

flexeserve Zone®

True hot-holding | Flexible merchandising

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Wspólnie rozwijamy świat dań na wynos dzięki naszemu wyjątkowemu i innowacyjnemu rozwiązaniu Flexeserve.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a 30-435
Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl



Model 1000, wolnostojący - 4 poziomy



Flexeserve Zone - rewolucyjne rozwiązanie do gorących dań na wynos

Klienci oczekują szerokiego wyboru dań o wysokiej jakości i atrakcyjnym wyglądzie. Uzyskaj to wszystko dzięki Flexeserve Zone.

W obecnych czasach konieczne jest oferowanie pełnego menu przez cały dzień, aby spełnić oczekiwania klientów i wykorzystać każdą okazję na sprzedaż śniadań, lunchów, gorących przekąsek, słodkich deserów i dań na kolację.

Większość rozwiązań do podtrzymywania ciepła, które są obecnie dostępne na rynku, nie spełnia wymagań potrzebnych do zapewnienia takiej elastyczności. Witryny grzewcze innych firm są ograniczone przestarzałą technologią, negatywnie wpływającą na jakość umieszczonego jedzenia.

W takim niesprzyjającym środowisku żywność się gotuje, a jakość produktu drastycznie spada. Pieczywo wysycha, na zupach i gulaszach tworzy się kożuch, ryż i makaron wchłaniają wilgoć, a przechowywanie delikatnych produktów, takich jak jajka i ciasta, jest po prostu niemożliwe.

Jedzenie podane z kiepskich witryn grzewczych nie zapewni lojalności klientów.

Tylko Flexeserve Zone łączy w sobie najnowszą technologię ciepła konwekcyjnego z elastyczną prezentacją produktów w jednym urządzeniu. Osiągamy to dzięki naszej unikalnej, opatentowanej technologii gorącego powietrza, która umożliwia prawdziwe podtrzymywanie ciepła i pozwala na przechowywanie szerszej gamy produktów przez dłuższy czas w takich warunkach, w jakich powinny być przechowywane.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a 30-435
Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Nasza unikalna technologia

Nasza opatentowana i obsypana nagrodami technologia Flexeserve Zone jest rezultatem ponad 25 lat doświadczenia w zakresie badań i udoskonalania witryn grzewczych.

Unikalna technika recyrkulacji powietrza

Tylko Flexeserve Zone zapewnia prawdziwe podtrzymywanie ciepła. Wykorzystując opatentowaną, przełomową technologię konwekcji, podgrzane powietrze jest stale rozprowadzane w trójwymiarowej przestrzeni każdej strefy. To tworzy spójne i stabilne środowisko dla Twoich produktów.

Równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza, które można ustawić na wymaganą temperaturę, oznacza maksymalizację jakości żywności. Podczas gdy inne witryny grzewcze wykorzystują przestarzałe przewodzenie, które powoduje dalsze gotowanie żywności, w Flexeserve Zone zachowana jest integralność produktu, co zapewnia wydajność i jakość żywności, w sposób jakiego jeszcze wcześniej nie widziałeś.

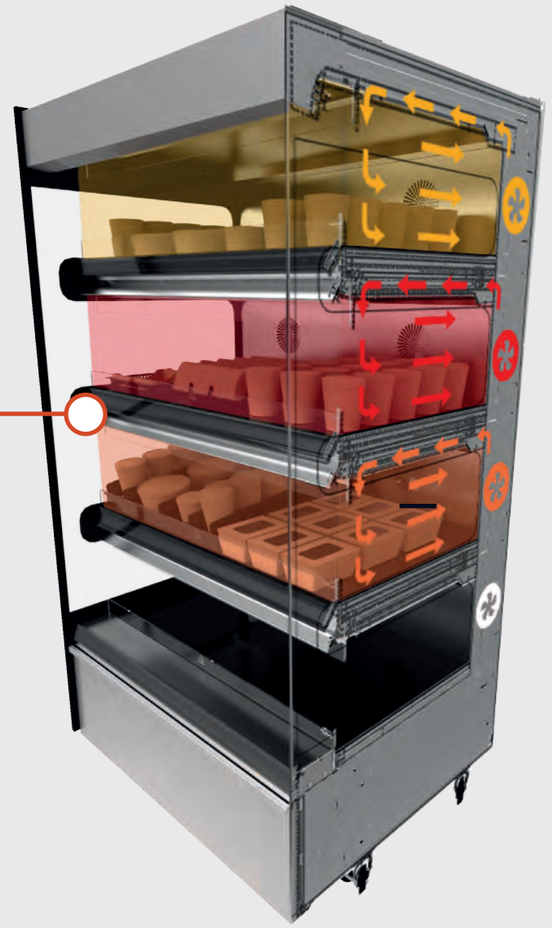
Kurtyny powietrzne

Szczelne kurtyny powietrzne w Flexeserve Zone zatrzymują gorące powietrze wewnątrz każdej oddzielnej strefy. Oprócz osiągnięcia wiodącej w branży efektywności energetycznej, oznacza to również, że Flexeserve Zone jest bardziej odporny na niższe temperatury otoczenia i wpływy zewnętrzne, takie jak klimatyzacja i chłodne miejsca.

Ponadto, prędkość kurtyn powietrznych zapewnia, że gorące powietrze nie wydostaje się ze stref, co mogłoby negatywnie wpłynąć na warunki panujące w sklepie.

Elastyczna konfiguracja temperatury



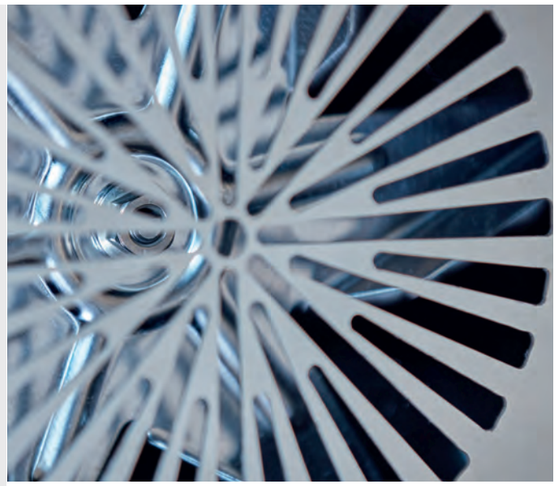


Zeskanuj, aby zobaczyć film o naszej wyjątkowej technologii



Niezrównane właściwości Flexeserve Zone:

- Łatwość użytkowania
- Bezpieczeństwo
- Łatwość utrzymania
- Efektywność energetyczna





GASTRO ECONOMY

Niezależne strefy

Każda strefa jest indywidualnie programowana za pomocą przyjaznego dla użytkownika panelu sterowania, aby dostosować temperaturę specjalnie do wymagań serwowanych produktów. Strefy mogą mieć ustawioną własną temperaturę, a także można je wyłączać niezależnie, aby dopasować się do różnych schematów handlowych w ciągu dnia, co znacznie zmniejsza zużycie energii.

