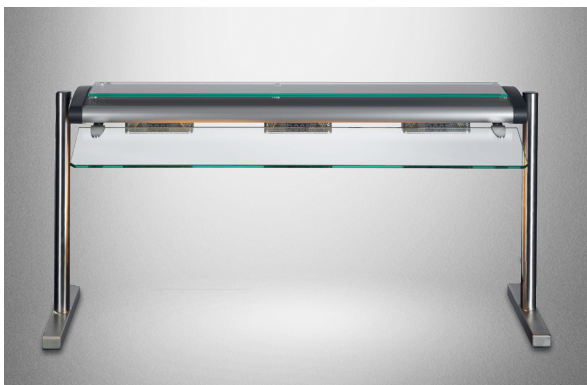




# BEER

Food perfectly presented

## PRODUKTSORTIMENT



# Beer Grill – Food perfectly presented

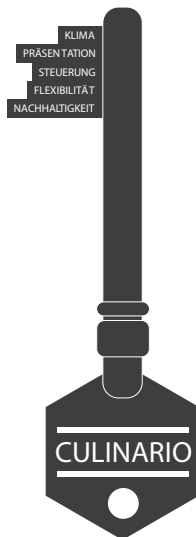
seit über 100 Jahren

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
- 17 Warmhalteplatten
- 19 Frontcooking + Gastro Grills
- 23 Speisenausgabe Module
- 27 Zubehör
- 28 Referenzen
- 30 Ansprechpartner
- 31 Konfigurator



**SWISS  MADE**  
DESIGN & QUALITY SINCE 1922





# SPEISENAUSGABEVITRINEN



Unser Highlight – die Culinaro-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



## Culinaro 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



## Culinaro 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

## Culinaro 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
- ❑ Spiegeleffekt 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



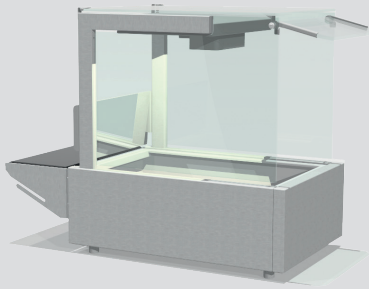
## Uno Top Cold

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



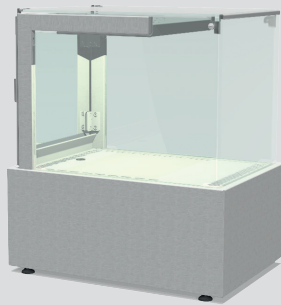


## Quadro Hot

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 Klimatisierungen 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





**SWISS  MADE**  
 DESIGN & QUALITY SINCE 1922







# WARMHALTEPLATTEN










Die BEER Warmhalteplatten sind edle und variable Lösungen bezüglich Kulinarik und Design für Buffets, Verkaufstheken und für das Catering.

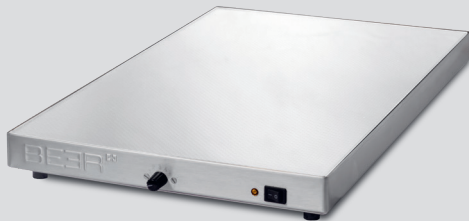


## BEER Warmhalteplatte


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





# 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





## 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





**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

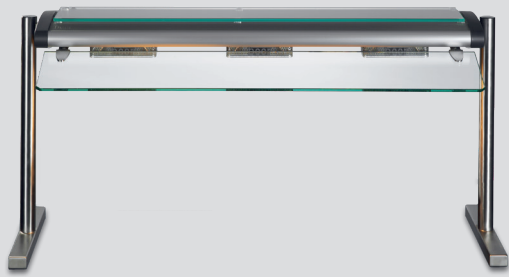


kompaktes Klima-System für kleinste Verkaufsflächen

- ❑ 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 Farblackierung, passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Ideal auch für den kombinierten Einsatz mit Solaris Design Licht-/ Wärmebrücke







