DAS DELI-KONZEPT

THE DELI-CONCEPT



INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG

INNOVATIVE · HIGH-PERFORMANCE · RELIABLE

GASTRO ECONOMY



Made in Germany

MADE BY UBERT

TECHNICAL SPECIFICATIONS
TECHNISCHE ANGABEN

Modell *Model*	Ausführung *Version*	Maße (B × T × H mm) *Dimensions (W × D × H mm)*	Anschlusswerte *Connected loads*	Seite *Page*
PREMIUM*LINE*	**heiß / *heated***			***8***
DHP TF 31	3 Sektionen *3 sections*	1072 × 1062 × 771	400 V / 3,69 kW	
DHP TF 41	4 Sektionen *4 sections*	1412 × 1062 × 771	400 V / 4,89 kW	
DHP TF 51	5 Sektionen *5 sections*	1752 × 1062 × 771	400 V / 6,09 kW	
DHP TF 71	7 Sektionen *7 sections*	2475 × 1062 × 771	400 V / 8,49 kW	
PREMIUM*LINE*	**heiß – mit GN-Schalen / *heated – with GN-Pans***			
DHP GN 31	3 Sektionen *3 sections*	1072 × 1062 × 771	400 V / 5,07 kW	
DHP GN 41	4 Sektionen *4 sections*	1412 × 1062 × 771	400 V / 6,75 kW	
DHP GN 51	5 Sektionen *5 sections*	1752 × 1062 × 771	400 V / 8,40 kW	
DHP GN 71	7 Sektionen *7 sections*	2475 × 1062 × 771	400 V / 11,72 kW	
PREMIUM*LINE*	**kalt / *refrigerated***			
DKP GN 31	3 Sektionen *3 sections*	1072 × 1062 × 771 (+370)*	230 V / 0,68 kW	
DKP GN 41	4 Sektionen *4 sections*	1412 × 1062 × 771 (+370)*	230 V / 0,78 kW	
DKP GN 51	5 Sektionen *5 sections*	1752 × 1062 × 771 (+370)*	230 V / 1,00 kW	
DKP GN 71	7 Sektionen *7 sections*	2478 × 1062 × 771 (+370)*	230 V / 1,10 kW	
GOURMET*LINE* ★★★	**heiß / *heated***			***12***
DHT G 31	3 Sektionen *3 sections*	1072 × 1057 × 848	400 V / 3,71 kW	
DHT G 41	4 Sektionen *4 sections*	1412 × 1057 × 848	400 V / 5,83 kW	
DHT G 51	5 Sektionen *5 sections*	1752 × 1057 × 848	400 V / 6,22 kW	
DHT G 71	7 Sektionen *7 sections*	2475 × 1057 × 848	400 V / 8,67 kW	
GOURMET*LINE* ★★★	**kalt / *refrigerated***			
DKT G 31	3 Sektionen *3 sections*	1072 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 0,68 kW	
DKT G 41	4 Sektionen *4 sections*	1412 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 0,78 kW	
DKT G 51	5 Sektionen *5 sections*	1752 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 1,00 kW	
DKT G 71	7 Sektionen *7 sections*	2475 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 1,10 kW	
CLASSIC*LINE*	**heiß / *heated***			***14***
DHT 31	3 Sektionen *3 sections*	1072 × 1057 × 848	400 V / 3,93 kW	
DHT 41	4 Sektionen *4 sections*	1412 × 1057 × 848	400 V / 5,25 kW	
DHT 51	5 Sektionen *5 sections*	1752 × 1057 × 848	400 V / 6,54 kW	
DHT 71	7 Sektionen *7 sections*	2475 × 1057 × 848	400 V / 9,14 kW	
CLASSIC*LINE*	**kalt / *refrigerated***			
DKT 31	3 Sektionen *3 sections*	1072 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 0,68 kW	
DKT 41	4 Sektionen *4 sections*	1412 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 0,78 kW	
DKT 51	5 Sektionen *5 sections*	1752 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 1,00 kW	
DKT 71	7 Sektionen *7 sections*	2475 × 1057 × 848 (+370)*	230 V / 1,10 kW	