Izolacja

Izolowana bariera termiczna między każdą strefą zapobiega przenoszeniu ciepła z góry lub z dołu, umożliwiając dokładną kontrolę temperatury. Strefy są również całkowicie uszczelnione przez podwójnie szklone panele końcowe, hamując ruch gorącego powietrza między poszczególnymi poziomami urządzenia. Ponadto, panele końcowe minimalizują ucieczkę ciepła przez boki urządzenia. Dzięki temu możliwe jest ustawienie witryny Flexeserve Zone w bezpośrednim sąsiedztwie witryny chłodniczej. Zapewnia to także, że zewnętrzne powierzchnie są bezpieczne w dotyku.

Łatwość czyszczenia i konserwacji

Witryna grzewcza Flexeserve Zone jest zaprojektowana zgodnie z najbardziej rygorystycznymi standardami sanitarnymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i posiada certyfikat NSF. Szczelne strefy umożliwiają łatwe i skuteczne czyszczenie.

Konserwacja Flexeserve Zone jest bardzo prosta. Modułowa konstrukcja z zasosowaniem technologii "plug-and-play" pozwala na szybką i łatwą wymianę komponentów. Każda strefa pracuje niezależnie, więc w przypadku awarii jeden z nich, pozostałe strefy będą działać normalnie, umożliwiając kontynuację sprzedaży.

Odpowiedzialność za środowisko

Zależy nam na tym, aby wyprzedzać branżę we wszystkim, co robimy, i nie ma od tego wyjątku także w przypadku dbałości o środowisko naturalne.

Urządzenia Flexeserve Zone zostały zaprojektowane z myślą o następujących aspektach:

- Mniejsze oddziaływanie cieplne na wnętrze sklepu.
- Wydłużony okres przydatności do spożycia i zmniejszenie ilości marnowanej żywności.
- Mniejsze zużycie opakowań plastikowych jednorazowego użytku.
- Innowacyjne skrzynie transportowe nadające się do recyklingu.
- Promowanie i współtworzenie nadających się do recyklingu i kompostowania opakowań na żywność.

Patenty Flexeserve

WO2014072693, WO2015044637, EP2916692, EP3048931, GB2509207, GB2518524, US2016213168, US2016235218, HK1193011, CA2925157, AU2014326399.

Świeże produkty przez cały czas

Jak utrzymać w cieple idealnie miękkie jajko w koszulce? Jak zachować chrupkość rogalika lub miękkość i sprężystość muffinek i brioszek? Jak zapobiec tworzeniu się kożucha na zupie i na sosie? Jak utrzymać teksturę dań ryżowych i kremowej owsianki?

Dzięki Flexeserve Zone produkty wieloskładnikowe, takie jak gulasz z tłuczonymi ziemniakami, curry z ryżem czy makaron z serem, będą utrzymywać ciepło, jakby dopiero zostały podane.

A na koniec coś wyjątkowego – frytki i pizza, które pozostają świeże i chrupiące dłużej, niż kiedykolwiek widziałeś.

Możliwości Flexeserve Zone są bezkonkurencyjne.

Każdy produkt spożywczy posiada swoje optymalne warunki potrzebne do dłuższego utrzymania jakości, jak i odpowiedniej temperatury przechowywania. Opracowując opatentowane, unikalne, elastyczne rozwiązanie służące do utrzymywania ciepła, rewolucjonizujemy świat gorących dań na wynos.

Proces prawdziwego utrzymywania ciepła polega nie tylko na samej temperaturze. Równie ważne jest zatrzymanie wilgoci w produktach, aby utrzymać ich stabilność i optymalną jakość. Flexeserve Zone potrafi to zrobić, zachowując jednocześnie idealną teksturę, smak i integralność produktu.

Rozumiemy, jak ważne są dla Ciebie Twoje produkty i sposób, w jaki są podawane Twoim klientom. Wraz z naszą technologią możemy pomóc Ci w znalezieniu odpowiedniego opakowania dla Twoich produktów, aby stworzyć odpowiedni mikroklimat i przedłużyć okres przydatności do spożycia.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a 30-435
Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Ciągle zdrowe **4 godziny** **80°C**

Życie z Flexeserve Zone

Dzięki swojej unikalnej technologii Flexeserve Zone zrewolucjonizuje sposób serwowania ciepłych potraw

Otwórz się na różne pory dnia

Flexeserve Zone to jedyna ekspozycyjna witryna grzewcza, która naprawdę potrafi utrzymać ciepło i prezentować w jednym urządzeniu różne rodzaje żywności, wymagające różnych temperatur. Ta wyjątkowa i opatentowana technologia pozwala serwować szerszy wybór produktów przez rekordowo długi czas, bez utraty ich jakości.

Dzięki elastycznym rozwiązaniom Flexeserve Zone, możesz lepiej wykorzystać każdą porę dnia: zwiększyć ofertę śniadaniową, zadbać o świeżość wypieków, urozmaicić obiady i rozszerzyć ofertę dań z rożna o dodatki. Urządzenie daje Ci też nowe możliwości w zakresie serwowania przekąsek i deserów, a także odpowiedniej oferty dla klientów szukających dobrej kolacji na wynos.

W połączeniu z odpowiednimi opakowaniami, technologia Flexeserve Zone, pozwala maksymalnie wydłużyć czas przechowywania żywności, aby pozostało świeże i smaczne. Dzięki temu możesz rzadziej gotować większe porcje, co znacznie zmniejszy koszty oraz marnotrastwo jedzenia.

