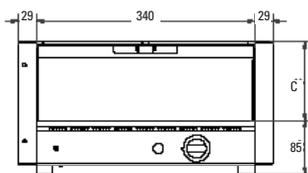
Praktisches Zubehör: Keramik-Hotty



Uno Compact in Kombination mit Solaris Design Licht-/Wärmebrücke

Technische Daten Uno Compact

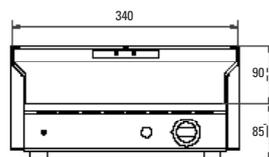
Modell	Artikel	Gerätegrösse in mm (B x T x H)	Einsatz GN-Schale (max. Höhe)	Einsatz Bleche (Format)	Spannung	Leistung	Max. Nennstrom	Stecker-typ
Uno Compact 150	3307 011	398 x 584 x 250	150 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Typ 12 / Schuko
Uno Compact 100	3307 001	398 x 584 x 210	100 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Typ 12 / Schuko
Uno Compact 65	3307 031	345 x 575 x 175	65 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Typ 12 / Schuko



Uno Compact 100 / Uno Compact 150

C-Mass bei Uno Compact 100 = 125 mm

C-Mass bei Uno Compact 150 = 165 mm



Uno Compact 65

Food perfectly presented

BEER⁺

KONZEPT-TISCH



Stilvolle Buffet-Lösung für die Hotellerie



Das intelligente Buffet-System

Die äusserst flexiblen Buffettische von VENTA passen sich hervorragend den gegebenen Anforderungen an. Sie sind elegant und hochwertig im Design und lassen somit keine Wünsche mehr offen.

Durch die integrierten Geräte von Beer Grill werden Ihre Speisen ideal in Szene gesetzt und optimal warmgehalten. Die Präsentationsfläche der Warmhalteplatte aus schwarzem Glas wirkt edel und modern. Die gleichmässige Temperaturverteilung der Glasplatte verspricht beste Qualität. Die perfekte Ausleuchtung Ihres Speisenangebotes und Wärme von oben erreichen Sie mit der modernen Licht-/Wärmebrücke Solaris. Dank des integrierten Hustenschutzes gewährleisten Sie einen hygienischen Ablauf am Buffet.

Der Tisch ist mit nur wenigen Handgriffen auf- und abgebaut und kann aufgrund des Trolley-Systems extrem platzsparend transportiert und aufbewahrt werden. Design und Funktionalität, die einfach überzeugen!

Ihre Vorteile

- ❑ Eleganter Buffettisch in hochwertigem Design
- ❑ Flexibel und funktional – passt sich optimal den unterschiedlichen Anforderungen an
- ❑ In wenigen Handgriffen auf- und abgebaut
- ❑ Buffettisch kann auf engstem Raum eingelagert und transportiert werden, dank Trolley-System
- ❑ Perfekte Ausleuchtung und Warmhaltung Ihrer Speisen von oben mit der Solaris Design Licht-/Wärmebrücke
- ❑ Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ❑ Optimale Wärme von unten durch die BEER Warmhalteplatte
- ❑ Gleichmässige Temperaturverteilung der Glasplatte garantiert beste Speisenqualität
- ❑ Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur, 30 °C – 90 °C





KONZEPT-TISCH

Stilvolle Buffet-Lösung für die Hotellerie

Technische Daten

Komponenten – fahrbares Buffet-Tischsystem

Modell	Abmessungen mm (B x T x H)	Gewicht	Tischplatte*	Tischgestell
STAGE 80 S	1640 x 800 x 775	39.3 kg	Keramik anthrazit 10 mm, 21 kg	2x Rahmen, 11.6 kg 2x Füsse, 6.2 kg pulverisierter Stahl, anthrazit Profil 40 x 40 mm mit Höhenausgleich

*Tischplatte auch erhältlich aus Sicherheitsglas 10 mm transparent oder weiss, Gewicht 38 kg

Komponenten – BEER Warmhalteplatte Einbaumodell

Grösse	Aussenmasse Gerät* mm (B x T x H)	Nutzfläche mm (B x T)	Heizzonen	Spannung	Leistung	Stecker
GN 2/1	648 x 530 x 44	0.34 m ²	2	230 V	680 W	Typ 12/Schuko

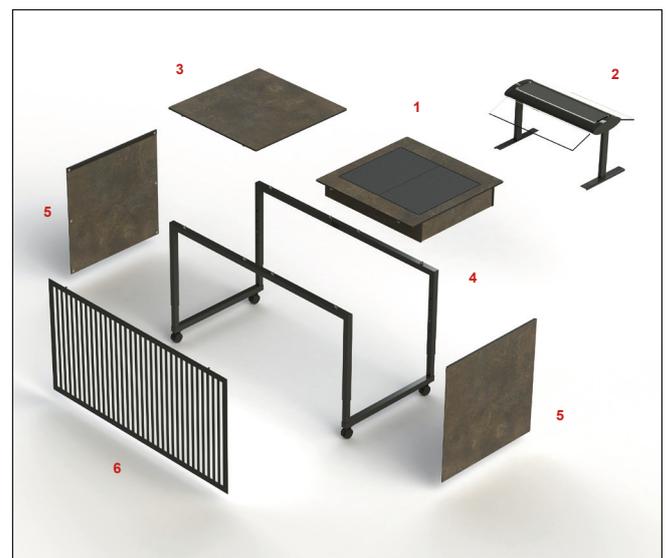
*Abmessungen ohne Regler. Regler-Tiefe = 18 mm

