

# DAS DELI-KONZEPT

THE DELI-CONCEPT



## rotisserie



**INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG**

**INNOVATIVE · HIGH-PERFORMANCE · RELIABLE**



Der Deli-Point von UBERT: Visual Merchandiser und verkaufsaktiver Anziehungspunkt am Point of Sales.  
The Deli-Point by UBERT: Visual Merchandiser and eye-catching center of attraction at the point of sales.

# DER DELI POINT VON UBERT

THE DELI-POINT BY UBERT



## Der Deli-Point von UBERT

In Zeiten eines mehr und mehr zunehmenden Angebotes und ständiger Verfügbarkeit kommt dem Visual Merchandising, der attraktiven Präsentation von Speisen eine immer größere Bedeutung zu. Dabei gehört im inner- und aussereuropäischen Ausland längst zum Alltag, was sich auch hierzulande stark wachsender Beliebtheit erfreut: Präsentation und Verkauf unterschiedlichster Speisen über ein Deli-Konzept. Ob heiße oder kalte Köstlichkeiten, ob deftige Mahlzeiten oder feine Süßspeisen, das multifunktionale Deli-Konzept ist ein Alleskönner, der speziell in Supermärkten oder im Vorkassenbereich die Kunden mit einem attraktiven Angebot an Foodartikeln - ready to eat - versorgt. UBERT hat diesen Trend schon vor langer Zeit erkannt und mit der Konzeption Deli-Point eine Einheit geschaffen, die Anwender wie Kunden perfekt bedient. Dies gelingt durch die harmonische Verbindung von heißen und kalten Theken unserer Deli-Serie mit der innovativen und zukunftsweisenden CONVEX-Rotisserie, deren Design und Leistungsfähigkeit über Jahre entwickelt und optimiert wurde. UBERT gibt so dem Benutzer Instrumente an die Hand, die ihm den Weg von der ansprechenden Präsentation zum gewinnbringenden Verkauf seiner Produkte öffnen.

## The UBERT Deli-Point

*Deli is on the march, there is no doubt about it. What is part of everyday life on the American or Asian continent, becomes more and more popular in Europe: Selling food via customized high-performance foodservice stations we call "Deli-Concept". Sales of food, ready to eat, is booming due to the fact that especially the working population, both men and women, have anything but time. No matter what the offer is, whether it is hot or cold delicatessen, solid dishes or delicious sweets: the Deli-Concept by UBERT is a merchandising system expanding the operator's ideas of perfect presentation and efficient serving to almost no limits. UBERT has recognized this market-trend long time ago and has consequently created a merchandising system that perfectly meets the requirements of both, operator and customer: The Deli-Point. This system is the harmonic and ergonomic combination of UBERT's hot and cold deli display cabinets and the innovative and trend-setting CONVEX-Rotisserie, both well-known for their efficiency, ultimate flexibility and performance. The Deli-Point by UBERT is a tool for every foodservice operator, paving the way from mouthwatering presentation to measurable and profitable sales.*



# DELI-THEKEN *Gourmet*LINE

DELI DISPLAY CABINETS GOURMETLINE



Deli-Theken GourmetLine von UBERT. Die Liaison von modernster Technik und optimaler Speisenpräsentation.  
*Deli display cabinets by UBERT are a liaison of state-of-the-art technology and optimum food presentation.*

Die digitale Steuerung kontrolliert und sichert optimale klimatische Bedingungen.

*The digital control is monitoring and maintaining best climatic conditions in the cabinet.*



Neue, besonders leicht laufende Lüfter sorgen für ein mildes Umluftklima.

*New, particularly smoothly running fans guarantee for a mild convection-climate.*



Mit den Deli-Theken der GourmetLine-Serie setzt UBERT Maßstäbe in der Präsentations- und Heisshalte-Technologie. Insgesamt wurde die zeitlos-elegante Form beibehalten, mit der die Deli-Theken ClassicLine seit langem so erfolgreich sind.

