Culinario Mistral

La station cuisine mobile - Un véritable phare de la gastronomie événementielle

Enthousiasmez vos hôtes avec votre art culinaire
La station de cuisine mobile Culinario Mistral est un élément phare de la gastronomie événementielle. Préparez des plats appétissants et laissez vos hôtes regarder par-dessus votre épaule sans qu'ils ne soient gênés par les odeurs.

Flexibilité
La station de cuisine mobile prête à être branchée garanti une flexibilité maximale. Grâce à une aspiration sur 3 côtés et un filtre à charbon actif, il n'est pas nécessaire de prévoir une installation d'évacuation externe. La Culinario Mistral peut être utilisée partout où vous le désirez pour préparer des repas frais en salle de banquets, au restaurant ou à l'extérieur.

Le grand choix de modules de cuisine vous permet de rôtir, griller, cuire, woker ou frire directement sous le regard de vos hôtes.

Voici quelques-uns de vos nombreux avantages:

- Station de cuisine mobile avec la technique d'éclairage éprouvée Culinario
- Station compacte et prête à être branchée, garantissant une flexibilité d'utilisation maximale
- Système intégré de séparation des odeurs, de graisses et de la vapeur
- Aspiration sur 3 côtés, pas besoin de système externe d'évacuation
- Option: revêtement peinture sur 3 côtés, assorti à votre concept individuel de coloris
- Option: glissoire à plateaux à accrocher ou décrocher
- Station ergonomique pour travailler confortablement

Culinario Mistral

La station cuisine mobile - Culinario Mistral

Interchangeables à tout moment, les divers modules de cuisine vous permettent de rôtir, griller, cuire, woker ou frire directement sous le regard de vos hôtes.

Données techniques - Culinario Mistral

Type	Dimensions (L x P x H)	Niche d'encastrement	Tension	Fusible	Fiche
Culinario Mistral - Modèle mobile - Modèle indépendante	1100 x 700 x 1295/ 1350 mm	pour 2 unités de cuisson	400 V	32 A	CEE 32

* Deux variantes de verrières disponibles.

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com

Culinario Mistral

Divers modules de cuisine pour une utilisation individuelle dans la Culinario Mistral ou comme module de cuisine indépendant:

1. Bain-marie

- Récipient intérieur embouti avec chauffage direct
- Température réglable par thermostat
- Avec robinet de vidange
- Convient pour les récipients Gastro-Norm en max. GN 1/1 avec une profondeur max. de150 mm

2. Plaque grill étroite

- Surface de gril rainurée, en acier spécial
- Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
- Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froid
- Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C

3. Plaque Griddle étroite

- Surface Griddle lisse, en acier spécial
- Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
- Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froid
- Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C

4. Combi-Griddle

- Surface Griddle lisse, en acier spécial
- Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
- Ecoulement à l'avant dans la surface Griddle en téflon et sortie à l'avant
- Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C

5. Cuiseur à pâtes

- Récipient intérieur embouti avec chauffage direct
- Température réglable par thermostat
- Convient pour les paniers à pâtes ronds et angulaires
- Préparation de jusqu'à 80 portions/h de pâtes faites à l'avance

6. Unité de cuisson induction

- Avec une ou deux zones de cuisson pour les casseroles compatibles induction d'un diamètre de fond de 130 à 260 mm
- Réglable de 150 à 3500/5000 watts
- Reconnaissance électronique de présence de casserole

7. Unité de cuisson Ceran

- Cuisson sur deux grands champs de cuisson en vitrocéramique sans condition de vaisselle spéciale
- Disponible immédiatement pour la cuisson, haut rendement
- La température peut se régler séparément à l'avant et à l'arrière

8. Wok à induction

- Une grande cuvette pour les woks compatibles induction
- La zone de cuisson est réglable de 150 à 3500/5000 watts
- Reconnaissance électronique de présence de casserole
- Avec voyant si les casseroles ne sont pas adaptées

9. Friteuse

- Réservoir d'huile avec le profil cadre embouti en une pièce
- Quantité aisée à nettoyer: jusqu'à 40 portions de frites/h
- Température réglable par thermostat de 100 à 190° C
- Corps de chauffe basculant, y compris panier à friture et couvercle plat

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879
info@beergrill.com
www.beergrill.com

