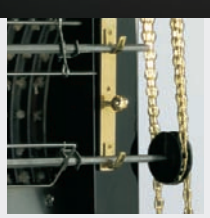
FLAMMENWAND-ROTISSERIE · **EXPO**-ROTISSERIE

Wall-of-Flame-Rotisserie · EXPO-Rotisserie











GASTRO ECONOMY

FEUER UND FLAMME

Wall of flame





SEIT JEHER SIND DIE MENSCHEN VOM FEUER FASZINIERT. GLÜHEND AUFZÜNGELNDE FEUERFLAMMEN GEBEN DEM GRILLGUT EINEN UNNACHAHMLICHEN, NATÜRLICHEN GESCHMACK. KEIN ANDERES GRILLSYSTEM IST VERGLEICHBAR MIT DIESER NATÜRLICHEN GRILLMETHODE - DEM GRILLEN VOR OFFENEM FEUER. DAS IST DER GRUND, DASS ÜBERALL DORT, WO DIE ROTISSERIE „FEUER & FLAMME“ IM EINSATZ IST, ERHÖHTE SPITZENUMSÄTZE IM GRILLGESCHÄFT ERZIELT WERDEN.

For years people have been fascinated with fire. Glowing flames of fire give the grill product an unmistakable and natural taste. No other grillsystem can be compared with the natural method of grilling food above an open fire. That is the reason, wherever the Rotisserie "Wall of Flame" is used, increased turnover is reached in grilling business.





FLAMMENWAND-ROTISSERIE,
TYP FF 36

Wall-of-Flame-Rotisserie,
Model FF 36



NATÜRLICH GRILLEN MIT **Feuer & Flamme**

Natural grilling on open fire

SEIT ÜBER 40 JAHREN BAUT UBERT DIE FLAMMENWAND-ROTISSERIE IN IHREM UNVERWECHSELBAREN DESIGN. DER GRUNDSATZ, DASS SICH DESIGN ÜBER JAHRZEHNTE HINWEG WEITERENTWICKELT, WIRD HIER BEWUSST UND KONSEQUENT AUSSER ACHT GELASSEN. DIE REIHE DIESER NOSTALGISCH ANMUTENDEN ROTISSERIEN HAT IHREN FESTEN KUNDENKREIS, DER GENAU DIES ARCHAISCH ANMUTENDE ÄUSSERE DER GERÄTE VERLANGT. DIE TATSACHE, DASS DIE ROTISSERIEN MIT OFFENER FLAMME ARBEITEN, HARMONIERT BESONDERS MIT DEM ALTHERGEBRACHTEN DESIGN DER GERÄTE. DER KETTENANTRIEB, DIE GUSSEISERNEN HEIZRIPPEN, DIE SCHUBZÜGE, ALL DIESE DETAILS UNTERMAUERN DAS URSPRÜNGLICHE DIESER GRILLGERÄTE. DABEI KANN DER KUNDE TROTZDEM SELBST MITBESTIMMEN, WELCHE FARBEN UND MATERIALEN BEI SEINEM GERÄT ZUM EINSATZ KOMMEN. DIE FARBPALETTE REICHT VON SCHWARZ ÜBER ADMIRALBLAU BIS WEISS. DIE BESCHLÄGE UND KETTEN IN DEN AUSFÜHRUNGEN CHROM, MESSING ODER KUPFER KÖNNEN DAZU AUSGEWÄHLT WERDEN.

UBERT has been manufacturing the Wall-of-Flame-Rotisseries and their unmistakable design for more than 40 years now. The principle, that design normally changes over the decades has been intentionally disregarded in this case. This line of nostalgic rotisseries has its own community of customers and they are looking exactly for this particular and old-fashioned type of design. The fact that these rotisseries work on open fire harmonises with the archaic look of the units. The chain drive, the cast iron gills, the fittings – all these details underline the character of these rotisseries. But still the customer can influence the design of the machines himself by choosing from several enamel colourings. The spectrum ranges from black, over dark blue to white. The fittings and chains are available in chrome, brass or copper.



