HEISSE THEKEN - KALTE THEKEN

HOT AND COLD DISPLAY CABINETS

ubert



INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG

INNOVATIVE · HIGH-PERFORMANCE · RELIABLE

GASTRO ECONOMY

HEISS UND KALT KOMBINIERT

HOT AND COLD COMBINED

Heißes verkaufsaktiv anbieten

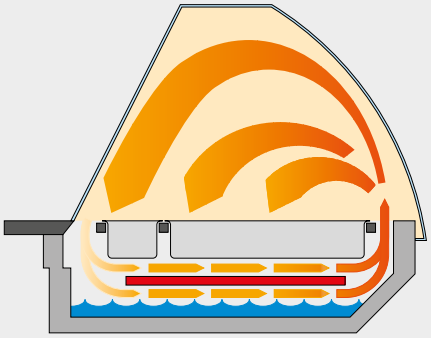
Ohne Warenpräsentation kein erfolgreicher Verkauf. Dort, wo es gilt, heiß Zubereitetes heiß zu halten und verkaufsfördernd zu präsentieren, kommen heiße Theken von UBERT zum Einsatz. Das optionale Diaboard kann wirkungsvoll den Verkauf unterstützen oder zur Preisauszeichnung genutzt werden. Die Panoramascheibe gewährt volle Transparenz auf die Produkte. Durch innen verspiegelte Schiebetüren ergibt sich eine effektvolle Verdopplung der Präsentationsfläche und damit der Produkte. Die heiße Theke ermöglicht die Bevorratung für Stoßzeiten - für maximalen Verkauf in kürzester Zeit.

Active selling of hot foodproducts

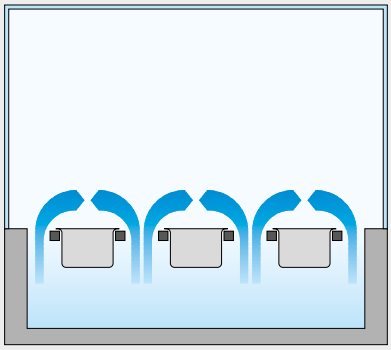
Successful selling comes with proper presentation. Wherever food has to be kept hot and presented in an attractive way that is where our hot display cases come in. The optional built-in picture display board is an effective support for food sales. The large scale panoramic glasses emphasize the products´ visual appeal. The mirrored rear sliding doors multiply the food presentation and -surface effectively. The hot display cases enable the user to stock for peak-times – for maximum sales within the shortest time.



Leicht auswechselbare Produktdias.
Easy interchangeable product-slides.



Spezielle Rohrheizkörper für hohe Wasserverdunstung befeuchten die kontrollierte Luft. Das konstante Heisshalte-Klima garantiert lange Präsentationszeiten bei geringstem Qualitätsverlust.
Special tubular heating-elements for high water vaporisation humidify the controlled air. Constantly, the heated humidified climate guarantees long presentation times with minimum quality loss.



Die kalte, klimatisierte Luft hält die Foodprodukte frisch und angenehm kühl. Auch ohne Schiebescheiben sind alle Foodprodukte durch den Klimaschleier geschützt.
The cold, conditioned air keeps the food products fresh and pleasantly cool. Even without sliding glass doors all food products are protected by the climatic air curtain.



Modell HT 700 DB für zwei 1/1 GN-Schalen.
Model HT 700 DB with two sections of 1/1 GN.

HEISSE THEKEN VON UBERT

HOT DISPLAY CABINETS BY UBERT

Technik und Qualität

Präsentationstheken von UBERT arbeiten mit einem idealen Heißhalteklima. Milde, rotierende Heißluft, angereichert mit Feuchtigkeit, hält die Produkte frisch. Dieses Prinzip der Konvektion ist bewährt. Die Temperatur wird thermostatisch geregelt. Die Produkte werden von oben und unten beheizt. Effektvolle Ausleuchtung durch Speziallicht. Ein für UBERT entwickeltes Quarzglas schützt die Frontscheibe, auch bei höheren Temperaturen.