Données techniques - les unités de cuisson avec fiche

Type	Article	Dimensions * (L x P x H)	Puissance	Tension	Protection
1. Bain-marie	201 132	380 x 600 x 210 mm	1800 W	230 V 1 N/AC	10 A
2. Plaque grill étroite	201 147	380 x 600 x 210 mm	4000 W	400 V 2 N/AC	10 A
3. Plaque Griddle étroite	201 140	380 x 600 x 210 mm	4000 W	400 V 2 N/AC	10 A
4. Combi-Griddle	201 142	380 x 600 x 210 mm	4000 W	400 V 2 N/AC	10 A
5. Cuiseur à pâtes	201 136	380 x 600 x 210 mm	6000 W	400 V 3 N/AC	16 A
6. Unité de cuisson induction avec 1 ou 2 zones - 1 x 3500 W - 1 x 5000 W - 2 x 3500 W - 2 x 5000 W	 201 138 201 139 201 131 201 135	380 x 600 x 210 mm	 1 x 3500 W 1 x 5000 W 2 x 3500 W 2 x 5000 W	 230 V / 1 N/AC 400 V / 3 N/AC 400 V / 3 N/AC 400 V / 3 N/AC	 10 A 10 A 16 A 16 A
7. Unité de cuisson Ceran	201 134	380 x 600 x 210 mm	2 x 2500 W	400 V 3 N/AC	16 A
8. Wok à induction - 3500 W - 5000 W	 201 130 201 133	380 x 600 x 210 mm	 3500 W 5000 W	 230 V / 1 N/AC 400 V / 3 N/AC	 16 A 10 A
9. Friteuse	201 137	380 x 600 x 210 mm	6000 W	400 V 3 N/AC	10 A

Les pieds sont réglables en hauteur = hauteur de l'appareil de 208 à 218 mm

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com

Food perfectly presented BEER

BEER TOP GRIL

Griller et maintenir au chaud de manière efficace
sur le plan énergétique

Réglage en continu de la température pour un maximum de flexibilité

Le BEER Top Gril se caractérise par des temps de chauffe courts et une puissance de chauffe exceptionnelle. Qu'il s'agisse de viande, de poisson ou de légumes en tout genre, le BEER Top Gril permet de griller et de maintenir au chaud simplement sans effort.

Un sélecteur de mise en pause (Standby) a été installé sur le BEER Top Gril. Dans les périodes de faible affluence la consommation du gril peut ainsi être abaissée de 67% et la chaleur rayonnante de l'appareil fortement réduite. La structure en acier inoxydable se nettoie facilement. La construction très robuste garantit en plus une longue durée de vie, même en cas d'utilisation fréquente. Le réglage en continu de la température jusqu'à 350 °C vous offre la flexibilité nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil. Vos aliments peuvent ainsi être grillés et maintenus au chaud de manière appétissante et délicate.

Une grande variété

Le Beer Top Gril est disponible en deux tailles. Le petit modèle S-55 offre 3 zones de cuisson individuelles, tandis que le grand modèle S-804 dispose de zones de cuisson séparées. Pour une utilisation de l'espace optimale, le salamandre peut être fixé à une paroi à l'aide d'une console murale.

Vos avantages

- Réglage en continu de la température jusqu'à 350 °C
- Sélecteur de mise en pause (Standby)
- Temps de mise à température rapide
- Performance de cuisson exceptionnelle
- Économie d'énergie jusqu'à 67%
- Faible rayonnement de chaleur
- Deux modèles différents disponibles:
  S-55 avec 3 zones de cuisson, S-80 avec 4 zones de cuisson
- Combinaison idéale avec la grille de barbecue
  R-55 / R-85 de Beer
- Fabriqué en acier inoxydable

BEER TOP GRIL

Griller et maintenir au chaud de manière efficace sur le plan énergétique

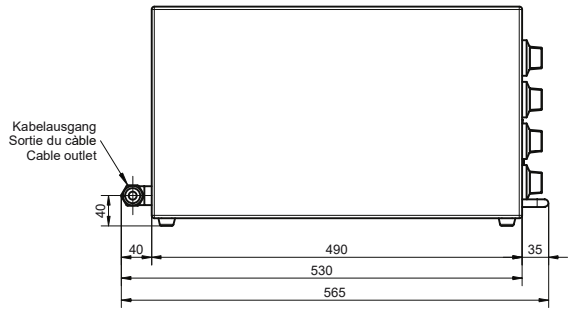
Données techniques

BEER Top Gril

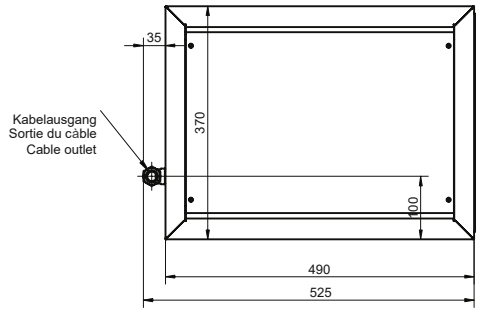
Modèle	N° d'article	Dimensions mm (L x P x H)	Surface utile du gril mm	Puissance	Tension	Max. courant nominal	Poids	Fiche*
S-55	200654	710 x 490 (+75) x 290	530 x 450	4800 W	400 V	6.9 A	32 kg	sans
S-80	200652	1000 x 490 (+35) x 370	780 x 400	7000 W	400 V	11.5 A	64 kg	sans

*tous les modèles avec env. 2 m de câble de raccordement, sans fiche. Sur demande, fiche de type 15 (max. 10 A), fiche de type 25 (max. 16 A) ou fiche CEE 16 (max. 16 A) montée sur le câble de raccordement

BEER Top Gril S-55, ill. à droite en vue latérale



BEER Top Gril S-80, ill. à droite en vue latérale



Grille pliante pratique, disponible comme accessoire

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

Grills électriques Beer

Parfait pour toutes les grillades de viande et de poisson

Marques de grill fines et appétissantes

Les grills électriques robustes Beer convainquent par un temps de mise à température rapide et une performance de cuisson exceptionnelle. Les différentes zones de cuisson de la surface du grill vous offrent la plus grande flexibilité pour les grillades. Les marques de grill fines et appétissantes de même que l'utilisation réduite d'huile et de graisse vous surprendront, vous et vos hôtes.

