



Culinario



Présentation  
parfaite des mets

Food perfectly presented

BEER 

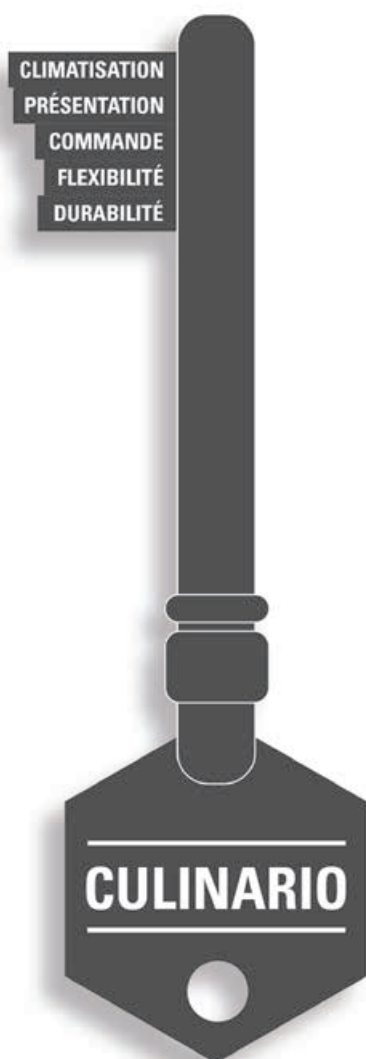




---

Le système Culinario est particulièrement éprouvé et vous offre tous les atouts pour une présentation judicieuse et réussie de vos préparations culinaires. Grâce à sa technique sophistiquée, issue de plusieurs années d'expérience de la société Beer Grill, les vitrines Culinario répondent à toutes les exigences et vous permettent d'optimiser magistralement les préparations que vous proposez à vos clients.

La clé de votre réussite



# Les bases de la présentation optimale des plats

## Les bases de la présentation optimale des plats

L'atmosphère optimale de conservation des produits est l'une des conditions indispensables à la présentation de préparations gastronomiques. Culinario vous permet de paramétrer individuellement les conditions de conservation de chacune des zones GN et crée ainsi les conditions requises par chaque produit se trouvant dans votre vitrine. Grâce à la technologie Culinario, la température optimale exigée est soigneusement respectée, même sur une période assez longue.



### **Atmosphère sèche**

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

### **Idéal pour :**

Viennoiseries, produits frittés, pommes frites etc.



### **Atmosphère humide**

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

### **Idéal pour :**

Plats chauds de toute nature (Viande, poisson, pâtes, riz, légumes etc.)



### **Glace pilée**

- Eclairage neutre
- Bac à glace isolé

### **Idéal pour :**

Buffet de petit déjeuner (Muesli, fruits, jus de fruits, fromages) Buffet de desserts (Mousse, crèmes)



### **Atmosphère neutre**

- Eclairage neutre

### **Idéal pour :**

Gâteaux, gâteaux secs, muffins, Croissants aux noix, pain

# Maximiser le chiffre d'affaires au point de vente

## Maximiser le chiffre d'affaires au point de vente

La technique avant-gardiste de présentation de Culinario, soutenue par un éclairage de forte intensité, met réellement en scène vos préparations et en facilite la vente. Vous avez naturellement la possibilité de paramétrer la chaleur ambiante et l'éclairage de chacune des zones GN. Pour assurer la protection optimale de vos produits, toutes les ampoules sont munies du système Beer anti-éclatement.



### Culinario Master Touch

L'éclairage assuré par LED en 4 couleurs (option) met parfaitement en valeur les préparations exposées et permet de surcroît une harmonisation colorée de chacune des zones GN.



### Culinario Easy

L'éclairage est assurée en version standard par des ampoules PLL. Sur demande, le Culinario Easy peut être équipé d'un éclairage LED commutable (lumière chaude/lumière blanche neutre).

La technique élaborée à miroirs du Culinario double votre offre de vente. L'effet de profondeur qui en résulte accroît visuellement la surface de vente et génère la mise en valeur nécessaire de la marchandise. Les clients aperçoivent d'assez loin les préparations que vous proposez. Grâce à la construction particulièrement élaborée de l'appareil, les verres restent exempts de buée.