*Höhe des Kompressors. **Height of compressor.*

Alle Geräteserien auch in SB-Version erhältlich. *All product lines also available as self-service-version.*

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

MADE BY UBERT

DELIPOINT

In Zeiten wachsender Angebote und ständiger Verfügbarkeit kommt dem Visual Merchandising, der attraktiven Präsentation von Speisen eine immer größere Bedeutung zu. Dabei gehört im inner- und ausser-europäischen Ausland längst zum Alltag, was sich auch hierzulande stark wachsender Beliebtheit erfreut: Präsentation und Verkauf unterschiedlichster Speisen über ein Deli-Konzept.
Ob heiße oder kalte Köstlichkeiten, ob deftige Mahlzeiten oder feine Süßspeisen, das multifunktionale Deli-Konzept ist ein Alleskönner, der speziell in Supermärkten oder im Vorkassenbereich die Kunden mit einem attraktiven Angebot an Foodartikeln – ready to eat – versorgt. UBERT hat diesen Trend schon vor langer Zeit erkannt und mit der Konzeption **DELIPOINT** eine Einheit geschaffen, die Anwender wie Kunden perfekt bedient. Dies gelingt durch die harmonische Verbindung von heißen und kalten Theken unserer Deli-Serie mit der innovativen und zukunftsweisenden CONVEX-Rotisserie, deren Design und Leistungsfähigkeit über Jahre entwickelt und optimiert wurde. UBERT gibt so dem Benutzer Instrumente an die Hand, die ihm den Weg von der ansprechenden Präsentation zum gewinnbringenden Verkauf seiner Produkte öffnen.

*Deli is on the march, there ist no doubt about it. What is part of everyday life on the American or Asian continent, becomes more and more popular in Europe: Selling food via customized high-performance foodservice stations we call "Deli-Concept". Sales of food, ready to eat, is booming due to the fact that especially the working population, both men and women, have anything but time. No matter what the offer is, whether it is hot or cold delicatessen, solid dishes or delicious sweets: the Deli-Concept by UBERT is a merchandising system expanding the operator's ideas of perfect presentation and efficient serving to almost no limits. UBERT has recognized this market-trend long time ago and has consequently created a merchandising system that perfectly meets the requirements of both, operator and customer: The **DELIPOINT**. This system is the harmonic and ergonomic combination of UBERT's hot and cold deli display cabinets and the innovative and trend-setting CONVEX-Rotisserie, both well-known for their efficiency, ultimate flexibility and performance. The **DELIPOINT** by UBERT is a tool for every foodservice operator, paving the way from mouthwatering presentation to measurable and profitable sales.*









Der **DELI*POINT*** von UBERT: Visual Merchandiser und verkaufsaktiver Anziehungspunkt am Point of Sales.

The **DELI*POINT*** *by UBERT: Visual Merchandiser and eye-catching center of attraction at the point of sales.*

MADE BY UBERT

HOT AND COLD COMBINED

HEIß UND KALT KOMBINIERT

INNOVATION VON UBERT

Salate, Obst und kalte Delikatessen ergänzen das erfolgreiche UBERT Deli-Konzept. Es war unsere Idee, beheizte und gekühlte Deli-Theken identisch baugleich zu konzipieren. Alle Deli-Theken von UBERT sind äusserst variabel bestückbar. Als Einsatz können alle Arten von Gastronormbehältern, Dekorschalen oder auch flache Granitböden verwendet werden. Durch das integrierte Neon-Kaltlicht werden alle Produkte optimal ausgeleuchtet. Die Glasscheiben bleiben immer frei von Kondensat – also stets glasklarer Durchblick. für den Anschluss an eine bauliche Zentralkühlung sind alle Geräte auch ohne Kälteaggregat lieferbar. Heiß und kalt – eine ideale Kombination.

