Culinario Mistral

Die mobile Frontcooking-Station — ein Highlight in der Erlebnisgastronomie

Begeistern Sie Ihre Gäste mit Ihrer Kochkunst

Culinario Mistral, die mobile Frontcooking-Station ist ein wahres Highlight in der Erlebnisgastronomie. Bereiten Sie appetitliche Speisen zu und lassen Sie sich dabei von Ihren Gästen über die Schulter blicken - und das ohne Geruchsbelästigung.

Flexibilität

Die mobile, steckerfertige Frontcooking-Station garantiert höchste Flexibilität. Dank der 3-seitigen Absaugung und dem integrierten Aktivkohlefilter ist keine externe Abluftanlage erforderlich. So lässt sich Culinario Mistral überall dort einsetzen, wo Sie frische Speisen zubereiten wollen - ob im Bankettsaal, im Restaurant oder im Freien.

Die grosse Auswahl an Kochmodulen ermöglicht Ihnen das Braten, Grillen, Kochen, Woken oder Frittieren direkt vor Ihren Gästen.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- Mobile Frontcooking-Station mit der bewährten Culinario Beleuchtungstechnik
- 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 Farblackierung, passend zu Ihrem individuellen Farbkonzept
- Optional auch mit ein-/aushängbarer Tablettrutsche
- Ergonomische Station für bequemes Arbeiten

Culinario Mistral

Die mobile Frontcooking-Station - Culinario Mistral

Verschiedene, jederzeit austauschbare Kochmodule ermöglichen Ihnen das Braten, Grillen, Kochen, Woken oder Frittieren direkt vor Ihren Gästen.

Technische Daten Culinario Mistral

Typ	Abmessungen * (B x T x H)	Einschubnische	Spannung	Absicherung	Stecker Typ
Culinario Mistral - Fahrbare Station - Stand-Station	1100 x 700 x 1295/ 1350 mm	für zwei Kochmodule	400 V	32 A	CEE 32

* Zwei verschiedene Glasaufbauten erhältlich. Bitte kontaktieren Sie für weitere Informationen Ihren Verkaufsberater.

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

Verschiedene Kochmodule für einen individuellen Einsatz in Culinario Mistral oder als unabhängiges Kochmodul:

1. Bain-Marie

- Tiefgezogener Innenbehälter mit direkter Beheizung
- Temperatur ist thermostatisch regelbar
- Inklusive praktischem Ablaufhahn
- Passend für Gastronorm-Behälter max. GN 1/1, Tiefe max. 150 mm

2. Grill-Platte schmal

- Gerillte Grillfläche aus Spezialstahl
- Nahtloser Übergang zum Innengehäuse
- Eingelassene Fettauffangschale in der Kaltzone
- Temperatur stufenlos bis 250° C regelbar

3. Griddle-Platte schmal

- Glatte Griddle-Fläche aus Spezialstahl
- Nahtloser Übergang zum Innengehäuse
- Eingelassene Fettauffangschale in vorderer Kaltzone
- Temperatur thermostatisch regelbar, stufenlos bis 250° C

4. Combi-Griddle

- Glatte Griddle-Fläche aus Spezialstahl
- Nahtloser Übergang zum Innengehäuse
- Ablauf in der vorderen Griddle-Fläche, Teflonverschluss
- Temperatur thermostatisch regelbar, stufenlos bis 250° C

5. Pasta-Kocher

- Tiefgezogener Innenbehälter mit direkter Beheizung und Ablaufhahn
- Temperatur thermostatisch regelbar
- Passend für runde und eckige Pastakörbe und gelochte Gastro-Norm-Behälter
- Aufbereitung von bis zu 80 Portionen vorgefertigter Pasta pro Stunde

6. Induktions-Kocheinheit

- Mit einer oder zwei Kochzonen für induktionsfähiges Geschirr, Bodendurchmesser von 130 bis 260 mm
- Von 150 bis 3500/5000 Watt regelbar
- Elektronische Topferkennung
- Optische Anzeige bei nicht geeigneten Töpfen

7. Ceran-Kocheinheit

- Zwei Glaskeramik-Kochfelder, für das Kochen ohne spezielles Geschirr
- Stufenlos regelbar
- Sofortige Kochbereitschaft und hoher Wirkungsgrad
- Temperatur lässt sich vorn und hinten einzeln regeln

8. Induktions-Wok

- Grosse Küvette (Schale) für induktionsfähige Woks
- Kochzone von 150 bis 3500/5000 Watt regelbar
- Elektronische Topferkennung
- Optische Anzeige bei nicht geeigneten Töpfen

9. Fritteuse

- Tiefgezogener Ölbehälter mit Abdeckung
- Heizkörper herauskippbar
- Temperatur von 100° C bis 190° C regelbar
- Inklusive passendem Frittierkorb und Flachdeckel

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

Technische Daten, Kochmodule inklusive Stecker

Typ	Artikel-Nummer	Aussenmasse * (B x T x H)	Leistung	Spannung	Absicherung
1. Bain-Marie	201 132	380 x 600 x 210 mm	1800 W	230 V 1 N/AC	10 A
2. Grill-Platte schmal	201 147	380 x 600 x 210 mm	4000 W	400 V 2 N/AC	10 A
3. Griddle-Platte schmal	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. Pasta-Kocher	201 136	380 x 600 x 210 mm	6000 W	400 V 3 N/AC	16 A
6. Induktions-Kocheinheit mit 1 oder 2 Zonen - 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. Ceran-Kocheinheit	201 134	380 x 600 x 210 mm	2 x 2500 W	400 V 3 N/AC	16 A
8. Induktions-Wok - 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. Fritteuse	201 137	380 x 600 x 210 mm	6000 W	400 V 3 N/AC	10 A