## Die Neuerungen

Die Steuerung des Gerätes ist komplett digital. Die einzelnen Sektionen sind getrennt voneinander regelbar. Auf Wunsch können sie zusätzlich durch Timer überwacht werden, die die verbleibende Aufbewahrungszeit bzw. die Gesamtaufbewahrungszeit wiedergeben. Die gewünschte Luftfeuchtigkeit ist kunden- oder produktspezifisch einstellbar. Neue, nicht sichtbare Lifte für die Frontscheibe ermöglichen unterschiedlichste Aufbauvarianten und machen störende Zwischenstützen überflüssig.

Die intensive Strahlungswärme von oben wird durch die Kombination kompakter Infrarot- und Quarzstrahler erreicht. Der Lampenschirm wird mit speziellen Lüftern gekühlt, damit sich an der Aussenscheibe weder Kunden noch Bediener verbrennen können. Die gesamte Technik ist kompakt eingebaut, so dass der volle Einblick in die Theken erhalten bleibt.

Die heißen Theken verfügen serienmässig über Kerntemperaturfühler, die helfen, dass die erforderlichen Ausgabetemperaturen stets korrekt eingehalten werden. Das Design wurde umfangreich überarbeitet von der ergonomischen Bedienblende bis zum attraktiven Hygiene-Schneidbrett. Selbstverständlich sind alle Theken der GourmetLine in den bekannten Größen und Ausführungen erhältlich.

*With their counter-series GourmetLine UBERT again has set standards in food-presentation-technology. Basically the ageless and elegant shape that made UBERT deli display cabinets so successful has been retained.*

## Improvements

*The whole unit is monitored by digital controls. All sections are controlled separately. On request all sections can be monitored by digital timers - indicating the remaining holding time of each section. The desired humidity can be adjusted by the operator following various requirements of different types of food. New invisible gas lifts of the front-glass allow for various installations and supersede intermediate columns.*

*The strong and intense radiant heat from above is achieved by a clever combination of infrared elements and quartz-lamps, ending up in perfect illumination. The lamp-shade is being cooled by special fans, to avoid finger-burns either by the customer or the operator. All technology is compactly installed to maintain the clear view on the food. All hot cabinets GourmetLine are equipped with core temperature probes for easy operation and impeccable food-safety. The cabinets have been completely re-designed from an ergonomic control panel to the appealing carving board. It goes without saying that this line of deli display cabinets is available in the well-known sizes and versions*



Perfekte Kombination:  
UBERT GourmetLine und  
Cold Storage Base.

*Perfect combination:*  
*UBERT GourmetLine and*  
*Cold Storage Base.*

# DELI-THEKEN CLASSICLINE

DELI DISPLAY CABINETS CLASSICLINE



Verstärkter Impulskauf durch frische, dekorative und appetitanregende Präsentation.

*Increase of impulse-buying via fresh, decorative and appetizing food presentation.*



Die Quarztechnik mit sonnenähnlichem Licht verleiht den Produkten große Anziehungskraft.

*The quartz-light technology with its sun-like light gives a strong and attractive appearance to all food products.*



Klassische Formen - schlichte Eleganz. Die Deli-Theken ClassicLine sind seit Jahren weltweit erfolgreiche Verkäufer im Frontbereich.  
*Classical design meets plain elegance. Since many years UBERT's deli display cabinets ClassicLine have been successful merchandisers all over the world.*

## Weltweit im Einsatz

Mit seinen Deli-Theken der Serie ClassicLine gehört UBERT seit Jahrzehnten zu den Global Playern im Bereich der professionellen Speisenpräsentation. Die Liste der zufriedenen Kunden geht von einzelnen Endverbrauchern bis hin zu weltweit operierenden Supermarktketten. Ob Einzelgeschäft oder Großinstallation: Es ist der Mix aus technischer Ausgereiftheit und ansprechendem Design, der unsere Theken international so erfolgreich macht.

