



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 Hauchschtz 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 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
- ❑ Erfüllen der Hygienevorschriften dank Hauchschtz
- ❑ 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 inkl. Summer
- ❑ **NEU** auch als GN 3/1-40 erhältlich



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

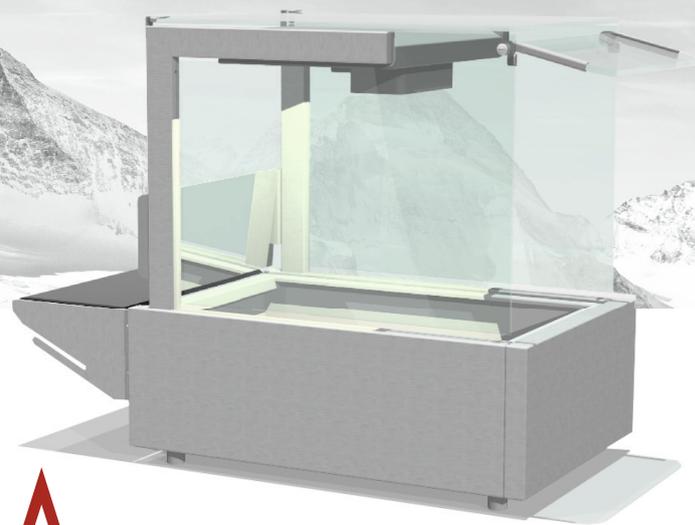
- Die Präsentationsvitrine im GN Querformat eignet sich überall dort perfekt, wo in der Tiefe nur eine geringe Aufstellfläche vorhanden ist
- Perfekter Eingriff

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 Hot GN 3/1-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	1078 x 584/784 x 552	ca. 90 kg	400/230 V	9.1/13.2 A	3,0	Typ 15/23 oder 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

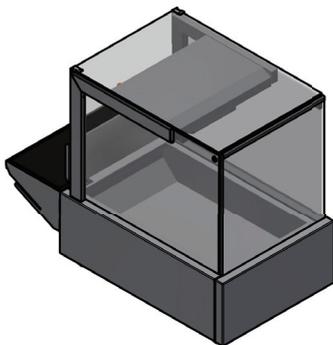
Quadro Hot – Tischmodelle

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

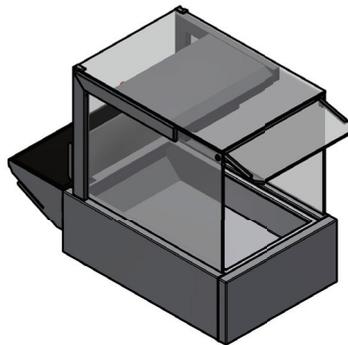
*Massangabe ohne/mit bedienerseitiger Schneidbrettvorrichtung

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



**NEU IM
SORTIMENT**



Uno Wall

Uno Wall – die kompakte Selbstbedienungs-Vitrine für die Wandstellung

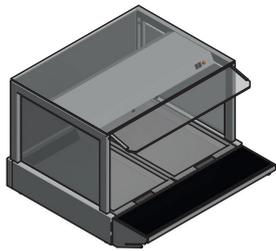
Professionelle Speisenpräsentation

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.

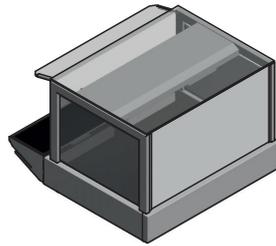
Mittels Drehschalter lassen sich die Temperaturen pro GN-Einheit einzeln steuern. Ob Gebäck, frittierte oder panierte Produkte, Fleisch, Gemüse, Teigwaren und vieles mehr – die manuelle Steuerung mit der separat einstellbaren Unter- und Oberhitze sowie dem LED Licht erlaubt es Ihnen, Ihre Speisen lange 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 inkl. Summer
- ❑ Optional mit Farblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ **NEU** auch als GN 3/1-40 erhältlich



