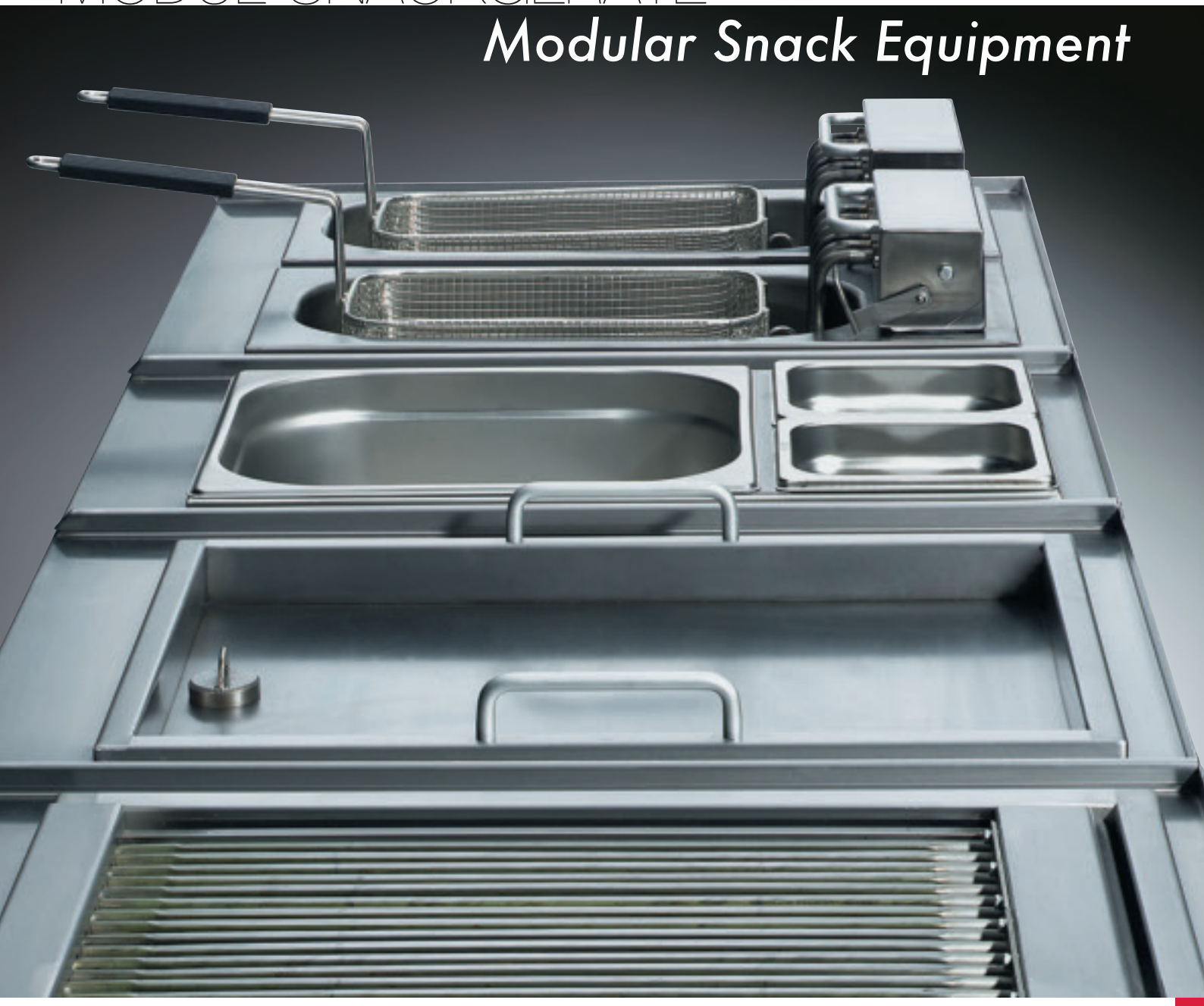
MODUL-SNACKGERÄTE

Modular Snack Equipment



GASTRO ECONOMY

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

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

STANDARD FRITEUSEN

Standard Fryers



DOPPELFRITEUSE MS 0102G
2-Basket-Fryer MS 102G

THERMOSTATISCHE REGELUNG UND ÜBER-HITZUNGSSCHUTZ. ALLE GERÄTE SIND MIT EINEM GROSSEN, DIREKTEN FETTABLAUF AUSGESTATTET. AUFGRUND DES OPTIMALEN WIRKUNGSGRADES UND DER WIRKUNGSVOLLEN KALTZONE ARBEITEN UBERT-FRITEUSEN AUCH BEI HÖCHSTER LEISTUNG MIT GERINGEM ENERGIEVERBRAUCH. LIEFER-BAR IN VERSCHIEDENEN AUSFÜHRUNGEN ALS 1 KORB-, 2-KORB-FRITEUSE ODER DOPPELFRITEUSE. GASGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT PIEZO-ZÜNDUNG, WACHFLAMME UND ATMOSPHÄRISCHEN INJEK-TIONS-DÜSENBRENNERN AUSGESTATTET.
ELEKTROGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT SICHER-HEITS-ÖLABLAUF NACH UNTEN AUSGESTATTET. HEIZKÖRPER HOCHKLAPPBAR.

Controlled by a thermostat, this equipment provides a large convenient drain valve. They are very efficient due to their large cold zone and have a very low energy consumption even when being used continuously. This unit is available with one or two baskets or as double fryer. Standard characteristics of all gas-driven units are Piezo ignition, pilot flame, high limit protector, and injection jet burner. Characteristics of all electric units include a drain valve, tilting heating element, and a thermostatic control.

STANDARD FRITEUSEN *Standard Fryers*		
MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0100 G 1Becken, 1 Frittierkorb *1 well, 1 basket*	300 x 650 x 300	NWB: 7,3 kW
