

Food perfectly presented

BEER⁺



BEER TURBO-SNACK

Kombination aus Heissluftofen und Mikrowelle



Ein kompaktes Kraftpaket

Der BEER Turbo-Snack ist der ideale High-Speed-Ofen nicht nur für die System-Gastronomie. Es ist die Kombination aus Heissluftofen und Mikrowelle, die es ermöglicht, nahezu alle Snacks in kürzester Zeit knusprig kross und dabei frisch und saftig zu garen.

Auf Vielfalt programmiert

Das Leistungspotenzial des BEER Turbo-Snack überzeugt auch Profis auf Anhieb. Mit 1024 Garprogrammen und 15 Garphasen kann er eine grosse Vielfalt an Speisen im Handumdrehen schnell und unkompliziert zubereiten. Diese Flexibilität macht den BEER Turbo-Snack auch für die Fast-Food- und Delivery-Gastronomie hoch attraktiv.

Einfaches Handling

Der leistungsstarke BEER Turbo-Snack ist sofort einsatzfähig. Die übersichtliche Anordnung der Menüstruktur sowie einfache Piktogramme erleichtern die Handhabung und machen diesen High-Speed-Ofen im herausfordernden Praxisalltag auf Anhieb zu einem wertvollen Kollegen.

Ihre Vorteile

- ❑ Leistungsstarker High-Speed-Ofen
- ❑ 1024 Programmen, 15 Garphasen
- ❑ Intuitiver Bedienkomfort
- ❑ Einfaches Handling
- ❑ Vielseitige Snackzubereitung in kürzester Zeit
- ❑ Snacks werden knusprig kross und dabei frisch und saftig gegart
- ❑ Lüftergeschwindigkeit: 0% bis 100%
- ❑ Touch Farb-Display
- ❑ Programme inkl. Bilder über USB-Schnittstelle speicherbar
- ❑ Im Lieferumfang enthalten: 1x Gargutschaufel, 1x Garkorb aus Glasfasergewebe, 1x Gareinsatz/Luftleitblech und 1x Pizzablech Aluminium gelocht



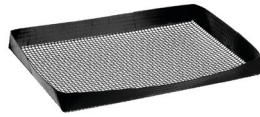


BEER TURBO-SNACK

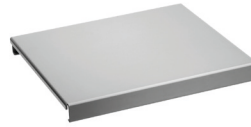
Im Lieferumfang enthalten



Gargutschaufel



Garkorb



Gareinsatz/Luftleitblech



Pizzablech



Einsatzmöglichkeiten rund um die Uhr

Ob früh, ob spät oder zwischen den Mahlzeiten – ob süß oder herzhaft ...

... im BEER Turbo-Snack lassen sich die unterschiedlichsten Snacks und Gerichte ganz fix verzehrfertig zubereiten.

Technische Daten

BEER Turbo-Snack

Masse aussen mm (B x T x H)	Masse innen mm (B x T x H)	Temperaturbereich	Gewicht	Anschlusswerte	Mikrowellenleistung	Heissluftleistung	Lüftergeschwindigkeit
460 x 680 x 660	305 x 325 x 180	25 °C bis 280 °C	71 kg	3.3 kW / 230 V / 50 Hz	1200 W	3000 W	0% bis 100%

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beerg grill.com
www.beerg grill.com



Fire™

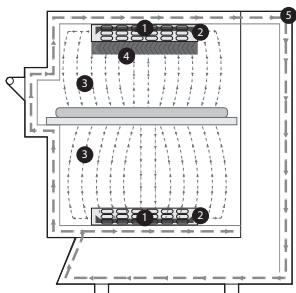


LEISTUNG

Der TurboChef Fire bietet Ihnen überall die Pizzafahrung von handwerklich gefertigten Öfen. Mit seinen 450°C kann der Fire frische 35 cm Pizzen in nur 90 Sekunden backen. Der Ofen ist klein und hat einen katalytischen Konverter, so dass er überall ohne Typ I oder Typ II Entlüftung aufgestellt werden kann.

VENTILATION

- UL® (KNLZ) gelistet für Betrieb ohne Abzugshaube.†
- EPA 202 test (8 Std):
 - Produkt: Pepperoni Pizzas
 - Ergebnisse: 0,48 mg/m³
 - Anforderung für Aufstellung ohne Abzugshaube: <5,00 mg/m³
- Internes katalytisches Filtersystem zur Verringerung von Rauch, Fett und Geruchsentwicklung.



1. Umluftgebläse
2. Heizungen
3. Umluftströmung
4. Katalytischer Konverter
5. Isolierte Kühlung

Projekt _____

Artikel-Nr. _____

Menge _____

Fire™

BAUAUSFÜHRUNG AUSSEN

- Pulverbeschichtet (RAL-3020 -verkehrsrot), Außenverkleidung und Tür aus rostfreiem Stahl
- Konstruktion aus Chromstahl 1.4016

BAUAUSFÜHRUNG INNEN

- Innen aus Chromstahl 1.4016
- Doppelwandige, isolierte Kühlkonstruktion

FUNKTIONSMERKMALE

- Geeignet für eine 35 cm Pizza mit dünnem oder dickem Teig
- Integrierter, katalytischer Konverter für Betrieb ohne Abzugshaube
- Abnehmbare Bodenblende für leichte Reinigung
- Separate, elektronische Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze
- Obere und untere Lüftermotoren
- 6 voreingestellte Timer
- Gerät mit Kabel und Stecker (nominal 1,8 m)
- Garantie – 1 Jahr auf Teile und Lohn

LIEFERUNG MIT STANDARDZUBEHÖR

- 1 Edelstahlpaddel
- 2 Pizza-Lochbleche aus Aluminium, 35 mm Ø

FARBOPTIONEN (VERFÜGBARKEIT BITTE ANFRAGEN)

- Standardfarbe: Verkehrsrot (RAL-3020)
- Gelbgrün (RAL-6018)
- Reinweiß (RAL-9010)
- Tiefschwarz (RAL-9005)
- Blau (RAL-TurboChef blau)
- Rostfreier Stahl

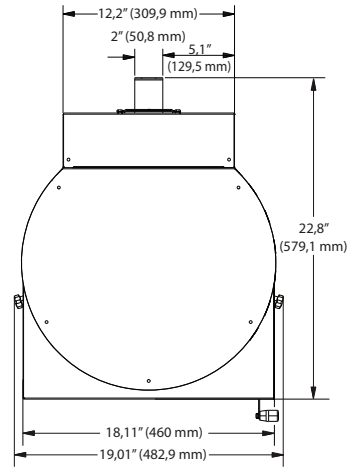
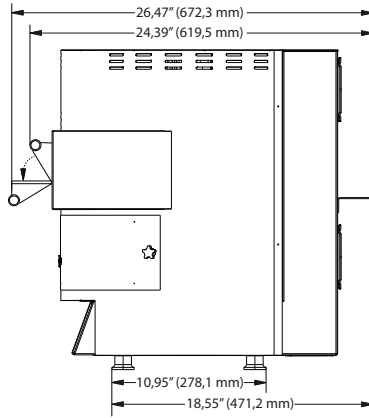
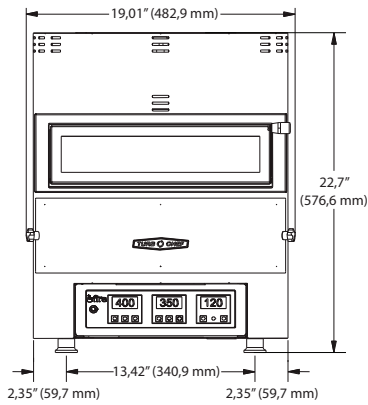


Dieses Produkt entspricht den von der NFPA96 herausgegebenen Lüftungsempfehlungen gemäß der EPA202 Testmethode.

