Specyfikacja

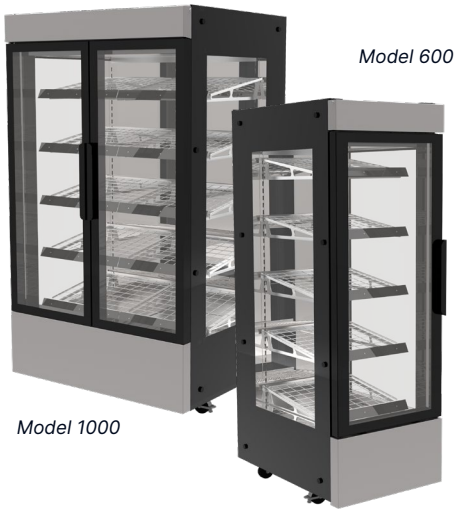
Flexeserve Hub

Flexeserve Hub jest zamkniętym urządzeniem grzewczym służącym do przechowywania żywności umieszczonej w pudełkach o różnych kształtach i wymiarach. Unikalna technologia gorącego powietrza zapewnia idealną temperaturę potraw.

Wyjątkowe funkcje

- Jedyne utrzymujące ciepło urządzenie zaprojektowane w celu zwiększenia liczby realizowanych zamówień na wynos i sprawnej obsługi zamówień na wynos, podczas dostawy i odbioru dań.
- Zamknięty system konwekcji powietrza, który w przeciwieństwie do innych urządzeń utrzymujących ciepło, zapewnia najwyższą jakość produktów, dłuższy okres przydatności do spożycia i wiodącą w branży efektywność energetyczną.
- Elastyczny system regulacji regałów - umożliwia przesuwanie ich w górę, w dół oraz zmianę kąta pochylenia.

  Podwójnie przeszklone, samodomykające się drzwi ze zintegrowanym inteligentnym oświetleniem LED i systemem ostrzegającym personel sklepu, jeśli drzwi pozostają zbyt długo otwarte.
- Szeroka gama dostępnych akcesoriów dla lepszej widoczności przechowywanych produktów oraz zwiększająca wydajność podczas użytkowania.
- Modele dostępne w 2 wariantach o różnej szerokości, z pojedynczymi lub podwójnymi drzwiami.



Model 600

Model 1000

Przekonujące zalety

- Przedłuża okres przydatności do spożycia - jakość i temperatura są zachowane w całym procesie przechowywania, minimalizując marnwanie żywności.
- Skuteczne trzymanie ciepła – zapakowane produkty spożywcze sa przechowywane dłużej i zgodnie z przeznaczeniem, w odpowiedniej temperaturze. Unikalna technologia recyrkulacji gorącego powietrza Flexeserve zapewnia stałą temperaturę w całym urządzeniu.
- Wszechstronność - doskonale sprawdza się zarówno na przodzie, jak i na tyłach domu. Wielofunkcyjne akcesoria zapewniają pełną elastyczność przechowywania dowolnego rodzaju produktów.
- Energooszczędność — wykonany z materiałów o wysokiej izolacji i z podwójnymi szybami oraz zintegrowanym oświetleniem LED, Flexeserve Hub jest bezkonkurencyjny pod względem oszczędzania energii.
- Bezpieczeństwo – zintegrowane zabezpieczenie przed przegrzaniem, bezpieczne w dotyku powierzchnie i alarm dźwiękowy w przypadku zbyt długiego otwarcia drzwi.

POJEMNOŚĆ PRODUKTU
Pomieści do 60 pudełek z pizzą w jednym urządzeniu.

OPATENTOWANA TECHNOLOGIA
Najwyższa jakość potraw i wydajność energetyczna

POJEMNOŚĆ PRODUKTU
Pomieści do 140 kurczaków w jednym urządzeniu.

Zeskanuj mnie by obejrzeć filmik o Flexeserve Hub

Unikalna technologia recyrkulacji powietrza

Flexeserve Hub korzysta z wiodącej w branży technologii konwekcji gorącego powietrza. Gorące powietrze stale krąży po całej trójwymiarowej objętości urządzenia, tworząc spójne i stabilne środowisko dla Twoich produktów.

W Flexeserve Hub temperatura powietrza jest regulowana i równomiernie rozprowadzana po całej powierzchni urządzenia. Jest to niewątpliwa przewaga nad innymi witrynami grzewczymi używającymi przestarzałych technologii wykorzystujących przewodzenie lub podczerwień, które powodują gotowanie się żywności. Witryna Flexeserve Hub pozwala w pełni zachować integralność produktu, co skutkuje najwyższą jakością żywności, niespotykaną wcześniej w urządzeniach do utrzymywania temperatury. Jest to jedyne urządzenie przeznaczone do przechowywania dużych ilości pakowanej, gorącej żywności na wynos, z dostawą i odbiorem.



