BRATGERÄTE UND FRITEUSEN

Roasting Units and Fryers



GASTRO ECONOMY

INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG

STANDARD-FRITEUSEN

Standard Gas Fryers





ÜBERSICHTLICHE UND ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE
All controls ergonomic and clearly arranged



PERFEKTE VERARBEITUNG
Perfect finishing

2-KORB-FRITEUSE KF 4
2-Basket-Fryer KF4

STANDARD-FRITEUSEN ***Standard Fryers***

Modell *Model*	**Maße (BxTxH) mm** *Dimensions (WxDxH) mm*	**Leistung** *Power*
KF 3, 1Becken, 1 Frittierkorb *1 well, 1 basket*	320 x 600 x 370	NWB: 6,25 kW
KF 4, 1Becken, 2 Frittierkörbe *1 well, 2 baskets*	500 x 600 x 370	NWB: 10,0 kW

DIE SCHLICHTE UND ANSPRECHENDE GERÄTELINIE IST DAS ERGEBNIS ÜBER 40 JÄHRIGER PIONIERARBEIT SOWIE DER KONSEQUENTEN WEITERENTWICKLUNG UNSERER PRODUKTE. DIE BEDIENERFREUNDLICHE HANDHABUNG ERFOLGT ÜBER EINEN SCHALTER FÜR MEHRERE FUNKTIONEN. AUTOMATISCHE ZÜNDUNG DES ZÜND-WACHFLAMMBRENNERS MIT SICHERER ÜBERZÜNDUNG DER HAUPTBRENNERGRUPPE. DER GESCHLOSSENE BRENNERRAUM BEGINNT DIREKT HINTER DER KÜHLZONE. DIE FRITTIERBECKEN SIND AUS 3 MM STARKEM STAHL GEFERTIGT UND GARANTIEREN SO SICHERES ARBEITEN UND LANGE LEBENSDAUER. ZWANGSGEFÜHRTE FRISCHLUFTEINSPEISUNG, RÜCKSEITIGER ABGASSCHACHT UND PROPANGAS-BEHEIZUNG, ERMÖGLICHEN PROBLEMLOSE AUFSTELLUNG AN ALLEN ORTEN. UBERT GASFRITEUSEN ARBEITEN MIT GERINGSTEN TEMPERATUR-SCHALTTOLERANZEN UND NUTZEN DIE ABGASWÄRME ZUR ZUSÄTZLICHEN BEHEIZUNG DER RADIATOR-HEIZRIPPEN. SOMIT GARANTIEREN SIE IM SINNE DES UMWELTSCHUTZES HÖCHSTMÖGLICHE LEISTUNG BEI KONSEQUENT WIRTSCHAFTLICHER ARBEITSWEISE. ALLE TEILE SIND SERVICEFREUNDLICH ANGEORDNET UND INSTALLIERT. ZU ALLEN UBERT GASFRITEUSEN EXISTIERT EINE BREITE PALETTE AN ZUBEHÖR.



HANDLICHE FRITTIERKÖRBE
Handy frying baskets



MANUELLER FETTABLAUF
Manual fat drain



DOPPELFRITEUSE KF 42 MIT ZWEI SEPARATEN BECKEN
Double-Fryer KF 42 with two separate wells

STANDARD-FRITEUSEN *Standard Fryers*

Modell *Model*	Maße (BxTxH) mm *Dimensions (WxDxH) mm*	Leistung *Power*
KF 32, 2 getrennte Becken, je 1 Frittierkorb *2 separate wells, 1 basket each*	580 x 600 x 370	NWB: 12,5 kW
KF 42, 2 getrennte Becken, je 2 Frittierkörbe *2 separate wells, 1 basket each*	950 x 600 x 370	NWB: 20,0 kW

The simple and appealing product line of our fryers is the result of more than 40-years pioneering the continuous development of our equipment. The operation is user friendly and is done by one control switch that has several functions. The fryer has an automatic ignition system to the pilot flame assembly, which gives a safe ignition transfer to the main burner tube. The enclosed burner chamber is situated directly behind the cooling zone. The fryer wells are made of 3 mm thick steel and guarantee for safe and long-life use. The fryer is equipped with a series of ventilation openings, which allow airflow to the rear and side of the unit. The exhaust vent allows for installation within any kitchen without causing any problems. The Ubert gas fryers work efficiently and maximise the total heat source and recover heat by recirculating this for maximum performance. We therefore guarantee the best possible performance and efficiency to help protect the environment and use the least amount of energy required. All fryers are easy to service and maintain. A large range of optional accessories is available for all Ubert gas fryers.

