

CONVENIENCE STATION PLUS

Trockene + aktiv feuchte Wärme in einem Gerät



Perfekte Lösung für vielseitiges, effizientes Speisenangebot

Convenience Station plus das neue Gerät von Beer Grill. Die Verschmelzung der besten Eigenschaften der bewährten Culinario Touch Speisenausgabevitrine mit dem BEER Hot Tower.

Dieses Verkaufsregal bietet Ihnen nicht nur die Möglichkeit, Ihre Speisen verkaufsfördernd in Szene zu setzen, sondern auch eine individuelle Einstellmöglichkeit des Klimas pro GN-Feld für maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität.

Mit seinen 3 Ebenen bietet die Convenience Station plus die perfekte Plattform für eine vielfältige Auswahl von Produkten. In der untersten Ebene werden Ihre Gerichte wahlweise mit trockener oder aktiv feuchter Wärme präsentiert. Auf den beiden darüberliegenden Ebenen wird Ihr verpackter und unverpackter Convenience Food perfekt warmgehalten. Die Ober- und Unterhitze ist dabei individuell pro GN-Feld steuerbar für frische, köstlich perfekt temperierte Speisen.

Dank der neuesten Touch-Steuerung und **energiesparender Technologie (ESS)** ist die Bedienung kinderleicht und ressourcenschonend.

Ihre Vorteile

- ❑ Vitrine 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
 - ❑ Licht individuell pro Ebene regelbar
 - ❑ Energieeinsparung durch Abschaltmöglichkeit von Ebenen in Schwachlastzeiten – mit optionalem Nachttrollo wird dies auch optisch aufgewertet
 - ❑ 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
 - ❑ Steuerung vorne und/oder hinten möglich
- ❑ **NEU** auch **Convenience Station**, komplett nur mit trockener Wärme mittels BEER Warmhalteplatten





CONVENIENCE STATION PLUS

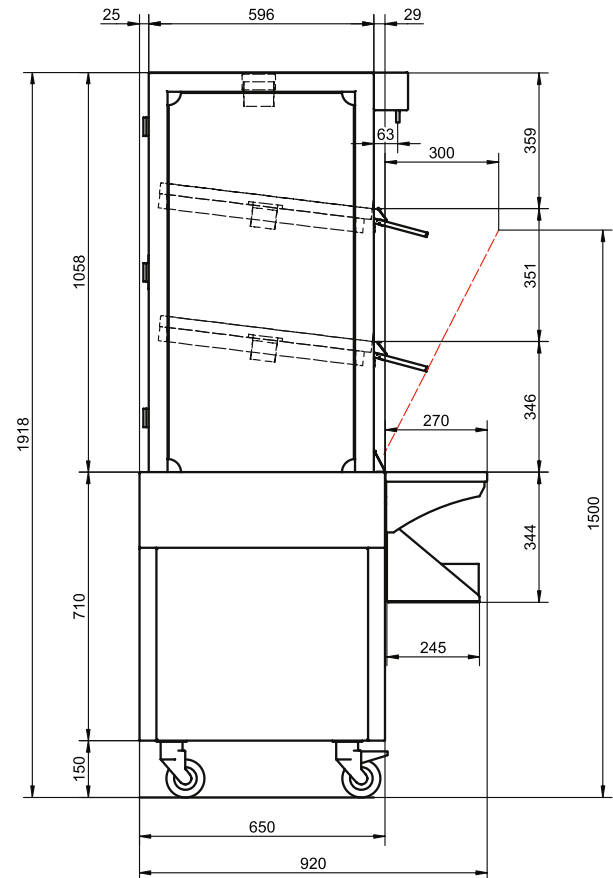
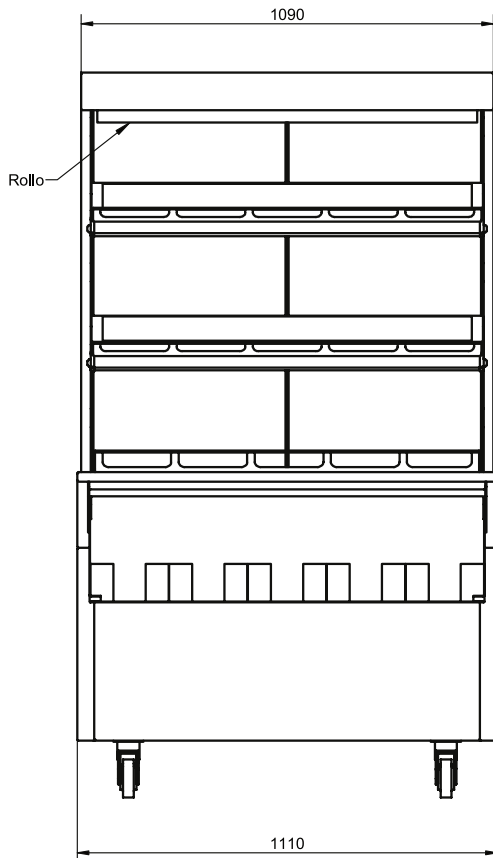
Trockene + aktiv feuchte Wärme in einem Gerät

Technische Daten

Convenience Station plus – fahrbares Modell

Grösse	Abmessungen mm (B x T x H)	Spannung	Leistung	Max. Nennstrom	Stecker
GN 3/1	1110 x 650* x 1918	400 V	3630 W	5.3 A	Typ 15/CEE 16

*Massangabe ohne Schneidbrett (270 mm)



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