Komponenten – Solaris Design Licht-/Wärmebrücke

Grösse	Kanallänge Aussenmasse mm	Art. Nr.	Leistung	LED
GN 2	768	326820	20000 W	3000 K

Übersicht Komponenten

- 1 BEER Warmhalteplatte
- 2 Solaris Licht-/Wärmebrücke
- 3 Tischplatte
- 4 Tischgestell
- 5 Seitenblende
- 6 Frontblende



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



Solaris

NEU MIT
LED
BELEUCHTUNG

Solaris - Design-Licht-Wärmebrücke für perfekt präsentierte Speisen

Flexibilität und Variabilität

Eine perfekte Ausleuchtung Ihres Speisenangebotes und Wärme von oben - das erreichen Sie mit dem Einsatz der modernen Licht-/Wärmebrücke Solaris. Diese verbindet innovatives Design und höchste Qualität mit hochwertigen Werkstoffen und wegweisender Technologie.

Vielseitige Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten

Solaris ist unabhängig von der Präsentationsfläche und den baulichen Gegebenheiten platzsparend einsetzbar. Sie lässt sich individuell mit Kochplatten, mobilen Tischgeräten wie auch in Kombination mit eingebauten Geräten flexibel einsetzen. Die vielen Kombinationsmöglichkeiten von Licht und Wärme schaffen eine optimale Ausleuchtung Ihrer Kochkunst.

Ihre Vorteile

- Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- Warmlicht dimmbar (optional)
- perfekte Präsentation dank optimaler Ausleuchtung mit leistungsstarker LED-Beleuchtung
- modernes Design
- vielseitig einsetzbar
- rasches Aufstellen oder einfache Montage dank einer Vielzahl an Stützen und Montagevorrichtungen
- Doppel- oder Einzelkanäle mit unterschiedlicher Bestückung je nach Einsatz und Bedarf
- Erfüllen der Hygienevorschriften dank Hauchschutz
- grosse Auswahl an Standardgrößen, Sondergrößen nach Kundenmass auf Wunsch erhältlich
- optional mit Farblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- Warm- und Neutrallicht mit Splitterschutz ausgestattet

Food perfectly presented

BEER

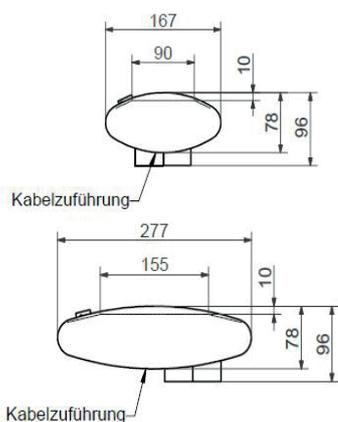


Solaris - für jedes Konzept perfekt einsetzbar



Das Sortiment

- Solaris als Einzel- oder Doppelkanal (nur Neutrallicht, nur Warmlicht oder beides in Kombination)
- verschiedene Stützen und Konsolen für Tischaufsatz, Decken- oder Wandmontage
- Stützen und Konsolen mit Rechteckrohr; wahlweise höhenverstellbar oder mit Fixhöhe
- als Steckergerät (Stecker T12 bzw. Schuko) oder für Festanschluss
- Hauchschutz aus ESG Sicherheitsglas auf Gastseite oder beidseitig
- Tablargoß passend zu Solaris Einzel- oder Doppelkanal
- Farbblackierung nach Kundenwunsch
- Diverse Standardgrößen mit einer Länge von 598 bis 2128 mm, Sonderlängen nach Kundenmass auf Wunsch



Einzelkanal

- Einzelkanal mit Warmlicht (IR Strahler 300 W pro GN)
- Einzelkanal mit Neutrallicht (LED)
- jeweils mit Ein-/Aus-Schalter

Doppelkanal

- Doppelkanal mit Warmlicht oder Warm-/Neutrallicht mit Umschaltfunktion
- Neutrallicht mit Ein-/Aus-Schalter
- Warmlicht mit Ein-/Aus-Schalter oder wahlweise mit Dimmer



Infrarot Licht-/ Wärmebrücke

Optimales Warmhalten und Ausleuchten von angerichteten Speisen

Warme Teller für zufriedene Gäste

Alle Gastronomen kennen das Problem, dass der Service gerade zu Spitzenzeiten etwas mehr Zeit benötigt, um die einzelnen Speisen an den Tisch des Gastes zu bringen. Dadurch ist es möglich, dass auch einmal bereits angerichtete Menus einen Moment in der Küche stehen bleiben, bevor Sie dem Gast serviert werden können.