* Füsse sind nivellierbar = Geräthöhe 208 - 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 GRILL

Energieeffizientes Grillieren und Warmhalten

Stufenlose Temperaturregulierung für höchste Flexibilität

Der BEER Top Grill zeichnet sich durch kurze Aufheizzeiten und eine aussergewöhnliche Heizleistung aus. Ganz gleich ob Fleisch, Fisch oder Gemüse jeglicher Art, mit dem BEER Top Grill gelingt das Grillieren und Warmhalten einfach mühelos.

Dank einem zusätzlichen Wahlschalter für den Standby-Betrieb kann während Schwachlastzeiten der Stromverbrauch um sagenhafte 67% gesenkt und die Wärmeabstrahlung vom Gerät stark reduziert werden. Das CNS-Gehäuse lässt sich einfach reinigen und die sehr robuste Bauweise garantiert zudem eine lange Lebensdauer, selbst bei sehr häufigem Einsatz. Die stufenlose Temperaturregulierung bis 350 °C bietet Ihnen die nötige Flexibilität beim Einsatz des Geräts – so lassen sich Ihre Speisen appetitlich und schonend Grillieren und Warmhalten.

Variantenreichtum

Der BEER Top Grill ist in zwei verschiedenen Grössen erhältlich. Das kleinere Modell S-55 bietet 3 separat beheizbare Zonen, während das grössere Modell S-80 4 separat beheizbare Zonen hat. Für die optimale Raumausnutzung lässt sich der BEER Top Grill mittels praktischer Wandkonsole an die Wand montieren.

Ihre Vorteile

- Stufenlose Temperaturregulierung bis 350 °C
- Wahlschalter für Standby-Betrieb
- Kurze Aufheizzeit
- Sehr gute Heizleistung
- Energieeinsparung bis 67%
- Geringe Wärmeabstrahlung
- In zwei unterschiedlichen Modellen erhältlich:
  S-55 mit 3 beheizbaren Zonen/S-80 mit 4 beheizbaren Zonen
- Ideal kombinierbar mit Beer Grillrost R-55/R-85
- Gerät aus Chromnickelstahl gefertigt

BEER TOP GRILL

Energieeffizientes Grillieren und Warmhalten

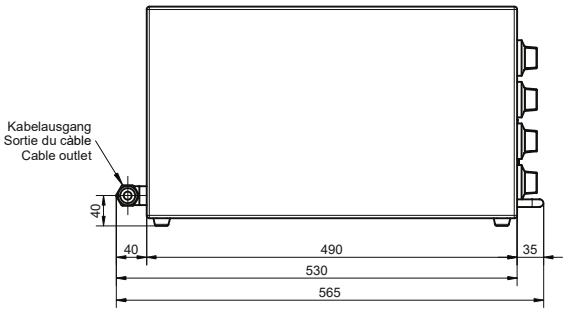
Technische Daten

BEER Top Grill

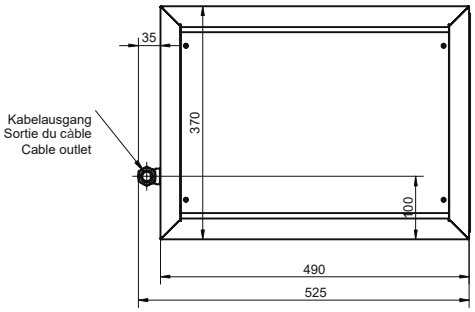
Modelle	Artikel-Nr.	Abmessungen mm (B x T x H)	Nutzbare Grillfläche mm	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom	Gewicht	Stecker*
S-55	200654	710 x 490 (+75) x 290	530 x 450	4800 W	400 V	6.9 A	32 kg	ohne
S-80	200652	1000 x 490 (+35) x 370	780 x 400	7000 W	400 V	11.5 A	64 kg	ohne

*alle Modelle inkl. ca. 2 m Anschlusskabel, ohne Stecker. Auf Wunsch Stecker Typ 15 (max. 10 A), Stecker Typ 25 (max. 16 A) oder Stecker CEE 16 (max. 16 A) montiert an Anschlusskabel

BEER Top Grill S-55, Abb. rechts in der Seitenansicht



BEER Top Grill S-80, Abb. rechts in der Seitenansicht



Praktischer Klapprost, erhältlich als Zubehör

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

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

Beer Elektrogrills

Perfekt für alle Fleisch- und Fischgrilladen

Appetitliche, feine Grillzeichnung

Die robusten Beer Elektrogrills überzeugen durch kurze Aufheizzeiten und sehr gute Heizleistungen. Die in verschiedene Heizzonen unterteilte Grillfläche bietet Ihnen grösste Flexibilität beim Grillieren. Die feine, appetitliche Grillzeichnung sowie der geringe Öl- und Fetteinsatz werden Sie und Ihre Gäste überraschen.

