

The logo features the word "VULCANO" in a large, white, sans-serif font, with "MULTIFUNKTIONSVITRINE" in a smaller, white, sans-serif font below it. The text is enclosed within a stylized orange bracket that forms a partial frame around the words.

VULCANO
MULTIFUNKTIONSVITRINE

**DIE MULTIFUNKTIONSVITRINE
FÜR MAXIMAL FLEXIBLE EINSATZMÖGLICHKEITEN**



VULCANO

Schnelles und einfaches Umstellen von bedient auf selbstbedient

Klima und Beleuchtung individuell regelbar

Kein Beschlagen der Scheiben

Halten/Erfüllen der geforderten Kerntemperatur

Perfekte Ausleuchtung mit leistungsstarker LED-Beleuchtung

Technische Daten

Modell	Abmessungen (BxTxH)	Präsentationsfläche (BxTxH)	Spannung	Leistung mit Frischdampf	Leistung ohne Frischdampf	Max. Nennstrom	Stecker
Vulcano 2	780 x 900 x 1300 mm	650 x 600 mm	400 V	3800 W	2250 W	7.0 A	CEE 16A
Vulcano 3	1120 x 900 x 1300 mm	975 x 600 mm	400 V	4900 W	3350 W	10.5 A	CEE 16A
Vulcano 4	1460 x 900 x 1300 mm	1300 x 600 mm	400 V	6000 W	4450 W	14.0 A	CEE 16A

Für weitere Aufbauformen und deren Ausführungsvarianten kontaktieren Sie bitte Ihren Verkaufsberater.

VULCANO

DIE WELTWEIT ERSTE MULTIFUNKTIONSVITRINE FÜR MAXIMAL FLEXIBLE EINSATZMÖGLICHKEITEN

Vulcano bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre Speisen klimagerecht anzubieten. Die Vitrine passt sich dank den kurzen Klima-Umschaltzeiten von nur 20 Minuten optimal und flexibel an Ihr wechselndes Speisenangebot an. Vulcano bietet damit die perfekte Raumausnutzung und maximale Einsatzflexibilität.

Die durchgehende, grosse Präsentationsfläche ermöglicht höchste Vielseitigkeit für den Einsatz von Geschirr und Zubehör in diversen Formen und Grössen. Die einzigartige Verkaufsvitrine verbindet induktive Wärme und ein aktives, regulierbares Frischdampf-System mit modernster Umluft-Kühltechnik und garantiert damit langanhaltende Frische Ihrer Speisen. Die LED-Beleuchtung (2 Weisstöne) sorgt für die perfekte Ausleuchtung.

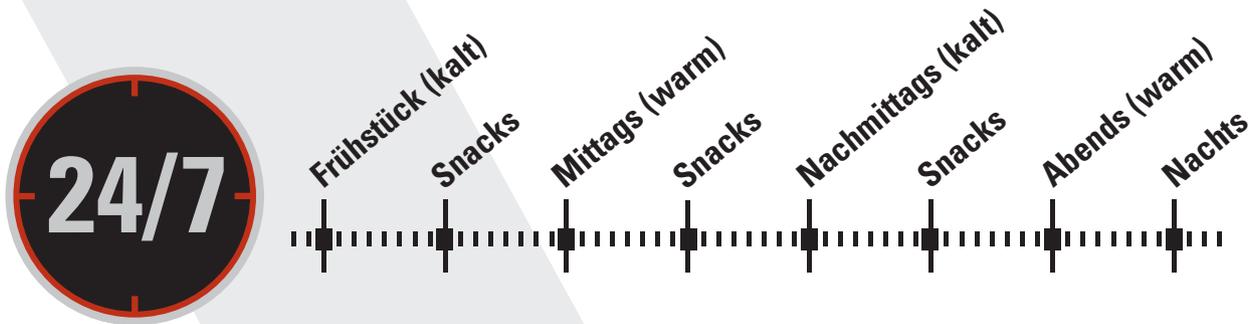
Mit Vulcano haben Sie die Möglichkeit, Ihr Angebot rund um die Uhr (24 Stunden / 7 Tage) den wechselnden Konsumbedürfnissen Ihrer Kunden anzupassen.