Damit Ihr Gast auch in diesem Fall seine Speise warm und frisch geniessen und sich von Ihren Kochkünsten überzeugen kann, hat Beer Grill die Infrarot Licht-/ Wärmebrücke entwickelt, die optimales und leistungsstarkes Warmhalten angerichteter Teller garantiert. Zudem sind dazu passende Beleuchtungskanäle erhältlich, damit die Speisen optimal ausgeleuchtet werden können, was gerade auch beim Anrichten der Teller einen weiteren Vorteil bietet.

Die Infrarot-Licht-/ Wärmebrücke ist in 1-reihiger und 2-reihiger Ausführung und in verschiedenen Grössen lieferbar. Die Beheizung erfolgt über Keramikheizkörper.

Weitere Vorteile

- In 1-reihiger und 2-reihiger Ausführung für 1 oder 2 Teller in der Tiefe
- Diverse Kanallängen: 670 / 920 / 1262 / 1512 / 1762 / 2104 / 2354 mm für 2 - 7 Teller nebeneinander
- 1-reihige Ausführungen mit 800 / 1200 / 1600 / 2000 / 2400 / 2800 oder 3200 W
- 2-reihige Ausführungen mit 1000 / 1500 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500 oder 4000 W
- Gehäuse aus Chromnickelstahl
- Berührungsschutz unterhalb Heizkörper
- Vorbereitete Seitenteile für Montagezubehör und Konsolen
- Wärme- und Beleuchtungskanal über hitzebeständigen Drehschalter regelbar (links oder rechts)
- Beleuchtungskanal auch einzeln einschaltbar
- Grosse Auswahl an passendem Aufstell- und Montagezubehör
- Wärmekanal von grösseren Modellen ist unterteilt in bis zu drei schaltbare Zonen



Infrarot Licht-/ Wärmebrücke

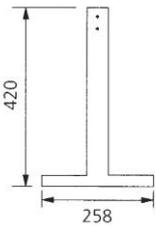


Das Sortiment

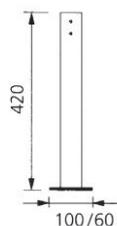
- Infrarot Licht-/ Wärmebrücke in 1-reihiger und 2-reihiger Ausführung
- Verschiedene Stützen und Konsolen für Tischaufsatz, Decken- oder Wandmontage
- Diverse Standardgrößen mit einer Länge von 670 bis 2354 mm
- Wärme- und Beleuchtungskanal über hitzebeständigen Drehschalter regelbar

Auszug Konsolen-Typen, Montagewinkel

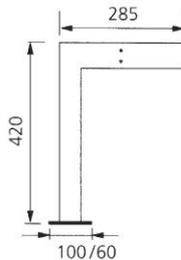
Standkonsole für
lose Aufstellung
Stütze mittig



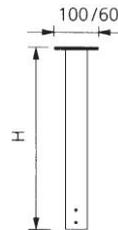
Standkonsole für
Festmontage
Stütze mittig



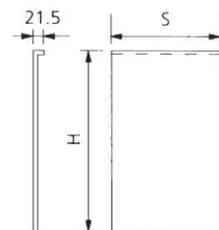
Standkonsole für
Festmontage
Stütze hinten



Hängekonsole
Stütze mittig



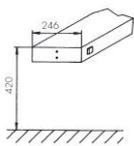
Montagewinkel
hängend



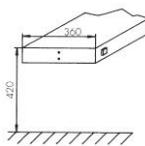
Für weiteres Montagezubehör kontaktieren Sie bitte Ihren Verkaufsberater.

Wärmebrücken-Anwendungen

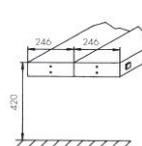
1-reihig



2-reihig



2 x 1-reihig



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

Food perfectly presented

BEER⁺

VARIO HOT SPOT

Hält Ihre Speisen auch wirklich warm



Beeindruckender Auftritt

Die stilvolle Vario Hot Spot ist das neueste Produkt aus dem Hause BEER. Sie wird in Villmergen handgefertigt und steht für Schweizer Qualität.

Die Optik im Retrostyle erhalten Sie in der Ausführung elektropliert, schwarz oder in jeglicher RAL Farbe auf Wunsch.

Mit 300 Watt ist die Vario Hot Spot äusserst leistungsstark und garantiert so eine effektive Warmhaltung Ihrer Speisen. Mittels integriertem Dimmer lässt sich die Temperatur von Stufe 1 bis 5 regeln und sorgt so für eine perfekte Heizleistung je Produkt. Wie von Beer Grill gewohnt, sind die Leuchtmittel mit einem Splitterschutz ausgestattet. So auch die neue Vario Hot Spot.

Dank dem soliden Spiralkabel befindet sich Ihre Lampe stets an der richtigen Position.