Die ClassicLine stellt das Ergebnis jahrzehntelanger Entwicklung dar, in die unsere Ingenieure beständig die Anforderungen des Marktes und die Bedürfnisse unserer anspruchsvollen Kunden haben einfließen lassen. Die hohe Qualität findet sich bei Deli-Theken von UBERT in jedem Detail. Solide Bauteile und saubere Verarbeitung sind eng mit ausgereifter Kühl- und Heißhaltetechnik verbunden. In diesen Modellen verschmelzen Funktionalität, Ergonomie und zeitloses Design zu einer Einheit und sichern dem Kunden perfekte Präsentation und reibungslose Abläufe am Point of Sales.

## Global operation

*Since many years UBERT belongs to the global players in professional food presentation with their deli display cabinets ClassicLine. The list of satisfied customers starts with single end users and ends in international supermarket chains. No matter if you look at individual business or big installations: It is the mix of technical maturity and appealing design that makes UBERT deli display cabinets so successful all over the world. ClassicLine is the result of decades of development. It was influenced by the demands of the market as well as the requirements of our customers. If you take a good look, you can find the cabinets' excellent quality in any detail. Solid parts and perfect finishing a closely combined with matured holding and cooling technology. In these devices functionality, ergonomics and timeless design merge into one unit and assure perfect presentation and smooth operation at point of sales.*



Ansprechende Food-Präsentation zieht Kunden an.

*Appealing food presentation attracts customers.*



Innovatives Design, optimale Funktion und hervorragende Verarbeitung, für höchste Ansprüche.

*Innovative design, optimal function and perfect finishing guarantee to fulfill highest demands.*



Klarsicht-Verpackungsboxen für komfortables Take-Away.

*Transparent food-containers for convenient take-away.*



FocusLine - Ein einzigartiger Alleskönner. Eine einzigartige Kombination von Design und Funktion.  
*FocusLine - A unique all-rounder. A unique combination of design and function.*

# FOCUSLINE - DESIGN BY UBERT

FOCUSLINE - DESIGN BY UBERT



## FocusLine - Die Innovation von UBERT

Der Clou ist das eigens konzipierte, schwenkbare Rundglas. Mit ihrem beispiellosen Design bietet FocusLine verkaufsaktive Präsentation und einzigartige Funktionen:

1. FocusLine wird durch einfaches Schwenken des Rundglases im Handumdrehen von einer Selbstbedienungs- zu einer Bedienungstheke.
2. FocusLine kann freistehend als Inseltheke platziert werden. Dabei sind Vorder- und Rückseite nicht voneinander zu unterscheiden - das Aussehen der Theke ist von allen Seiten gleich.
3. FocusLine ist durch Aussehen und Einsatz ein absoluter Blickfang. Vergleichsinstallationen haben ergeben, dass FocusLine durch ihr starkes Visual Merchandising höhere Verkäufe erzielt als eine Deli-Theke konventioneller Bauart.
4. FocusLine ist multifunktional einsetzbar.

## FocusLine - the innovation from UBERT

The clou is the specifically designed, pivoting round glass. With its matchless design FocusLine offers appealing presentation and unique functions:

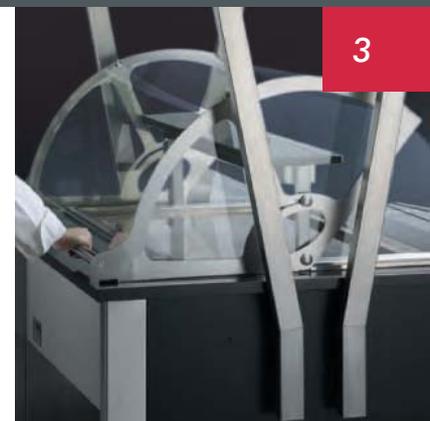
1. By simple pivoting of the cover glass the cabinet turns from a serve-over into self-service unit.
2. FocusLine can be set up free-standing as an island cabinet. Its front and rear side cannot be distinguished from each other - optically the cabinet looks the same from all sides.
3. Due to its design and application FocusLine is a real eye-catcher. Comparative installations have proven that FocusLine, with its strong visual merchandising, achieves higher sales than a conventional Deli-Cabinet.
4. FocusLine is a multi-purpose unit.