Optimale Grillergebnisse

Alle drei Modelle der Beer Elektrogrills weisen eine stufenlose Temperaturregulierung bis 350 °C auf. Mit den kompakten Abmessungen der Grills sowie der durchgehenden, grosszügigen Grillfläche sind die Beer Elektrogrills ideal für den Alltag und lassen sich auch mobil einsetzen. Sie eignen sich hervorragend für sämtliche Fleisch-, Fisch- und Gemüse-Grilladen.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- Kurze Aufheizzeiten und sehr gute Heizleistung
- Stufenlose Temperaturregulierung bis 350 °C
- Ideal kombinierbar mit BEER Top Grill
- Praktisches Zubehör wie Spritzschutz und Einlege-Grillrost erhältlich
- Appetitliche, feine Grillzeichnung
- Die Grills lassen sich bestens mobil einsetzen (beispielsweise für Party-Service)

Beer Elektrogrills

Beer Elektrogrill R-55

Beer Elektrogrill R-85

Technische Daten

Modell	Artikel-Nummer	Abmessungen Gerät (B x T x H)	Abmessungen Grillfläche	Spannung	Max. Nennstrom	Leistung	Gewicht	Stecker
R-55WH* (Schalter breitseits)	200604	710 x 560 x 185 mm	520 x 365 mm	400 V 2 PNE	3.0 A	1.4 kW	21 kg	ohne Stecker
R-55 (Schalter breitseits)	200603	710 x 560 x 185 mm	520 x 365 mm	400 V 2 PNE	11.3 A	5.2 kW	21 kg	ohne Stecker
R-55FB (Schalter schmalseits)	200611	491 x 735 x 190 mm	365 x 520 mm	400 V 2 PNE	11.3 A	5.2 kW	23 kg	ohne Stecker
R-85 (Schalter breitseits)	200602	1000 x 560 x 185 mm	810 x 365 mm	400 V 3 PNE	11.3 A	7.8 kW	31 kg	ohne Stecker

Alle Modelle inkl. ca. 2 m Anschlusskabel, ohne Stecker.
Auf Wunsch Stecker Typ 15 (R-55WH Schweiz), Typ 25 (max. 16 A) oder Stecker CEE 16 (max. 16 A) montiert an Anschlusskabel.
*WH = Elektrogrill nur zum Warmhalten

Praktisches Zubehör: Spritzschutz 3teilig zum Stecken

Einlege-Grillrost in verschiedenen Grössen

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 GASGRILL

Ökonomischer Gasverbrauch durch stufenlose Regulierung

Gasgrill für höchste Ansprüche

Der Beer Gasgrill in modernem Design verspricht beste Grillergebnisse für sämtliche Fleisch-, Fisch- und Gemüse-Grilladen. Die zweireihig gelochten Brennerrohre garantieren eine optimale Wärmeverteilung. Dank der robusten Bauweise und den 3 Heizzonen, welche alle mit einer einzelnen Zündsicherung ausgestattet sind, wird der Beer Gasgrill höchsten Ansprüchen gerecht. Die stufenlose Regulierung ermöglicht einen ökonomischen Gasverbrauch.

Flexibler Einsatz

Der Beer Gasgrill ist wahlweise erhältlich für den Betrieb mit Erdgas oder Flüssiggas und ist zugelassen für Hallen, Festwirtschaften sowie Grossküchen. Der Grill ist einfach und schnell zu reinigen, da alle relevanten Teile mühelos, ohne die Verwendung von Werkzeug, gelöst und im Geschirrspüler gewaschen werden können. Der praktische Tisch-Gasgrill kann einfach auf die klappbaren Standbeine oder das fahrbare klappbare Untergestell (beides als Zubehör erhältlich) gesetzt und somit zum Standmodell bzw. fahrbaren Modell umfunktioniert werden. Der Unterbau bietet Platz für zwei Gasflaschen.

Ihre Vorteile

- 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
- Schnelle und einfache Reinigung – alle Teile lassen sich ohne Werkzeug lösen und im Geschirrspüler reinigen
- Grosszügige Grillfläche
- Betrieb wahlweise mit Erdgas oder Flüssiggas
- Zugelassen für Hallen, Festwirtschaften und Grossküchen
- Grill lässt sich stapeln
- Komplett aus CNS gefertigt
- Diverses Zubehör

BEER GASGRILL

Ökonomischer Gasverbrauch durch stufenlose Regulierung

Technische Daten

Beer Gasgrill

Abmessungen Gerät mm, ohne Beine (B x T x H)	Abmessungen Gerät mm, mit Beine (B x T x H)	Abmessungen Grillfläche mm	Leistung	Gewicht	Propan- oder Butan-gas Verbrauch und Betriebsdruck	Erdgas Verbrauch und Betriebsdruck
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

Grill lässt sich platzsparend stapeln

Klappbare Standbeine oder fahrbares klappbares Untergestell

Praktisches Zubehör: Windschutz und Seitentablare

Für die praktische Reinigung im Geschirrspüler lassen sich die Brennerrohre und Seitenverschalungen des Grills mit nur wenigen Handgriffen und ganz ohne Werkzeug lösen.