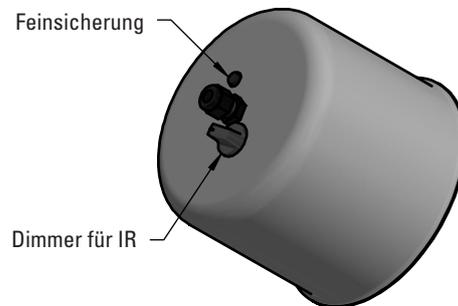
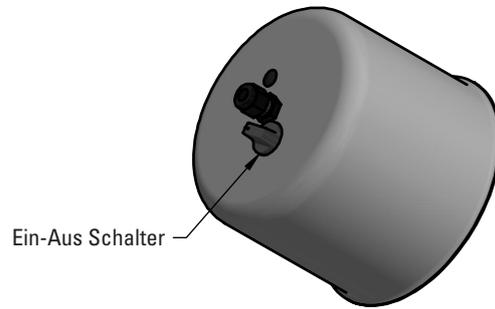
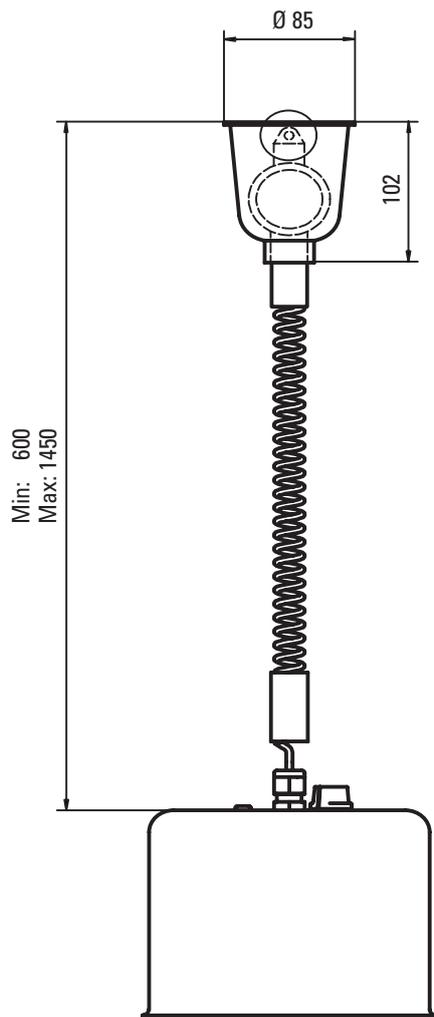
Ihre Vorteile

- ☒ Höhenverstellbarer Auszug (max. Läng 1.45 m)
- ☒ Strapazierfähiges Spiralkabel
- ☒ Wärme regulierbar von Stufe 1 – 5
- ☒ Extrem leistungsstark (300 Watt)
- ☒ Hervorragende Warmhaltung der Produkte
- ☒ Ausgestattet mit Splitterschutz und Reflektor
- ☒ Lampenhaube aus rostfreiem Stahl
- ☒ Leicht zu reinigen
- ☒ Erhältlich als dimmbares Modell oder ohne Dimmfunktion
- ☒ Verfügbar in der Ausführung elektropliert oder schwarz
- ☒ Sonderfarben auf Anfrage





VARIO HOT SPOT



Technische Daten

Vario Hot Spot

Modell	Ausführung	Abmessungen	Gewicht	max. Nennstrom	Leistung	Spannung	Stecker
dimmbar oder nicht dimmbar	lackiert in RAL Farbe	ø 190 mm unten ø 182 mm oben 150 mm Höhe*	2 kg	1.3 A	300 W	230 V	Typ 12 / Schuko
	elektropoliert						

*Höhe ohne Kabelausgang, Kabelausgang Höhe 29 mm

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



WP 1/1 PRO

Flexible Buffetlösung zur Warmhaltung und Präsentation Ihrer Speisen

Flexibel und einfach Präsentieren und Warmhalten

Die Beer WP 1/1 PRO vereint auf einfachste Weise die Vorzüge der bewährten Beer Warmhalteplatte mit einem effizienten IR-Stützwärmestrahler. Die edle Präsentationsfläche aus gehärtetem Glas bildet dabei das Fundament zur Warmhaltung Ihrer Speisen und Getränke. Die gleichmässige Temperaturverteilung auf der Glasplatte kombiniert mit einem leistungsstarken IR-Strahler verspricht beste Qualität und verkaufsfördernde Beleuchtung für die angebotenen Produkte.

Dank der kompakten Bauweise lässt sich das System ideal und flexibel im Buffetbereich einsetzen oder eignet sich hervorragend für Konzepte direkt an der Verkaufsfond. Das schlanke Design ermöglicht es, mehrere Geräte nahtlos nebeneinander zu platzieren. Die WP 1/1 PRO eignet sich hervorragend für den Einsatz an Buffets, Verkaufstheken oder auch im Partyservice.

