GASTRO ECONOMY

ubert

Heißhalteschränke mit SmartHeat-Technologie



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2020

Kompakte Heißhalteschränke, die in jede Küche passen. Für modernes Frontcooking & optimale Raumnutzung.

Die Features:

- Optimales Heißhalten mit Hilfe der statischen SmartHeat-Technik von UBERT.
- Die Beheizung erfolgt allseits durch extraflache und leistungsfähige Flächenheizkörper, die eine sanfte und gleichmäßige Wärme im gesamten Gerät garantieren.
- Bei idealen 65° bis 75°C werden die Produkte dadurch heiß und frisch gehalten und sind jederzeit ausgabebereit.
- Minimale Garverluste, optimale Produktqualität.
- Flexible Bestückung auf Basis von 1/1 GN. Geräte wahlweise mit Schubladen oder Türen + Einschüben.
- Alle Geräte sind mit unabhängig geregelter Luftbefeuchtung für noch besseres Heißhalteklima erhältlich.

Technische Daten:

Geräte mit SmartHeat-Technik (WSxSD)
- Geräte mit 1 Schublade: 462x642x428mm/ 0,45kW, 230V
- Geräte mit 2 Schubladen: 462x642x551mm/ 0,75kW, 230V
- Geräte mit 3 Schubladen: 462x642x736mm/ 1,05kW, 230V

Geräte mit SmartHeat-Technik und Luftbefeuchtung (WSxSH)
- Geräte mit 1 Schublade: 462x642x428mm/ 0,45kW, 230V
- Geräte mit 2 Schubladen: 462x642x551mm/ 0,75kW, 230V
- Geräte mit 3 Schubladen: 462x642x736mm/ 1,05kW, 230V



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

Holding Cabinets with SmartHeat Technology



Compact hot holding cabinets for modern front cooking and optimal use of space.

Features:

- Optimum hot holding with the aid of static SmartHeat technology from UBERT.
- The heating is done on all sides by extra-flat and efficient panel heaters, which guarantee a gentle and even equal heat throughout the device.
- At ideal 65 ° to 75 ° C, the products are kept hot and fresh and are always ready to be served.
- Minimal cooking loss, optimum product quality.
- Flexibly equipped on the basis of 1/1 GN. Units with either drawers or doors + GN-rack.
- All units available with independently controlled humidification for even better hot holding climate.

Technical Data:

Units with SmartHeat Technology (WSxSD)
- Units with 1 drawer: 462x642x428mm/ 0,45kW, 230V
- Units with 2 drawers: 462x642x551mm/ 0,75kW, 230V
- Units with 3 drawers: 462x642x736mm/ 1,05kW, 230V

Units with SmartHeat Technology and air humidification (WSxSH)
- Units with 1 drawer: 462x642x428mm/ 0,45kW, 230V
- Units with 2 drawers: 462x642x551mm/ 0,75kW, 230V
- Units with 3 drawers: 462x642x736mm/ 1,05kW, 230V



GASTRO ECONOMY

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

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