



Culinario Master Touch

Intuitive, patentierte Steuerung verbunden mit bewährter Culinario-Technologie

Übersichtliche Steuerung über Display

Die neu entwickelte Speisenausgaben-Theke Culinario Master Touch vereint die bewährten Vorteile des Culinario Systems mit einer neuartigen, intuitiven Steuerung über 4.3 Zoll-Touch-Displays.

Der Bediener hat die Möglichkeit, pro GN-Feld zwischen voreingestellten Programmen zu selektieren, die über klar strukturierte Bilder angewählt werden können. Möchte der Bediener beispielsweise Schnitzel in einem GN-Feld präsentieren, wählt er das passende Bild, in diesem Fall panierte Schnitzel, und wird so zu den idealen Programmeinstellungen für dieses Produkt geführt.

Zudem können dank der mitgelieferten Software eigene Bilder zu den Programmen erstellt und mittels USB-Stick auf die Vitrine geladen werden.

Culinario Master Touch ermöglicht sowohl das Arbeiten mit Programmen wie auch das manuelle Arbeiten - Einstellungen können jederzeit den Benutzerrechten entsprechend angepasst werden. Ebenfalls können fixe Bestückungspläne als Gesamtprogramm gespeichert und wieder aufgerufen werden.

Moderne LED-Technologie

Die moderne Master Touch Vitrine überzeugt zudem mit einer 4 Farben-LED-Beleuchtung. Somit wird dank der optimalen Farbabstimmung eine ideale und ansprechende Ausleuchtung verschiedenster Speisen in einer Vitrine garantiert.

Die Vorteile von Culinario Master Touch:

- ❑ Intuitive Menüführung über 4.3 Zoll-Touch-Displays leitet das Bedienpersonal einfach zu den idealen Klimaeinstellungen
- ❑ Optional auch mit Displays auf Kundenseite für Produktdeklarationen, Preisangaben etc.
- ❑ Optimale Speisenqualität und perfekte Ausleuchtung dank vordefinierter, produktspezifischer Einstellungen
- ❑ 4 Farben-LED für perfekte Farbabstimmung pro GN
- ❑ LED Lichtintensität 2'500 Lumen
- ❑ Bestückungspläne können als Gesamtprogramm abgespeichert und aufgerufen werden
- ❑ Prozess-Sicherheit dank optischer und akustischer Wasserauffüllerinnerung
- ❑ Dank mitgelieferter Software können bei Bedarf einfach und unkompliziert eigene Programmbilder erstellt werden
- ❑ USB-Schnittstelle ermöglicht das Hochladen eigener Bilder wie auch den Transfer von Programmen

Culinario Master Touch



Bestückungspläne können als Gesamtprogramme abgespeichert werden.



4-Farben-LED für ideale Farbabstimmung pro GN.



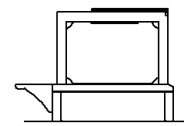
Gästeseitiges Display für individuelle Anzeigen wie Deklarationen, Aktionen, Wochenhits usw. (optional)



Die intuitive Steuerung über 4,3 Zoll Touchdisplays führt das Personal sicher zu den richtigen Einstellungen. Fehlleistungen werden dank der einfachen Bedienung nahezu ausgeschlossen.

Culinario Master Touch - Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modelle	Präsentationsfläche	Spannung	Leistung	Stecker-Typ	Abmessungen mm (BxTxH)
GN 2/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	2 x GN 1/1	230 V	2.10 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
GN 3/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	3 x GN 1/1	400/230 V	3.15 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
GN 4/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	4 x GN 1/1	400 V	4.20 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
GN 5/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	5 x GN 1/1	400 V	5.25 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304



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



Culinario *Touch*

Innovation trifft Funktionalität

Vielseitige Genuss- und Erlebniswelten

Die Verkaufsvitrine Culinario Touch erfüllt die höchsten Ansprüche der Speisenpräsentation und -Ausgabe. Sie bietet die Möglichkeit, Ihre Gerichte klimagerecht (warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt mit Crushed-Ice) anzubieten. Die innovative Touch-Steuerung der neusten Generation ermöglicht Ihnen das gewünschte Klima individuell einzustellen und mittels Warm- und/oder Neutrallicht optimal auszuleuchten. Bis zu 8 Belegungspläne lassen sich als Gesamtprogramme hinterlegen und können jederzeit wieder abgerufen werden.

Dank verschiedenen Modulen lässt sich Culinario Touch zu Ihrem individuellen, einzigartigen Speisenpräsentationssystem zusammenstellen. Zudem lässt sich Culinario Touch mit nur wenigen Handgriffen vom Selbstbedienungsbuffet zur bedienten Verkaufsstation wandeln.

Einige Vorteile:

- ❑ 4 Klimavarianten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral, oder kalt mit Crushed-Ice
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Einfachste Touch-Steuerung der neusten Generation
- ❑ 8 Programmspeicherplätze
- ❑ Neutrale LED-Beleuchtung pro GN-Einheit wird ergänzend zum Warmlicht automatisch zugeschaltet
- ❑ LED zwei Weisstöne einstellbar
- ❑ Energiesparende Technologie
- ❑ Visuelle und akustische Wasser-Auffüllerinnerung
- ❑ Visuelle und akustische Fehler-Anzeige
- ❑ Erhältlich als Tisch-/Einbau-/Stand-/Fahrbar-Modell
- ❑ Umfangreiches und flexibles Zubehör-Sortiment

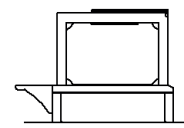


Touch-Steuerung mit Programmfunktion

Mittels ergonomisch angebrachtem Touch-Panel lassen sich die Klimavarianten sowie Temperaturen pro GN-Einheit oder gesamthaft über alle GN-Felder steuern. Ob Gemüse, Fleisch, Teigwaren oder Pizza - die neuste Touch-Steuerung mit der separat einstellbaren Unter- und Oberhitze erlaubt es Ihnen, Ihre Speisen über lange Zeit optimal frisch zu halten. Die Steuerung lässt sowohl ein manuelles sowie programmiertes Arbeiten zu. Die Programme können einfach erstellt, abgespeichert und zur späteren Verwendung wieder aufgerufen werden.

Culinario Touch - Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modelle	Präsentationsfläche	Spannung	Leistung	Stecker-Typ	Abmessungen mm (BxTxH)
GN 2/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	2 x GN 1/1	230 V	2.10 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
GN 3/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	3 x GN 1/1	400/230 V	3.15 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
GN 4/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	4 x GN 1/1	400 V	4.20 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
GN 5/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	5 x GN 1/1	400 V	5.25 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304



Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu unseren weiteren Aufbauvarianten und deren Abmessungen Ihren Verkaufsberater.

Zubehör für die professionelle Speisenpräsentation

Dank einem umfangreichen Sortiment praktischer Accessoires können Sie Ihre Speisen abwechslungsreich präsentieren und kombinieren. Damit sind Sie für jede Tagessituation und für jeden thematischen Anlass bestens ausgerüstet.





Culinario Easy

Technologie für Funktionalität und Design

Vielseitige Genuss- und Erlebniswelten

Die Verkaufsvitrine Culinario Easy erfüllt die höchsten Ansprüche der Speisenpräsentation und -Ausgabe. Sie bietet die Möglichkeit, Ihre Gerichte klimagerecht (warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt mit Crush-Ice) anzubieten. Die Beer-Steuerung ermöglicht es Ihnen, das gewünschte Klima individuell einzustellen und mittels Warm- und/oder Neutrallicht optimal auszuleuchten. Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich Ihr Culinario Easy vom Selbstbedienungsbuffet zur bedienten Verkaufsstation wandeln.

Einfache Handhabung

Mittels Drehschalter lassen sich die Temperaturen pro GN-Einheit einzeln steuern. Ob Gemüse, Fleisch, Teigwaren oder Pizza - die Culinario Easy Steuerung mit der separat einstellbaren Unter- und Oberhitze erlaubt es Ihnen, Ihre Speisen lange Zeit optimal frisch zu halten. Mit Culinario Easy Duplex haben Sie zudem die Möglichkeit, Ihre Speisen auf zwei Etagen zu präsentieren.



Manuelles, einfaches Bedienen mittels Drehschalter

Weitere Vorteile

- ergonomisch angebrachte Schalter am Lichtkanal
- Unterhitze mittels Drehschalter über 12 Stufen einstellbar
- Oberhitze mittels Drehschalter über 5 Stufen dimmbar
- Neutrales Licht pro GN-Einheit ergänzend zu Warmlicht automatisch zuschaltbar
- verschiedene Designs und eine Vielzahl an Ausführungsvarianten - ganz nach Ihrem Bedarf
- Optionale Wasser-Auffüllerinnerung



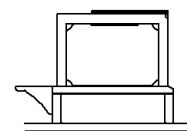
Zubehör für die professionelle Speisenpräsentation

Dank einem umfangreichen Sortiment praktischer Accessoires können Sie Ihre Speisen abwechslungsreich präsentieren und kombinieren. Damit sind Sie für jede Tagessituation und für jeden thematischen Anlass bestens ausgerüstet.



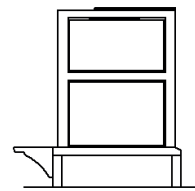
Culinario Easy - Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modelle	Präsentationsfläche	Spannung	Leistung	Stecker-Typ	Abmessungen mm (BxTxH)
Culinario Easy 2/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	2 x GN 1/1	230 V	2.05 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
Culinario Easy 3/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	3 x GN 1/1	400/230 V	3.05 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
Culinario Easy 4/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	4 x GN 1/1	400 V	4.05 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
Culinario Easy 5/1 - Einbau / Tisch - Fahrbar/ Stand	5 x GN 1/1	400 V	5.05 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304