SPEZIAL-FISCHFRITTIERÖFEN

Special Fish Fryers





LÜFTUNGSSCHLITZE FÜR THERMISCHEN LUFTAUSTAUSCH
Louvres for thermal air exchange



DER SSF KANN AUF WUNSCH MIT UNTERBAU AUSGERÜSTET WERDEN.
The SSF can be placed on a stand on special request.

SPEZIAL-FISCHFRITTIEROFEN SFF 95 MIT UNTERBAU
Special Fish-Fryer SFF 95 with base

SPEZIAL-FISCHFRITTIERÖFEN ***Special Fish Fryers***

Modell *Model*	**Maße (BxTxH mm)** *Dimensions (WxDxH mm)*	**Leistung** *Power*
SFF 95 **Ohne Teig- und Panadebecken** *without shelf for storing batters and breading*	950 x 600 x 370	NWB: 23,75 kW
SFF 130 **Inklusive integriertem Teig- und Panadebecken, Bedienungsseite wahlweise rechts oder links.** *Incl. a shelf for batters and breading. This can be placed on the left or right of the operation.*	1300 x 600 x 370	NWB: 23,75 kW

UNÜBERTROFFEN: DER UBERT SPEZIAL FISCH-FRITTIEROFEN HAT DEM BACKFISCH AUF ALLEN FESTPLÄTZEN ZUM ENTSCHEIDENDEN DURCHBRUCH VERHOLFEN. IN DER GROSSEN FRITTIERWANNE KÖNNEN BESONDERS VIELE BACKFISCHSTÜCKE IN EINEM ARBEITSGANG ZUBEREITET WERDEN. DIESE ENORME EINFÜLLMENGE ERMÖGLICHT DAS GERÄT DANK HÖCHSTER HEIZLEISTUNG UND HERVORRAGENDER VERARBEITUNG. DIE TECHNISCHEN DETAILS UND VORTEILE DES GERÄTES ENTSPRECHEN DENEN DER UBERT-FRITEUSEN, AUF DEN SEITEN 2 UND 3 IN DIESEM PROSPEKT.

The Ubert Special Fish Fryer has been a popular additional to our range, it focuses on the need to fry quickly and efficiently. Our large fish frying wells allow for frying lots of pieces in one batch. To fry this enormous quantity requires high-powered burners and high-class workmanship. All technical details comply with Ubert gas-fryers to be found on pages 2 and 3 of this brochure.

ROSTBRATGERÄTE

Barbecue Grill Units



ROSTBRATGERÄT BGR 70
Barbecue Grill Unit BGR 70



ROSTBRATGERÄT BGR 100
Barbecue Grill Unit BGR 100

ROSTBRATGERÄT BGR 45
Barbecue Grill Unit BGR 45



ROSTBRATGERÄTE ***Barbecue Grill Units***

Modell *Model*	Maße (BxTxH) mm *Dimensions (WxDxH) mm*	Leistung *Power*
BGR 45	450 x 500 x 250	NWB: 4,7 kW
BGR 70	700 x 500 x 250	NWB: 7,0 kW
BGR 100	1000 x 500 x 250	NWB: 9,3 kW

AUSGEREIFTE, SCHLICHTE GERÄTELINIE MIT HOHER GAS-HEIZLEISTUNG. MASSGESCHNEIDERT FÜR KLEINE UND GROSSE BETRIEBE: UBERT GAS-ROSTBRATGERÄTE SIND IN SEKUNDEN BETRIEBSBEREIT, LASSEN SICH IN FEINEN NUANCEN REGULIEREN UND ARBEITEN GEWOHNT ZUVERLÄSSIG. ALLE ROSTBRATGERÄTE SIND IN EDELSTAHL GEFERTIGT. DIE EINZELN AUFGELEGTEN ROSTSTÄBE SIND ZUR EINFACHEN REINIGUNG LEICHT ABNEHMBAR. ABTROPFENDES FETT WIRD VON EINER FETTSCHUBLADE AUFGEFANGEN, ALLE BRENNER SIND DURCH EDELSTAHL-SCHUTZWINKEL TROPFGESCHÜTZT. JEDES ALLGASVENTIL IST DIN-DVGW-GEPRÜFT UND THERMOELEKTRISCH ZÜNDGESICHERT. ALLE TEILE SIND SERVICEFREUNDLICH INSTALLIERT.

