



Culinario



Perfekte  
Speisenpräsentation

Food perfectly presented

BEER 





MEDITERRAN MENU  
Schweinegeschneitztes an  
Champignonrahmsauce CHF 8.50  
Goldschale  
Mischgemüse  
Chopped pork in cream and  
mushroom sauce CHF 8.50  
Pasta spiral  
Mixed vegetables CHF 8.50

Free flow  
100 g CHF 2.50

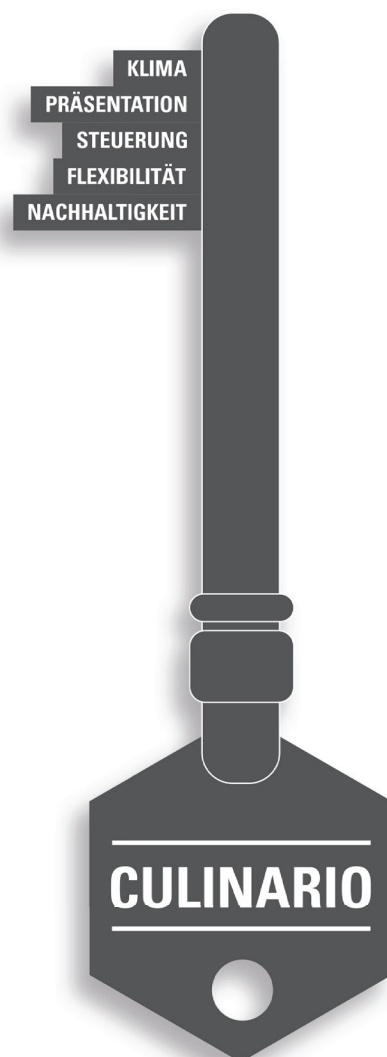




---

Das bewährte Culinario-System bietet Ihnen alle Schlüsselfaktoren für eine erfolgreiche und zielgerichtete Speisenpräsentation. Mit der ausgeklügelten Technik, basierend auf jahrzehntelanger Erfahrung der Firma Beer Grill, erfüllen die Culinario-Vitrinen alle Voraussetzungen und schöpfen das Optimum aus Ihrem Speisenangebot.

Der Schlüssel zu Ihrem Erfolg





# Grundlagen für die perfekte Speisenpräsentation

Culinario bietet optimales Klima und konstante Qualität

Eine unerlässliche Voraussetzung für jede Speisenauslage ist das optimale Klima für Ihre Produkte. Culinario bietet die Möglichkeit, das Klima individuell pro GN-Feld einzustellen und schafft somit die idealen Bedingungen für die verschiedenen Produkte in Ihrer Auslage. Die geforderte Kerntemperatur bleibt dabei dank der bewährten Culinario-Technik auch über einen längeren Zeitraum erhalten.



## **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)



## **Neutrales Klima**

- Neutrales Licht

### **Ideal für:**

Kuchen, Trockengebäck, Muffins,  
Nusscroissants, Brot



# Maximaler Umsatz am Point of Sale

## Verkaufsfördernde Präsentation dank Culinario

Durch die wegweisende Präsentationstechnik der Culinarios mit leistungsstarker Beleuchtung werden Ihre Speisen stets verkaufsfördernd in Szene gesetzt. Dabei lässt sich die Stützwärme wie auch die Beleuchtung individuell pro GN-Feld regeln. Zum Schutze Ihrer Speisen sind alle Leuchtmittel mit dem Beer Splitterschutz ausgestattet.



### **Culinario Master Touch**

Die Ausleuchtung mit 4-Farben LED (optional) setzt die Speisen perfekt in Szene und ermöglicht eine farbliche Abstimmung pro GN-Feld.



### **Culinario Easy**

Die Ausleuchtung erfolgt standardmässig mit PLL-Leuchten. Auf Wunsch ist das Culinario Easy mit umschaltbarer (Warm-/Neutral-weiss) LED-Beleuchtung erhältlich.



