Erleben mit allen Sinnen.

Experience for all the senses.





CONVEX® COMBI-TOWER CKT2000CC

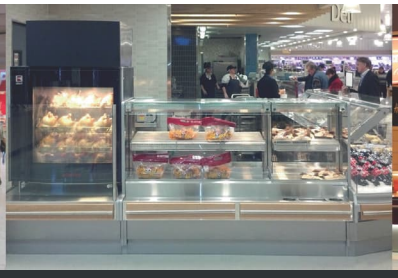
GASTRO ECONOMY

CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC

Das Duo für Trendsetter.

The duo for trendsetters.





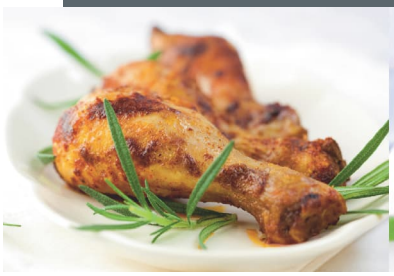


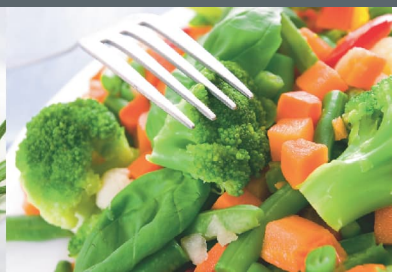
DER TREND ZUM AUSGEWOGENEN MENÜ NIMMT RASANT ZU.

Jeder der mit „Visual Cooking“ Umsätze machen will, muss sich darauf einstellen, dass seine Kunden höchste Speisenqualität erwarten, die dazu ansprechend präsentiert wird. Dabei wird das Angebot eines kompletten Menüs im Gegensatz zu einzelnen, parallelen Produkten immer wichtiger. Der Supermarktkunde ist anspruchsvoller und gesundheitsbewußter geworden. Ansprechend präsentiert und auf den Punkt abrufbar, kann das Menü überall dort an Ort und Stelle angeboten werden, wo Publikumsverkehr herrscht - denn über 70% der Kaufentscheidungen fallen spontan am Point of Sale. Mit dem neuen CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC bietet UBERT genau den Visual Merchandiser, der diesen Anforderungen gerecht wird - vor den Augen der Kunden - ein komplettes Menü - in höchster Qualität.

The trend towards a balanced menu is rapidly increasing.

All of a sudden, the complete meal is the coming trend! Top quality ingredients, perfectly presented, these are the expectations of demanding customers. Anyone aiming to increase sales by 'Visual Cooking' must equip themselves accordingly.
The supermarket customer has become more demanding and health conscious. Complete meals, mouth-wateringly presented and instantly available, placed at any high frequency location - because over 70% of all purchasing decisions are made spontaneously at the point of sale. With the CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC, UBERT offers the perfect visual merchandising tool to meet these requirements - fresh, right in front of the customers - a complete meal - in the highest quality.





ubert®

GASTRO ECONOMY



CONVEX® COMBI-TOWER CKT2000CC

Eine effiziente Verbindung.

A perfect combination.







ROTISSERIE UND COMBI-DÄMPFER - ZWEI ERFOLGSSPEZIALISTEN.

Design, Technik und Funktion - beim CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC sind Rotisserie und Combi-Dämpfer perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rotisserie liefert das perfekte Grillprodukt, mit krosser Haut, saftigem Fleisch und dem unnachahmlichen Geschmack. Die kontinuierliche Drehung der Grillprodukte ist deshalb nicht nur optisch sehr ansprechend, sondern sorgt für eine goldbraune Färbung und deutlich weniger Gewichtsschwund.
Der Combi-Dämpfer mit allen gängigen Betriebsarten liefert die ergänzenden Beilagen, schonend und vitaminerhaltend gegart, oder auch regeneriert. Durch eine elektronische Steuerung werden Klima und Feuchte im Garraum optimal reguliert. Insgesamt acht Längseinschübe in der Größe 1/1 GN sorgen für maximale Kapazitäten. Bis zu 15% weniger Energieverbrauch im Vergleich zur bisherigen CONVEX® und eine Garzeit von unter einer Stunde dokumentieren die technische Innovationskraft von UBERT. Der CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC - eine Erfolgskombination für Spitzenergebnisse in Speisenqualität und Kundenzufriedenheit.