MS 0101 G 1Becken, 2 Frittierkörbe *1 well, 2 baskets*	500 x 650 x 300	NWB: 11,8 kW
MS 0102 G, 2 getrennte Becken, je 1 Frittierkorb *2 separate wells, 1 basket each*	600 x 650 x 300	NWB: 13,8 kW
MS 0100 E 1Becken, 1 Frittierkorb *1 well, 1 basket*	300 x 650 x 300	6,3 kW, 400V
MS 0101 E 1Becken, 2 Frittierkörbe *1 well, 2 baskets*	500 x 650 x 370	10,5 kW, 400V
MS 0102 E, 2 getrennte Becken, je 1 Frittierkorb *2 separate wells, 1 basket each*	600 x 650 x 370	12,6 kW, 400V



1-KORB-FRITEUSE MS 0100E
1-Basket-Fryer MS 100E



2-KORB-FRITEUSE MS 0101E
2-Basket-Fryer MS 101E

FRITTENWANNEN

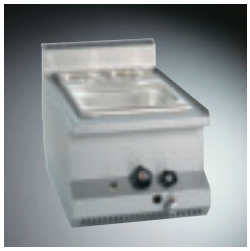
Salt Pans

IN BEHEIZTER UND UNBEHEIZTER AUSFÜHRUNG ERHÄLTLICH. HERAUSNEHMBARES, 150 MM TIEFES EINSATZBECKEN, OPTIONAL MIT GELOCHTEM BODENROST. ALLE FRITTENWANNEN KÖNNEN WAHLWEISE MIT UNTERSCHIEDLICHEN EINSÄTZEN BESTÜCKT WERDEN. GASGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT PIEZO-ZÜNDUNG AUSGESTATTET. ATMOSPHÄRISCHE STABBRENNER, THERMOELEKTRISCH GESICHERT. MANUELLE TEMPERATURREGELUNG. ELEKTROGERÄTE WERDEN SERIENMÄSSIG ÜBER ENERGIEREGLER GESTEUERT UND KÖNNEN ZUR PRODUKTBEHEIZUNG VON OBEN MIT EINEM LEISTUNGSSTARKEN INFRAROT-STRAHLER AUSGERÜSTET WERDEN.

This equipment is available in a heated on non-heated format. The UBERT salt pans, have a removable 150 mm basin. Main characteristics of all gas-driven units consist of Piezo ignition, atmospheric rod burner, and thermo electrical protection. They also have a manual temperature adjustment control.
As a standard all electric units are adjusted by energy-controllers and can be equipped with an infrared heater to warm the stored food from above.



