



# BEER

Food perfectly presented

## PRODUKTSORTIMENT



# Beer Grill – Food perfectly presented

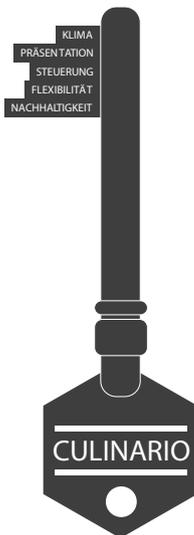
seit über 100 Jahren

Beer ist seit 1922 Ihr zuverlässiger Schweizer Partner, wenn Sie professionelle Geräte suchen, um kulinarische Köstlichkeiten ästhetisch anspruchsvoll zu präsentieren und dem Kunden perfekt temperiert auszugeben – ob in der Freizeit- und Reisegastronomie, Betriebsgastronomie, im Hotel oder im Detailhandel.

Mit Leidenschaft und Erfindergeist entwickeln und produzieren wir qualitativ hochstehende und formschöne Speisenausgabevitrinen, Convenience Regale und Warmhalteplatten, mit einem ergänzenden Sortiment an Geräten für die Speis Zubereitung, fürs Show Cooking und Grillieren sowie einer grossen Palette an modularen Komponenten und Zubehör. Alles made in Switzerland.

Bei uns sind auch Extrawünsche willkommen: Wir haben uns nämlich auf «Tailor-made» Lösungen spezialisiert. Als agiles, inhabergeführtes Familienunternehmen und weltweiter Technologieführer können wir rasch und flexibel auf Ihre spezifischen Bedürfnisse eingehen.

## Erfolgskonzepte – flexibel, innovativ, nachhaltig!



Der Schlüssel zu Ihrem Erfolg liegt in den Speisenausgabe-Systemen von Beer Grill: optimales Klima und konstante Qualität, verkaufsfördernde Präsentation, max. Umsatz am POS, einfache Bedienung, grenzenlose Flexibilität in der Einsatzplanung, modulare Bauweise, Ganztageslösungen in nur einer Vitrine, umfangreiche Zubehörpalette, geringe Unterhaltskosten, lange Lebensdauer



feucht /  
bedampft-warm



trocken-warm



crushed ice



LED-Beleuchtung



neutral

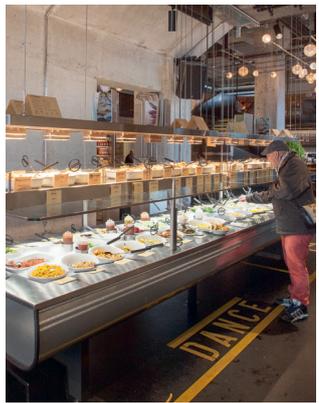
Unsere Kompetenz – ist Ihr Erfolg! \_\_\_\_\_

# INHALTSVERZEICHNIS

- 5 Speisenausgabevitrinen
- 13 Convenience Regale
- 19 Warm- und Kalthalteplatten
- 23 Frontcooking + Gastro Grills
- 29 Kochgeräte + Highspeed Öfen
- 33 Speisenausgabe Module
- 37 Zubehör
- 38 Ansprechpartner
- 39 Konfigurator



**SWISS  MADE**  
DESIGN & QUALITY SINCE 1922





# SPEISENAUSGABEVITRINEN



Unser Highlight – die Culinario-Vitrinen. Sie setzen mit der ausgeklügelten Technik neue Standards hinsichtlich Handling, Design, Kulinarik und schöpfen das Optimum aus Ihrem Speisenangebot.

CULINARIO  
connected

ESS  
ENERGIE SPAR SYSTEM



## Culinario Master Touch

mit intuitiver und programmierbarer Steuerung



- ❑ 4 Klima-Arten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral oder kalt mit crushed ice
- ❑ Intuitive Menüführung über 4.3" Touch-Displays
- ❑ 4-Farben LED für perfekte Farbabstimmung pro GN
- ❑ Energieeinsparung durch modernste Softwaresteuerung (ESS)
- ❑ Optional mit Displays auf Kundenseite für Produktdeklarationen, etc.
- ❑ Schnelles und einfaches Umstellen von bedient zu selbstbedient
- ❑ Prozess-Sicherheit dank optischer und akustischer Wasser-Auffüllerinnerung

CULINARIO  
connected

ESS  
ENERGIE SPAR SYSTEM



## Culinario Touch

mit digitaler programmierbarer Steuerung



- ❑ 4 Klima-Arten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral oder kalt mit crushed ice
- ❑ Einfachste Touch-Steuerung der neusten Generation
- ❑ 8 Programmspeicherplätze
- ❑ Energiesparende Technologie (ESS)
- ❑ Visuelle und akustische Wasser-Auffüllerinnerung
- ❑ Erhältlich als Tisch-, Einbau-, Stand- oder fahrbares Modell
- ❑ Neutrale LED-Beleuchtung pro GN-Einheit automatisch zugeschaltet

## Culinario Easy

mit einfacher, manueller Steuerung über Drehschalter



- ❑ 4 Klima-Arten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral oder kalt mit crushed ice
- ❑ Ergonomisch angebrachte Schalter am Lichtkanal
- ❑ LED zwei Weisstöne einstellbar
- ❑ Unterhitze pro GN mittels Drehschalter über 12 Stufen einstellbar
- ❑ Oberhitze pro GN mittels Drehschalter über 5 Stufen dimmbar
- ❑ Neutrales Licht pro GN ergänzend zu Warmlicht automatisch zuschaltbar
- ❑ Verschiedene Designs und eine Vielzahl an Ausführungsvarianten