BEDIENUNGSELEMENTE IN MESSING FÜR GEHOBENES AMBIENTE.

Operating elements in brass for sophisticated ambience.



FUNKTIONELL. DER LEICHT VERSTELLBARE SPIESSABSTAND ERMÖGLICHT, DASS AUCH GROSSE FLEISCHSTÜCKE AUF DEM GRILL GEGART WERDEN KÖNNEN. OHNE ENERGIEVERLUST, MIT NAHER DISTANZ ZUM FEUER, WERDEN AUCH KLEINERE GRILLTEILE WIE ZUM BESIPIEL WACHTELN UND KÜKEN GEGRILLT.

The distance of the spits is functional, easy and variable and can be adjusted. The distance of the spits is sufficiently wide for a bigger and attractive pieces of meat. Smaller grill products like chicks are grilled close to the fire without energy loss.



ALS OPTION IST FÜR JEDE GRILLETAGE IST DIE PRAKTISCHE GRILLWANNE ERHÄLTLICH. GEEIGNET ZUM AUFFANGEN DES SUDS ODER ZUM ÜBERPINSELN DES GRILLGUTES MIT GEWÜRZMARINADE. ABER AUCH ZUM ZERLEGEN UND WARMHALTEN VON GRILLGUT. ODER ALS PRAKTISCHE TRENNUNG UNTERSCHIEDLICHER FLEISCHPRODUKTE.

The practical grillpan is optionally available for each grillstage, designed to catch up the product and to paint it with spices or for the cutting up of the grill product and to keep it warm, or to use for the practically separation of different pieces of meat.





FEUER UND FLAMME FÜR DIESE ROTISSERIE.
LIEFERBAR IN 3 VARIANTEN: SMALL, MEDIUM UND LARGE. JE NACH AUSSTATTUNG MIT 4, 6 ODER 8 SPIESSEN ERHÄLTLICH. INSGESAMT SIND, JE NACH GEWÜNSCHTER KAPAZITÄT, 9 MODELLE LIEFERBAR.

Available in three different versions: small, medium and large. Each model is available with 4, 6 or 8 spits. All in all 9 different models, for every required capacity.

GASTRO ECONOMY

SHOW AND SELL



DIE IDEALE ERGÄNZUNG ZUM GESAMTKONZEPT IST DER CHARCO-GLÜHSTEINGRILL VON UBERT - FÜR DIE ZUBEREITUNG ALLER GRILLPRODUKTE, DIE FÜR DEN FLAMMENWAND-GRILL NICHT GEEIGNET SIND.

The Charco-Grill from UBERT is the ideal completion of the rotisserie and covers all food products that can not be cooked on the Wall of Flame.





DAS ERFOLGREICHE ROTISSERIE-KONZEPT ALS SHOP IN SHOP
DIESE VERKAUFSAKTIVE KONZEPTION GARANTIERT HÖCHSTE UMSÄTZE AUF KLEINSTEM RAUM. DIE DURCHDACHTE ANORDNUNG ALLER GERÄTE, COUNTER UND LAYOUT SICHERT EINEN OPTIMALEN ABLAUF AUF NUR WENIGEN QUADRATMETERN. DIE ROTISSERIE „FEUER & FLAMME" BILDET DEN ZENTRALEN PUNKT, MIT UNÜBERTROFFENEM SHOW-EFFEKT.

The succesful Rotisserie concept as the shop in shop
The active selling concept guarantees highest turnover on smalles room. The well planned arrangement of units counter and layout assures an optimum course for the grilling process and requires only a minimum of space. The Rotisserie Wall of Flame constitutes the central point, with unsurpassed show-effect.





IN KOMBINATION MIT DER LEISTUNGSFÄHIGEN SALADETTE VON UBERT RUNDEN SIE IHR FOODPROGRAMM SINNVOLL AB.

In combination with the efficient saladette from UBERT you complete your typical food offer of rotisserie-grilling.



GASTRO ECONOMY

BIETEN SIE IHREN KUNDEN EINFACH MEHR

Simply offer your customers more



DIE UBERT-SALADETTE: FÜR ALLES, WAS FRISCH UND GEKÜHLT GELAGERT WERDEN MUSS. FÜR EINEN TEMPERATURBEREICH VON +4°C BIS +10°C.

