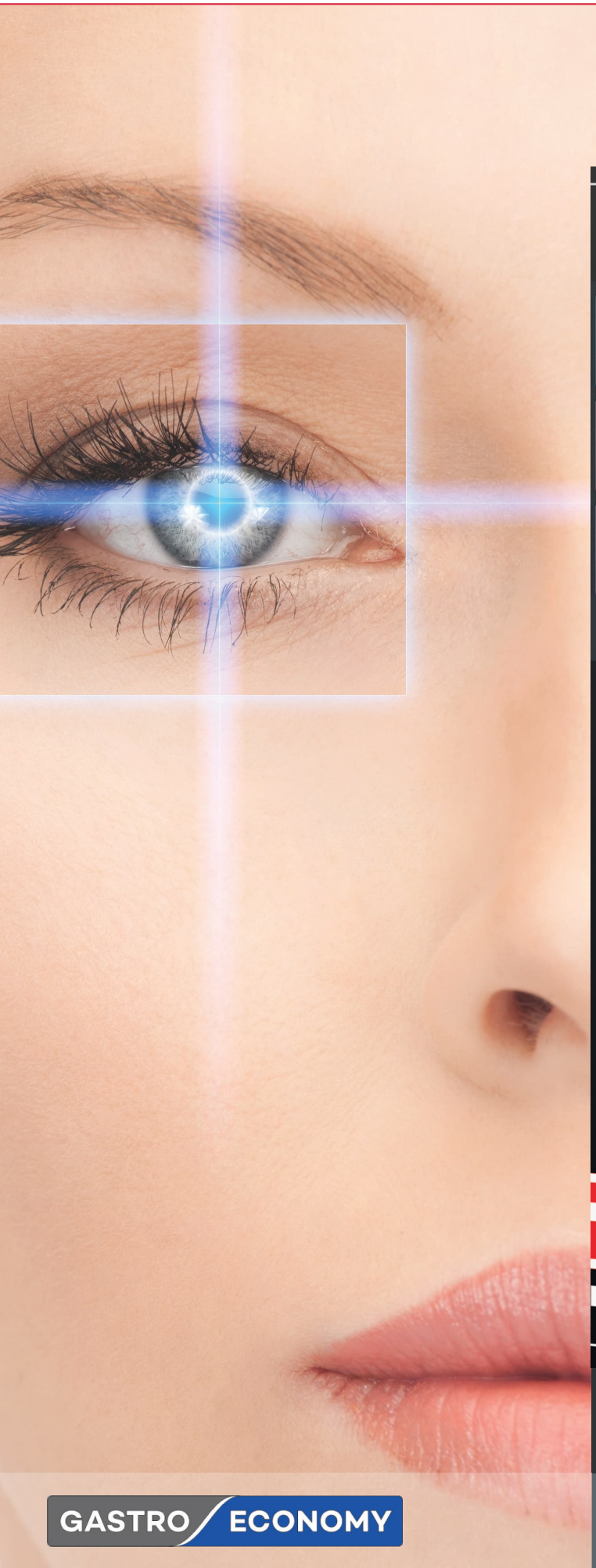
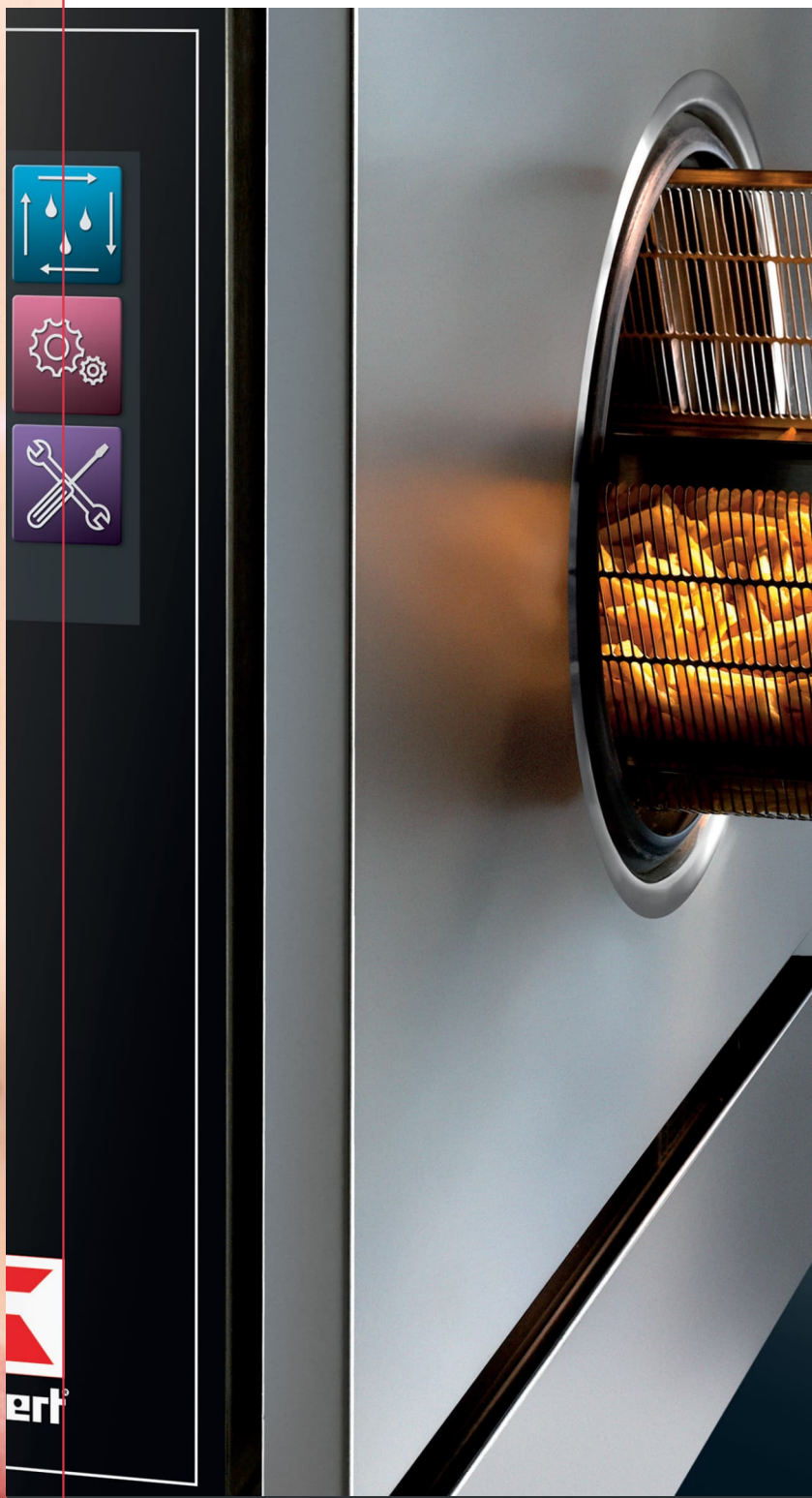
RoFry®-die Frittierrevolution!