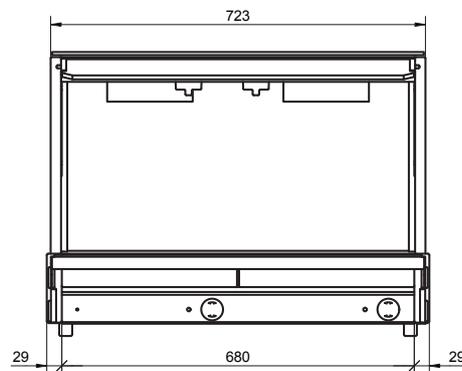
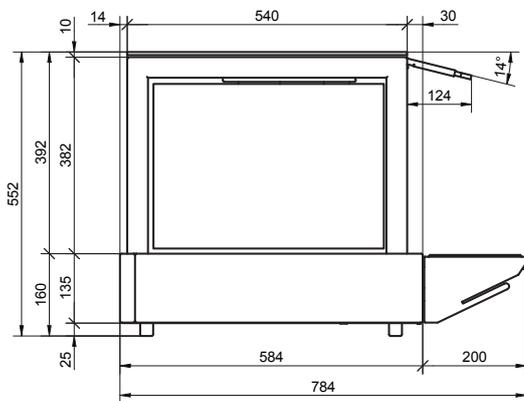
GN 2/1-40, Gastseite



GN 2/1-40, fixe Rückwand mit Spiegel



GN 3/1-40, Gastseite



Technische Daten

Modelle	Einsatz von	Abmessungen B x T x H (mm)	Spannung	Max. Nennstrom	Leistung in KW	Stecker
GN 2/1-40	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	738 x 784* x 552	230 V	8.7 A	2,0	Typ 12 / Schuko
GN 3/1-40	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	1078 x 784* x 552	400 / 230 V	9.1 / 13.2 A	3,0	Typ 15 / 23 oder Schuko

* Massangabe inkl. Schneidbrettvorrichtung



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



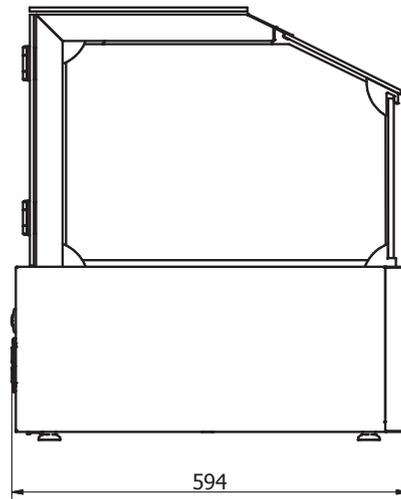
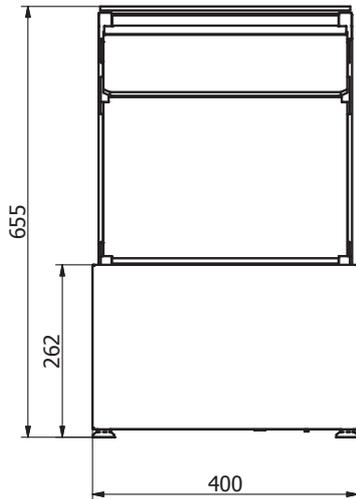
Uno Top Cold



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

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





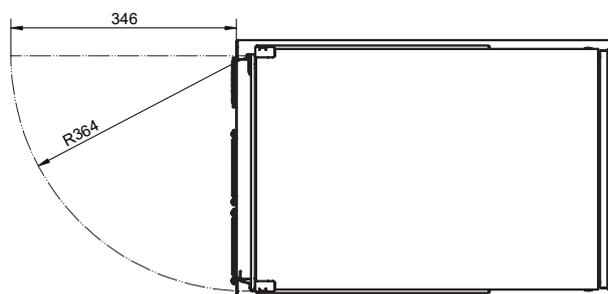
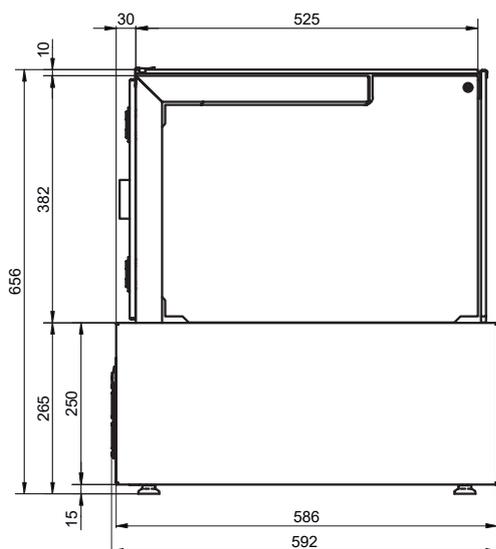
QUADRO COLD

