TopLine DIE ROTISSERIEN

THE ROTISSERIES



INNOVATIV | LEISTUNGSSTARK | ZUVERLÄSSIG

GASTRO ECONOMY

GRILLEN LIEGT IM TREND - SHOW AND SELL

GRILLING IS THE FUTURE



Die Zukunft gehört dem Grillen

Grillen, der Shooting-Star im Foodsektor ist ein leichtes, nahezu risikoloses und profitables Geschäft. Mit leckeren Grillhähnchen - kalorienarm, leicht bekömmlich - folgen Sie dem aktuellen Lifestyle-Trend bei vollem Genuss. Grillprodukte lassen sich mit Salaten, Gemüse, Obst, Reis etc. variantenreich, den Kundenwünschen entsprechend, variieren. Deshalb sind Geflügelgerichte lukrative Umsatzträger mit Zukunft.

Grillen mit Gewinn
Das Grillgut ist aussen kross und innen saftig, denn bei der Zubereitung in der Rotisserie Topline entstehen nur geringe Gewichtsverluste. Eine Eigenschaft, die sich in der Kasse positiv bemerkbar macht. Grillen ist ein automatischer Zubereitungsprozess. Ohne zusätzlichen Personaleinsatz werden Spitzenumsätze erzielt. Grill-Rotisserien finden ihren Einsatz in Imbiss-Restaurants, Supermärkten, Warenhäusern ebenso wie im Grill-Center, Fleischerfachgeschäft, Metzgergeschäft, im Straßenverkauf oder in Gaststätten, Fast-Food-Ketten und in der System-Gastronomie. Unsere Rotisserien sind anderen Zubereitungsverfahren überlegen. Verlorene Bestandteile müssen nicht durch Wasser/ Dampfbeschwadung ersetzt werden. Ein gegrilltes Produkt aus einer UBERT-Rotisserie hat mehr Geschmack und den beliebten typischen, unnachahmlichen Grillcharakter. Last but not least: wer grillt - wirbt gleichzeitig für seine Produkte! Oder kurz: „show and sell."

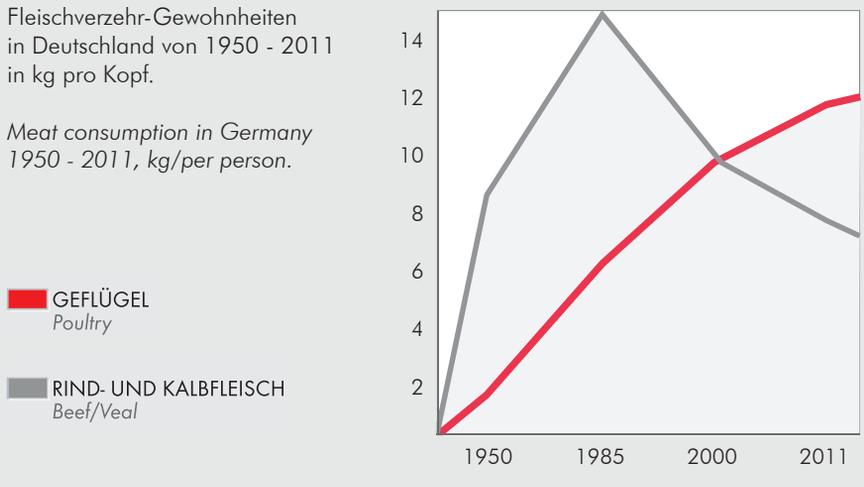
Grilling is where the future lies

Grilling ist the star performer in the food sector, because it is an easy, low-risk and profitable activity. Tasty, low-calorie grilled chicken is perfectly suited to the present trend in favour of healthy eating - and it tastes great. Grilled products go perfectly with salads, vegetables, fruit, rice etc. Rich in variety, they are an effective way of pleasing the customer. It is for this reason that non-fried poultry is set to be the profit-maker of the future.

Grilling for profit
The grilled product is crispy on the outside and tender and juicy inside with a minimum weight loss, a characteristic which will get your cash register ringing! Plus grilling ist an automatic cooking process that will give you top sales volume without additional personnel. Grill-Rotisseries are utilized in fast-food restaurants, supermarkets, department stores and in grill centres, at the butcher for street sales as well as in fast-food chains and fine-dining restaurants. Roasted and grilled products will give you a large health-conscious customers base. Non-fried products are superior as they contain less calories, less fat and taste better - opening up a new health conscious customer base. And last but not least: by grilling your products, you advertise them at the same time. So, "show and sell."