Einige Vorteile

- ❑ Äusserst kompaktes, steckerfertiges Aufschlaggerät
- ❑ Schlankes und modernes Design aus CNS und Glas
- ❑ Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Produkte
- ❑ Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur, 30 - 90 °C
- ❑ Garantiert gleichmässige Temperaturverteilung
- ❑ Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ❑ Edle, einfach zu reinigende Präsentationsfläche aus schwarzem Glas
- ❑ Tragbares System, somit überall einsetzbar
- ❑ Robuste Bauweise
- ❑ Ideal für Buffets, Verkaufstheken und Partyservice



WP 1/1 PRO



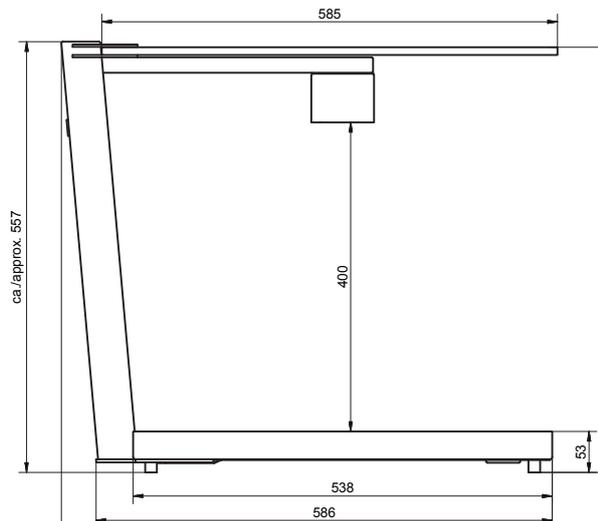
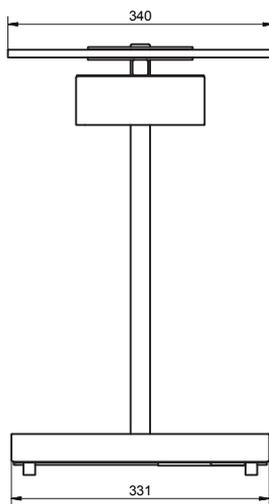
Seitenansicht



Ein/Aus-Schalter für IR-Strahler

Drehschalter für Regulierung der Warmhalteplatte

Rückansicht



Technische Daten

Modell	Bild	Abmessungen B x T x H (mm)	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom	Stecker
WP 1/1 PRO		331/340 x 630 x 552 mm (äusserste Masse)	640 W	230 V	2.8 A	Typ 12 / Schuko



Mobiler Hustenschutz

Einfach, stilvoll und hygienisch Schützen

Stilvoll und hygienisch

Mit dem neu entwickelten mobilen Hustenschutz bietet Beer Grill eine stilvolle und einfache Lösung, welche den neusten Hygieneansprüchen gerecht wird. Der robuste Edelstahlrahmen macht den Hustenschutz ideal für den Einsatz an Buffets, Verkaufsstellen oder auch im Cateringbereich. Er lässt sich individuell mit Tischgeräten, Eiswannen und anderen Präsentationsmöglichkeiten kombinieren und flexibel einsetzen. Dank zeitlosem und attraktivem Design aus CNS und Glas lässt sich der Hustenschutz in jedes Speisenpräsentationskonzept integrieren. Durch die ausgeklügelte Konstruktion lässt sich das Glas ganz ohne Werkzeug demontieren.

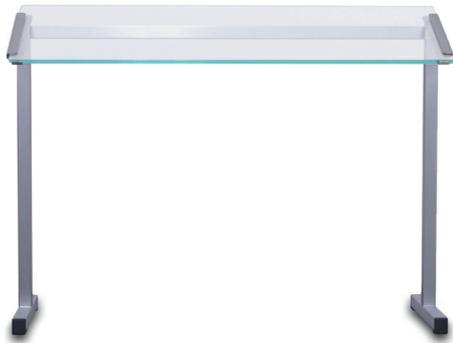
Der mobile Hustenschutz ist die ideale Ergänzung für temporäre wie auch dauerhafte Einsätze und bietet dabei hygienischen Schutz für Ihre Lebensmittel.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- Einfach in der Handhabung
- Stilvolles Design
- Komplett aus CNS und Glas gefertigt
- Einfach zu reinigen
- Glas lässt sich ohne Werkzeug entfernen
- Schnelles Auf- und Abbauen
- Ideal für Buffets, Verkaufsflächen und Partyservice
- Lässt sich ideal mit den isolierten Crush-Ice Wannen von Beer kombinieren.



Mobiler Hustenschutz



Technische Daten

Modell	Abmessungen (B x T x H)	Gewicht	Artikelnummer
GN 2/1	800 x 390 x 609 mm	7.5 kg	3200452
GN 3/1	1140 x 390 x 609 mm	9.6 kg	3200453
GN 4/1	1480 x 390 x 609 mm	11.8 kg	3200454
GN 5/1	1820 x 390 x 609 mm	14.0 kg	3200455

Food perfectly presented **BEER**^{CH}

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

Food perfectly presented

BEER^{CH}

BEER WARMHALTEPLATTE

Warmhalten – edel und unkompliziert



Handlich, hochwertig und solide

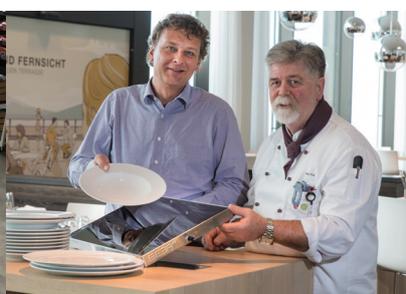
Die fantastische Warmhalteplatte von Beer Grill brilliert in einem neuen Look. Was hat sich verändert? Die kratzfeste Oberfläche aus temperiertem Glas mit rutschhemmender Noppenstruktur. Durch diese zwei attraktiven Features gehört das Wegrutschen von Behältnissen sowie die lästigen und unschönen Kratzer auf der Oberfläche definitiv der Vergangenheit an.

