FRONTCOOKING EQUIPMENT

FRONTCOOKING EQUIPMENT



INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG

INNOVATIVE · HIGH-PERFORMANCE · RELIABLE

GASTRO ECONOMY

PERFEKT AUFEINANDER ABGESTIMMT

FITS YOUR NEEDS PERFECTLY





Mobil, platzsparend und effektvoll fügen sich Grillrost, Griddleplatte, Ceran-Kocher und Warmhalteplatte als durchdachte und abgerundete Palette von Aktions-Front-cooking-Geräten auch auf kleinstem Raum ein. Durch die superflache Bauhöhe von nur 10 cm finden alle Geräte einen ergonomischen Arbeitsplatz auf Ihrer Verkaufstheke. Sie brauchen nicht aufwendig eingelassen zu werden und arbeiten verkaufsfördernd vor den Augen der Kunden.

Mobile, space saving and in a very effective way all action devices like roasts, grill, ceran plates, cooker and warming plates will fit for perfect front of house cooking on your counter. Due the ultra flat design with only 10 cm height all devices find their ergonomical operation in front of your customer. It is not necessary to built your action equipment in to the counter.

MOBIL UND AKTIONSSTARK

MOBILE AND EYECATCHING



Aktions-Grillrost ABGR 800

Für die perfekte Grillshow an allen Plätzen. Effektive Energienutzung durch direkte Beheizung des Grillgutes auf den Elektro-Heizelementen. Besonders geringe Rauchentwicklung, da abtropfendes Fett nicht auf darunterliegende Heizelemente fällt.

Action Roasting Grill ABGR 800

For a perfect grilling show - everywhere. Effective use of energy by grilling the products directly on the electrical heating elements. Particularly small amount of smoke is produced, because fat cannot drip on lower heating elements.



GASTRO ECONOMY



Aktions-Grillrost

Besonders geeignet für die Grillshow vor den Augen Ihrer Kunden. So erzeugen Sie Kaufimpulse. „Show and sell!“ Die neue Technologie sorgt dafür, dass die eingestellte Hitze sofort am Grillgut ist, eben genau dort, wo sie benötigt wird. Lange Anheizzeiten sind damit vorbei. Feinste und schnellste Heizregulierung, da das Grillgut direkt auf den Rohrheizkörpern in getrennt regelbaren Heizzonen beheizt und zubereitet wird. Die Rohrheizkörper sind zur leichten Reinigung nach oben schwenkbar. Das Fett fällt sofort in den großzügig dimensionierten Auffangbereich und tropft nicht mehr auf darunterliegende Heizkörper – dadurch geringe Rauchentwicklung beim Zubereitungsprozess. Der Fettablasshahn ist nach vorne ausgerichtet, das erleichtert die Reinigung. Die Bedienung ist einfach. Das Arbeiten geht leicht von der Hand, da die gesamte Thekenarbeitshöhe von 950 mm nicht überschritten wird. Darüber hinaus sind alle UBERT-Rostbratgeräte ebenfalls mit Unterbau erhältlich.

Action Roasting Grill

Especially suitable for front of house cooking. “Show and Sell!“ Operation is easy and work is done quickly in front of your customer. A total working height of 950 mm is not exceeded. A new technology ensures that the required heat is immediately brought to the grill product, exactly where it is needed. Long pre-heating times are obsolete. There is accurate and immediate heat adjustment, because the grill products are heated and prepared directly on the tube heating elements with separately adjustable heating zones. The tube elements can be lifted for easy cleaning. Fat immediately drips into the spacious dripping area and no longer hits the lower heating elements - therefore producing only a small amount of smoke during the grilling process. The fat drain has been installed at the front, allowing for much easier cleaning. All UBERT Action Roasting Units are also available with a base construction.