Des résultats de grillade excellents

Tous les trois modèles de grills électriques Beer sont équipés d'un réglage de température en continu jusqu'à 350 °C. L'encombrement réduit du grill ainsi que la surface du grill généreuse font des grills électriques Beer l'idéal pour le quotidien et sont aussi mobiles. Ils conviennent parfaitement pour toutes les grillades de viandes, poissons et légumes.

Voici une sélection de vos nombreux avantages:

- Temps de mise à température rapide
- Réglage en continu de la température jusqu'à 350 °C
- Combinaison idéale avec le BEER Top Grill
- Accessoires pratiques disponibles comme protection contre les éclaboussures de graisses et grille à insérer
- Marques de grill fines et appétissantes
- Les grills sont parfaits pour une utilisation mobile (p. ex. pour le service traiteur)

Grills électriques Beer

Beer grill électrique R-55

Beer grill électrique R-85

Données techniques

Modèle	Article	Dimension (L x P x H)	Dimension surface de grill	Tension	max. courant nominal	Puissance	Poids	Fiche
R-55WH* (commutateur sur le côté large)	200604	710 x 560 x 185 mm	520 x 365 mm	400 V 2 PNE	3.0 A	1.4 kW	21 kg	sans fiche
R-55 (commutateur sur le côté large)	200603	710 x 560 x 185 mm	520 x 365 mm	400 V 2 PNE	11.3 A	5.2 kW	21 kg	sans fiche
R-55FB (commutateur sur le côté étroit)	200611	491 x 735 x 190 mm	365 x 520 mm	400 V 2 PNE	11.3 A	5.2 kW	23 kg	sans fiche
R-85 (commutateur sur le côté large)	200602	1000 x 560 x 185 mm	810 x 365 mm	400 V 3 PNE	11.3 A	7.8 kW	31 kg	sans fiche

Tous les modèles sont fournis avec un cordon d'alimentation d'environ 2 m, sans fiche
Sur demande, le montage d'une fiche est possible: fiche type 15 (R-55WH en Suisse), type 25 (max. 16 A) ou CEE 16 (max. 16 A).
*WH = Grill électrique seulement pour le maintien au chaud

Accessoires pratiques:
protection contre les éclaboussures de graisses en 3 éléments à insérer

Grilles à insérer de diverses tailles

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879
info@beergrill.com
www.beergrill.com

GRIL À GAZ BEER

Consommation de gaz économique grâce au réglage en continu

Le gril à gaz pour les plus hautes exigences

Le gril à gaz Beer au design moderne promet de meilleurs résultats pour les grillades de viandes, de poissons et de légumes. Les tubes de brûleurs sont perforés à deux rangées et garantissent une distribution optimale de la chaleur. Grâce à la construction robuste et aux 3 zones de chauffe qui sont équipées chacune d'un système de surveillance de la flamme, le gril à gaz Beer répond aux plus hautes exigences. Le réglage en continu permet une consommation de gaz économique.

Flexibilité d'utilisation

Homologué pour une utilisation dans les halles, les cantines de fêtes ainsi que dans les cuisines de cantine, le gril à gaz Beer fonctionne selon la version avec du gaz naturel ou liquide. Le gril se nettoie facilement et rapidement car tous les éléments essentiels s'enlèvent sans outils et peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle. Le gril à gaz de table peut être placé tout simplement sur des pieds rabattables ou le support mobile et inférieur (disponibles en option) et transformé en modèle sur pieds ou modèle mobile. Le soubassement loge deux bouteilles à gaz.