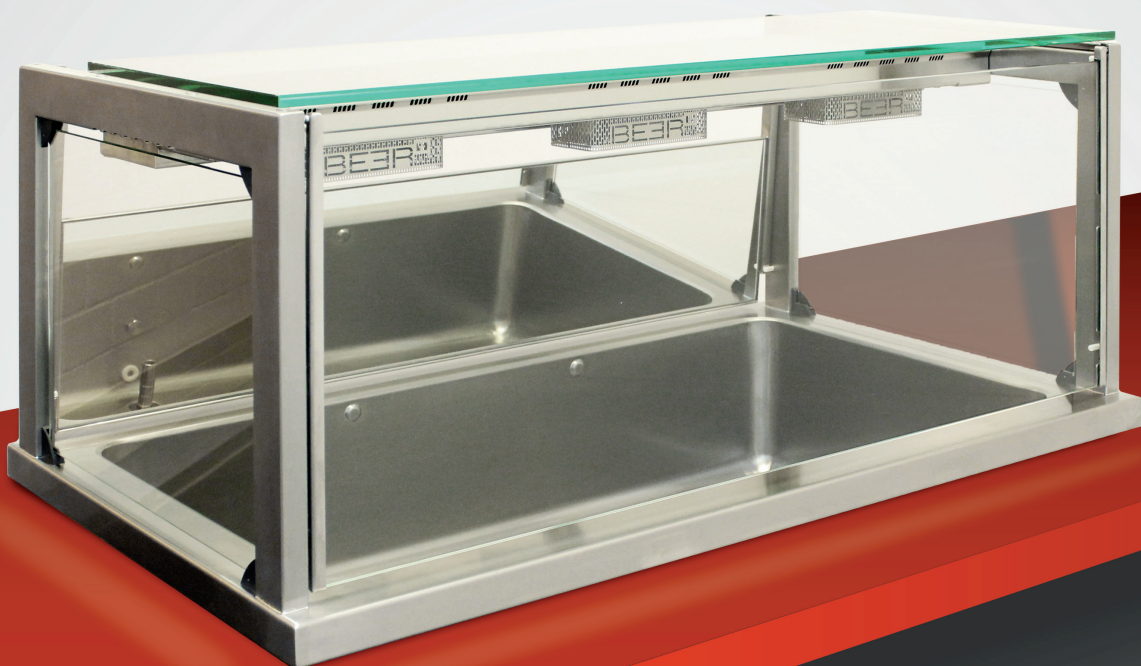


Culinario Easy Duplex - Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modelle	Präsentationsfläche	Spannung	Leistung	Stecker-Typ	Abmessungen mm (BxTxH)
Culinario Easy Duplex 2/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand	2 x GN 1/1	400 V	2.45 kW	15/CEE 16	770 x 650 x 992 770 x 650 x 1692
Culinario Easy Duplex 3/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand	3 x GN 1/1	400 V	3.45 kW	15/CEE 16	1110 x 650 x 992 1110 x 650 x 1692
Culinario Easy Duplex 4/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand	4 x GN 1/1	400 V	4.85 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 992 1450 x 650 x 1692
Culinario Easy Duplex 5/1 - Einbau/ Tisch - Fahrbar/ Stand	5 x GN 1/1	400 V	6.05 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 992 1790 x 650 x 1692



Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu unseren weiteren Aufbauvarianten und deren Abmessungen Ihren Verkaufsberater.



BEER Marie

Nass-Bain-Marie im edlen Beer-Design

Funktionell und zweckmässig - das neue Beer Marie

Mit der neuen Beer Marie bietet Beer Grill eine eigene und wegweisende Lösung im Nass-Bainmarie-Bereich.

Einfach zu bedienen und ausgestattet mit bewährter Culinario Technik wird die Beer Marie auch höchsten Ansprüchen gerecht. Die Wasserstandskontrolle sowie die Befüllung erfolgen automatisch und garantieren eine hohe Prozesssicherheit sowie einfachstes Handling. Dank optimierter Heiztechnik weist die Beer Marie einen niedrigeren Energieverbrauch als handelsübliche Nass-Bainmaries aus.

Hochwertig verarbeitet und im edlen Beer Design lässt sich die Beer Marie in jedes Verkaufskonzept integrieren und passt nahtlos zu den weiteren Kalt- und/oder Wärmevitrinen von Beer.

Wie von Beer Grill gewohnt, werden die Speisen verkaufsfördernd ausgeleuchtet und halten die gewünschte Kerntemperatur über längere Zeit. Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich die Beer Marie vom Selbstbedienungsbuffet zur bedienten Verkaufsstation wandeln und ist dank der ausgeklügelten Bauweise äusserst einfach zu reinigen.

Die Beer Marie ist in den Grössen GN 2/1 bis 5/1 erhältlich.

Einige Merkmale:

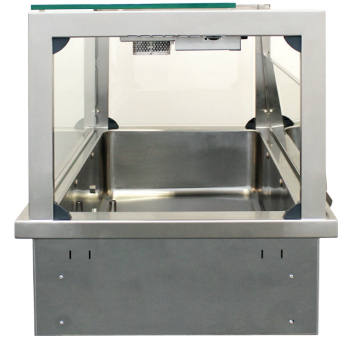
- ❑ Für den Einsatz von GN-Behältern mit bis zu 200 mm Tiefe
- ❑ Innenwanne mit gerundeten Kanten in Hygieneausführung und Neigung für den Wasserablauf
- ❑ Bewährter Culinario Glas-Aufbau standardmässig mit LED-Beleuchtung
- ❑ Neutrales Licht wird automatisch pro GN-Einheit ergänzend zugeschaltet für eine perfekte Ausleuchtung
- ❑ Edles und hochwertiges Design aus CNS & Glas
- ❑ Einfache Bedienung
- ❑ Steuerung durch Digitalthermostat
- ❑ Wasserstandskontrolle mit automatischer Wasserbefüllung
- ❑ Geringer Energieverbrauch
- ❑ Kurze Aufwärmzeit
- ❑ Erhältlich in den Grössen GN 2/1 bis GN 5/1
- ❑ Nach Wunsch auch ohne Glas-Aufbau
- ❑ Einfach zu reinigende Oberflächen



Frontansicht:
Geöffnetes Frontglas dient als Spuckschutz.



Rückansicht mit verstaumtem
Schiebespiegel



Seitenansicht mit geschlossenem
Frontglas und Schiebespiegel

Beer Marie - Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modelle	Präsentationsfläche	Spannung	Leistung	Stecker-Typ	Abmessungen mm (BxTxH)
Beer Marie 2/1	2 x GN 1/1	400 V/230 V	2,65 kW	15/Schuko	760 x 650 x 779
Beer Marie 3/1	3 x GN 1/1	400 V	3,95 kW	15/CEE 16	1110 x 650 x 779
Beer Marie 4/1	4 x GN 1/1	400 V	4,25 kW	15/CEE 16	1440 x 650 x 779
Beer Marie 5/1	5 x GN 1/1	400 V	6,55 kW	15/CEE 16	1780 x 650 x 779



Culinario Arctis

Neu mit
**Kältemittel
R290a**

Culinario Arctis - die Kühlvitrine für anhaltende Frische Ihrer Speisen

Für Ihre Speisenpräsentation nach Bedarf und Anspruch

Ob Sie Salate, Frühstücks-Delikatessen, Desserts, Säfte in Crushed Ice oder Pasta anbieten - mit Culinario Arctis lassen sich Ihre Gäste gerne verwöhnen. Variieren Sie nach Belieben - vom Frühstücksbuffet bis zum kalten Dinner spät-abends. Culinario Arctis macht es Ihnen einfach und unterstützt Ihre Kombinationsideen.

Ein innovatives System für Ihre kalten Speisen

Die umluftgekühlte Verkaufsvitrine sorgt zuverlässig dafür, dass Sie Ihre Speisen im optimalen Kälteklima und im richtigen Licht anhaltend frisch und appetitlich präsentieren können. Perfekt auf Ihr Bedürfnis ausgerichtet, bietet Culinario Arctis dank der modularen Bauweise eine grosse Vielfalt an Modellen, Design- und Ausführungsvarianten. Die Kühlvitrine lässt sich mit wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen. Mit Culinario Arctis Duplex haben Sie zudem die Möglichkeit, Ihre Speisen auf zwei Etagen anzubieten.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- In Gastronorm-Format
- Einfache Reinigung dank hochklappbarem Lamellenverdampfer
- Bildet zusammen mit den weiteren Verkaufsstationen der Culinario-Linie ein einheitliches und stimmiges Gesamtkonzept
- Umfangreiches und flexibles Zubehörsortiment





Technische Angaben - gültig für alle Modelle

- ❑ Isolierte Kühlwanne
- ❑ Herausnehmbare Innenwanne
- ❑ Temperaturbereich +4 bis +12°C (Culinario Arctis Duplex mit 2. Etage für neutrale Speisenpräsentation)
- ❑ Bei zentralgekühlten Kühlwannen sind die Kältemittel R134a, R404a oder weitere Kältemittel auf Anfrage erhältlich
- ❑ Umgebungsbedingungen: Relative Luftfeuchtigkeit max. 60 %, Umgebungstemperatur max. +25° C
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung durch Umluft-Ventilationssystem
- ❑ Lüfter in Niederspannung
- ❑ Hochklappbarer Lamellenverdampfer
- ❑ Mit Eigenkühlung (EK) oder für Anschluss an Zentralkühlung (ZK)
- ❑ Abtauautomatik
- ❑ Einlegeböden sind höhenverstellbar

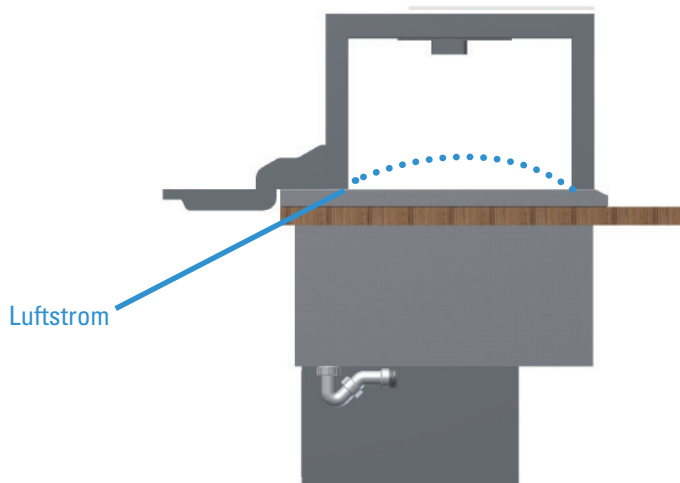




Culinario Arctis

Modell Culinario Arctis GN

Präsentieren Sie Ihre kalten Speisen im praktischen
Gastronorm-Format (1GN = 325 x 530 mm).



Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modell	Präsentations- fläche	Spannung	Leistung EK	Leistung ZK	Stecker	Kälteleistung bei Verdamp- fungstemp. -10°C	Abmessungen EK mm (BxTxH)	Abmessungen ZK mm (BxTxH)
Arctis GN 2/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	2 x GN 1/1	230 V	405 W	114 W	12/ Schuko	370 W	835 x 725 x 1061 835 x 725 x 1304	835 x 725 x 887 835 x 725 x 1304
Arctis GN 3/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	3 x GN 1/1	230 V	650 W	208 W	12/ Schuko	480 W	1160 x 725 x 1061 1160 x 725 x 1304	1160 x 725 x 887 1160 x 725 x 1304
Arctis GN 4/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	4 x GN 1/1	230 V	780 W	302 W	12/ Schuko	600 W	1485 x 725 x 1061 1485 x 725 x 1304	1485 x 725 x 887 1485 x 725 x 1304
Arctis GN 5/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	5 x GN 1/1	230 V	870 W	308 W	12/ Schuko	700 W	1810 x 725 x 1061 1810 x 725 x 1304	1810 x 725 x 887 1810 x 725 x 1304

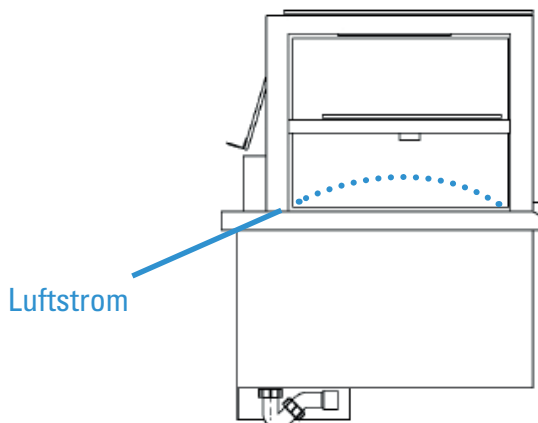


Culinario Arctis

Modell Culinario Arctis Duplex

Speisenpräsentation auf zwei Etagen:

- 1. Etage für Speisenauslage im Kälteklima
- Zusätzliche Auslagefläche auf der 2. Etage für die neutrale Speisenpräsentation
- Das Licht ist pro Ebene einschaltbar - so lassen sich Ihre Speisen effektiv beleuchten



Technische Daten (Abmessungen für Aufbau 5E)

Modell	1. Etage	2. Etage (in mm)	Spannung	Leistung EK	Leistung ZK	Stecker	Kälteleistung bei Verdampfungstemp. -10°C	Abmessungen EK mm (BxTxH)	Abmessungen ZK mm (BxTxH)
Arctis Duplex GN 2/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	2/1 GN	293 x 692	230 V	540 W	110 W	12/Schuko	970 W	835 x 725 x 1158 835 x 725 x 1354	835 x 725 x 939 835 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 3/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	3/1 GN	293 x 1032	230 V	650 W	140 W	12/Schuko	1170 W	1160 x 725 x 1158 1160 x 725 x 1354	1160 x 725 x 939 1160 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 4/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	4/1 GN	293 x 1372	230 V	780 W	180 W	12/Schuko	1330 W	1485 x 725 x 1158 1485 x 725 x 1354	1485 x 725 x 939 1485 x 725 x 1354
Arctis Duplex GN 5/1 - Tisch-Einbau - Fahrbar/ Stand	5/1 GN	293 x 1712	230 V	920 W	210 W	12/Schuko	1615 W	1810 x 725 x 1158 1810 x 725 x 1354	1810 x 725 x 939 1810 x 725 x 1354

Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu unseren weiteren Aufbauvarianten und deren Abmessungen Ihren Verkaufsberater.



Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Willmergen

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



[❄] Kühlvitrine Delia – selbstbedient

Delia - selbstbediente Kühlvitrine für die Präsentation Ihrer kalten Speisen

Perfekte Präsentation Ihrer gekühlten Speisen

Die Kühlvitrine Delia erfüllt sämtliche Ansprüche einer professionellen Speisenpräsentation. Ausgestattet mit einer Umluftkühlwanne und je nach Modell 1 bis 3 Zwischenböden ermöglicht die Vitrine eine optimale Auslage von Salaten, Sandwiches, Desserts, Getränken und vielem mehr. Dank der attraktiven LED Beleuchtung auf jeder Ebene werden Ihre Produkte verkaufsfördernd präsentiert. Die schonende Luftschleierkühlung garantiert eine langanhaltende Frische Ihrer Speisen.

Schnelles Befüllen der Vitrine, dank Schiebetüren auf der Bedienerseite. Auf der Kundenseite ist die selbstbediente Stufenkühlvitrine mit einem Rollo ausgestattet, für eine optimale Lagerung der Speisen zu jeder Tageszeit. Delia ist als eigengekühlt (EK) oder zentralgekühlt (ZK) Variante erhältlich. Mit der Verwendung des Kältemittels R290a erfüllt die Vitrine die modernen Anforderungen bezüglich Kältetechnik und Energieeffizienz – eine schonende Lösung für die Umwelt.

Ihre Vorteile

- ❑ Eigengekühlt (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
- ❑ Eigengekühlt mit Kältemittel R290a
- ❑ In verschiedenen Modellen erhältlich
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung
- ❑ Temperaturbereich $-1^{\circ}\text{C}/+7^{\circ}\text{C}$
- ❑ Höhenverstellbare Tablare mit bis zu 3 Zwischenböden
- ❑ Einfache Reinigung der Wanne, dank herausziehbarem, antikorrosionsbeschichtetem Verdampfer
- ❑ Bedienerseite mit Schiebetür für einfache Bestückung
- ❑ Attraktive Speisenpräsentation durch Ausleuchtung mittels LED auf allen Ebenen
- ❑ Digitale Temperaturregelung
- ❑ Kondenswasserabfluss im Boden enthalten
- ❑ Auch erhältlich als bediente Vitrine



Kühlvitrine Delia – selbstbedient



Kühlvitrine gästeseitig offen mit Rollo

Technische Daten

Delia – Kühlvitrine gästeseitig offen mit Rollo EK und ZK

Grösse	Abmessungen B x T x H (mm) 1 – 2 Zwischenborde	Abmessungen B x T x H (mm) 3 Zwischenborde	Kältemittel EK	Temperatur °C	Leistung	Spannung
GN 2/1	800 x 700 x 1370	800 x 700 x 1580	R290a	-1/+7*	0.8 kW	230V
GN 3/1	1125 x 700 x 1370	1125 x 700 x 1580	R290a	-1/+7*	1 kW	230V
GN 4/1	1455 x 700 x 1370	1455 x 700 x 1580	R290a	-1/+7*	1.1 kW	230V
GN 5/1	1780 x 700 x 1370	1780 x 700 x 1580	R290a	-1/+7*	1.3 kW	230V

*Klassifizierung 2M2 gemäss der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

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



Neu mit
**Kältemittel
R290a**

Kühlvitrine Delia – bedient

Delia – die solide, bediente Kühlvitrine für die Präsentation Ihrer kalten Speisen

Perfekte Präsentation Ihrer gekühlten Speisen

Die Kühlvitrine Delia erfüllt sämtliche Ansprüche einer professionellen Speisenpräsentation. Ausgestattet mit einer Umluftkühlwanne und je nach Modell 1 bis 3 Zwischenböden ermöglicht die Vitrine eine optimale Auslage von Salaten, Sandwiches, Desserts, Getränken und vielem mehr. Dank der attraktiven LED Beleuchtung auf jeder Ebene werden Ihre Produkte verkaufsfördernd präsentiert. Die schonende Luftschleierkühlung garantiert eine langanhaltende Frische Ihrer Speisen.

Schiebetüren auf der Bedienerseite machen eine schnelle und einfache Bestücken der Vitrine möglich. Delia kann entweder eigengekühlt (EK) oder zentralgekühlt (ZK) betrieben werden. Mit der Verwendung des Kältemittels R290a erfüllt die Vitrine die modernen Anforderungen bezüglich Kälte-technik und Energieeffizienz – eine schonende Lösung für die Umwelt.

Ihre Vorteile

- ❑ Eigengekühlt (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
- ❑ Eigengekühlt mit Kältemittel R290a
- ❑ In verschiedenen Modellen erhältlich
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung
- ❑ Temperaturbereich $-1^{\circ}\text{C}/+5^{\circ}\text{C}$
- ❑ Höhenverstellbare Tablare mit bis zu 3 Zwischenböden
- ❑ Einfache Reinigung der Wanne, dank herausziehbarem, antikorrosionsbeschichtetem Verdampfer
- ❑ Bedienerseite mit Schiebetür für einfache Bestückung
- ❑ Attraktive Speisenpräsentation durch Ausleuchtung mittels LED auf allen Ebenen
- ❑ Digitale Temperaturregelung
- ❑ Kondenswasserabfluss im Boden enthalten
- ❑ Auch erhältlich als Selbstbedienungs-Vitrine



Kühlvitrine Delia – bedient



Kühlvitrine gästeseitig geschlossen

Technische Daten

Delia – Kühlvitrine gästeseitig geschlossen EK und ZK

Grösse	Abmessungen B x T x H (mm) 1 – 2 Zwischenborde	Abmessungen B x T x H (mm) 3 Zwischenborde	Kältemittel EK	Temperatur °C	Leistung	Spannung
GN 2/1	800 x 700 x 1370	800 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	0.8 kW	230V
GN 3/1	1125 x 700 x 1370	1125 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1 kW	230V
GN 4/1	1455 x 700 x 1370	1455 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1.1 kW	230V
GN 5/1	1780 x 700 x 1370	1780 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1.3 kW	230V

*Klassifizierung 2M1 gemäss der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

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



Neu mit
**Kältemittel
R290a**



Culinario Fire & Ice

Culinario Fire & Ice - Kombinations-Vitrine für heisse und kalte Speisen

Optimales Ganztagkonzept für die Verkaufsfond
Das Culinario Fire & Ice bietet Ihnen als platzsparende Kombinations-Vitrine grösste Flexibilität für die Präsentation von heissen und kalten Speisen in derselben Verkaufsvitrine. Dank den zwei voneinander getrennten Klima-Bereichen präsentieren Sie Ihre Snacks und Menüs damit äusserst ansprechend und stets im richtigen Klima und Licht.

Der Heiss-Bereich der Kombinationsvitrine bietet Ihnen gleich mehrere einstellbare Klima-Varianten: heiss-bedampft, heiss-trocken, neutral oder bei Bedarf auch kontaktkalt mit Crushed-Ice. Der Kalt-Bereich von Culinario Fire & Ice überzeugt mit einer schonenden Luftschleierkühlung dank dem integrierten Umluft-Ventilations-System.