RoFry®-the revolutionary way to fry!





MEHR GESCHMACK - WENIGER FETT!

Low Fat, More Taste!

GASTRO ECONOMY

Zukunft ist gegenwärtig - RoFry®.

Future at present - RoFry®.



ASC

AUTOMATIC-SELF-CLEAN

TOUCH-CONTROL

LOW FAT & MORE TASTE

LOWER EMISSIONS

DETAIL ENGINEERING

PRODUCT-DESIGN

Mit der zukunftsweisenden Technologie des Frittierens ohne Frittieröl hat UBERT einen Meilenstein der Innovation gesetzt.

RoFry® spart Geld
Vergessen Sie die hohen Kosten für Frittieröl. Tag für Tag. RoFry® amortisiert sich bereits innerhalb weniger Monate.
Keine Kosten für das Lagern, Einfüllen, Nachfüllen, Filtern, Ablassen und Entsorgen des Öles.

RoFry® liefert gesündere Produkte
Produkte aus der RoFry® schmecken besser, haben einen vollen und natürlichen Geschmack. Außen kross und goldgelb.
Innen zart und saftig. RoFry®-Produkte sind gesünder und haben weniger Fett. Weniger Kalorien, Cholesterin und Transfettsäuren.

RoFry® mit automatischer Selbstreinigung ASC
Die vollautomatische Selbstreinigung mit Festwasseranschluss erreicht alle Teile.
Manuelle Tätigkeiten und Personalkosten entfallen.

7,2"-Touch-Display
Neue, intelligente Computersteuerung mit kapazitivem 7,2"-Farbdisplay und Touch-Sensorik, dazu mehrsprachige Klarschrift-Bedienerführung.

UBERT has placed a milestone in innovation with their pioneering frying-technology.

RoFry® saves money
Forget about the high cost of frying oil. Each and every day. RoFry® pays off within a few months.

RoFry® cooks healthier products
Products from RoFry® taste better, full of natural flavour. Crisp and golden on the outside. Tender and juicy on the inside. RoFry® products are healthier, have less fat, calories, cholesterol and trans fats.

RoFry® with automatic self-cleaning ASC
The fully automatic self-cleaning system ASC with permanent water connection reaches all inner parts.
Staff costs for manual cleaning are eliminated..

7,2"-Touch-Display
New, intelligent computer control with capacitive 7.2" colour display and touch sensors, plus multilingual user guidance.