Durch einfaches Schwenken...  
By simple pivoting...



wird aus der Bedienungstheke...  
the cabinet turns from a serve-over...



... eine Selbstbedienungstheke.  
... into a self-service cabinet.



Deli-Theken CUBE - Modernste UBERT-Thekentechnologie in zeitgemäßem, kubischem Design.  
*Deli display cabinets CUBE - finest UBERT-technology in contemporary, cubic design.*

Wie alle Deli-Theken von UBERT ist auch CUBE mit den unterschiedlichsten Unterbauten kombinierbar.

*Like all other deli cabinets from UBERT CUBE can also be placed on various bases at discretion.*



# DIE NEUE SACHLICKEIT -

NEW SOBRIETY - CUBE



## Als erster Hersteller weltweit bringt UBERT mit CUBE eine Deli-Theke mit kubischem Glasaufbau auf den Markt

Hierfür wurden eigens Profile entwickelt, die das Gerät in Funktion und Design zu einer herausragenden Innovation machen. Das Besondere an CUBE ist allerdings nicht der eckige Glasaufbau an sich. Das Besondere an CUBE ist, dass das Frontglas, wie bei Deli-Theken von UBERT üblich, nach oben schwenkbar ist. Dabei wird es von speziellen Gasliften gestützt, die das Frontglas in der aufgestellten Position halten. Dadurch, dass das Frontglas schwenkbar ist, werden im wesentlichen zwei dinge erreicht:

1. Die Theke ist im Gegensatz zu anderen kubischen Theken sehr leicht zu reinigen, da man von zwei Seiten und nicht nur von der Bedienerseite in die Theke hineinreichen kann.
2. Die Theke ist von zwei Seiten bestückbar. Zudem folgt UBERT mit CUBE dem immer stärker werdenden Trend nach klaren, rechteckigen Formen, der sich im Bereich der Objekt- und Laden-Einrichtung ständig weiter ausbreitet.

## *UBERT - as the first manufacturer worldwide - brings out a new line of Deli display Cabinets in square shape: CUBE*

*Especially for this new line, special profiles have been made making the new model an outstanding innovation in function and design. But the very special thing is not the cubic glass construction. What makes CUBE particular is its pivotable front glass, according to all other UBERT Deli display cases. The front glass is being supported by special gas lifters, keeping the glass upright when opened. This feature mainly has the two following advantages:*

- 1. In opposite to other cubic cabinets CUBE can be cleaned very easily, because the operator can reach in the case from front and back.*
- 2. The cabinet can be loaded from two sides. Furthermore with CUBE UBERT follows a rising trend towards clean, square design becoming more and more important in apparatus engineering and shopfitting.*



CUBE gibt es wie gewohnt in heißer und kalter Ausführung.

*CUBE is available – as usual – as heated or refrigerated version.*

# HEISS UND KALT KOMBINIERT

HOT AND COLD COMBINED

Salate, Obst und kalte Delikatessen ergänzen das erfolgreiche UBERT Deli-Konzept. Es war unsere Idee, beheizte und gekühlte Deli-Theken identisch baugleich zu konzipieren. Alle Deli-Theken von UBERT sind äusserst variabel bestückbar. Als Einsatz können alle Arten von Gastromnormbehältern, Dekorschalen oder auch flache Granitböden verwendet werden. Durch das integrierte Neon-Kaltlicht werden alle Produkte optimal ausgeleuchtet. Die Glasscheiben bleiben immer frei von Kondensat - also stets glasklarer Durchblick. für den Anschluss an eine bauliche Zentralkühlung sind alle Geräte auch ohne Kälteaggregat lieferbar. Heiss und kalt - eine ideale Kombination.