Mit Culinario Fire & Ice Duplex haben Sie zudem die Möglichkeit, Ihre Speisen auf zwei Etagen anzubieten.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile:

- Zwei unterschiedliche Klima-Bereiche, warm und kalt in einer attraktiven Vitrine kombiniert
- Heiss-Bereich mit vier einstellbaren Klima-Varianten: heiss-bedampft, heiss-trocken, neutral oder bei Bedarf auch zusätzliche Kalt-Auslage mit Crushed-Ice
- Steckerfertiges Gerät oder für Anschluss an Zentralkühlung
- Grösse und Anordnung der beiden Klima-Bereiche frei wählbar
- Praktisches GN-Format
- Einfache Steuerung mit Drehschaltern
- Spiegeleffekt erzeugt Wareindruck in der Vitrine
- Verkaufsvitrine lässt sich mit wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen
- Diverses attraktives Zubehör für den Kalt- und Heiss-Bereich



Bereiche Heiss / Kalt getrennt

Grössen und die jeweilige Anordnung von Heiss / Kalt sind im GN-Format je Bereich frei wählbar

Heiss-Bereich

- ❑ Unterhitze mittels Drehschalter über 12 Stufen einstellbar
- ❑ Oberhitze mittels Drehschalter über 5 Stufen dimmbar
- ❑ Neutrales Licht pro GN-Einheit ergänzend zu IR-Strahler automatisch zuschaltbar
- ❑ Optionale Wasser-Auffüllerinnerung
- ❑ Trägermodul in Edelstahl mit Ceran-Strahlheizung
- ❑ Einsätze in Edelstahl (V4A) zur Aufnahme von verschiedenen Präsentationsflächen
- ❑ PLL-Kompakt Lampe und dimmbarer Infrarot-Strahler mit Splitterschutz (300 Watt je GN)
- ❑ Inklusive Verspiegelung



Kalt-Bereich

- ❑ Steckerfertig oder für Anschluss an Zentralkühlung
- ❑ Isolierte CNS-Umluftkühlwanne mit Luftleitblechen und Tauwasserablauf
- ❑ Herausnehmbare Innenwanne
- ❑ Abtauautomatik
- ❑ Höhenverstellbare Einlegeböden GN 1/1 und Einhängeleisten
- ❑ Temperaturbereich +4 bis +12°C (Culinario Fire & Ice Duplex mit 2. Etage für neutrale Speisenpräsentation)
- ❑ Einfache Reinigung dank hochklappbarem Lamellenverdampfer
- ❑ Bei zentralgekühlten Kühlwannen sind die Kältemittel R134a, R404a oder weitere Kältemittel auf Anfrage erhältlich
- ❑ PLL-Kompakt Lampe mit Splitterschutz
- ❑ Inklusive Verspiegelung



Zubehör für die professionelle Speisenpräsentation

Dank einem umfangreichen Accessoires-Sortiment verändern Sie Ihre Speisenauslage mit nur wenigen Handgriffen.



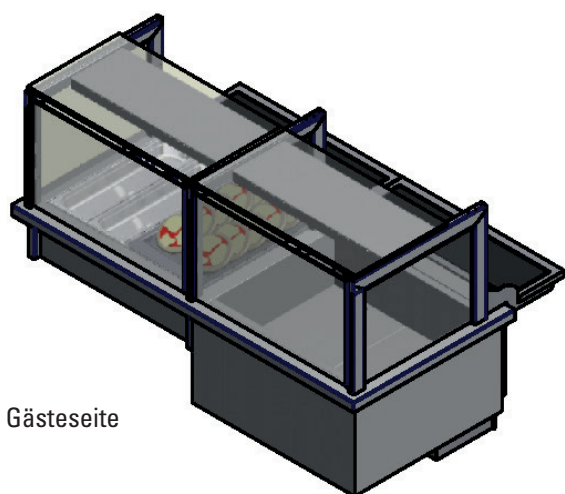


Technische Daten Culinario Fire & Ice, Einbau-Variante (Fahrbar- und Stand-Variante auf Anfrage)

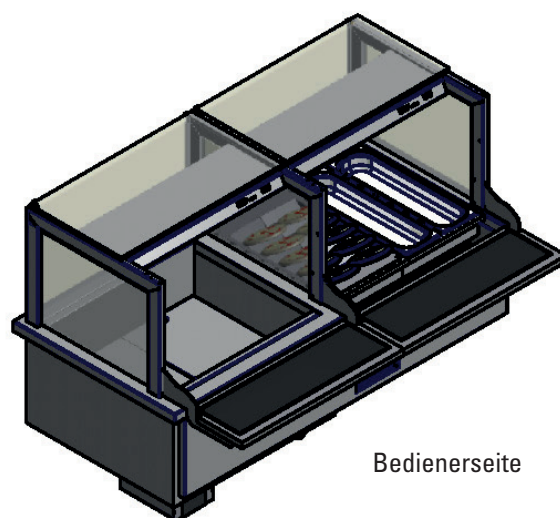
Modell	Präsentationsfläche	Spannung in Volt	Leistung in Watt bei EK-Variante	Leistung in Watt bei ZK-Variante	Stecker-Typ	Kälteleistung bei Verdampfungstemperatur -10°C in Watt	Abmessungen mm (BxTxH) EK-Variante	Abmessungen mm (BxTxH) ZK-Variante
Culinario Fire & Ice 2 - 1 Kalt / 1 Warm	2 x GN 1/1	230	1435	1160	Typ 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1121	915 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 3 - 2 Kalt / 1 Warm - 1 Kalt / 2 Warm	3 x GN 1/1	230 400 / 230	1475 2435	1164 2160	Typ 12/ Schuko Typ 15/ Schuko	370 305	1195 x 725 x 1061 1255 x 725 x 1121	1195 x 725 x 887 1255 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 4 - 3 Kalt / 1 Warm - 2 Kalt / 2 Warm - 1 Kalt / 3 Warm	4 x GN 1/1	230 400 / 230 400 / 230	1720 2475 3435	1258 2164 3160	Typ 12/ Schuko Typ 15/ Schuko Typ 15/ Schuko	480 370 305	1535 x 725 x 1061 1535 x 725 x 1061 1595 x 725 x 1121	1535 x 725 x 887 1535 x 725 x 887 1595 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 5 - 4 Kalt / 1 Warm - 3 Kalt / 2 Warm - 2 Kalt / 3 Warm - 1 Kalt / 4 Warm	5 x GN 1/1	230 400 / 230 400 400	1850 2720 3475 4435	1352 2258 3164 4160	Typ 12/ Schuko Typ 15/ Schuko Typ 15/ CEE16 Typ 15/ CEE16	600 480 370 305	1875 x 725 x 1061 1875 x 725 x 1061 1875 x 725 x 1061 1935 x 725 x 1121	1875 x 725 x 887 1875 x 725 x 887 1875 x 725 x 887 1935 x 725 x 887
Culinario Fire & Ice 6 - 3 Kalt / 3 Warm - 2 Kalt / 4 Warm	6 x GN 1/1	400 400	3720 4475	3258 4164	Typ 15/ CEE16 Typ 15/ CEE16	480 370	2215 x 725 x 1061 2215 x 725 x 1061	2215 x 725 x 887 2215 x 725 x 887

EK = Eigengekühlte Variante / ZK = Zentralgekühlte Variante

Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu weiteren Kombinationsmöglichkeiten und Ausführungen Ihren Verkaufsberater.



Gästeseite



Bedienerseite



Culinario Fire & Ice Duplex - die Kombinationsvitrine mit 2. Etage im Kaltbereich

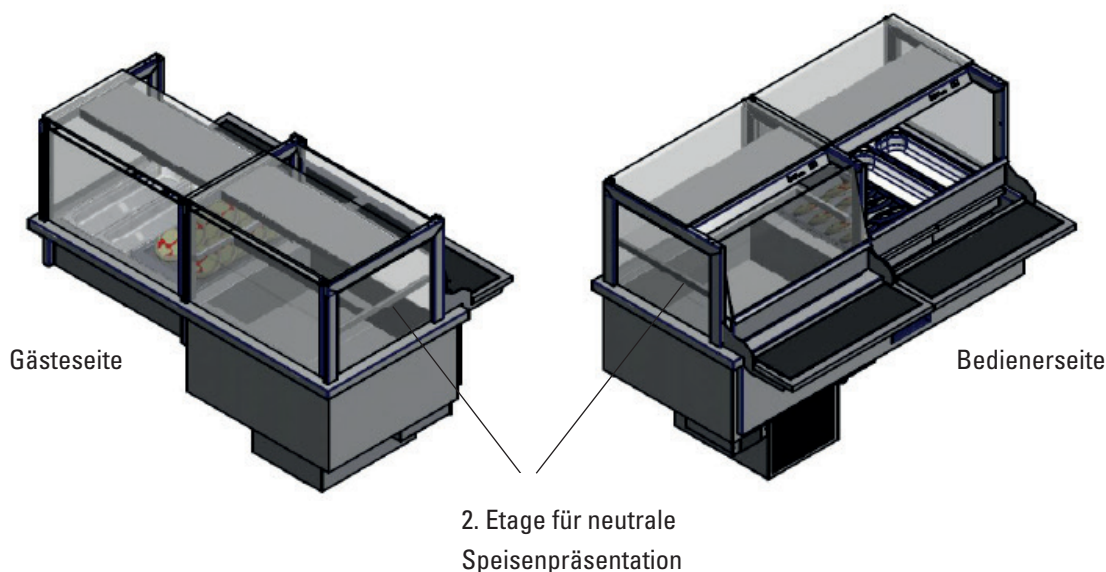
Im kalten Bereich zusätzliches Zwischentablar für die neutrale Speisenpräsentation

Technische Daten Culinario Fire & Ice Duplex, Einbau-Variante (Fahrbar- und Stand-Variante auf Anfrage)

Modell	1. Etage	2. Etage (in mm)	Spannung in Volt	Leistung in Watt bei EK-Variante	Leistung in Watt bei ZK-Variante	Stecker-Typ	Kälteleistung bei Verdampfungstemperatur -10°C in Watt	Abmessungen mm (BxTxH) EK-Variante	Abmessungen mm (BxTxH) ZK-Variante
Culinario Fire & Ice 2 - 1 Kalt / 1 Warm	2 x GN 1/1	293 x 352	230	1435	1160	Typ 12/ Schuko	305	915 x 725 x 1171	915 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 3 - 2 Kalt / 1 Warm	3 x GN 1/1	293 x 692	230	1610	1160	Typ 12/ Schuko	970	1195 x 725 x 1156	1195 x 725 x 937
- 1 Kalt / 2 Warm	3 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	2435	2160	Typ 15/ Schuko	305	1255 x 725 x 1171	1255 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 4 - 3 Kalt / 1 Warm	4 x GN 1/1	293 x 1032	230	1720	1190	Typ 12/ Schuko	1170	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 2 Kalt / 2 Warm	4 x GN 1/1	293 x 692	400 / 230	2610	2160	Typ 15/ Schuko	970	1535 x 725 x 1156	1535 x 725 x 937
- 1 Kalt / 3 Warm	4 x GN 1/1	293 x 352	400 / 230	3435	3160	Typ 15/ Schuko	305	1595 x 725 x 1171	1595 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 5 - 4 Kalt / 1 Warm	5 x GN 1/1	293 x 1372	230	1850	1230	Typ 12/ Schuko	1330	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 3 Kalt / 2 Warm	5 x GN 1/1	293 x 1032	400 / 230	2720	2190	Typ 15/ Schuko	1170	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 2 Kalt / 3 Warm	5 x GN 1/1	293 x 692	400	3610	3160	Typ 15/ CEE16	970	1875 x 725 x 1156	1875 x 725 x 937
- 1 Kalt / 4 Warm	5 x GN 1/1	293 x 352	400	4435	4160	Typ 15/ CEE16	305	1935 x 725 x 1171	1935 x 725 x 937
Culinario Fire & Ice 6 - 3 Kalt / 3 Warm	6 x GN 1/1	293 x 1032	400	3720	3190	Typ 15/ CEE16	1170	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937
- 2 Kalt / 4 Warm	6 x GN 1/1	293 x 692	400	4610	4160	Typ 15/ CEE16	970	2215 x 725 x 1156	2215 x 725 x 937

EK = Eigengekühlte Variante / ZK = Zentralgekühlte Variante

Bitte kontaktieren Sie für Informationen zu weiteren Kombinationsmöglichkeiten und Ausführungen Ihren Verkaufsberater.