Well-engineered, unpretentious equipment line with high gas heating power. These are custom-made for small and large operators. Ubert gas-powered Grill Units are ready to cook in seconds, the heat is easily adjusted and simple to control. All roasting units are made of stainless steel. The radiant bars are simple to remove for easy cleaning. Excess fat is collected in a grease drawer. All burners are protected against grease and fat by stainless steel protection covers. Each gas valve is safety approved and has a thermoelectric safety pilot. It adjusts each heating area, which is made up of three high-efficiency gas burners. All parts are easy to strip and maintain.

GASTRO ECONOMY

GRIDDLEBRÄTER

Griddle Units





GRIDDLEBRÄTER BGG 70
Griddle Unit BGG 70



GRIDDLEBRÄTER BGG 100
Griddle Unit BGG 100

GRIDDLEBRÄTER BGG 45
Griddle Unit BGG 45

GRIDDLEBRÄTER ***Griddle Units***

Modell *Model*	**Maße (BxTxH mm)** *Dimensions (WxDxH mm)*	**Leistung** *Power*
BGG 45	450 x 500 x 250	NWB: 4,7 kW
BGG 70	700 x 500 x 250	NWB: 7,0 kW
BGG 100	1000 x 500 x 250	NWB: 9,3 kW

AUSGESTATTET MIT MASSIVEN, VERZUGSFREIEN GRIDDLEPLATTEN AUS BESTEM, PLAN GESCHLIFFENEM STAHL, SIND UBERT-GRIDDLEBRÄTER BESTENS GEEIGNET FÜR STEAK, HAMBURGER, SCHNITZEL, KOTELETTE, BRATKARTOFFELN UND VIELE ANDERE GERICHTE. DABEI KANN SOWOHL MIT ALS AUCH OHNE FETTZUSATZ GEBACKEN WERDEN. BEI ENTNAHME DES OPTIONALEN FETTABLAUFSTOPFENS LÄUFT ÜBERSCHÜSSIGES FETT PROBLEMLOS DURCH EINEN ABLAUFSTUTZEN IN EINE AUSZIEHBARE FETTWANNE AB. DIE GLATTEN OBERFLÄCHEN DER STAHLPLATTEN LASSEN SICH NACH JEDEM GEBRAUCH LEICHT REINIGEN. JE NACH GRÖSSE DER GRIDDLEPLATTEN SIND MEHRERE EINZELN SCHALTBARE, STUFENLOS REGULIERBARE HEIZZONEN IM GERÄT ANGEORDNET.

Equipped with a solid, distortion-free griddle surface made of high-quality plane polished steel, the Ubert Griddles are perfect for steaks, hamburgers, escalopes, cutlets, fried potatoes and many other dishes. You can choose to add fat for fry without. If you remove the optional grease drain plug from the griddle plate, any excessive fat simply drains off through the large opening into the fat drawer below. The smooth surface of the steel is easy to clean and wipe after each use. Depending on the size of the griddle units we have several single controlled and infinitely adjustable heating zones.

SCHASCHLIK-UND WURSTBRÄTER

Roasting Units for Sausages and Meat



WURSTBRÄTER BGW 100
Roasting Unit BGW 100



SCHASCHLIKBRÄTER BGS 70
Roasting Unit for Meat BGS 70

SCHASCHLIK UND WURSTBRÄTER ***Roasting Units for Sausages and Meat***

Modell *Model*	**Maße (BxTxH mm)** *Dimensions (WxDxH mm)*	**Leistung** *Power*
BGW 45 / BGS 45	450 x 500 x 250	NWB: 4,7 kW
BGW 70 / BGS 70	700 x 500 x 250	NWB: 7,0 kW
BGW 100 / BGS 100	1000 x 500 x 250	NWB: 9,3 kW