Die durchdachte Spiegeltechnik der Culinarios verdoppelt Ihr Verkaufsangebot. Die dabei entstehende Tiefenwirkung erweitert optisch die Verkaufsfläche und erzeugt den nötigen Warendruck. Das Speisenangebot wird für Ihre Gäste bereits aus grösserer Entfernung sichtbar. Dank der ausgeklügelten Bauweise bleiben die Gläser frei von Beschlag.



### Auswirkungen einer perfekten Speisenpräsentation mit Culinario:

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

**MEHR ZUFRIEDENE  
KUNDEN**

=

**MEHR UMSATZ**

=

**MEHR GEWINN**



# Einfachste Bedienung für Ihr Personal

Das Culinario Bedienkonzept machts möglich

Dank einfachstem Bedienkonzept sind die Culinario-Vitrinen für jeden Anwender leicht verständlich. Bedürfnisgerecht kann zwischen der manuellen Bedienung über Drehschalter oder der patentierten intuitiven Steuerung über Touch-Displays ausgewählt werden. Dabei sind die Bedienelemente bei beiden Geräten ergonomisch auf Augenhöhe angebracht.

**Culinario Master Touch**



**Culinario Easy**



**Ausstattung / Funktion**

Intuitives Bedienkonzept über Touch-Displays: Bedienpersonal wird mittels Produktbilder zu den optimalen Klima- und Lichteinstellungen geführt	X	
Manuelle Steuerung mit Drehschalter		X
Hinterlegen von eigenen Produktbildern	X	
Hinterlegen und Abrufen von Gesamtprogrammen zu Standard-Belegungsplänen	X	
Hinterlegen / Anzeigen von Zusatzinformationen auf gastseitigen Displays	Optional	
Berechtigungskonzept mit verschiedenen Berechtigungsstufen	X	
Visuelle und akustische Fehleranzeige	X	
Erster echter Trockenlaufschutz	X	
Wasser-Auffüllerinnerung		Optional
Oberhitze pro GN dimmbar, Unterhitze pro GN regelbar	X	X
Neutrallicht automatisch zu Warmlicht zuschaltbar	X	X
Transfer von Programmen und Bildern auf mehrere Vitrinen via USB-Stick	X	

# Höchste Flexibilität in Ihrer Einsatzplanung

Die schnellen Umstellmöglichkeiten von Culinario

Das Culinario-System garantiert durch die schnellen Umstellmöglichkeiten von bedient auf selbstbedient höchste Flexibilität für Ihre Konzeptgestaltung. Neue Ideen und erfolgsversprechende Konzepte sind so jederzeit umsetzbar. Zudem werden die leicht zu reinigenden Oberflächen auch höchsten Hygieneansprüchen gerecht und bieten eine erhebliche Zeitersparnis.

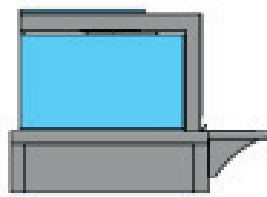




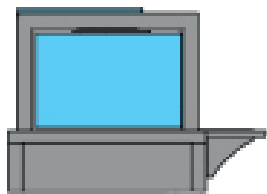
# Angepasst an Ihren individuellen Bedarf