Fleischverzehr-Gewohnheiten
in Deutschland von 1950 - 2011
in kg pro Kopf.

Meat consumption in Germany
1950 - 2011, kg/per person.



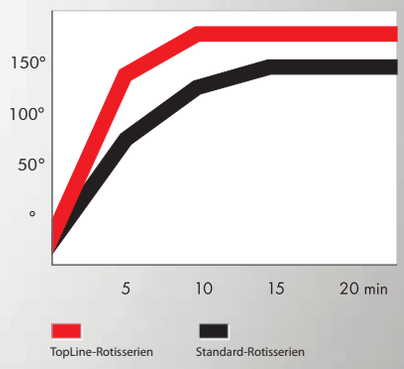




ÜBERLEGENE UBERT-GRILLTECHNIK

ADVANCED UBERT GRILLING TECHNOLOGY





Schneller Temperaturanstieg
Faster temperature raising

Das innovative „Four-Stream-Convection-System" ermöglicht eine ökonomisch sinnvolle Luftführung im Grill.

The innovative four-stream-convection system provides an economical distribution of airstreams inside the rotisserie.

Die Grill-Rotisserie lässt den sichtbaren Grillprozess mit verführerisch duftendem Grillgut wie kein anderes Gerät zum Erlebnis werden. Spezielle Quarzstrahler geben dem Grillgut ein appetitanregendes, goldgelbes Aussehen. Das offene Grillen suggeriert dem Kunden das Gefühl von Frische und animiert zu weiteren Impulskäufen. Ein Vorteil, der Laufkundschaft zu Stammkundschaft macht. Fazit: eine UBERT-Rotisserie ist ein aktiver Verkäufer, ein Merchandiser. Eine Money-Making-Machine. Argumente, die auch die weltweit größte Hähnchen Fast-Food-Kette vom Einsatz von UBERT-Rotisserien überzeugte.

More than any other form of cooking, the Grill-Rotisserie combines product presentation with delicious aromas, creating a unique shopping experience. Through special quartz illumination an appetite-arousing presentation is given. Customers associate the open grill with a feeling of freshness. This stimulates impulse buying and passing customers turn into regular ones. Conclusion: The UBERT Rotisserie is a star seller. A merchandiser and a money maker. These arguments have convinced the world´s largest chicken fast food chain to buy UBERT Rotisseries.



UBERT Rotisserien mit Infrarot und Konvektion sind jedem anderen Grillverfahren überlegen. Gegrilltes schmeckt besser.

Thanks to the UBERT cooking technology with infrared and convection food simply testes better.

DIE AUSSTATTUNGSDETAILS

FUNCTIONAL DETAILS





Spezielle Quarzstrahler geben dem Grillgut ein appetitanregendes, goldgelbes Aussehen.

Through special quartz illumination an appetite-arousing presentation is given.



Intelligente Konstruktionen, die es ermöglicht, Ronden, Achse, Abtropfbleche und Spießzubehör ohne Werkzeug einzeln und leicht zu entnehmen.

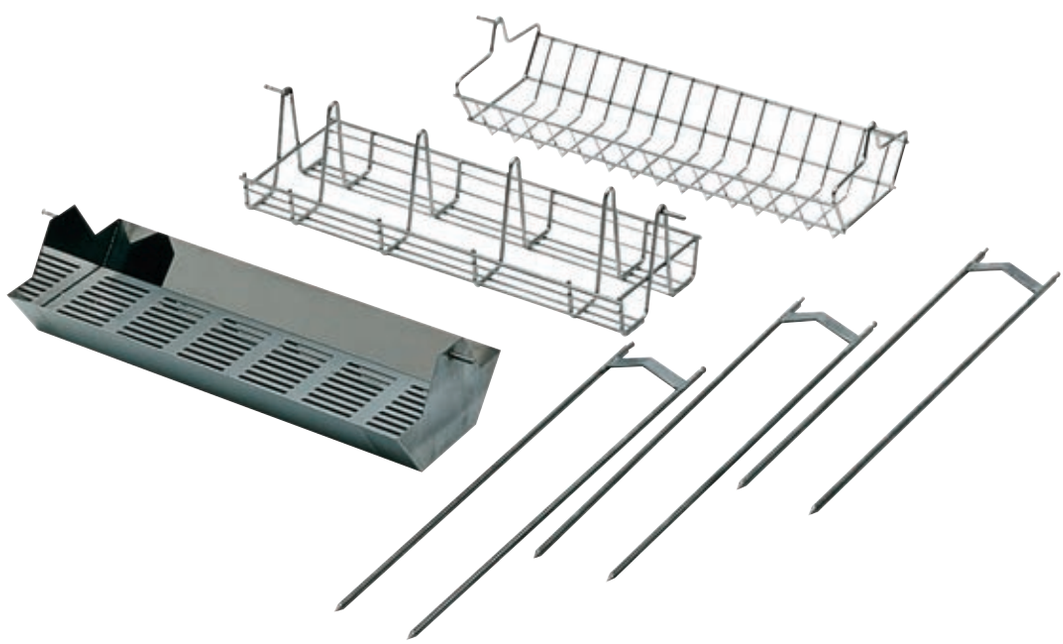
Disc rotor assembly, shaft, stainless steel drip pans and the spits can all be removed easily without tools.