Wyjątkowe witryny grzewcze Flexeserve Zone ułatwiają sprzedawcom poszerzanie oferty sprzedawanych produktów.

Umożliwiają bezpieczne oferowanie wysokiej jakości gorących dań na wynos, skierowanych do zróżnicowanej grupy konsumentów.

Simon Chiremba, Kontroler Rozwoju Produktu w Greencore Food to Go.



Oferta na różne pory dnia

Wykorzystaj wszechstronność, oferuj szerszy wybór dań i sprzedawaj więcej, odblokowując potencjał każdej pory dnia.

Zaoferuj klientom większy wybór

Dzięki Flexeserve Zone, sprzedawcy mogą sprostać oczekiwaniom klientów, oferując atrakcyjną wizualnie, innowacyjną i szeroką gamę dań na wynos, które smakują tak świeżo, jak w momencie przygotowania. Unikalny system gorącego powietrza zachowuje wilgoć w produktach, co jest kluczowe dla utrzymania jakości i temperatury podczas przechowywania w cieple.

Indywidualnie sterowane strefy utrzymują stałą temperaturę, dostosowaną specjalnie do Twoich produktów, zapewniając optymalne działanie. To pozwala na przechowywanie szerszej gamy potraw w jednym urządzeniu.



Przyjazne środowisku

Dłuższy czas przechowywania zmniejsza marnowanie żywności.

Energooszczędność i mniejsze straty

Unikalna konstrukcja Flexeserve Zone i jej system gorącego powietrza sprawiają, że ciepło nie ucieka do otoczenia, a urządzenie wykorzystuje ponownie to samo powietrze w każdej strefie. W połączeniu z podwójnie oszklonymi panelami bocznymi, oświetleniem LED i izolacyjnym materiałem konstrukcyjnym, Flexeserve Zone zapewnia wiodącą w branży efektywność energetyczną.

Możliwość utrzymania gorących potraw w optymalnej jakości przez dłuższy czas, zwiększa szansę na ich sprzedaż. W rezultacie sprzedawcy mogą znacznie zmniejszyć straty żywności i zwiększyć rentowność.

Pełna elastyczność

Flexeserve Zone standardowo wyposażony jest w płaskie półki, umożliwiające układanie produktów warstwowo i zmniejszające ryzyko rozlania gorących płynów. Większa powierzchnia półek zapewnia większą pojemność niż konkurencyjne urządzenia, a podwójnie oszklone panele boczne gwarantują maksymalną widoczność.

Nasza innowacyjna gama akcesoriów do ekspozycji została specjalnie zaprojektowana dla Flexeserve Zone, aby zmaksymalizować widoczność produktów, zwiększyć pojemność i poprawić efektywność operacyjną

100%

Flexeserve Zone wydłuża czas przechowywania ciepłych dań nawet o 100%!



Bezpieczeństwo i łatwa konserwacja

Prosty w obsłudze panel sterowania oraz wbudowane zabezpieczenia przed przegrzaniem sprawiają, że Flexeserve Zone jest bezpieczne i łatwe w użytkowaniu. Urządzenia są łatwe w czyszczeniu, a ich powierzchnie są bezpieczne w dotyku, dzięki czemu konserwacja jest efektywna i nieskomplikowana.

Solidne, wysokiej jakości komponenty typu "plug-and-play" w Flexeserve Zone zapewniają niezawodność oraz szybką i łatwą konserwację..

Idealne uzupełnienie

Rosnące zapotrzebowanie na gorące dania na wynos stanowi ogromną szansę dla operatorów każdej wielkości.

Stworzenie atrakcyjnego miejsca z napojami i jedzeniem na wynos jest kluczowe dla maksymalizacji sprzedaży klientom, którzy się spieszą. Gorące dania odgrywają teraz istotną rolę o każdej porze dnia i wciąż dominują w sprzedaży śniadaniowej.

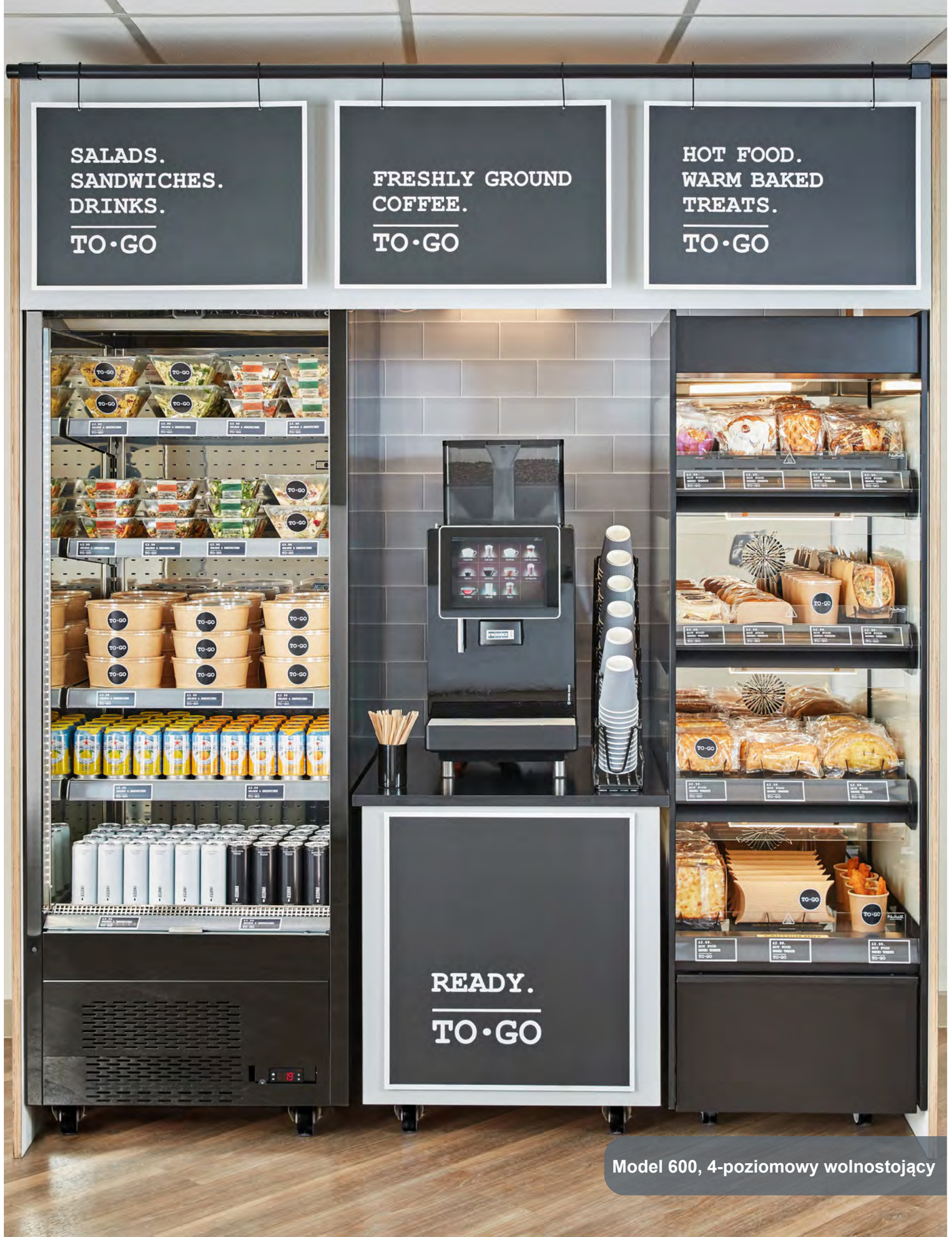
Włączenie Flexeserve Zone to doskonały sposób na dodanie nowego wymiaru do Twojego sklepu i poszerzenie bazy klientów. Proste oferowanie zestawów łączących jedzenie i napoje może natychmiast zwiększyć średnią kwotę wydawaną przez klienta w sklepie i poprawić marże zysku.