SUPERFLACH UND PLATZSPAREND

SUPER FLAT AND SPACE SAVING

Aktions-Griddleplatte

Die Augen Ihrer Kunden essen mit! Das Ergebnis der Entwicklung der neuen Aktions-Griddlebräter von UBERT ist eine bisher bei diesem Gerätetyp nicht erreichte Energieeffizienz durch superschnelle Hitze mit feinster Temperaturregelung, ideal für die Gourmetküche. Die Hitze ist sofort überall dort, wo sie benötigt wird. Die Geräte sind mit getrennt regelbaren Heizzonen ausgestattet. Die Wärmeverteilung über die gesamte Fläche ist absolut gleichmäßig. Mit der antihaft-behandelten Oberfläche lassen sich Spiegeleier, Eierspeisen, Fisch und die allerfeinsten Produkte auf den Aktions-Griddlebrätern zubereiten. Wie das Aktions-Rostbratgerät ist auch der neue Griddlebräter durch seine flache Bauhöhe von nur 10 cm an jedem Ort sofort einsetzbar und damit bestens für Frontcooking geeignet. Die Geräte sind technisch geprüft und selbstverständlich mit Prüfsiegel ausgestattet. Auf Wunsch ist zu jedem Modell ein Unterbau lieferbar.

Action Griddle Plate

Your customers are eating with their eyes! The development of the new UBERT Action Griddles offers superior energy efficiency achieved by super fast heat generation with the finest of temperature adjustments, so far unknown for such type of equipment yet - ideal for gourmet cooking. The heat is quickly everywhere, where it is needed. All units are equipped with separately adjustable heating zones. The heat distribution throughout the whole surface is absolutely even. The non-stick surface ensures the fabulous cooking and frying of eggs, egg dishes, fish and finest food products on the UBERT Action Griddles. Like the Action Roasting Grill also the new Action Griddle by UBERT with its flat construction height of only 10 cm can be operated everywhere and is for front of house cooking. The equipment is technically approved and of course labelled with a test certificate. All models are available with a base construction on request.



Aktions-Griddleplatte AGB 500

Mit spezieller Heizelemente-Technologie ausgestattet. Die gleichmäßig vollflächige Beheizung wird durch ein Flachheizelement erreicht. Optional mit zusätzlicher Oberflächenbehandlung für Antihaftwirkung erhältlich – bestens geeignet für die Gourmetküche. Zwei Heizzonen.

Action Griddle Plate AGB 500

Equipped with a special heating element technology. The even heating throughout the whole surface is achieved by the flat heating element. Optionally available with additional special surface coating with non-stick effect - very suitable for gourmet cooking. Two heating zones.

Gut ablesbare Zahlen, Kontrollleuchten und leicht zu reinigende Drehknebel
machen die Bedienung für jeden einfach.

Easy-to-read digits, pilot lamp and easy-to-clean rotary knob makes handling of the units extremely simple.





Aktions-Grillplatte mit großem CERAN®Feld

Grillen auf der Glaskeramik-Grillplatte heißt: Fettfreies Zubereiten von Fleisch, Fisch, Snacks, Fingerfood und vielen anderen Speisen in höchster Perfektion. Neben den kompakten Abmessungen gehören auch schnelle Aufheiz- und Abkühlzeiten zu den unbedingten Vorteilen dieses Leichtgewichtes. Temperaturgenaues Arbeiten durch direkte Beheizung mittels Energieregler gehört zu den Vorteilen dieser CERAN®Platte. Bekanntes und besonders positives Merkmal eines CERAN®Kochfeldes ist die problemlose Reinigung.

Aktions-CERAN® Grill ACB 500

Fettarmes Zubereiten von Fleisch, Fisch, Snacks, Fingerfood und vielen anderen Speisen in höchster Perfektion. Neben kompakten Abmessungen gehören schnelle Aufheiz- und Abkühlzeiten zu den unbedingten Vorteilen dieses UBERT Leichtgewichtes.