## BEER Marie

unterstützt die fachgerechte Warmhaltung von Speisen 

- ❑ Wannentiefe 210 mm für GN-Behältern mit bis zu 200 mm Tiefe
- ❑ Innenwanne mit gerundeten Kanten in Hygieneausführung und Neigung für den Wasserablauf
- ❑ Wasserstandkontrolle mit automatischer Wasserbefüllung
- ❑ Steuerung durch Digitalthermostat
- ❑ Nach Wunsch auch ohne Glasaufbau
- ❑ **NEU** BEER Marie 2.0 mit anderen Abmessungen und Wannentiefe

## Culinario Arctis

umluftgekühlte Speisenausgabevitrine im edlen Design 

- ❑ Einfache Reinigung dank hochklappbarem Lamellenverdampfer
- ❑ In Gastronorm-Format
- ❑ Isolierte Kühlwanne
- ❑ Temperaturbereich +4 °C bis +12 °C (Duplex mit zweiter Ebene für neutrale Speisenpräsentation)
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung durch Umluft-Ventilationssystem
- ❑ Einlegeböden sind höhenverstellbar
- ❑ Eigengekühlte (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung



## Delia

attraktive Umluft-Kühlvitrine 

- ❑ Eigengekühlte (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
- ❑ Höhenverstellbare Tablare mit bis zu 3 Zwischenböden
- ❑ Erhältlich auch mit Nachttrollo
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung
- ❑ Temperaturbereich -1 °C / +7 °C
- ❑ Einfache Reinigung der Wanne, dank herausziehbarem, antikorrosionsbeschichtetem Verdampfer
- ❑ Auch in bedienter Version, gästeseitig geschlossen, erhältlich





## Culinario Fire & Ice



warme und gekühlte Vitrine kombiniert in einem Gerät

- ❑ 5 Klima-Arten individuell realisierbar: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral, kalt mit crushed ice sowie umluftgekühlt
- ❑ Grösse und Anordnung der beiden Klima-Bereiche frei wählbar
- ❑ Eigengekühlte (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
- ❑ Einfache Steuerung mit Drehschaltern
- ❑ Spiegeffekt erzeugt Warendruck in der Vitrine
- ❑ Schnelles und einfaches Umstellen von bedient zu selbstbedient
- ❑ Diverses attraktives Zubehör für den Kalt- und Heiss-Bereich



## Vulcano



einzigartige hightech Speisenausgabevitrine

- ❑ Kurze Umschalt- und Wechselzeiten für 4 verschiedene Klima-Arten: trocken-warm, heiss-bedampft, neutral und nach nur 30 Minuten Umschaltzeit aktiv-gekühlt
- ❑ Gleichbleibende Frische dank dem regulierbaren Frischdampfsystem
- ❑ Wärmeerzeugung mittels Flächeninduktion oder mit BEER Warmhalteplatten
- ❑ Gekühlte Produkte bleiben lange frisch durch aktive Umluftkühlung
- ❑ Energiesparend dank zukunftsweisender Technik
- ❑ Maximale Variabilität bei geringem Platzbedarf



## BEER Food Trolley



Flexibilität in der Speisenverteilung

- ❑ Maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität der Speisen aufgrund individueller Einstellmöglichkeit des Klimas pro GN
- ❑ Rundum Anfahrtschutz
- ❑ 2 unabhängig steuerbare Wärmeschränke, auf Wunsch neutral oder kühlbar mit Elementen
- ❑ Spezialrollen für einfaches Drehen
- ❑ Steckdose für Tellerwärmer direkt am Wagen
- ❑ Optional mit elektronischer Anfahrhilfe





## Convenience Station mini

vielseitige Eleganz als Tischmodell



- ❑ Vitrine mit 2 Ebenen für individuell temperierte Speisen
- ❑ Untere Ebene wahlweise mit trockener oder aktiv feuchter Wärme
- ❑ Obere Ebene mit trockener Wärme mittels leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ❑ Steuerung mit separat einstellbarer Unter- und Oberhitze
- ❑ Einfache, manuelle Steuerung über Drehschalter
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Steckerfertiges Auftischgerät



## Uno Wall

kompakte Vitrine für die Wandstellung



- ❑ 4 Klima-Arten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral oder kalt mit crushed ice
- ❑ Speziell entwickelt für die Wandstellung
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld einstellbar
- ❑ Kompakte Vitrine für kleinste Stellflächen
- ❑ Optionale Wasser-Auffüllerinnerung inkl. Summer
- ❑ Breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung an das jeweilige Angebot



## BEER Hot Cube

kompakte beheizte Vitrine für Convenience Food



- ❑ Kompaktes, steckerfertiges Auftischgerät
- ❑ Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur der Warmhalteplatte, 30 °C – 90 °C
- ❑ Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ❑ Temperatur individuell pro Ebene regelbar
- ❑ Leicht zu reinigende Oberflächen
- ❑ Erfüllt die Hygienevorschriften dank Hustenschutz (SB-Ausführung)
- ❑ Erhältlich in den Grössen GN 1/1, GN 2/1 und GN 3/1 (längs oder quer), in CNS oder lackiert nach Kundenwunsch (RAL)





## Uno Top Hot

kompakte Vitrine für kleinste Verkaufsflächen



- ❑ 4 Klimavarianten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral oder kalt mit crushed ice
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Tragbares System somit überall einsetzbar
- ❑ Steckspiegel lässt sich komplett in der Schneidbrettkonsole verstauen
- ❑ Wahlweise mit Schneidbrett erhältlich
- ❑ Optional mit Farblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Auch als GN 3/1-40 erhältlich



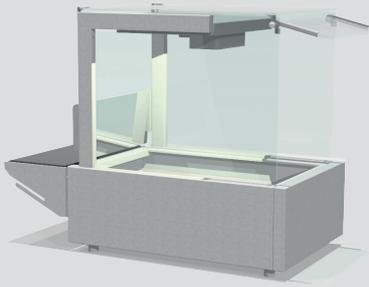
## Uno Top Cold

das kompakteste Kühlvitrinensystem der Welt



- ❑ Äusserst kompaktes, steckerfertiges Auftischgerät
- ❑ Schonende Luftschieberkühlung durch Umluft-Ventilationssystem
- ❑ Temperaturbereich +2 °C / +8 °C
- ❑ Kühltemperatur individuell steuerbar
- ❑ Verkaufsfördernde Beleuchtung durch leistungsstarke LED-Beleuchtung
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Tragbares System somit überall einsetzbar