Neu mit
**Kältemittel
R290a**



Vulcano

Die weltweit erste multifunktionale Verkaufsvitrine

Vulcano bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre Speisen klimagerecht heiss/trocken, heiss/feucht, aktiv kalt oder neutral anzubieten. Die Vitrine passt sich dank den kurzen Klima-Umschaltzeiten von nur 30 Minuten optimal und flexibel an Ihr wechselndes Speisenangebot an. Vulcano bietet damit die perfekte Raumausnutzung und maximale Einsatzflexibilität.

Die durchgehende, grosse Präsentationsfläche ermöglicht höchste Vielseitigkeit für den Einsatz von Geschirr und Zubehör in diversen Formen und Grössen. Die einzigartige Verkaufsvitrine verbindet induktive Wärme und ein aktives, regulierbares Frischdampf-System mit modernster Umluft-Kühltechnik und garantiert damit langanhaltende Frische Ihrer Speisen. Die LED-Beleuchtung (2 Weisstöne) sorgt für die perfekte Ausleuchtung.

Mit Vulcano haben Sie die Möglichkeit, Ihr Angebot rund um die Uhr (24 Stunden / 7 Tage) den wechselnden Konsumbedürfnissen Ihrer Kunden anzupassen.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile:

- ❑ Maximale Variabilität bei geringem Platzbedarf
- ❑ Kurze Umschalt- und Wechselzeiten für vier verschiedene Klimatisierungen: heiss/trocken, heiss/feucht, aktiv kalt oder neutral
- ❑ Gleichbleibende Frische der Speisen dank dem regulierbaren Frischdampfsystem
- ❑ Wärmeerzeugung mittels Flächeninduktion
- ❑ Gekühlte Produkte bleiben lange frisch durch aktive Umluftkühlung (Kälteklasse M2)
- ❑ Energiesparend dank zukunftsweisender Technik
- ❑ Attraktive Speisenpräsentation durch LED- und Infrarot-Ausleuchtung
- ❑ Bedient oder selbstbedient: rasches Umstellen durch einfaches Einschieben des Frontglases
- ❑ als Einbau-, Stand- oder Fahrbar-Variante erhältlich
- ❑ Eigengekühlte oder zentralgekühlte Ausführung
- ❑ Umfangreiches und flexibles Zubehör-Sortiment

Food perfectly presented

BEER



Verändern Sie das Klima - je nach Bedarf



Warme Speisenpräsentation



Neutrale Speisenpräsentation



Aktiv kalte Speisenpräsentation

Technische Daten

Modell	Abmessungen (BxTxH)	Präsentationsfläche (BxTxH)	Spannung	Leistung mit Frischdampf	Leistung ohne Frischdampf	Max. Nennstrom	Stecker
Vulcano 2	780 x 900 x 1300 mm	650 x 600 mm	400 V	3800 W	2250 W	7.0 A	CEE 16A
Vulcano 3	1120 x 900 x 1300 mm	975 x 600 mm	400 V	4900 W	3350 W	10.5 A	CEE 16A
Vulcano 4	1460 x 900 x 1300 mm	1300 x 600 mm	400 V	6000 W	4450 W	14.0 A	CEE 16A

Für weitere Aufbauformen und deren Ausführungsvarianten kontaktieren Sie bitte Ihren Verkaufsberater.

Food perfectly presented

BEER⁺

BEER FOOD TROLLEY

Flexibilität in der Speisenverteilung



Unverzichtbarer Helfer in der mobilen Speisenausgabe

Der BEER Food Trolley wurde speziell für den einfachen und schnellen Transport von klimagerechten Speisen entwickelt.

Die durchdachte Konstruktion des Wagens ermöglicht eine makellose Präsentation Ihrer zubereiteten Gerichte an jedem beliebigen Standort.

Mit den individuell realisierbaren Klima-Arten: trocken-warm, neutral oder mit crushed ice wird nicht nur die Frische Ihrer Speisen sichergestellt, sondern auch die strengen Anforderungen im Foodbereich erfüllt. Der 2-teilige Wärmeschrank im Unterbau ist separat gesteuert und für ein Fassungsvermögen von je 4 GN-Schalen 1/1 (H: 75 mm) pro Schrank ausgelegt.

Ob in bedienter oder selbstbedienter Ausführung – der BEER Food Trolley bietet Ihnen die Wahl. Dank seiner speziellen Rollen und der Möglichkeit, die Vorder- und Hinterachse festzustellen, ist er sehr dynamisch und äusserst einfach zu handhaben.

Zusätzlichen Komfort gewährleistet die optionale elektronische Anfahrhilfe. Der BEER Food Trolley bietet zudem eine Steckdose direkt am Wagen, ideal für einen Tellerwärmer.

Ihre Vorteile

- ❑ Maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität der Speisen dank individuell realisierbaren Klima-Arten: trocken-warm, neutral oder mit crushed ice
- ❑ Saubere Präsentation der Speisen
- ❑ Einfaches Handling
- ❑ Schnelle Umstellmöglichkeit von bedient auf selbstbedient
- ❑ Hohe Flexibilität
- ❑ Rundum Anfahrerschutz
- ❑ 2 unabhängig steuerbare Wärmeschränke, auf Wunsch neutral oder kühlbar mit Elementen
- ❑ Spezialrollen für einfaches Drehen
- ❑ Vorder-/Hinterachse feststellbar
- ❑ Steckdose 230 V Typ 13 für Tellerwärmer direkt am Wagen
- ❑ Mit EasySlide für einen einfachen Einschub der GN-Schalen
- ❑ Optional mit elektronischer Anfahrhilfe





BEER FOOD TROLLEY

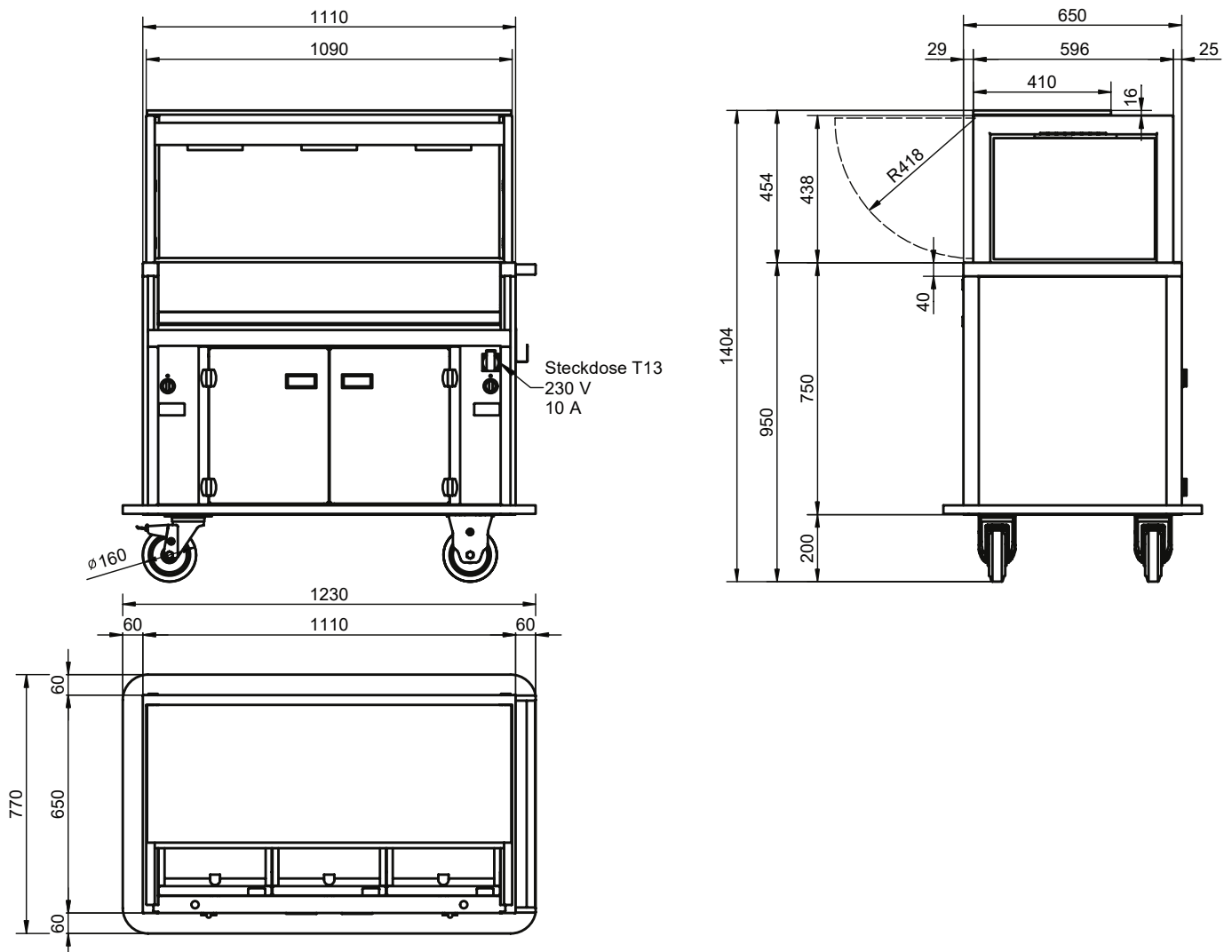
Flexibilität in der Speisenverteilung

Technische Daten

BEER Food Trolley – fahrbares Modell

Grösse	Abmessungen* mm (B x T x H)	Spannung	Leistung ohne Wärmeschrank	Leistung mit 1 Wärmeschrank	Leistung mit 2 Wärmeschränken	Max. Nennstrom	Stecker
GN 3/1	1230 x 770 x 1404	400 V	4600 W	5200 W	5800 W	10.0A	Typ 15/ CEE16

*Abmessungen inkl. Anfahrerschutz



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

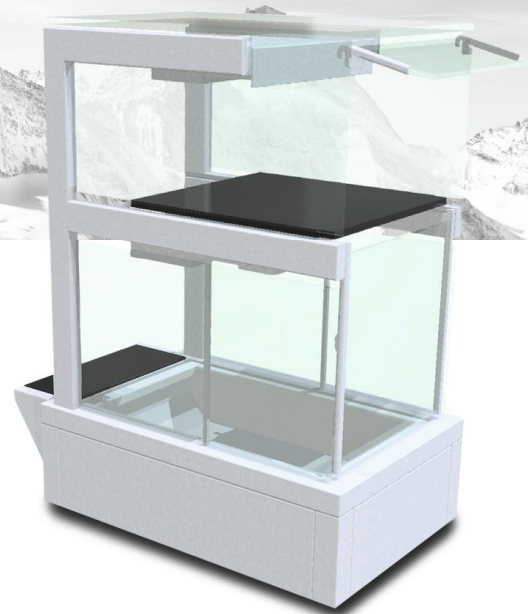
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

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

info@beergrill.com
www.beergrill.com

CONVENIENCE STATION MINI

Vielseitige Eleganz als Tischmodell



Die kompakte Lösung an der Verkaufsfond

Convenience Station mini – eine herausragende Vitrine für ein umfangreiches und wirkungsvolles Speisenangebot im Tischformat, die das Beste aus der langjährig beliebten Culinario Easy Speisenausgabevitrine enthält, kombiniert mit einer zweiten Auslage, um Convenience Produkte warm zu halten.