FRITTENWANNE MS 0112G, HIER MIT GELOCHTEM BODENROST MS BR.
Salt Pan MS 0112G with punched grate MS BR.



FRITTENWANNE 0112G, MIT GN-EINSÄTZEN.
Salt Pan MS 0112G with GN pans.



FRITTENWANNE, AUSGESTATTET MIT INFRAROT-STRAHLER MS IS.
Salt pan MS 112E with infrared heater MS IS.

FRITTENWANNEN *Salt Pans*		
MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0110	400 x 650 x 300	unbeheizt
MS 0112G	400 x 650 x 300	NWB: 2,8 kW
MS 0112E	450 x 650 x 300	2,1 kW, 230V

BAINMARIES

Bainmaries



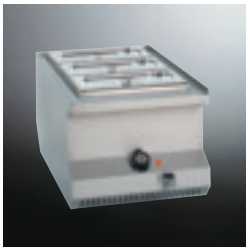
BAINMARIE MS 0130G, ABGEBILDET MIT ZUBEHÖR: 4 x 1/4 GN MIT DECKEL.
Bain Marie MS 0130G, with accessories: 4 x 1/4 GN-lids.

NAHTLOS TIEFGEZOGENE WASSERWANNE MIT SICHERHEITS-ABLASSHAHN. EINSATZBECKEN BIS 150 MM TIEF. DIREKTBEHEIZUNG DES WASSERBADES. ALLE GASGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT PIEZO-ZÜNDUNG AUSGESTATTET. ATMOSPHÄRISCHER STABBRENNER, THERMOELEKTRISCH GESICHERT. MANUELLE TEMPERATURREGELUNG. ALLE ELEKTROGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT THERMOSTATISCHER REGELUNG.
DIE WASSERWANNE LÄSST SICH WAHLWEISE MIT VERSCHIEDENEN GASTRONORM- EINSATZBECKEN BESTÜCKEN. (S. ABB.)

Seamlessly deep-drawn water basin with safety tap. Basin max. 150 mm deep. Heated directly, thermostatically controlled. Main characteristics of all gas-driven units consist of Piezo ignition, atmospheric rod burner and thermo electrical protection. Manual temperature adjustment control. All electric units are thermostatically controlled. GN-pans are available in all sizes and formats (see picture).

BAINMARIES
Bainmaries

MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0130 G 1/1 GN	400 x 650 x 300	NWB: 0,9 kW
MS 0132 G 2/1 GN	800 x 650 x 300	NWB: 1,8 kW
MS 0133 G 3/1 GN	1200 x 650 x 300	NWB: 2,7 kW
MS 0130 E 1/1 GN	400 x 650 x 300	2,0 kW, 230V
MS 0132 E 2/1 GN	800 x 650 x 300	4,0 kW, 400V
MS 0133 E 3/1 GN	1200 x 650 x 300	6,0 kW, 400V



BAINMARIE MS 0130E, ABGEBILDET MIT ZUBEHÖR: 3 x 1/3 GN MIT DECKEL.
Bain Marie MS 0130E with accessories: 3 x 1/3 GN-lids.

ROSTGRILLS

Roast Grills

SERIENMÄSSIGE AUSFÜHRUNG MIT RUNDSTÄBEN. LIEFERBAR EBENFALLS MIT ROST IN GUSSAUSFÜHRUNG ODER V-STÄBEN. BEI DER RUNDSTABAUSFÜHRUNG SIND DIE STÄBE ZUR LEICHTEN REINIGUNG EINZELN AUFGELEGT. ALLE GERÄTE SIND MIT EINER FETTAUFFANGWANNE UND FETTABWEISERN AUSGESTATTET. VOLLFLÄCHIGE BEHEIZUNG DURCH GETRENNT REGELBARE HEIZZONEN. ALLE GASGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT PIEZO-ZÜNDUNG AUSGESTATTET. ATMOSPHÄRISCHER STABBRENNER, THERMOELEKTRISCH GESICHERT. MANUELLE TEMPERATURREGELUNG. ALLE ELEKTROGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT SPEZIALKONTAKT-ROHRHEIZKÖRPERN ZUM DIREKTEN GRILLEN AUF DEM HEIZKÖRPER. DAS GRILLROST IST ZUR LEICHTEN REINIGUNG EINFACH NACH OBEN SCHWENKBAR.