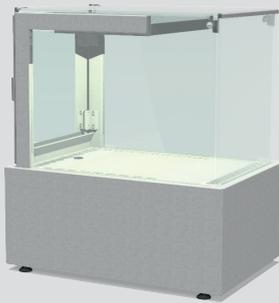


## Quadro Hot

praktisch und gut im quadratischen Design



- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Tragbares System somit überall einsetzbar
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Kompakte Vitrine für kleinste Verkaufsflächen
- ❑ Steckspiegel lässt sich komplett in der Schneidbrettkonsole verstauen
- ❑ Optional mit Farblackierung, passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Breite Auswahl an Zubehör für das jeweilige Speisenangebot



## Quadro Cold

praktisch und gut im quadratischen Design



- ❑ Ökonomische Luftschleierkühlung durch Umluft-Ventilationssystem
- ❑ Temperaturbereich +2 °C / +8 °C
- ❑ Kühltemperatur individuell steuerbar
- ❑ Äusserst solides, steckerfertiges Aufschichgerät
- ❑ Verkaufsfördernde LED Ausleuchtung
- ❑ Klare und gezielte Steuerung
- ❑ Tragbares System somit überall einsetzbar





**SWISS  MADE**  
DESIGN & QUALITY SINCE 1922



# CONVENIENCE REGALE



Die Convenience Regale – warm, gekühlt oder kombiniert warm/gekühlt präsentieren Ihre verpackten und unverpackten Speisen wirkungsvoll.



## Convenience Station plus

trockene + aktiv feuchte Wärme in einem Gerät



- ☒ Verkaufsvitrine mit 3 Ebenen für individuell temperierte Speisen
- ☒ Unterste Ebene wahlweise mit trockener oder aktiv feuchter Wärme
- ☒ Die beiden oberen Ebenen mit trockener Wärme
- ☒ Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur der BEER Warmhalteplatten, 30 °C – 90 °C (auf den oberen Ebenen)
- ☒ Manuelle Touch-Steuerung im Unterbau
- ☒ Energiesparende Technologie (ESS) auf der untersten Ebene
- ☒ Rückseitige Flügeltüren mit Spiegel auf der Bedienerseite
- ☒ Bestückung von vorne und/oder hinten möglich, je nach Kundenwunsch
- ☒ Steuerung vorne und/oder hinten möglich, je nach Kundenwunsch
- ☒ **NEU** auch **Convenience Station**, komplett nur mit trockener Wärme mittels BEER Warmhalteplatten



## BEER Hot Tower

beheizte SB-Vitrine für Convenience Food



- ☒ Mehrregal-Auslage zur Selbstbedienung von warmen verpackten und unverpackten Speisen
- ☒ Niedrige Bauhöhe für eine gute Übersicht an Ihrem Point of Sale
- ☒ Temperatur individuell pro Ebene regelbar
- ☒ Einfache Bedienung
- ☒ Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Speisen auf jeder Ebene
- ☒ Erhöhter Warendruck durch verspiegelte Türen
- ☒ Optional mit rückseitigen Glastüren für eine rundum Einsicht auf Ihre Produkte
- ☒ Bewährte Beer Technologie
- ☒ Edles und hochwertiges Design aus CNS & Glas
- ☒ Leicht zu reinigende Oberflächen
- ☒ Optional mit Berührungsschutz für die Wärmestrahler – erhöht die Sicherheit für Ihre Kunden





## BEER Hot Rack

beheizte SB-Vitrine in verschiedenen Grössen



- ❑ Mehrregal-Auslage zur Selbstbedienung von warmen verpackten und unverpackten Speisen
- ❑ Temperatur individuell pro Ebene regelbar
- ❑ Energieeinsparung durch Abschaltmöglichkeit von Ebenen in Schwachlastzeiten – mit optionalem Nachttrollo wird dies auch optisch aufgewertet
- ❑ Temperaturbereich 30 °C – 90 °C
- ❑ Tablare höhen- und winkelverstellbar (+/- 50 mm, waagrecht oder 6 ° geneigte Auslagetabulare) mit Preisschildhaltern
- ❑ Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Speisen auf jeder Ebene
- ❑ Erhöhter Warendruck durch verspiegelte Türen
- ❑ Staufach im Unterbau
- ❑ Optional erhältlich mit rückseitigen oder kundenseitigen Flügeltüren
- ❑ Erhältlich in den Breiten GN 2/1, GN 3/1 und GN 4/1 als fahrbare Version und als Standmodell



## BEER Hot & Cold Rack

beheizte + gekühlte SB-Vitrine



- ❑ Mehrregal-Auslage zur Selbstbedienung von warmen und gekühlten verpackten und unverpackten Speisen
- ❑ Ideal für den Impulsverkauf von «to go» Produkten
- ❑ 2 Klimas in nur einem Gerät
- ❑ Temperatur individuell pro Ebene regelbar – im warmen Bereich 30 °C – 90 °C und im gekühlten Bereich +4 °C / +12 °C
- ❑ Energieeinsparung durch Abschaltmöglichkeit von Ebenen in Schwachlastzeiten – mit optionalem Nachttrollo wird dies auch optisch aufgewertet
- ❑ Zwischentabulare höhen- und winkelverstellbar mit Preisschildhaltern
- ❑ Verkaufsfördernde Beleuchtung durch leistungsstarke LED-Leuchtmittel
- ❑ Einfache Bedienung
- ❑ Mit Eigenkühlung (EK)
- ❑ Edles und hochwertiges Design aus CNS & Glas
- ❑ Leicht zu reinigende Oberflächen
- ❑ Erhältlich in der Breite GN 2/1 fahrbar