† Die Zertifizierung für Betrieb ohne Abzugshaube gilt für alle Lebensmittel, außer für „fetthaltige Rohproteine“. Dazu gehören Hähnchen (mit Haut und Knochen), rohes Hamburgerhack, roher Speck, rohe Würstchen, Steaks etc. Bei der Zubereitung dieser Lebensmittel richten Sie sich bitte nach den örtlichen (HVAC-) Vorschriften und Behörden, um eine Erfüllung der Lüftungsvorschriften sicher zu stellen.

Ein endgültiger Betrieb ohne Abzugshaube hängt ab von der AHJ Genehmigung, da in einigen Gebieten die UL-Zertifizierung oder Anwendung eventuell nicht akzeptiert wird. Sollten Sie Fragen zum Betrieb ohne Haube oder zu örtlichen Bestimmungen haben, senden Sie bitte eine E-Mail an: ventless.help@turbochef.com.

TurboChef behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Komponenten zu ersetzen oder technische Daten zu ändern.



ABMESSUNGEN		
Höhe	21,70"	551 mm
mit Füßen	22,70"	576,6 mm
Breite	19,01"	482,9 mm
Tiefe (Aufstellfläche)	18,55"	471,2 mm
bei geschlossener Tür	24,39"	619,5 mm
bei geöffneter Tür	26,47"	672,3 mm
Gewicht	75 lb.	34 kg
Garraum		
Breite	14,75"	375 mm
Tiefe	14,75"	375 mm
Abstand zur Wand (Ofen nicht für Einbau vorgesehen)		
Deckplatte	2"	51 mm
Seiten	2"	51 mm
Rückseite	0"	0 mm

EINPHASIG		
FRE-9600-1: Verkehrsrot (RAL 3020) - Die Vereinigten Staaten		
FRE-9600-2: Gelbgrün (RAL 6018) - Die Vereinigten Staaten		
FRE-9600-4: Reinweiß (RAL 9010) - Die Vereinigten Staaten		
FRE-9600-5: Tiefschwarz (RAL 9005) - Die Vereinigten Staaten		
FRE-9600-6: Blau (TurboChef blau) - Die Vereinigten Staaten		
FRE-9600-31: Rostfreier Stahl - Die Vereinigten Staaten		
Spannung	208 / 240 VAC	 NEMA 6-30P
Watt	3700 / 4800 W	
Frequenz	50 / 60 Hz	
Trennschalter	30 A	
Eingangsstrom	17,5 - 20,5 Amp	

FRE-9600-7-UK: Verkehrsrot (RAL 3020) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-8-UK: Gelbgrün (RAL 6018) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-10-UK: Reinweiß (RAL 9010) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-11-UK: Tiefschwarz (RAL 9005) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-12-UK: Blau (TurboChef blau) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-32-UK: Rostfreier Stahl - Europa/Asien/Südamerika		
Spannung	230 VAC	 IEC 60309
Watt	4500 W	
Frequenz	50 / 60 Hz	
Trennschalter	32 A	
Eingangsstrom	17,5 - 20,5 A	

FRE-9600-13-AK: Verkehrsrot (RAL 3020) - Australien		
FRE-9600-14-AK: Gelbgrün (RAL 6018) - Australien		
FRE-9600-16-AK: Reinweiß (RAL 9010) - Australien		
FRE-9600-17-AK: Tiefschwarz (RAL 9005) - Australien		
FRE-9600-18-AK: Blau (TurboChef blau) - Australien		
FRE-9600-33-AK: Rostfreier Stahl - Australien		
Spannung	230 VAC	 Clipsal 56PA320
Watt	4500 W	
Frequenz	50 / 60 Hz	
Trennschalter	32 A	
Eingangsstrom	17,5 - 20,5 A	

MEHRPHASIG		
FRE-9600-25-EW: Verkehrsrot (RAL 3020) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-26-EW: Gelbgrün (RAL 6018) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-28-EW: Reinweiß (RAL 9010) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-29-EW: Tiefschwarz (RAL 9005) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-30-EW: Blau (TurboChef blau) - Europa/Asien/Südamerika		
FRE-9600-35-EW: Rostfreier Stahl - Europa/Asien/Südamerika		
Spannung	380 - 415 VAC	 IEC 309, 5-fach
Watt	4510 / 4940 W	
Frequenz	50 / 60 Hz	
Trennschalter	20 A	
Eingangsstrom	11,5 / 1,4 / 9, 2 Amp	

AUSTRALIEN		
FRE-9600-19-AU: Verkehrsrot (RAL 3020) - Australien		
FRE-9600-20-AU: Gelbgrün (RAL 6018) - Australien		
FRE-9600-22-AU: Reinweiß (RAL 9010) - Australien		
FRE-9600-23-AU: Tiefschwarz (RAL 9005) - Australien		
FRE-9600-24-AU: Blau (TurboChef blau) - Australien		
FRE-9600-34-AU: Rostfreier Stahl - Australien		
Spannung	380 - 415 VAC	 Clipsal 5-pin
Watt	4510 / 4940 W	
Frequenz	50 / 60 Hz	
Trennschalter	20 A	
Eingangsstrom	11,5/1,4/9,2 A	

KURZFORM FÜR SPEZIFIKATION	
TurboChef Fire für Tischaufstellung. Der Fire Ofen backt handwerklich hergestellte und traditionelle Pizzen mit bis 35 cm Durchmesser. Mit dem Fire Ofen kann der Bediener die Ober- und Unterhitze separat regeln für genaue obere und untere Temperatur. Zusätzlich hat der Ofen 6 voreingestellte Timer. Der Fire Ofen nutzt die katalytische Technologie von TurboChef zum Eliminieren von Rauch und Fett während des Betriebs. Dadurch ist das Gerät UL®-zertifiziert für Gebrauch ohne Abzugshaube. Innen- und Außenverkleidung sind aus Chromstahl 1.4016. Außenverkleidung und Tür sind wahlweise in sechs pulverbeschichteten Farben lieferbar (rot, grün, schwarz, weiß oder blau).	
VERSANDINFORMATIONEN	
Alle Öfen sind in einem dreifachwandigen Wellpappkarton auf Holzpalette verpackt.	
Kartonabmessungen (einschließlich Palette): 34" (864 mm) x 30" (762 mm) x 34" (864 mm)	
Klassifizierung: 110 NMFC #26710 HS code 8419.81	
Gewicht im Karton ca.: 100 lb. (45 kg)	
Mindesteinschubhöhe für Karton: 34,5" (876 mm)	

TurboChef Global Operations
 2801 Trade Center Drive / Carrollton, Texas 75007 USA
 US: 800.90TURBO (800.908.8726) / International: +1 214.379.6000
 Fax: +1 214.379.6073 / turbochef.com

HUGENTOBLER
Swiss Hold-o-mat®

Hold-o-mat®

Das Schweizer Original. Jetzt noch besser.



*«Ich will zartes Fleisch
und keinen Stress in der Küche.»*

Der Schweizer Champion von Hugentobler. Ungeschlagen seit 1995.