SERIENMÄSSIG AUSGESTATTET MIT EINER 35 MM TIEFEN STAHLPFANNE, ERMÖGLICHEN DIE UBERT BRATGERÄTE DAS BRATEN MIT BESONDERS GERINGEM FETTSPIEGEL. DER STABILE, 3 MM STARKE STAHL-PFANNENBODEN BLEIBT AUCH BEI GROSSER LEISTUNG IMMER PLAN. DIE 65 MM TIEFEN EDELSTAHL-SUDPFANNEN ERMÖGLICHEN PROBLEMLOSES SCHMOREN VON SCHASCHLIK UND GULASCH. AUF WUNSCH IST JEDE PFANNENUNTERTEILUNG MÖGLICH. JEDES ALLGASVENTIL IST DIN-DVGW-GEPRÜFT UND THERMOELEKTRISCH ZÜNDGESICHERT. ALLE TEILE SIND SERVICEFREUNDLICH INSTALLIERT. ALLE GERÄTE INKL. ABGASSCHACHT ZUM EINBAU ODER ZUR WANDAUFSTELLUNG.

Equipped with a 35 mm deep steel pan the Ubert Roasting Units allow for frying with very little fat. Even at high temperatures the solid 3 mm thick steel plate stays flat. The 65 mm deep stainless steel pans are ideal for stews and meat dishes and provide even cooking. On request it is possible to divide the pans into sections. Each gas valve is safety approved and has a thermoelectric safety pilot. All parts are easy to strip and maintain. Upturned ventilation pipe for installation against a wall or drop-in.

CHARCO-GLÜHSTEIN-GRILLS

Charbroilers





CHARCO-GLÜHSTEIN-GRILL BGC 95
Charbroiler BGC 95

CHARCO-GLÜHSTEIN-GRILL BGC 50
Charbroiler BGC 50

CHARCO-GLÜHSTEIN-GRILLS ***Charbroilers***

Modell *Model*	**Maße (BxTxH mm)** *Dimensions (WxDxH mm)*	**Leistung** *Power*
BGC 50	500 x 600 x 370	NWB: 6,0 kW
BGC 95	950 x 600 x 370	NWB: 12,0 kW
BGC 100	1000 x 650 x 370	NWB: 12,0 kW

DER UBERT CHARCO-GLÜHSTEIN-GRILL IST IDEAL FÜR STEAKHÄUSER UND ÜBERALL DORT, WO MAN AUF DIE SHOW UND DEN TYPISCHEN GESCHMACK EINES GRILLROSTS NICHT VERZICHTEN KANN. „LEICHTE KOST VOM GRILLROST IST GESÜNDER, DA KALORIENÄRMER" LAUTET EIN GRUNDSATZ DER MODERNEN ERNÄHRUNGSLEHRE. DAS FLEISCH GRILLT NUR IM EIGENEN SAFT. ABTROPFENDE FLÜSSIGKEIT WIRD IN EINER AUFFANGWANNE GESAMMELT. DIE LAVA-GRILLSTEINE ERZEUGEN NICHT NUR DEN UNNACHAHMLICHEN GRILLGESCHMACK, SIE PRODUZIEREN DARÜBER HINAUS WEDER RUSS NOCH ASCHE. EIN VON UNS SPEZIELL ENTWICKELTER EDELSTAHL-GASBRENNER VERLÄNGERT DIE LEBENSDAUER IHRES GERÄTES ERHEBLICH. SERIENMÄSSIG MIT LAVA-GRILLSTEINEN UND EINZELN ENTNEHMBAREN RUNDSTÄBEN AUSGESTATTET.

The Ubert charbroiler combines many advantages. It is ideal for steakhouses and places where the great look of cooking over coals needs to be combined with the typical flavor of charcoal. "Grilled food is healthier and has fewer calories"- a principal that is taught by any modern dietitian. The meat is grilled in its own juice. Dripping liquids are collected in a trough at the front of the unit. Its long-lasting lava stones create the typical charcoal flavor and avoid all grime or ashes. A special stainless steel burner was developed by Ubert to give lifet me operation of the equipment. Standard units are supplied with lava stones and a cooking grid with free-floating rods.

SPEZIAL-REIBEKUCHENBRÄTER

Potato Pancake Fryer



LOCHBLECHABLAGE FÜR FERTIGE REIBEKUCHEN
Perforated rack for finished pancakes



EDELSTAHLWANNE, ROBUST UND EXTRATIEF.
Stainless steel well, robust and extra-deep.