## MCC-Serie Hot

Convenience Vitrine in verschiedenen Ausführungen



- ❑ Mehrregal-Auslage (2 – 4 Ebenen) für warme verpackte und unverpackte Speisen
- ❑ Schlanke, höhenverstellbare Regalböden mit einstellbarem Winkel
- ❑ Steckerfertige Vitrine für eine schnelle und einfache Installation
- ❑ In den Grössen (Breite) 600, 900 oder 1200 mm verfügbar
- ❑ Als bediente oder selbstbediente Vitrine erhältlich
- ❑ Solide Rückseite oder sanft schliessende Schiebetür auf der Bedienerseite
- ❑ Als Stand- oder Einbaumodell erhältlich
- ❑ Patentierte Hot Blanket-Technologie für längere Haltbarkeit der Speisen
- ❑ Energieeffiziente Heissluftumwälzung
- ❑ Bedampfung mit automatischer oder manueller Befüllung
- ❑ Thermoverglasung erhöht die Leistung der Isolierung
- ❑ Durch das modulare Design lässt sich die Vitrine perfekt mit anderen MCC Hot und Cold Modellen kombinieren



## MCC-Serie Cold

Convenience Vitrine in verschiedenen Ausführungen



- ❑ Mehrregal-Auslage (2 – 4 Ebenen) für gekühlte verpackte und unverpackte Speisen
- ❑ Schlanke, höhenverstellbare Regalböden mit einstellbarem Winkel
- ❑ Steckerfertige Vitrine für eine schnelle und einfache Installation
- ❑ In den Grössen (Breite) 900, 1200 oder 1500 mm verfügbar
- ❑ Als bediente oder selbstbediente Vitrine erhältlich
- ❑ Solide Rückseite oder sanft schliessende Schiebetür auf der Bedienerseite
- ❑ Als Stand- oder Einbaumodell erhältlich
- ❑ Patentierte Cold Booster-Technologie für längere Haltbarkeit der Speisen
- ❑ Unterbau in jeder beliebigen RAL-Farbe erhältlich
- ❑ Optional mit Verdunstungswanne
- ❑ Thermoverglasung erhöht die Leistung der Isolierung
- ❑ Durch das modulare Design lässt sich die Vitrine perfekt mit anderen MCC Cold und Hot Modellen kombinieren





## MCC Ambient

### Convenience Vitrine bedient & selbstbedient

- ❑ Vitrine mit 3 schlanken, höhenverstellbaren Regalböden mit einstellbarem Winkel
- ❑ Für den Verkauf von «to go» Produkten
- ❑ Hohes Fassungsvermögen, kleine Stellfläche
- ❑ Als bediente oder selbstbediente Vitrine erhältlich
- ❑ In den Größen (Breite) 600, 900 oder 1200 mm verfügbar
- ❑ Als Stand- oder Einbaumodell erhältlich
- ❑ Alle Vitrinen sind mit sanft schliessenden Glasschiebetüren auf der Bedienerseite ausgestattet für ein einfaches Beladen
- ❑ Maximale Transparenz – optimale Sicht auf Ihre Speisen
- ❑ Unterbau in jeder beliebigen RAL-Farbe erhältlich
- ❑ Durch das modulare Design lässt sich die Vitrine perfekt mit anderen MCC Modellen kombinieren





**SWISS  MADE**  
 DESIGN & QUALITY SINCE 1922





# WARM- UND KALTHALTEPLATTEN



Die Warm-/ Kalthalteplatten sind edle und variable Lösungen bezüglich Kulinarik und Design für Buffets, Verkaufstheken und für das Catering.



## BEER Warmhalteplatte

edle Präsentationsfläche für das optimale Warmhalten 

-  Kratzfeste Glasoberfläche mit rutschhemmender Noppenstruktur
-  Hochwertige, einfach zu reinigende Präsentationsfläche aus schwarzem Glas
-  Robustes Gehäuse aus Edelstahl mit integriertem CNS Glaskantenschutz
-  Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur 30 °C – 90 °C
-  Energieeffizient dank innovativer Heiztechnik
-  Kompakte Abmessungen, geringe Höhe mit 45 mm
-  Erhältlich im Format GN 1/1, GN 2/1 und GN 3/1 sowie als Einbaumodell – Sondergrößen auf Anfrage

 **NEU**  
mit weisser Glasoberfläche



## BEER Warmhalteplatte

edle Präsentationsfläche für das optimale Warmhalten 

-  Kratzfeste Glasoberfläche mit rutschhemmender Noppenstruktur
-  Hochwertige, einfach zu reinigende Präsentationsfläche aus weißem Glas
-  Robustes Gehäuse aus Edelstahl mit integriertem CNS Glaskantenschutz
-  Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur 30 °C – 90 °C
-  Energieeffizient dank innovativer Heiztechnik
-  Kompakte Abmessungen, geringe Höhe mit 45 mm
-  Kabelausgang unten angebracht



## Kalt-/ Warmhalteplatte

zwei in einem – die Innovation im Buffetbereich  

-  Zur Kühlung und Warmhaltung von Speisen
-  Temperaturbereich von -5 °C bis +140 °C (bei einer Umgebungstemperatur von 24 °C)
-  Präsentationsfläche aus Gorilla-Glas, wahlweise in weiss oder schwarz
-  Erhältlich als Tisch- oder Einbaumodell
-  Verschiedene Einbau-Versionen möglich
-  Eigengekühlte (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
-  Auch als Kalthalteplatte erhältlich