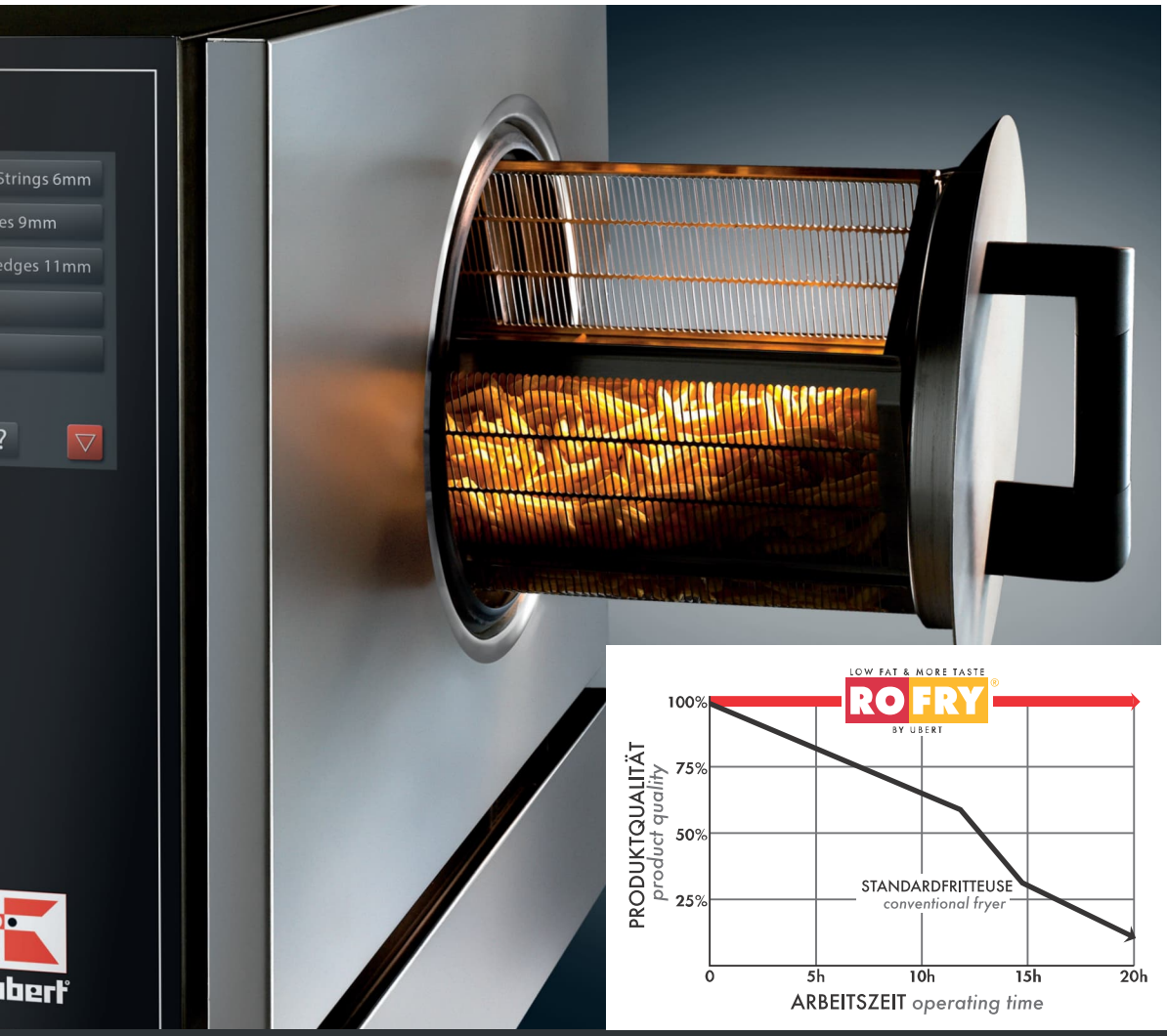


RoFry® ist durch zahlreiche internationale Patente geschützt.
RoFry® *is protected by numerous international patents.*



Vielfalt leicht zubereitet.

Variety made easily.



Der patentierte Frittierkorb sorgt mittels seiner sanften Rotation für ein optimales Garergebnis: Gleichmäßig in der Farbe und knusprig im Geschmack.

With its smooth rotation the patented frying basket ensures best cooking results: Even in browning and crispy in taste!





LOW FAT - MORE TASTE. HÖCHSTE PRODUKTQUALITÄT AUF DAUER.

Durch das von UBERT weltweit patentierte Verfahren ist es möglich, handelsübliche Frittierprodukte völlig ohne Frittieröl zuzubereiten. Produkte aus der RoFry®-Heißluftfritteuse schmecken besser. Sie haben einen vollen und natürlichen Geschmack. Aussen kross und goldgelb. Innen zart und saftig. RoFry®-Produkte sind gesünder, haben weniger Fett - weniger Kalorien - und weniger Cholesterin.

RoFry® sichert gleichbleibende Produktqualität. In einer herkömmlichen Fritteuse nimmt die Ölqualität kontinuierlich ab. Ein hoher Anteil des stark belasteten Öles wird von den Produkten aufgenommen. Folge - die Produktqualität sinkt (siehe Grafik oben). Aufgrund der Gesundheitsgefährdung muss der Gesetzgeber den rechtzeitigen Austausch des belasteten Frittieröles überwachen. Da RoFry® vollkommen ohne Frittieröl arbeitet, garantiert sie höchste und stets gleichbleibende Produktqualität.

LOW Fat - More Taste. Consistent and reliable product quality.

Due to a worldwide patented procedure it is now possible to prepare commercial frying products totally without oil. Products out of the RoFry® airfryer just taste better. They have a full and natural taste. Crispy and golden brown on the outside. Tender and juicy inside. RoFry®-products are healthier, have less fat, less calories and less cholesterol.

RoFry® secures a constant product quality. In a conventional fryer the fat quality decreases permanently. A huge amount of the strongly loaded fat will be absorbed by the products. The quality of the product goes down (see chart).

Due to the health threat the legislator has to supervise the punctual exchange of the loaded frying oil. RoFry® guarantees the same highly sophisticated quality, since it operates totally without frying oil.

ubert®

Drei Phasen - beste Ergebnisse.

Three phases - best results.