SPEZIAL-REIBEKUCHENBRÄTER
BG 100 RK MIT UNTERBAU
Potato Pancake Fryer BG 100 RK with base



SPEZIAL-REIBEKUCHENBRÄTER ***Potato Pancake Fryer***

Modell *Model*	**Maße (BxTxH) mm** *Dimensions (WxDxH) mm*	**Leistung** *Power*
BG 100 RK	1000 x 600 x 370	NWB: 55,0 kW
BG 130 RK	1300 x 600 x 370	NWB: 66,0 kW

WER REIBEKUCHEN IN MASSEN VERKAUFEN MÖCHTE, BENÖTIGT DEN UBERT SPEZIAL-REIBEKUCHENBRÄTER. VON GRÖSSE UND LEISTUNG AUF HOHE UMSÄTZE AUSGELEGT, FERTIGEN WIR DIESES GERÄT NICHT IN KLEINERER AUSFÜHRUNG UND NUR ZUM BETRIEB MIT PROPANGAS WEGEN SEINES HOHEN HEIZWERTES. ZUR TEMPERATURREGELUNG BENUTZEN ALLE GASGERÄTE DIN-DVGW-GEPRÜFTE ARMATUREN. DAS GAS WIRD ÜBER SPEZIALDÜSEN HERANGEFÜHRT, UND DIE GEWONNENE HEIZENERGIE DANACH ÜBER EIN LAMMELLEN-STRAHLUNGSSYSTEM ZUR PFANNE REFLEKTIERT. DIE SCHWERE, VERZUGSFREIE WANNE IST DURCH IHRE RADIATORRIPPEN BESONDERS TEMPERATURAUFNAHMEFÄHIG. MÜHELOSES ARBEITEN: REIBEKUCHEN EINLEGEN, UMDREHEN, HERAUSNEHMEN VERKAUFEN – EINFACHER GEHT ES NICHT!

Whoever wants to sell huge numbers of potato pancakes needs Ubert's Special Potato Pancake Fryer. Its capacities are specifically designed for high turn-over operations. That's why we don't offer smaller models of this item. We manufacture it to run on LPG only, because of its high thermal power. All temperature and gas regulating components are certified by the appropriate notified bodies. Special nozzles inject gas, and the gained heat is being reflected to the pan by heat exchanger fins. The robust and distortion-free pan, and the high heating capacity is designed to provide trouble free operation. Breezing operation: Simply place the pancakes into the oil, turn them once, and lift onto the rack – it could not be any easier!

GASTRO ECONOMY

HOLZKOHLE-ROSTBRÄTER

Charcoal Broiler





DIE LADEN LASSEN SICH KINDERLEICHT HERAUSZIEHEN
All drawers move smoothly



HÖHENVERSTELLBARE GLUTBEEUERUNG MIT PRAKTISCHEM VERSTELLHEBEL
Blaze vertically adjustable by smooth-running lever

HOLZKOHLE-ROSTBRÄTER HR 100 SG
Charcoal Broiler HR 100 SG

HOLZKOHLE-ROSTBRÄTER ***Charcoal Broiler***

Modell *Model*	**Maße (BxTxH mm)** *Dimensions (WxDxH mm)*	**Leistung** *Power*
HR 100 TG Tischgerät *table-top unit*	1000 x 600 x 370	-
HR 100 SG Schrankgerät *unit with base*	1000 x 600 x 850	-

DER UBERT HOLZKOHLE-ROSTBRÄTER ERZEUGT UNVERWECHSELBAREN GRILLGESCHMACK. ER SORGT FÜR MARKANTE, VOM GRILLROST GEMUSTERTE GRILLPRODUKTE. DER HOLZKOHLE-ROSTBRÄTER WIRD STANDARDMÄSSIG IN EDELSTAHLAUSFÜHRUNG, MIT ASCHELADE, KOHLE- VORRATSWAGEN UND EINZELN AUFLEGBAREN RUNDSTÄBEN GELIEFERT. LADE UND WAGEN LASSEN SICH IN KUGELGELAGERTEN FÜHRUNGSSCHIENEN LEICHT BEWEGEN. EINE VOLLISOLIERUNG HÄLT DIE STRAHLUNGSTEMPERATUREN SEHR NIEDRIG. DANK EINER HÖHENVERSTELLBAREN GLUTBEFEUERUNG LÄSST SICH DIE HEIZSTÄRKE BEI ALLEN GERÄTETYPEN ÜBER EINEN PRAKTISCHEN VERSTELLHEBEL MIT GERINGSTEM KRAFTAUFWAND REGULIEREN. IHRE GRILLKAPAZITÄT IST SOMIT DEN AKTUELLEN ANFORDERUNGEN STETS BESTENS ANGEPASST.