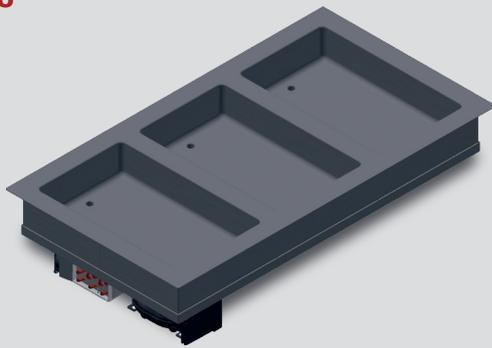




## Kalt-/ Warmhaltewanne die moderne Buffetlösung



- ❑ Zur Kühlung und Warmhaltung von Speisen
- ❑ Temperaturbereich von -5 °C bis +140 °C  
(bei einer Umgebungstemperatur von 24 °C)
- ❑ Wannentiefe 105 mm – Spezialtiefen auf Anfrage
- ❑ Wanne auch trocken heizbar
- ❑ Kombinierbar mit zahlreichen Glasaufbauten von Beer Grill
- ❑ Erhältlich in verschiedenen Grössen
- ❑ Bedienung über externes Bedienpanel



## Kalt-Warm Multi Wanne geniale Multifunktionswanne



- ❑ Zur Kühlung und Warmhaltung von Speisen
- ❑ Temperaturbereich von -5 °C bis +140 °C  
(bei einer Umgebungstemperatur von 24 °C)
- ❑ Wannentiefe 105 mm, in Hygiene 2 Ausführung
- ❑ Eigengekühlte (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
- ❑ Trocken verzugsfrei heizbar
- ❑ Durch Abtrennung kann die Temperatur der Wannen getrennt geregelt werden
- ❑ Erhältlich in 2x GN 1/1 und 3x GN 1/1





**SWISS  MADE**  
 DESIGN & QUALITY SINCE 1922





# FRONTCOOKING + GASTRO GRILLS



Frontcooking- und Grillgeräte mit ausgereifter Technik ermöglichen moderne Sichtbarkeit und Effizienz beim Kochen in der Gastronomie und im Catering.



## Culinario Mistral

mobile Frontcooking-Station



- ❑ Steckerfertige, kompakte Station garantiert höchste Flexibilität beim Einsatz
- ❑ System mit integrierter Technik für Geruchs-, Fett und Dampfabscheidung
- ❑ 3-seitige Absaugung – keine externe Abluftanlage nötig
- ❑ Optional mit 3-seitiger Farbblackierung, passend zu Ihrem individuellen Farbkonzept
- ❑ Ergonomische Station für bequemes Arbeiten
- ❑ Verschiedene, jederzeit austauschbare Kochmodule
- ❑ Optional auch mit ein-/aushängbarer Tabletrutsche



## BEER Top Grill

kurze Aufheizzeiten und sehr gute Heizleistung



- ❑ Stufenlose Temperaturregulierung bis 350 °C
- ❑ Wahlschalter für Standby-Betrieb
- ❑ Kurze Aufheizzeit
- ❑ Sehr gute Heizleistung
- ❑ Energieeinsparung bis 67% und weniger Wärmeabstrahlung
- ❑ In zwei unterschiedlichen Modellen erhältlich: S-55 mit 3 beheizbaren Zonen, S-80 mit 4 beheizbaren Zonen
- ❑ Ideal kombinierbar mit dem Grillrost R-55/R-85 von BEER



## BEER Elektrogrill

perfekt für professionelle Grilladen aller Art



- ❑ Stufenlose Temperaturregulierung bis 350 °C
- ❑ Kurze Aufheizzeit und sehr gute Heizleistung
- ❑ Ideal kombinierbar mit BEER Top Grill
- ❑ Appetitliche, feine Grillzeichnung
- ❑ Die Grills lassen sich bestens mobil einsetzen z.B. für Party-Service, Catering
- ❑ Wahlschalter für Standby-Betrieb
- ❑ In 3 unterschiedlichen Modellen erhältlich





## BEER Gasgrill

mit 3 Heizzonen und überzeugender Funktionalität



- ❑ 3 Heizzonen mit je 4 Brennstangen, welche von Hand gelöst und im Geschirrspüler gereinigt werden können
- ❑ Jede Heizzone ist mit einer Zündsicherung ausgestattet
- ❑ Zweireihig gelochte Brennerrohre für optimale Wärmeverteilung
- ❑ Stufenlose Regulierung für ökonomischen Gasverbrauch
- ❑ Zugelassen für Hallen, Festwirtschaften und Grossküchen
- ❑ Grosszügige Grillfläche
- ❑ Grill lässt sich stapeln



## BEER Outdoor Grill

nachhaltiges Grillieren im Freien



- ❑ Grillfläche ist in verschiedene Heizzonen unterteilt, somit können gleichzeitig verschiedene Speisen grilliert werden
- ❑ Spielend leichte Bedienung – Deckel öffnen, Knopf drücken, los geht's
- ❑ Nach 20-minütiger Grillzeit schaltet sich der Grill automatisch ab oder sobald der Deckel geschlossen wird
- ❑ Effizientes grillieren durch kurze Aufheizzeiten
- ❑ Robustes Gehäuse aus Chromnickelstahl
- ❑ Erhältlich in den Varianten Erdgas, Flüssiggas oder elektrisch



## Wurstgrillkombination

das Zusammenspiel für perfekte Grillwaren



- ❑ Optimierter Energieverbrauch und reduzierte Wärmeabstrahlung
- ❑ Infrarot-System garantiert optimalen Brateffekt
- ❑ Optionale Licht-/ Wärmebrücke für perfektes Ausleuchten und Warmhalten
- ❑ Auf Kundenwunsch mit Front-, Seiten- und Tablargo erhältlich
- ❑ Wurstwagen in 2 verschiedenen Grössen erhältlich
- ❑ BEER Top Grill und BEER Elektrogrill können ohne grossen Aufwand aus dem Wurstwagen ausgebaut und einzeln eingesetzt werden
- ❑ Einzigartige Mobilität dank kompaktem Wurstwagen