Culinarios werden nach Ihren Wünschen zusammengestellt

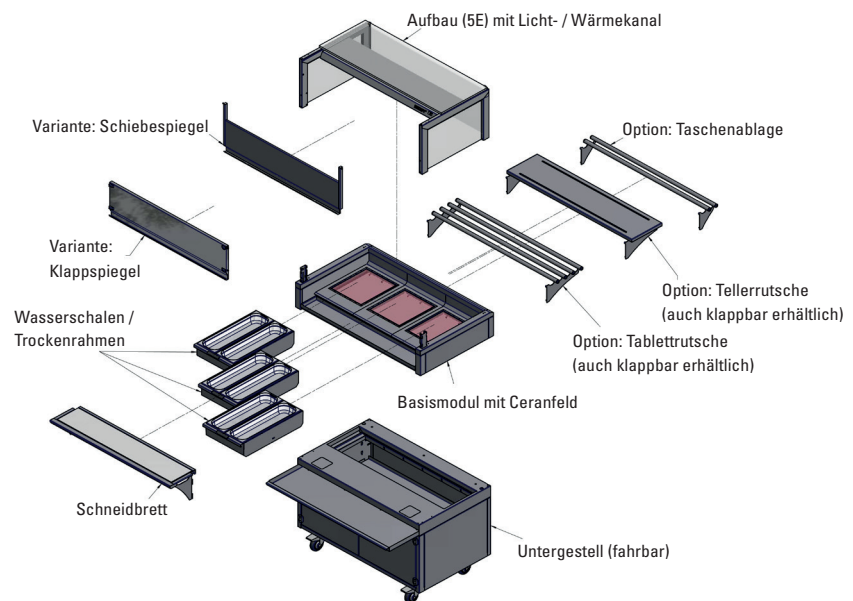
Dank der modularen Bauweise lassen sich die Culinario-Vitrinen nach Ihrem individuellen Bedarf zusammenstellen. Ihre Wünsche und Visionen werden dabei bedürfnisorientiert durch unsere kompetenten Verkaufsberater erfasst und bearbeitet. Erhältlich sind die Culinarios mit verschiedenen Aufbauformen als **Tisch- / Einbau- / Stand- oder Fahrbarmodell** mit vielen praktischen Unterbaumöglichkeiten und lassen sich so auch in bestehende Konzepte integrieren.



Glasaufbau 1E



Glasaufbau 5E



# Ganztageslösungen in nur einem Gerät

Zahlreiche Möglichkeiten für Ihre Tageskonzepte

Dank den schnell austauschbaren Trägermodulen und einer grossen Auswahl an Zubehör bietet Ihnen Culinario höchste Flexibilität für Ihre Ganztageskonzepte. In einer Einheit sind mehrere Klimatisierungen kombinierbar.

Ob Frühstücksbuffet, Sandwiches für zwischendurch, Gemüse- und Pastagerichte am Mittag, Kuchen- und Dessertbuffet am Nachmittag oder exquisite Abendmenüs – Culinario unterstützt Sie optimal und bietet Ihnen in der gleichen Einheit zahlreiche Möglichkeiten der Speisenpräsentation – immer an die Kundenbedürfnisse angepasst.

**24/7**

07.00 Uhr



Unkomplizierter Wechsel der Trägermodule und des Zubehörs (ganz ohne Werkzeug)

12.00 Uhr



Unkomplizierter Wechsel der Trägermodule und des Zubehörs (ganz ohne Werkzeug)

17.00 Uhr





# Grenzenlose Individualität

Das Culinario-Zubehör bietet Ihnen unzählige Präsentationsmöglichkeiten

Getreu dem Motto «das Auge isst mit», schaffen Sie mit dem umfangreichen Zubehörsortiment von Beer stimmige Szenarien. Themenbezogene Lösungen wie Wok- und Paella-Pfannen, Grillplatten, Glashotties uvm. bieten Ihnen nahezu grenzenlose Möglichkeiten für die verkaufsfördernde Präsentation Ihrer Speisen.

Auszug aus unserem Zubehörsortiment:



Speisenpräsentation in GN-Schalen aus Keramik und Wokpfanne



Snackpräsentation auf Schieferhotty



Geflügelpräsentation auf Grillplatte





Pastapräsentation in Präsentationspfanne



Backwarenpräsentation auf Dekorplatte gerillt



Pastapräsentation in Keramikschalen



Fleischpräsentation auf Keramikhotty



# Das vielseitige Culinario-Sortiment für jeden Bedarf

Unsere Vitrinen im Überblick



**Culinario Master Touch**  
Multi-Klima-Vitrine mit 4,3" Touch-Display-Steuerung



**Culinario Easy**  
Multi-Klima-Vitrine mit funktionaler Beer-Technologie



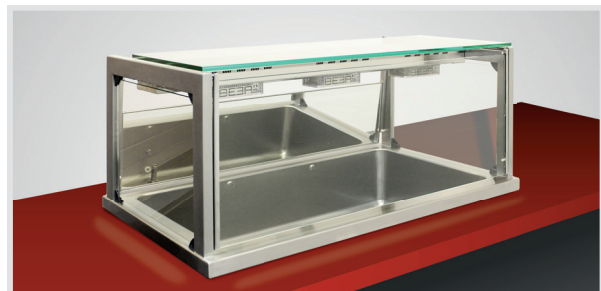
**Vulcano – multifunktionale Verkaufsvitrine**  
Umschaltbare Vitrine zum Kalt- oder Warmhalten