CONVEX®-Rotisserie RT616CC
Wie alle anderen Durchreiche - Rotisserien von UBERT gibt es auch die neue RT608CC als doppelstöckige Version. Damit verfügt der Kunde über zwei attraktive und selbstreinigende Verkäufer, die eine Kapazität von z.B. 80 Hähnchen in weniger als einer Stunde liefern, auch hier auf kleinstmöglicher Standfläche.

CONVEX®-Rotisserie RT616CC
Like all other pass-through-rotisseries from UBERT the new RT608CC is available in double-stacked version. This gives the customer two appealing and self-cleaning merchandisers cooking up to 80 birds e.g. in less than one hour - again, on a very small footprint.

Rotisserie and combi-oven - Two outstanding specialists.

Design, technology and function - the CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC, combines rotisserie and combi-oven in perfect harmony. The rotisserie cooking succulent grilled products, with crispy skin, juicy flesh and inimitable taste. The continuous rotation of the grill is not only visually appealing, but also helps to create golden brown products with significantly less weight loss.
The combi-oven, equipped with all the established operating modes supplies side dishes, gently cooked, preserving vitamins or simply regenerated. A computerized control ensures air and moisture are optimally regulated during the cooking process. A total of 8 GN 1/1 slots arranged lengthwise for maximum capacity. Up to 15% less energy consumption of the new CONVEX®-Rotisserie RT608CC compared to the previous CONVEX® and up to 10 minutes saved per cooking cycle once again demonstrates the innovative power of UBERT. The new CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC – a winning combination of food quality and customer satisfaction.









Die neue CONVEX®-Rotisserie RT608CC
mit automatischer Selbstreinigung

Ausgestattet mit 3 Heizsystemen
in einem Gerät:
1. Infrarot zur optimalen Bräunung.
2. Konvektion für schnelles und gleichmäßiges Garen.
3. Dampf für saftigere Produkte.

The new CONVEX®-Rotisserie RT608CC
with automatic self-cleaning

Three heating systems in one unit:
1. Infrared for optimum browning.
2. Convection for fast, even cooking.
3. Steam for juicier products.



CONVEX®-*Combi-Dämpfer*
mit automatischer Selbstreinigung

- Für die Betriebsarten Dampf, Kombination, Heißluft, Regeneration.
- 8 Ebenen (Längseinschub) für je 1/1 GN
- Tray Control
- Kontrollierte Klima/Feuchteregulierung

CONVEX®-combi-oven
with automatic self-cleaning

- *For the operating modes steam, combination, hot air, regeneration.*
- *8 GN 1/1, lenghtwise*
- *Tray control*
- *Climate control*

Große Darbietung auf kleinster Fläche.

Grand performance with a modest footprint.

DIE PRAXIS VERLANGT NACH LÖSUNGEN - UBERT FINDET SIE!

Jeder Quadratmeter Gewerberaum ist kostbar und muss so effizient wie nur möglich genutzt werden. Auf unvergleichlich kleiner Grundfläche bietet der CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC komplette Menüs in einzigartiger Qualität - vor den Augen der Kunden und in kurzer Zeit. Visual Cooking steht im Vordergrund, denn nur so wird der Kaufreiz ausgelöst.Die kombinierte Anordnung erspart dem Bediener zudem die sonst üblichen langen Wege zwischen Vorbereitungsküche und Verkaufsraum.

The marketplace seeks solutions - UBERT finds them!

Each and every square meter of commercial space is precious and must be used as efficiently as possible. With an incomparably small footprint the CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC offers complete meals of highest quality - quickly and directly in front of the customer. Visual Cooking is the highlight triggering the impulse purchase, and all within the smallest of areas! Finally the combination of equipment avoids long distances between the prep and sales areas.





GASTRO ECONOMY

Kinderleicht zu bedienen.

Brilliantly simple.



Beidseitige Bedienbarkeit mit Durchreichefunktion für kurze Wege und Zeitersparnis. Dazu maximale Hygiene durch Trennung von Vorbereitungsküche und Verkaufsraum, Vermeidung von Kontamination. Türen an der Gerätevorder- und -rückseite erleichtern die Bedienung und sorgen für mehr Flexibilität im Tagesgeschäft.

Double-sided operation with front to back access means less running around, saving time and also ensuring maximum hygiene by separating the prep and sales areas. Doors on both sides of the unit enable easy operation and flexibility during day to day business.



Zur Umrüstung des Geräte-innenraumes lassen sich alle beweglichen Teile ohne Werkzeug einfach entnehmen.