Wszechstronność jest kluczem do atrakcyjnej oferty dań na wynos, a klienci oczekują teraz znacznie więcej niż zwykłej kanapki i napoju.

Trendy żywieniowe stale się zmieniają, a tylko Flexeserve Zone jest w stanie sprostać wymaganiom delikatnych wypieków i szerokiej gamy pieczywa, złożonych produktów wegańskich i wegetariańskich, czy podstawowych gorących dań, takich jak ciepłe wrapy, chrupiące przekąski i kompletne gotowe posiłki.

Flexeserve Zone, w połączeniu z naszym rozwiązaniem Flexeserve Solution, ułatwia rozszerzenie oferty dań na wynos o bogatą gamę wysokiej jakości gorących potraw."

GASTRO ECONOMY



Model 600, 4-poziomowy wolnostojący







Flexeserve Solution

GASTRO ECONOMY

Nasze kompleksowe podejście otwiera nowe możliwości w utrzymywaniu gorących potraw. Oparte na naszej bogatej wiedzy specjalistycznej, zrewolucjonizuje Twoje gorące dania i sposób ich serwowania.

Produkt

W prawdziwym utrzymywaniu ciepła, Twoje produkty są zawsze na pierwszym miejscu. Współpracując z Twoim zespołem, nasz Szef Rozwoju Kuchni i zespół specjalistów kulinarnych udoskonalą Wasze przepisy i zoptymalizują temperatury przechowywania. W naszym Centrum Innowacji Gastronomicznych i Rozwoju Kuchni tworzymy nowe produkty i całe menu, które przekraczają oczekiwania konsumentów.

Metody gotowania

Określimy najlepszy proces gotowania dla każdego produktu spożywczego, dostarczając konsumentom spójne i pyszne produkty. Nasz dział Rozwoju Kuchni jest dobrze wyposażony i umożliwi Ci odtworzenie bieżących operacji na miejscu.

Praca naszego zespołu ekspertów zmaksymalizuje okres przydatności dań do spożycia, aby zmniejszyć straty i zapewnić Twoim produktom utrzymanie optymalnej jakości przez cały dzień. To wszystko oznacza **większy zysk dla Twojej firmy.**

Odpowiednie opakowanie

Odpowiednie opakowanie stworzy właściwy mikroklimat, aby zachować jakość żywności. Przy wyborze opakowania ważne są składniki produktu, oczekiwania klientów oraz okres przydatności do spożycia. Dzięki naszej wiedzy i doświadczeniu w zakresie opakowań żywności, przedstawimy Ci rekomendację dla każdego z Twoich produktów.

Współpracując z szeregiem wiodących producentów, współtworzyliśmy specjalnie zaprojektowane opakowania, idealnie dopasowane do technologii urządzeń Flexeserve.

Opakowania zapewniają doskonałe bezpieczeństwo żywności, ograniczając ich kontakt przed spożyciem. To wszystko przy jednoczesnym ograniczeniu stosowania plastiku jednorazowego użytku.

Wszyscy nasi klienci mają jeden wspólny cel: serwować gorące dania na wynos, tak świeże, jakby dopiero co je przygotowano













Nasze kompleksowe podejście to

- Maksymalna wydajność.
- Redukcja odpadów.
- Poprawa jakości.
- Poszerzenie oferty.
- Przekroczenie oczekiwań klientów.
- Wzrost sprzedaży i zysków.

Technologia

Nasza opatentowana technologia Flexeserve Zone sprawia, że to wszystko jest możliwe. To jedyny system zdolny do prawdziwego utrzymywania ciepła potraw. Nasze urządzenie zrewolucjonizuje Twoją ofertę gorących dań, dzięki unikalnej technologii recyrkulacji powietrza, która zapewnia niezrównanie długi czas przechowywania.

Flexeserve Zone to jedyna witryna grzewcza, która potrafi utrzymać tak szeroki wybór potraw w jednym urządzeniu. Dzięki zdolności generowania i utrzymywania wielu temperatur w indywidualnych strefach, urządzenie może przechowywać gorące potrawy o różnych wymaganiach. Oznacza to, że możesz zaoferować klientom większy wybór o każdej porze dnia.

Obsługa w sklepie

Pomagamy uczynić przygotowanie gorących dań tak prostym, wydajnym i efektywnym, jak to tylko możliwe. Odtwarzając Twoje operacje sklepowe, możemy znaleźć najlepsze sposoby na usprawnienie Twoich działań. Wspólnie możemy również opracować procesy, które zwiększą gotowanie partiami.