*Aufs Grad genau –
der Hold-o-mat hält quali-
tätsverbessernd warm und
gart schonend bei niedrigen
Temperaturen.*

1995 stellten wir den ersten Hold-o-maten vor. 2006 wurde das Gerät mit dem ICD-Award zur besten Erfindung in Europas Profiküchen gekürt. Mittlerweile begeistern über 35000 Geräte die Spitzenköche in aller Welt. Kein Wunder: Unser Hold-o-mat ist Weltmarktführer in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Garen über Nacht? Qualitätsverbesserndes Warmhalten? Cook & Hold? Für den Champion alles kein Problem. Sein raffiniertes Entfeuchtungssystem hält sogar panierte Speisen knusprig.



*+/- 1 Grad – Genauigkeit
und Präzision*



Einzigartig schweizerisch



*Magnetische
Kerntemperatursonde*



Der Hold-o-mat ist das genaueste Niedergar-, Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad. 18/24 Meter feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmässige Temperatur – auch dann, wenn die Türe immer wieder geöffnet wird.



Seit Jahren entwickeln und produzieren wir den Hold-o-maten in der Schweiz. Er steht für Langlebigkeit, Genauigkeit und Sicherheit.



Die optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie ist jederzeit anschlussbereit und wird automatisch erkannt.



Unerreicht effizient

Der Hold-o-mat gart Fleischstücke mit 10–20 % weniger Gewichtsverlust. Darüber hinaus wird er mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Ein Kombiteamer verschlingt die 18-fache Energiemenge.



Perfekte Übersicht

Das OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt der Hold-o-mat die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.



Mobil – top für Caterings

Die in der Küche fixfertig zubereiteten Menüs können im Hold-o-maten transportiert und warm serviert werden. Die leicht ausklappbaren Tragegriffe sorgen für einen optimalen Tragekomfort.

«... saftiger, zarter, geschmackvoller!»

Pierrot Ayer, Präsident Les Grandes tables de Suisse

«... für Produktqualität ohne Kompromisse!»
Karlheinz Hauser, 2 Michelin*



«... unverzichtbarer Begleiter – im Wettbewerb und im Alltag.» *Mario Garcia, Rang 5 am Bocuse d'Or 2019*



«... nicht mehr wegzudenken, im Langzeitgaren perfekt, und selbst im Dauereinsatz ökologisch.» *Marcus G. Lindner*

«... 2000 mal Roastbeef garantiert saignant!» *Rolf Oswald, grösster Caterer der Schweiz*



«... gart schonend und sicher, maximiert die Gerichte qualitativ!» Tanja Grandits, 19 Punkte Gault Millau, Koch des Jahres 2020, 2* Michelin



«... vielseitig, extrem effizient und nahezu unzerstörbar.» Rolf Fliegau, 18 Punkte Gault Millau, 2* Michelin



«Ich bin Fan! ... absolut perfekte Temperatursteuerung und einfaches Handling!» Rolf Straubinger, 17 Punkte Gault Millau, 1* Michelin, Bester Fischkoch der Welt Bocuse d'Or 1997

«... das Nonplusultra für pausenlos perfekte Garpunkte!» Heinz Reitbauer, Koch des Jahrzehnts Gault Millau, 2* Michelin

Tag und Nacht im Einsatz.

Qualitätssteigerndes Warmhalten

Brechen Sie die Arbeitsspitzen – lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen qualitätsverbessernd bis zum Gebrauch im Hold-o-maten. Die warmgehaltenen Speisekomponenten werden direkt in die bereitgestellten Menüs integriert und fortlaufend serviert. Von nun an schicken Sie die abgerufenen Tische ohne Stress und Hektik – in perfekter Qualität. Das ist Lebensqualität!

Cook & Hold

Schonendes Niedertemperaturgaren bei stiller Hitze – überlassen Sie das Cook & Hold dem Hold-o-maten und nutzen Sie den Kombisteamer für andere Kochprozesse. Fleischstücke werden im Hold-o-maten mit 10–20 % weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten. Dies erhöht nicht nur die Zartheit Ihres Fleisches, sondern wirkt sich auch positiv auf die Küchenrendite aus. Ihre Gäste werden zu Ihren Fans!

In der Hitze der Nacht

«Über Nacht» garen ganz einfach – während Sie ruhig schlafen, gart der Hold-o-mat Ihr Tagesmenu von morgen! Niedertemperaturgaren «über Nacht» im Hold-o-maten garantiert eine zarte und saftige Qualität von Fleisch-Saucen-Gerichten bei weniger Gewichtsverlust, nutzt den günstigen Nachtstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung.



Mobile-Kamera darüberhalten!



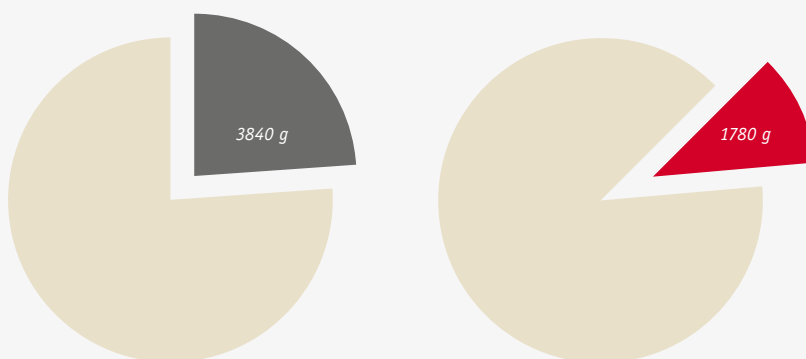
Anwendervideos auf
www.holdomat.ch/videos

Doppelter Gewinn.

Weniger Gewichtsverlust

Egal ob Grosse Pièce oder Schmorgericht:
Im Hold-o-maten produzieren Sie Fleischstücke mit 10–20% weniger Gewichtsverlust.

Vergleich Gewichtsverlust bei 16 kg Ragout:
Gewichtsverlust konventionell gegart: 3840 g
Gewichtsverlust «über Nacht» gegart: 1780 g



Ersparnis von Waren-, Energie- und Personalaufwand – ein Beispiel aus der Praxis

Monatlich 16 Saucengerichte oder Grosse Pièces (15–25 kg), z.B. Rindsschmorbraten, Kalbsbraten, Rindssaftplätzli, Lammhaxe, Schweinsvorenzen, Rindsgulasch.

Einsparung Waren, Energie, Personal

Pro Monat CHF 1088.–

Einsparung pro Jahr CHF 13056.–

Durch das Garen «über Nacht» mit dem Hold-o-maten spart die Küche im Jahr

CHF 13056.–

Energieeinsatz minimieren

Der Hold-o-mat wird mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Für das Garen von Roastbeef benötigt er zum Beispiel nur 0,4 kWh. Ein Kombisteamer verbraucht die 10-fache Energiemenge.

Produziert eine Küche 3 Mal pro Woche ein Grosse Pièce, spart sie bei einem Energiepreis von CHF 0,25 pro kWh im Jahr

CHF 526.–

Vergleich des Energieverbrauchs über 12 Stunden (Schmorgericht):

Kombisteamer (400V / 12–18 kW)

Hold-o-mat 411 (230V / 1,5 kW)



Hold-o-mat 411: 1,5 kW



Kombisteamer: 15 kW

Hold-o-mat. Die Modelle.