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

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

BEER OUTDOOR GRILL

Nachhaltiges Grillieren im Freien für unvergessliche Grillmomente

NEU

Die neue Dimension des Grillierens für öffentliche Plätze

Entdecken Sie den perfekten Outdoor Grill für unvergessliche Grillmomente. Unsere hochwertigen Grills, erhältlich in verschiedenen Ausführungen wie Elektro, Erdgas und Flüssiggas, sind speziell für Institutionen wie Gemeinden, Vereine, Altersheime und weitere Einrichtungen konzipiert. Diese Grills werden an öffentlichen Plätzen aufgestellt und bieten der breiten Bevölkerung die Möglichkeit, das Grillieren gemeinsam zu geniessen.

Die grosszügige Grillfläche, aufgeteilt in praktische Heizzonen, ermöglicht das gleichzeitige Grillieren verschiedenster Speisen. Egal ob saftige Steaks, knuspriges Gemüse oder zarte Fischfilets – alles gelingt mühelos auf unseren Outdoor Grills. Mit ihrer benutzerfreundlichen Bedienung ist es einfach: Deckel öffnen, Knopf drücken und los geht's. So wird das Grillieren zu einem wahren Vergnügen.

Schnelle Aufheizzeiten und perfekte Heizleistung zeichnen unsere Grills aus. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, garantieren sie eine robuste Bauweise, die den täglichen Beanspruchungen standhält und eine lange Lebensdauer gewährleistet.

Ihre Vorteile

- Leistungsstarke Outdoor Grills
- Konzipiert für Gemeinden, Vereine, Altersheime, etc.
- Kurze Aufheizzeiten und sehr gute Heizleistung
- Verschiedene Heizzonen ermöglichen perfektes grillieren
- Einfaches Handling – Deckel öffnen, Knopf drücken, losgrillieren
- Elektrisch geregelte Grillzeit, nach definierter Zeit schaltet der Grill aus
- Innovatives Design und intelligente Technik
- Robuste Bauweise, Gerät aus Chromnikelstahl
- Schnelle und einfache Demontage der Grillkomponenten
- Im Lieferumfang enthalten: 1x Drahtbürste, 1x Fettsammelschale
- Erhältlich als Elektro-, Erdgas- oder Flüssiggasgrill
- Für Alle frei zugänglich

BEER OUTDOOR GRILL

Nachhaltiges Grillieren im Freien

Technische Daten

Erdgas Outdoor Grill

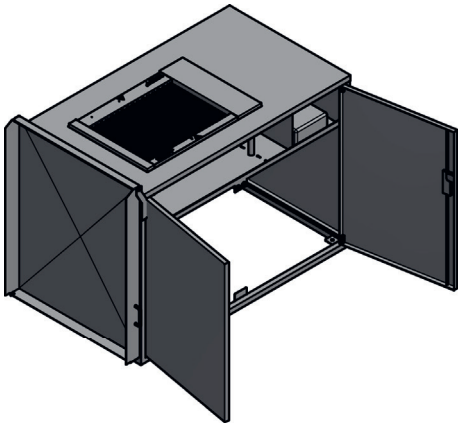
Ausführung	Abmessungen mm (B x T x H)	Grillfläche mm (B x T)	Technische Angaben	Artikel-Nr.
Tischmodell	787 x 679 x 303	685 x 495	230 V / 2.7 kW / 3.2 A / 37 kg / 20 mbar	2040013
Unterbau mit Flügeltüren	1300 x 750 x 982	–	Betrieb inkl. Flammüberwachung	2041088
Schloss zum Unterbau	–	–	inkl. 2 Schlüssel	2041089

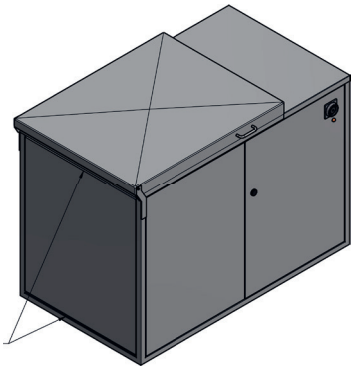
Flüssiggas (Propan/Butan) Outdoor Grill

Ausführung	Abmessungen mm (B x T x H)	Grillfläche mm (B x T)	Technische Angaben	Artikel-Nr.
Tischmodell	787 x 679 x 303	693 x 503	22.5 kW / 230 V / Stecker Typ 12	2040014
Unterbau mit Flügeltüren	1300 x 750 x 982	–	Betrieb inkl. Flammüberwachung	2041080
Schloss zum Unterbau	–	–	inkl. 2 Schlüssel	2041089

Elektro Outdoor Grill

Ausführung	Abmessungen mm (B x T x H)	Grillfläche mm (B x T)	Technische Angaben	Artikel-Nr.
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
Unterbau mit Flügeltüren	1300 x 750 x 982	–	Betrieb inkl. Minuterie	200584
Schloss zum Unterbau	–	–	inkl. 2 Schlüssel	2041089





Durchlüftungskanäle freilassen an linker & rechter Verkleidung!