## TX Kontaktgrill

extrem schnell, kompakt und stark belastbar



- ⊞ Programmierbare Multi-Timer Funktion
- ⊞ Sehr kurze Zubereitungszeiten, da Hitze von beiden Seiten gleichzeitig an das Gargut abgegeben wird
- ⊞ Minimaler Gewichtsverlust, Grilladen bleiben zart und saftig
- ⊞ Oberplattenbalance stufenlos einstellbar
- ⊞ Abnehmbare Fettsammelschale
- ⊞ In 2 unterschiedlichen Größen erhältlich, Grillplatten entweder gerillt oder glatt
- ⊞ Platzsparend und vielseitig einsetzbar



## BGT-4

kompakter Pouletgrill mit manueller Steuerung



- ⊞ Leistungsfähiger Grill zum Braten, Grillieren, Backen oder Niedertemperaturgaren von Speisen aller Art
- ⊞ Einfache Bedienung mit manueller Steuerung über Drehschalter
- ⊞ Stufenlose Temperaturregulierung von 50 °C – 250 °C
- ⊞ Garzeit-Timer für bis zu 4 Stunden Garzeit
- ⊞ Wärmereflektierende Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite
- ⊞ Herausnehmbare Fettschublade



## Pouletgrill Rotinio

moderner Grill mit programmierbarer Steuerung



- ⊞ Programmierbare Steuerung mit 99 verschiedenen Programmen
- ⊞ Wahlschalter für Standby-Betrieb
- ⊞ Temperaturregulierung 30 °C – 250 °C
- ⊞ Garzeit-Timer für Timer-Funktion von bis zu 6 Stunden
- ⊞ Dank Eco-Cooking kommt der Rotinio durch die Nutzung von Restwärme mit 5% weniger Energie aus
- ⊞ 2 spezielle, separat zuschaltbare Infrarot-Quarzlampen für optimale Bräunung
- ⊞ Diverse Ausführungen für 5 oder 10 Spiesse





## Space Saver Rotinio

effiziente Zubereitung und Präsentation in einem



- ❑ Kombination aus programmierbarem Pouletgrill und Warmhaltesdisplay mit 2 Ebenen zur Selbstbedienung
- ❑ Programmierbare Steuerung mit 99 verschiedenen Programmen
- ❑ Temperaturregulierung 30 °C – 250 °C
- ❑ Effektive Flächennutzung, eignet sich daher auch für kleine Läden
- ❑ Praktische, übersichtliche Digitalanzeige
- ❑ Garzeit-Timer für Timer-Funktion von bis zu 6 Stunden
- ❑ Wärmereflektierende Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite
- ❑ 2 spezielle, separat zuschaltbare Infrarot-Quarzlampen für optimale Bräunung
- ❑ Herausnehmbare Fettschublade
- ❑ Optional mit Abzugshaube erhältlich
- ❑ Weiteres Zubehör Pouletsteckgestelle, Fleischkäseformen etc. erhältlich



## Rotinio Auto Clean

Pouletgrill mit vollautomatischem Reinigungssystem



- ❑ Leistungsfähiger Grill zum Braten, Grillieren, Backen und Niedertemperaturgaren
- ❑ Programmierbare Steuerung mit 250 Programmen (9 Schritte pro Programm) und integrierter Kochkorrekturtechnologie
- ❑ Optional mit WiFi für Monitoring und Rezeptmanagement über SmartConnect Plattform
- ❑ Smartes Touch & Slide Bedienkonzept
- ❑ Temperaturregulierung 30 °C – 250 °C
- ❑ Geringer Wasserverbrauch: weniger als 25 Liter pro Reinigungszyklus
- ❑ 2 spezielle, separat zuschaltbare Infrarot-Quarzlampen für optimale Bräunung
- ❑ Wärmereflektierende Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite
- ❑ Herausnehmbare Fettschublade
- ❑ Verschiedene Modelle erhältlich
- ❑ Optional auch mit Abzugshaube erhältlich





**SWISS  MADE**  
DESIGN & QUALITY SINCE 1922





# KOCHGERÄTE + HIGH SPEED ÖFEN



Leistungsstarke, äusserst flexible und ausgesprochen energieeffiziente Kochgeräte und Highspeed Öfen für den professionellen Einsatz.



## BEER Turbo-Snack

die Kombination aus Heissluftofen und Mikrowelle



- ❑ 1024 Programme, 15 Garphasen
- ❑ Vielseitige Snackzubereitung in kürzester Zeit
- ❑ Snacks werden knusprig kross und dabei frisch und saftig gegart
- ❑ Intuitiver Bedienkomfort
- ❑ Lüftergeschwindigkeit: 0% – 100%
- ❑ Programme inkl. Bilder über USB-Schnittstelle speicherbar
- ❑ Touch Farb-Display



## Hold-o-mat

das Niedergar-, Produktions- und Warmhaltegerät



- ❑ Produzieren und qualitätsverbesserndes Warmhalten von hochwertigen Speisen wie Fleisch und Fisch
- ❑ 10 – 20% weniger Gewichtsverlust
- ❑ Temperaturgenauigkeit +/- 1 °C durch PT1000
- ❑ Raffiniertes Entfeuchtungssystem über alle Einschübe
- ❑ Pflegeleichte Materialien für einfache Reinigung
- ❑ OLED-Display zeigt Soll-, Ist- und Kerntemperatur
- ❑ Verschiedene Modelle mit unterschiedlicher Kapazität erhältlich