Optionen

- Magnetische Kerntemperatursonde
- Catering-Option Metall-Tragegriffe
- Catering-Option Hartkunststoff-Schienen
- Catering-Option Türverschluss



Technische Daten

Modell	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311
Kapazität (Behälter)	3 x 2/3-65 oder 2 x 2/3-100	3 x 1/1-65 oder 2 x 1/1-100
Masse B x T x H	410 x 506 x 346 mm	416 x 667 x 346 mm
Gewicht	21 kg	24 kg
Anschlusswert	1050 W	1050 W
Absicherung	10 A	10 A
Spannung	230V / 50/60Hz	230V / 50/60Hz
KT-ready	ja	ja
Einsatz	Garen und Warmhalten	Garen und Warmhalten

- Präzise Temperaturkontrolle dank 2 x PT 1000 und ausgeklügelter Software
- Stapelbar, einbaubar in alle Herde und Grossküchenmöbel
- Türbandung links/rechts (selbständig umbaubar)

KT

*KT-ready:
Für diese Modelle
ist die KT-Sonde
erhältlich.*



Hold-o-mat 411

4 x 1/1-65 oder 2 x 1/1-100

416 x 667 x 423 mm

27,5 kg

1500 W

10 A

230V / 50/60Hz

ja

Garen und Warmhalten

Hold-o-mat 711

7 x 1/1-65 oder 4 x 1/1-100

416 x 667 x 646 mm

38 kg

1800 W

10 A

230V / 50/60Hz

nein


Warmhalten

KT-MAG

Magnetisch koppelbar

1-Punkt-Messfühler

Länge 500 mm

A photograph of a man and a woman in a kitchen. The man, on the left, has short brown hair, a beard, and is wearing glasses and a white collared shirt. He is smiling and looking towards the woman. The woman, on the right, is wearing a white chef's uniform and a tall white toque. She is also smiling and looking towards the man. They appear to be in a professional kitchen setting with a blurred background of windows and kitchen equipment.

*«Wir wollen unsere
eigene Küche
rentabel führen –
auch in Zukunft.»*

Hugentobler – unsere Vision.

Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite

Mehr als 50 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in unseren Kochsystemen. Wir liefern Ihnen mehr als neue Geräte: Wir revolutionieren Ihre Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern, den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und die Rentabilität um 15 % steigern.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen, sowie die Begleitung durch unsere Fachkräfte bringt Köchinnen und Köche weiter: Sie sind beweglicher beim Einkauf und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Auch bei viel Betrieb können sie vor allem das tun, was sie gerne tun, nämlich kochen für die Gäste. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

Von uns erhalten Sie eine Kochsystemlösung, die in Ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Wir stehen dafür ein, dass Ihre Wünsche Realität werden.



Finanzierung? Wir helfen

Eine prall gefüllte Investitionskasse ist eine optimale Voraussetzung für die Anschaffung neuer Geräte. Leider sieht die Realität oft anders aus. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen findet unser hauseigenes Leasing-Unternehmen die passende Finanzierungs-lösung für Ihr Projekt.

Schulung und Coaching

Wir betreiben sechs Ausbildungszentren in verschiedenen Landesteilen. Dort lernen Sie den optimalen Einsatz Ihrer Geräte kennen. Das aktuelle Kursangebot finden Sie unter www.hugentobler.com. Unsere Küchenchefs unterstützen Sie mit individuellen Coachings auch direkt vor Ort.

Service 24/7

Unsere Servicetechniker und Monteure sind Profis auf ihrem Gebiet. Wir organisieren und koordinieren den Service-Einsatz oder helfen Ihnen, unter kompetenter telefonischer Anleitung das Problem selbst zu beheben. Ihr Anruf wird rund um die Uhr entgegengenommen, 24/7.



Unerreichte Energieeffizienz.



*In der Schweiz entwickelt
und hergestellt.*

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

Food perfectly presented **BEER** ^{CH}

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Tél. +41 (0)21 351 3030
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com

www.hugentobler.com



Perfect Fry DSE 570 Halbautomat

Frittieren ohne Geruchsbildung und Fettablagerungen

Klein aber oho

Nicht zu verstecken braucht sich die kleine Schwester – die halbautomatische Fritteuse Perfect Fry DSE 570 hinter ihrer grossen Schwester. Die Bedienung ist spielend einfach: Klappe öffnen, Frittiergut einfüllen, Klappe schliessen. Danach übernimmt die Perfect Fry DSE 570 den kompletten Frittiervorgang inklusive Abtropfen für Sie.

Auch bei diesem Modell werden sämtliche Gerüche, Fettspritzer und der Ölnebel dank integriertem Filtersystem intern abgesaugt. Damit wird eine externe Abzugshaube überflüssig und auch die lästigen Ölablagerungen in der Küche bleiben Ihnen erspart.

Kompakte Abmasse, 9 Programmmöglichkeiten mit automatischer Frittiermengenanpassung und eine einfache und schnelle tägliche Reinigung sind weitere Pluspunkte dieser Fritteuse. Durch diese und weitere überzeugende Argumente eignet sie sich für den Einsatz in Restaurants, Tankstellen, kleinen Küchen, Imbissen und an Orten ohne Abzugshaube, wie Provisorien sowie überall dort, wo Sie schon immer frittieren wollten, es aber nie möglich war!

Einige Merkmale:

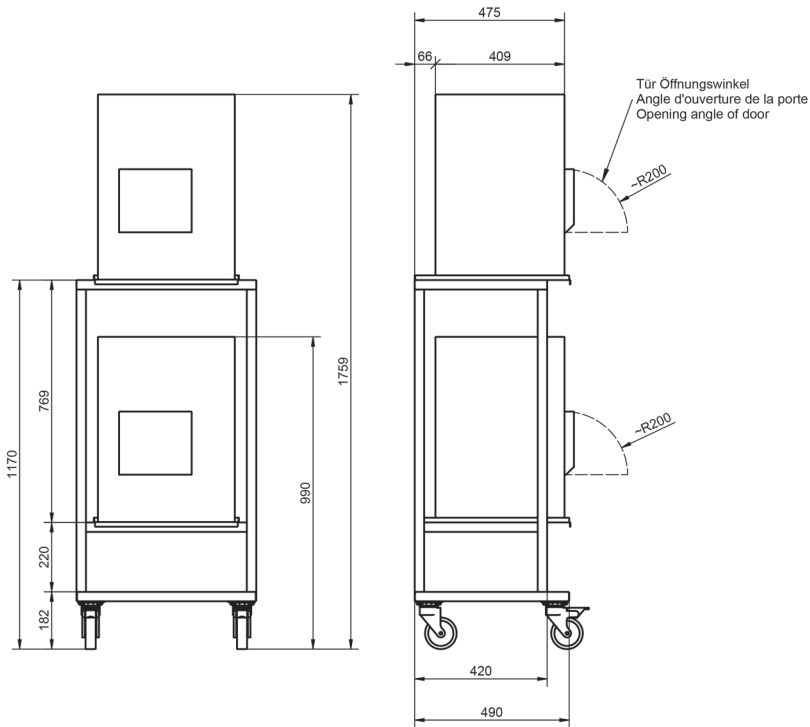
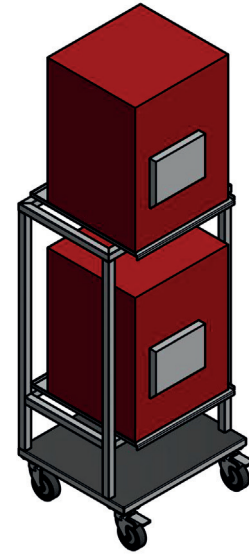
- ❑ Leistungsfähige Fritteuse mit integrierter Öl-Nebel- und Geruchsabsaugung
- ❑ Kapazität pro Charge: ca. 1.0 kg
- ❑ Manuelle Befüllung, automatisches Eintauchen des Frittierguts im Frittieröl
- ❑ Fertig frittierte Produkte werden automatisch aus dem Frittieröl gehoben
- ❑ Einfache Anwendung über Programme
- ❑ Mengenerkennung und -kompensation
- ❑ Konstante Frittier-Funktion
- ❑ Frittieren in gemischten Chargen möglich
- ❑ Fett- und Aktivkohlefilter
- ❑ Das Gerät kann mit wenigen Handgriffen komplett geöffnet und einfach gereinigt werden