Diese kompakte Tischmodell-Vitrine ist das kleine Gegenstück zu unserem grossformatigen Verkaufsregal Convenience Station plus.

Auch hier werden Ihre Speisen in der unteren Ebene wahlweise durch trockene oder aktiv feuchte Wärme präsentiert. Sie haben die Möglichkeit, das Klima individuell anzupassen, um so eine maximale Haltbarkeit Ihrer Gerichte zu gewährleisten. Die darüberliegende Ebene arbeitet hingegen mit rein trockener Wärme. Durch die leistungsstarken IR-Wärmestrahler von oben wird Ihr verpackter und unverpackter Convenience Food stets in der besten Produktqualität gehalten.

Die Convenience Station mini ist vielseitig einsetzbar und eignet sich perfekt für Konzepte im Take-Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich.

Ihre Vorteile

- ❑ Vitrine mit 2 Ebenen für individuell temperierte Speisen
- ❑ Untere Ebene wahlweise mit trockener oder aktiv feuchter Wärme
- ❑ Obere Ebene mit trockener Wärme mittels leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ❑ Steuerung mit separat einstellbarer Unter- und Oberhitze
- ❑ Einfache, manuelle Steuerung über Drehschalter
- ❑ Maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität der Speisen
- ❑ Steckerfertiges Auftischgerät
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept





CONVENIENCE STATION MINI

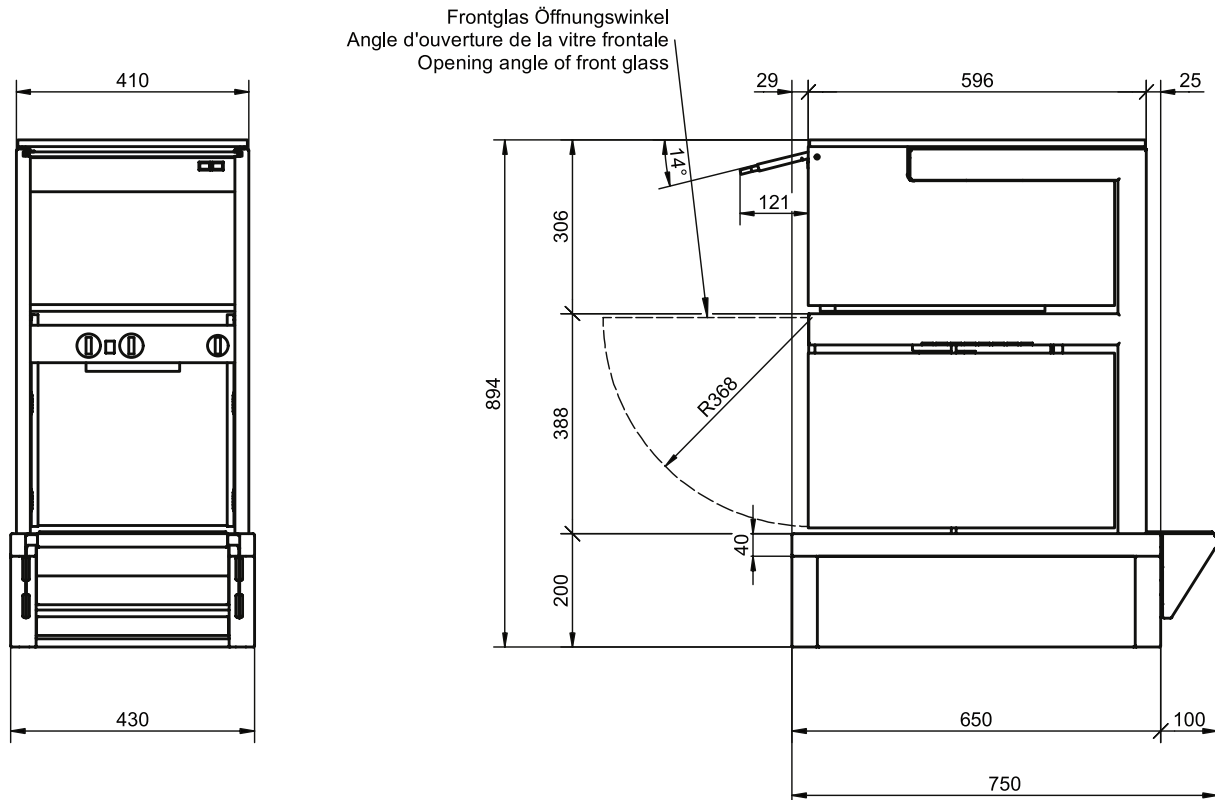
Vielseitige Eleganz als Tischmodell

Technische Daten

Convenience Station mini – Tischmodell

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Spannung	Leistung	Max. Nennstrom	Stecker
GN 1/1	430 x 650* x 894	230 V	1450 W	6.3 A	Typ 12/Schuko

*Massangabe ohne Schneidbrett (Spezialbreite von 100 mm)



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



**NEU IM
SORTIMENT**



Uno Wall

Uno Wall – die kompakte Selbstbedienungs-Vitrine für die Wandstellung

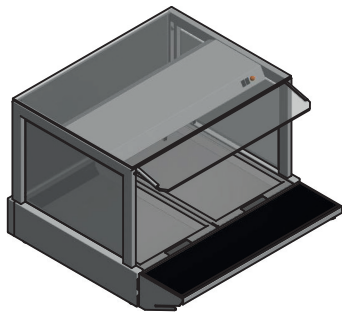
Professionelle Speisenpräsentation

Uno Wall ist das neueste Gerät aus der Produktionsschmiede von Beer Grill. In dieser Vitrine vereint sich innovatives Design mit raffinierter Technik. Es entsteht eine kompakte Selbstbedienungsvitrine, welche explizit für die "Wandstellung" konzipiert wurde. Dank den 4 Klimazonen pro GN-Feld lässt sie sich perfekt und flexibel für verschiedene Speisenangebote über den ganzen Tag einsetzen.

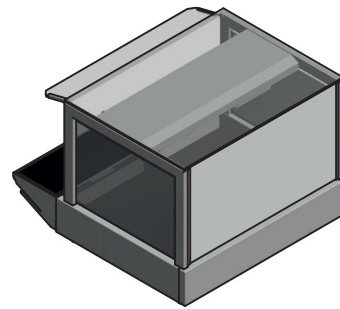
Mittels Drehschalter lassen sich die Temperaturen pro GN-Einheit einzeln steuern. Ob Gebäck, frittierte oder panierte Produkte, Fleisch, Gemüse, Teigwaren und vieles mehr – die manuelle Steuerung mit der separat einstellbaren Unter- und Oberhitze sowie dem LED Licht erlaubt es Ihnen, Ihre Speisen lange Zeit optimal frisch zu halten und zu jeder Tageszeit im besten Licht zu präsentieren.

Ihre Vorteile

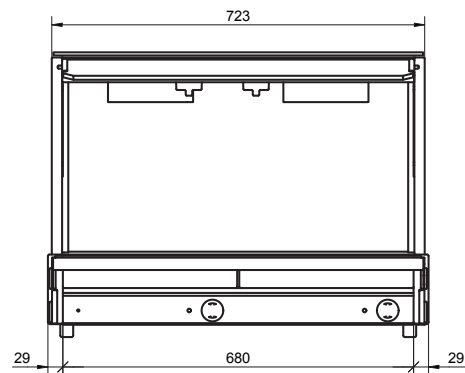
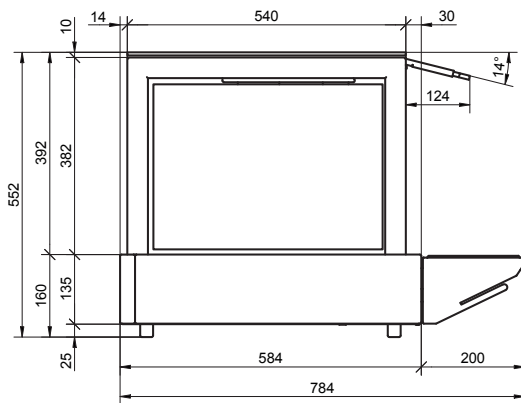
- ❑ 4 Klima pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: Heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral oder kalt mit Crushed-Ice
- ❑ Speziell entwickelt für die Wandstellung
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld einstellbar
- ❑ Innovatives Design und intelligente Technik
- ❑ Breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung an das jeweilige Speisenangebot
- ❑ Kompakte Vitrine für kleinste Stellflächen
- ❑ Optionale Wasserauffüllerinnerung
- ❑ Optional mit Farblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept



Gastseite



Fixe Rückwand mit Spiegel



Technische Daten

Modell	Einsatz von	Abmessungen B x T x H (mm)	Spannung	Max. Nennstrom	Leistung in KW	Stecker
Uno Wall GN 2/1-40	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	738 x 784* x 552	230 V, 1N	8.7 A	2,0	Typ 12/Schuko

* Massangabe inkl. Schneidbrettvorrichtung



Beer Hot Cube – selbstbedient

Attraktive Selbstbedienungs-Vitrine für den «Food to go» Bereich

Schlankes Design mit optimaler Raumnutzung

Variantenreich und top modern präsentiert sich die Hot Cube Serie. Konzipiert für maximalen Umsatz am Point-of-Sale belegt die äusserst filigrane Vitrine für den selbstbedienten Service ein Minimum an Standfläche und lässt sich so flexibel für Konzepte direkt an der Verkaufsfond einsetzen.

Die Temperatur der Wärmeplatten kann stufenlos zwischen 30°C bis 90°C pro Ebene eingestellt werden. Dadurch garen die Speisen nicht nach und bleiben somit länger haltbar. Ihre Kunden werden begeistert sein.

Vom integrierten Hauchschutz über die konstruktionsbedingt leichte Reinigung bis hin zur lebensmittelsicheren elektronischen Steuerung erfüllt diese Selbstbedienungs-Vitrine sämtliche Hygieneanforderungen. Ebenfalls gestattet Hot Cube aufgrund des leichtwirkenden Designs eine gute Übersicht für Ihre Kunden und ermöglicht dabei Zusatzverkäufe mit verpacktem und unverpacktem Convenience Food.

Einige Vorteile

- Kompaktes, steckerfertiges Aufschlaggerät
- Attraktives und hochwertiges Design aus CNS & Glas
- Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Speisen
- Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur der Warmhalteplatte, 30°C – 90°C
- Garantiert gleichmässige Temperaturverteilung
- Erhöhter Warendruck durch verspiegelte Rückwandtür
- Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- Temperatur individuell pro Ebene regelbar
- Leicht zu reinigende Oberflächen
- Einfache Bedienung
- Erfüllen der Hygienevorschriften dank Hauchschutz
- Rückseite mit Flügeltüre
- Erhältlich in den Grössen GN 1/1 und GN 2/1 als Simplex, Duplex oder Triplex Gerät
- **NEU** auch als GN 1/1 quer Simplex
- Auch als bediente Vitrine erhältlich



Beer Hot Cube – selbstbedient



Hot Cube Serie GN 1/1, auch als selbstbediente Ausführung erhältlich



Hot Cube GN 1/1 Duplex

Technische Daten

Modell	Anzahl Etagen	Präsentationsfläche	Abmessungen B x T x H (mm)	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom	Stecker
GN 1/1 Simplex	1	1x 1/1 GN	388 x 683 x 367	490 W	230 V	2.1 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Simplex quer	1	1x 1/1 GN	535 x 328 x 260	490 W	230 V	2.2 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Duplex	2	2x 1/1 GN	388 x 683 x 685	980 W	230 V	4.3 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Triplex	3	3x 1/1 GN	388 x 683 x 1003	1470 W	230 V	6.4 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Simplex	1	1x 2/1 GN	713 x 683 x 367	870 W	230 V	3.8 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Duplex	2	2x 2/1 GN	713 x 683 x 685	1740 W	230 V	7.6 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Triplex	3	3x 2/1 GN	713 x 683 x 1003	2610 W	400 / 230 V	7.4 / 11.4 A	Typ 15 / Schuko



Beer Hot Cube – bedient

Attraktive bediente Speisenausgabevitrine für den «Food to go» Bereich

Schlankes Design mit optimaler Raumnutzung

Variantenreich und top modern präsentiert sich die Hot Cube Serie. Konzipiert für maximalen Umsatz am Point-of-Sale belegt die äusserst filigrane Vitrine für den bedienten Service ein Minimum an Standfläche und lässt sich so flexibel für Konzepte im Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich direkt an der Verkaufsfond einsetzen.

Aufgrund des leichtwirkenden Designs gestattet Hot Cube eine gute Übersicht für Ihre Kunden und ermöglicht dabei Zusatzverkäufe mit verpacktem und unverpacktem Convenience Food.

Die Temperatur der Wärmeplatten lässt sich stufenlos zwischen 30°C bis 90°C pro Ebene regeln. Die Speisen garen so nicht nach und bleiben damit länger haltbar. Ihre Kunden werden begeistert sein.

Einige Vorteile

- ❑ Kompaktes, steckerfertiges Auftischgerät
- ❑ Attraktives und hochwertiges Design aus CNS & Glas
- ❑ Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Speisen
- ❑ Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur der Warmhalteplatte, 30°C – 90°C
- ❑ Garantiert gleichmässige Temperaturverteilung
- ❑ Erhöhter Warendruck durch verspiegelte Rückwandtür
- ❑ Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ❑ Temperatur individuell pro Ebene regelbar
- ❑ Leicht zu reinigende Oberflächen
- ❑ Einfache Bedienung
- ❑ Rückseite mit Flügeltüre
- ❑ Erhältlich in den Grössen GN 1/1 und GN 2/1 als Simplex, Duplex oder Triplex Gerät
- ❑ **NEU** auch als GN 1/1 quer Simplex
- ❑ Auch als selbstbediente Vitrine erhältlich



Beer Hot Cube – bedient



Hot Cube GN 1/1 Duplex



Hot Cube GN 2/1 Duplex

Technische Daten

Modell	Anzahl Etagen	Präsentationsfläche	Abmessungen B x T x H (mm)	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom	Stecker
GN 1/1 Simplex	1	1x 1/1 GN	388 x 683 x 367	490 W	230 V	2.1 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Simplex quer	1	1x 1/1 GN	535 x 328 x 260	490 W	230 V	2.2 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Duplex	2	2x 1/1 GN	388 x 683 x 685	980 W	230 V	4.3 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Triplex	3	3x 1/1 GN	388 x 683 x 1003	1470 W	230 V	6.4 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Simplex	1	1x 2/1 GN	713 x 683 x 367	870 W	230 V	3.8 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Duplex	2	2x 2/1 GN	713 x 683 x 685	1740 W	230 V	7.6 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Triplex	3	3x 2/1 GN	713 x 683 x 1003	2610 W	400 / 230 V	7.4 / 11.4 A	Typ 15 / Schuko



Uno Top Hot

Uno Top Hot - das kompakte Vitrinensystem für jeden Bedarf

Professionelle Präsentation Ihrer Speisen

Das Uno Top Hot kombiniert in raffinierter Weise innovatives Design mit intelligenter Technik und fokussiert sich dabei auf das Wesentliche. Das System lässt sich ideal und flexibel für Konzepte über den ganzen Tag im Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich direkt an der Verkaufsfond einsetzen.

Ob Backwaren, frittierte oder panierte Produkte, Fleischwaren und vieles mehr - die Speisen präsentieren sich zu jeder Tageszeit frisch und im besten Licht. Mit den verschiedenen Einsätzen können Sie das Uno Top Hot jederzeit flexibel Ihrem Speisenangebot anpassen. Das Gerät lässt sich zudem mit nur wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen (optional mit Parkschiene unter dem Gerät für das Verstauen des Frontglases).

Ihre Vorteile

- ❑ 4 Klima pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral, oder kalt mit Crush-Ice
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Innovatives Design und intelligente Technik
- ❑ breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung an das jeweilige Speisenangebot - vom Frühstücksangebot bis zum Abend
- ❑ Tragbares System, somit überall einsetzbar
- ❑ Wahlweise mit Schneidbrett erhältlich
- ❑ Steckspiegel lässt sich komplett in der Schneidbrettkonsole verstauen
- ❑ Optional mit Farbblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Optionale Wasserauffüllerinnerung (optisch)



Uno Top Hot

Für jeden das passende Format

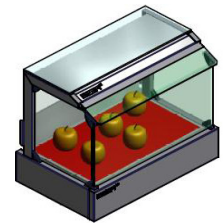
Uno Top Hot GN 1/1

- Attraktive, sehr platzsparende Vitrine, im GN Längsformat
- Gerade sowie gebogene Glasausführung - je nach Wunsch



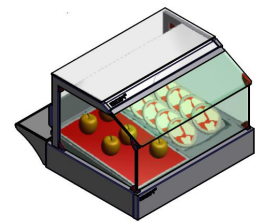
Uno Top Hot Q

- Die Präsentationsvitrine im GN Querformat eignet sich überall dort perfekt, wo in der Tiefe nur eine geringe Aufstellfläche vorhanden ist
- Perfekter Eingriff



Uno Top Hot GN 2/1

- Attraktive, platzsparende Vitrine im GN 2/1 Format für die optimale Ausnutzung der Fläche
- zwei unterschiedliche Klima möglich



Technische Daten

Modelle	Bild	Einsatz von	Abmessungen B x T x H (mm)	Gewicht	Spannung	Max. Nennstrom	Leistung in KW	Stecker
Uno Top Hot GN 1/1-40 Ausführung gebogen		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	398 x 584/784 x 556	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	398 x 584/784 x 554	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Ausführung gebogen		GN Zubehör mit max. 100 mm Tiefe	398 x 584/784 x 615	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 100 mm Tiefe	398 x 584/784 x 614	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot Q-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	598 x 378 x 552	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/ Schuko
Uno Top Hot GN 2/1-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	738 x 584/784 x 552	65 kg	230 V	8.7 A	2,0	Typ 12/ Schuko



Uno Top Cold

Neu mit
Kältemittel
R600a

Uno Top Cold - das kompakteste Kühlvitrinensystem der Welt

Professionelle Präsentation Ihrer gekühlten Speisen

Das Uno Top Cold kombiniert in raffinierter Weise innovatives Design mit intelligenter Technik und fokussiert sich dabei auf das Wesentliche. Dank der kompakten Bauweise lässt sich das System ideal und flexibel für Konzepte im Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich direkt an der Verkaufsfond einsetzen.

Ob Backwaren, Frühstücksprodukte, Desserts, Snacks und vieles mehr - die gekühlten Speisen präsentieren sich zu jeder Tageszeit frisch und im besten Licht. Die gerade Auslagefläche des Uno Top Cold eignet sich für nahezu jedes Speisenangebot.