## 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

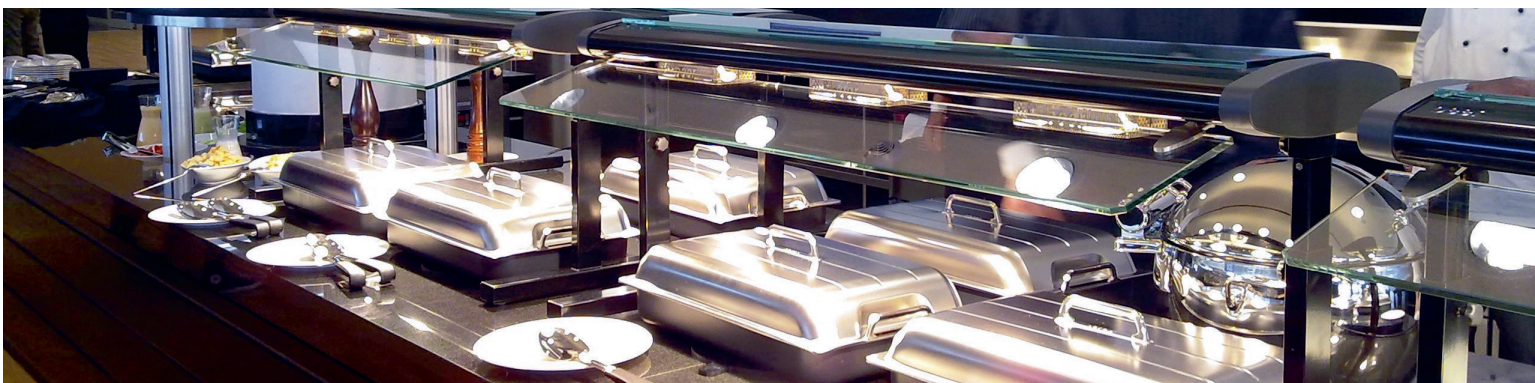


## Vario Hot Spot

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

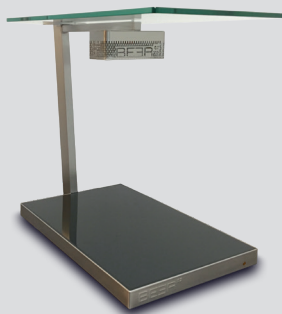




## Mobiler Hustenschutz

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 Aufschlaggerät
- ☒ 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

## Beer Grill – Referenzen

einige Beispiele

Im Projektgeschäft ist unseren Kunden eine fundierte Beratung, professionelle Betreuung während den Projektphasen sowie Zuverlässigkeit besonders wichtig. Sie suchen innovative Technik, ausgezeichnetes Design, bessere Kulinarik & Food-Konzepte, herausragende Qualität sowie Produkte, die sich auch anpassen lassen. Beer Grill ist ein Partner, der alles aus einer Hand bietet.



Bild: gourmetmedia/Aniela Lea Schafroth

### HoReCa

Genuss-Piazza DaRina, Bern



#### Grundanforderungen an das Buffet

- ☒ Optimale Warm-/Kühlhaltung der Speisen
- ☒ Einladende Food-Inszenierung
- ☒ Perfekte Ausleuchtung der Speisen
- ☒ Rasche und flexible Umrüstung der Vitrinen
- ☒ Einfache Bedienung sowie Reinigung
- ☒ Vollumfängliche Erfüllung der Hygiene-Anforderungen/HACCP Normen



### Retail

FRESH Food Market, Northern Cross, Dublin 17



#### Geräte von Beer Grill

- ☒ Culinario Easy, Einbaumodell
- ☒ Culinario Fire & Ice, Einbaumodell
- ☒ BEER Hot & Cold Rack, Standmodell

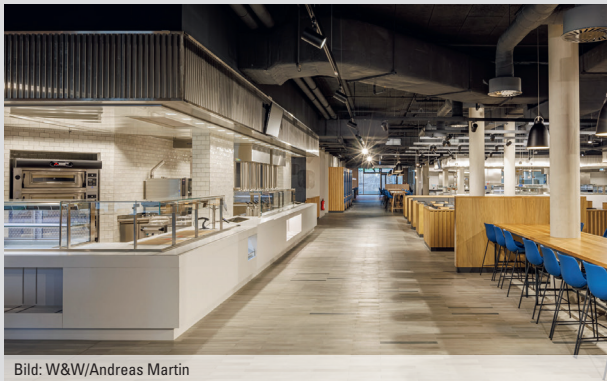


Bild: W&W/Andreas Martin

## Gemeinschaftsgastronomie

W&W-Campus, Kornwestheim



### Anforderungen an die Geräte von Beer Grill

- ❑ Solide und flexibel
- ❑ Bewältigung der Speisenausgabe bei hoher Gästefrequenz
- ❑ Maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität der Speisen aufgrund individueller Einstellmöglichkeit des Klimas pro GN
- ❑ Energieeffizient
- ❑ Integration der RFID-Technologie



## Verkehrsgastronomie

Marché International AG, Flughafen Prag



### Zielsetzungen für die Restaurants

- ❑ Konstante Temperaturkontrolle zur Warm-/Kühlhaltung der angebotenen Speisen auf 2 Ebenen im Sonder- und Grossformat
- ❑ Optimale Ausleuchtung der Speisen
- ❑ Gute Zugänglichkeit für die Bestückung und für die Kunden von beiden Seiten
- ❑ Optimale Raumausnutzung
- ❑ Fortschrittliches Hygienekonzept in der Speisenausgabe



Bild: gourmetmedia/Rolf Canal und zVg

## Freizeitgastronomie

Alp Carmenna, Arosa



### Anforderungen an die Geräte von Beer Grill

- ❑ Berücksichtigung der klimatischen Bedingungen auf 2134 Metern, damit die Gerichte die passende Temperatur halten können
- ❑ Bedienung einer hohen Gästezahl in vernünftiger Zeit
- ❑ Attraktive Speisenpräsentation
- ❑ Vermeidung von Food Waste
- ❑ Energieeffizient
- ❑ Schneller und kompetenter Servicedienst



**SWISS  MADE**  
DESIGN & QUALITY SINCE 1922

## **Ansprechpartner – persönlich, kompetent** \_\_\_\_\_

Bitte kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

### VERTRIEB ÖSTERREICH



**Sebastian Schulz**  
Verkaufsleiter Österreich  
+41 (0)79 708 04 60  
sebastian.schulz@beergrill.com

### GESAMTVERTRIEB



**Markus Conrad**  
Leiter Verkauf & Marketing  
+41 (0)79 541 88 45  
markus.conrad@beergrill.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

