

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

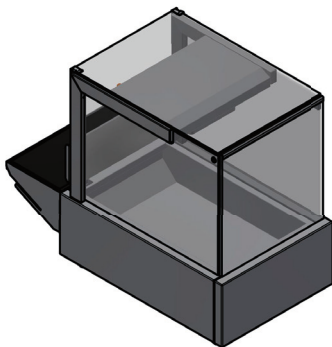
Quadro Hot – Tischmodelle

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

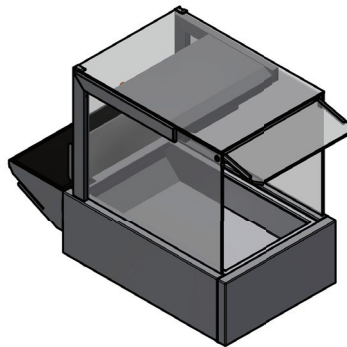
*Massangabe ohne/mit bedienerseitiger Schneidbrettvorrichtung

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