

BEER Gasgrill



Food perfectly presented

BEER⁺



Für die praktische Reinigung im Geschirrspüler lassen sich die Brennerrohre und Seitenverschaltungen des Grills mit nur wenigen Handgriffen und ganz ohne Werkzeug lösen.

Weitere überzeugende Produktvorteile

- Grill lässt sich platzsparend stapeln
- Fahrbares klappbares Untergestell
- Klappbare Standbeine
- Praktisches Zubehör wie Windschutz, Hamburgerpfanne, Seitentablässe



Verbesserte Funktionalität und einfachste Reinigung - der neue Beer Gasgrill überzeugt

Gas-Grill für höchste Ansprüche

Der neue Beer Gasgrill in modernem Design verspricht beste Grill-Ergebnisse für sämtliche Fleisch-, Fisch- und Gemüse-Grilladen. Die zweireihig gelochten Brennerrohre garantieren eine optimale Wärmeverteilung. Dank der robusten Bauweise und den 3 Heizzonen, welche alle mit einer einzelnen Züandsicherung ausgestattet sind, wird der Beer Gasgrill höchsten Ansprüchen gerecht. Die stufenlose Regulierung ermöglicht einen ökonomischen Gasverbrauch.

Flexibler Einsatz

Der Beer Gasgrill ist wahlweise erhältlich für den Betrieb mit Erdgas oder Flüssiggas und ist zugelassen für Hallen, Festwirtschaften sowie Grossküchen. Der Grill ist einfach und schnell zu säubern, da alle relevanten Teile mühelos, ohne die Verwendung von Werkzeug gelöst und im Geschirrspüler gereinigt werden können. Der praktische Tisch-Gasgrill kann einfach auf die klappbaren Standbeine oder das fahrbare klappbare Untergestell (beides als Zubehör erhältlich) gesetzt und somit zum Standmodell bzw. fahrbaren Modell umfunktioniert werden. Der Unterbau bietet Platz für zwei Gasflaschen.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- ❑ 3 Heizzonen mit je 4 Brennstangen, welche von Hand gelöst und im Geschirrspüler gereinigt werden können
- ❑ Jede Heizzone mit einer Züandsicherung ausgestattet
- ❑ Komplett aus CNS gefertigt
- ❑ Zweireihig gelochte Brennerrohre für optimale Wärmeverteilung
- ❑ Stufenlose Regulierung für ökonomischen Gasverbrauch
- ❑ Schnelle und einfache Reinigung - alle Teile lassen sich ohne Werkzeug lösen und im Geschirrspüler reinigen
- ❑ Grosszügige Grillfläche
- ❑ Betrieb wahlweise mit Erdgas oder Flüssiggas
- ❑ Zugelassen für Hallen, Festwirtschaften und Grossküchen
- ❑ Grill lässt sich stapeln
- ❑ Diverses Zubehör wie klappbares fahrbares Untergestell, klappbare Standbeine, Seitentablar, Windschutz, Bratplatten und Hamburgerpfanne erhältlich

Technische Daten

Modell	Abmessungen Gerät (ohne Beine) (B x T x H)	Abmessungen Gerät mit Beinen (B x T x H)	Abmessungen Grillfläche	Leistung	Gewicht	Propan- oder Butangas Verbrauch und Betriebsdruck	Erdgas Verbrauch und Betriebsdruck
Beer Gasgrill	787 x 679 x 303 mm	787 x 679 x 949 mm	685 x 495 mm	27 kW	37 kg	max. 1.55 kg/h 50 mbar	- 20 mbar

Technische Änderungen bleiben vorbehalten.

Michael Niebuhr setzt mit seinem renommierten Catering-Service „Split Food“ auf den Beer Gasgrill.



„Der Beer Gasgrill steht bei unseren Caterings fast täglich im Einsatz. Er überzeugt durch seine verbesserte Funktionalität und die einfachen Reinigung. Durch Eigenschaften wie diese wird er auch unseren höchsten Ansprüchen gerecht.“

Portrait

Michael Niebuhr ist Inhaber des im Jahre 2004 gegründeten Catering-Services Split Food. Er wurde im Jahr 1971 in Oldenburg geboren und weist eine langjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie auf. Michael Niebuhr gilt als Verfechter reiner und ehrlicher Küche. Sein Erfolgsrezept beruht auf Kreativität und Professionalität.

Split Food

Geradlinig, ehrlich, schnörkellos – das ist Split-Food, der renommierte Catering-Service in Oldenburg. Split Food greift das Beste aus der deutschen, französischen und italienischen Küche auf und vereint es zu neuen Kreationen. Dabei bilden frische, reine Zutaten und höchste Qualität der Produkte die Grundla-

ge für ihre unverwechselbaren Gaumengenüsse.

Auf offiziellen Anlässen wie Firmenpräsentationen und großen Empfängen bewegt sich das Split-Food-Team ebenso sicher und professionell wie auf individuellen Festen im privaten Rahmen. Vom Menü bis zum Flying Buffet versprechen wir Ihnen ausgewählte Speisen und exzellente Weine – und halten Wort.

Mehr Informationen zu Michael Niebuhr und dem einzigartigen „Split Food“ Catering-Service finden Sie unter:

www.split-food.com



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