Action Glas Ceramic Griddle ACB 500

Cooking meat, fish snacks, fingerfood or many other dishes to the highest perfection. Beside rather compact measurements, the fast preheating and cooling down times are real significant advantages of this UBERT highlight.

Action Grill with Ceramic® Plate

Roasting on a Ceran® ceramic plate means: cooking meat, fish snacks, fingerfood or many other dishes to the highest perfection. Besides compact measurements, the fast preheating and cooling down times are real significant advantages. Being able to work with exact temperatures driven by energy control sensors are further benefits. Best known and especially the most positive feature is the easy-to-clean procedure of each Ceran®plate.



LEISTUNGSSTARKE TECHNIK

POWERFUL TECHNOLOGY

Aktions-Kocher sind präsentationsstark und sparsam

Lassen Sie Ihren Kunden mit den Augen am entstehen köstlicher Gerichte teilhaben. Ob Sie Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse zubereiten, ob Sie kochen oder braten, der Aktions-Kocher von UBERT bietet die vielfältigsten Anwendungsmöglichkeiten vor den Augen Ihrer Kunden. Mit dem Aktions-Kocher bieten Sie Spitzenqualität und gesunde Ernährung.



Action Cooker are economical and provide a strong presentation

Let your customers participate with their eyes in creating wonderful dishes. It does not matter whether you prepare fish, meat, poultry or vegetables, the UBERT Action Cooker offers a large variety in preparing dishes directly in front of your customers eyes. With the Round Ceran® Cooker you areoffering the best in quality and healthy food.



Aktions-Kocher AK 3

Ein Aktions-Kocher, bei dem nicht die Technik, sondern ausschließlich das attraktive Foodprodukt im Vordergrund steht. Alle handelsüblichen Pfannen und Töpfe können auf diesem Aktions-Kocher eingesetzt werden. Komplett aus Edelstahl gefertigt, superflach und effektiv sind die Aktions-Kocher AK 2 und AK 3 mit starkem Handgriff für den problemlosen Einsatz ausgerüstet. Die besonders niedrige Bauhöhe garantiert den Einsatz dieser Geräte auch auf sonst ungenutzten Verkaufsflächen. Dabei sorgt die 8-Stufen-Regelung und die hochdurchlässige Glaskeramik-Kochplatte für eine verzögerungsarme und nahezu verlustfreie Wärmeübertragung auf Ihre Speisen.

Action Cooker AK 3

An Action Cooker which does not push the technology to the fore, but the attractive food product. All common pans and pots can be used on this unit. Completely made of stainless steel, super flat and effective, the Action Cookers AK 2 and AK 3 are equipped with a solid handle for easy use. The highly permeable glass ceramic provides a fast and nearly loss-free heat transmission to your dishes and is adjustable by an 8-step control. The particularly low construction height allows for operation of this equipment also in usually unused sales areas.

Aktions-Induktionskocher

Bereiten Sie mit wirkungsvollem Frontcooking leichte Speisen vor den Augen Ihrer Kunden!
Die Kombination aus niedriger Bauhöhe, geringer Stellfläche und starker Leistung macht diesen Kocher zum unverzichtbaren Mitspieler in jeder Frontcooking-Installation.
Dank der modernen Induktionstechnologie ist der Kocher in Sekunden einsatzbereit und kann mittels seiner 10-Stufen-Regelung für die Zubereitung aller klassischen Wok- und Pfannengerichte genutzt werden.

Induction Cooker with stainless steel finish – super flat unit with excellent efficiency

Prepare light dishes with effective frontcooking right in front of the customers' eyes!
The combination of low height, small footprint and strong power makes this cooker an indispensable player in any frontcooking installation. Thanks to its state-of-the-art induction technology the cooker is always ready for use in seconds. With its 10-step-control it is perfect for cooking all kinds of wok- and pan-dishes.





Aktions-Induktionskocher AIK

Aktions-Induktionskocher in Edelstahl-Ausführung. Superflaches Gerät mit exzellentem Wirkungsgrad. Leichtes Handling und Bedienung machen das Arbeiten mit diesem flinken Alleskönner zum reinen Vergnügen. Funktion und Design sind auf das Wesentliche beschränkt.

Induction Cooker AIK

Induction cooker with stainless steel finish – super flat unit with excellent efficiency. Easy handling and operation make the use of this all-rounder real fun. Features and design have been reduced the essentials.

FRONTCOOKING-KONZEPTE VON UBERT

FRONTCOOKING CONCEPTS BY UBERT

Frontcooking-Konzepte von UBERT

Frontcooking ist eines der küchen-technischen Schlagworte der letzten Jahre. Von Anfang an hat sich das Unternehmen UBERT dadurch ausgezeichnet, dass es immer Equipment fertigte, das für den Einsatz vor den Augen des Kunden gedacht war. Über die Jahre hat sich natürlich auch dieser Branchenzweig gewandelt. Wo früher kantinenähnliche Thekenkonstruktionen Standorttechnologie darstellten, haben heute längst moderne Free-Flow-Insellösungen ihre Vorgänger abgelöst. Sie strahlen Offenheit gegenüber dem Kunden aus und laden den Kunden ein, sich den Produktionsprozess mit anzuschauen. Auch in der Konzeption solcher Komplettinstallationen war und ist UBERT einer der Vorreiter und hat die Branche entscheidend mitgeprägt.





WR 300

Warmhalte-Rechaud zur wirkungsvollen Präsentation fertiger Gerichte oder auch zur Zubereitung – je nach Einsatzbedarf. Durch seine erhöhte Bauweise setzt das Gerät einen optischen Akzent und bringt so Abwechslung in die moderne Frontcooking-Präsentation. Besonders attraktiv und verkaufsfördernd ist die Aufstellung mehrerer Geräte in Reihe. Das Warmhalte-Rechaud ist mit unterschiedlicher Leistung lieferbar. Die hier ebenfalls dargestellte Pfanne ist nicht im Lieferumfang enthalten.



Frontcooking Concepts by UBERT

Front of house cooking is undoubtedly one of the major 'buzz' words in our business during the last few years. Since its foundation UBERT has always been known as a manufacturer that produces quality front of house cooking equipment and display counters – cooking in front of the customers' eyes is so appealing, generates so much interest and we are proud to have been part of this revolution within our industry. Standard runs of counters and kitchen equipment were usual in the past and now have been replaced by stand alone island-solutions making for free-flowing concepts that we see today. Cooking is no longer a secret hidden from the customer it is now the future. UBERT has always been more than a manufacturer of equipment: Already they are a well-known developer, quality manufacturer and supplier of total 'kitchen concepts' and have strongly influenced our industry.

Chef´s Hot Plate WR 300

A raised hot plate for effective presentation of prepared foods or perfect to use for uncooked dishes – depending on your requirements. Its particular design and raised construction makes it an appealing highlight for any of today's modern front cooking kitchens. By using a couple of the chef's hot plates, it is a beautiful sight and gives every front cooking kitchen a professional touch. In terms of power the unit is available in different versions. The pan, shown in the picture, is not included, but is available separately.

GASTRO ECONOMY

ÜBERALL UND SPONTAN EINSETZBAR

TO BE USED EVERYWHERE AT ANY TIME



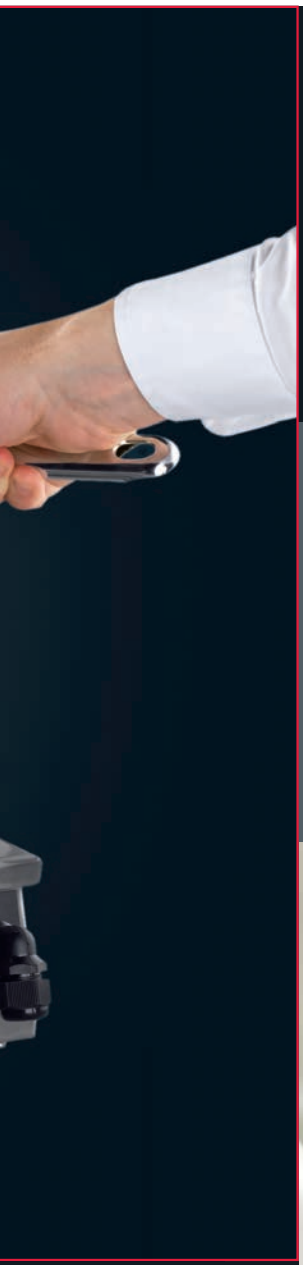


Aktions-Warmhalteplatte AWHPR 400

Immer eine Augenweide: Saftig gegrilltes wird aktiv auf der runden Warmhalteplatte präsentiert.

Action Warming Plate AWHPR 400

Always for customers' eyes: Juicy food perfectly presented on our round holding plate.



Aktions-Induktionswok AIW 500

Bereiten Sie trendorientierte Wokgerichte vor den Augen des Kunden – ganz nach asiatischem Vorbild. Der Aktions-Induktionswok garantiert leichtes Handling und Bedienung. Das superflache Induktionsgerät mit exzellentem Wirkungsgrad besitzt eine Ceran-Cuvette für Wokpfannen mit Rundboden. Schnelles Aufheizen, punktgenaue Temperaturen, stufenlose Regelung und superleichte Reinigung machen diesen Alleskönner zu einem beliebten Mitspieler in jeder Frontcooking-Küche.
Die hier mit abgebildete Pfanne ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Action Induction Wok AIW 500

Prepare trendy wok dishes in front of the customers' eyes – uncomplicated and hassle-free. The Action Induction Wok guarantees easy handling and operation. This high-efficiency-unit provides a glass-cuvette perfectly formed for use with rounded wok-pans. It is quick to heat-up, offering exact temperatures, with simple controls and dead easy to clean, make this a 'must have' item for every state-of-the-art front cooking kitchen. The pan, shown in the picture, is not included, but is available separately.





Aktions-Warmhalteplatte WHP 400

Auch nach der Grillshow präsentieren Sie Ihre Produkte verkaufsaktiv auf der 10 cm hohen Warmhalteplatte.

Action Warming Plate AWHP 400

After the grill show your food products are strongly promoted on our holding unit.

VOR DEN AUGEN DES GASTES

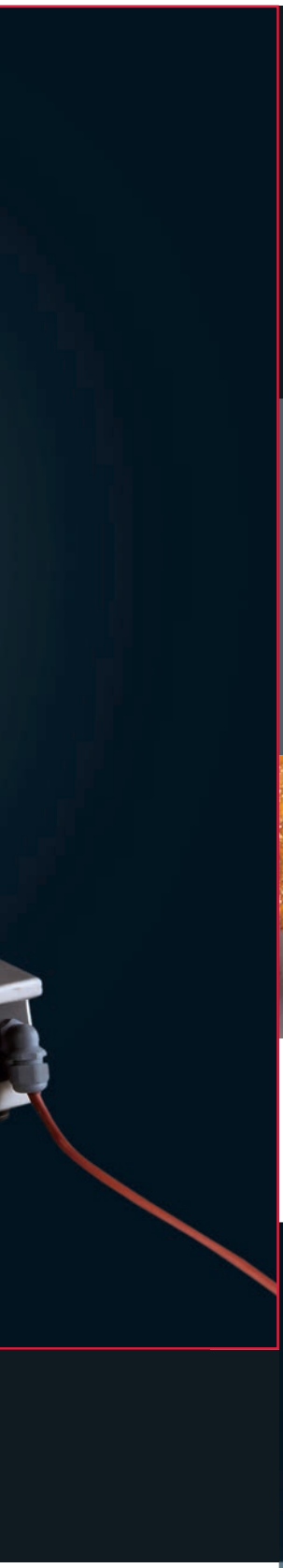
IN FRONT OF THE CUSTOMERS' EYES



Auf der UBERT Aktions-Tranchierplatte vor dem Gast portionieren, anrichten und anschließend heiß servieren.