Aktives Frischdampfsystem
und modernste Umluftkühlung



Flexibilität

Dank den kurzen Wechselzeiten der Klimas und einer grossen Auswahl an Zubehör bietet Ihnen Vulcano höchste Flexibilität für Ihre Ganztageskonzepte. Ob Frühstücksbuffet, Sandwiches für Zwischendurch, Gemüse- und Pasta-gerichte am Mittag, Kuchen- und Dessertbuffet am Nachmittag oder exquisite Abendmenüs - Vulcano unterstützt Sie optimal und bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten der Speisenpräsentation - immer an die Kundenbedürfnisse angepasst.



Durch die schnellen Umstellmöglichkeiten von bedient auf selbstbedient garantiert Ihnen Vulcano jederzeit höchste Variabilität für neue Ideen und erfolgsversprechende Konzepte. Zudem werden die leicht zu reinigenden Oberflächen auch höchsten Hygieneansprüchen gerecht und bieten eine erhebliche Zeitersparnis.



Die Vitrine lässt sich mit zwei Handgriffen und ganz ohne Werkzeug von selbstbedient auf bedient umstellen. Das Frontglas lässt sich als Spuckschutz in zwei Positionen einrasten oder bei Nichtgebrauch komplett und ordentlich unter das Tablargo schieben. Die Hygienevorschriften werden dabei stets erfüllt.

Trockenes Klima
Wärme von unten und oben

Ideal für:
 Backwaren, Frittiertes, Pommes Frites usw.



Feuchtes Klima
Wärme von unten und oben plus Frischdampf

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



Kühles Klima
Aktive Umluftkühlung

Ideal für:
 Frühstücksbuffet (Müesli, Früchte, Säfte, Käse)
 Dessertbuffet (Mousse, Cremes)



Neutrales Klima
Neutrales Licht

Ideal für:
 Trockengebäck, Muffins, Nusscroissants, Brot usw.





Vorteile

- ❑ **Maximale Variabilität** bei geringem Platzbedarf
- ❑ **Kurze Umschalt- und Wechselzeiten** für **vier verschiedene Klimas**:
heiss/trocken, heiss/feucht, aktiv kalt und neutral
- ❑ Gleichbleibende Frische der Speisen dank dem **regulierbaren Frischdampfsystem**
- ❑ Wärmeerzeugung mittels **Flächeninduktion**
- ❑ Gekühlte Produkte bleiben lange frisch durch **aktive Umluftkühlung** (Kälteklasse M2)
- ❑ **Energiesparend** dank zukunftsweisender Technik
- ❑ Attraktive Speisenpräsentation durch **LED- und Infrarot-Ausleuchtung**
- ❑ **Einfachstes Bedienkonzept** mittels Drehschaltern
- ❑ **Bedient oder selbstbedient**: rasches Umstellen durch einfaches Einschieben des Frontglases
- ❑ als **Einbau-, Stand- oder Fahrbar-Variante** erhältlich
- ❑ **Eigengekühlte oder zentralgekühlte** Ausführung
- ❑ **Umfangreiches und flexibles Zubehör-Sortiment**



Maximaler Umsatz am POS

- ❑ Mehr Umsatz durch verkaufsfördernde Präsentation
- ❑ Weniger Warenaufwand und weniger Foodwaste
- ❑ Optimierung von Schwachlastzeiten
- ❑ Längere Präsentationszeiten und konstante Qualität
- ❑ Speisen bleiben länger frisch
- ❑ Glanz und Farbe bleiben erhalten - kein Austrocknen
- ❑ Halten der geforderten Kerntemperatur über einen längeren Zeitraum

**MEHR ZUFRIEDENE
KUNDEN**

=

MEHR UMSATZ

=

MEHR GEWINN



- ❑ Energieeinsparung dank ideal abgestimmtem Heizsystem
- ❑ Reduzierung von Warenverlust durch Nutzung bewährter Technik
- ❑ Optimaler Geräteeinsatz durch unser detailliertes Schulungskonzept
- ❑ Service- und wartungsfreundlich
- ❑ Massive Bauweise mit erstklassiger Verarbeitung und hochwertigen Materialien
- ❑ Hergestellt in der Schweiz
- ❑ Zeitersparnis durch reinigungsfreundliche Oberflächen

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