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



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

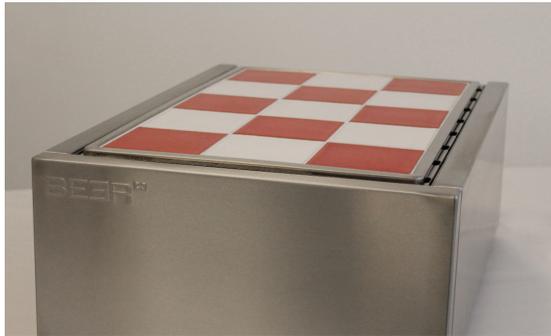
Mit den Einsätzen in Edelstahl, die zur Aufnahme von verschiedenen Präsentationsflächen dienen, ist Uno Compact ein absoluter Verwandlungskünstler. Von der Grillplatte, über praktische Keramik- oder Glas-Hotties bis hin zum Wok-Einsatz - mit dem vielseitigen Zubehör lassen sich Ihre Speisen abwechslungsreich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

Ihre Vorteile

- Bewährte Culinario-Technologie im Kleinformat 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



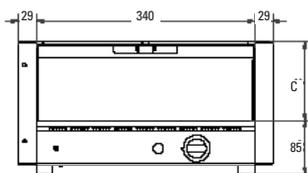
Praktisches Zubehör: Keramik-Hotty



Uno Compact in Kombination mit Solaris Design Licht-/Wärmebrücke

Technische Daten Uno Compact

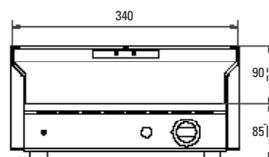
Modell	Artikel	Gerätegrösse in mm (B x T x H)	Einsatz GN-Schale (max. Höhe)	Einsatz Bleche (Format)	Spannung	Leistung	Max. Nennstrom	Stecker-typ
Uno Compact 150	3307 011	398 x 584 x 250	150 mm	GN 1/1	230 V	700 W	3.1 A	Typ 12 / Schuko
Uno Compact 100	3307 001	398 x 584 x 210	100 mm	GN 1/1	230 V	700 W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



Solaris

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

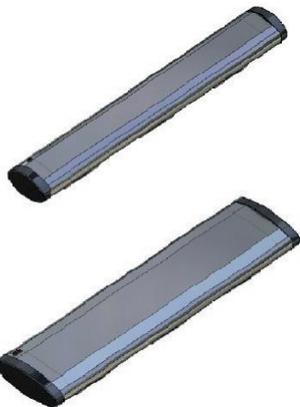
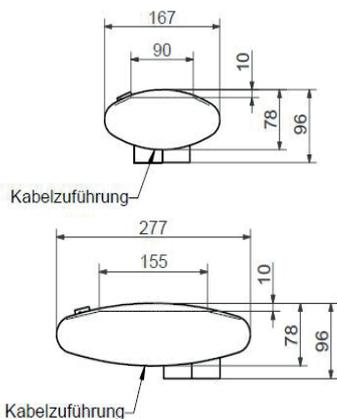


Solaris - für jedes Konzept perfekt einsetzbar



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

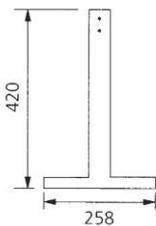


Das Sortiment

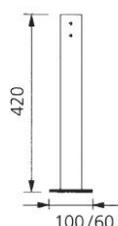
- Infrarot Licht-/ Wärmebrücke in 1-reihiger und 2-reihiger Ausführung
- Verschiedene Stützen und Konsolen für Tischaufsatz, Decken- oder Wandmontage
- Diverse Standardgrößen mit einer Länge von 670 bis 2354 mm
- Wärme- und Beleuchtungskanal über hitzebeständigen Drehschalter regelbar

Auszug Konsolen-Typen, Montagewinkel

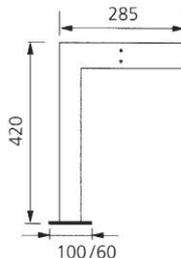
Standkonsole für
lose Aufstellung
Stütze mittig



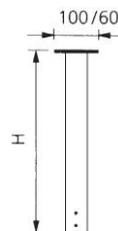
Standkonsole für
Festmontage
Stütze mittig



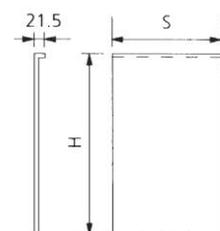
Standkonsole für
Festmontage
Stütze hinten



Hängekonsole
Stütze mittig



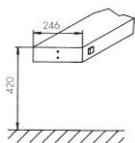
Montagewinkel
hängend



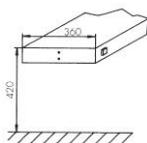
Für weiteres Montagezubehör kontaktieren Sie bitte Ihren Verkaufsberater.