Food perfectly presented BEER

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

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

Wurstgrillkombination

Die Kombination für perfekte Grillwaren

Ideal ausgerüstet - auch für den Grossanlass

Die Bratwurst ist nach wie vor ein Verkaufsschlager für jeden Anlass und bei den Gästen sehr beliebt. Mit der Wurstgrillkombination von Beer Grill sind Sie für jeden Event gut ausgerüstet. Mit einer Kapazität von bis zu 250 Würsten pro Stunde ist die Wurstgrillkombination jedem Ansturm gewachsen! Dabei werden die Würste im unten eingebauten BEER Top Grill grilliert und oben auf dem Grillrost präsentiert und warmgehalten. Die verkaufsfördernde Beleuchtung mit leistungsstarken IR Strahlern setzt die Würste perfekt in Szene, schafft mit der Stützwärme von oben ein ideales Klima und lockt Ihre Gäste an, welche von kurzen Wartezeiten profitieren.

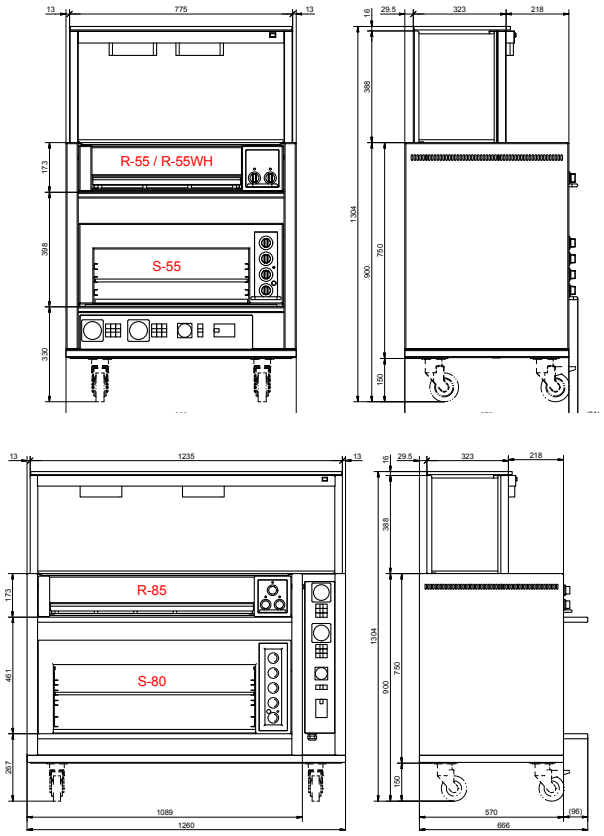
Stetige Weiterentwicklung - für Ihren Erfolg

Neu wurde die Anschlussleistung der Wurstgrillkombination deutlich gesenkt ohne dabei deren Kapazität zu reduzieren. Dies ermöglicht nun den Anschluss eines Steckers Typ 15 bzw. CEE 16 anstelle CEE 32.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- Zeitsparendes Grillieren mit dem BEER Top Grill
- Optimierter Energieverbrauch und reduzierte Wärmeabstrahlung
- Infrarot-System garantiert optimalen Brateffekt
- Optionale Licht-/Wärmebrücke für perfektes Ausleuchten und Warmhalten Ihrer Speisen über mehrere Stunden
- Auf Kundenwunsch mit Front-, Seiten- und Tablarglas erhältlich
- Wurstwagen in zwei verschiedenen Grössen erhältlich
- BEER Top Grill und Elektrogrill können ohne grossen Aufwand aus dem Wurstwagen ausgebaut und einzeln eingesetzt werden
- Einzigartige Mobilität dank kompaktem Wurstwagen
- Geräte und fahrbares Gehäuse aus CNS
- Diverses praktisches Zubehör

Wurstgrillkombination



Typ RS-55 bestehend aus:	Artikel	Leistung
Wurstwagen	siehe unten	siehe unten
BEER Top Grill S-55	200654	4800 W
Elektrogrill R-55 oder Elektrogrill R-55 WH	200603 200604	5200 W 1400 W
optional: 2 Klapproste	200667	-

Typ RS-85/80 bestehend aus:	Artikel	Leistung
Wurstwagen	siehe unten	siehe unten
BEER Top Grill S-80	200652	7000 W
Elektrogrill R-85	200602	7800 W
optional: 3 Klapproste	200667	-

Typ	Wurstwagen-Aufbauvariante	Artikel	Abmessungen B x T x H	Anschluss	Stecker-Typ
RS-55WH*	Wurstwagen	210651WH	800 x 570 x 900 mm	6‘200 W 400 V / 25 A	CEE 16A / Typ 15
RS-55WH*	Wurstwagen mit Licht-/Wärmeaufbau - mit Frontglas - mit Frontglas, 2 Seitengläsern - mit Frontglas, 2 Seitengläsern, Tablarglas	210650WH	800 x 570 x 1304 mm	6‘800 W 400 V / 25 A	CEE 16A / Typ 15
RS-55	Wurstwagen	210651	800 x 570 x 900 mm	10‘000 W 400 V / 25 A	CEE 32A
RS-55	Wurstwagen mit Licht-/Wärmeaufbau - mit Frontglas - mit Frontglas, 2 Seitengläsern - mit Frontglas, 2 Seitengläsern, Tablarglas	210650	800 x 570 x 1304 mm	10‘600 W 400 V / 25 A	CEE 32A
RS-85/80	Wurstwagen	210653	1260 x 570 x 900 mm	14‘800 W 400 V / 25 A	CEE 32A
RS-85/80	Wurstwagen mit Licht-/Wärmeaufbau - mit Frontglas - mit Frontglas, 2 Seitengläsern - mit Frontglas, 2 Seitengläsern, Tablarglas	210652	1260 x 570 x 1304 mm	15‘400 W 400 V / 25 A	CEE 32A