Vos avantages

- 3 zones de chauffe équipées chacune de 4 tubes de brûleurs démontables à la main pour le nettoyage dans un lave-vaisselle
- Chaque zone de chauffe est équipée d'un système de surveillance de la flamme
- Les tubes de brûleurs sont perforés à deux rangées et garantissent une distribution optimale de la chaleur
- Réglage continu pour une consommation de gaz économique
- Nettoyage rapide et simple – tous les éléments s'enlèvent sans outils et se nettoient dans le lavevaisselle
- Surface de gril généreuse
- Version pour l'utilisation avec du gaz naturel ou liquide
- Homologué pour les halles, les cantines de fêtes et les cuisines de cantine
- Le gril est empilable
- Entièrement fabriqué en acier au chrome-nickel
- Divers accessoires disponibles

BEER GASGRILL

Consommation de gaz économique grâce au réglage en continu

Données techniques

Gril à gaz Beer

Dimensions appareil mm, sans pieds (L x P x H)	Dimensions appareil mm, avec pieds (Lx P x H)	Dimensions surface du gril mm	Puissance	Poids	Gaz propane ou gaz butane consommation et perssion de service	Gaz naturel consommation et pression de service
787 x 679 x 303	787 x 679 x 949	685 x 495	27 kW	37 kg	max. 1.55 kg/h 50 mbar	– 20 mbar

Gril empilable pour un encombrement réduit

Pieds rabattables ou châssis mobile rabattable

Accessoires pratiques: pare-vent et plateaux latéraux

Pour permettre le nettoyage pratique dans le lave-vaisselle, les tubes de brûleurs et les plaques latérales du gril s'enlèvent en un tour de main et sans outils.

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

LE GRIL EXTÉRIEUR DE BEER

Des grillades durables en plein air pour des moments de grillade inoubliables

NOUVEAU

La nouvelle dimension des grillades pour les lieux publics

Découvrez le gril d'extérieur parfait pour des expériences de grillades inoubliables. Nos grils de haute qualité, disponibles en différentes versions, notamment électrique, gaz naturel et propane, sont conçus pour répondre aux besoins des institutions telles que les municipalités, les associations, les maisons de retraite et autres établissements. Ces grils sont destinés à être installés dans des espaces publics, offrant ainsi à la communauté la possibilité de profiter ensemble de l'art du barbecue.

La surface de cuisson généreuse, divisée en zones de chauffage pratiques, permet de griller simultanément différents plats. Que ce soit des steaks juteux, des légumes croustillants ou de délicats filets de poisson, tout est cuisiné facilement sur nos grils d'extérieur. Grâce à leur conception conviviale, il vous suffit d'ouvrir le couvercle, d'appuyer sur le bouton et vous êtes prêt à commencer. Faire des grillades devient un vrai plaisir.

Nos grils d'extérieur se distinguent par leur chauffage rapide et leur performance de cuisson parfaite. Fabriqués à partir de matériaux de qualité supérieure, ils garantissent une construction solide qui résiste à une utilisation quotidienne et assure une durabilité longue durée.

Vos avantages

- Les grils extérieurs puissants
- Conçu pour les municipalités, les associations, les maisons de retraite, etc.
- Temps de chauffe court et excellente puissance de chauffage
- Différentes zones de chauffage permettent de griller à la perfection
- Manipulation facile – ouvrir le couvercle, appuyer sur le bouton, commencer à griller
- Temps de cuisson réglé électriquement, le gril s'éteint après un temps défini
- Un design innovant et une technologie intelligente
- Construction robuste, appareil en acier inoxydable
- Démontage rapide et facile des composants du gril
- Inclus dans la livraison: 1x brosse métallique, 1x bac à graisse
- Disponible en gril électrique, au gaz naturel ou au gaz liquéfié
- Accès libre pour tous

LE GRIL EXTÉRIEUR DE BEER

Grillades en plein air durables

Données techniques

Gril extérieur au gaz naturel

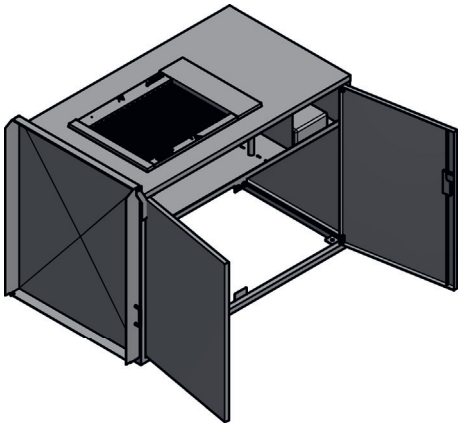
Version	Dimensions mm (L x P x H)	Surface de grill mm (L x P)	Données techniques	N° d'article
Modèle de table	787 x 679 x 303	685 x 495	2.7 kW / 37 kg / 20 mbar	2040013
Le soubassement avec portes battantes	1300 x 750 x 982	–	Fonctionnement, y compris surveillance de la flamme	2041088
Serrure pour le soubassement	–	–	2 clés incluses	2041089

Gril extérieur au gaz liquéfié (propane/butane)

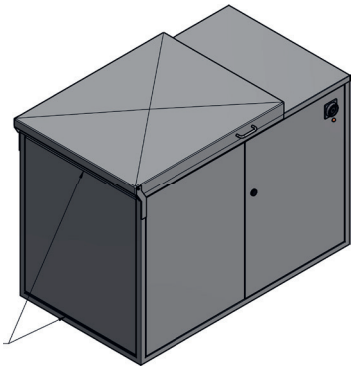
Version	Dimensions mm (L x P x H)	Surface de grill mm (L x P)	Données techniques	N° d'article
Modèle de table	787 x 679 x 303	693 x 503	22.5 kW / 230 V / Stecker Typ 12	2040014
Le soubassement avec portes battantes	1300 x 750 x 982	–	Fonctionnement, y compris surveillance de la flamme	2041080
Serrure pour le soubassement	–	–	2 clés incluses	2041089