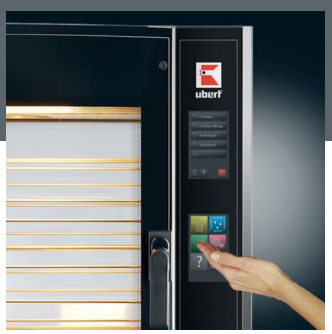
To reconfigure the chamber, all removable parts can be detached without tools.

DIE EINZIGARTIGE LÖSUNG BEGEISTERT TÄGLICH!

Das gesamte Konzept des CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC ist auf eine praxisgerechte Nutzung und Handhabung ausgelegt. Ob die intuitive Bedienerführung, niedrige Berührtemperaturen der Doppelglastüren oder auch der optional erhältliche, integrierte Fettwagen - das Arbeiten mit dem CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC gestaltet sich einfach. Die kombinierte Anordnung und die beidseitige Bedienbarkeit durch Türen an der Vorder- und Rückseite vermeiden die Wege zwischen Vorbereitungsküche und Verkauf. Die konvexen Doppelglasscheiben ermöglichen einen weiteren und besseren Einblick auf das Grillprodukt. Seiner Zeit voraus ist der CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC auchin punkto Energieeffizienz, erreicht durch kompakte Bauweise und Verkürzung der Aufheiz- und Grill-, bzw. Garzeiten.

A unique solution, impressing every day!

The whole concept of the new CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC revolves around practical and user-friendly operation. Whether you take the sophisticated computer system, the low surface temperatures of the double-glazed doors or the optional fat collection drawer - working with the CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC is a piece of cake.The combined setup of the CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC in addition to the double-sided operation avoids long distances between the prep and sales areas. The CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC is also ahead of its time in terms of energy efficiency, achieved by its compact construction coupled with shorter preheat and cooking times.



Intuitive Bedienerführung durch Klarschriftdisplay.

Intuitive operator control with easily read display.



Die neue Steuerung bietet zu jeder Zeit eine kontextbezogene Hilfe, die die aktu-ellen Funktionen und Tasten erklärt.

The new computer controls offer context-sensitive help at all times, explaining the current functions and buttons.



Einfaches Software-Update durch USB-Schnittstelle.

Easy software update via USB-slot.



Niedrige Berührtemperaturen bei gleichzeitig minimalem Wärmever-lust durch konvexe Doppelglasscheiben.

Low surface temperatures and minimum heat loss thanks to convex double-glazed doors.

Durchbruch in der Grilltechnologie.

Breakthrough in the grilling technology.

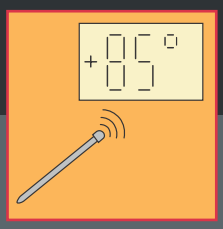
Die neue Computergeneration der CONVEX-Familie mit **Wireless Radio Technology**! UBERT bringt damit die erste Rotisserie mit kabelloser Kerntemperaturmessung und echter Garzeitanpassung auf den Markt.
Das Gerät ist in der Lage, in Größe, Menge und Art unterschiedliche Fleischstücke gleichzeitig und automatisch auf den Punkt zu grillen. Die neue CONVEX-Gerätelinie mit modernstem Design ist technologisch richtungsweisend. Ausstattungsmerkmale und Features wie zum Beispiel das kapazitive 7,2“ Farbdisplay mit Touch-Sensorik, die passwortgeschützte Programmier- und Parametrierebene, die USB-Schnittstelle für Datenaustausch oder die Multi-Language-Fähigkeit zeigen nur einen kleinen Ausschnitt der vielen Innovationen

*The new computer-generation of CONVEX with **Wireless Radio Technology**! UBERT introduces the first rotisserie to the market that provides wireless core temperature read-out incl. genuine cooking time correction. The unit is capable to cook products, that vary in amount, weight and temperature, separately and automatically to the point. The new CONVEX-series features state-of-the-art design and is technically trendsetting. Equipment attributes like capacitive 7,2″ colour touch display, password-secured programming and parametrization area, USB-interface for easy reading or reading-out or arbitrary choice of languages only show an excerpt the innovations.*

Natürlich können Sie in der CONVEX-Rotisserie chargenweise grillen – bis zu 48 Hähnchen je nach Größe.
Vor allem können Sie aber im Variomodus jeden Spieß einzeln kontrollieren und entweder auf Zeit oder auf Zieltemperatur grillen.
Die **WRT-Technologie** macht es möglich!