Selbstverständlich verfügt die neue BEER Warmhalteplatte über die gleichen unschlagbaren Eigenschaften wie die Alte.

Grenzenlose Flexibilität, unkomplizierte stufenlose Regulierung der Oberflächentemperatur von 30 °C bis 90 °C, gleichmässige Temperaturverteilung, einfach Reinigung. Auch das robuste Gehäuse aus Edelstahl macht die BEER Warmhalteplatte ideal für den Einsatz an Buffets, Verkaufstheken oder auch im Party-service.

Ihre Vorteile

- ❑ Kratzfeste Oberfläche aus temperiertem Glas, wahlweise in schwarz oder weiss
- ❑ Rutschhemmende Noppenstruktur
- ❑ Hochwertige, einfach zu reinigende Präsentationsfläche
- ❑ Robustes Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 mit integriertem CNS Glaskantenschutz
- ❑ Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur, 30 °C – 90 °C
- ❑ Garantiert gleichmässige Temperaturverteilung
- ❑ Energieeffizient dank innovativer Heiztechnik
- ❑ Kompakte Abmessungen, geringe Höhe mit 45 mm
- ❑ Kabelausgang unten angebracht
- ❑ Modularer Aufbau ermöglicht Verwendung mehrerer BEER Warmhalteplatten in einer Reihe
- ❑ Auch als Einbaumodell erhältlich





BEER WARMHALTEPLATTE

Warmhalten – edel und unkompliziert

Technische Daten

BEER Warmhalteplatte – Tischmodelle

Modell	Bild	Artikel-Nr.	Abmessungen* mm (B x T x H)	Nutzfläche (B x T)	Heizzonen	Leistung	Spannung	Stecker
GN 1/1 längs		299301	332 x 539 x 45	0.17 m ²	1	340 W	230 V	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 längs		299302	657 x 539 x 45	0.34 m ²	2	680 W	230 V	Typ 12 / Schuko
GN 3/1 längs		299303	982 x 539 x 45	0.51 m ²	3	1020 W	230 V	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 quer		299321	539 x 332 x 45	0.17 m ²	1	340 W	230 V	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 quer		299322	539 x 657 x 45	0.34 m ²	2	680 W	230 V	Typ 12 / Schuko
GN 3/1 quer		299323	539 x 982 x 45	0.51 m ²	3	1020 W	230 V	Typ 12 / Schuko

*Abmessungen ohne Regler, inkl. Füße. Regler-Tiefe = 18 mm, Höhe Füße = 8 mm

BEER Warmhalteplatte – Einbaumodelle

Modell	Artikel-Nr.	Aussenmasse Gerät* ohne Winkelauflage mm (B x T x H)	Nutzfläche (B x T)	Heizzonen	Leistung	Spannung	Stecker
GN 1/1	299311	323 x 530 x 44	0.17 m ²	1	340 W	230 V	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	299312	648 x 530 x 44	0.34 m ²	2	680 W	230 V	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	299313	973 x 530 x 44	0.51 m ²	3	1020 W	230 V	Typ 12 / Schuko

*Abmessungen ohne Regler. Regler-Tiefe = 18 mm

Spezialformate sind auf Anfrage erhältlich

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

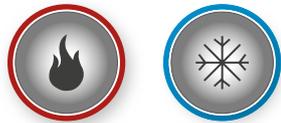
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com

-5 °C +140 °C

KALT-/ WARMHALTEPLATTE

Zwei in einem – die Innovation im Buffetbereich



Warm- und Kühlhalten spielend leicht gemacht

Wenn's kalt bleiben soll: die BEER Kalt-/ Warmhalteplatte. Wenn's warm bleiben soll: die BEER Kalt-/ Warmhalteplatte. Sensationell! Ein Gerät mit 2 Funktionen, was für eine Erleichterung in der Anschaffung.

Ausgeklügelte Technologie

Einfach und schnell in der Umstellung. Ein Finger-Tipp genügt, um mühelos zwischen den Temperaturbereichen kalt und warm zu wechseln. Die moderne und leicht zu reinigende Präsentationsfläche aus edlem Gorilla-Glas lässt sich stufenlos von -5 °C bis zu +140 °C kühlen/erhitzen.

Sie ist ideal geeignet für den Einsatz in Buffets und Verkaufstheken in Hotellerie- und Gastronomiebereichen.

Ihre Vorteile

- ❑ Innovative Kalt-/ Warmhalteplatte zur Kühlung und Warmhaltung von Speisen
- ❑ Temperaturbereich von -5 °C bis +140 °C (bei einer Umgebungstemperatur von +24 °C)
- ❑ Präsentationsfläche aus Gorilla-Glas, wahlweise in den Farbtönen RAL 9004 (schwarz) oder RAL 9010 (weiss)
- ❑ Erhältlich in verschiedenen Grössen, als Tischmodell oder Einbaumodell
- ❑ Verschiedene Einbau-Versionen möglich
- ❑ Eigengekühlte (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
- ❑ **NEU** auch als Kalthalteplatte erhältlich





KALT-/ WARMHALTEPLATTE

-5 °C +140 °C

Technische Daten

Kalt-/ Warmhalteplatten Einbaumodell Eigenkühlung (EK) – Kältemittel R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Oberflächenbeschaffenheit	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	530 x 330 x 160 bei Glas 530 x 330 x 170 bei Dekton	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Gorilla Glas Auflage Stärke 1.8 mm weiss oder schwarz ☒ Dekton Auflage* Stärke 12 mm 	230 V	850 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 160 bei Glas 530 x 660 x 170 bei Dekton			1520 W	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 160 bei Glas 530 x 990 x 170 bei Dekton			2340 W	Typ 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 230 bei Glas 530 x 1320 x 240 bei Dekton	<ul style="list-style-type: none"> ☒ ESG Glas Auflage Stärke 4 mm geteilt mit Silikonfuge mittig ☒ Dekton Auflage* Stärke 12 mm geteilt mit Silikonfuge mittig 		3040 W	Typ 23 / Schuko

*alle möglichen Dekton Dekore (Kunststein) auf Seite 5

Kalt-/ Warmhalteplatten Einbaumodell Zentralkühlung (ZK) – Kältemittel R134a, R404a, 507a, R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Oberflächenbeschaffenheit	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	530 x 330 x 140 bei Glas 530 x 330 x 150 bei Dekton	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Gorilla Glas Auflage Stärke 1.8 mm weiss oder schwarz ☒ Dekton Auflage* Stärke 12 mm 	230 V	850 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 140 bei Glas 530 x 660 x 150 bei Dekton			1520 W	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 140 bei Glas 530 x 990 x 150 bei Dekton			2340 W	Typ 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 140 bei Gals 530 x 1320 x 150 bei Dekton	<ul style="list-style-type: none"> ☒ ESG Glas Auflage Stärke 4 mm geteilt mit Silikonfuge mittig ☒ Dekton Auflage* Stärke 12 mm geteilt mit Silikonfuge mittig 		3040 W	Typ 23 / Schuko

*alle möglichen Dekton Dekore (Kunststein) auf Seite 5

Bei Bestellungen bitte Kältemittel angeben.



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



KALT-/ WARMHALTEPLATTE

-5 °C +140 °C

Technische Daten

Kalt-/ Warmhalteplatten Tischmodell Eigenkühlung (EK) – Kältemittel R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Oberflächenbeschaffenheit	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	345 x 545 x 170	 Gorilla Glas Auflage weiss oder schwarz	230 V	850 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	675 x 545 x 170			1520 W	Typ 12 / Schuko



Kalthalteplatte Einbaumodell Eigenkühlung (EK) – Kältemittel R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Oberflächenbeschaffenheit	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	530 x 330 x 160 bei Glas 530 x 330 x 170 bei Dekton	 Gorilla Glas Auflage Stärke 1.8 mm weiss oder schwarz  Dekton Auflage* Stärke 12 mm	230 V	100 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 160 bei Glas 530 x 660 x 170 bei Dekton			100 W	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 160 bei Glas 530 x 990 x 170 bei Dekton	100 W		Typ 23 / Schuko	
GN 4/1	530 x 1320 x 230 bei Glas 530 x 1320 x 240 bei Dekton	 ESG Glas Auflage Stärke 4 mm geteilt mit Silikonfuge mittig  Dekton Auflage* Stärke 12 mm geteilt mit Silikonfuge mittig		350 W	Typ 23 / Schuko

*alle möglichen Dekton Dekore (Kunststein) auf Seite 5

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



KALT-/ WARMHALTEPLATTE

-5 °C +140 °C

Technische Daten

Kalthalteplatte Einbaumodell Zentralkühlung (ZK) – Kältemittel R134a, R404a, 507a, R600a

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Oberflächenbeschaffenheit	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	530 x 330 x 140 bei Glas 530 x 330 x 150 bei Dekton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Gorilla Glas Auflage Stärke 1.8 mm weiss oder schwarz ❑ Dekton Auflage* Stärke 12 mm 	230 V	100 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	530 x 660 x 140 bei Glas 530 x 660 x 150 bei Dekton			100 W	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	530 x 990 x 140 bei Glas 530 x 990 x 150 bei Dekton			100 W	Typ 23 / Schuko
GN 4/1	530 x 1320 x 140 bei Glas 530 x 1320 x 150 bei Dekton	<ul style="list-style-type: none"> ❑ ESG Glas Auflage Stärke 4 mm geteilt mit Silikonfuge mittig ❑ Dekton Auflage* Stärke 12 mm geteilt mit Silikonfuge mittig 		100 W	Typ 23 / Schuko

*alle möglichen Dekton Dekore (Kunststein) auf Seite 5

Bei Bestellungen bitte Kältemittel angeben.