The Action Carving Board is perfect for cutting, arranging and serving various meats in front of the customers' eyes.

GASTRO ECONOMY



Aktions-Tranchierplatte ATP 500

Die neue Aktions-Schneidplatte von UBERT bereichert das Sortiment der Aktionsgeräte um ein weiteres Feature: Hiermit können ganze Bratenstücke vor den Augen des Gastes tranchiert werden. Damit werden Kochen und Speisenausgabe noch lebendiger gestaltet und die Attraktion um das Erlebnis Essen nachhaltig gesteigert. Die Aktions-Tranchierplatte gibt es in den gängigen Größen der UBERT-Aktionsgeräte, Ober- und Unterhitze sorgen für konsequente Erwärmung des Fleisches. Die Schneidfläche ist aus attraktivem und hitzebeständigem Material.

Action Carving Board ATP 500

The new Action Carving Board by UBERT completes the range of Action Equipment by adding another feature: Carving large pieces of meat in front of your customers eyes. This vitalises cooking and serving and makes the event of eating considerably more attractive. The Carving Board is available in all common sizes of the remaining models of this series. Upper and lower heat keep the food constantly warm. The carving surface is appealing and heat-resistent.





Aktions-Wärmelampe AWL S

Action Warming Lamp AWL S

Modell *Model*	Maße (B x T x H mm) *Dimensions (W x D x H mm)*	Anschlusswerte *Connected loads*
Aktions-Grillrost *Action Roasting Grill*		
ABGR 500	500 x 580 x 100	400 V, 3,90 kW
ABGR 800	800 x 580 x 100	400 V, 7,15 kW
ABGR 500 S	500 x 700 x 100	400 V, 4,50 kW
ABGR 800 S	800 x 700 x 100	400 V, 8,25 kW
Aktions-Griddleplatte *Action Griddle*		
AGB 500	500 x 580 x 100	400 V, 3,00 kW
AGB 800	800 x 580 x 100	400 V, 6,00 kW
AGB 500 S	500 x 700 x 100	400 V, 4,00 kW
AGB 800 S	800 x 700 x 100	400 V, 8,25 kW
Aktions-CERAN® Grill *Action Glass Ceramic Griddle*		
ACB 500	500 x 580 x 100	400 V, 5,80 kW
Aktions-Kocher *Action Cooker*		
AK 2	Ø 325 x 100	230 V, 2,10 kW
AK 3	Ø 350 x 100	400 V, 2,70 kW
Aktions-Induktionskocher *Action Induction Cooker*		
AIK	Ø 360 x 120	230 V, 3,50 kW
Warmhalte-Rechaud *Chef´s Hot Plate*		
WR 300	320 x 320 x 190	230 V, 0,26 kW
Aktions-Induktionswok *Action Induction Wok*		
AIW 500 D	500 x 580 x 180	400 V, 5,00 kW
AIW 500 DS	500 x 700 x 180	400 V, 5,00 kW
Aktions-Tranchierplatte *Action Carving Board*		
ATP 500	500 x 580 x 100	230 V, 0,95 kW
ATP 800	800 x 580 x 100	400 V, 1,60 kW
Aktions-Wärmelampe *Action Warming Lamp*		
AWL S	572 x 200 x 730	230 V, 0,25 kW
AWL H	200 x 230	230 V, 0,25 kW
Aktions-Warmhalteplatte *Action Warming Plate*		
AWHPR 400, rund *round*	Ø 400 x 100	230 V, 0,80 kW
AWHP 400, rechteckig *rectangular*	400 x 580 x 100	230 V, 0,80 kW

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

uberl®