Ihre Vorteile

- ❑ Äusserst kompaktes, steckerfertiges Auftischgerät
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung durch Umluft-Ventilationssystem
- ❑ Temperaturbereich +2°C / +8°C
- ❑ Kühltemperatur individuell steuerbar
- ❑ Innovatives Design und intelligente Technik
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Tragbares System, somit überall einsetzbar
- ❑ Verkaufsfördernde Beleuchtung durch leistungsstarke LED-Beleuchtung
- ❑ Ideal kombinierbar mit Uno Top Hot
- ❑ Auch erhältlich mit gebogenem Glasaufbau



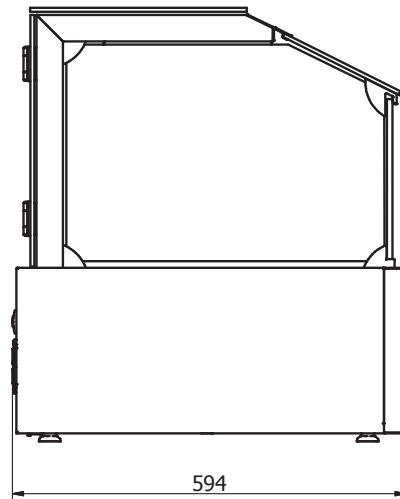
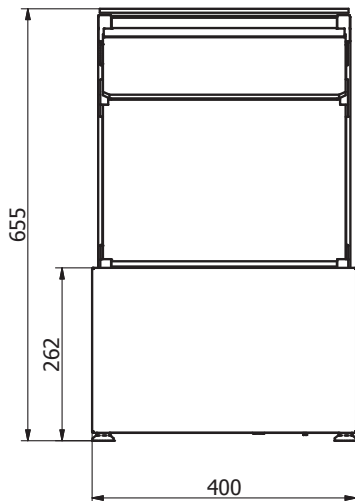
Uno Top Cold



Seitenansicht

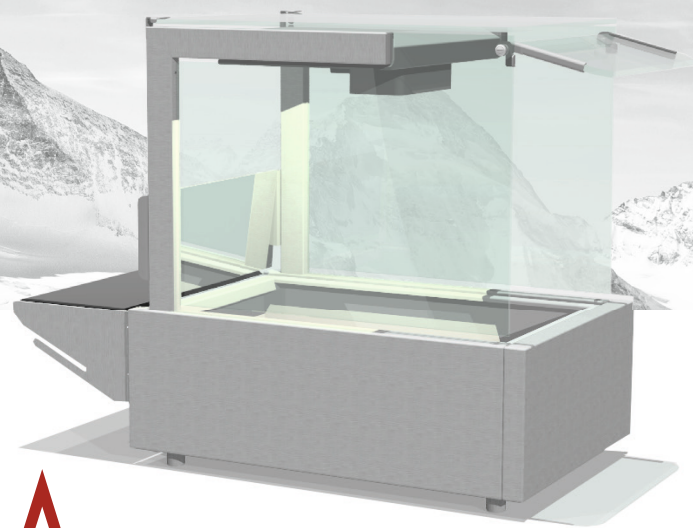


Rückansicht mit geöffneter Rückwandtüre und Steuerung



Technische Daten

Modell	Bild	Temperaturbereich	Abmessungen B x T x H (mm)	Gewicht	Spannung	Max. Nennstrom	Stecker
Uno Top Cold GN 1/1		+2 °C bis +8 °C	400 x 594 x 655	40 kg	230 V	1.1 A	Typ 12/ Schuko



QUADRO HOT

Praktisch und gut im quadratischen Design – die perfekte Lösung für warme Speisen



Die flexible Lösung für Ihre Speisenpräsentation

Erleben Sie mit der Quadro Hot Speisenausgabevitrine eine perfekte Kombination aus ansprechendem Design und intelligenter Technologie. Präsentieren Sie Ihre warmen Convenience Speisen zu jeder Tageszeit in bester Qualität und im besten Licht. Mit individuell steuerbarer Ober- und Unterhitze pro GN-Feld und vier verschiedenen Klima-Arten ermöglicht die Quadro Hot eine gezielte und flexible Speisenpräsentation.

Die verkaufsfördernde LED-Beleuchtung lässt Ihre Speisen noch appetitlicher erscheinen und das kompakte Design ermöglicht eine flexible Einbindung in jedes Tageskonzept. Die klare und gezielte Steuerung sorgt für eine unkomplizierte Bedienung und die optionale Selbstbedienungsfunktion bietet Ihren Kunden ein zusätzliches Erlebnis.

Die Quadro Hot Speisenausgabevitrine – Ihre perfekte Lösung für den Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich direkt an der Verkaufsfond.

Ihre Vorteile

- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Tragbares System, somit überall einsetzbar
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Kompakte Vitrine für kleinste Verkaufsflächen
- ❑ Steckspiegel lässt sich komplett in der Schneidbrettkonsole verstauen
- ❑ 4 Klima-Arten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral oder mit Crushed-Ice
- ❑ Wahlweise mit Schneidbrett erhältlich
- ❑ Optional mit Farblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Optionale Wasser-Auffüllerinnerung inkl. Summer
- ❑ Breite Auswahl an Zubehör für das jeweilige Speisenangebot – vom Frühstück bis zum Abend





QUADRO HOT

Praktisch und gut im quadratischen Design

Technische Daten

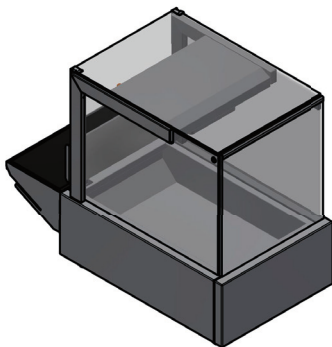
Quadro Hot – Tischmodelle

Grösse	Bild	Einsatz von	Abmessungen mm (B x T x H)	Ausführung Glasaufbau	Anschlusswerte	Stecker
GN 1/1-40		GN Zubeör mit max. 40 mm Tiefe	398 x 584/784 x 552	eckig	230 V / 1000 W / 4.4 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1-100		GN Zubeör mit max. 100 mm Tiefe	398 x 584/784 x 612	eckig	230 V / 1000 W / 4.4 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1-40		GN Zubeör mit max. 40 mm Tiefe	738 x 584/784 x 552	eckig	230 V / 2000 W / 8.7 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1-100		GN Zubeör mit max. 100 mm Tiefe	738 x 584/784 x 612	eckig	230 V / 2000 W / 8.7 A	Typ 12 / Schuko

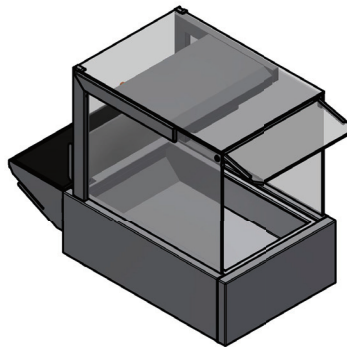
*Massangabe ohne/mit bedienerseitiger Schneidbrettvorrichtung

Quadro Hot GN 2/1, zwei unterschiedliche Klimas möglich

mit Frontglas



mit Spuckschutz



Beim Geräte-Grundpreis ist entweder ein Frontglas oder ein Spuckschutz inkl. Bitte bei der Bestellung die gewünschte Option angeben.

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

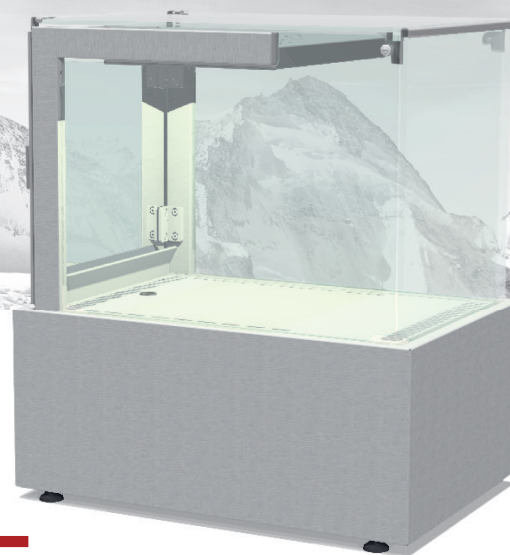
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

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

info@beergrill.com
www.beergrill.com

Food perfectly presented

BEER⁺



QUADRO COLD

Kühle Innovation für Ihren Genuss



Die ultimative Lösung für Ihre gekühlten Delikatessen

Diese kompakte Speisenausgabevitrine ist nicht nur ein Blickfang, sondern auch äusserst vielseitig einsetzbar. Ob verführerische Backwaren, köstliche Frühstücksprodukte, verlockende Desserts – die Quadro Cold bietet die ideale Präsentationsplattform für Ihre kulinarischen Kreationen.

Dank ihres schlanken und kompakten Designs findet sie mühelos Platz in jedem gastronomischen Umfeld ohne dabei Kompromisse bei der Produktpräsentation einzugehen.

Vielfalt und Genuss auf den Tellern

Diese Vitrine gewährleistet auch maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität. Dank einer schonenden Luftschleierkühlung durch das innovative Umluft-Ventilationssystem bleibt die Temperatur konstant zwischen +2 °C und +8 °C. So bleiben Ihre Produkte frisch, appetitlich und perfekt gekühlt.

Ein weiterer Vorteil der Quadro Cold ist ihre flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept. Egal, ob Sie Snacks, Salate oder andere gekühlte Produkte anbieten möchten – diese Vitrine ist die ideale Lösung. Sie können Ihr Angebot jederzeit anpassen und Ihren Kunden so eine vielfältige Auswahl präsentieren.

Ihre Vorteile

- ❑ Schonende Luftschleierkühlung durch innovatives Umluft-Ventilationssystem
- ❑ Temperaturbereich +2 °C / +8 °C
- ❑ Kühltemperatur individuell steuerbar
- ❑ Verkaufsfördernde Beleuchtung durch leistungsstarke LED-Beleuchtung
- ❑ Schlankes und kompaktes Design
- ❑ Maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Ermöglicht eine vielseitige Angebotsgestaltung
- ❑ Ausgelegt für kleine Stellflächen
- ❑ Hervorragend kombinierbar mit Quadro Hot





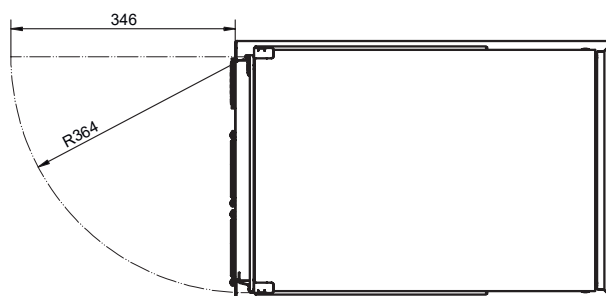
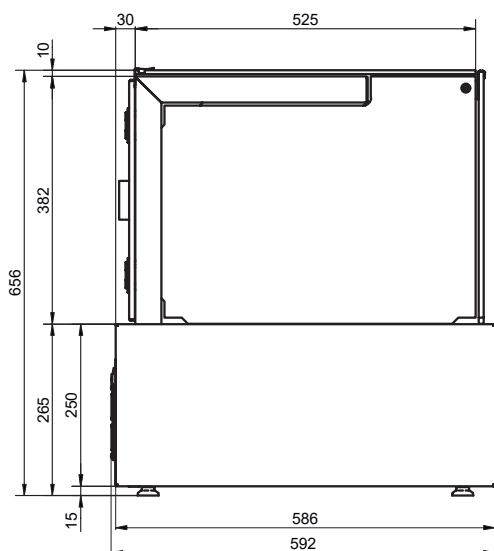
QUADRO COLD

Kühle Innovation für Ihren Genuss

Technische Daten

Quadro Cold – Tischmodell mit Frontglas und Rückwandtür

Grösse	Bild	Abmessungen mm (B x T x H)	Ausführung Glasaufbau	Anschlusswerte	Stecker
GN 1/1		400 x 592 x 656	eckig	230 V / 290 W / 1.3 A	Typ 12 / Schuko



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