

Der Teamplayer für die Profiküche:
Zwei Gararten parallel in einem Combi



Der Teamplayer für die Profiküche:

Zwei Gararten parallel in einem Combi

✓ Flexibilität

Voneinander **unabhängiges Garen** im oberen und unteren Garraum



✓ Individualität/ Kapazität

Mehr Kapazität bei gleicher Stellfläche; bessere Anpassung an den täglichen Bedarf (im Vergleich zu Standgeräten)



✓ Hygiene

Ein geschlossenes Gehäuse für eine **einfache Reinigung**

☐ MagicPilot

Das Bedienkonzept – so einfach wie ein Smartphone



☉ WaveClean

Automatisches Reinigungssystem. Sparsam im Wasserverbrauch.



Energie-Effizienz

Hygiene-Garraumtüren mit geschlossener 3-fach-Verglasung, Wärmetauscher und niedrigere Anschlusswerte



Best new catering equipment innovation



Best heavy equipment innovation

☐ FlexiRack

Kapazitäts-konzept

Hygiene
fugenlos
Oberfläch
eine ein
Reinigung

FlexiCombi team

Ergonomisch:
2 x MagicPilot
Touch-Displays
auf Augen-
höhe

isich:
se
chen für
fache
ng

1 Gerät –
2 Garrarten
parallel

Ergonomisch:
unterer Türgriff
um 180°
gedreht

✓ Installation

Getrennte Garräume mit
separaten Anschlüssen –
**Gerät komplett
vormontiert**

✓ Unterster Abwasser-
Anschlusspunkt bei
180 mm (kein Eingriff
in den Bodenaufbau)

✓ Arbeitssicherheit

Oberste Einschub-Ebene
unter 1600 mm*

* Beim 6er auf 6er Gerät

✓ Stellfläche

Auch **1/1 GN und 2/1 GN**
Geräte kombinierbar bei
gleichbleibender Geräte-
Abmessung

Optimale Garräumenausnutzung bei gleichbleibend,
niedrigen Anschlusswerten – mit dem **FlexiRack®**
Spezialmaß bis zu **50% mehr*** Gargut beim Braten
und Backen.