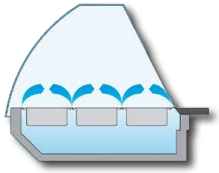
INNOVATION BY UBERT

It was UBERT´s idea to design hot and cold deli display cabinets that had an identical look. Presenting fruits, salads and cold delicacies along with hot foods ideally completes the succesful UBERT Deli Concept. All deli cabinets of fer a large variety of food presentation possibilities. For instance, all types of gastronorm pans, decorative dishes or simply flat granite shelves can be used in the counters. All products are per fectly illuminated by the integrated cold neon light. The windows never get steamed up, therefore you will always have a crystal-clear view. All models are also available without cooling aggregate, to be controlled by remote cooling. Having both hot and cold is a perfect combination.



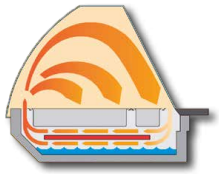
Die klimatisierte, zirkulierende Umluft hält alle Foodprodukte angenehm kühl und frisch. Auch ohne Schiebescheiben sind alle Foodprodukte durch den Klimaschleier geschützt und gekühlt.

The conditioned circulating air keeps the food products pleasantly fresh and cool. Even without rear sliding doors all items are well protected and cooled by the efficient climatic air curtain.



Das konstante Heißhalte-Klima garantiert längere Präsentationszeiten, bei besserer Produktqualität. Die milde, zirkulierende Umluft wird permanent befeuchtet und verhindert wirkungsvoll ein Austrocknen der Produkte. Das Heißhalte-Klima wird überwacht, elektronisch gesteuert und automatisch geregelt.

The per fectly heated climate guarantees longer presentation times with better product quality. The gently circulating air is constantly humidified and effectively prevents food from drying out. The heating climate is electronically monitored and automatically controlled.





Die DHT 71 – mit ihren sieben Segmenten ist sie das eindrucksvollste Gerät aus dem Deli-Programm und mit Sicherheit der Mittelpunkt jeder Deli-Konzeption.

The DHT 71 – with its seven segments it is the most impressive unit and cer tainly the highlight of any deli-concept.

Heiß und kalt kombiniert: Modernste Präsentationstechnik auf kleinstem Raum

Hot and cold combined: State-of-the-art presentation technology on minimum footprint



Merchandiser in SB-Ausführung mit dekorativem Unterbau, Design auf Wunsch frei wählbar.

Merchandiser in self-serve execution with decorative base – design to be customised on request.

PREMIUM*LINE*

GASTRO ECONOMY

Die Innovation: Die eingelassenen Warmhaltemodule erzeugen eine große Präsentationsfläche, können aber individuell gesteuert werden.

The innovation: The built-in warming modules create one large presentation surface but – at the same time – can be controlled individually.





Die Zukunft der Speisenpräsentation
The future of food presentation

FORM FOLGT DER FUNKTION

Mit der brandneuen Serie **PREMIUM-*LINE*** stellt UBERT die neue High-End-Generation von kubischen Deltiheken vor. Designspezialisten haben alle Details unserer kubischen Theken neu-gestaltet. Glasaufbau und Theken-korpus entsprechen mit ihrem matt-schwarzen Design dem aktuellen Trend. Der filigrane Glasaufbau nimmt sich zurück und verbessert so den Blick auf die präsentierten Foodprodukte.

FORM FOLLOWS FUNCTION

With the brand-new series **PREMIUM-*LINE***, *UBERT introduces the new high-end generation of cubic Deli cabinets. Design specialists have redesigned all the details of our cubic cabinets. The glass frame and cabinet body with their matt black design are in line with the current trend in the business. The new designed, filigree glass frame enhances the view on the food products in the cabinet.*





Das Food wird auf der mattschwarzen Präsentationsfläche verkaufsfördernd präsentiert und erzielt so seine optimale Wirkung.