This equipment is available with V-shaped bars, round bars, or with a cast iron grid. On the standard equipment, the round bards can be easily removed for better cleaning. All units come with a drip pan and grease guiding angle brackets. Holohedral heating by separate heat-zones. All gas-driven units consist of Piezo ignition, atmospheric rod burner, thermo electrical protection and manual temperature adjustment control. All electric units have special tubular heating elements to grill the meat directly on the elements. The grid for easiest cleaning can be tilted upwards.



ROSTGRILL MS 0140G, AUSGESTATTET MIT RUNDSTÄBEN.
Roast Grill 0140G with round bars.



ROSTGRILL MS 0142E
Roast Grill MS 0142E



ROSTGRILL MS 0140G, AUSGESTATTET MIT V-STÄBEN.
Roast Grill MS 0140G with v-shaped bars.

ROSTGRILLS *Roast Grills*		
MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0140G, 2 Heizzonen *MS 0140G, 2 heat zones*	400 x 650 x 300	NWB: 7,5 kW
MS 0142G, 3 Heizzonen *MS 0142G, 3 heat zones*	600 x 650 x 300	NWB: 11,3 kW
MS 0144G, 4 Heizzonen *MS 0144G, 4 heat zones*	800 x 650 x 300	NWB: 13,8 kW
MS 0140E, 2 Heizzonen *MS 0140E, 2 heat zones*	400 x 650 x 300	3,0 kW, 400V
MS 0142E, 3 Heizzonen *MS 0142E, 3 heat zones*	600 x 650 x 300	5,5 kW, 400V
MS 0144E, 4 Heizzonen *MS 0144E, 4 heat zones*	800 x 650 x 300	7,5 kW, 400V

CHARCO-GRILLROSTBRÄTER

Charcoal Grill

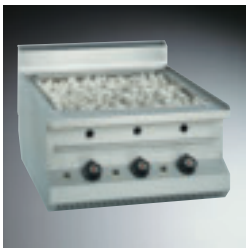


CHARCO-GRILLROSTBRÄTER MS 0147G
Charcoal Grill MS 0147G

DIE CHARCO-DAUERKOHLE GIBT ALLEN STEAKS, BRATWÜRSTEN UND ANDEREN GRILLPRODUKTEN DEN BESONDEREN, UNNACHAHMLICHEN GESCHMACK DER HOLZKOHLE. SERIENMÄSSIG MIT EDELSTAHL-RUNDSTÄBEN AUSGESTATTET. JE NACH EINSATZ UND KUNDENWUNSCH AUCH MIT TEXAS-GUSS-ROST ODER V-ROST LIEFERBAR.
DIE LEISTUNGSSTARKEN EDELSTAHL-GASBRENNER GARANTIEREN DIE ERFORDERLICH HOHEN TEMPERATUREN FÜR SAFTIGE GRILLPRODUKTE. ALLE GERÄTE SERIENMÄSSIG MIT PIEZO-ZÜNDUNG UND DREI GETRENNT REGULIERBAREN, THERMOELEKTRISCH GESICHERTEN HEIZZONEN AUSGESTATTET.

This equipment is available with round bars, v-shape bars or with a cast iron grid. They are designed to give the typical charcoal taste to steaks, sausages or any other meat and fish. They consist of powerful stainless steal burners which guarantee high temperatures. For perfection when it comes to grilling. Characteristics consist of Piezo ignition, three separate heat zones, and thermo electrical protection.