DIESE PROZESSABFOLGE IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR EINE 1A-FRITTIERQUALITÄT IN KÜRZESTER ZEIT:

Phase 1: Die „Erkennungs-Phase“ - RoFry® ist intelligent

Auf unterschiedlich eingelegte Produktmengen reagiert RoFry® in der Erkennungsphase automatisch, durch selbständige Verlängerung oder Verkürzung der Gesamtzeit. So erhalten Sie, unabhängig von der Tagesform Ihrer Mitarbeiter, stets ein optimales Garergebnis.

Phase 2: Die „Steam-Time-Phase“

RoFry® erhitzt ein tiefgefrorenes Produkt in kürzester Zeit von -18°C auf +99°C (Dampf-Phase). Der Eigendampf wird in der Ofenkammer gespeichert. Diese befeuchtete Luft wird zur schnelleren Erhitzung des Produktes genutzt und verhindert bereits in der ersten Zubereitungsphase ein Austrocknen der Ware, danach schaltet RoFry® automatisch auf Phase 3 um.

Phase 3: Die „Roasting-Phase“

Jetzt öffnen sich motorisch die Entlüftungskanäle, so dass der Wasserdampf entweichen kann. Um den Zubereitungsprozess zu beschleunigen, wird durch Einlassventile speziell für die Bräunung präparierte Heißluft eingeblasen. Dadurch verändert sich innerhalb weniger Sekunden das Garraumklima. RoFry® beginnt nun mit der Bräunungsphase, das Produkt wird kross und knusprig.

This process is the precondition of first-class frying quality within the shortest cooking time:

Phase 1: The “recognition-phase“ - RoFry® is intelligent

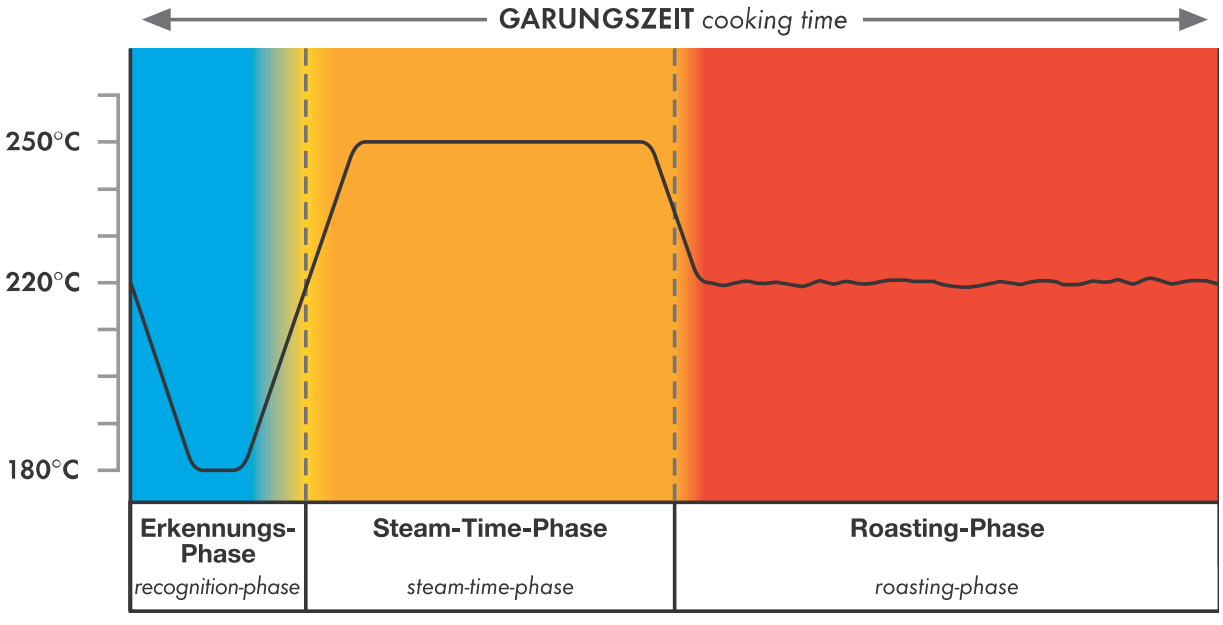
RoFry® recognises different loads and sizes of products and also products with different (from frozen to thawed) temperatures, extending or reducing the cooking process automatically. An optimum quality is guaranteed regardless of the staff performance of the day.

Phase 2: The “steam-time-phase“

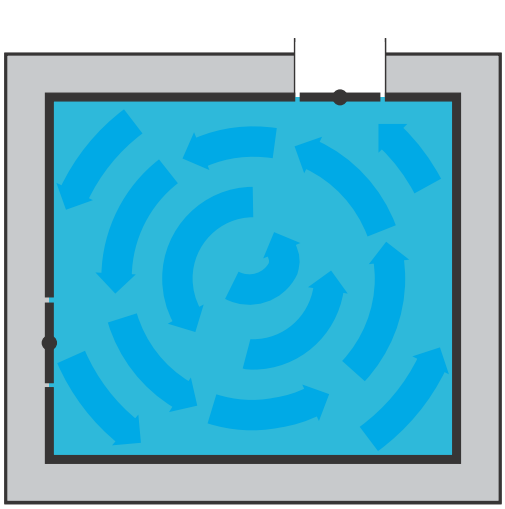
RoFry® heats a deep-frozen product within shortest time from -18°C to +99°C (steam-phase). The steam is stored inside the oven. This humidified air is used to speed up the heating of the product, and prevents the food from drying out. Then RoFry® automatically switches over to phase 3.