Technology and quality

UBERT´s display cases offer the ideal climate for holding food on temperature. Hot air, circulating gently, enhanced with moisture, keeps the products fresh. This principle of convection is proven. Temperature is controlled thermostatically. The food inside is heated both from above and from below. Appealing quartz illumination accents the products. A special type of quartz glass makes the front glass robust even at higher temperatures.



Kalte Theke mit integrierter Kältemaschine (KTI).
Cold display cabinet with integrated cooling aggregate (KTI).

KALTE THEKEN VON UBERT

COLD DISPLAY CABINETS BY UBERT



Kalte Theke mit untergebauter Kältemaschine (KT 1100 DB).
Cold display cabinet (KT 1100 DB) with cooling aggregate in base frame.

Cold Display mit steckfertiger Umluftkühlung

Die kalten Theken von UBERT basieren auf der gleichen, bewährten Konstruktion der heißen Theken. Kalte und heiße Theken sind ideal kombinierbar. Alle kalten Theken erreichen bei +25°C Umgebungstemperatur eine Kälteleistung von +4°C bis +7°C.

Zubehör

UBERT bietet zu allen TopLine-Theken das erforderliche Zubehör für verschiedene Einsatzbereiche: Diaborde mit Bildmotiven, Zwischenroste, GN-Becken, Untergestelle in Standardabmessungen oder auch Sonderanfertigungen.



Cold Display Cabinets - with a constant convection cooling

UBERT cold display cases are made to the same high standards and technology as the hot display cases. Hot and cold display cabinets - the ideal combination. At an ambient temperature of +25°C all cold display cases provide an operating range between +4°C and +7°C.

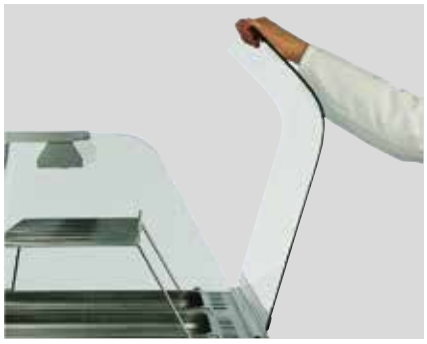
Accessories

UBERT Foodservice Equipment offers the following options for hot and cold display Cases: display boards, intermediate shelf, cutting board, GN-pans, standard or customized base-constructions.

Modell *Model*	**Maße (BxTxH mm)** *Dimensions (WxDxH mm)*	**Anschlusswerte** *Connected loads*
HEISSE THEKEN *Hot Display Cabinets*		
HT 700 / HT 700 DB	730 x 755 x 520	2,8 KW, 230 V
HT 1100 / HT 1100 DB	1070 x 755 x 520	4,2 KW, 400 V
HT 1400 / HT 1400 DB	1410 x 755 x 520	5,6 KW, 400 V
KALTE THEKEN *Cold Display Cabinets*		
KT 700 / KT 700 DB	730 x 755 x 520 (890)*	0,3 KW, 230 V
KT 1100 / KT 1100 DB	1070 x 755 x 520 (890)*	0,4 KW, 230 V
KT 1400 / KT 1400 DB	1410 x 755 x 520 (890)*	0,5 KW, 230 V

***Höhe inklusive Kühlaggregat.**
**Height including cooling aggregate.*

Alle kalten Theken sind auch mit integriertem Kühlaggregat lieferbar.
All Cold Display Cabinets also available with integrated cooling aggregates



Einfache Bedienung und leichte Handhabung.
Easy handling and operation.



Perfekte Produktqualität durch digitale Steuerung.
Perfect food-quality via digital control.



Leichte Reinigung durch gelungene Detaillösungen.
Easy cleaning through detailed solutions.

CE

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

uberT®