Wykorzystaj w pełni Flexeserve Zone, aby uzyskać większy zwrot z inwestycji. Możemy udoskonalić sposób prezentacji gorących dań na wynos, zapewniając personalizację materiałów POS, aby zmaksymalizować ich efektywność. Odpowiednio dopasowane akcesoria zapewnią większą widoczność, pojemność i wydajność.

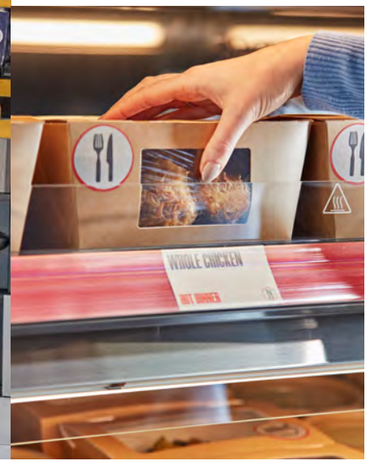
Flexeserve Zone pomaga wprowadzić większe bezpieczeństwo żywności do Twojej oferty gastronomicznej lub gorących dań na wynos.

GASTRO ECONOMY

Idealna pieczeń, teraz z pełnym zestawem dodatków.

Flexeserve Zone daje Ci możliwość utrzymania ciepła produktów o różnych wymaganiach temperaturowych. To najlepszy sposób przechowywania każdego rodzaju żywności. Z Flexeserve Zone utrzymanie ciepła tak złożonego posiłku, jak pieczeń, staje się rzeczywistością.





Ulepsz swoją ofertę dań z rożna.

Kluczowym czynnikiem by oferować wysokiej jakości produkty z rożna przy jednoczesnym utrzymaniu optymalnej i bezpiecznej temperatury przechowywania w cieple, jest umiejętność zatrzymania wilgoci w produkcie.

Dzięki technologii recyrkulacji powietrza Flexeserve Zone, w połączeniu z naszym rozwiązaniem Flexeserve Solution, osiągamy cel, wydłużając czas przechowywania poza możliwości jakiejkolwiek innej witryny grzewczej. Zmniejsza ilość gotowanych porcji, pozwala zredukować ilość odpadów i zminimalizować koszty operacyjne.

“Posiłek na teraz lub na później. Ludzie chcą swobody jedzenia gdziekolwiek i kiedykolwiek"

Dzięki niezrównanej pojemności ekspozycyjnej i możliwości układania produktów warstwowo, Flexeserve Zone pozwala na utrzymanie ciepła i prezentację znacznej ilości produktów z rożna.

Urządzenie można również łatwo przemieszczać w miejsca o dużym natężeniu ruchu w sklepie, aby oferować produkty na spontaniczny zakup o każdej porze dnia.

Serwuj o wiele więcej niż tylko kurczaka.

Odkryj potencjał dań na później. Flexeserve Zone otwiera przed Tobą wiele możliwości, aby uczynić dział z rożnem prawdziwym celem zakupowym w Twoim supermarkecie.

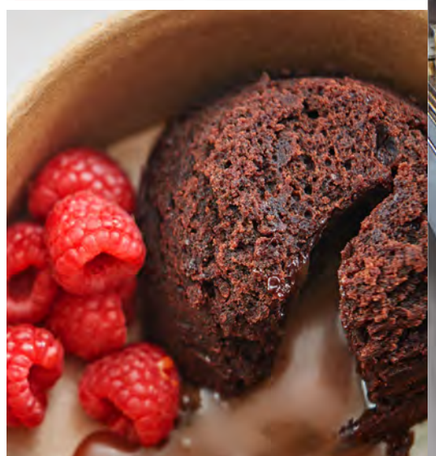
Możesz stworzyć "punkt kompleksowej obsługi" dla przystawek, dań głównych i deserów. To gotowy posiłek, który można wziąć z półki w sklepie bezpośrednio do domu i podać go całej rodzinie.

Nie myślimy tu tylko o pieczonym kurczaku. Spróbuj kawałków mięsa, pikantnych skrzydełek, udek, żeberek, szaszłyków z kurczaka i kebabów kofta.

Wykorzystaj elastyczność urządzenia. Możliwość kontrolowania temperatury poszczególnych stref oznacza, że możesz teraz oferować dodatki, przystawki i desery.

Twój dział z rożnem może stać się miejscem, do którego klienci przyjdą po kompletny posiłek, obejmujący na przykład gorące frytki, pieczone warzywa, makaron z serem i tłuczone ziemniaki. Mogą nawet wziąć ciepłe pączki, czekoladowe puddingi z płynnym środkiem lub naleśniki ze świeżymi owocami na słodko.







Odkryj nowe możliwości Flexeserve Zone Rear Feed

Jeśli chcesz uzupełniać towar od zaplecza, nie rezygnując z korzyści, jakie daje Flexeserve Zone, mamy dla Ciebie odpowiednie urządzenie.

Stworzyliśmy od podstaw nową serię Flexeserve Zone Rear Feed (modeli z załadunkiem od tyłu), aby jeszcze więcej osób mogło korzystać z naszej świetnej technologii. Użyliśmy zupełnie nowych materiałów i rozwiązań, dzięki czemu witryny grzewcze są jeszcze bardziej energooszczędne.

Do tego dodaliśmy specjalny, inteligentny system sterowania, który działa w chmurze. To sprawia, że Flexeserve Zone Rear Feed jest najbardziej zaawansowanym urządzeniem do podgrzewania jedzenia, jakie kiedykolwiek zrobiliśmy.



2 Poziomy - model nablatowy, ładowany od tyłu., Model 1000







3 Poziomy - ładowany od tyłu, Model 1000



3 poziomy -ładowany od tyłu, Model 600

Inteligentne funkcje

Nasz nowy system sterowania, który działa w chmurze, to coś zupełnie nowego w świecie witryn grzewczych. Stworzyliśmy go razem z czołowym producentem urządzeń do kontrolowania temperatury w profesjonalnych kuchniach. Dzięki niemu, możesz zdalnie sterować urządzeniem, ustawiać harmonogramy przepisów i sprawdzać, jak często jest używane oraz ile jeszcze posłużą poszczególne części.

