Berner

.... leading in innovation

Berner Cooking Systems díky revolučnímu systému indukčního programu a téměř neomezenému počtu variant produktů dosahuje technika vaření značky Berner té nejmodernější úrovně.
V duchu hesla „přesně to nejlepší řešení“ se mohou šéfkuchaři těšit z rozmanitých výhod Berner Cooking Systems.

inovativní

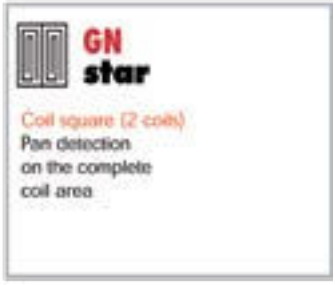
úsporný

efektivní

Indukce

Indukční topné systémy Berner

Nikdy neříkej nikdy….! Zákazníkům je k dispozici rozsáhlý výběr různých topných systémů. Pro každou pánev a každý hrnec nabízí **Berner** vhodný topný systém. Maximální efektivita, rychlé dosažení bodu varu a úspora energie tvoří základní principy technologie **Berner**.



Berner

.... leading in innovation

Stolní přístroje Berner

Kvalitní konstrukce, kvalitní komponenty kombinované s vysoce pečlivým zhotovením garantují prvotřídní spolehlivost přístrojů. Rozsáhlý sortiment dovoluje provést veškeré potřebné způsoby kuchyňské úpravy, jako vaření, fritování, ohřev.

vysoký výkon – nízké náklady

-vhodný pro front cooking
(příprava či dohotovení pokrmu před hostem)

Optimalizovaný výkon

malé rozměry – velká kapacita

Indukce

vysoký výkon

rychlý, energeticky úsporný, čistý

power star

ECOTRON

Spirit Star Electrolux

Kuchyňské sestavy Berner „na míru“

Každému šéfkuchaři jeho samostatný pracovní prostor! Perfektní řešení. Firmou Berner speciálně navržená „vestavná“ verze. Hladká varná plocha umožňuje optimální využití pracovní plochy.
Jednoduchá manipulace optimalizuje pracovní procesy. Široká škála vestavných přístrojů poskytuje značnou flexibilitu při uspořádání přístrojů. Díky hladkým plochám je i čištění mimořádně jednoduché … technologie Berner umožňuje rychlou přípravu jídla s minimem vynaložené energie. Příprava jídla se tak stane opravdovým zážitkem.

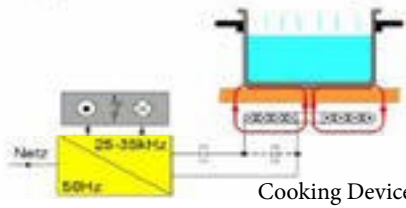
Žádné přepínání – pouze posuv

Elektronický panel

Hygienické v detailech

Snadné čištění

Schematický nákres indukčního přístroje



Inovativní: tým inženýrů firmy Berner pracuje neustále na vylepšení stávající technologie s cílem zajistit ideální pracovní postupy při přípravě jídla.

Úsporný: silný argument - díky indukční technologii ušetříte až 70% nákladů na energii! Energie je využita tam, kde je jí třeba. Žádné další náklady na zahřátí a sálavé teplo.

Efektivní: teplo se vytváří pouze ve dně varné nádoby, jako bezprostřední reakce na nastavení teploty na přístroji; okamžité vypnutí na StandBy režim po dosažení požadované teploty.

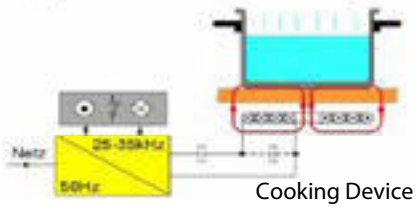
Rychlý: protože teplo přechází dnem hrnce přímo do připravovaného pokrmu, je vaření na indukci mimořádně rychlé. Vaši hosté rychlou přípravu jídel jistě ocení a Váš podnik jistě opět navštíví.

Pracovní podmínky: neuniká téměř žádné vytvořené teplo, žádné následné zvýšení teploty místnosti, což bývá běžně nepříjemným doprovodným jevem v kuchyni. Masivní redukce činnosti chladících zařízení a vzduchotechniky.

Bezpečný: žádný plamen, žádná sálající topná tělesa či jiné horké předměty! Prevence nechtěných popálenin a vyloučení nebezpečí požáru.

Čistý: žádné starosti se zanesenými rohy a ulpělou mastnotou; čištění je hračka – stačí vzít hadřík a „přejet“ hladkou plochu panelu.

Schematický nákres indukčního přístroje



Inovativní: tým inženýrů firmy Berner pracuje neustále na vylepšení stávající technologie s cílem zajistit ideální pracovní postupy při přípravě jídla.

Úsporný: silný argument - díky indukční technologii ušetříte až 70% nákladů na energii! Energie je využita tam, kde je jí třeba. Žádné další náklady na zahřátí a sálavé teplo.

Efektivní: teplo se vytváří pouze ve dně varné nádoby, jako bezprostřední reakce na nastavení teploty na přístroji; okamžité vypnutí na StandBy režim po dosažení požadované teploty.

Rychlý: protože teplo přechází dnem hrnce přímo do připravovaného pokrmu, je vaření na indukci mimořádně rychlé. Vaši hosté rychlou přípravu jídel jistě ocení a Váš podnik jistě opět navštíví.

Pracovní podmínky: neuniká téměř žádné vytvořené teplo, žádné následné zvýšení teploty místnosti, což bývá běžně nepříjemným doprovodným jevem v kuchyni. Masivní redukce činnosti chladících zařízení a vzduchotechniky.

Bezpečný: žádný plamen, žádná sálající topná tělesa či jiné horké předměty! Prevence nechtěných popálenin a vyloučení nebezpečí požáru.

Čistý: žádné starosti se zanesenými rohy a ulpělou mastnotou; čištění je hračka – stačí vzít hadřík a „přejet“ hladkou plochu panelu.

Vítejte ve světě indukčních spotřebičů **Berner Cooking Systems**. Společnost byla založena v roce 2000 v německém Durachu, poblíž města Kempten s cílem vyvinout moderní **indukční technologii** pro profesionální přípravu pokrmů. Od počátku bylo záměrem společnosti zefektivnění a zrychlení varného procesu a zároveň úspora nákladů a energie. Dnes využívá výhod technologie Berner velký počet hotelů, restaurací, závodních jídelen, ale např. i výletních lodí. **Berner Cooking Systems** je synonymem pro high-tech profesionální kuchyně.

Berner *..... leading in innovation*! tým inženýrů firmy Berner pracuje neustále na objevení nových technologií s cílem ulehčit obtížnou práci kuchařům, snížení nákladů na energie.

Úspěšný koncept od **Berner Cooking Systems** pokračuje dále .....

BERNER – Kochsysteme GmbH & CO KG
Sudetenstrasse 5
D - 87471 Durach
Telefon: +420 602 144 694
mellauner@induktion.de
www.induktion.de

Þ » ®² »®
.... leading in innovation

Berner Cooking Systems díky revolučnímu systému indukčního programu a téměř neomezenému počtu variant produktů dosahuje technika vaření značky Berner té nejmodernější úrovně.
V duchu hesla „přesně to nejlepší řešení“ se mohou šéfkuchaři těšit z rozmanitých výhod Berner Cooking Systems.