Wärmebrücken-Anwendungen

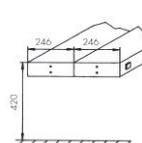
1-reihig



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



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



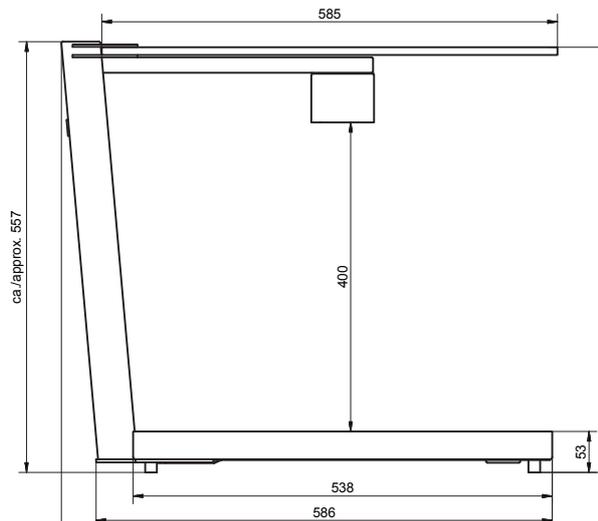
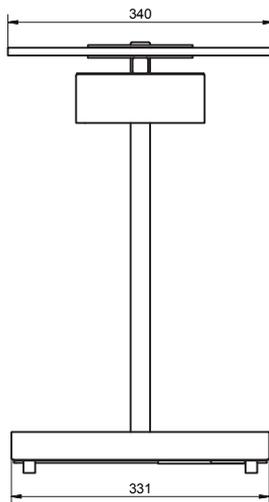
Seitenansicht



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.

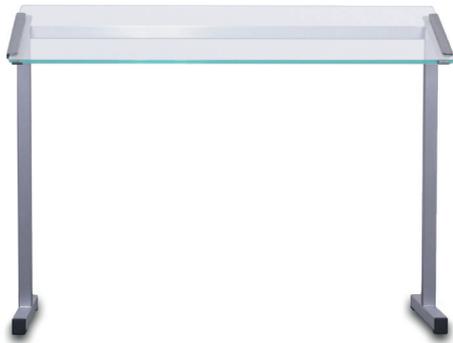
Der mobile Hustenschutz ist die ideale Ergänzung für temporäre wie auch dauerhafte Einsätze und bietet dabei hygienischen Schutz für Ihre Lebensmittel.

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 554 mm	7.5 kg	3200452
GN 3/1	1140 x 390 x 554 mm	9.6 kg	3200453
GN 4/1	1480 x 390 x 554 mm	11.8 kg	3200454
GN 5/1	1820 x 390 x 554 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

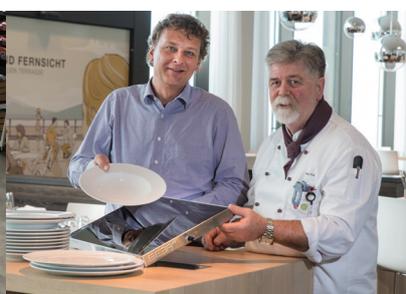
Die fantastische Warmhalteplatte von Beer Grill brilliert in einem neuen Look. Was hat sich verändert? Die kratzfeste Oberfläche aus temperiertem Glas mit rutschhemmender Noppenstruktur. Durch diese zwei attraktiven Features gehört das Wegrutschen von Behältnissen sowie die lästigen und unschönen Kratzer 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 Ausführung (EK) oder für den Anschluss an eine Zentralkühlung (ZK)





KALT-/ WARMHALTEPLATTE

-5 °C +140 °C

Technische Daten

Kalt-/ Warmhalteplatten EK oder ZK – Einbaumodelle

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Oberflächenbeschaffenheit	Spannung	Leistung	Stecker
GN 1/1	330 x 530 x 160	 Gorillaglas Auflage 2 mm weiss oder schwarz  Dekton Auflage* 12 mm (Kunststein)	230 V	850 W	Typ 12 / Schuko
GN 2/1	660 x 530 x 160			1520 W	Typ 12 / Schuko
GN 3/1	990 x 530 x 160			2340 W	Typ 23 / Schuko