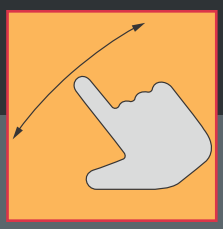
You can certainly cook full batches in the CONVEX-Rotisserie – up to 48 birds, depending on their size.
*But most of all, you can control each spit individually in Vario mode and cook either by time or target temperature. **WRT technology** makes it possible!*





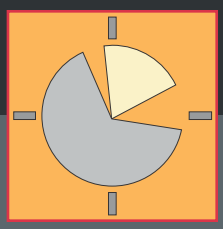
Wireless Radio Technology
Einzigartige, permanente Kerntemperaturmessung. Produkte, die in Menge, Gewicht und Temperatur verschieden sind, können unabhängig und automatisch auf den Punkt gegrillt werden. Echte Garzeitanpassung mit bis zu 8 kabellosen Kerntemperaturfühlern in über 200 Programmen. Dies gilt sowohl für verschiedene Produkte als auch für den Einsatz von Spießen und Körben.

Wireless Radio Technology
Unique, persistent core temperature read-out. Products, that vary in amount, weight and temperature, can be grilled separately and automatically to the point. Genuine cooking time correction via up to 8 wireless core temperature readers in over 200 programs. This applies to both various products as well as to the use of different types of spits/baskets.



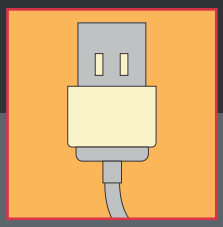
Kapazitive Touch-Sensorik
Die moderne und ausgereifte Touch-Sensorik des 7,2"- Farbdisplays garantiert höchste Bedienerfreundlichkeit.

Capacitive Touch Display
The contemporary and matured 7,2"- colour display ensures maximum operator convenience.



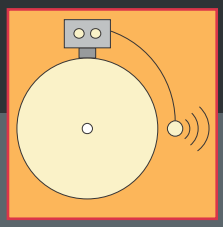
Automatische Garzeitanpassung
Die automatische Garzeitanpassung sorgt für beste Grillergebnisse - jede Spießposition kann mit Hilfe der **Wireless Radio Technology** überwacht werden.

Automatic Cooking Time Correction
The automatic cooking time correction ensures best cooking results - each spit position is constantly monitored by **Wireless Radio Technology**.



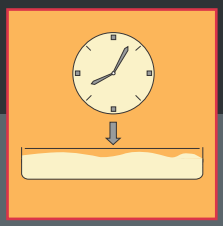
USB-Schnittstelle
Einfaches Ein- und Auslesen von Programmen über einen USB-Stick.

USB-Interface
Easy reading in and out of programs via USB-stick.



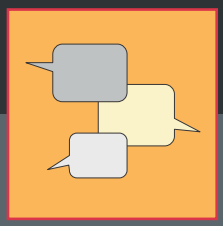
Add-ons
Externer Summer, Nachgrillfunktion und Überwachung der Heizelemente.

Add-ons
External buzzer, boost grill and monitoring of heating elements.



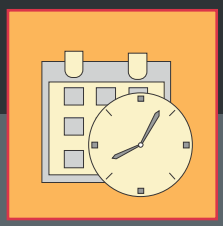
Überwachung der Fettsammellade
Zeitbasierte Überwachung verhindert ein Überlaufen der Fettsammellade.

Monitoring of fat drawer
Time-based monitoring avoids overflow of fat drawer.



Multi-Language
Die Steuerung kann mit beliebigen Bediensprachen ausgestattet werden.

Multi-Language
The digital control can be operated with arbitrary languages.



Betriebsstundenzähler
Die Aufsummierung der geleisteten Betriebsstunden ermöglicht eine optimale Steuerung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten.

Hour Counter
Recording of the operating hours allows for optimal control of cleaning and maintenance work.



uberT



Pure Reinheit.

Spotless purity.



CONVEX® COMBI-TOWER CKT2000CC - BEIDE GERÄTE SIND SELBSTREINIGEND!

Absolut einzigartig ist, dass beide Geräte, die CONVEX®-Rotisserie und der Combi-Dämpfer, über das jeweils integrierte und vollautomatische Self-Cleaning-System SC verfügen. Manuelle Reinigungsarbeiten von Hand sind ab jetzt nicht mehr nötig. Dabei denkt die innovative UBERT-Technik mit, denn wird keine Reinigung gefahren, blockiert automatisch der Grillprozess. So ist immer absolute Hygiene garantiert.

CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC - both units are self-cleaning!

An absolutely unique constellation, both the pass-through rotisserie and pass-through combi-oven of the new CONVEX®-series feature the UBERT automatic self-cleaning system SC. Manual cleaning is now obsolete. Simultaneously, UBERT technology assists the operator: If no cleaning cycle has been completed, the system automatically pauses the grilling function. This ensures that maximum hygiene is sustained.

CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC - die weltweit einzige Two-in-One-Lösung/Kombination aus selbstreinigender pass-through-Rotisserie und pass-through-Combi-Dämpfer.

CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC - das sind zwei Spezialisten in einem Gerät im gleichen Design. Die Rotisserie als Merchandiser liefert das perfekte Grillprodukt - der Combi-Dämpfer sorgt für die schmackhaften Beilagen. So entsteht ein hochwertiges, komplettes Menü.

Two-in-One - Die Vorteile

- Kombinierte Anordnung für geringsten Platzbedarf. Das vermeidet auch lange Wege zwischen Verkaufsraum und Vorbereitungsküche.
- Weltweit einzigartige Durchreiche-Funktion beider Geräte ermöglicht beidseitige Bedienung von Rotisserie und Combi-Dämpfer und sorgt für maximale Hygiene.
- Self-Cleaning-System SC. Automatisches Selbstreinigungssystem in beiden Geräten für hygienische Sauberkeit und optimale Gerätepflege auch bei intensiver Verschmutzung.
- Konvexe Doppel-Glastüren für perfekte Produktpräsentation, minimalen Wärmeverlust und extrem niedrige Berührtemperaturen.
- **Wireless Radio Technology** - Einzigartige, permanente Kerntemperaturmessung. Produkte, die sich in Menge, Gewicht und Temperatur unterscheiden, können unabhängig und automatisch auf den Punkt gegrillt werden.
- Die Rotisserie RT608CC mit 15% geringerem Energieverbrauch gegenüber dem Vorgängermodell RT508).
- Kürzere Garzeiten von unter einer Stunde für Grillhähnchen mit je 1kg Rohgewicht.*
- Programmierbare Klimasteuerung im Garraum für ein perfektes Grillresultat.

(* Die Garzeiten richten sich nach z.B. Größe, Füllung, zu erreichender Kerntemperatur, Öffnungszeiten der Tür, etc.)

CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC - *The unique two-in-one-solution of pass-through-rotisserie and pass-through-combi-oven.*

CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC - *Two outstanding specialists combined in one unit. The rotisserie does succulent grilled products - the combi-oven supplies tasty side dishes, gently cooked. This creates a complete, upmarket menu.*

Two-in-One - The Advantages

- *Combined layout means a small footprint and no long distances between the kitchen and point of sale.*
- *Worldwidely unique pass-through system on both units enables double-sided operation of the rotisserie and combi-oven and ensures maximum hygiene.*
- *Self-Cleaning-System SC. Automatic self cleaning in both units for hygiene, cleanliness and optimal equipment maintenance.*
- *CONVEX® glass double doors for perfect product presentation, minimal heat loss and extremely low outside surface temperature.*
- ***Wireless Radio Technology** - Unique, persistent core temperature read-out. Products, that vary in amount, weight and temperature, can be grilled separately and automatically to the point.*
- *Rotisserie RT608CC features 15% less energy consumption (compared to CONVEX® RT508).*
- *Shorter cooking times of less than one hour for chickens of 1kg gross weight*.*
- *Programmable climate control for a perfect cooking result.*

*(*The cooking times depend on e.g. size, stuffing, target core temperature, loading times, etc.)*



CONVEX® RT608CC



CONVEX® RT616CC



CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC

CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC: oben selbstreinigende Rotisserie RT608CC, unten selbstreinigender Combi-Dämpfer.
CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC: self-cleaning rotisserie RT608CC on top, self-cleaning combi-oven at the bottom.

Model/ *Model*	Hähnchen Kapazität *Chicken capacity*	Diverses Grillgut *Grilled meats*	Maße (BxHxT mm) *Dimensions (WxDxH mm)*	Anschlusswerte *Connected loads*	Doppelspiesse *Double spits*
CONVEX® Combi-Tower CKT2000CC	40 - 48 + 8 x 1/1 GN	bis zu 85 kg + 8 x 1/1 GN	1000 x 937,5 x 2225	24,3 kW, 400 V	8
CONVEX® RT608CC	40 - 48	bis zu 85 kg	1000 x 937,5 x 1210	12,3 kW, 400 V	8
CONVEX® RT616CC	80 - 96	bis zu 170 kg	1000 x 937,5 x 2225	24,6 kW, 400 V	16
CONVEX® RT606CC	24 - 30	bis zu 50 kg	800 x 788 x 1065	7,5 kW, 400 V	6

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

b-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