Technik die begeistert

Ausgereift durch langjährige Produktionserfahrung. Ausgerüstet mit Komponenten für den professionellen, gewerblichen Grilleinsatz. Begeisterung kommt auf, da selbst unter höchster Belastung die Funktionsfähigkeit und Nutzung über viele Jahre gesichert ist. Durch langjährige Entwicklungsarbeit entstand eine intelligente Konstruktion, die es ermöglicht, Ronden, Achse, Abtropfbleche und Spieß-Zubehör ohne Werkzeug einzeln und leicht zu entnehmen. Glattflächige, aus Edelstahl gefertigte Einzelteile garantieren eine problemlose Reinigung. Auch die gleichmässige Wärmeverteilung im Grill verhindert ein Anbrennen und erleichtert die Reinigung. Eine Zeitersparnis, die nicht nur das Bedienpersonal erfreuen wird. Serienmäßige Bestückung mit Doppelspießen oder wahlweise mit Steckgestellen, Grillkörben, Wannen und Einlegerosten.

State-of-the-art-technology

A well developed design benefitting from long term production experience, and equipped with components engineered for professional use in highly competitive commercial areas. Even under the highest pressure you can rely on the performance of UBERT Rotisseries for years to come. Through decades of development UBERT Rotisseries have reached an impressive and intelligent level. The disc rotor assembly, shaft, stainless steel drip pans and the spits can all be removed easily without tools. Smooth, service-free stainless-steel parts ensure easy cleaning The even heat distribution within the rotisserie prevents food from burning. A time saving which also benefits the rotisserie operator. Standard equipment with double spits or alternatively with wired baskets or chicken racks, grill pans and grid inserts.



Serienmäßige Bestückung mit Doppelspießen oder wahlweise mit Steckgestellen, Grillkörben, Wannen und Einlegerosten.

Standard equipment with double spits or alternatively with wired baskets or chicken baskets, grill pans and grid inserts.





Das neue Design der TopLine-Rotisserie besticht durch eine ansprechende Gerätefront in edlem Schwarz. Das attraktive Design verstärkt das aktive Verkaufspotenzial dieser Rotisserie erheblich. Durch sein verbessertes Visual Merchandising wirkt das Gerät anziehender.

The new design of Rotisserie TopLine is completely arranged in noble black. It emphasizes the effective presentation capacity of this unit strongly. Its improved visual merchandising makes the machine look more attractive.



Für die neue Gerätegeneration gilt das Motto „Evolution statt Revolution". Unter Berücksichtigung aller bewährten Merkmale hat UBERT die Technik der Geräte weiterentwickelt und Optik und Design den Bedürfnissen des Marktes angepasst. Durch das neue Erscheinungsbild in elegantem Schwarz sind UBERT-Rotisserien noch attraktiver und stärker in der Präsentation. Zahlreiche technische Verbesserungen erleichtern das Handling. Angefangen bei der neuen bequemen Griffstange bis hin zur Tür-Stop-Funktion. Aber unverzichtbar bleibt die für UBERT-Rotisserien typische Rotationsbewegung. Alle wertvollen Ernährungsbestandteile und Geschmacksträger bleiben durch die Rotationsbewegung im Grillprodukt erhalten. Daher sind UBERT-Rotisserien jedem anderen Grillverfahren überlegen.

