

Travail propre

Beer Grill met les aliments en valeur en conformité avec le système HACCP

Une question d'hygiène est la présentation professionnelle des aliments – avant même toute esthétique et stimulation des ventes – et pas seulement depuis Corona. Il y a plus de 30 ans déjà, l'entreprise Beer Grill AG s'est engagée à respecter ce principe sain et à construire toutes les vitrines d'aliments «swiss-made» selon les normes d'hygiène les plus strictes.

En attendant, Beer Grill AG définit le standard international avec sa gamme de produits dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'hygiène. Ce niveau élevé garantit aux hôtes et aux consommateurs un plaisir assuré, d'une part, et aux concepteurs et propriétaires de projets, le plus haut niveau de sécurité en matière de planification et d'investissement, d'autre part. «Nous garantissons pour nos produits un réglage de température alimentaire adapté ainsi qu'un respect strict de toutes les exigences d'hygiène de la restauration quotidienne» souligne Monika Lang, directrice de Beer. Beer Grill est le leader technologique incontesté dans le domaine des vitrines de distribution d'aliments pour les produits non emballés ou emballés. Grâce à notre compétence dans ce domaine, nous sommes également souvent sollicités pour des structures spéciales et nous adaptons fréquemment les systèmes existants avec notre construction en verre appréciée, insiste Mme Lang.

Hygiène selon la norme DIN au départ usine

Grâce à la transformation sans outil de toutes les structures en verre de Beer, de la version libre-service conviviale à un comptoir de service, la gamme Beer répond à toutes les normes DIN requises dans le cadre du dispositif de contrôle de qualité HACCP. «Tous les objets ne sont pas de loin conçus selon ces normes obligatoires dans la mise en œuvre de la présentation des aliments pour la gastronomie et le secteur traiteur», avertit Markus Conrad, responsable des ventes et du marketing. Grâce à notre compétence en matière de constructions spéciales et à notre indépendance vis-à-vis des chaînes d'approvisionnement, nous sommes également

en mesure de moderniser les systèmes existants durant la période de Corona, signale Markus Conrad. Avec la gamme Beer, les gastronomes sont à l'abri de ces surprises.

La sécurité alimentaire est depuis longtemps au centre des préoccupations

Depuis plus de trois décennies, l'entreprise a défini l'hygiène et la sécurité alimentaire comme l'une des pierres angulaires du développement de ses produits. De la protection intégrée contre les rejets, à la facilité d'entretien et de nettoyage grâce à leur construction, en passant par le contrôle électronique de tous les types de climat, les vitrines Culinario de BEER offrent une fiabilité maximale et une technologie de présentation des aliments esthétiquement convaincante.

Température stable à travers toutes les zones climatiques

Les vitrines hautement fonctionnelles de la gamme Culinario sont adaptées à tous les aliments, y compris les aliments sensibles à la température et les denrées périssables. Lorsqu'un produit a été préparé de manière professionnelle, il peut être conservé au chaud durant plus de trois heures dans des appareils haut de gamme suisse afin de protéger sa consistance et son arôme. Les gastro-praticiens peuvent découvrir un éventail climatique plus large de leur appareil Culinario grâce à la vaste gamme d'accessoires Culinario. Elle permet la présentation des aliments dans des conditions neutres, sèches ou humides, jusqu'au froid statique et le stockage sur glace pilée.

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.



Vitrine en mode libre-service: 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.



Vitrine en mode service: 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.