Gril électrique extérieur

Version	Dimensions mm (L x P x H)	Surface de grill mm (L x P)	Données techniques	N° d'article
R-55	715 x 530 x 185	520 x 365	400 V / 5.2 kW / 11.3 A / 21 kg	200608
R-85	880 x 490 x 185	810 x 365	400 V / 7.8 kW / 11.3 A / 21 kg	200607
Le soubassement avec portes battantes	1300 x 750 x 982	–	Fonctionnement, y compris la minuterie	200584
Serrure pour le soubassement	–	–	2 clés incluses	2041089



Canaux d'aération laisser libre sur le carénage gauche & droit!



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

Combiné grill barbecue

Combiné barbecue équipé pour une cuisson parfaite des aliments

Équipements optimaux - même pour les grandes occasions

La saucisse grillée est et reste un succès de vente incontournable lors de toutes vos manifestations et très appréciée de vos invités. Avec le gril à saucisses combiné de Beer Grill, vous êtes prêts à toutes les éventualités. D'une capacité de 250 saucisses à l'heure, le grill à saucisses combiné vous permet de faire face au coup de feu! Les saucisses sont grillées dans le BEER Top Grill situé au bas de l'appareil et sont ensuite présentées et maintenues au chaud sur la grille supérieure. L'éclairage composé de puissants réflecteurs IR, soutient les ventes, assure une parfaite mise en scène des saucisses, crée par sa douce chaleur venant du haut une atmosphère idéale et attirent vos invités qui profitent des courtes files d'attente

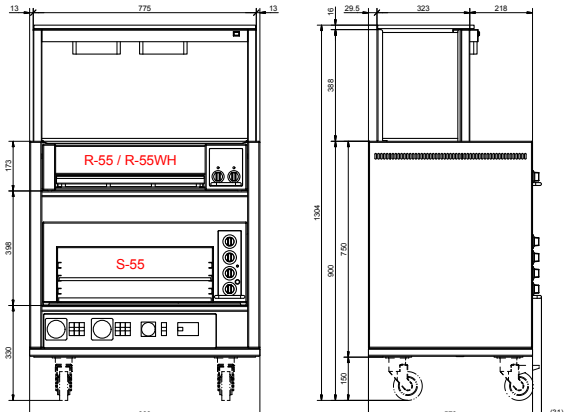
Le développement continu - pour votre succès

La puissance de branchement du nouveau gril à saucisses combiné a été notablement réduite, sans porter atteinte pour autant à la capacité de l'appareil. Nous avons ainsi pu utiliser un connecteur de type 15 ou CEE 16 à la place du modèle CEE 32.

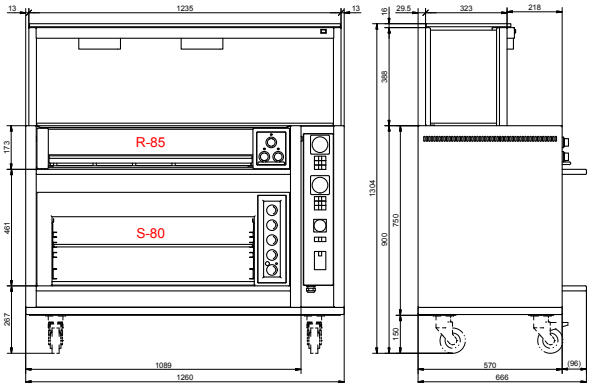
Voici une brève sélection des avantages:

- Grill rapide avec le BEER Top Grill
- Optimisation de la consommation énergétique et réduction de la chaleur rayonnante
- Système infrarouge qui garantit un effet doré optimal
- Ponts lumineux/thermiques optionnels pour un éclairage parfait et un maintien au chaud de vos aliments pendant plusieurs heures
- Sur demande, disponible avec vitre frontale, latérale et verre alimentaire
- Barbecue grill mobile disponible en deux tailles différentes
- Le BEER Top Grill et le grill électrique Beer peuvent être aisément démontés du barbecue et utilisés séparément
- Mobilité élevée d'un barbecue compact sur roulettes
- Appareils et corps mobile en CNS
- Divers accessoires pratiques

Combiné grill barbecue



Type RS-55 comprenant :	Article	Puissance
Barbecue mobile	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous
BEER Top Grill S-55	200654	4800 W
Grill électrique R-55 ou Grill électrique R-55WH	200603 200604	5200 W 1400 W
en option: 2 grilles rabattables	200667	-



Typ RS-85/80 comprenant	Article	Puissance
Barbecue mobile	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous
BEER Top Grill S-80	200652	7000 W
Grill électrique R-85	200602	7800 W
en option: 3 grilles rabattables	200667	-