* WH = Wurstgrillkombination mit Elektrogrill mit reduzierter Leistung nur zum Warmhalten

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 Kontaktgrill

Extrem schnell und kompakt - Grillieren, Braten, Auftauen und Warmhalten

Erstklassige Zubereitung von Grillspezialitäten

Mit dem Turmix Kontaktgrill von Beer lassen sich beispielsweise Fleisch, Fisch, Gemüse, Toasts, Käsespezialitäten oder warme Sandwiches mit sehr kurzen Garzeiten schonend und einfach zubereiten. Durch die beiden massiven, isolierten Grillplatten wird die Hitze von beiden Seiten gleichzeitig an das Gargut abgegeben. Durch die beidseitige Hitzeeinwirkung schliessen sich die Poren sofort - ein minimaler Gewichtsverlust des Grillguts sowie saftige, schmackhafte Fleischwaren sind das Ergebnis. Dank dem neu integrierten Multi-Timer mit Speicherfunktion für 7 beziehungsweise 14 Garzeiten (je nach Modell) bereiten Sie Ihre Speisen stets in konstanter Qualität zu.

Bewährte Technik

Die frei bewegliche, perfekt ausbalancierte obere Grillplatte passt sich jedem Garstück an und lässt sich problemlos mit einer Hand bedienen. Die isolierten Grillplatten aus kratzfestem, massivem Grauguss garantieren auch bei hoher Belastung konstante Temperatur. Die Grilltemperatur lässt sich mittels Thermostat stufenlos von 50°C bis 300°C regulieren.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- Auch bei hoher Belastung konstante Temperatur
- Programmierbare Multi-Timer Funktion mit 7 Speicherplätzen bei den Einplattengeräten bzw. 14 Speicherplätzen bei den Zweiplattengeräten
- Sehr kurze Zubereitungszeiten, da Hitze von beiden Seiten gleichzeitig an Gargut abgegeben wird
- Minimaler Gewichtsverlust, Gargut behält ursprüngliche Grösse
- Grilladen bleiben zart und saftig
- Appetitliche Grillzeichnung auf den Speisen
- Gehäuse und Blende aus Chromnickelstahl 18/10
- Hauptschalter Ein/Aus mit Betriebskontrolllampe
- Oberplattenbalance stufenlos einstellbar
- Abnehmbare Fettsammelschale
- In zwei unterschiedlichen Grössen erhältlich, Grillplatten in verschiedenen Ausführungen (gerillt/glatt)
- Sparsam, da praktisch fettloses Braten möglich ist
- Platzsparend und vielseitig einsetzbar
- Bereits im Lieferumfang enthalten sind: Schaber, Fegbürste, Drahtbürste, Gebrauchsanleitung, Muster Beer Clean

Turmix Kontaktgrill

Zweiplattengerät: Oberplatten gerillt, Unterplatte glatt

Technische Daten

Modell	Artikel-Nummer	Abmessungen Gerät	Abmessungen Grillfläche	Grillplatten	Gewicht	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom
Turmix Typ 246 (Einplattengerät)	200246	380 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	Oberplatte gerillt Unterplatte gerillt	42 kg	4000 W	400 V	6 A
Turmix Typ 247 (Einplattengerät)	200247	390 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	Oberplatte gerillt Unterplatte glatt	44 kg	4000 W	400 V	6 A
Turmix Typ 258 (Zweiplattengerät)	200258	745 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	Oberplatten gerillt Unterplatte gerillt	83 kg	8000 W	400 V	12 A
Turmix Typ 259 (Zweiplattengerät)	200259	765 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	Oberplatten gerillt Unterplatte glatt	87 kg	8000 W	400 V	12 A

Alle Modelle inkl. ca. 2 m Anschlusskabel, ohne Stecker.
Auf Wunsch Stecker Typ 15 (max. 10 A), Stecker Typ 25 (max. 16 A) oder Stecker CEE 16 (max. 16 A) montiert an Anschlusskabel.

Bei den Modellen 247 und 259 sind die Ober- und Unterplatte separat einschaltbar.
Zusätzlich lassen sich bei diesen beiden Modellen die Unterplatten horizontal oder schräg einstellen.

All unsere Turmix Kontaktgrills sind CE-zertifiziert.

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

Pouletgrill BGT-4

Leistungsfähiger Grill zum Braten, Grillieren, Backen oder Niedertemperaturgaren

Effiziente Zubereitung

Der BGT-4 ist mit seinen kompakten Abmessungen ideal für den Einsatz in Metzgereien, Gaststätten, Kantinen, Imbissständen oder auch in Einkaufsmärkten. Der leistungsfähige Grill eignet sich besonders zum Braten, Grillieren, Backen und Niedertemperaturgaren von Speisen aller Art.

Dank der einfachen, manuellen Steuerung lässt sich die Temperatur stufenlos von 50 - 250 °C regulieren. Auch der praktische Garzeit-Timer vereinfacht die Zubereitung und ermöglicht Ihnen damit eine Zeitersparnis im Alltag. Die zwei separat zuschaltbaren Infrarot-Quarzlampen sorgen für eine optimale Bräunung Ihrer Speisen.