This reflects a gastronomy spirit. The food is presented in a sales-promoting way on the matt black presentation surface and thus achieves its optimum effect.

PREMIUM*LINE*

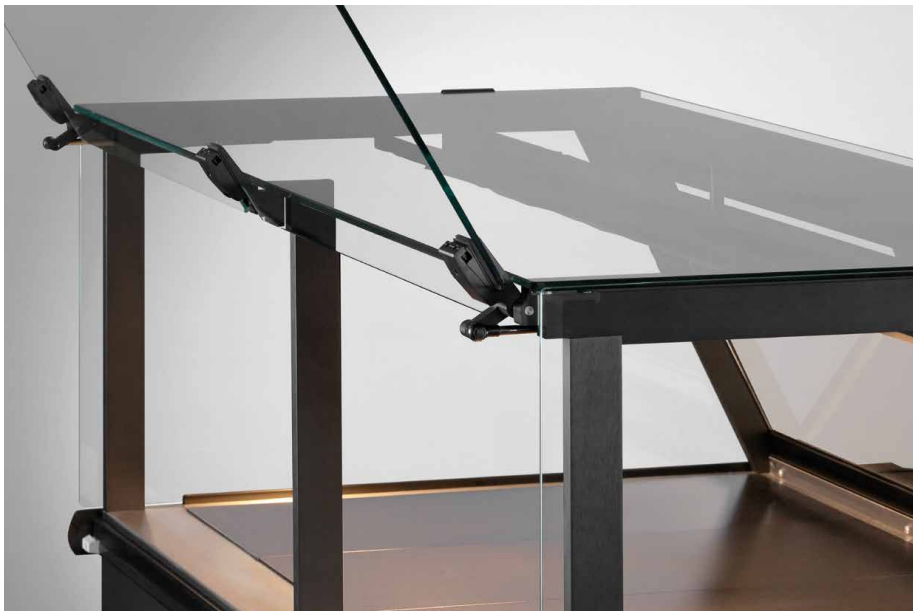


PREMIUM*LINE* nutzt moderne LED-Technik zur optimalen Ausleuchtung der Theke und Präsentation der Foodprodukte. Energiesparend und robust garantiert sie eine lange Lebensdauer.
Die neuartigen, speziellen Strahlungsheizkörper sind räumlich von der Lichtleiste getrennt und werden über elektronische Thermostatregler mit digitaler Temperaturanzeige gradgenau geregelt. So kann ihre Wirkungsweise exakt auf das Foodprodukt eingestellt werden. Die Kombination dieser Heizelemente oben in Verbindung mit den Thermoflex-Modulen unten sichert die Einhaltung der HACCP-Richtlinien. Ihre durchgehend flächige Anordnung ermöglicht zudem eine leichte Reinigung.

PREMIUM*LINE* *uses modern LED technology for optimal illumination of the cabinet and presentation of food products. Energy-saving and robust, it guarantees a long service life.*
The novel, special radiant heating elements are spatially separated from the light strip and are regulated to the degree via electronic thermostatic controllers with digital temperature display. In this way, their mode of action can be precisely adjusted to the food product. The combination of these heating elements above, in connection with the Thermoflex modules below, ensures compliance with the HACCP guidelines. Their seamless flat layout enables easy cleaning as well.

Zur leichteren Bestückung der Theke und Reinigung der Scheiben sind diese an der Bedienungs- wie auch an der Frontseite leicht zu öffnen. Dadurch ist trotz der Gerätetiefe eine komfortable Reinigung der Scheiben sowohl innen als auch außen möglich.

Eine völlig neue Hebemechanik ermöglicht, dass das Frontglas in jeder beliebigen Position gehalten wird. Dabei werden die leistungsfähigen Gaslifte elegant kaschiert.



