INFRAROT-ROTISSERIE/KAMINHAUBENGRILL

Infrared Rotisserie/Chimney-Hood Rotisserie



GASTRO ECONOMY

INFRAROT FÜR BESTE GRILLRESULTATE

Infrared For Best Cooking Results



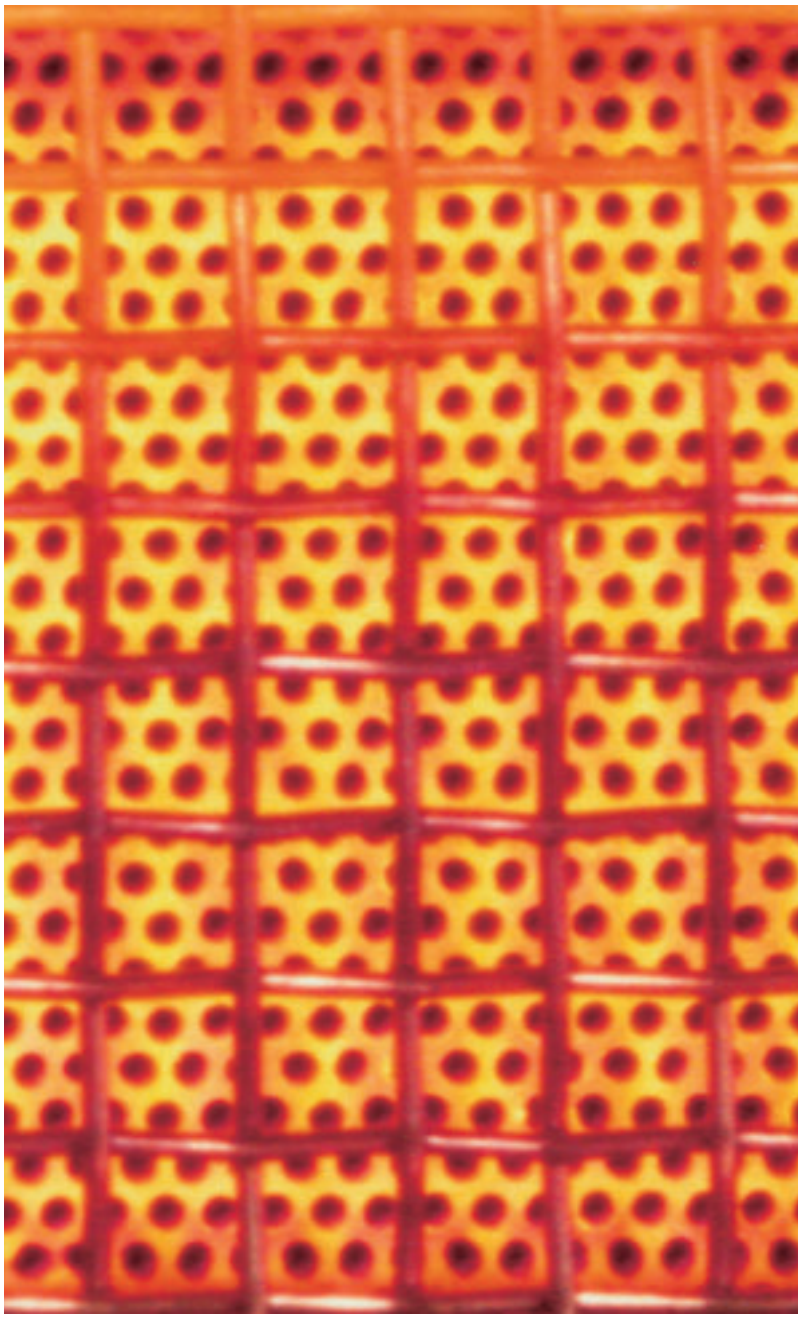
INFRAROT-GROSSGRILL RT 66

Infrared-Rotisserie RT 66

DER INFRAROT-GROSSGRILL VON UBERT WIRD MIT EINER KAPAZITÄT VON 2-15 SPIESSEN, JE NACH MODELL, SELBST HÖCHSTEN ANFORDERUNGEN GERECHT. DIE ROTISSERIEN SIND SEHR KOMPAKT GEBAUT. SIE BIETEN SOMIT DIE MÖGLICHKEIT PRO GERÄT BEI CA. 2 QM PLATZBEDARF BIS ZU 90 HÄHNCHEN ODER ANDERE FLEISCHSORTEN IN KÜRZESTER ZEIT VERKAUFSAKTIV ZU GRILLEN UND GLEICHZEITIG APPETITANREGEND ZU PRÄSENTIEREN. BEI NOCH GRÖSSEREM KAPAZITÄTSBEDARF LASSEN SICH DIE GERÄTE BESTENS MITEINANDER KOMBINIEREN. DIE GERÄTE SIND WAHLWEISE ERHÄLTLICH MIT ZENTRALGETRIEBE ODER EINZELANTRIEB. ZUM SERIENMÄSSIGEN LIEFERUMFANG GEHÖREN NEBEN DEN SPIESSEN MIT ANGESCHWEISSTER LANG-GABEL AUCH ENDKLAMMERN UND DIE SPIESSAUSHEBER. FÜR DEN DUNSTABZUG AUF WUNSCH MIT KONISCHER HAUBE ODER FLACHEM RAHMEN-ABSCHLUSS AUSGESTATTET.