### Conséquences de la présentation optimale des mets avec Culinario :

- Chiffre d'affaires accru par une présentation stimulant les ventes
- Moins de marchandise mise au rebut
- Simplicité de présentation des mets
- Optimisation des périodes de faible charge
- Augmentation de la durée de présentation
- Qualité constante
- Vos préparations restent fraîches plus longtemps
- Eclat et couleurs sont conservées – aucun dessèchement des mets
- Maintien de la température de conservation requise sur une période plus longue
- Economies d'énergie grâce à la technique de chauffage optimisée

**SATISFACTION ACCRUE  
DES CLIENTS**

=

**HAUSSE DE VOTRE  
CHIFFRE D'AFFAIRES**

=

**BÉNÉFICE OPTIMAL**

# Extrême simplicité d'utilisation pour votre personnel

L'extrême simplicité du concept Culinario le permet

Grâce à l'extrême simplicité du concept d'utilisation, chaque utilisateur saisit rapidement le fonctionnement des vitrines Culinario. Suivant les besoins, il est possible de choisir entre le réglage manuel par sélecteurs rotatifs ou la commande intuitive par écran tactile. Tous les éléments de commande des deux appareils sont disposés de façon ergonomique à hauteur du regard.

**Culinario Master Touch**



**Culinario Easy**



## Equipement / Fonction

Concept d'utilisation intuitif par écran tactile: Le personnel est guidé par diverses représentations de produits vers les réglages optimisés d'atmosphère de conservation et d'éclairage.	X	
Commande manuelle par sélecteurs rotatifs		X
Mise en place de vos propres images de produits	X	
Paramétrage et activation de programmes entiers sous forme de plans standardisés	X	
Paramétrage / Affichage d'informations complémentaires sur les affichages tournés vers le client	en option	
Concept d'autorisation hiérarchisé sur divers niveaux	X	
Signal d'erreur visuel et acoustique	X	
Première protection réelle contre le fonctionnement à sec	X	
Rappel du remplissage d'eau		en option
Chaleur haute réglable par variateur par GN, chaleur basse ajustable par GN	X	X
Commutation automatique Eclairage neutre / Eclairage chaud	X	X
Transfert facile de programmes et d'images sur plusieurs vitrines par clé USB	X	



## Extrême flexibilité de mise en place suivant vos besoins

Extrême rapidité de mise en place de Culinario en fonction de vos besoins

Le système Culinario garantit une extrême flexibilité d'adaptation de votre concept d'utilisation par la commutation rapide entre les modes service et self-service. Nouvelles idées et concepts de vente prometteurs peuvent être rapidement réalisés à tout instant. Les surfaces de l'appareil sont faciles à nettoyer, répondent aux plus hautes exigences d'hygiène et vous permettent d'économiser un temps précieux.



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.

