



CULINARIO  
MASTER TOUCH



# Culinario Master Touch

Commande intuitive par écran tactile



Qualité parfaite des aliments grâce aux réglages mémorisés des caractéristiques spécifiques à chaque produit

Élargissement optique de l'offre par l'effet miroir

Maintient / atteint de la température à cœur exigée

Économie d'énergie grâce à la toute dernière génération de commande informatisée

Sécurité d'utilisation grâce à la première véritable protection contre la marche à sec

Passage rapide et simple du mode «service» au mode «self-service»

Éclairage parfait à l'aide de LED 4 couleurs

Pas de buée sur les vitres

Réglage individuel de la climatisation et de l'éclairage par zone GN

### Données techniques

Modèle	Dimension	Puissance	Connexion électrique CH	Connexion électrique EU
GN 2/1	770 x 650 x 604 mm	2100 W	230 V / 10 A	230 V / 10 A
GN 3/1	1100 x 650 x 604 mm	3150 W	400 V / 10 A	230 V / 16 A
GN 4/1	1450 x 650 x 604 mm	4200 W	400 V / 10 A	400 V / 10 A
GN 5/1	1790 x 650 x 604 mm	5250 W	400 V / 10 A	400 V / 10 A



# Commande

- ❑ Commande intuitive des menus par écran tactile
- ❑ Le personnel est guidé intuitivement à l'aide d'images de produits vers les meilleurs réglages de climatisation et d'éclairage
- ❑ Qualité parfaite des aliments et de l'éclairage grâce aux réglages mémorisés des caractéristiques spécifiques à chaque produit
- ❑ Le logiciel bien étudié permet l'utilisation sans formation sur les appareils
- ❑ Mise en mémoire d'images de produits personnalisées pour des programmes
- ❑ Des plans d'occupation standardisés peuvent être mis en mémoire et consultés comme programmes généraux
- ❑ Transfert de programmes sur plusieurs vitrines
- ❑ Le concept d'autorisation bien étudié permet d'adapter les réglages aux droits des utilisateurs



Les plans d'occupation peuvent être sauvegardés et rechargés comme programme général sous leur propre nom.



L'interface USB permet le chargement d'images de produits personnelles tout comme le transfert de programmes.



La commande intuitive par écran tactile de 4,3 pouces guide l'utilisateur sûrement vers les réglages corrects. Grâce à la facilité d'utilisation, les réglages erronés sont pratiquement exclus.



# Présentation

- ❑ L'éclairage avec LED à 4 couleurs permet une mise en scène parfaite des mets
- ❑ Mise au point individuelle des couleurs de chaque zone GN
- ❑ Utilisation de LED de haute performance et d'intensité lumineuse (2500 lumens)
- ❑ Les écrans côté clients permettent de transmettre des informations personnalisées par zone GN (prix, déclarations, etc.)
- ❑ Élargissement optique de l'offre par effet miroir
- ❑ Pas de buée sur les vitres



Grâce à de puissantes LED à 4 couleurs, les mets sont parfaitement mis en scène.





## Flexibilité

- ❑ Passage rapide et simple du mode «service» au mode «self-service»
- ❑ Très facile à nettoyer
- ❑ La plupart des pièces peuvent être placée dans le lave-vaisselle
- ❑ Toutes les parties vitrées sont démontables à la main et sans outils
- ❑ Disponible en version table, encastrable, îlot et mobile
- ❑ De nombreuses possibilités pratiques d'infrastructures inférieures



En position «rangement» du miroir coulissant, la vitrine peut être remplie sans efforts et avec facilité.



Les modules de transport (cadres universels, bacs à eau et les cuves à glace isolées) se laissent remplacer rapidement et sans problème.





La vitre frontale qui sert de protection contre les postillons s'enclenche dans deux positions ou, en cas de non-usage, elle se glisse sous la vitre supérieure. Les règles d'hygiène sont toujours respectées.



En un tour de main et sans outils, la vitrine passe du mode «service» au mode «self-service». Le miroir coulissant non-utilisé se range rapidement et sans problème sous la vitre supérieure.



# Climatisation

- ❑ Durée de conservation maximale, qualité optimale des produits et un faible effet de cuisson ultérieur grâce à une climatisation idéale et une bonne température
- ❑ La climatisation et l'éclairage sont réglables pour chaque zone GN
- ❑ Maintien / atteinte de la température à cœur requise



## ❑ Climat sec

- Chaleur sèche venant du bas
- Chaleur sèche venant du haut

### Parfait pour:

articles de boulangerie, aliments frits, pommes frites, etc.

## ❑ Climat humide

- Chaleur humide / vapeur venant du bas
- Chaleur sèche venant du haut

### Parfait pour:

toutes sortes de mets chauds (viandes, poissons, pâtes, riz, légumes, etc.)



## ❑ Glace pillée

- Éclairage neutre
- Cuve à glace isolée

### Parfait pour:

Buffet du petit-déjeuner (Musli, fruits, jus, fromages), buffet à desserts (mousses, crèmes, tourtes)

## ❑ Climat neutre

- Éclairage neutre

### Parfait pour:

gâteaux, biscuits secs, muffins, croissants aux noisettes, pain



- ❑ La première véritable protection contre la marche à sec soutient le personnel et protège le matériel à long terme
- ❑ Économie d'énergie grâce à la toute dernière génération de commande informatisée
- ❑ Réduction des pertes de marchandises grâce à l'utilisation de la technique Culinario
- ❑ Entretien simple et maintenance facile
- ❑ Élaboration de haut niveau
- ❑ Fabrication suisse

20%



Les tests réalisés auprès des clients ont montré qu'avec plus de 20% d'économie en énergie, la touche Master est un investissement rentable.



Grâce à la protection contre la marche à sec, les bacs à eau et les matériaux sont protégés à long terme. En cas de niveau trop faible, ce dispositif alerte le personnel efficacement au moyen d'un signal audio et visuel tout en désactivant la chaleur de sole.



printed in  
**switzerland**

Beer Grill SA  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Tél. +41 (0)56 618 7800  
Fax +41 (0)56 618 7849

[info@beergrill.com](mailto:info@beergrill.com)  
[www.beergrill.com](http://www.beergrill.com)