## Perfect Fry

voll oder halbautomatische Fritteuse mit Filtersystem



- ❑ Leistungsfähige Fritteuse mit integrierter Öl-Nebel- und Geruchsabsaugung
- ❑ Automatischer Frittierprozess inkl. Abtropfen
- ❑ Automatischer Auswurf der fertig frittierten Produkte
- ❑ Einfache Anwendung über Programme
- ❑ Mengenerkennung und -kompensation
- ❑ Frittieren in gemischten Chargen möglich
- ❑ Das Gerät kann mit wenigen Handgriffen komplett geöffnet und einfach gereinigt werden





## FlexiCombi® Classic

Kombidämpfer mit klassisch manuellem Bedienkonzept 

- ❑ Mehr Garkapazität dank FlexiRack®
- ❑ 6 Gararten intuitiv einstellbar: von SoftDämpfen über Dämpfen, Express Dämpfen, Heissluft, CombiDämpfen bis Perfection (Regenerieren)
- ❑ Bis zu 100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten abspeichern
- ❑ Praktisches und sicheres Handling mit EasyLoad (Quereinschub)
- ❑ ClimaSelect gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum
- ❑ WaveClean® übernimmt die automatische Reinigung mit nur einer versiegelten two-in-one Reiniger-Kartusche für blitzsaubere Ergebnisse



## FlexiCombi® MagicPilot®

Kombidämpfer mit smartem Touch & Slide Bedienkonzept 

- ❑ Mehr Garkapazität dank FlexiRack®
- ❑ Praktisches und sicheres Handling mit EasyLoad (Quereinschub)
- ❑ 3-fach Verglasung und vollisoliert für beste Ergebnisse
- ❑ Automatische Mengenerkennung – automatisch konstante Qualität
- ❑ Barcode scannen und per Touch Garprozess starten
- ❑ SES® Steam Exhaust System, Verhindert Dampfaustritt bei Türöffnung
- ❑ GreenInside, Verbrauchsanzeige erscheint nach jedem Garprozess



## SpaceCombi®

äußerst kompakter Kombidämpfer mit nur 55 cm Breite 

- ❑ Intuitives Bedienkonzept Guided Cooking
- ❑ 2 Bedienkonzepte, MagicPilot® oder Classic, ganz nach Ihrem Geschmack
- ❑ Vollwertiger Kombidämpfer mit 6 Einschüben GN 1/1 auf nur 55 cm Breite
- ❑ Auf Wunsch mit integriertem Abluftsystem erhältlich
- ❑ WaveClean® übernimmt die automatische Reinigung mit nur einer versiegelten two-in-one Reiniger-Kartusche für blitzsaubere Ergebnisse
- ❑ Der SpaceCombi® umfasst unterschiedliche Geräte-Modelle und Ausführungsvarianten – alle in der Breite 55 cm





**SWISS  MADE**  
DESIGN & QUALITY SINCE 1922



## SPEISENAUSGABE MODULE



Flexibel und variabel einsetzbare Speisenausgabe-Module mit innovativem Design, höchster Qualität, hochwertigen Werkstoffen und wegweisender Technologie.



## Culinario Elements



Module für Ihren individuellen Thekenbau

- ❑ Know-how der Beer Grill für die optimale Lösung in der Speisenpräsentation, mit einem individuell wählbaren Glasaufbau kombinierbar
- ❑ Verschiedene Geräte für 5 verschiedene Klima-Arten: trocken-warm, feucht / bedampft-warm, neutral, mit crushed ice sowie umluftgekühlt
- ❑ Im Format GN 2/1 bis 5/1 erhältlich
- ❑ Basis-Geräte und Licht-/ Wärmekanäle sind auch einzeln erhältlich
- ❑ Verkaufsfördernde LED-Ausleuchtung
- ❑ Zeitgemässe Ausgabe mit umfangreichem Zubehörsortiment

## Uno Compact



kompaktes Klima-System für kleinste Verkaufsflächen



- ❑ Bewährte Culinario-Technologie im Kleinstformat als GN 1/1
- ❑ 4 Klima-Arten: trocken-warm, feucht/bedampft-warm, neutral oder kalt mit crushed ice
- ❑ Dank den kompakten Abmessungen optimal für den mobilen Einsatz
- ❑ Praktisches Zubehör erhältlich
- ❑ Optimaler Energiehaushalt mit nur 700 Watt pro Einheit
- ❑ Optimal mit Farbblackierung, passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Ideal auch für den kombinierten Einsatz mit Solaris Design Licht-/ Wärmebrücke



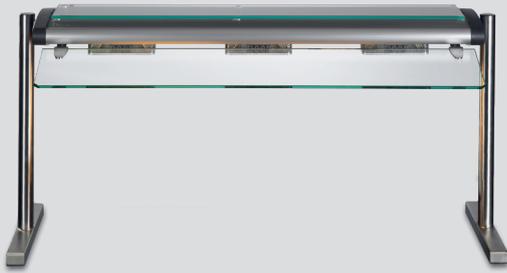
## Konzept-Tisch



stilvolle Buffet-Lösung für die Hotellerie

- ❑ Eleganter und funktional flexibler Buffettisch in hochwertigem Design
- ❑ In wenigen Handgriffen auf- und abgebaut
- ❑ Buffettisch kann auf engstem Raum eingelagert und transportiert werden, dank Trolley-System
- ❑ Perfekte Ausleuchtung und Warmhaltung der Speisen von oben mit der Solaris Design Licht-/Wärmebrücke
- ❑ Optimale Wärme von unten durch die BEER Warmhalteplatte
- ❑ Buffettisch passt sich optimal den unterschiedlichen Anforderungen an





## Solaris Design-Licht-/ Wärmebrücke



vielseitig einsetzbar für perfekt präsentierte Speisen

- ❑ Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ❑ Perfekte Präsentation dank optimaler Ausleuchtung mit leistungsstarker LED-Beleuchtung
- ❑ Rasches Aufstellen oder einfache Montage dank einer Vielzahl von Stützen und Montagevorrichtungen
- ❑ Warm- und Neutrallicht mit Splitterschutz ausgestattet
- ❑ Erfüllt die Hygienevorschriften dank Hustenschutz
- ❑ Doppel- oder Einzelkanäle mit unterschiedlicher Bestückung je nach Einsatz