CHARCO-GRILLROSTBRÄTER *Charcoal Grills*		
MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0146, 2 Heizzonen *MS 0146, 2 heat zones*	400 x 650 x 300	NWB: 7,5 kW
MS 0147, 3 Heizzonen *MS 0147, 3 heat zones*	600 x 650 x 300	NWB: 11,3 kW
MS 0148, 4 Heizzonen *MS 0148, 4 heat zones*	800 x 650 x 300	NWB: 13,8 kW



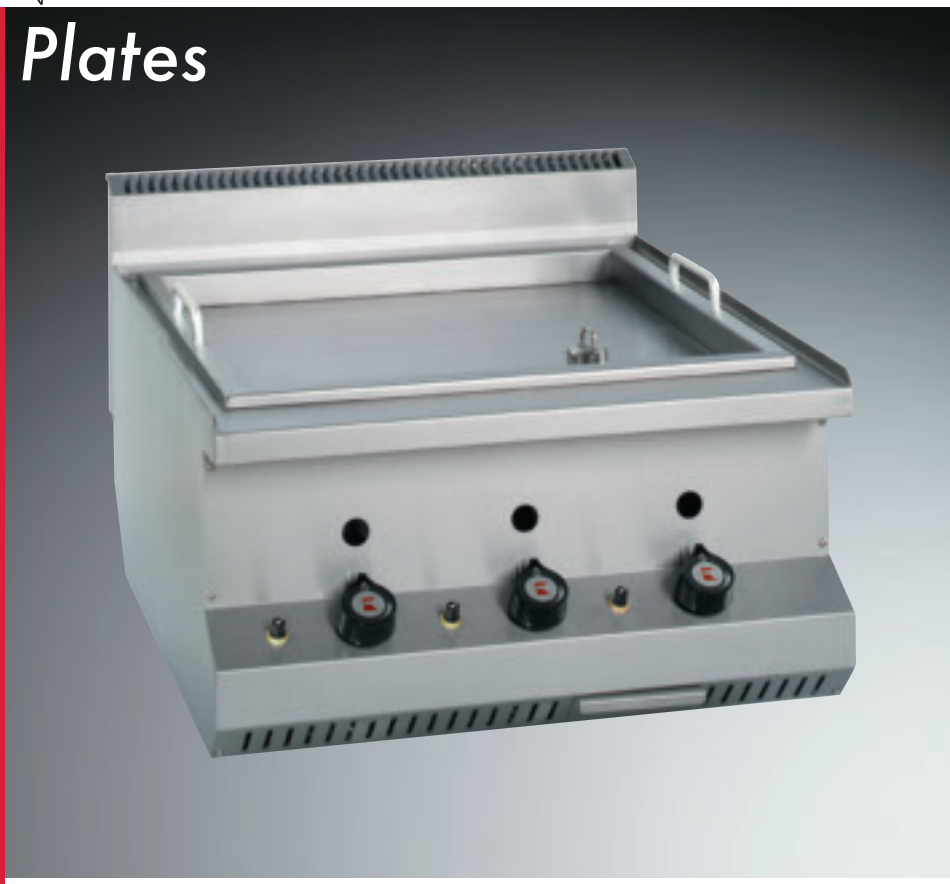
CHARCO-DAUERKOHLE FÜR BESTEN GRILLGESCHMACK.
Charcoal Grill MS 0147G creates the perfect grill flavour.

GRIDDLEPLATTEN

Griddle Plates

HOCHLEISTUNGSGERÄT. ALLE GERÄTE SERIENMÄSSIG MIT EINER GESCHLIFFENEN, FEINPOLIERTEN GRIDDLEPLATTE AUS MASSIVEM, VERZUGSARMEM SPEZIALSTAHL AUSGERÜSTET. ZUM BRATEN MIT FETT LÄSST SICH DER INTEGRIERTE FETTABLAUF MIT EINEM ABLASSSTOPFEN (OPTIONAL) VERSCHLIESSEN. HERAUSZIEHBARE FETTWANNE. ALLE GASGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT PIEZO-ZÜNDUNG AUSGESTATTET. ATMOSPHÄRISCHE STABBRENNER, THERMOELEKTRISCH GESICHERT. MANUELLE TEMPERATURREGELUNG. ALLE ELEKTROGERÄTE SERIENMÄSSIG MIT GETRENNT BEHEIZBAREN HEIZZONEN AUSGESTATTET, THERMOSTATISCH GEREGELT. OPTIONALES ZUBEHÖR: SPRITZSCHUTZ, FETTABLAUFSTOPFEN, SOWIE GRIDDLEPLATTEN, HARTVERCHROMT UND GERIFFELT.