NEU: Vollständig verglaste Bedienseite in edlem, schwarzem Design. Doppelverglasung auf Wunsch erhältlich.

„Evolution instead of revolution" is the principle underlying our new generation of models. Over the years, consistent improvements have increased the efficiency and user-friendliness of our products. Our equipment not only looks great, it is also extremely reliable. Thanks to their new design in elegant black, our TopLine-rotisseries are even more attractive and impressive. Many of the technical improvements - such as the door handle or the door stopper - are designed to make life easier for the operator. However, the typical UBERT rotary movement has remained a central element. Thanks to the superior UBERT cooking method, all the valuable nutrients are retained in the food. Food grilled in UBERT systems tastes better and has that highly and unmistakable popular grilling taste.

NEW: Completely glazed front in elegant black design. Double glazing optionally available.

DIE MODELLREIHEN

RANGE OF MODELS

Die umfangreiche Gerätepalette reicht von der RT403 für kleine Kapazitäten bis zur RT416 für höchste Ansprüche. So steht für jeden Betreiber das richtige Gerät zur Verfügung. Die Rotisserien RT408 und RT416 zeichnen sich durch extrem schnelle Grillzeiten aus. Dies ermöglicht höchste Grillkapazität in kürzester Zeit. Alle Geräte sind mit UBERT-Unterschränken kombinierbar.

Our experience has enabled us to develop our rotisserie to the point of perfection. Starting with the low-capacity RT403 right up to the high-capacity RT416, our extensive range of products includes the right size for all customers. The RT408 and RT416 rotisseries feature super-fast grilling times, maximizing grilling capacity by reducing cooking times. All units can be easily combined with UBERT hot bases.



DURCHDACHT UND AUSGEREIFT

THOUGHT-OUT AND FULLY DEVELOPED



Intelligente Konstruktionen, die es ermöglicht, Ronden, Achse, Abtropfbleche und Spießzubehör ohne Werkzeug einzeln und leicht zu entnehmen.

Disc rotor assembly, shaft, stainless steel drip pans and the spits can all be removed easily without tools.





GASTRO ECONOMY

Die Rotisserien der Serie Topline bestechen nicht nur durch technische Ausgereiftheit, sondern ebenso durch ihre große Kapazität. Die Geräte arbeiten mit einer Mischung aus perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten und optimaler Energieausnutzung. Ein einzelnes Gerät kann so, je nach Größe der Hähnchen, 40-48 in einer Charge grillen. Stellt man zwei Geräte übereinander, wie im Bild links zu sehen, kann ein solches doppelstöckiges Gerät 80 Hähnchen zur gleichen Zeit grillen!

Well developed design benefitting from long term production experience. Equipped with components engineered for professional use in highly competitive commercial areas. The Rotisseries TopLine are not only remarkable for their technical maturity. They are even more convincing by their huge capacity. The machines are based on the combination of well-concerted components and optimal energy efficiency. A single unit can cook, depending on the size of chickens, up to 40-48 chickens in one load. If you stack two units, which you can see on the picture on the left, the unit is able to cook 80 chickens at the same time!



TopLine ROTISSERIEN *TopLine Rotisseries*

Modell *Model*	Hähnchen Kapazität *Chicken Capacity*	Maße (BxTxH mm) *Dimensions (WxDxH mm)*	Anschlusswerte *Connected loads*	Doppelspieße *Double spits*
RT 403 S	12-15	800 x 600 x 845	3,5 KW, 230V	3
RT 403	12-15	800 x 600 x 845	5,0 KW, 400V	3
RT 404	16-20	800 x 600 x 845	5,4 KW, 400V	4
RT 405	20-25	800 x 600 x 845	5,8 KW, 400V	5
RT 406	24-30	800 x 600 x 845	6,0 KW, 400V	6
RT 412	48-60	1000 x 750 x 1805	12,0 KW, 400V	12
RT 408	40-48	1000 x 750 x 1010	11,1 KW, 400V	8
RT 416	80-96	1000 x 750 x 2135	22,2 KW, 400V	16

TopLine WARMHALTESCHRÄNKE *TopLine Hot Bases*

HB 406		800 x 600 x 845	1,7 KW, 230V	6 Roste
HB 408		1000 x 750 x 1010	3,0 KW, 230V	9 Roste

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