Phase 3: The “roasting-phase“

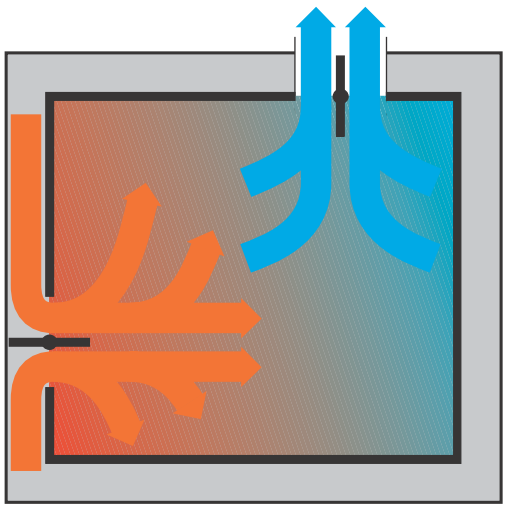
Now the motor-driven vent pipes are opened to let the water vapour escape. Hot air especially prepared for the browning is blown in via inlet valves in order to accelerate the cooking process. The inner oven climate changes within a few seconds. RoFry® starts the browning phase. The product becomes crispy and crunchy.







Steam-Time-Phase
steam-time-phase



Roasting-Phase
roasting-phase

GASTRO ECONOMY



Reinheit auf Knopfdruck.

Purity on demand.

AUTOMATISCHE SELBSTREINIGUNG ASC

Die automatische Selbstreinigung der RoFry® Heißluftfritteuse reinigt das Gerät mit automatisch dosiertem Flüssigreiniger. Hierbei kommt eine leistungsfähige Software zum Einsatz, die einen reibungslosen Reinigungsablauf ermöglicht.
Der Bediener kann auf Wunsch eigene, auf seine Bedürfnisse angepasste Reinigungsprogramme schreiben.
RoFry® mit ASC reinigt sich vollautomatisch. Auch entnehmbare Teile verbleiben während der automatischen Reinigung im Gerät.
Umweltfreundlicher, sparsamer Verbrauch an Wasser und Reinigungsmitteln. Individuell einstellbare Reinigungsprogramme.

Automatic Self-Cleaning ASC

The automatic self-cleaning of the RoFry® airfryer cleans the unit with automatically dosed liquid cleaner. The machine uses a powerful software to ensure a smooth cleaning process. The operator can write his own programs, considering special or particular requirements. RoFry® with ASC cleans itself fully automatically. Even removable parts remain in the unit during the cleaning process. Environmentally friendly, with utmost economical use of water and detergents. Individually programmable cleaning programs.



Die Selbstreinigungssystem ASC erreicht alle entnehmbaren Teile und läuft vollautomatisch ab. Das bedeutet minimalen Aufwand für den Bediener und minimale Personalkosten.

The self-cleaning system ASC reaches all removable parts and runs fully automatically. This means minimum effort for the operator and minimum staff costs.



MAXIMALER OUTPUT BEI MINIMALEM BEDIENAUFWAND.

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen haben wir die Bedienung für jeden leicht und verständlich gemacht. Einmal Programmieren und nur noch Produkt in den Korb legen - Korb einschieben - Starttaste drücken. Das ist alles! Die Entleerung erfolgt durch motorische Rotation. Der Korb mit eingelegter Ware muss nicht getragen werden, sondern wird in dem komfortablen Korbgleitschlitten lediglich ein- und ausgeschoben. Ein RoFry®-Korb fasst den Inhalt von 3 großen Frittierkörben einer Standardfritteuse.

STAND-BY-FUNKTION

Auch bei ladebereitem, ausgezogenen Korb ist der Ofenraum geschlossen. So entsteht fast kein Energieverlust, und RoFry® ist mit exakt gleichbleibender Temperatur jederzeit startbereit. Wenn Sie einmal verhindert sind und die Ware nicht rechtzeitig herausnehmen können, lässt RoFry® Sie nicht im Stich. In einem solchen Fall geht das Gerät direkt in die Stand-By-Funktion, wobei Gebläse und Heizung ausgeschaltet werden. Alle 30 Sekunden erfolgt eine Drehbewegung des Korbes, um eine optimale Produktqualität zu sichern.

Maximum output - minimum operation.

According to the latest scientific results, operation is easy to understand by everyone. Once programmed, just place product into the basket - insert the basket - press the starter key. That´s all. Unloading is done by motor-driven rotation. The basket filled with food needs no carrying. It merely has to be inserted or pulled out on a basket slide. A RoFry® basket holds the content of three large frying basket of a standard fryer.

Stand-by-function

The oven is closed even with the basket pulled out and ready for loading. There is almost no loss of energy, and RoFry® is ready to start with a precise constant temperature at any time. If you are unable to unload the food in time, RoFry® does not let you down. In such a case RoFry® automatically switches over to the stand-by function, the ventilation and the heating are switched off, and every 30 seconds the basket rotates to ensure optimum product quality.