This unit consists of a griddle plate which is made of massive non-distorting steel. Fat which accumulates with fried oil can be drained with a special plug. The drip pan can be removed for easy cleaning. Characteristics of all gas-driven units include Piezo ignition, atmospheric rod burner, thermo-electrical protection and manual temperature adjustment control. All electrical units provide heat zones that can be controlled separately. All griddles are available in chrome plated or checkered motif upon special request. Optional accessories may include a splash guard and plug.



GRIDDLEPLATTE MS 0162G, HIER AUSGESTATTET MIT ABLASSTOPFEN MS 0167.
Griddle Plate MS 0162G with plug MS 0167.



GRIDDLEPLATTE MS 0162G, HIER AUSGESTATTET MIT SPRITZSCHUTZ MS-SS.
Griddle Plate MS 0162G with splash guard MS-SS.

GRIDDLEPLATTEN *Griddle Plates*		
MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0160G, 2 Heizzonen *MS 0160G, 2 heat zones*	400 x 650 x 300	NWB: 5,0 kW
MS 0162G, 3 Heizzonen *MS 0162G, 3 heat zones*	600 x 650 x 300	NWB: 8,8 kW
MS 0164G, 4 Heizzonen *MS 0164G, 4 heat zones*	800 x 650 x 300	NWB: 11,7 kW
MS 0160E, 2 Heizzonen *MS 0160E, 2 heat zones*	400 x 650 x 300	4,0 KW, 400V
MS 0162E, 3 Heizzonen *MS 0162E, 3 heat zones*	600 x 650 x 300	6,0 KW, 400V
MS 0164E, 4 Heizzonen *MS 0164E, 4 heat zones*	800 x 650 x 300	8,0 KW, 400V

WURST- UND SCHASCHLIKBRÄTER

Roasting pans for sausages and meat



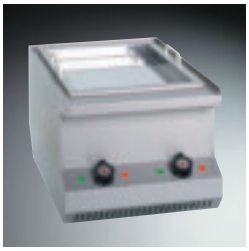
SCHASCHLIKBRÄTER MS 0172G
Roasting Pan MS 0172G

DER WURSTBRÄTER IST MIT EINER 35 MM TIEFEN EDELSTAHLPFANNE AUSGESTATTET. DAS SCHASCHLIKBRATGERÄT WIRD SERIENMÄSSIG MIT EINER 65 MM TIEFEN SCHASCHLIKSSUDPFANNE GELIEFERT. ALLE GASGERÄTE VERFÜGEN ÜBER EINEN ZWEIROHRBRENNER PRO HEIZZONE MIT THERMOELEKTRISCHER SICHERUNG, ÜBER PIEZO-MAGNET-ZÜNDUNG UND MANUELLE TEMPERATURREGELUNG. BEI ALLEN ELEKTROGERÄTEN ERFOLGT DIE STEUERUNG DER EINZELNEN HEIZZONEN ÜBER ENERGIEREGLER. VOLLE HEIZLEISTUNG MITTELS EINRASTBARER DAUERHEIZSTUFE.

The roasting pan is made of stainless steel which is 35mm in depth (for sausages). The pan for cooking meat is 65mm in depth. All gas-driven units are equipped with two gas burners which are thermo-electrically protected, a Piezo ignition and a manual temperature adjustment control. All electrical units provide heat zones that can be controlled separately by energy controllers.

WURST- UND SCHASCHLIKBRÄTER
Roasting Units For Meat an Sausages

MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0170G, 2 Heizzonen *MS 0170G, 2 heat zones*	400 x 650 x 300	NWB: 5,0 kW
MS 0172G, 3 Heizzonen *MS 0172G, 3 heat zones*	600 x 650 x 300	NWB: 7,5 kW
MS 0174G, 4 Heizzonen *MS 0174G, 4 heat zones*	800 x 650 x 300	NWB: 10,0 kW
MS 0170E, 2 Heizzonen *MS 0170E, 2 heat zones*	400 x 650 x 300	4,0 KW, 400V
MS 0172E, 3 Heizzonen *MS 0172E, 3 heat zones*	600 x 650 x 300	6,0 KW, 400V
MS 0174E, 4 Heizzonen *MS 0174E, 4 heat zones*	800 x 650 x 300	8,0 KW, 400V



WURSTBRÄTER MS 0170E
Roasting Pan MS 0170E

KOCHER

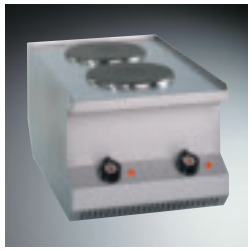
Ranges

GERÄT MIT ZWEI ODER VIER OFFENEN BRENNSTELLEN. GESCHLOSSENE KOCHMULDE MIT TOPFAUFLAGE. ALLE GASGERÄTE SERIENMÄSSIG AUSGESTATTET MIT PIEZO-ZÜNDUNG. ATMOSPHÄRISCHE BRENNER, THERMOELEKTRISCH GESICHERT. MANUELLE TEMPERATURREGELUNG. ELEKTROGERÄTE MIT ZWEI BZW. VIER MEHRSTUFIG SCHALTBAREN KOCHPLATTEN.

This equipment consists of two or four areas to cook. Characteristics of all gas-driven units include a closed hob with pot plates, Piezo ignition, atmospheric rod burner, thermal electrical protection, and a manual temperature adjustment control. Electrical units are available with two or four hot plates and can be controlled in different levels.



KOCHER MS 0180G
Range MS 0180G



KOCHER MS 0180E
Range MS 0180E

KOCHER *Ranges*		
MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	LEISTUNG *Power*
MS 0180G 2 offene Brennstellen *MS 0180G* *2 areas to cook*	400 x 650 x 300	NWB: 7,6 kW
MS 0182G 4 offene Brennstellen *MS 0182G* *4 areas to cook*	600 x 650 x 300	NWB: 15,2 kW
MS 0180E, 2 Kochstellen *MS 0180E, 2 hot plates*	400 x 650 x 300	4,0 kW, 400V
MS 0182E, 4 Kochstellen *MS 0182E, 4 hot plates*	600 x 650 x 300	8,0 kW, 400V

ARBEITSPLATTEN
Work Plates

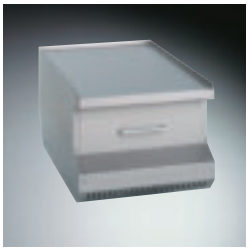


ARBEITSPLATTE MS 0120
Work plate MS 0120

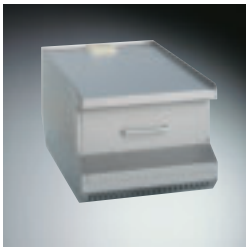
DIE ARBEITSPLATTE AUS EDELSTAHL IST WAHLWEISE SCHALLDÄMMEND UNTERFÜTTERT ODER MIT HYGENIA-SCHNEIDPLATTE BELEGT. GEGEN MEHRPREIS IST DAS GERÄT MIT EINER SCHUBLADE UNTER DER ARBEITSPLATTE, SOWIE MIT EINER EINGEBAUTEN STECKDOSE AUF DER ARBEITSPLATTE LIEFERBAR.

This equipment is made of stainless steel, lined with sound absorbing material, or it can be covered by a hygienic carving board. At additional cost the unit is available with a lower drawer and/or rear socket.

ARBEITSPLATTEN *Work Plates*		
MODELL *Model*	MASSE (BxTxH) IN MM *Dimensions (WxDxH) in mm*	AUSFÜHRUNG *Version*
MS 0120	400 x 650 x 300	Standard
MS 0122	600 x 650 x 300	Standard
MS 0124	800 x 650 x 300	Standard
MS 0125	400 x 650 x 300	Mit Schublade 1 x 1/1 GN *With drawer 1 x 1/1 GN*
MS 0126	600 x 650 x 300	Mit Schublade 1 x 1/1 GN *With drawer 1 x 1/1 GN*
MS 0128	800 x 650 x 300	Mit Schublade 2 x 1/1 GN *With drawer 2 x 1/1 GN*



ARBEITSPLATTE MS 0125, SERIENMÄSSIG MIT SCHUBLADE 1 x 1/1 GN.
Work plate MS 0125 with drawer of 1/1 GN.