Specyfikacja

Flexeserve Hub

Dostępne w 2 szerokościach i o profilu kwadratowym w standardzie



Model 600
Standardowe wykończenie

Standardowe fukcje

- Regulowane półki ze stali nierdzewnej. Model 600 dostarczany 5 półkami, Model 1000 z 10 półkami.
- Daszek i falbana ze stali nierdzewnej - magnetyczna.
- Polerowana tylna ściana z lustrzanym odbiciem.
- Drzwi z podwójną szybą, samozamykające się.
- Standardowa listwa na etyliety (wysokość 53mm).
- Inteligentne oświetlenie LED.

Opcje personalizacji

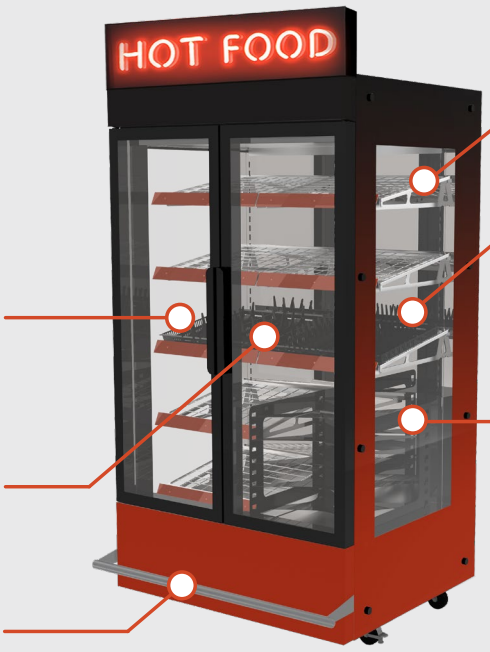
Dopasuj urządzenie indywidualnie do działalności Twojej firmy i sklepu.
Skorzystaj z opcji dodatkowych, dopasowanych do potrzeb różnych klientów.

- Personalizowana tablica tytułowa
- Niestandardowe uchwyty na etykiety/POS.
- Na zamówienie inne kolory daszku, falbany, krawędzi półek
- Grafika / kolory paneli bocznych
- Personalizowany główny panel



Regulowane półki ze stali nierdzewnej (w standardzie)

1 płaska 2 10 st. 3 20 st.





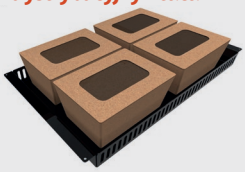
Stojak dystrybucyjny wąski



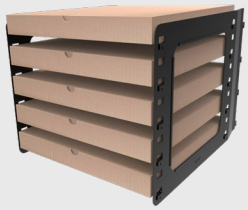
Stojak dystrybucyjny standardowy

Odbojnik

Stojak dystrybucyjny - taca



Wkład do pizzy



Akcesoria

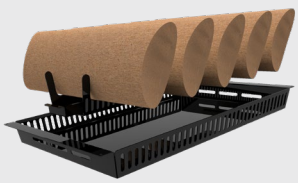
Nasza gama innowacyjnych akcesoriów polepsza widoczność produktów oraz wydajność eksploatacyjną urządzenia. Zostały one opracowane tak by pasowały do siebie i można było je łatwo wymieniać.

Zeskanuj mnie by zobaczyć więcej akcesoriów dla tego modelu

Pojemność urządzenia*

KATEGORIA OPAKOWANIA	MODEL 600	MODEL 1000
TORBY DO ZAMÓWIEŃ NA WYNOS	32 Na urządzenie	64 Na urządzenie
PUDEŁKA NA PIZZĘ	30 Na urządzenie	60 Na urządzenie
POJEMNIKI NA KURCZAKA Z ROŻNA	70 Na urządzenie	140 Na urządzenie
POJEMNIKI NA ZUPĘ	175 Na urządzenie	350 Na urządzenie

AKCESORIA



**Pojemność produktu jest jedynie wskazówką opartą na ogólnych opakowaniach żywności*

flexeserve®

Specyfikacja

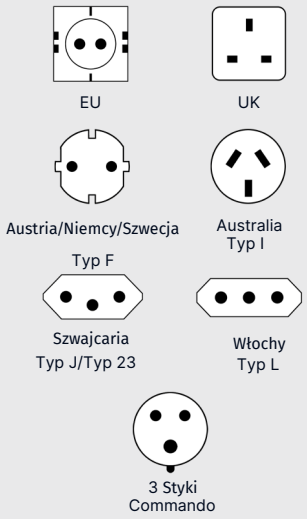
Flexeserve Hub





TYP MODELU	600	1000
KOD PRODUKTY Drzwi z prawej / lewej strony	FH-60R-GB / FH-60L-GB FH-60R-AU / FH-60L-AU FH-60R-EU / FH-60L-EU	FH-10D-GB FH-10D-AU FH-10D-EU
WYMIARY H / W / D mm	1871 / 559 / 864	1871 / 984 / 864
ROZMIAR PÓŁKI W / D mm / POJEMNOŚĆ m²	445 / 517 / 0.23	445 / 517 / 0.23 (each shelf)
UNIT WEIGHT Kg	190	288
INFORMACJA ELEKTRYCZNA*		
ZASILANIE** UK / EU	13A 1Ph / 16A 1Ph	16A 1Ph
CAŁKOWITA MOC	6.1A / 1400W	11.7A / 2700W
ZUŻYCIE ENERGII		
GODZINOWO	**0.65 kWh**	**1.284 kWh**
SKRZYNIA DO WYSYŁKI		
ROZMIAR H / W / D mm / WAGA Kg***	2230 / 750 / 1110 / 30	2230 / 1000 / 1110 / 40