With its capacity of 2-15 spits, depending on the model, the Infrared Rotisserie by Ubert meets even the highest expectations. The units are built quite compactly. Thus they enable the operator to grill up to 90 chickens at the same time on only 2 sqm. footprint. Additionally thanks to its strong power the machine is very fast and is always used as a merchandiser. That means grilling and presenting at the same time. If even more space is required these rotisseries can be combined perfectly with each other.

The customer can choose from machines with central gear or single gear. Besides the spits the scope of delivery includes also end clamps and spit removing tools. For air extraction the unit can be equipped with a conic hood or flat stainless steel top on special request.



LEISTUNGSSTARKER INFRAROTBRENNER
Powerful infrared burners

ÜBERALL MOBIL EINSETZBAR









GASTRO ECONOMY



SOWOHL IN FAHRZEUGEN VOR EINKAUFSZENTREN, IN FESTEN UND MOBILEN VERKAUFSSTÄNDEN, IN FUSSGÄNGERZONEN, EINKAUFSPASSAGEN, WIE AUCH IN FESTZELTEN UND AUF VOLKSFESTEN FINDEN SIE UNSERE INFRAROT-GROSSGRILLS IMMER IN DER ERSTEN REIHE. APPETITANREGENDE, SOMIT VERKAUFSFÖRDERNDE WARENPRÄSENTATION. KOMPAKTE BAU- WEISE, DAHER EFFEKTIV UND KOSTENSPAREND. BEDIENERFREUNDLICH AUFGETEILT FÜR FLEXIBLEN EINSATZ. FÜR NOCH GRÖSSEREN KAPAZIÄTSBEDARF LASSEN SICH DIE INFRAROT-GROSSGRILLS BESTENS MITEINANDER KOMBINIEREN.

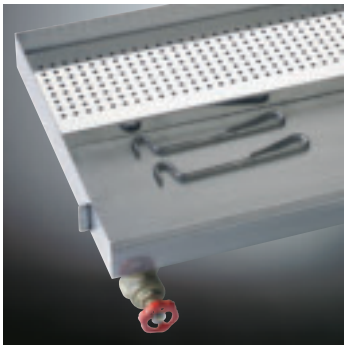
You will find Infrared Rotisseries by Ubert in any place: in shopping malls, in mobile and immobile sales booths, in pedestrian precincts, in marquees, on fairs – always in the very first lane. The units are appetising and sales-promotional. They work effectively and cost-saving thanks to their compact construction. They are easy to handle and simple to clean.

QUALITÄT BIS INS DETAIL

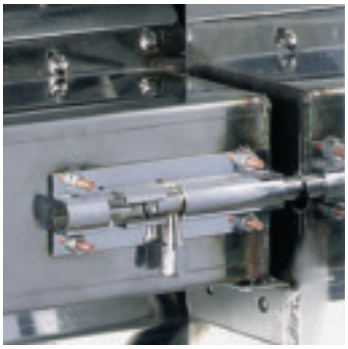
Quality In Detail



MIT NUR 3 SCHRAUBEN IST DIE GESAMTE, INNERE SEITENWAND SCHNELL UND LEICHT ENTNEHMBAR.
The inner side wall can be removed quickly and easily by unfastening only three screws.



FETTAUFFANGWANNE MIT GROZÜGIG DIMENSIONIERTEM ABLASSHAHN.
HIER ABGEBILDET MIT LOCHBLECHEINLAGE UND SPIESSAUSHEBERPAAR.
Fat-drawer with large tap. Here also with perforated sheet and spit removing tools.



DURCH DEN RIEGELVERSCHLUSS KANN JEDER BRENNER EINFACH UND OHNE WERKZEUG ENTNOMMEN WERDEN.
Every burner is held by the locking bolt, and can easily be exchanged at any time.



ROBUSTES, MIT WENIGEN HANDGRIFFEN ENTNEHMBARES GETRIEBE.
The gear is very robust but however it can be exchanged for repair very unproblematicly.