Ansprechende Präsentation

Dank den wärmereflektierenden Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und der Kundenseite haben Sie Ihre Produkte stets im Blick und locken mit den appetitlichen Waren Ihre Kunden an.

Die Vorteile des BGT-4:

- Leistungsfähiger Grill zum Braten, Grillieren, Backen oder Niedertemperaturgaren von Speisen aller Art
- Einfache Bedienung über manuelle Steuerung
- Stufenlose Temperaturregulierung von 50 - 250 °C
- Garzeit-Timer für bis zu 4 Stunden Garzeit
- Wärmereflektierende Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite
- Herausnehmbare Fettschublade
- Im Liefer-Umfang inklusive: 4 Hängekörbe, 4 Doppelspiesse, 2 Spiesszangen
- 2 spezielle, separat zuschaltbare Infrarot-Quarzlampen
- Diverses praktisches Zubehör wie fahrbares Untergestell, Hängekörbe, Spiesszangen, Backplatten und Pouletsteckgestell

Pouletgrill BGT-4

Technische Daten Pouletgrill BGT-4

Modell	Artikel	Abmessungen B x T x H in mm	Nettogewicht	Leistung	Spannung	Absicherung	Stecker
BGT-4	200506	825 x 590 x 750	80 kg	5.2 kW	400 V	16 A	CEE 16

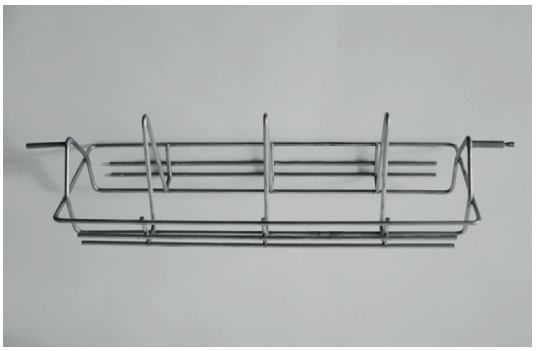
Kapazität pro Charge

Beschrieb	Anzahl
Spiesse	4 Stk.
Körbe	4 Stk.
Poulets (à 1kg)	12 - 16 Stk.
Braten	16 - 18 kg
Fleischkäse	16 -18 kg
Schinkengipfeli	28 - 36 Stk.

Dank den Panorama-Sicherheitsscheiben stets alles im Blick

Erhältliches Zubehör

Beschrieb	Artikel
Untergestell fahrbar mit 2 Tablaren	-
Wandkonsole CNS	-
Doppelspiess	2001360
Hängekorb	2001326
Pouletsteckgestell	2001350
Spiesszange	2001370
Fleischkäseform	200530
Backplatte	2001705



Praktisches Pouletsteckgestell

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

Pouletgrill Rotinio 5P eco

Moderner, leistungsfähiger Pouletgrill

Effiziente Zubereitung und beste Garergebnisse

Der leistungsfähige Rotinio 5P eco ist ideal für das Braten, Grillieren, Backen oder Niedertemperaturgaren von Speisen aller Art. Mit der programmierbaren Steuerung mit 99 Programmen, der übersichtlichen Digitalanzeige und dem Garzeit-Timer eignet sich der Rotinio 5P eco besonders für den Einsatz in Metzgereien, Imbissständen, Einkaufszentren, Gaststätten und Kantinen.

Die Temperatur lässt sich von 30 - 250 °C regulieren. Die zwei speziellen Infrarot-Quarzlampen lassen sich separat zuschalten und garantieren eine besonders appetitliche Bräunung Ihrer Speisen.

Ansprechende Präsentation

Dank den wärmereflektierenden Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite haben Sie und Ihr Kunde die sich rotierende Ware stets im Blickfeld.

Die Vorteile des Rotinio 5P eco:

- Leistungsfähiger Grill zum Braten, Grillieren, Backen und Niedertemperaturgaren
- Programmierbare Steuerung mit 99 verschiedenen Programmen
- Praktische, übersichtliche Digitalanzeige
- Temperaturregulierung 30 - 250 °C
- Garzeit-Timer für Timer-Funktion von bis zu 6 Stunden
- 2 spezielle, separat zuschaltbare Infrarot-Quarzlampen für optimale Bräunung
- Wärmereflektierende Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite
- Herausnehmbare Fettschublade
- Diverse Ausführungen für 5 oder 10 Spiesse
- Optional auch mit Abzugshaube erhältlich
- Weiteres Zubehör wie fahrbares Untergestell, Pouletsteckgestelle, Fleischkäseformen etc. erhältlich

Pouletgrill Rotinio 5P eco

Technische Daten Rotinio 5P eco

Modell	Artikel	Abmessungen B x T x H in mm	Netto-gewicht	Leistung	Spannung	Absicherung	Stecker
Rotinio 5P eco	216110	835 x 710 x 895	130 kg	6.6 kW	400 V	16 A	CEE 16
Rotinio 5P eco Kombi	216114	835 x 710 x 1775	266 kg	13.2 kW	400 V	32 A	CEE 32A