The UBERT Saladette: Suitable for all products that have to be stored freshly and chilled. For temperatures between +4°C to +10°C.



KÖSTLICH UND APPETITANREGEND – DIE VERBINDUNG VON FRISCH GEGRILLTEN PRODUKTEN UND KNACKIGEM GEMÜSE.

Delicious and appetizing – the alliance between freshly grilled food products and crunch vegetables.



DER CHARCO-GLÜHSTEINGRILL: GASBEHEIZT, V-ROSTABLAGE, 4 REGULIERBARE HEIZZONEN MIT INSGESAMT 12 GASBRENNERREIHEN. SONDERAUSFÜHRUNG IN EMAILLE, AUSGESTATTET MIT MESSINGBESCHLÄGEN. ABBILDUNG EINSCHLIESSLICH UNTERSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN.

The Charco-Grill: gas-heated, V-roast depot, 4 regulated heating zones with a total of 12 gas burners. Picture inclusive cupboard with folding doors.





DIE IDEALE KOMBINATION FÜR MEHR UMSATZ

BESTEHEND AUS DER ROTISSERIE „FEUER & FLAMME“, DEM CHARCO-GLÜHSTEINGRILL, DER SALADETTE UND DEM BEHEIZTEN DREH-TRANCHIERBOARD. EINE UNÜBERTROFFENE KOMBINATION ZUR ZUBEREITUNG UND PRÄSENTATION.

The ideal combination

Consists of the Rotisserie, the Charco-Grill, the Saladette and the heated Rotation-Carving-Board. An unsurpassed combination of preparation and presentation.





DAS BEHEIZTE DREH-TRANCHIERBORD: ZUM WARMHALTEN DER BRATENSTÜCKE. DIE DREHBOARD-KONSTRUKTION ERLEICHTERT DAS TRANCHIEREN DER FLEISCHSTÜCKE UND PRÄSENTIERT IM BLICKFANG DES KUNDEN. AUCH ALS SUD-PFANNE EINSETZBAR.

The Heated Rotation-Carving-Board: Heated in order to hold the pieces of roasted meat. The construction of the Rotation-Board facilitates the carving of meat and it catches directly the customer´s eye. The Rotation-Carving-Board can also be used as a braving pan.

EXPO - DER SUPERMARKT-SPEZIALIST

EXPO - The Supermarket Specialist

SPEZIELL ENTWICKELT FÜR GRILL- UND DELI-ABTEILUNGEN IN SUPERMÄRKTEN UND KAUFHÄUSERN. UNVERZICHTBAR IN EINKAUFSZENTREN ODER PASSAGEN. DIE ROTISSERIE EXPO KOMMT ÜBERALL DORT ZUM EINSATZ, WO ES UM HOHE KAPAZITÄTEN, FLEXIBILITÄT, SOWIE UM PERFEKTE ATTRAKTION AUF KLEINSTEM RAUM GEHT.

IHRE VORTEILE

- EINZIGARTIGE, HELL LEUCHTENDE INFRAROT-HEIZKÖRPER. HOHE AUFMERKSAMKEIT UND ANREGUNG VON KAUFIMPULSEN DURCH WARMTON-INFRAROT-STRAHLUNG.
- BEDARFSGERECHTES BESTÜCKEN UND GRILLEN DURCH VERSETZTE SPIESSANORDNUNG, OPTIMALE ENERGIEAUSNUTZUNG.
- KONTROLLE DER EINZELNEN SPIESSE DURCH SEPARATE TIMER.
- GLASBESCHICHTUNG VOR INFRAROTSTRAHLERN VERHINDERT VERUNREINIGUNGEN UND ERLEICHTERT DIE REINIGUNG.
- AUF WUNSCH MIT GERÄUMIGEM UNTERSCHRANK MIT 2 BZW. 3 SCHUBLADEN ZUR BEVORRATUNG VORBESTÜCKTER GRILLSPIESSE UND GRILLZUBEHÖR.
- STANDARDAUSFÜHRUNG IN EDELSTAHL. GEGEN AUFPREIS AUCH IN EMAILLE MIT MESSING-, CHROM- ODER KUPFERBESCHLÄGEN LIEFERBAR.
- MOBILITÄT. ALLE MODELLE FAHRBAR MIT 4 LENKROLLEN INKLUSIVE BREMSVORRICHTUNG.