Type	Variante de montage du barbecue	Article	Dimensions L x P x H (mm)	Raccorde-ment	Fiche
RS-55WH*	Barbecue mobile	210651WH	800 x 570 x 900 mm	6'200 W 400 V / 25 A	CEE 16A / Typ 15
RS-55WH*	Barbecue mobile avec bloc lumineux/thermique - avec vitre frontale - avec vitre frontale, 2 vitres latérales - avec vitre frontale, 2 vitres latérales, verre alimentaire	210650WH	800 x 570 x 1304 mm	6'800 W 400 V / 25 A	CEE 16A / Typ 15
RS-55	Barbecue mobile	210651	800 x 570 x 900 mm	10'000 W 400 V / 25 A	CEE 32A
RS-55	Barbecue mobile avec bloc lumineux/thermique - avec vitre frontale - avec vitre frontale, 2 vitres latérales - avec vitre frontale, 2 vitres latérales, verre alimentaire	210650	800 x 570 x 1304 mm	10'600 W 400 V / 25 A	CEE 32A
RS-85/80	Barbecue mobile	210653	1260 x 570 x 900 mm	14'800 W 400 V / 25 A	CEE 32A
RS-85/80	Barbecue mobile avec bloc lumineux/thermique - avec vitre frontale - avec vitre frontale, 2 vitres latérales - avec vitre frontale, 2 vitres latérales, verre alimentaire	210652	1260 x 570 x 1304 mm	15'400 W 400 V / 25 A	CEE 32A

*WH = Combiné grill barbecue avec le grill électrique seulement pour le maintien au chaud

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879
info@beergrill.com
www.beergrill.com

Turmix gril de contact

Extrêmement rapide et compact - griller, rissoler, maintenir au chaud et faire revenir

Pour la préparation rapide et appétissante

Le gril de contact de Turmix est idéal pour la préparation rapide et appétissante de spécialités du gril comme viandes, poissons, légumes, toasts, spécialités au fromage, et des sandwiches chauds. La chaleur est communiquée des deux côtés à la fois aux aliments. De ce fait, les temps de cuisson sont très courts. Sous l'influence simultanée de la chaleur sur les deux faces, les pores se ferment immédiatement, la viande conserve son jus, la grillade conserve sa taille originale et perd un minimum de poids et le résultat est tendre et juteux.

Grâce au nouveau Multi-Timer intégré à mémoires programmables pour 7 ou 14 temps de cuisson (suivant le modèle), vous préparez vos spécialités dans une qualité constante.

Les plaques à griller en fonte grise massive sont bien isolées et résistantes aux rayures. La plaque supérieure du gril, parfaitement équilibrée et librement mobile, s'adapte à chaque morceau de viande et se commande aisément d'une seule main. La température du gril est réglable en continu de 50 – 300°C par thermostat.

Les avantages:

- Température constante même avec charge élevée
- Fonction Multi-Timer programmable à 7 mémoires pour les appareils à 1 plaque et 14 mémoires pour les appareils à deux plaques.
- Les temps de cuisson sont très courts
- La grillade conserve sa taille originale et perd un minimum de poids
- La grillade est tendre et juteuse
- Bâti en acier chrome-nickel 18/10
- Commutateur principal Marche/Arrêt avec lampe de contrôle
- Lever et abaisser en continu la plaque supérieure
- Collecteur de graisse amovible
- Deux différents grandeurs et des différents plaques (plaques rainurées et lisse)
- Economique, puisque la cuisson ne nécessite pratiquement pas de graisse
- Compact, polyvalent, inusable et économe en énergie
- Le volume de livraison comprend: spatule, brosse à nettoyage, racloir, mode d'emploi et un exemple de Beer Clean

Turmix gril de contact

Appareil à deux plaques:
plaque supérieur rainurée, plaque inférieure lisse

Données techniques

Modèle	Article	Dimensions appareils	Dimensions surface à griller	Plaques	Poids	Puissance	Tension	Courant nominal
Turmix Type 246 (Appareil à une plaque)	200246	380 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	rainurée rainurée	42 kg	4000 W	400 V	6 A
Turmix Type 247 (Appareil à une plaque)	200247	390 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	rainurée lisse	44 kg	4000 W	400 V	6 A
Turmix Type 258 (Appareil à deux plaques)	200258	745 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	rainurée rainurée	83 kg	8000 W	400 V	12 A
Turmix Type 259 (Appareil à deux plaques)	200259	765 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	rainurée lisse	87 kg	8000 W	400 V	12 A

Tous les modèles avec câble de raccordement, sans fiche.
Fiche monté au câble de raccordement sur option: Type 15 (max. 10 A), Type 25 (max. 16 A) ou CEE 16 (max. 16 A).

