

CULINARIO
MASTER TOUCH





Culinario Master Touch

Intuitive Bedienung über Touch-Displays.



Optimale Speisenqualität dank hinterlegten produktspezifischen Einstellungen.

Optische Vergrößerung des Angebots durch Verspiegelungseffekt.

Halten/Erfüllen der geforderten Kerntemperatur.

Anwendungssicherheit durch Trockenlaufwarnung.

Energieeinsparung durch modernste Softwaresteuerung.

Schnelles und einfaches Umstellen von bedient auf selbstbedient.

Perfekte Ausleuchtung mit 4-Farben LED.

Kein Beschlagen der Scheiben.

Klima und Beleuchtung individuell pro GN-Feld regelbar.

Technische Daten

Grösse	Abmessungen	Leistung	Anschluss CH	Anschluss EU
GN 2/1	770 x 650 x 604 mm	2100 W	230 V / 9.2 A	230 V / 9.2 A
GN 3/1	1110 x 650 x 604 mm	3100 W	400 V / 9.1 A	230 V / 13.5 A
GN 4/1	1450 x 650 x 604 mm	4100 W	400 V / 6.1 A	400 V / 6.1 A
GN 5/1	1790 x 650 x 604 mm	5150 W	400 V / 9.1 A	400 V / 9.1 A



Steuerung

- ❑ Intuitive Menüführung über Touch-Displays
- ❑ Bedienpersonal wird mittels Produktbilder intuitiv zu den optimalen Klima- und Lichteinstellungen geführt
- ❑ Optimale Speisenqualität und perfekte Ausleuchtung dank hinterlegten produktspezifischen Einstellungen
- ❑ Ausgeklügelte Software ermöglicht die Bedienung ohne Geräte-Schulung
- ❑ Hinterlegen von eigenen Produktbilder zu Programmen
- ❑ Standard-Belegungspläne lassen sich als Gesamtprogramme hinterlegen und abrufen
- ❑ Transfer von Programmen auf mehrere Vitrinen
- ❑ Durchdachtes Berechtigungskonzept erlaubt das Anpassen der Einstellungen den Benutzerrechten entsprechend



Belegungspläne können als Gesamtprogramm unter eigenem Namen abgespeichert und wieder geladen werden.



Die USB-Schnittstelle ermöglicht das Hochladen eigener Bilder wie auch den Transfer von Programmen.



Die intuitive Steuerung über 4,3 Zoll Touch-Displays führt den Anwender sicher zu den richtigen Einstellungen. Fehleinstellungen werden dank der einfachen Bedienung nahezu ausgeschlossen.



Präsentation

- ❑ Ausleuchtung mit 4-Farben LED setzt die Speisen perfekt in Szene
- ❑ Individuelle Farbabstimmung je GN-Feld
- ❑ Einsatz sehr leistungsstarker LEDs (2500 Lumen Lichtintensität)
- ❑ Kundenseitige Bildschirme für individuelle Anzeigen (Preise, Deklarationen etc.)
pro GN-Feld
- ❑ Optische Vergrößerung des Angebots dank Verspiegelungseffekt
- ❑ Kein Beschlagen der Scheiben



Dank leistungsstarken 4-Farben LEDs werden die Speisen perfekt ausgeleuchtet und verkaufsfördernd in Szene gesetzt.

Beleuchtung und Stützwärme lassen sich individuell pro GN-Feld regeln. Alle Leuchtmittel sind mit Beer Splitterschutz ausgestattet.



Änderungen an den Einstellungen können den Berechtigungen entsprechend vorgenommen werden.

Dessert-Tageshit:
Ein Stück hausgemachter
Kuchen mit 1 Kaffee
CHF 5.50



Die optionalen kundenseitigen Displays eignen sich perfekt für individuelle Anzeigen wie Deklarationen, Aktionen, Wochenhits usw. Das Aufstellen von Schildern entfällt und die Auslage wirkt übersichtlich und ordentlich.



Flexibilität

- ❑ Schnelles und einfaches Umstellen von bedient auf selbstbedient
- ❑ Sehr einfach zu reinigen
- ❑ Teile weitgehend spülmaschinentauglich
- ❑ Alle Gläser von Hand und ohne Werkzeug entfernbar
- ❑ Erhältlich in den Varianten: Tisch, Einbau, Stand, Fahrbar
- ❑ Viele praktische Unterbaumöglichkeiten



Bei verstaumtem Schiebespiegel lässt sich die Vitrine mühelos und bequem befüllen.



Die Trägermodule (Trockenrahmen, Wasserschalen und isolierte Eiswannen) lassen sich ganz unkompliziert und rasch austauschen.



Das Frontglas lässt sich als Spuckschutz in zwei Positionen einrasten oder bei Nichtgebrauch komplett und ordentlich unter das Tablarglas schieben. Die Hygienevorschriften werden dabei stets erfüllt.



Die Vitrine lässt sich mit zwei Handgriffen und ganz ohne Werkzeug von selbstbedient auf bedient umstellen. Der gerade nicht verwendete Schiebepiegel lässt sich bequem und einfach unter dem Tablarglas verstauen.



Klima

- ❑ Maximale Haltbarkeit, optimale Produktqualität und geringer Nachgareffekt dank idealem Klima und korrekter Temperatur
- ❑ Klima und Beleuchtung individuell pro GN-Feld regelbar
- ❑ Halten/Erfüllen der geforderten Kerntemperatur



❑ Trockenes Klima

- Trockene Wärme von unten
- Trockene Wärme von oben

Ideal für:

Backwaren, Frittiertes, Pommes Frites usw.

❑ Feuchtes Klima

- Feuchte/bedampfte Wärme von unten
- Trockene Wärme von oben

Ideal für:

warme Speisen jeglicher Art
(Fleisch, Fisch, Teigwaren, Reis, Gemüse usw.)



❑ Crushed Ice

- Neutrales Licht
- Isolierte Eiswanne

Ideal für:

Frühstücksbuffet (Müesli, Früchte, Säfte, Käse)
Dessertbuffet (Mousse, Cremes, Torten)

❑ Neutrales Klima

- Neutrales Licht

Ideal für:

Kuchen, Trockengebäck, Muffins,
Nusscroissants, Brot



- ❑ Die Trockenlaufwarnung unterstützt das Personal und schützt die Materialien langfristig
- ❑ Energieeinsparung durch modernste Softwaresteuerung
- ❑ Reduzierung von Warenverlust durch Nutzung der Culinario Technik
- ❑ Service- und wartungsfreundlich
- ❑ Hochwertige Verarbeitung
- ❑ Hergestellt in der Schweiz



Kundentests haben gezeigt: mit bis zu 40% Energieeinsparung ist die Master Touch eine attraktive Investition, die sich lohnt.



EasyFill Wasserschale mit Trichter für ein müheloses Befüllen.



SWISS MADE

DESIGN & QUALITY SINCE 1922

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)71 61 659 876
Fax +49 (0)71 61 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com