For easier loading of the cabinet and cleaning of the glasses, glass doors can be easily opened on the operator's side as well as on the front. As a result, convenient cleaning of the glasses is possible both inside and outside, despite the depth of the unit. A completely new lifting mechanism enables the front glass to be held in any position. Meanwhile, the powerful gas lifts are elegantly concealed.





Die erste Delitheke mit eingebauten Thermoflex-Warmhalteplatten

The first Deli cabinet with inbuilt Thermoflex holding modules

THERMOFLEX
SmartHeat - Technology

THERMOFLEX – DIE NEUE TECHNOLOGIE MADE BY UBERT.

Die Ausstattung der **PREMIUM*LINE*** mit den einzigartigen Thermoflex-Warmhaltemodulen erschafft eine durchgehende, flexibel bestückbare Präsentationsfläche. Auf dieser Fläche können Pfannen, Töpfe und Keramikschalen frei und individuell platziert und warmgehalten werden. Dies setzt gastronomische Akzente.

THERMOFLEX – THE NEW TECHNOLOGY MADE BY UBERT.

*The new **PREMIUM*LINE** with the unique Thermoflex warming modules creates a seamless presentation area that can be flexibly and continuously equipped. Pans, pots and ceramic bowls can be placed freely and individually and kept warm on the large surface.*



Einfache Bedienung durch übersichtliche Anordnung der Bedienelemente. Der Anwender erhält alle wesentlichen Informationen, insbesondre Soll- und Ist-Vergleich und Funktionen der Theke angezeigt.

Simple operation thanks to clear arrangement of the operating elements. The user receives all essential information, in particular target and actual comparison as well as functions of the Deli cabinet.

Für alle Kunden, die anstelle der neuen Thermoflex-Warmhaltemodule mit GN-Schalen arbeiten möchten, gibt es PremiumLine in den bekannten Größen 3x 1+1/3 bis 7x 1+1/3 GN auf technologischer Basis der **CLASSIC*LINE***-Deli-Theken (Umluft und Luftbefeuchtung).

*For those customers who prefer GN-pans to the new Thermoflex holding modules **UBERT** offers PremiumLine with a grid from 3x 1+1/3 to 7x 1+1/3. This version is based on **CLASSICLINE** technology (convectional air and air humidification).*



GOURMET*LINE*

Die Liaison von modernster Technik und optimaler Speisenpräsentation.
The liaison of state-of-the-art technology and optimum food presentation.



GOURMET*LINE* – der Maßstab in der Präsentations- und Heißhalte-Technologie.

GOURMET*LINE* – *the benchmark in presentation and holding technology.*

Perfekte Kombination:
GOURMET*LINE* und
Cold Storage Base.

Perfect combination:
GOURMET*LINE* *and*
Cold Storage Base.



DIE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN

Die Steuerung des Gerätes ist komplett digital. Die einzelnen Sektionen sind getrennt voneinander regelbar. Auf Wunsch können sie zusätzlich durch Timer überwacht werden, die die verbleibende Aufbewahrungszeit bzw. die Gesamtaufbewahrungszeit wiedergeben. Die gewünschte Luftfeuchtigkeit ist kunden- oder produktspezifisch einstellbar. Nicht sichtbare Lifte für die Frontscheibe ermöglichen unterschiedlichste Aufbauvarianten und machen störende Zwischenstützen überflüssig.
Die intensive Strahlungswärme von oben wird durch die Kombination kompakter Infrarot- und Quarzstrahler erreicht. Der Lampenschirm wird mit speziellen Lüftern gekühlt, damit sich an der Aussenscheibe weder Kunden noch Bediener verbrennen können. Die gesamte Technik ist kompakt eingebaut, so dass der volle Einblick in die Theken erhalten bleibt.
Die heißen Theken verfügen serienmässig über Kerntemperaturfühler, die helfen, dass die erforderlichen Ausgabetemperaturen stets korrekt eingehalten werden. Das Design reicht von der ergonomischen Bedienblende bis zum attraktiven Hygiene-Schneidbrett. Selbstverständlich sind alle Theken der **GOURMET*LINE*** in den bekannten Größen und Ausführungen erhältlich.