RODZAJE WTYCZEK



** Wszystkie modele wymagają dedykowanego źródła zasilania.*

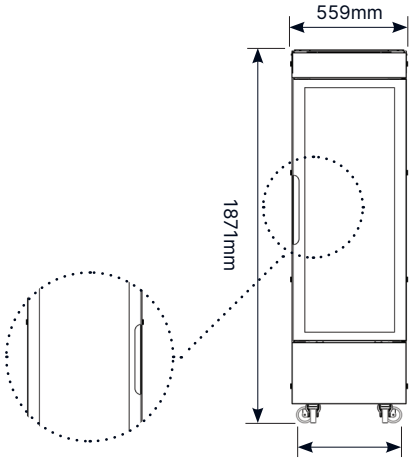
*** **Model 600** Australia / Nowa Zelandia - 10A 1Ph. **Model 1000** Australia / Nowa Zelandia - 15A 1Ph.*

**** W celu uzyskania dokładnych wag i wymiarów oraz akcesoriów oraz ich dostosowania skontaktuj się: biuro@gastroeconomy.pl*

WENTYLACJA URZĄDZENIA - Pomiędzy tyłem urządzenia a wszystkimi stałymi powierzchniami wymagana jest szczelina wentylacyjna o szerokości 50 mm. W przypadku umiejscowienia w obudowie lub pod przegrodą wymagana jest otwarta wentylacja powyżej.

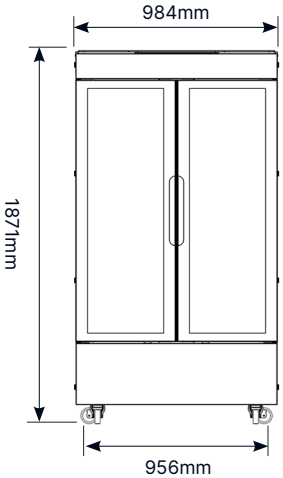
Widok od przodu

MODEL 600

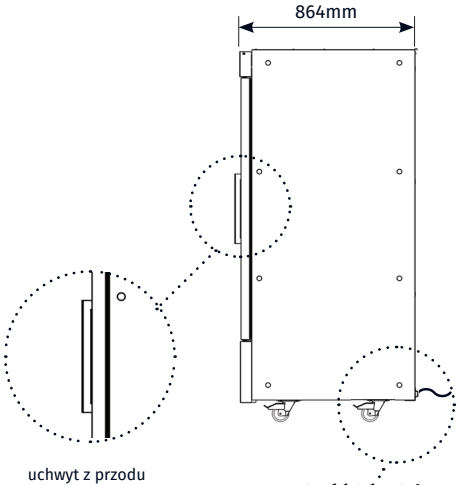


Dostępny z drzwiami otwieranymi z lewej lub prawej strony

MODEL 1000

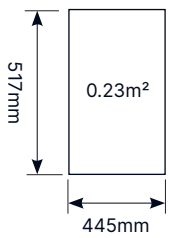


Widok z profilu

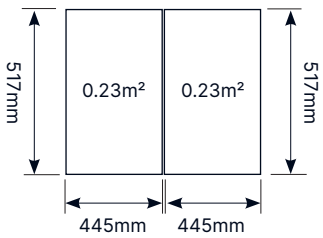


uchwyt z przodu szklanych drzwi 30mm.

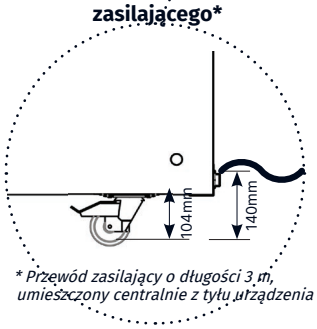
Siatka druciana 600



Siatka druciana 1000



Wysokość kółek i Wysokość/długość przewodu zasilającego*



** Przewód zasilający o długości 3 m, umieszczony centralnie z tyłu urządzenia*

FLEXESERVE | © 2021 THE ALAN NUTTALL PARTNERSHIP LTD Zastrzega się prawo do zmiany informacji ze względu na ciągłe doskonalenie konstrukcji. Flexeserve Hub testowany jest w środowisko +18°C.

GASTRO ECONOMY

flexeserve®

Gastro Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

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

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: INNOVATION 2022