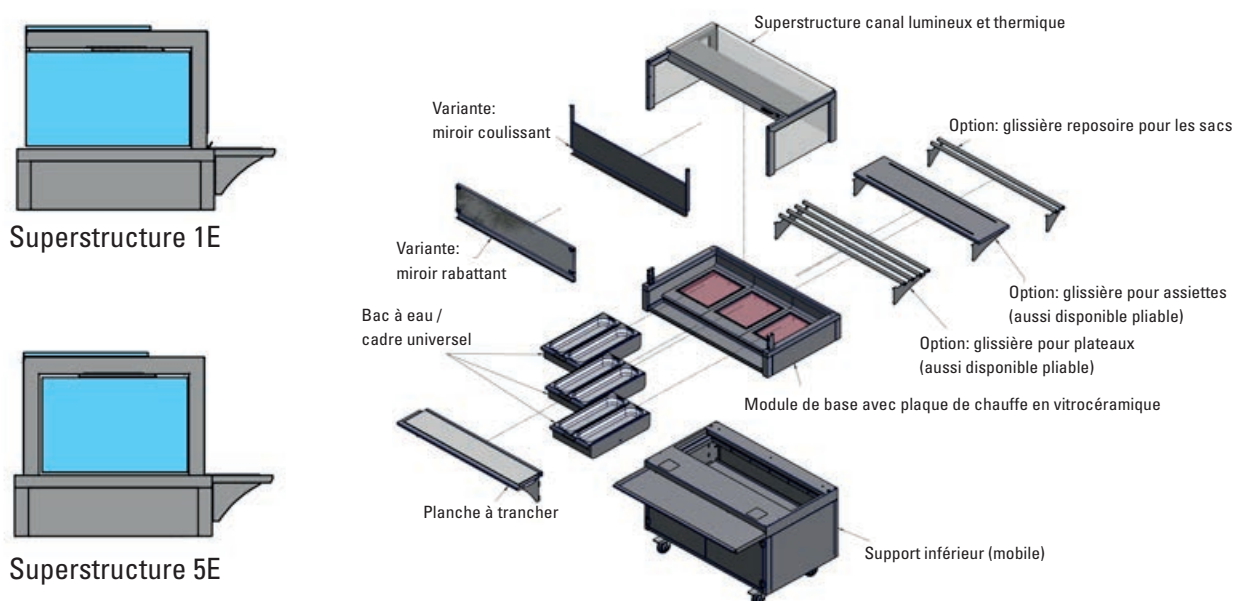


En un tour de main et sans outils, la vitrine passe du mode «service» au mode «self-service». Le miroir coulissant non-utilisé se range rapidement et sans problème sous la vitre supérieure.

# Adaptation parfaite à vos besoins individuels

Les appareils Culinario sont réalisés et réunis en fonction de vos besoins

Grâce à leur construction modulaire, les vitrines Culinario peuvent être réalisées selon vos besoins individuels. Nos conseillers de vente sont à votre écoute et sauront transposer vos souhaits et vos visions en fonction de vos besoins individuels. Les appareils Culinario sont disponibles en diverses formes et versions, en modèles de **table**, **encastrables**, **autonomes** ou **mobiles** et peuvent être complétés par de nombreuses possibilités de rangement à la partie inférieure du meuble ce qui facilite leur intégration dans des concepts d'utilisation existants.




# Solutions Journée entière en un seul et même appareil

De multiples possibilités adaptées à votre concept Journée entière


Grâce à l'extrême rapidité de remplacement des modules de support et à la large gamme d'accessoires, Culinario s'adapte avec une extrême flexibilité à vos concepts d'utilisation sur une journée entière. Plusieurs zones assurant une atmosphère respective de conservation peuvent être combinées sur une même unité. Qu'il s'agisse d'un buffet de petit-déjeuner, de sandwiches et d'en-cas, de plats de légumes ou de pâtes à midi, de buffet de pâtisseries et de desserts l'après-midi ou de délicieux menus gastronomiques le soir, Culinario soutient pleinement vos concepts de restauration et vous offre d'innombrables possibilités de présentation de vos préparations dans un seul et même appareil, ce qui vous permet de vous adapter et de réagir rapidement aux besoins de votre clientèle.

**24/7**


07.00 heures



12.00 heures



17.00 heures



**Simplicité de remplacement des modules de support et des accessoires (sans aucun outil!)**

**Simplicité de remplacement des modules de support et des accessoires (sans aucun outil!)**

## Personnalisation sans limite

Les accessoires Culinario vous offrent d'innombrables possibilités de présentation.

En restant fidèles au dicton «On déguste également avec les yeux», vous pouvez créer des scénarii attractifs grâce à la large gamme d'accessoires Beer. Les applications thématiques telles que Wok, poêles à paella, plaques de gril, plaques chauffantes en verre etc. vous assurent des possibilités insoupçonnées de présentation suggestive de vos préparations qui en optimiseront la vente.