IHR MEHRWERT

+ 50%



* im Vergleich zu GN 1/1

GN 1/1

FlexiRack® Blech

Aufstellungsvarianten	FlexiCombi® 6.1 FlexiCombi® 6.1	FlexiCombi® 6.1 FlexiCombi® 6.2	FlexiCombi® 6.2 FlexiCombi® 6.2	FlexiCombi® 6.1 FlexiCombi® 10.1	FlexiCombi® 6.2 FlexiCombi® 10.1	FlexiCombi® 6.1 FlexiCombi® 10.2	FlexiCombi® 6.2 FlexiCombi® 10.2
MKN Bestellnummer	DKECOD615-615	DKECOD621-615	DKECOD621-621	DKECOD115-615	DKECOD115-621	DKECOD121-615	DKECOD121-621
Geräte-Maße (BxTxH)	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900
Elektro-Anschluss	2x 10,4 kW	10,4 und 20,9 kW	2x 20,9 kW	10,4 und 15,9 kW	20,9 und 15,9 kW	10,4 und 30,5 kW	20,9 und 30,5 kW
Kapazitäten	6.1 – 6.1	6.1 – 6.2	6.2 – 6.2	6.1 – 10.1	6.2 – 10.1	6.1 – 10.2	6.2 – 10.2
FlexiRack® (530 x 570 mm)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)
1/1 GN (530 x 325 mm)	2 x 6 (12)	6 und 12 (18)	2 x 12 (24)	6 und 10 (16)	12 und 10 (22)	6 und 20 (26)	12 und 20 (32)
2/1 GN (530 x 650 mm)	-	1 x 6	2 x 6 (12)	-	1 x 6	1 x 10	6 und 10 (16)
Backmaß (600 x 400 mm)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)	5 und 8 (13)	5 und 8 (13)	5 und 8 (13)	5 und 8 (13)
Teller ø 28 mm auf FlexiRack®-Rosten	2 x 24 (48)	2 x 24 (48)	2 x 24 (48)	24 und 40	24 und 40	24 und 40	24 und 40
12 Hähnchen à 1300 g auf FlexiRack® Hähnchengrillrost anstatt 8 Stk. auf 1/1 GN	2 x 24 (48) anstatt 2 x 16 (32)	24 und 32 (56) anstatt 16 und 32 (48)	2 x 32 (64)	24 und 36 (60) anstatt 16 und 24 (40)	32 und 36 (68) anstatt 32 und 24 (56)	24 und 48 (72) anstatt 16 und 48 (64)	32 und 48 (80)
4 Gänse à 5 kg pro FlexiRack® Spezialrost anstatt 2 Stück auf 1/1 GN	2 x 12 (24) anstatt 2 x 6 (12)	2 x 12 (24)	2 x 12 (24)	12 und 20 (32) anstatt 6 und 10 (16)	12 und 20 (32)	12 und 20	12 und 20
8 Rumpsteaks à 220 g auf 1/1 GN Spezial Grillrost	2 x 48 (96)	48 und 96 (144)	2 x 96 (192)	48 und 80 (128)	96 und 80 (176)	48 und 160 (208)	96 und 160 (256)
8 Lachsteaks à 180 g auf 1/1 GN Spezial Grillrost	2 x 48 (96)	48 und 96 (144)	2 x 96 (192)	48 und 80 (128)	96 und 80 (176)	48 und 160 (208)	96 und 160 (256)
12 Hähnchenbrüste à 140 g auf 1/1 GN Spezial Grillrost	2 x 72 (144)	72 und 144 (216)	2 x 144 (288)	72 und 120 (192)	144 und 120 (264)	72 und 240 (312)	144 und 240 (384)
4 Stk. Krustenbraten à 4 kg pro FlexiRack® Spezialrost anstatt 2 Stück auf 1/1 GN	2 x 12 (24) anstatt 2 x 6 (12)	2 x 12 (24)	2 x 12 (24)	12 und 20 (32) anstatt 6 und 10 (16)	12 und 20 (32)	12 und 20	12 und 20
3 Stk. Roastbeef à 4 kg pro FlexiRack® Spezialrost anstatt 2 Stück auf 1/1 GN	2 x 9 (18) anstatt 2 x 6 (12)	9 und 12 (21) anstatt 6 und 12 (18)	2 x 12 (24)	9 und 15 (24) anstatt 6 und 10 (16)	12 und 15 (27) anstatt 12 und 10 (22)	9 und 20 (29) anstatt 6 und 20 (26)	12 und 20 (32)
16 Croissants à 90 g auf FlexiRack® Backblech anstatt 8 Stück auf 1/1 GN	2 x 96 (192) anstatt 2 x 48 (96)	2 x 96 (192)	2 x 96 (192)	96 und 160 (256) anstatt 48 und 80 (128)	96 und 160 (256) anstatt 96 und 80 (176)	96 und 160 (256) anstatt 48 und 160 (208)	96 und 160 (256)
12 Laugenbrezeln à 100 g auf FlexiRack® Backblech anstatt 8 auf 1/1 GN	2 x 72 (144) anstatt 2 x 48 (96)	72 und 96 (168) anstatt 48 und 96 (144)	2 x 96 (192)	72 und 120 (192) anstatt 48 und 80 (128)	96 und 120 (216) anstatt 96 und 80 (176)	72 und 160 (232) anstatt 48 und 160 (208)	96 und 160 (256)
12 Schnitzel à 180 g auf FlexiRack® Backblech anstatt 8 Stück auf 1/1 GN	2 x 72 (144) anstatt 2 x 48 (96)	72 und 96 (168) anstatt 48 und 96 (144)	2 x 96 (192)	72 und 120 (192) anstatt 48 und 80 (128)	96 und 120 (216) anstatt 96 und 80 (176)	72 und 160 (232) anstatt 48 und 160 (208)	96 und 160 (256)



Optionen und Sonderzubehör:

- Two-in-one Reiniger- und Klarspülerkartuschen
- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- GN-Längseinschub
- FlexiRack® Bleche und Roste
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial Back- und Bratbleche
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

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

MagicPilot

EasyLoad

WaveClean

FlexiRack

GreenInside

VideoAssist