En plus pour les types 247 et 259:
Plaque supérieure et inférieure enclenchables séparément, plaque inférieure réglable horizontalement ou inclinée

Turmix gril de contact de Beer: Homologation CE

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach
Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879
info@beergrill.com
www.beergrill.com

Gril pour poulets BGT-4

Gril à haute performance pour cuire, rôtir ou griller des volailles et des viandes

Destiné à la mise en oeuvre dans des restaurants, cantines, snack-bars, boucheries, centres commerciaux, piscines etc.

Portes équipées de vitres panoramiques de sécurité avec revêtement thermoréfléchissant aussi bien du côté service que du côté clientèle, charnières à gauche. Tiroir à graisse amovible avec écoulement. Rotor aisément amovible pour y fixer 4 paniers suspendus ou 4 doubles broches pour poulets.

Système de chauffage à air pulsé, aussi utilisable à basse température. Deux lampes spéciales infrarouges à quartz donnent un éclairage attractif et fournissent une source de chaleur supplémentaire. La lampe côté clientèle peut être enclenchée séparément. Développement minimal de fumée. Commande analogique manuelle avec thermostat pour le réglage en continu de 50 - 250° C et des durées avec minuterie jusqu'à 4 heures.

Les avantages:

- Gril à haute performance pour cuire, rôtir ou griller des volailles et des viandes
- Commande manuelle
- Réglage en continu de 50 - 250° C
- Durées avec minuterie jusqu'à 4 heures
- Des vitres panoramiques de sécurité
- Tiroir à graisse amovible
- Le volume de livraison comprend: 4 paniers suspendus, 4 doubles broches, 2 pinces à broches
- 2 lampes spéciales infrarouges à quartz
- Divers d'accessoires en option, par exemple: Moule à fromage d'Italie, plaque de cuisson au four, paroi arrière en ACN avec verrouillage

Gril pour poulets BGT-4

Données techniques BGT-4

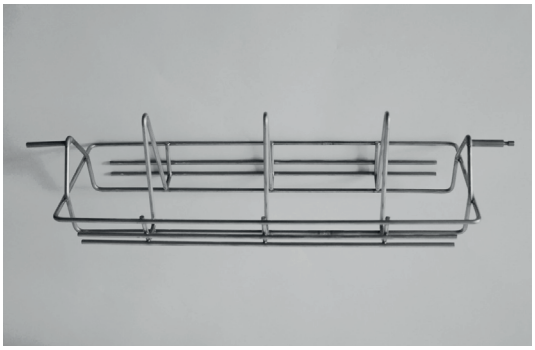
Modèle	Article	Dimensions L x P x H (mm)	Poids net	Puissance	Tension	Ampère	Fiche
BGT-4	200506	825 x 590 x 750	80 kg	5.2 kW	400 V	16 A	CEE 16

Capacité par charge

Desription	Nombre
Broches	4
Paniers	4
Poulets (à 1kg)	12 - 16
Rôti	16 - 18 kg
Fromage d'Italie	16 -18 kg
Croissants au jambon	28 - 36

Accessoires

Description	Article
Support inférieur mobile	-
Console murale en ACN	-
Double broche	2001360
Panier suspendu	2001326
Etagère pour poulet	2001350
Pince à broche	2001370
Moule à fromage d'Italie	200530
Plaque de cuisson au four	2001705



Etagère pour poulet

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com

Gril pour poulets Rotinio 5P eco

Gril pour poulets moderne et performant

Préparation efficace et meilleurs résultats de cuisson

Les performances du Rotinio 5P eco sont idéales pour rôtir, griller, cuire à hautes et basses températures tous les genres de mets. Avec la commande programmable et une sélection de 99 programmes, l'affichage numérique lisible et le minuteur de cuisson, le Rotinio 5P eco convient particulièrement bien pour l'utilisation dans des boucheries, des buvettes, des centres commerciaux, des restaurants et des cantines.

La température est réglable de 30 °C à 250 °C. Deux lampes spéciales à quartz infrarouge peuvent être enclenchées individuellement et permettent un brunissage de vos mets particulièrement appétissant.

Présentation plaisante

Grâce au vitrage panoramique réflecteur de chaleur côté service et client, le produit en rotation est toujours visible aussi bien pour vous et que pour votre clientèle.

Les avantages:

- Gril performant pour rôtir, griller, cuire à hautes et basses températures
- Commande programmable et une sélection de 99 programmes
- Affichage numérique pratique et lisible
- Réglage de la température de 30 °C à 250 °C
- Minuteur de cuisson allant jusqu'à 6 heures
- Deux lampes spéciales à quartz infrarouge pour un brunissage optimal
- Vitrage panoramique réflecteur de chaleur côté service et client
- Plat lèchefrites amovible
- Modèles pour 5 ou 10 broches
- En option: hotte d'aspiration
- Autres accessoires disponibles tels que support sur roulettes, supports poulets, formes pour le fromage d'Italie, etc.