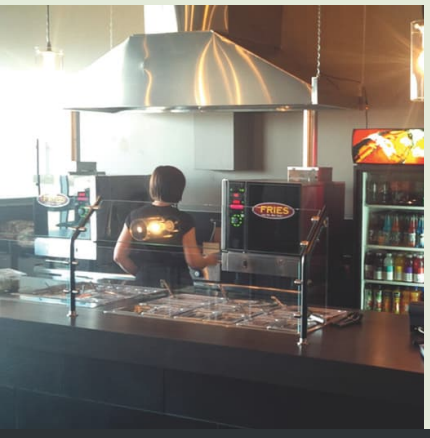
RoFry® senkt Einsatzkosten.

RoFry® cuts costs of operation.













CHANCEN ERKENNEN UND NUTZEN.

RoFry® wird auf auf der ganzen Welt und in den unterschiedlichsten Anwendungsgebieten eingesetzt. Ob in Singapur oder USA, ob in Norwegen oder Südafrika: Die Einsatzmöglichkeiten sind extrem facettenreich. Man findet RoFry® u.a. in Fastfood-Ketten, in der Gemeinschaftsverpflegung, in Fussballstadien und Multifunktionsarenen, im Care- oder Schulcatering, auf Kreuzfahrtschiffen, in Supermärkten und Einkaufscentern, an Tankstellen oder in Freizeitparks. Überall wo Entscheider auf den Einsatz von Frittieröl und seine negativen Folgen verzichten möchten, kommt RoFry® zum Zuge. Alle Kosten und Risiken beim Einsatz von Frittieröl entfallen - und das bei steigendem Produktionsvolumen! Die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt.

Consider the chance - take the chance.

RoFry® is being used around the globe in all kinds of different applications. Whether it is Singapore or USA, Norway or South Africa: Applications for RoFry® are manifold. You will find RoFry® etc. in fastfood-chains, in staff canteens, in football stadiums or multifunction arenas, in care or schoolcatering, on cruise liners, in supermarkets or shopping malls, in petrol stations or leisure parks.
Wherever decision makers decide against the use of frying oil and its related negative consequences, it is RoFry®'s turn.
Opportunities are almost endless.

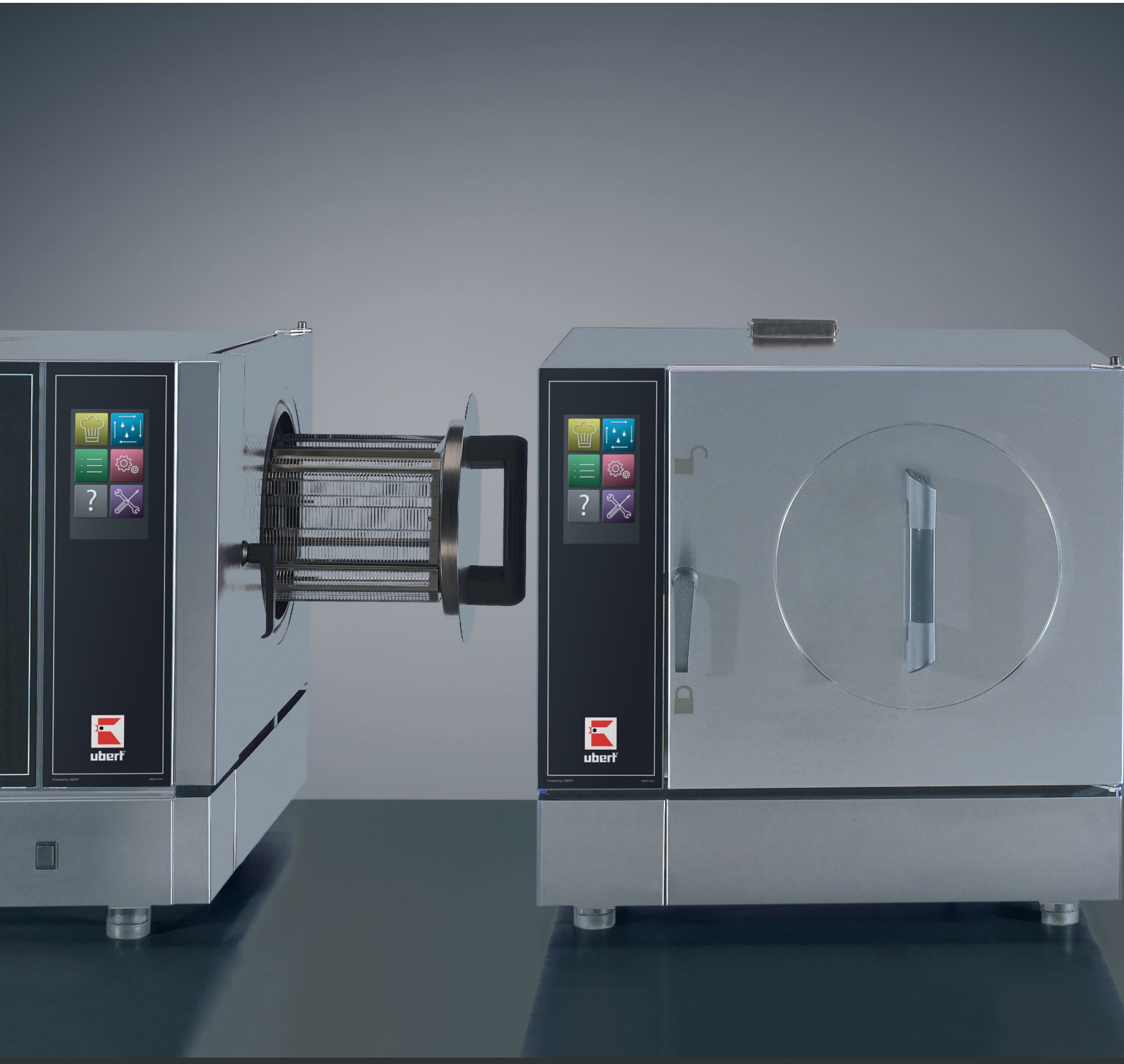






RoFry® ist anpassungsfähig.