Perfect Fry DSE 570

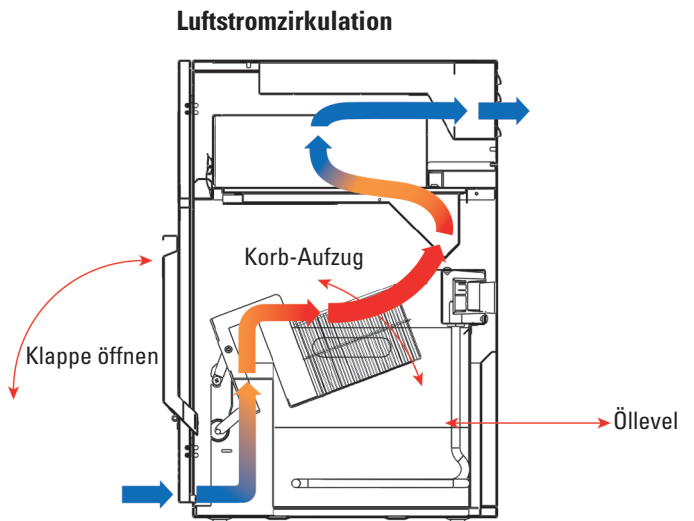
Praktisches Untergestell

Beschreibung	Artikelnummer
Untergestell fahrbar für 2 Fritteusen	213600



Notwendige Mindestabstände

Seite	Rückseite	Oben
25.4 mm	50.8 mm	0 mm



Perfect Fry DSE 570 – Technische Daten

Modell	Nettogewicht	Kapazität pro Charge	Ölinhalt	Spannung	Leistung	Ampere	Stecker-Typ	Abmessungen (BxTxH) mm
DSE 570	43 kg	ca. 1 kg	8 l	400 V/3 NPE/50 Hz	5.7 kW	10 A	Typ 15	434 x 409 x 587



Perfect Fry DSA 7200 Vollautomat

Frittieren ohne Geruchsbildung und Fettablagerungen

Innovative Prozesserleichterung mit dem Vollautomaten

Perfect Fry DSA 7200 – die vollautomatische Fritteuse, welche überzeugt und Ihre Abläufe erleichtert. Nach Befüllung und Auswahl des gewünschten Programms frittirt sie selbstständig, lässt das Frittiergut abtropfen, wirft dieses automatisch aus und hält die fertig frittierten Produkte warm. Sie sparen Zeit und Geld, weil sämtliche Gerüche, Fettspritzer und Ölnebel dank integriertem Filtersystem intern abgesaugt werden. Dadurch wird eine externe Abzugshaube unnötig und die lästigen Ölablagerungen in der Küche werden verhindert.

Kompakte Abmasse, 9 Programmmöglichkeiten mit automatischer Frittiermengenanpassung und eine einfache und schnelle tägliche Reinigung sind weitere Pluspunkte dieser Fritteuse. Durch diese und weitere überzeugende Argumente eignet sie sich für den Einsatz in Restaurants, Tankstellen, kleinen Küchen, Imbissen und an Orten ohne Abzugshaube, wie Provisorien sowie überall dort, wo Sie schon immer frittieren wollten, es aber nie möglich war!

Einige Merkmale:

- Leistungsfähige Fritteuse mit integrierter Öl-Nebel- und Geruchsabsaugung
- Kapazität pro Charge: ca. 1.5 kg
- Automatischer Frittierprozess inkl. Abtropfen
- Automatischer Auswurf der fertig frittierten Produkte
- Einfache Anwendung über Programme
- Mengenerkennung und -kompensation
- Fett- und Aktivkohlefilter
- Das Gerät kann mit wenigen Handgriffen komplett geöffnet und einfach gereinigt werden
- Konstante Frittier-Funktion
- Frittieren in gemischten Chargen möglich
- Frittiergut wird automatisch warmgehalten (Wärmelampe für Frittiergut als Zubehör)
- Schutz für Ihr Personal, dank geschlossenem Frittiersystem



Perfect Fry DSA 7200

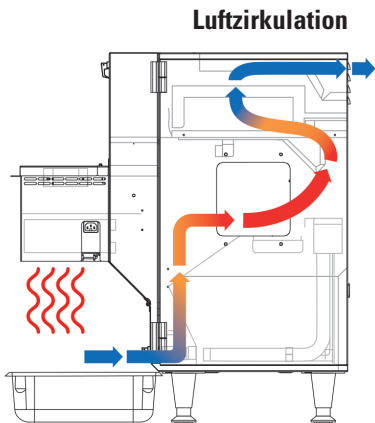
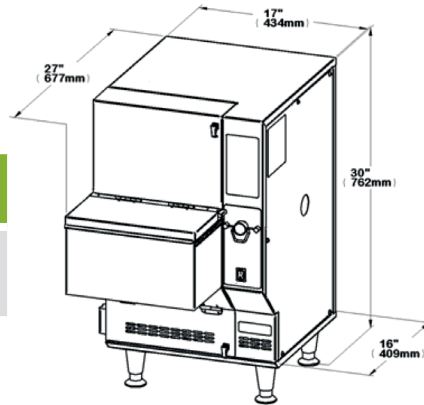
Praktische Untergestelle

Beschreibung	Artikelnummer
Untergestell fahrbar für 1 Fritteuse Mit praktischer Rahmenkonstruktion für 1 GN Schale 1/1 für Frittiergut	213501
Untergestell fahrbar für 2 Fritteen Mit praktischer Rahmenkonstruktion für 2 GN Schalen 1/1 für Frittiergut	213500

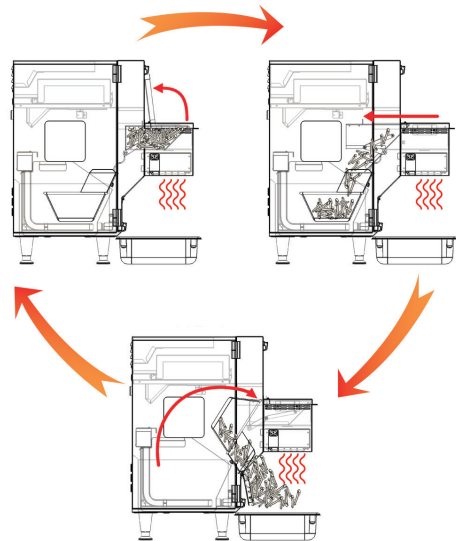


Notwendige Mindestabstände

Seite	Rückseite	Oben
25 mm	50 mm	0 mm



Frittier-Schritte



Perfect Fry DSA 7200 – Technische Daten

Modell	Nettogewicht	Kapazität pro Charge	Ölinhalt	Spannung	Leistung	Ampère	Stecker-Typ	Abmessungen (BxTxH) mm
DSA 7200	57 kg	ca. 1.5 kg	11 l	400 V/3 NPE/50 Hz	7.2 kW	16 A	CEE 16	434 x 677 x 762



world of cooking

MKN SpaceCombi

Made for you.



Herausforderungen im Küchenalltag





Die Küche ist das Herzstück in der Gastronomie, in der mit viel Engagement und Hingabe Geschmackserlebnisse entstehen. Die Rahmenbedingungen dafür werden zunehmend komplexer. Das gilt für Imbiss, Restaurant, Betriebsgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder Außer-Haus-Markt gleichermaßen.

Immer kleinere Küchen bieten wenig Platz für Geräte und die Zubereitung von Speisen. Kunden wünschen sich eine große Produktvielfalt, die jederzeit schnell und frisch produziert wird. Das alles muss überdies nicht nur von ausgebildeten Köchen, sondern häufig auch von ungelerntem Personal oder Aushilfskräften bewältigt werden. Die Geräte sollen dementsprechend platzsparend und einfach zu bedienen sein und auch beim Frontcooking eine gute Figur abgeben.

Herausforderungen, für die MKN Lösungen entwickelt hat, die Ihren Küchenalltag einfach, effizient und planungssicher machen!



Flächen werden immer teurer



Frontcooking/ Showcooking



Hohe Produktvielfalt gewünscht



Hoher hygienischer Anspruch



Küchen werden kleiner; wenig Platz für die Zubereitung



hoher Anspruch an Energieeffizienz



jederzeit soll schnell und frisch produziert werden können



ungelerntes Personal/ Fachkräftemangel

MKN SpaceCombi®

Die erste Profi-Kompaktklasse.

Für jeden der richtige Kombidämpfer.

Neue Märkte, wachsende Ansprüche der Kunden, Fachkräftemangel und viele andere Branchenentwicklungen erfordern innovative Ideen.

Mit unseren MKN SpaceCombis® haben wir genau die Geräte entwickelt, die speziell auf die Anforderungen der Zukunft zugeschnitten sind. Die vollwertigen Kombidämpfer im Kleinformat bieten dabei alle Funktionen ihrer großen „Kollegen“ – und das auf deutlich weniger Raum.

Dabei bringt jeder SpaceCombi® seine eigenen Stärken mit ein, wenn es um die Themen Platz, Flexibilität und Unabhängigkeit geht. Küchentechnik – **made for you!**



SpaceCombi
team

SpaceCombi magic team

MAGIC
HOOD
INSIDE

SpaceCombi magic hood



SpaceCombi

Jetzt scannen
und online
Film ansehen!





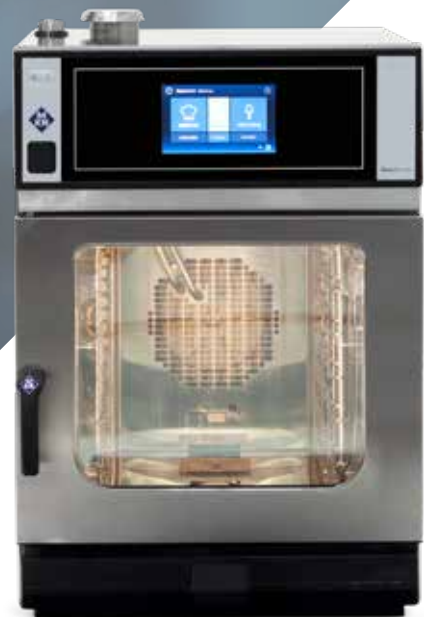
#made for you

Raum für gute Ideen

Die Ausstattung Ihrer Küche sollte so perfekt wie möglich auf Ihr gastronomisches Konzept abgestimmt sein. Vor allem in kleinen Küchen ist es sehr wichtig, die Ressource Platz so effizient wie möglich zu nutzen. Das gelingt mit viel Kreativität sowie einer guten Planung, die alle Arbeitsabläufe berücksichtigt.

Unser SpaceCombi® ist dabei speziell für platzsparende Küchen sowie den unkomplizierten Einsatz im Frontcooking, in Self-Service-Bereichen, Shops oder vergleichbaren Außer-Haus-Angeboten konzipiert.

MKN SpaceCombi®, das ist höchste Effektivität auf kleinstem Raum.



SpaceCombi

MKN SpaceCombi.

Ganz große Küche.

▶ **55
cm** ◀

▶ **55
cm** ◀



SpaceCombi
classic

SpaceCombi

Passt in jede Küche.

Voller Profinutzen auf nur 55 cm Breite – das ist der SpaceCombi®. Dieser vollwertige Kombidämpfer ist 40 Prozent* schmaler – und das ohne Abstriche bei den vielen technischen Funktionen.

Mit sechs Einschüben auf GN 1/1 bietet er zudem die Kapazitäten eines vollwertigen Kombidämpfers. Intuitives Bedienkonzept Guided Cooking, automatische Reinigung, ein ansprechendes Design und viele andere Vorteile machen den SpaceCombi® zum perfekten Teammitglied in Ihrer Küche.

* im Vergleich zum MKN FlexiCombi®

**6 x
GN 1/1**

Der MKN SpaceCombi® ist ein vollwertiger Kombidämpfer mit 6 Einschüben GN 1/1 auf nur 55 cm Breite.

„ Der SpaceCombi® ist nur 55 cm breit und dabei ein vollwertiger Kombidämpfer! Perfekt für meine Küche, in der Platz ein echtes Thema ist. Gefällt mir!

JULIA KOMP
Deutschland jüngste Sterneköchin

#made for you

So flexibel wie die Trends am Markt

Noch nie waren Trends so schnelllebig wie heute. Das gilt auch für die Gastronomie. Die Wünsche der Kunden und Gäste sind im steten Wandel, die Ansprüche wachsen. Heute soll das Essen nicht nur schmackhaft sein, sondern auch gesund. Das Angebot ist vielfältig und wird appetitlich präsentiert, Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet, das Kochen zelebriert.

Genau für diese Anforderungen hat MKN den SpaceCombi® Team mit seinen zwei Garräumen entwickelt. Klein, kompakt, leicht zu bedienen und mit vielfältigen Möglichkeiten wie etwa Dämpfen und Braten in einem Gerät. So können Sie den Wünschen Ihrer Gäste mit Gelassenheit begegnen.



SpaceCombi
team

Große Vielfalt auf kleiner Fläche.

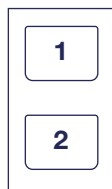
Fisch garen oder Croissants backen, Kartoffelwedges oder Grillhähnchen zubereiten. Mit dem SpaceCombi® Team sind Sie in der Lage, Ihren Gästen oder Kunden eine große Angebotsvielfalt zu präsentieren. Die zwei getrennten Garräume lassen sich individuell steuern. So ist zum Beispiel Dämpfen in dem einen und Backen in dem anderen Garraum zeitgleich möglich. Verschiedene Features, wie z.B. Guided Cooking, sorgen für gleichbleibende Qualität, unterstützen den jeweiligen Anwender und begleiten ihn durch den gesamten Prozess. Und das alles mit einer Gerätebreite von nur 55 cm.

**12 x
GN 1/1**

PROFI-KOMBIDÄMPFER
mit 2 x 6 Einschüben GN1/1
auf nur 55 cm Breite.



ERGONOMISCH
oberste Einschubhöhe
unter 1,50 m



2x
separater
Garraum
2 Gararten
gleichzeitig



HYGIENE GARRAUMTÜR
mit geschlossener
3-fach Verglasung



LED BELEUCHTUNG
für optimale Ausleuchtung
aller Einschübe

SpaceCombi
team

Sind Sie startklar für's **Außer-Haus-Geschäft?**

Besucher
im Außer-Haus-
Markt



Umsatz im
Außer-Haus-Markt
Tendenz steigend




56% des Umsatzes
allein im **Quick-Service**

(Quickservice ist ein Segment der Systemgastronomie mit Counter-Service und dem Angebot von Fastfood)



Ausgabe pro
Kundenbesuch im
Außer-Haus-Markt



Der Außer-Haus-Markt boomt und wächst kräftig. Und mit ihm die Zahl der Verkaufsstellen. Doch sie entstehen häufig dort, wo entsprechende Profikochtechnik gar nicht vorgesehen ist – an Tankstellen, in Lebensmittelmärkten und an vielen weiteren Orten. Deshalb hat MKN die passende Technik dafür entwickelt: Damit Sie auf die neuen Herausforderungen bestens vorbereitet sind.



#made for you

Kochen - einfach überall und ohne weitere Abluftsysteme!*

Die Freiheit, wie ich sie liebe

Ob beim Street Food, auf dem Wochenmarkt, beim Bäcker oder an der Tankstelle. Kunden schätzen heute den kleinen Imbiss oder den leckeren Snack für zwischendurch. Schnell, frisch und in bester Qualität. Und dafür haben wir genau die richtigen Geräte entwickelt: Kleine und kompakte Kombidämpfer mit einem eigenen, integrierten Abluftsystem.

Genießen Sie die Freiheit, Ihre gastronomischen Ideen ganz nach Herzenslust umzusetzen!

*unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften



MAGIC HOOD
INSIDE

HoodIn
INSIDE



SpaceCombi
magic hood

SpaceCombi
magic team

Unlimited Cooking mit MagicHood.

Kochen ohne Limits. Mit dem SpaceCombi® Magic Team eröffnen sich Ihnen ganz neue Möglichkeiten. Unser vollwertiger Kombidämpfer ist nicht nur klein und kompakt, sondern dank seines integrierten Abluftsystems **MagicHood** auch autark.

Sie kochen einfach dort, wo Sie möchten. Selbst dann, wenn an Ihrem Wunschort bisher kein Abluftsystem

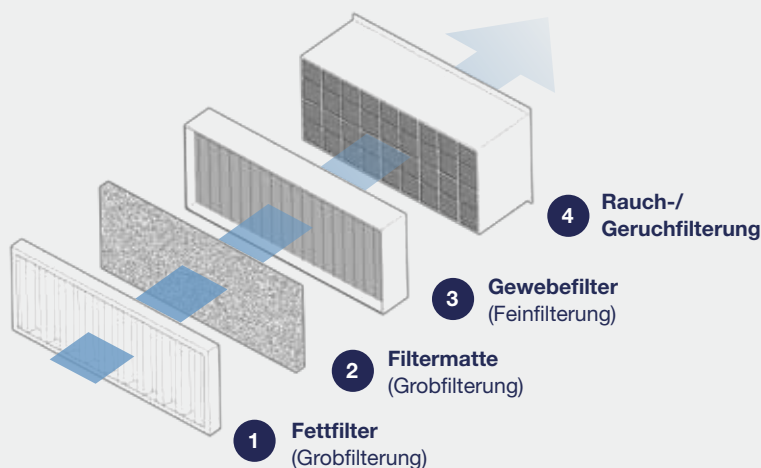
vorgesehen war. Denn beim SpaceCombi® Magic Team heißt es: aufstellen, anschliessen und starten.

So können Sie den vielfältigen Ansprüchen von Kunden und Gästen nach Qualität, Frische und einer großen Angebotsvielfalt überall gerecht werden. Ganz einfach und ohne hohe Investitionskosten.

Wann starten Sie?

So magisch ist die MKN MagicHood

Über die 4-stufige MKN Filtertechnologie werden Blaurauch, Fett und Gerüche wirklich effektiv reduziert. Dies sorgt für ein frisches Raumklima und eine angenehme Atmosphäre.



unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen werden neutralisiert und Dampf kondensiert

**12 x
GN 1/1**

**Vollwertiger
Kombidämpfer mit 2 x 6
Einschüben GN 1/1
auf nur 55 cm Breite**

*unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften



**MAGIC
HOOD**
INSIDE

55
cm



Mit der integrierten
Ablufthaube ist der Food-
verkauf nicht mehr auf Orte
beschränkt, die ein Abluft-
system haben*



Einfaches Handling:
Filter einfach entnehmen
und in der Spülmaschine
reinigen

SpaceCombi

magic team

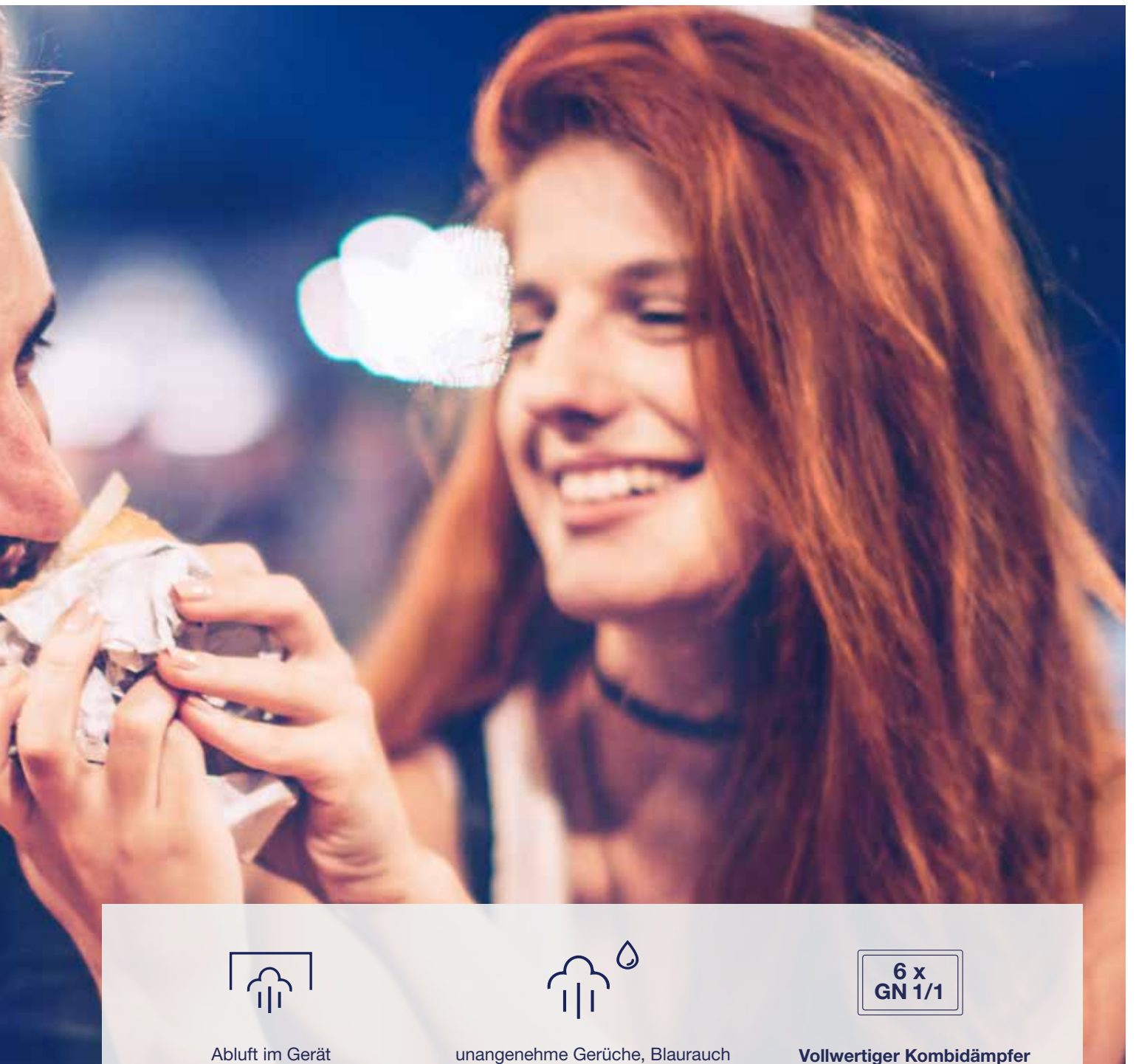
**Unbegrenzte
Möglichkeiten.**
Auch im kompakten
Format.

HoodIn
INSIDE

▶ **55**
cm ◀



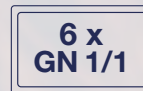
SpaceCombi
magic hood



Abluft im Gerät
(keine externe Abluft
erforderlich)



unangenehme Gerüche, Blaurauch
und Wrasen werden neutralisiert
und Dampf kondensiert



Vollwertiger Kombidämpfer
mit 6 Einschüben GN1/1
auf nur 55 cm Breite

Essen ist ein Erlebnis mit allen Sinnen. Neue Food-konzepte berücksichtigen daher immer stärker das Gesamterlebnis in der Gastronomie. Küche und Gäste rücken näher zusammen, Speisen müssen ansprechend präsentiert werden, Frontcooking ist keine Seltenheit mehr.

Genau für diese neuen Anforderungen im Front-Bereich hat MKN den SpaceCombi® Magic Hood konzipiert. Er ist nicht nur klein und kompakt, sondern sorgt auch für ein gutes Raumklima – ganz gleich, ob Sie gerade

Backen oder Grillen. Über ein mehrstufiges Filterkonzept werden lästiger Blaurauch, Fett oder unangenehme Gerüche sicher und wirksam entfernt. Auch Dampf und Wrasen saugt der Kombidämpfer zuverlässig ab. Ohne bauseitige Abluft* können Sie Ihren Gästen und Kunden so immer eine angenehme Atmosphäre bieten!

*unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften

Gleichbleibende Speisequalität garantiert!

MagicPilot

Unser Bedienkonzept – so einfach und intuitiv wie Ihr Smartphone.



Die MKN SpaceCombis® sorgen dafür, dass Sie Kunden und Gästen verlässliche Top-Qualität bieten können – Gericht für Gericht.

Einfache Bedienkonzepte, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und andere Unterstützungsfunktionen machen die MKN Kombidämpfer zum perfekten Partner im Küchenalltag.



Guided Cooking

Leitet die Anwender durch den Kochprozess

Viele hilfreiche Funktionen zeichnen das neue MKN Konzept Guided Cooking aus. Dank dieser Gerätephilosophie sowie hoher technischer Intelligenz kann auch der ungeübte Anwender kulinarische Bestleistungen erbringen.



autoChef

Koch-Know-How inklusive dank automatischer Garprozesse. Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar



ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung und Hilfe für den Anwender; auch Fotos integrierbar



QualityControl

Automatische Mengen-erkennung, automatisch konstante Qualität, ohne Kerntemperaturfühler



BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten



Favourites

Favoriten Garprozesse werden direkt auf dem Startdisplay angezeigt, für reproduzierbare Speisenqualität



VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat - Hilfestellung 365 Tage im Jahr

Glanzleistung

mit der automatischen Reinigung WaveClean®



WaveClean

Automatisch reinigen mit two-in-one-Kartusche

WaveClean® (Option) übernimmt die automatische Reinigung. Und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber - bei nur ca. 19 L Wasserverbrauch.

Life Time Protection System

Die händische Reinigung gehört damit der Vergangenheit an. Sie können darüber hinaus Ihre Kosten um 40 Prozent* senken.

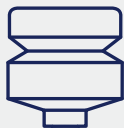
Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler ist Ihr SpaceCombi® im Nu blitzblank sauber. Damit Sie sich um das Wesentliche kümmern können: kulinarische Highlights für Ihre Gäste.

* im Vergleich zur manuellen Reinigung

Ihre **Abo-Vorteile:**

- ✓ Bis zu 13 % sparen
- ✓ Keine Versandkosten
- ✓ Monatlich kündbar

Jetzt Reinigungskartuschen online bestellen und Abo abschließen.



Eine Kartusche einsetzen, fertig!



Komplette Innenreinigung ohne händisches Nachreinigen der Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

Jetzt scannen und Abo-Vorteile sichern!



Installation und Wartung leicht gemacht.



Installation und Wartung - so einfach, wie noch nie, denn bei dem neuen SpaceCombi® Team und Magic Team sitzt die Technik in einer Schublade. Diese kann ganz einfach von vorne geöffnet und geschlossen werden. Und das mit nur einem Servicemitarbeiter.



EINFACHE HYGIENE
da keine Zwischenräume



WASSER/ABWASSER
zentral nur ein Anschluss



ABLUFT IM GERÄT
Keine externe Abluft erforderlich*

*nicht beim SpaceCombi® Team

Connectivity – neue Wege der Kommunikation

Mit intelligenter Technik können Geräte vernetzt werden. Die MKN Cloud Lösung „Connected Kitchen“ schafft neue Wege der Kommunikation in der Profiküche. Selbstverständlich mit Internetanbindung.



- Einbaufähig
- leichter Zugang von vorn
- Arbeiten mit nur einer Person möglich
- Elektrik in nur einer Schublade



55
cm

SCHMALER *
UND EINBAUFÄHIG

*im Vergleich zum MKN Stapelkit

Rückansicht von zwei
SpaceCombi® mit Stapelkit

Einfache Installation
und glatte Flächen beim
SpaceCombi® Magic
Team

- Höchste Datensicherheit durch den verlässlichen Partner - die Telekom
- Autarke Komplettlösung für die gesamte Küche
- Garprozesse können zentral und zeitgesteuert eingespielt werden
- Nutzung und HACCP Datenmonitoren bzw. managen
- SSL verschlüsselt - MKN Geräte sind nicht über das Internet erreichbar

Connected Kitchen.

Technische Daten

	SpaceCombi®	SpaceCombi® Classic
L x B x H (mm)	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784
Anschlusswert (kW)	7,8	7,8
Spannung (V)	380 – 415, 3 NPE AC	380 – 415, 3 NPE AC
Kapazität	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
WaveClean	Optional	Optional
MagicHood	Optional	Nein
HoodIn	Optional	Optional
Ethernet	Optional	Nein

	SpaceCombi® Magic Team	SpaceCombi® Team
L x B x H (mm)	550 x 860 x 1910	550 x 780 x 1815
Anschlusswert (kW)	2 x 7,8 (15,6*)	2 x 7,8 (15,6*)
Spannung (V)	380 – 415, 3 NPE AC	380 – 415, 3 NPE AC
Kapazität	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1
WaveClean	Ja	Ja
MagicHood inklusive	Ja	Nein
HoodIn	Ja	Optional
Ethernet	Ja	Ja

* Gesamtanschlusswert bei 400 V

Food perfectly presented **BEER** 

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Tél. +41 (0)21 351 3030
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com