Gril pour poulets Rotinio 5P eco

Données techniques Rotinio 5P eco

Modèle	Article	Dimension L x P x H (mm)	Poids net	Puissance	Tension	Ampère	Fiche
Rotinio 5P eco	216110	835 x 710 x 895	130 kg	6.6 kW	400 V	16 A	CEE 16
Rotinio 5P eco Combi	216114	835 x 710 x 1775	266 kg	13.2 kW	400 V	32 A	CEE 32A

Capacité par charge

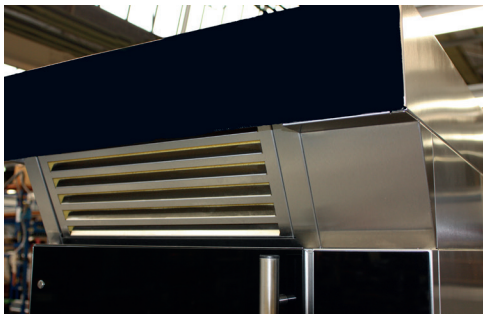
Description	Nombre - Rotinio 5P eco	Nombre - Rotinio 5P eco Combi
Broches	5	10
Paniers	5	10
Grilles pour l'armoire chauff.	-	-
Poulets (à 1kg)	15 - 20	30 - 40
Rôti	20 - 25 kg	40 - 50 kg
Fromage d'Italie	20 - 25 kg	40 - 50 kg
Croissants au jambon	35 - 45	70 - 90

Rotinio 5P eco Combi

Accessoires

Description	Article
Support inférieur fix	216536
Support mobile	330650
Console murale en ACN	201853
Double broche	200360
Panier suspendu	2001326
Etagère pour poulet	2001350

Vous trouverez d'autres accessoires sur notre liste de prix



En option: hotte d'aspiration

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com

Gril pour poulets Rotinio 8P eco

Gril pour poulets moderne et performant

Préparation efficace et meilleurs résultats de cuisson

Les performances du Rotinio 8P eco sont idéales pour rôtir, griller, cuire à hautes et basses températures tous les genres de mets. Avec la commande programmable et une sélection de 99 programmes, l'affichage numérique lisible et le minuteur de cuisson, le gril convient particulièrement bien pour l'utilisation dans des boucheries, des buvettes, des centres commerciaux, des restaurants et des cantines.

La température est réglable de 30 °C à 250 °C. Deux lampes spéciales à quartz infrarouge peuvent être enclenchées individuellement et permettent un brunissage de vos mets particulièrement appétissant.

Présentation plaisante

Grâce au vitrage panoramique réflecteur de chaleur côté service et client, le produit en rotation est toujours visible aussi bien pour vous que pour votre clientèle.

Les avantages:

- Gril performant pour rôtir, griller, cuire à hautes et à basses températures
- Commande programmable et une sélection de 99 programmes
- Affichage numérique pratique et lisible
- Réglage de la température de 30 °C à 250 °C
- Minuteur de cuisson allant jusqu'à 6 heures
- Deux lampes spéciales à quartz infrarouge pour un brunissage optimal
- Vitrage panoramique réflecteur de chaleur côté service et client
- Tiroir à graisse amovible
- Modèles pour 8 ou 16 broches
- En option: hotte d'aspiration
- Autres accessoires disponibles tels que support sur roulettes, support poulets, formes pour le fromage d'Italie, etc.

Gril pour poulets Rotinio 8P eco

Données techniques Rotinio 8P eco

Modèle	Article	Dimensions L x P x H (mm)	Poids net	Puissance	Tension	Ampère	Fiche
Rotinio 8P eco	216120	995 x 830 x 1050	185 kg	10.5 kW	400 V	16 A	CEE 16
Rotinio 8P eco Combi	216124	995 x 830 x 2080	375 kg	21 kW	400 V	32 A	CEE 32A

Capacité par charge

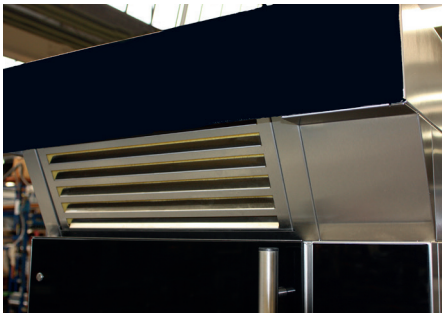
Description	Nombre - Rotinio 8P eco	Nombre - Rotinio 8P eco Combi
Broches	8	16
Paniers	7	14
Grilles pour l'armoire chauff.	-	-
Poulets (à 1kg)	28 - 40	56 - 80
Rôti	28 - 35 kg	56 - 70 kg
Fromage d'Italie	28 - 35 kg	56 - 70 kg
Croissants au jambon	56 - 70	112 - 140

Rotinio 8P eco Combi

Accessoires

Description	Article
Support inférieur fix	216537
Support mobile	330660
Double broche ø 6 mm	2001361
Panier suspendu	2001310
Etagère pour 4 poulets	2001352
Etagère pour 5 poulets	2001350

Vous trouverez d'autres accessoires sur notre liste de prix



En option: hotte d'aspiration

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com