Tworząc Flexeserve Zone Rear Feed, chcieliśmy, żeby jeszcze więcej osób mogło korzystać z prawdziwego utrzymywania ciepła.

W serii Rear Feed połączyliśmy naszą unikalną, opatentowaną technologię gorącego powietrza Flexeserve Zone z zupełnie nowym systemem drzwi. Wentylatory wyłączają się, gdy drzwi są otwarte, a system ostrzega, jeśli drzwi są otwarte zbyt długo. Temperatura wraca do normy błyskawicznie, a nowy system sterowania na bieżąco monitoruje pracę urządzenia i reaguje na to, co się dzieje.

Zrób wrażenie

Nowoczesne akcesoria sprawią, że produkty będą lepiej widoczne, zmieści się ich więcej, a praca będzie sprawniejsza. Dopasuj wygląd urządzenia do swojej marki i sklepu dzięki opcjom personalizacji.

Półki ekspozycyjne – wąskie i standardowe

Wyeksponuj swoje placki ziemniaczane, kawałki pizzy, chlebki pita i inne produkty w sposób, który przyciągnie wzrok, jednocześnie zwiększając ilość miejsca na ekspozycję.





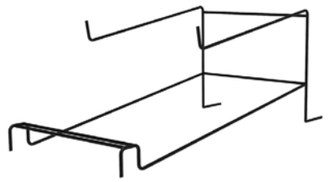
Wkładka do ekspozycji pod kątem i przegródki

Popraw widoczność swoich produktów, wyeksponuj kolorowe jedzenie i wywołaj większe wrażenie wizualne wśród klientów.

Przegródki służą do oddzielania różnych rodzajów produktów na ukośnej wkładce ekspozycyjnej, tworząc wyraźny podział między ofertami, takimi jak produkty słodkie i słone, wegetariańskie i mięsne, lub jedzenie odpowiednie dla różnych diet.

Półka dwupoziomowa

Zwiększ widoczność produktów i ilość miejsca na ekspozycję dzięki naszej dwupoziomowej półce.



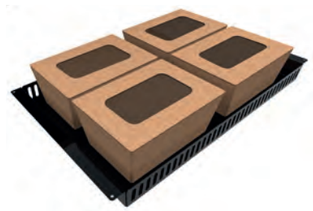


Koszyk na dodatki

Idealny sposób na zwiększenie sprzedaży poprzez oferowanie dodatkowych produktów, takich jak dżemy, miody, sosy i dressingi, które pasują do Twoich gorących potraw. Po prostu zawieś koszyk na półce przed owsianką, kanapkami śniadaniowymi, frytkami i innymi produktami.

Taca ekspozycyjna

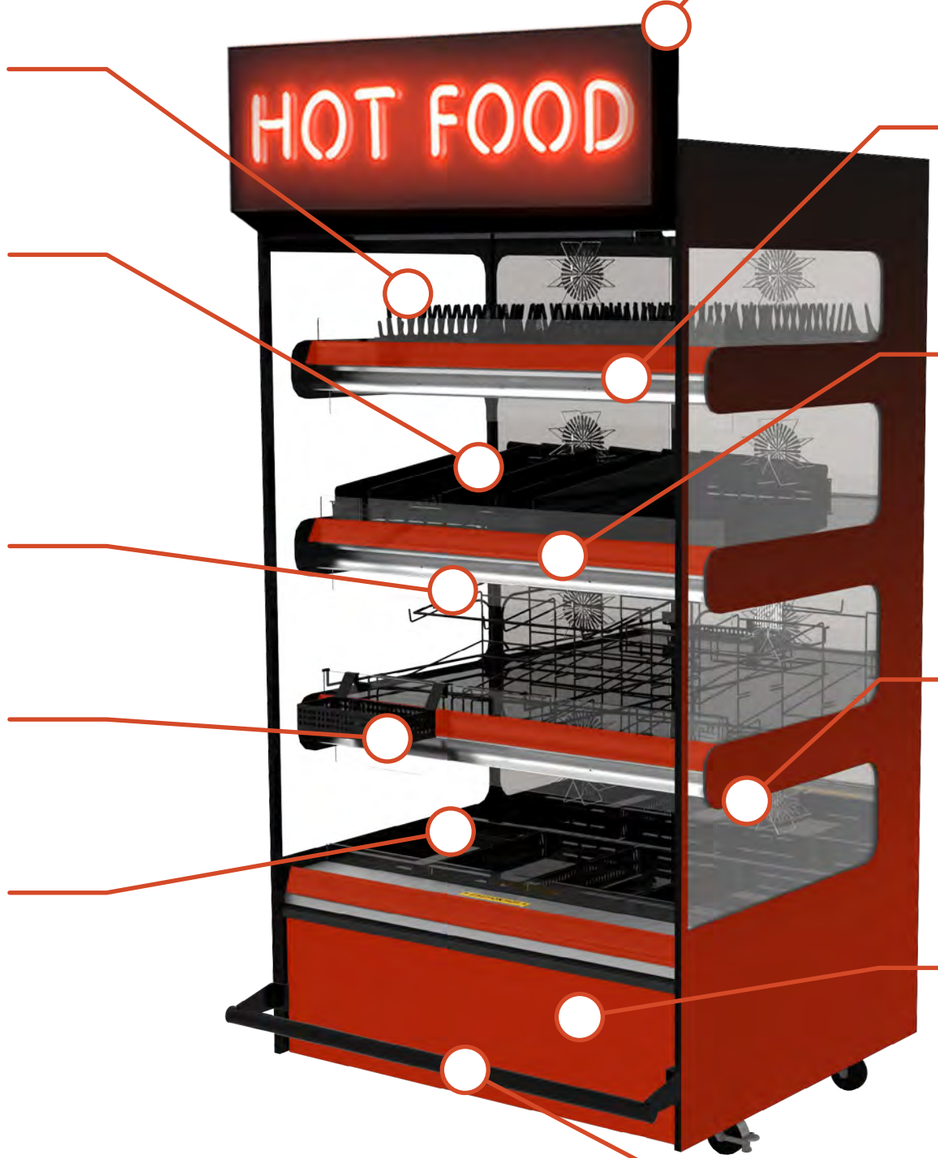
Ułatw sobie uzupełnianie Flexeserve Zone, przygotowując produkty na zapleczu. Półki ekspozycyjne łatwo wpinają się w tace, umożliwiając bezpieczny transport na przód sklepu. Tace można również wsunąć do wkładki ekspozycyjnej pod kątem, aby lepiej wyeksponować produkty.