## Infrarot Licht-/ Wärmebrücke



leistungsstarkes Warmhalten angerichteter Teller

- ❑ In 1-reihiger und 2-reihiger Ausführung
- ❑ Diverse Kanallängen
- ❑ Berührungsschutz unterhalb Heizkörper
- ❑ Vorbereitete Seitenteile für Montagezubehör und Konsolen
- ❑ Wärme- und Beleuchtungskanal über hitzebeständigen Drehschalter regelbar (links oder rechts)
- ❑ Beleuchtungskanal auch einzeln einschaltbar
- ❑ Grosse Auswahl an passendem Aufstell- und Montagezubehör



## Vario Hot Spot



hält Ihre Speisen auch wirklich warm

- ❑ Wärme regulierbar von Stufe 1 bis 5
- ❑ Höhenverstellbarer Auszug (max. Länge 1.45 m)
- ❑ Strapazierfähiges Spiralkabel
- ❑ Extrem leistungsstark (300 Watt)
- ❑ Hervorragende Warmhaltung der Produkte
- ❑ Ausgestattet mit Splitterschutz und Reflektor
- ❑ Lampenhaube aus rostfreiem Stahl
- ❑ Erhältlich als dimmbares Modell oder ohne Dimmfunktion





## Mobiler Hustenschutz

stilvolle und hygienische Lösung in der Ausgabe

- ☒ Einfach in der Handhabung
- ☒ Stilvolles Design
- ☒ Komplette aus CNS und Glas gefertigt
- ☒ Glas lässt sich ohne Werkzeug entfernen
- ☒ Schnelles Auf- und Abbauen
- ☒ Ideal für Buffets, Verkaufsflächen und Partyservice
- ☒ Lässt sich ideal mit den isolierten crushed ice Wannen von BEER kombinieren



## WP 1/1 PRO

flexible Buffetlösung zur Warmhaltung und Präsentation 

- ☒ Filigranes und äusserst kompaktes, steckerfertiges Auftischgerät
- ☒ Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur 30 °C – 90 °C
- ☒ Garantiert gleichmässige Temperaturverteilung
- ☒ Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- ☒ Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Produkte
- ☒ Edle, einfach zu reinigende Präsentationsfläche aus schwarzem Glas
- ☒ Tragbares System somit überall einsetzbar
- ☒ Ideal für Buffets, Verkaufstheken und Partyservice
- ☒ Schlankes und modernes Design aus CNS und Glas
- ☒ Robuste Bauweise





## Zubehörsortiment

grenzenlose Individualität für Ihre Präsentation

Die Ausgaben- und Präsentationssysteme von Beer Grill verfügen über ein umfangreiches Sortiment an Zubehör u.a. Hottys, Grillplatten, Snackwellen, Wok- und Paellapfannen, Gastronorm-Schalen aus unterschiedlichen Materialien, uvm.

Stimmige Szenarien und somit ein tolles Ambiente sind so im Handumdrehen gezaubert. Getreu dem Motto «das Auge isst mit». Stets bestens gerüstet für jede Tagessituation und thematischen Anlass. Das Ergebnis: eine moderne, ästhetische und appetitliche Präsentation Ihrer Speisen.



Zubehörprospekt



**SWISS  MADE**  
DESIGN & QUALITY SINCE 1922

**Ansprechpartner – persönlich, kompetent**

Bitte kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

#### VERTRIEB SCHWEIZ



**Daniel Kyburz**  
Projektmanager  
Planung  
+41 (0)79 618 31 04  
daniel.kyburz@beergill.com



**Willy Iten**  
KAM Deutschschweiz &  
Gebietsleiter Zürich-Winterthur  
+41 (0)79 321 62 43  
willy.iten@beergill.com



**Markus Conrad**  
Leiter Verkauf & Marketing  
Mitglied der Geschäftsleitung  
+41 (0)79 541 88 45  
markus.conrad@beergill.com

#### GESAMTVERTRIEB



**Jean-Rodolphe Hofstetter**  
Gebietsleiter Mitte  
+41 (0)79 648 10 17  
jean-rodolphe.hofstetter@beergill.com



**Sebastian Schulz**  
Gebietsleiter Ost  
+41 (0)79 708 04 60  
sebastian.schulz@beergill.com

---

# Beer Grill – 3D Konfigurator

[www.beergrill.com](http://www.beergrill.com)

Ganz gleich ob für Restaurants, Bäckereien oder Metzgereien – unser neuer innovativer Konfigurator ermöglicht Ihnen die einfache Erstellung von Speisenausgabevitrinen, die sowohl funktional als auch ästhetisch überzeugen, ganz nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen. Mit oder ohne Unterbau, Schneidbrett und vieles mehr in nur wenigen Klicks sichtbar in 3D.



## Freier Zugang

Über unsere Webseite gelangen Sie zum BEER Konfigurator.



## Konfigurator

Starten Sie den BEER Konfigurator mittels Klick auf den Menüpunkt.



## Sortiment

Wählen Sie die entsprechende Produktkategorie aus.



## Wunschprodukt

Konfigurieren Sie nun Ihr Gerät nach Ihren Vorstellungen.



## Angaben

Tragen Sie Ihre E-Mail Adresse in das entsprechende Feld ein.



## Dokumente

Sie erhalten ein Mail mit Massbild, Kalkulation, DWG, DXF und Step Dateien.



## Fragen

Sollten Sie Fragen zum Konfigurator haben, kontaktieren Sie uns gerne.





BEER

Food perfectly presented



100 Jahre Beer Grill

**Beer Grill AG**  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

T: +41 (0)56 618 78 00  
F: +41 (0)56 618 78 49

info@beergrill.com  
www.beergrill.com