RoFry® is adaptive.



MODELLE FÜR JEDEN EINSATZORT.

Ob Frontlader-, Linkslader- oder Rechtslader. Je nach Arbeitsablauf können Sie zwischen drei verschiedenen Modellen wählen. Jedes RoFry®-Modell ist für unterschiedliche Stromspannungen erhältlich. Dadurch kann RoFry® überall in der Welt betrieben werden. Auch eine spezielle Ausführung für Schiffe ist lieferbar. Zu Ihrer Sicherheit wurde RoFry® von neutralen Prüfinstituten getestet und darf mit den wichtigsten Prüfzeichen versehen werden.

RoFry® - DAS KOMPLETTE SYSTEM

Umfangreiches Zubehör ergänzt die Geräte-Familie. RoFry® ist wirtschaftlich und umweltorientiert. Mit innovativer Technik, überzeugendem Komfort und sicherer Funktionalität. Aber unser wichtigstes Ziel ist es, Ihnen zu größerem Erfolg zu verhelfen. Profilieren Sie sich im harten Wettbewerb mit RoFry®. Bieten Sie Ihren Kunden ernährungsphysiologisch wertvollere Produkte.





RoFry® AirClean

Auf Wunsch kann RoFry® mit einer eigenen, leistungsfähigen Umluftbaube ausgestattet werden, die austretende Gerüche vernichtet. Damit kann RoFry® auch in geruchssensibler Umgebung betrieben werden.

AirClean:

- Effektiv wirksame Luftreinigung.
- Filtersystem wahlweise über Aktivkohle oder Zeolith-Filterkassetten.
- Überall einsetzbar - auch dort, wo keine Abluft vorhanden ist.
- Automatischer und extrem leiser Betrieb.
- Stromversorgung direkt über das RoFry®-Gerät.

RoFry® AirClean

On request RoFry® can be equipped with its own, powerful ventless hood, that eliminates escaping odours from the machine. Thus RoFry® can be operated also in smell-sensible areas.

AirClean:

- *Effective air cleaning.*
- *Filter system: charcoal or zeolite selectively.*
- *Applicable anywhere - even if no exhaust air system is available.*
- *Automatic and extremely quiet operation.*
- *Power supply through RoFry® directly.*

Solution for any kind of operation.

Whether front, left or right loading. You have the choice between three different models to find which one suites your operation best. Each RoFry® model is available for different voltages. This makes the unit applicable in all countries of the world. Even a special type for ships is available. For your safety RoFry® was tested by independent testing institutes and is permitted to bear the most important test marks.

RoFry® - The complete system

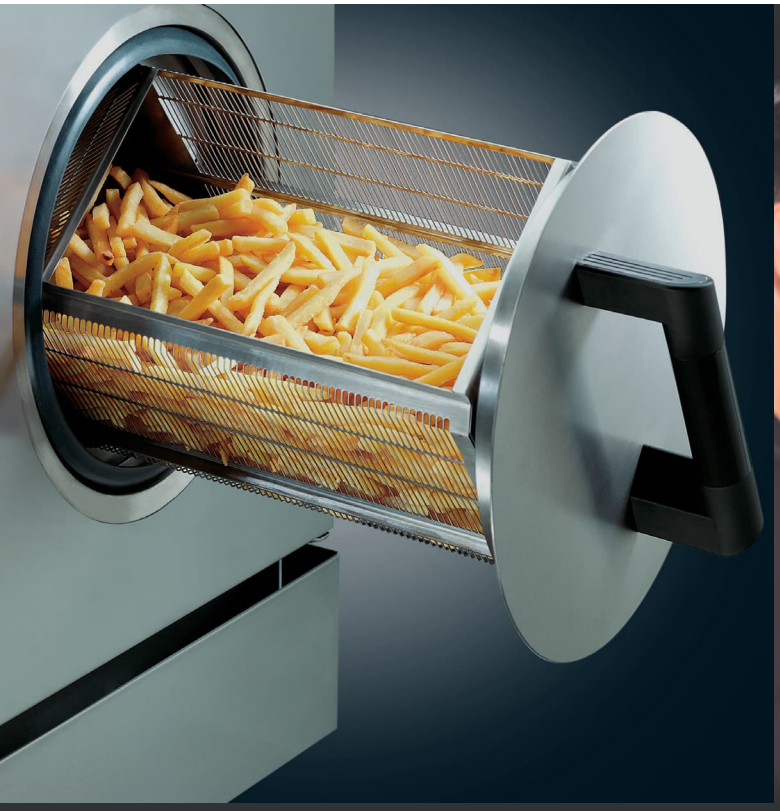
A wide range of accessories completes the appliance family. RoFry® is economical and environment-conscious, with innovative technology, convincing comfort and safe functionality. Our primary concern is to increase your profit. Distinguish yourself successfully in fierce competition with RoFry® . Offer your costumer products of greater nutritional value.

GASTRO ECONOMY



Verantwortung leben.

Live responsibly.





GENUSS OHNE REUE.

Mögen Sie Pommes Frites, Chicken Nuggets oder Calamares? Dann können wir Ihnen nur gratulieren! Denn jetzt können Sie diese Produkte aus der RoFry® endlich ohne Reue nach Lust und Laune genießen. Ersparen Sie Ihrem Körper überflüssiges Fett. Bereits ein Teelöffel hat ca. 30 kcal und eine Portion Pommes Frites saugt 10 Teelöffel Öl auf. Zum Glück gibt es RoFry®. Erleben Sie den neuen, verlockenden Geschmack und den unbeschwerten Genuss der RoFry®-Produkte. RoFry®-Produkte schmecken anders - sie schmecken besser, sie sind rein, natürlich und unverfälscht. RoFry® setzt neue Qualitätsmaßstäbe.

FÜR UNSERE UMWELT.

RoFry® wird nicht nur der Verantwortung gegenüber dem eigenen Körper, sondern auch gegenüber der Umwelt gerecht. Die Entsorgung des gebrauchten, belasteten Öles entfällt. Emissionen werden auf ein Minimum reduziert. Verringertes Abluftvolumen spart Raumheizkosten. Geringere Geruchsbelästigung, niedriger Stromverbrauch und last but not least: RoFry® reduziert durch heißes Öl verursachte Unfälle und Brände.

Pleasure without feelings of guilt.

You love French fries, chicken nuggets or calamares? Congratulations! You are now able to enjoy these products from RoFry® without any feeling of guilt, just as you like it. Keep away superfluous fat from your body. Even a mere teaspoonful of oil has apprx. 30 kcal and a serving of French fries soaks up 10 teaspoonfuls of oil. Fortunately, RoFry® does exist today. Experience the new, tempting taste and the light pleasure of RoFry® products. Taste the difference with RoFry®-products - they taste better. They are pure and natural. RoFry® sets up new quality standards.

For our environment.

RoFry® treats not only our body but also the environment with respect. Now disposal of used oil is no longer necessary. Emissions are reduced to a minimum. Reduced volume of exhaust air cuts down heating costs. Reduced odours. Lower power consumption and last but not least: RoFry® reduces accidents or fire caused by hot oil.

RoFry® ist durch zahlreiche internationale Patente geschützt.

RoFry® *is protected by numerous international patents.*

ROFRY® - EINE IDEE SETZT SICH DURCH.

RoFry® - an idea catches on.

1 Vergessen Sie die hohen Kosten für Frittieröl, Tag für Tag. RoFry® amortisiert sich bereits innerhalb weniger Monate.

Forget the high current expenses for frying oil. Day by day. RoFry® pays for itself within a few months.

2 Die Kosten für das Lagern, Einfüllen, Nachfüllen, Filtern, Ablassen und Entsorgen des Öles entfallen.

Expenses for storing, filling, re-filling, filtering, draining and disposal do not arise.

3 Keine Brandverletzungen und Brände durch heißes Frittieröl. Vorgeschriebene Feuerlöschanlagen, rutschfeste Fliesen und Fettabscheider sind nicht mehr notwendig.

No more injuries and fire by hot frying oil. Fire-extinguishing installations, nonslip tiles and degreasers mandatory by law are no longer necessary.

4 Reduzierte Emissionen durch geringere Geruchsbelästigung und vermindertes Abluftvolumen, weniger Energie- und Raumheizkosten.

Reduced emissions by less odour nuisance and decreased volume of exhaust air, lower energy and heating costs.

5 Kinderleichte Bedienung. Starten und zur automatischen Entleerung Empty-Taste betätigen. Fertig!

Very easy to operate. Start and push the empty button for unloading. Ready!

6 Hohes Produktionsvolumen. Ein RoFry®-Korb fasst den Inhalt von 3 großen Frittierkörben. Alle handelsüblichen Produkte können in einer Frittierzeit zubereitet werden, die in etwa der Zeit einer Hochleistungsfritteuse entspricht.

High production volume. One RoFry® basket holds three times the capacity of 3 standard frying baskets. All standard food products can be processed in a frying time corresponding to a high-power fryer.

7 Produkte aus der RoFry® schmecken besser. Sie haben einen vollen und natürlichen Geschmack. Außen kross und goldgelb. Innen zart und saftig. RoFry®-Produkte sind gesünder und haben weniger Fett, Kalorien und Cholesterin.

Products from RoFry® taste better. They have a full and natural taste. Crispy and golden-brown on the outside. Inside tender and juicy. RoFry® products are healthier and have less fat, calories and cholesterol.

ROFRY® - DIE FRITTIERREVOLUTION!

RoFry® - The revolutionary way to fry!

RoFry® ist sicher. Die Maschine ist durch wichtige Prüfsiegel zertifiziert und wird daher im nationalen wie internationalen Markt vertrieben.

RoFry® is safe. It is certified by important seals of approval and thus is distributed in the national and international market.

CE ETL C US

hub-k 01/23 ·

GASTRO ECONOMY

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

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