ESSENTIAL FEATURES

The whole unit is monitored by digital controls. All sections are controlled separately. On request all sections can be monitored by digital timers – indicating the remaining holding time of each section. The desired humidity can be adjusted by the operator following various requirements of different types of food. Invisible gas lifts of the front-glass allow for various installations and supersede intermediate columns.
The strong and intense radiant heat from above is achieved by a clever combination of infrared elements and quartz-lamps, ending up in perfect illumination.
The lamp-shade is being cooled by special fans, to avoid finger-burns either by the customer or the operator. All technology is compactly installed to maintain the clear view on the food. All hot cabinets **GOURMET*LINE*** *are equipped with core temperature probes for easy operation and impeccable food-safety. The cabinets have been designed from an ergonomic control panel to the appealing carving board. It goes without saying that this line of deli display cabinets is available in the well-known sizes and versions.*



Verstärkte Wärmezufuhr von oben durch zusätzliche Heizelemente, von denen jedes einzelne für ein Theken-Segment zuständig ist.

Stronger heat supplied from above via additional elements – one element per section.



Neue, besonders leicht laufende Lüfter sorgen für ein mildes Umluftklima.

New, particularly smoothly running fans guarantee for a mild convection-climate.



Die digitale Steuerung sorgt für ein optimales Heißhalteklima in einzeln regelbaren Zonen.

The digital control guarantees for an optimum climate, whereas each section can be controlled separately.

CLASSIC*LINE*

GASTRO ECONOMY



Verstärkter Impulskauf durch frische, dekorative und appetitanregende Präsentation.

WELTWEIT IM EINSATZ

Mit seinen Deli-Theken der Serie **CLASSIC*LINE*** gehört UBERT seit Jahrzehnten zu den Global Playern im Bereich der professionellen Speisenpräsentation. Die Liste der zufriedenen Kunden geht von einzelnen Endverbrauchern bis hin zu weltweit operierenden Supermarktketten.

Ob Einzelgeschäft oder Großinstallation: Es ist der Mix aus technischer Ausgereiftheit und ansprechendem Design, der unsere Theken international so erfolgreich macht.

Die **CLASSIC*LINE*** stellt das Ergebnis jahrzehntelanger Entwicklung dar, in die unsere Ingenieure beständig die Anforderungen des Marktes und die Bedürfnisse unserer anspruchsvollen Kunden haben einfliessen lassen. Die hohe Qualität findet sich bei Deli-Theken von UBERT in jedem Detail. Solide Bauteile und saubere Verarbeitung sind eng mit ausgereifter Kühl- und Heißhaltetechnik verbunden. In diesen Modellen verschmelzen Funktionalität, Ergonomie und zeitloses Design zu einer Einheit und sichern dem Kunden perfekte Präsentation und reibungslose Abläufe am Point of Sales.



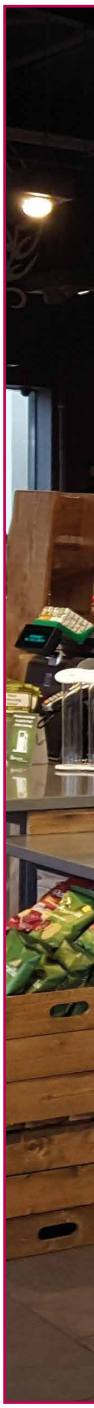
Increase of impulse-buying via fresh, decorative and appetizing food presentation.

GLOBAL OPERATION

Since many years UBERT belongs to the global players in professional food presentation with their deli display cabinets **CLASSIC*LINE***. *The list of satisfied customers starts with single end users and ends in international supermarket chains.*

No matter if you look at individual business or big installations: It is the mix of technical maturity and appealing design that makes UBERT deli display cabinets so successful all over the world.

CLASSIC*LINE* *is the result of decades of development. It was influenced by the demands of the market as well as the requirements of our customers. If you take a good look, you can find the cabinets' excellent quality in any detail. Solid parts and perfect finishing a closely combined with matured holding and cooling technology. In these devices functionality, ergonomics and timeless design merge into one unit and assure perfect presentation and smooth operation at point of sales.*



Die Quarztechnik mit sonnenähnlichem Licht verleiht den Produkten große Anziehungskraft.

The quartz-light technology with its sun-like light gives a strong and attractive appearance to all food products.



Klassische Formen – schlichte Eleganz.
Classical design meets plain elegance.



Die Deli-Theken **CLASSIC*LINE*** sind seit Jahren weltweit erfolgreiche Verkäufer im Frontbereich.

Since many years ***UBERT****'s deli display cabinets* **CLASSIC*LINE*** *have been successful merchandisers all over the world.*

MADE
BY
UBERT

QUALITY IN DETAIL

QUALITÄT BIS INS DETAIL



Kraftvolle Gaslifte halten die Frontscheibe in jeder Position und machen störende Zwischenstützen überflüssig.

Powerful gas-lifts keep the front-glass in any position and make intermediate columns dispensable.



MODERNSTE TECHNIK FÜR OPTIMALE PRÄSENTATION

UBERT Deli-Theken gewähren einen Panoramablick auf die Foodpräsentation, denn alle Konstruktionsteile, Beschläge, Leisten und Lampenghäuse sind auf das absolut notwendige Minimum reduziert. Für einen Durchblick mit hoher Transparenz sorgen die besonders groß dimensionierten Panorama-Schwenkscheiben.

Durch die innen verspiegelten Schiebescheiben wird eine optisch doppelte Warenpräsentation erzielt. Die reflektorverstärkte Quarz-Lichttechnik sorgt für intensive appetit- und kaufanregende Ausleuchtung und gleichzeitig für eine Infrarotbeheizung von oben. Das von uns entwickelte Funktionsprinzip ist auf dem neuesten Stand der Heißhaltetechnik. Die Leistungsfähigkeit ist nachweislich messbar durch geringeren Gewichtsschwund, sowie optisch sichtbar durch eine frische und nicht geschrumpfte Haut der Foodprodukte.



Modernste Steuer- und Messtechnik sorgt für optimale Foodsicherheit.

State-of-the-art control and measurement technology ensures optimum food safety.

FINEST TECHNOLOGY FOR OPTIMAL PRESENTATION

Outstanding presentation of food products is guaranteed using a custom designed extra large panora-mic front glass. This provides a high level of transparency for all your products. All construction parts, fittings, panels and the lamp shade have been reduced to an absolute minimum and consequently do not disturb the view.

The rear sliding doors are mirror-coated to optically attain double food presentation. The quartzlight technology with reinforced reflectors provides an appetizing illumination of the food product leading to impulse buying. Additionally, the quartz-light technology provides consistent infrared heating from the top. The functional design developed by UBERT is state of the art in temperature holding technology. Efficiency is proven two ways: Weight loss is reduced to the minimum and skin and surface of the food products are looking smoother and fresher.



Kaltes bleibt länger kalt und Frisches noch länger frisch – dank punktgenauer Überwachung.

Keep cold food cold and fresh food fresh – thanks to precise monitoring.



UNSERE UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

Wir konzentrieren alle Ressourcen auf die Entwicklung und Produktion innovativer Produkte, die den aktuellen und zukünftigen Forderungen des Marktes entsprechen. Produkte, die höchste Qualitätsansprüche erfüllen. Unsere Aktivitäten sind konsequent kundenorientiert mit Dienstleistungen, die vorbildlich für unsere Branche sind.

ubert®

OUR COMPANY PHILOSOPHY

We concentrate all ressources on research, development and production of innovative products, which meet the actual and future standards as well as the highest quality requirements. Consequently customized all our activities are exemplary within our business.

GASTRO ECONOMY

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

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