Kapazität pro Charge

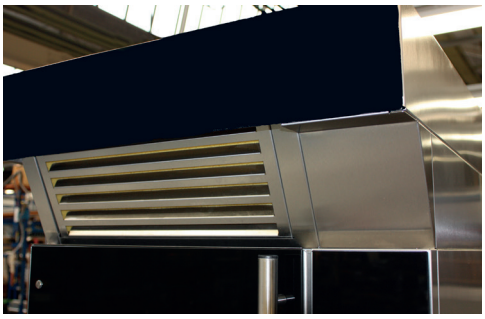
Beschrieb	Anzahl bei Rotinio 5P eco	Anzahl bei Rotinio 5P eco Kombi
Spiesse	5 Stk.	10 Stk.
Körbe	5 Stk.	10 Stk.
Warmhalteroste	-	-
Poulets (à 1kg)	15 - 20 Stk.	30 - 40 Stk.
Braten	20 - 25 kg	40 - 50 kg
Fleischkäse	20 - 25 kg	40 - 50 kg
Schinkengipfeli	35 - 45 Stk.	70 - 90 Stk.

Rotinio 5P eco Kombi

Erhältliches Zubehör

Beschrieb	Artikel
Untergestell Standmodell	216536
Untergestell fahrbar mit 2 Tablaren	330650
Wandkonsole CNS	201853
Doppelspiess	200360
Hängekorb	2001326
Pouletsteckgestell	2001350

Weiteres Zubehör finden Sie auf unserer Preisliste.



Optional erhältlich: Praktische Abzugshaube

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

Pouletgrill Rotinio 8P eco

Moderner, leistungsfähiger Pouletgrill

Beste Garergebnisse bei effizienter Zubereitung

Der leistungsfähige Rotinio 8P eco ist ideal für das Braten, Grillieren, Backen und Niedertemperaturgaren von Speisen aller Art. Mit der programmierbaren Steuerung mit 99 Programmen, der übersichtlichen Digitalanzeige und dem Garzeit-Timer eignet sich der Grill besonders für den Einsatz in Metzgereien, Imbissständen, Einkaufszentren, Gaststätten und Kantinen.

Die Temperatur lässt sich von 30 - 250 °C regulieren. Die 2 speziellen Infrarot-Quarzlampen lassen sich separat zuschalten und garantieren eine optimale Bräunung Ihrer Speisen.

Ansprechende Präsentation

Dank den wärmereflektierenden Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite haben Sie und Ihr Kunde die sich rotierende Ware stets im Blickfeld.

Die Vorteile des Rotinio 8P eco:

- Leistungsfähiger Grill zum Braten, Grillieren, Backen und Niedertemperaturgaren
- Programmierbare Steuerung mit 99 verschiedenen Programmen
- Praktische, übersichtliche Digitalanzeige
- Temperaturregulierung 30 - 250 °C
- Garzeit-Timer für Timer-Funktion von bis zu 6 Stunden
- 2 spezielle, separat zuschaltbare Infrarot-Quarzlampen für optimale Bräunung
- Wärmereflektierende Panorama-Sicherheitsscheiben auf der Bediener- und Kundenseite
- Herausnehmbare Fettschublade
- Diverse Ausführungen für 8 oder 16 Spiesse
- Optional auch mit Abzugshaube erhältlich
- Weiteres Zubehör wie fahrbares Untergestell, Pouletsteckgestelle, Fleischkäseformen etc. erhältlich

Pouletgrill Rotinio 8P eco

Technische Daten Rotinio 8P eco

Modell	Artikel	Abmessungen B x T x H in mm	Netto-gewicht	Leistung	Spannung	Absicherung	Stecker
Rotinio 8P eco	216120	995 x 830 x 1050	185 kg	10.5 kW	400 V	16 A	CEE 16
Rotinio 8P eco Kombi	216124	995 x 830 x 2080	375 kg	21 kW	400 V	32 A	CEE 32A

Kapazität pro Charge

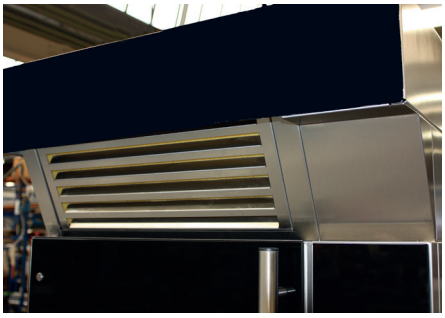
Beschrieb	Anzahl bei Rotinio 8P eco	Anzahl bei Rotinio 8P eco Kombi
Spiesse	8 Stk.	16 Stk.
Körbe	7 Stk.	14 Stk.
Warmhalteroste	-	-
Poulets (à 1kg)	28 - 40 Stk.	56 - 80 Stk.
Braten	28 - 35 kg	56 - 70 kg
Fleischkäse	28 - 35 kg	56 - 70 kg
Schinkengipfeli	56 - 70 Stk.	112 - 140 Stk.

Rotinio 8P eco Kombi

Erhältliches Zubehör

Beschrieb	Artikel
Untergestell Standmodell	216537
Untergestell fahrbar mit 2 Tablaren	330660
Doppelspiess	2001361
Hängekorb	2001310
Pouletsteckgestell 4 Bügel	2001352
Pouletsteckgestell 5 Bügel	2001350

Weiteres Zubehör finden Sie auf unserer Preisliste.



Optional erhältlich: Abzugshaube

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