Especially designed for supermarkets or foodcourts. A must for shopping malls and centres. Where ever high capacities, flexibility and optical attraction are wanted, EXPO rotisserie will be the right choice!

Your advantages

- *Unique, shining heating elements. EXPO´s warm infrared heaters give it a strong appeal generating sales.*
- *Spitting and grilling aligned with business by shifted spits. Optimum use of energy.*
- *Separate timers control every single spit.*
- *Glass covering on heating elements avoids soiling and facilitates cleaning.*
- *On special request with spacious base with 2 or 3 drawers holds pre-spitted chickens as well as rotisserie accessories.*
- *Standard-execution in stainless steel, enamel with brass-, chrome or copper fittings at extra costs. All models mobile by four wheels including brak mechanism.*



JEDE SPIESS-SEKTION IST SEPARAT REGELBAR UND DURCH EINEN INDIVIDUELLEN TIMER ZU STEUERN.

Every spit-section can be controlled separately and can be monitored by an individual timer.





OPTIMAL ABLESBARE DIGITALANZEIGE, ERGONOMISCHE DREHKNEBEL.

Easy-to-read digital control and ergonomic rotary knob.



DIE EXPO-ROTISSERIE BRINGT DIE WESENTLICHEN ASPEKTE DES GRILLENS ZUSAMMEN: EFFIZIENTES GRILLVERFAHREN, GROSSE KAPAZITÄT UND ANSPRECHENDES ÄUSSERES VOR ALLEM DURCH DIE ATTRAKTIVEN, ROT GLÜHENDEN INFRAROT-HEIZSTRAHLER.

EXPO-Rotisserie combines all essential features of professional grilling: Efficient grilling technology, high capacity and appealing appearance especially through the attractive, shining infrared heating elements.

FLAMMENWAND-ROTISSERIE *Wall-of-Flame-Rotisserie*				
Modell *Model*	**Hähnchen-Kapazität** *Chicken Capacity*	**Maße (BxTxH mm)** *Dimensions (WxDxH mm)*	**Anschlusswerte** *Connected loads*	**Spieße** *Double spits*
FF 24	20	1120 x 675 x 1515	NWB 20,00kW, 230 V, 0.03kW	4
FF 26	30	1120 x 675 x 2030	NWB 30,00kW, 230 V, 0.03kW	6
FF 28	40	1120 x 675 x 2545	NWB 40,00kW, 230 V, 0.03kW	8
FF 34	32	1450 x 675 x 1515	NWB 30,00kW, 230 V, 0.03kW	4
FF 36	48	1450 x 675 x 2030	NWB 45,00kW, 230 V, 0.03kW	6
FF 38	64	1450 x 675 x 2545	NWB 60,00kW, 230 V, 0.03kW	8
FF 44	44	1780 x 675 x 1515	NWB 40,00kW, 230 V, 0.03kW	4
FF 46	66	1780 x 675 x 2030	NWB 60,00kW, 230 V, 0.03kW	6
FF 48	88	1780 x 675 x 2545	NWB 80,00kW, 230 V, 0.03kW	8
EXPO-ROTISSERIE ***EXPO-Rotisserie***				
RT 44 E	35	1370 x 770 x 1045	14,40kW, 400V	7
RT 66 E	55	1370 x 770 x 1375	21,60kW, 400V	11
RT 88 E	75	1370 x 770 x 1705	28,80kW, 400V	15

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

CE

UBERT GASTROTECHNIK GMBH
GEWERBEGEBIET OST + NORD
D-46348 RAESFELD / GERMANY
TEL. +49 2865 602-0
FAX +49 2865 602-102 BIS 106
WWW.UBERT.COM
INFO@UBERT.COM

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl