

Food perfectly presented

BEER<sup>CH</sup>

## CONVENIENCE STATION PLUS

**NOUVEAU**

Chaleur sèche + chaleur active humide dans un seul appareil



### Solution parfaite pour une offre de repas polyvalente et efficace

Convenience Station plus le nouvel appareil de Beer Grill. La fusion des meilleures caractéristiques de la vitrine de distribution de repas éprouvée Culinario Touch avec la BEER Hot Tower.

Ce rayonnage de vente vous offre non seulement la possibilité de mettre en scène vos plats de manière à favoriser la vente, mais aussi une possibilité de réglage individuel du climat par case GN pour une conservation maximale et une qualité optimale des produits.

Avec ses trois niveaux, la Convenience Station plus offre la plateforme parfaite pour un choix varié de produits. Au niveau le plus bas, vos plats sont présentés au choix avec une chaleur sèche ou activement humide. Sur les deux niveaux supérieurs, vos aliments prêts à consommer, emballés ou non, sont parfaitement maintenus au chaud. La chaleur supérieure et inférieure peut être commandée individuellement par compartiment GN pour des plats frais et délicieusement tempérés.

Grâce à la commande tactile la plus récente et à la **technologie d'économie d'énergie (SEE)**, l'utilisation est simple et économise les ressources.

### Vos avantages

- ❑ Vitrine à 3 niveaux pour des repas à température individuelle
- ❑ Niveau inférieur au choix avec chaleur sèche ou active humide
- ❑ Les deux niveaux supérieurs de chaleur sèche
- ❑ Température de surface des plaques chauffantes BEER réglable en continu, 30 °C – 90 °C
- ❑ Lumière réglable individuellement par niveau
- ❑ Économies d'énergie grâce à la possibilité d'éteindre les niveaux pendant les heures creuses - avec un store de nuit en option, l'aspect visuel est également valorisé
- ❑ Commande tactile manuelle dans le soubassement
- ❑ **Technologie d'économie d'énergie (SEE)** au niveau le plus bas
- ❑ Portes battantes à l'arrière avec miroir du côté de l'opérateur
- ❑ Équipement possible par l'avant et/ou l'arrière
- ❑ Commande possible à l'avant et/ou à l'arrière
- ❑ **NOUVEAU** également **Convenience Station**, complète uniquement avec de la chaleur sèche grâce aux plaques chauffantes BEER

info@beergrill.com | www.beergrill.com





# CONVENIENCE STATION PLUS

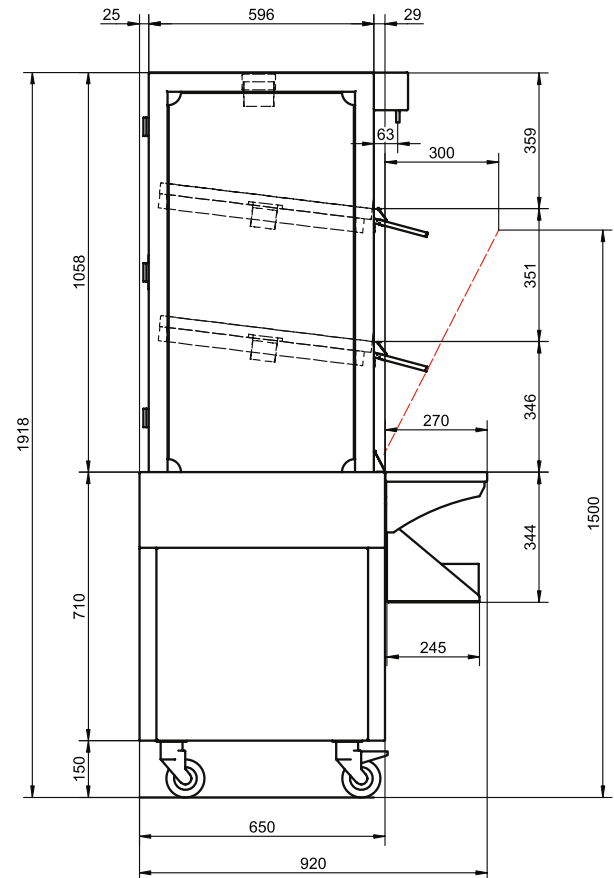
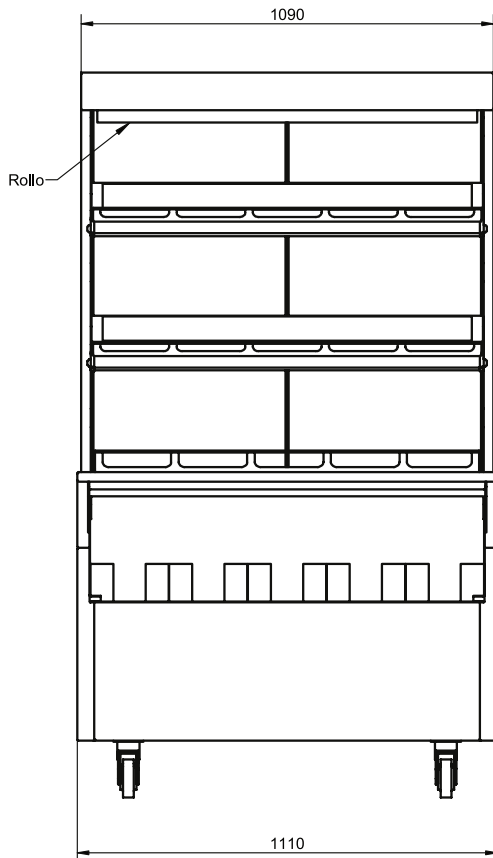
Chaleur sèche + chaleur active humide dans un seul appareil

## Données techniques

### Convenience Station plus – modèle mobile

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Tension	Puissance	Courant nominal max.	Fiche
GN 3/1	1110 x 650* x 1918	400 V	3630 W	5.3 A	Type 15/CEE 16

\*Cotes indiquées sans planche à découper (270 mm)



Food perfectly presented **BEER** 

#### Beer Grill AG

Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

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

#### Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

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

info@beergrill.com  
www.beergrill.com