Nocna roleta

Kiedy witryna Flexeserve Zone nie jest używana, roleta nocna chroni urządzenie. Daje też możliwość umieszczenia na niej Twojego logo. Możesz umieścić na niej specjalny nadruk reklamowy lub informację dla klientów o innych dostępnych produktach.



Personalizowana tablica

Możesz dostosować wygląd witryny Flexeserve Zone, aby przyciągnąć klientów i zwiększyć sprzedaż przy kasie. Dodaj podświetlane znaki, tablice, magnetyczne oznaczenia lub grafiki winylowe. Wszystko to można dopasować do Twojej marki lub projektu i wykorzystać do podkreślenia różnych menu w zależności od pory dnia.

Wybrany kolor na zamówienie

Any stainless-steel surfaces within the Flexeserve Zone unit can be painted to your specific RAL colour requirements to enhance the overall appearance.

Listwy cenowe

Listwy cenowe w witrynie mogą nawiązywać do wykończenia i materiałów użytych w Twoim sklepie – od drewna i metalu po winyl i inne tekstury. Możesz wybrać listwy do wyświetlania cen, kolorowe listwy cenowe lub dopasować kolor z palety RAL.

Grafiki na panelach bocznych

Możesz dodatkowo uatrakcyjnić witrynę Flexeserve Zone, dodając kolor lub logo na panelach bocznych. Grafiki winylowe można nakleić bezpośrednio na szkło, lub obudować witrynę materiałami pasującymi do wykończenia Twojego sklepu.

Podstawa z okleiną lub grafiką na zamówienie

Aby dopasować witrynę Flexeserve Zone do Twojej marki i sklepu, jej podstawę można wykonać w dowolnym kolorze z palety RAL lub ozdobić magnetycznymi grafikami, winylowymi napisami lub innymi materiałami.

Listwa chroniąca przed wózkami

Nasza ochronna listwa zabezpieczy witrynę Flexeserve Zone przed uszkodzeniem przez wózki sklepowe..

Nasze akcesoria są tak zaprojektowane, że pasują do siebie i można je dowolnie wymieniać.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl









Produkcja i testowanie

Dużo zainwestowaliśmy w ulepszenie naszej produkcji, żebyśmy mogli dostarczać urządzenia na czas, nie obniżając przy tym jakości i bezpieczeństwa. Dbamy o to również w naszym dziale testów, gdzie sprawdzamy każdą witrynę, zanim ją wyślemy.

Nasi pracownicy to wykwalifikowani pasjonaci, którzy chcą tworzyć najlepsze na świecie urządzenia do podgrzewania jedzenia. Razem dokładamy wszelkich starań, aby dostarczyć naszym klientom rozwiązania najwyższej jakości.

Produkcja Flexeserve Zone odbywa się zgodnie z najsurowszymi normami wymaganymi do eksportu do Europy, USA, Kanady oraz pięćdziesięciu krajów członkowskich Systemu CB na całym świecie. To międzynarodowy program ułatwiający sprzedaż elektroniki poprzez wzajemne uznawanie certyfikatów bezpieczeństwa między wieloma krajami. Co więcej, nasz sprzęt jest testowany zgodnie z najwyższą normą, NSF, a nasza fabryka posiada również zatwierdzenie do produkcji na tym poziomie. To daje pełną gwarancję, że Flexeserve Zone spełnia wymagania najbardziej surowych przepisów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa.

W naszej strefie testów poprodukcyjnych przeprowadzamy dokładny proces kontroli jakości, który zapewnia niezawodność. urządzeń. Rygorystycznie testujemy każdą wyprodukowaną witrynę, a nawet symulujemy napięcie i częstotliwość prądu obowiązujące w kraju docelowym, aby mieć pewność, że urządzenie będzie działać bez problemu po podłączeniu, niezależnie od miejsca jego użytkowania.

UK CA CE CB

ETL SANITATION LISTED Intertek

C ETL US LISTED Intertek

Zgodne z normami UL 197 i NSF-4.
Posiada certyfikat zgodności z normą CSA C22.2 nr 109.

Rozwijamy technologię dzięki badaniom i rozwojowi

Nasz zespół ds. badań i rozwoju, pod kierownictwem Dyrektora Technicznego - eksperta i pioniera nowych technologii, stale przesuwa granice możliwości w świecie dań na wynos.

Wyznaczamy nowe standardy korzystając z naszej specjalnie zaprojektowanej, pierwszej na świecie komory do testowania warunków środowiskowych dla witryn grzewczych. Ta komora pomaga nam odkrywać jeszcze więcej możliwości Flexeserve Zone.

Możemy w niej symulować warunki, w jakich nasze urządzenia są używane, dokładnie przetestować wytrzymałość witryny Flexeserve Zone i upewnić się, że poradzi sobie z różnymi czynnikami, które mogą na nią wpływać. Specjalny system cyrkulacji powietrza gromadzi chłodne powietrze wewnątrz komory testowej, a system 'myjni samochodowej' imituje wiatr wiejący na urządzenie z otwartych drzwi lub klimatyzacji."

Dzięki tym systemom rozumiemy, jak nasze urządzenia radzą sobie z wyzwaniami typowego sklepu. Monitorujemy pracę urządzenia i to, jak każda strefa reaguje na te warunki. Dzięki temu możemy ciągle ulepszać nasze produkty.

Chęć ciągłego doskonalenia i potrzeba bycia liderem na rynku sprawiają, że nieustannie szukamy sposobów na ulepszenie naszej technologii. Nasz zespół ds. badań i rozwoju pracuje nad udoskonaleniem Flexeserve Zone, wprowadzając znaczące poprawy w zakresie wydajności, niezawodności i jakości.



