GASTRO ECONOMY

ubert

Clean Air Mobile CAM

© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2017





Eigenständiges, mobiles Frontcooking-System mit integrierter Front-Absaugtechnik. Dadurch völlige Flexibilität in seitlicher Ausdehnung. Annähernd jede Breite des Gerätes ist realisierbar, gemäß bauseitiger Erfordernisse.

Absaugung entstehender Wrasen und Reinigung durch modernste, hochwirksame Aktivkohle-Komponenten im Korpus des Gerätes.

Geringe Bauhöhe und Glas-Barbrett ermöglichen, dass der Kunde mit dem Bediener kommunizieren und die Zubereitung der Speisen gleichzeitig verfolgen kann. Optimal für Frontcooking auch in geruchssensibler Umgebung. Für alle Geräte bis zu einer Bauhöhe von 300mm. Vier höhenverstellbare Lenkrollen und Feststeller.

Stand-alone, mobile front cooking system with integral frontal exhaust technology. This leads to total flexibility in width. Different widths of the unit can be realised according to requirements on site.

Full exhaust of waste steam and cleaning through cutting-edge, high-efficiency activated carbon placed in removable cartridges.

Low overall height and the appealing glass board on top allow that customer and operator can communicate easily and that – at the same time – the customer has full view on the food being prepared. Ideal for front cooking even in smell-sensitive areas. Suitable for all cooking equipment not higher than 300mm. The unit comes, by default, on lockable castors.





Steckdosen, Lüftungsschalter und Revisionsklappe
Sockets, power switch and inspection flap

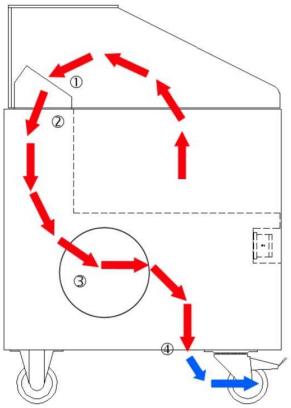


UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld / Germany
ubert.com

Clean Air Mobile CAM

Arbeitsweise:
Die aufsteigenden Wrasen werden in den Ansaugstutzen gesaugt und durch einen Flammschutzfilter und einen Edelstahl-Gewebefilter geschickt. Der Exhaustor transportiert die Abluft weiter durch den Korpus und drückt die verbrauchte Luft dann durch einen Doppelfilter aus Aktivkohle und Zeolith wieder zurück in den Raum.

How it works:
The uprising steam is sucked in by the aspiration port. It goes through a combination of flame guard filters and stainless-steel fine-mesh filters. The exhaustor pushes the exhaust air further on through the corpus and back into the room right through a double cartridge of zeolite- and activated carbon-filters.



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2017

Technische Details:

- 0,45kW, 230V
- 1400x750x1150 mm (andere Breiten möglich – 900 bis 2.500mm)
- IP-Rating: IP44
- maximale Höhe der Kochgeräte: 300mm
- Fritteusen nicht einsetzbar
- Gasgeräte nicht einsetzbar
- die Einheit ist nicht vorgesehen, um Blaurauch zu vernichten
- Energieverbrauch richtet sich nach den auf dem Modul verwendeten Kochgeräten

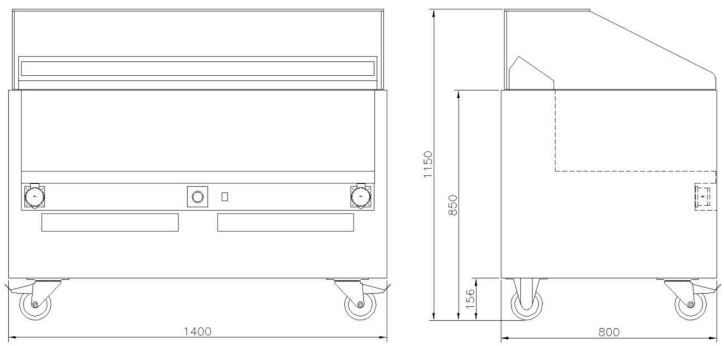
Technical details:

- *0,45kW, 230V*
- *1400x750x1150 mm (other widths available – 900 bis 2.500mm)*
- *IP -Rating: IP44*
- *maximum height of cooking appliances: 300mm*
- *deep-fat-fryers not applicable*
- *gas-driven units not applicable*
- *the unit is not able to eliminate blue smoke*
- *energy consumption depends on the cooking appliances used with the CAM*

Steckdosen und Schaltkasten
Sockets and switch box



CAM1400 - Abmessungen/ *dimensions:*



GASTRO ECONOMY

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

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