KAMINHAUBENGRILL

LEISTUNGSSTARK UND ZUVERLÄSSIG IST DER MIT BIS ZU VIER SPIESSEN LIEFERBARE UBERT-KAMINHAUBENGRILL. ATTRAKTIV IM DESIGN UND SOLIDE IN EDELSTAHL GEFERTIGT, BIETET DER UBERT-KAMINHAUBENGRILL EIN BESONDERES GRILLERLEBNIS FÜR IHRE KUNDEN UND HÄLT SELBST HÄRTESTEN ANFORDERUNGEN IM TÄGLICHEN EINSATZ STAND. JEDER GRILLSPIESS IST MIT EINEM SEPARATEN HEIZELEMENT AUSGESTATTET. DURCH DIE NÄHE DER EINZELNEN SPIESSE ZU DEN INFRAROT-STRAHLERN ERZIELEN SIE SEHR KURZE GRILLZEITEN. JEDER SPIESS WIRD DURCH EINEN EIGENEN MOTOR ANGETRIEBEN. BEI AUSFALL EINES MOTORS ODER EINES GETRIEBES LAUFEN ALLE ANDEREN SPIESSE WEITER UND SORGEN SO FÜR EIN REIBUNGSLOSES, KONTINUIERLICH DURCHLAUFENDES GESCHÄFT.
DER UBERT-KAMINHAUBENGRILL IST SERIENMÄSSIG MIT EINER RUSTIKAL-SCHWARZ LACKIERTEN KAMINHAUBE AUS STAHL AUSGESTATTET. DER LIEFERUMFANG BEINHALTET GRILLSPIESSE MIT LANGGABELN, ENDKLAMMERN UND SPIESSAUSHEBER. GEGEN AUFPREIS SIND ZUSÄTZLICH GRILLKÖRBE LIEFERBAR.

Ubert's Chimney-Hood Rotisserie is a powerful and reliable unit that can carry up to four spits. This rotisserie has an appealing design and is made of solid stainless steel. It gives the customer this feeling of home-made food and performs perfectly even under heavy-duty conditions day by day. Every single spit, driven by its own motor, rotates in front of its own heating element. The spits turn closely in front of the elements which guarantees short grilling times. In case one of the motors or gears breaks, all remaining motors go on working and thus assure smooth, continuing operation. As a standard the Chimney-Hood Rotisserie by Ubert comes with a black-coloured hood made of steel. Furthermore its scope of delivery includes spits, end clamps and spit removing tools. Additionally grill baskets are available at extra cost.

Chimney-Hood Rotisserie



KAMINHAUBENGRILL ÖGG 3G
Chimeny-Hood Rotisserie ÖGG 3G

UBERT GASTROTECHNIK GMBH

GEWERBEGEBIET OST + NORD

D-46348 RAESFELD / GERMANY

TEL. (49) 0 28 65 / 602-0

FAX (49) 0 28 65 / 602-102 BIS 106

WWW.UBERT.COM

INFO@UBERT.COM

FOODSERVICE EQUIPMENT · GASTRONOMIE-OBJEKTE

INFRAROT-ROTISSERIE
Infrared Rotisserie

MODELL *Model*	AUSFÜHRUNG *Version*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	ANSCHLUSSWERTE *Connected Loads*
RT 4	EINREIHIG, 4 SPIESSE *single-row, 4 spits*	1350 x 700 x 1041	NWB: 20,0 KW, 230V
RT 44	DOPPELREIHIG, 7 SPIESSE *double-row, 7 spits*	1350 x 700 x 1041	NWB: 20,0 KW, 230V
RT 6	EINREIHIG, 6 SPIESSE *single-row, 6 spits*	1350 x 700 x 1371	NWB: 30,0 KW, 230V
RT 66	DOPPELREIHIG, 11 SPIESSE *double-row, 11 spits*	1350 x 700 x 1371	NWB: 30,0 KW, 230V
RT 7	EINREIHIG, 7 SPIESSE *single-row, 7 spits*	1350 x 700 x 1536	NWB: 30,0 KW, 230V
RT 77	DOPPELREIHIG, 13 SPIESSE *double-row, 13 spits*	1350 x 700 x 1536	NWB: 30,0 KW, 230V
RT 8	EINREIHIG, 8 SPIESSE *single-row, 8 spits*	1350 x 700 x 1701	NWB: 30,0 KW, 230V
RT 88	DOPPELREIHIG, 15 SPIESSE *double-row, 15 spits*	1350 x 700 x 1701	NWB: 30,0 KW, 230V

KAMINHAUBENGRILL
Chimney-Hood Rotisserie

MODELL *Model*	AUSFÜHRUNG *Version*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	ANSCHLUSSWERTE *Connected Loads*
ÖGG 1G	1-SPIESS-GERÄT *1 spit*	940 x 450 x 950	NWB: 5,0 KW, 230V
ÖGG 2G	2-SPIESS-GERÄT *2 spits*	940 x 450 x 1075	NWB: 10,0 KW, 230V
ÖGG 3G	3-SPIESS-GERÄT *3 spits*	940 x 450 x 1290	NWB: 15,0 KW, 230V
ÖGG 4G	4-SPIESS-GERÄT *4 spits*	940 x 450 x 1505	NWB: 20,0 KW, 230V

Technische Einzelheiten entnehmen Sie bitte unseren Produktblättern sowie unseren Aufstell- und Installationsanweisungen.
Technical details can be taken from our data sheets or installation manuals.

GASTRO ECONOMY

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

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

01/08/RD/3.000