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Specyfikacja



2 Poziomy - Nablatowa, Model 1000

2 Poziomy - Nablatowe

MODEL	400	600	1000
TYP MODELU	PROSTY	PROSTY	PROSTY
WYSOKOŚĆ	884mm	884mm	884mm
SZEROKOŚĆ	356mm	556mm	975mm
GŁĘBOKOŚĆ	660mm	660mm	660mm
WAGA	74Kg	86Kg	126Kg
INFORMACJE ELEKTRYCZNE			
400 / 600 / 1000 - 13AMP Pojedyncza faza			



3 Poziomy, Model 600

3 Poziomy - Wolnostojące

MODEL	400	600	1000	400	600	1000
TYP MODELU	ZAOKRĄGLONY	ZAOKRĄGLONY	ZAOKRĄGLONY	PROSTY	PROSTY	PROSTY
WYSOKOŚĆ	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
SZEROKOŚĆ	356mm*	556mm	975mm	356mm*	556mm	975mm
GŁĘBOKOŚĆ	830mm	830mm	830mm	855mm	855mm	855mm
WAGA	132Kg	145Kg	230Kg	136Kg	148Kg	237Kg
INFORMACJE ELEKTRYCZNE						
400 / 600 - 13AMP Pojedyncza faza						
1000 - 32AMP Pojedyncza faza lub 16AMP 3 faza						

4 Poziomy - Wolnostojące

MODEL	400	600	1000	400	600	1000
TYP MODELU	ZAOKRĄGLONY	ZAOKRĄGLONY	ZAOKRĄGLONY	PROSTY	PROSTY	PROSTY
WYSOKOŚĆ	1865mm	1865mm	1865mm	1865mm	1865mm	1865mm
SZEROKOŚĆ	356mm*	556mm	975mm	356mm*	556mm	975mm
GŁĘBOKOŚĆ	865mm	865mm	865mm	855mm	855mm	855mm
WAGA	186Kg	210Kg	292Kg	189Kg	213Kg	295Kg
INFORMACJE ELEKTRYCZNE						
400 / 600 - 13AMP Pojedyncza faza lub 16AMP 3 Faza						
1000 - 32AM Pojedyncza faza lub 16AMP 3 Faza						



4 Tier Square, Model 600

Przedstawiamy Hi-Line

MODEL	600	1000
TYP MODELU	PROSTY	PROSTY
WYSOKOŚĆ	1865mm	1865mm
SZEROKOŚĆ	556mm	975mm
GŁĘBOKOŚĆ	855mm	855mm
WAGA	200Kg	290Kg
INFORMACJE ELEKTRYCZNE		
600 / 1000 - 13AMP Pojedyncza faza		



3 Poziomy, Hi-Line, Model 1000



5 Poziomów, Model 1000

5 Poziomów - Wolnostojace

MODEL	600	1000	600	1000
TYP MODELU	ZAOKRĄGLONY	ZAOKRĄGLONY	PROSTY	PROSTY
WYSOKOŚĆ	1970mm	1970mm	1970mm	1970mm
SZEROKOŚĆ	556mm	975mm	556mm	975mm
GŁĘBOKOŚĆ	873mm	873mm	855mm	855mm
WAGA	220Kg	295Kg	223Kg	298Kg
INFORMACJE ELEKTRYCZNE				
600 - 16AMP Pojedyncza Faza lub 16AMP 3 Faza				
1000 - 32AMP Pojedyncza faza lub 16AMP 3 Faza				

**Całkowita szerokość 450 mm, uwzględniająca boczne wsporniki stabilizujące, które są przymocowane do kółek. Można je zdemontować po ustawieniu urządzenia na miejscu.*



3 Poziomy Model 600, 4 Poziomy, Model 600, 5 Poziomów, Model 1000

Jeden rozmiar nie pasuje do wszystkiego

Wiemy o tym, dlatego Flexeserve Zone jest dostępny w różnych kształtach i rozmiarach. Możesz wybrać urządzenie, które najlepiej pasuje do Twojej firmy, lokalu i oferowanych produktów. Może to być wolnostojąca witryna, która stanie obok Twoich lodówek i będzie przechowywać różnorodne dania wytrawne, albo mniejsza witryna nablatowa wypełniona wypiekami.

Dzięki funkcjom takim jak podwójne układanie, możesz zmieścić dużo towaru, nie zajmując przy tym wiele miejsca. A ponieważ Flexeserve Zone utrzymuje tę samą temperaturę w całej strefie, jakość jedzenia nigdy nie ucierpi.

Wszystkie specyfikacje i dane produktów mogą ulec zmianie bez powiadomienia w celu poprawy niezawodności, funkcjonalności, wyglądu lub z innych powodów. Celem tych informacji jest przedstawienie ogólnego opisu produktów, procedur i możliwości. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Specyfikacja modeli ładowanych od tyłu

Dostępny w czterech rozmiarach, Flexeserve Zone Rear Feed posiada tylne drzwi załadunkowe, dzięki czemu może być obsługiwany i uzupełniany zza lady.

2 Poziomy - model nablatowy, Rear Feed, z załadunkiem z tyłu

MODEL	600	1000
TYP MODELU	PROSTY	PROSTY
WYSOKOŚĆ	910mm	910mm
SZEROKOŚĆ	600mm	1000mm
GŁĘBOKOŚĆ	712mm	712mm
WAGA	103Kg	159Kg
INFORMACJE ELEKTRYCZNE		

2 Poziomy, nablatowy 600 / 1000 - 13AMP Pojedyncza faza



2 Poziomy - model 1000, nablatowy, z załadunkiem z tyłu





3 Poziomy - Model 600, wolnostojący, ładowany od tyłu

3 Poziomy - model wolnostojący Rear Feed z załadunkiem z tyłu

MODEL	600	1000
TYP MODELU	PROSTY	PROSTY
WYSOKOŚĆ	1380mm	1380mm
SZEROKOŚĆ	600mm	1000mm
GŁĘBOKOŚĆ	712mm	712mm
WAGA	166Kg	245Kg
INFORMACJE ELEKTRYCZNE		

3 Poziomy 600 - 16AMP Jednofazowe złącze przemysłowe (Commando)

3 Poziomy 1000 - 32AMP Jednofazowe złącze przemysłowe (Commando) / 16AMP Jednofazowe złącze przemysłowe (Commando)







3 Poziomy, Model 600, wolnostojący, ładowany od tyłu