**Culinario Fire & Ice**  
Kombinierte Vitrine für kalte und warme Speisen



**Culinario Arctis**  
Kühlvitrine mit aktiver Umluftkühlung



**Beer Marie**  
Nass-Bain-Marie im edlen Beer-Design



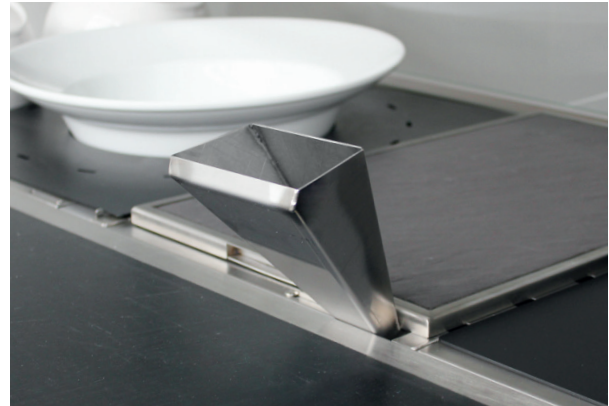
**Culinario Mistral**  
Mobile Frontcooking-Station mit 3-seitiger Absaugung



**Culinario Aktionsfeld**  
CNS-Nische mit Glasaufbau, passend zur Culinario-Linie

## Stetige Weiterentwicklungen im Dialog mit unseren Kunden

Um unseren Kunden stets die bestmöglichen Lösungen anbieten zu können, wird auch das bestehende Sortiment laufend durch unser Entwicklungsteam weiterentwickelt. Dabei bilden die Bedürfnisse und Feedbacks unserer Kunden das Fundament für lösungsorientierte Weiterentwicklungen.



### Jüngste Weiterentwicklung:

Die neu entwickelte EasyFill Wasserschale ist optimal auf die Bedürfnisse des Anwenders und die einzelnen Arbeitsschritte ausgerichtet. Durch das innovative Design lässt sich die Wasserschale auf einfachste Weise und direkt in der Vitrine befüllen ohne dabei das Zubehör aus der Wasserschale entfernen zu müssen. Damit Sie ab sofort mehr Zeit für Ihre eigentlichen Tätigkeiten haben, sind die EasyFill Wasserschalen im Standardlieferumfang der Culinarios enthalten.

### Investitionssicherheit:

- Bewährte Technologien und durchdachte Lösungen mit langer Lebensdauer
- Massive Bauweise mit erstklassiger Verarbeitung und hochwertigen Materialien
- Hohe Verfügbarkeit und geringe Unterhaltskosten
- Hergestellt in der Schweiz
- Viele renommierte Kunden vertrauen auf Beer Technologie & KnowHow mit über 90 Jahren Erfahrung

### Service:

- Optimaler Geräteeinsatz durch unser detailliertes Schulungskonzept (in Ihrem Betrieb oder im Beer Grill Kompetenzzentrum)
- Spezifische Lösungen
- Schnelle Reaktionszeiten
- Eigener Kundendienst vor Ort (in Deutschland durch kompetenten Servicepartner ausgeführt)

### Reinigung:

- Culinario ist einfach zu reinigen
- Die Gläser, Trägermodule und Schneidbrett-Anlagen lassen sich ganz ohne Werkzeug demontieren und somit leicht reinigen
- Erfüllung der HACCP-Normen
- Einsätze und Zubehör weitgehend spülmaschineneeignet
- Zeitersparnis durch reinigungsfreundliche Oberflächen

### Geringer Energieverbrauch durch:

- Ideal abgestimmtes Heizsystem
- Optimierte Strahlheiztechnik
- Bedarfsgerechte Regelung pro GN
- Wenig Energieverlust dank guter Isolation



# SWISS MADE

DESIGN & QUALITY SINCE 1922

 Food perfectly presented  BEER 

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