ARBEITSPLATTE MS 0125, SERIENMÄSSIG MIT SCHUBLADE 1 x 1/1 GN. ZUSATZAUSSTATTUNG: STECKDOSE MS 0127.
Work plate MS 0125 with drawer and socket.

ÜBERZEUGENDE DETAILS

Convincing Details

DIE MODUL-SNACKGERÄTE VON UBERT SIND EIN PROGRAMM FÜR DIE ZUKUNFT, BASIEREND AUF MEHR ALS 40 JAHREN ERFAHRUNG UND UNSEREM WISSEN AUS ENTWICKLUNG, KONSTRUKTION UND FERTIGUNG. DAS KOMPLETTE SYSTEM BESTEHT AUS 47 VERSCHIEDENEN, ELEKTRO- ODER GASBEHEIZTEN GERÄTEN, DIE SICH MODULAR KOMBINIEREN LASSEN. DURCH DEN AUFBAU IM RASTERSYSTEM LÄSST SICH EINE BESTEHENDE ANLAGE JEDERZEIT ERWEITERN UND KANN SITUATIONSGERECHT ANGEPASST WERDEN. KOMPAKTE BAUMASSE TROTZ GASTRONORMABMESSUNGEN. NUR 650 MM TIEF UND NUR 300 MM HOCH. GAS- UND ELEKTROGERÄTE SIND MITEINANDER KOMBINIERBAR. DIESES PROGRAMM ERFÜLLT ALLE GEHOBENEN, PROFESSIONELLEN ANSPRÜCHE DER SYSTEMGASTRONOMIE.

The UBERT equipment is designed with a vision for the future. We base ourselves on more than forty years of experience. Our knowledge in this field is the result of long research development and manufacturing. This product line consists of 47 different units, which can be gas-driven or powered electrically. Due to our continuous design and manufacturing, an existing line of units can be modified according to your needs at any time. All of our products are only 650 mm deep and 300 mm high. Our range of products meets all professional requirements and state of the art commercial usage.



ELEKTROBEHEIZTE MODUL-IMBISSGERÄTE-ANLAGE MIT SYSTEMUNTERBAU. JE NACH WUNSCH IN UNTERSCHIEDLICHEN AUSFÜHRUNGEN LIEFERBAR.
Electrical line of modular snack equipment with base construction.



DER AUFGESETZTE ABGAS-SCHACHT LÄSST GENÜGEND ZWISCHENRAUM FÜR OPTIMALE REINIGUNG.
The exhaust stack leaves enough space for optimal cleaning.



GROSSZÜGIG DIMENSIONIERTER DECKPLATTENÜBERSTAND. DREISEITIGE GERÄTEAUFKANTUNG FÜR REINIGUNGS-FREUNDLICHE UND HYGIENISCHE AUFSTELLUNG.
Amply overhang of the cover plate. Three-sided upstand for easy cleaning and hygienic performance.



ERGONOMISCHE ANORDNUNG UND GESTALTUNG DER BEDIENKNÖPFE. OPTIMALE ÜBERSICHT ÜBER ALLE STEUERUNGS- UND KONTROLL-ELEMENTE.
Ergonomic design and alignment of all controllers. Easy-to-operate by full view over all controllers.



TECHNISCH PERFEKT. INSTALLATIONSKANAL FÜR GASRINGLEITUNG ODER ELEKTROANSCHLUSS ERMÖGLICHT BÜNDIGEN WANDANSCHLUSS.
Perfect engineering. Connector for gas pipe or connection cable ensures flush setup to the wall.



FÜR DAS GESAMTE MODUL-GERÄTEPROGRAMM IST EIN AUSGEREIFTES UNTERBAUSYSTEM LIEFERBAR.
For the whole range of modular snack equipment UBERT provides a large variety of stands and bases.

UBERT GASTROTECHNIK GMBH

GEWERBEGEBIET OST + NORD

D-46348 RAESFELD / GERMANY

TEL. (49) 0 28 65 / 602-0

FAX (49) 0 28 65 / 602-102 BIS 106

WWW.UBERT.COM

INFO@UBERT.COM

FOODSERVICE EQUIPMENT · GASTRONOMIE-OBJEKTE

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