*alle Dekton Dekore möglich (siehe Seite 3)



Kalt-/ Warmhalteplatten EK – Tischmodelle

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



Eigenkühlung: Kältemittel R600a, bei GN 4/1 R290

Zentralkühlung: wahlweise mit Kältemittel R134a, R404a, R507a

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

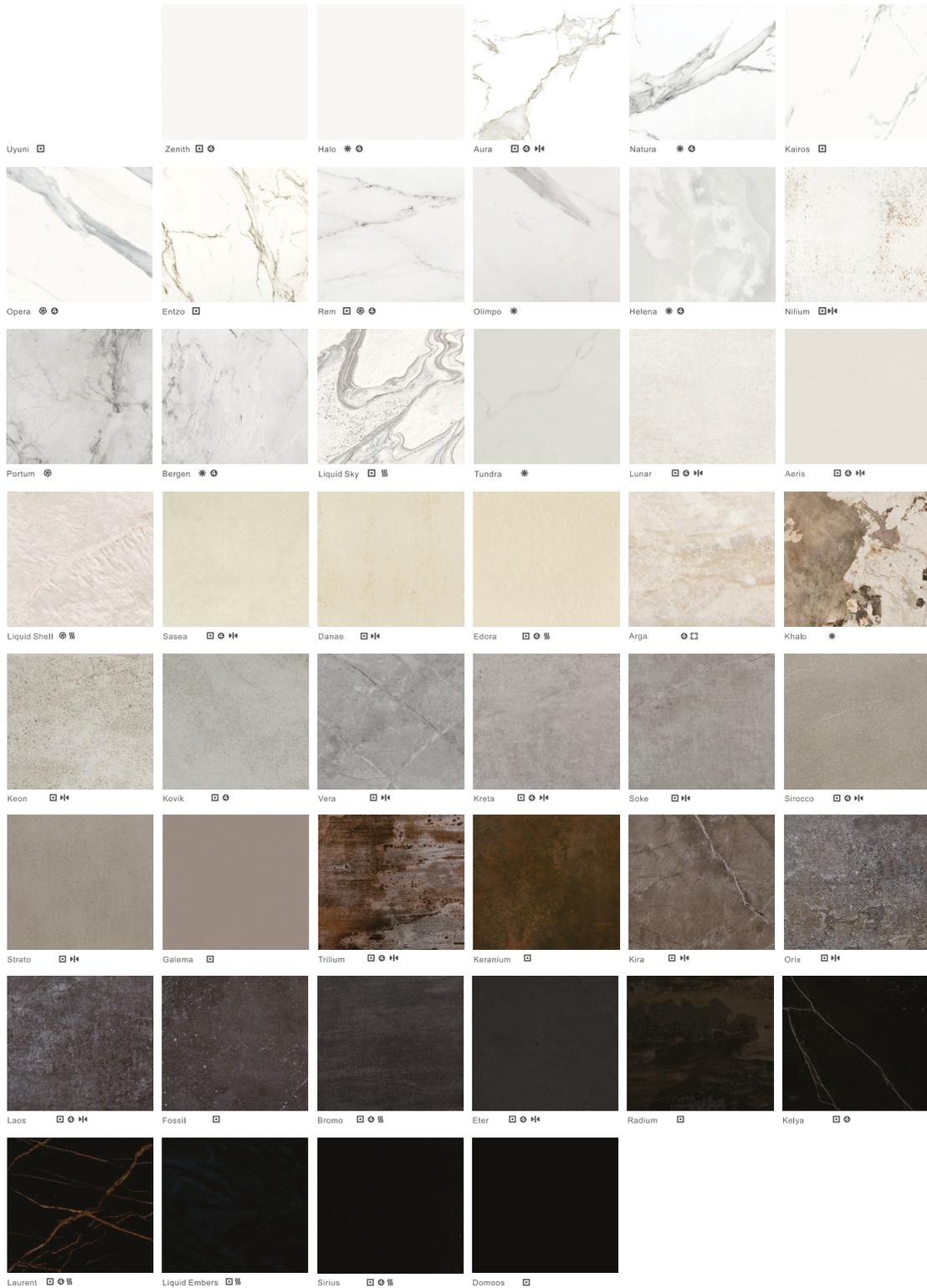


KALT-/ WARMHALTEPLATTE

-5 °C +140 °C

Dekton

Kalt-/ Warmhalteplatten – Tischmodelle



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