Extrait de notre assortiment d'accessoires :



Présentation de préparations en bacs GN en céramique et poêle Wok



Présentation d'en-cas sur plaques d'ardoise chauffante



Présentation de volailles sur plaques de gril



Présentation de pâtes en poêle de présentation



Présentation de viennoiseries sur plaque décorative nervurée



Présentation de pâtes en boule céramique



Présentation de viandes sur plaque chauffante céramique

# La diversité de l'assortiment Culinario pour tous les besoins

Vue d'ensemble de nos vitrines



## Culinario Master Touch

Vitrine multi-climat avec commande par écran tactile 4,3"



## Culinario Easy

Vitrine multi-climat avec technologie Beer fonctionnelle



## Vulcano – vitrine de vente multifonction

Vitrine commutable pour rafraîchir ou maintenir au chaud



## Culinario Fire & Ice

Vitrine combinée pour plats chauds et froids



## Culinario Arctis

Vitrine réfrigérée à rafraîchissement actif par circulation d'air



## Beer Marie

Bain-Marie par eau chaude en design Beer représentatif



## Culinario Mistral

Piano de cuisson modulaire avec aspiration sur 3 côtés



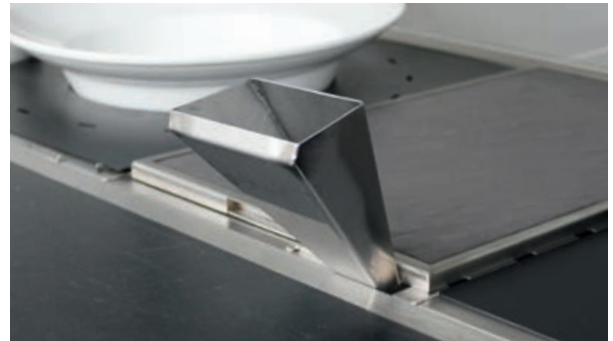
## Culinario Zone d'action

Niche CNS avec structure vitrée s'intégrant à la ligne Culinario

Grâce à la longue durée de vie des produits et à leurs faibles coûts d'entretien

## De nouveaux développements permanents grâce au dialogue avec nos clients

Pour nous permettre de toujours proposer les meilleures solutions possibles à nos clients, notre assortiment existant est sans cesse remanié et perfectionné par notre équipe de développement. Toutes les améliorations apportées à nos appareils ainsi que nos nouveaux développements reposent sur les besoins réels et les retours d'information de nos clients.



## Notre tout dernier perfectionnement

Le nouveau bac à eau EasyFill est adapté de manière optimale aux besoins de l'utilisateur et tient compte des diverses phases de travail. Par son design innovant, ce bac à eau peut être rempli de façon extrême simple et pratique dans la vitrine même, sans devoir en retirer les divers accessoires. Pour vous permettre de vous consacrer à vos véritables activités en réalisant un gain de temps précieux, les bacs à eau EasyFill sont désormais inclus dans la livraison du Culinario.

### ■ Sécurité d'investissement :

- Technologies éprouvées et applications sophistiquées à longue durée de vie
- Construction massive, extrême qualité de fabrication et matériaux de haute qualité
- Grande disponibilité d'utilisation et faibles coûts d'entretien
- Produits fabriqués en Suisse
- De nombreux clients renommés font confiance à la technologie et au savoir-faire de Beer, reposant sur plus de 90 ans d'expérience

### ■ Service :

- Utilisation optimale de nos appareils reposant sur un concept de formation détaillé (dans notre entreprise ou dans le Centre de compétence Beer Grill)
- Solutions spécifiques
- Réaction rapide
- Propre service après-vente sur site (assuré en Allemagne par des partenaires de maintenance compétents)

### ■ Nettoyage :

- Culinario est simple et facile à nettoyer
- Les verres, modules de support et les installations de planches de découpe se démontent sans outil et peuvent être facilement nettoyées
- Tous nos équipements répondent aux normes HACCP
- Inserts et accessoires sont en grande partie adaptés au lave-vaisselle
- Gain de temps grâce aux surfaces faciles à nettoyer

### ■ Faible consommation d'énergie :

- Parfaite adaptation du système de chauffage
- Technique optimisée à chauffage rayonnant
- Régulation optimisée par bac GN
- Moindre déperdition d'énergie grâce à une bonne isolation

# SWISS MADE

DESIGN & QUALITY SINCE 1922

Food perfectly presented 

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)