The Ubert Charcoal Broiler creates the unmistakable barbecue taste and flavor. It also provides the striking branding pattern on all grill-products giving them the classic barbecue style. The unit comes standard with a stainless steel outer cabinet. It also includes an ash drawer, a fully insulated storage cupboard for the charcoal, and a cooking grid with free-floating rods. The outer panels are fully insulated and double-skinned to reduce side and bottom temperatures. On all models the livecoal is easily regulated. This allows you to easily control the heat by shifting a smooth-running lever to adjust the unit to your needs.

RIESENPFANNEN

Giant Pans



PFANNE MIT EINGEGOSSENER STEG-UNTERTEILUNG ZUR TRENNUNG UNTER-SCHIEDLICHER GERICHTE
Giant Pan with cast-in partition bar for separating different food products



SCHWENKROST ZUR ABLAGE FERTIGER PRODUKTE
Swivelling grid for finished products

RIESENPFANNE AUF STANDGERÄT, MIT SCHWENKROST UND SCHWENK-PFANNE, FÜR FLEXIBLERES ARBEITEN.
Giant Pan on stand unit, with swivelling pan and grid for more flexible use.



RIESENPFANNEN ***Giant Pans***

Modell *Model*	Durchmesser *Diameter*	Ausführung *Version*
PF 600	650 mm	Riesenpfanne, nahtlos aus einem Stück gegossen *Giant Pan, cast in one piece, seamless*
PF 860	800 mm	
PF 600 E	650 mm	Riesenpfanne, Edelstahl, mit Buchenholzgriff *Giant Pan, stainless steel, with handle of beechwood*
PF 860 E	800 mm	
PF 600 Z	650 mm	Riesenpfanne, mit Zwischensteg, nahtlos *Giant Pan, with partition bar, seamless*
PF 860 Z	800 mm	

TOPF UND PFANNE WAREN ZU FRÜHEREN ZEITEN DIE WICHTIGSTEN ELEMENTE IN OMAS KÜCHE. DIE RIESENPFANNE VON UBERT IST EINE PFIFFIGE IDEE FÜR MEHR VERKAUFSERFOLG. LIVE BRUTZELN - IMMER AKTION. MEHR ERLEBNIS - DAS MACHT APPETIT. AKTION IM EINKAUFSCENTER, IM SUPERMARKT, IM KAUFHAUS, IN DER EINKAUFSTRASSE ODER BEIM PARTYSERVICE: DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN SIND NAHEZU UNBEGRENZT, UND IHRER KREATIVITÄT SIND KEINE GRENZEN GESETZT. OB BRATKARTOFFELN MIT SPIEGELEIERN ODER GYROS AUS DER PFANNE; GESCHNETZELTES ODER GULASCH, CHAMPIGNONS ODER SHRIMPS, PAELLA, HÄHNCHENPFANNE, PIKANTES ZWIEBELFLEISCH UND, UND, UND... KURZ - DIE UBERT-RIESENPFANNE IST EIN ALLESKÖNNER DER ÜBERALL SEINE ERFOLGE FEIERT!

In bygone times pot and pan were the most important utensils in grandmother's kitchen. Ubert's Giant Pan is a smart idea for maximising greater sales opportunities. Live cooking with constant action driving impulse moments. This fuels the appetite. Shopping centres, supermarkets, department stores and theme restaurants, local butcheries, street locations or party services: There are endless possibilities to its use. No boundaries are set except for using your own creativity. Whether you do fried potatoes and eggs, kebap, goulash, mushrooms with onions, shrimps, sausages, paella, chicken, fish - you name it! In short – the Ubert Giant Pan is an allrounder, that can be used on any occasion!

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

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

UBERT GASTROTECHNIK GMBH

GEWERBEGEBIET OST + NORD

D-46348 RAESFELD / GERMANY

TEL. +49 2865 602-0

FAX +49 2865 602-102 BIS 106

WWW.UBERT.COM

INFO@UBERT.COM

Technische Einzelheiten entnehmen Sie bitte unseren Produktblättern sowie unseren Aufstell- und Installationsanweisungen.

Technical details can be taken from our data sheets or installation manuals.