Dekton

Dekton verfügt über alle technischen Spezifikationen, die für eine hoch widerstandsfähige Oberfläche notwendig sind.

Tekturen

Dekton ist in verschiedenen Texturen erhältlich, sodass die einzige Grenze die Phantasie des Architekten oder Designers ist, egal ob ultraglänzend, matt oder samtig strukturierte Optionen.

✱ Poliert

✱ X-gloss

≡ Ultra Textur

□ Ultra matt

⊗ Velvet Textur

⊞ Dekton Grip+

Vorteile

- ❑ Langlebige Farbe
- ❑ Geringe Wasserabsorption
- ❑ Feuerfestes Material
- ❑ Beständigkeit gegen Kratzer
- ❑ Abriebbeständig
- ❑ Beständigkeit gegen Flecken
- ❑ Überraschende mechanische Festigkeit
- ❑ Formstabilität
- ❑ Hoher Widerstand gegen UV-Strahlen
- ❑ Maximale Feuer- und Hitzebeständigkeit
- ❑ Frost- und Taubeständig
- ❑ Einfache Reinigung und minimale Pflege

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

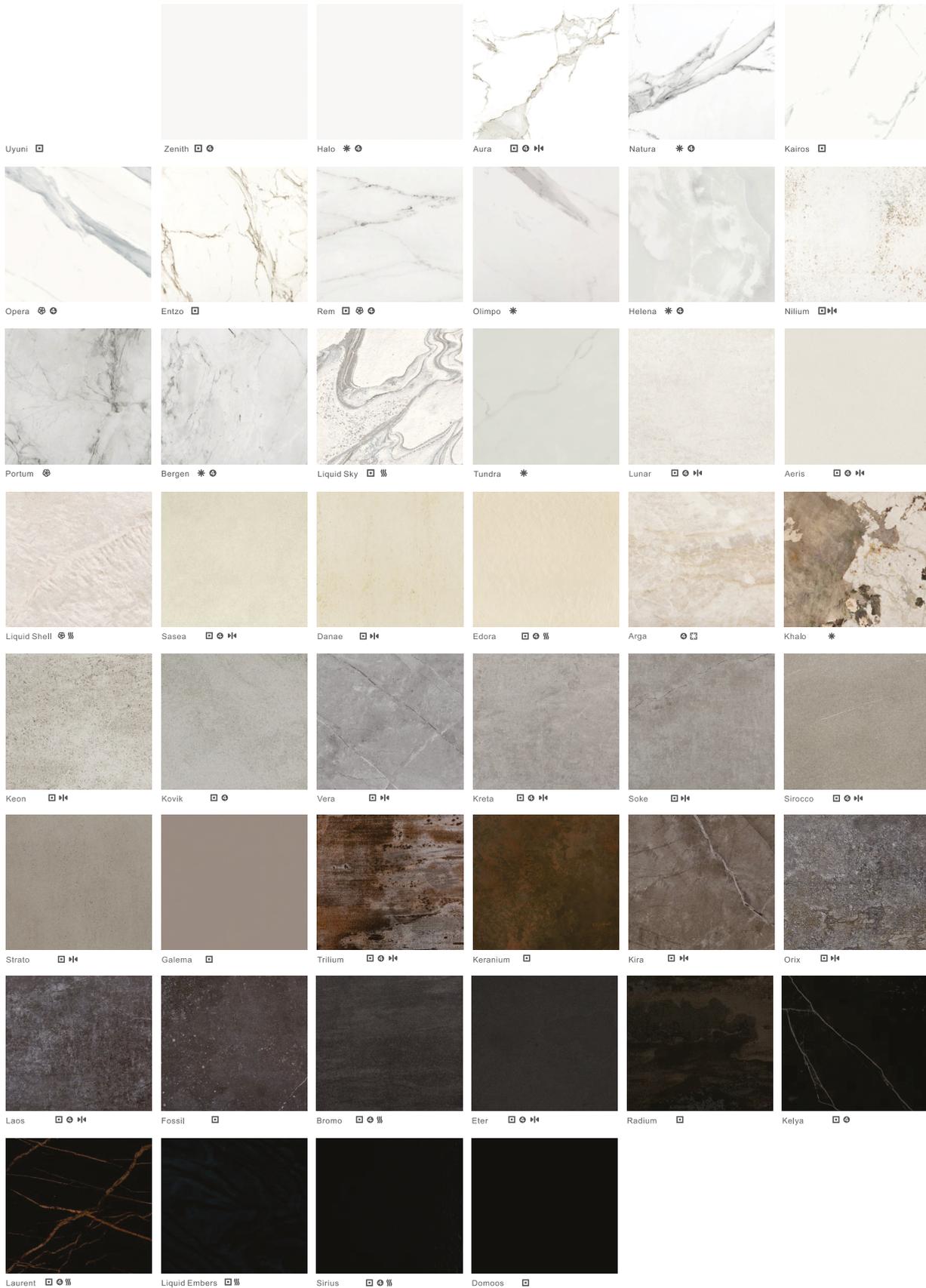
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com



KALT-/ WARMHALTEPLATTE

-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@beerg grill.com
www.beerg grill.com