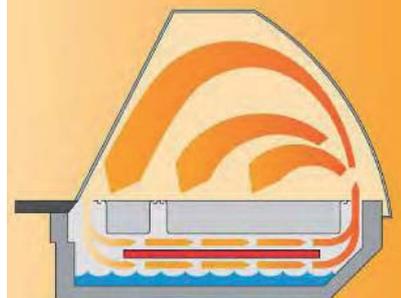
Merchandiser in SB-Ausführung mit dekorativem Unterbau, Design auf Wunsch frei wählbar.

*Merchandiser in self-serve execution with decorative base - design to be customised on request.*



Das konstante Heisshalte-Klima garantiert längere Präsentationszeiten, bei besserer Produktqualität. Die milde, zirkulierende Umluft wird permanent befeuchtet und verhindert wirkungsvoll ein Austrocknen der Produkte. Das Heisshalte-Klima wird überwacht, elektronisch gesteuert und automatisch geregelt.

*The perfectly heated climate guarantees longer presentation times with better product quality. The gently circulating air is constantly humidified and effectively prevents food from drying out. The heating climate is electronically monitored and automatically controlled.*



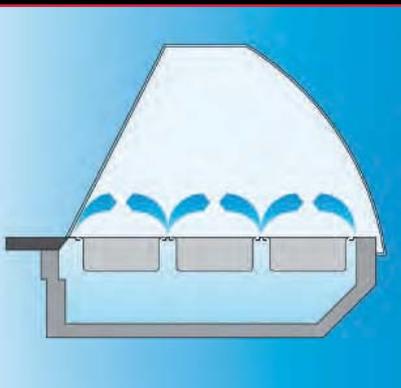


It was UBERT's idea to design hot and cold deli display cabinets that had an identical look. Presenting fruits, salads and cold delicacies along with hot foods ideally completes the successful UBERT Deli Concept. All deli cabinets offer a large variety of food presentation possibilities. For instance, all types of gastronomic pans, decorative dishes or simply flat granite shelves can be used in the counters. All products are perfectly illuminated by the integrated cold neon light. The windows never get steamed up, therefore you will always have a crystal-clear view. All models are also available without cooling aggregate, to be controlled by remote cooling. Having both hot and cold is a perfect combination.



Die DHT 71 - mit ihren sieben Segmenten ist sie das eindrucksvollste Gerät aus dem Deli-Programm und mit Sicherheit der Mittelpunkt jeder Deli-Konzeption.

The DHT 71 - with its seven segments it is the most impressive unit and certainly the highlight of any deli-concept.



Die klimatisierte, zirkulierende Umluft hält alle Foodprodukte angenehm kühl und frisch. Auch ohne Schiebescheiben sind alle Foodprodukte durch den Klimaschleier geschützt und gekühlt.

The conditioned circulating air keeps the food products pleasantly fresh and cool. Even without rear sliding doors all items are well protected and cooled by the efficient climatic air curtain.

# QUALITÄT BIS INS DETAIL

QUALITY IN DETAIL



GourmetLine: Serienmässig mit Kerntemperaturfühler.

*GourmetLine: With core temperature probe reader serially.*



GourmetLine: Verstärkte Wärmezufuhr von oben durch zusätzliche Heizelemente, von denen jedes einzelne für ein Theken-Segment zuständig ist.

*GourmetLine: Stronger heat supplied from above via additional elements - one element per section.*



Kaltes bleibt länger kalt und Frisches noch länger frisch - dank punktgenauer Überwachung.

*Keep cold food cold and fresh food fresh - thanks to precise monitoring.*



GourmetLine: Die neuen, kraftvollen Gaslifte halten die Frontscheibe in jeder Position und machen störende Zwischenstützen überflüssig.

*GourmetLine: The new, powerful gas-lifters keep the front-glass in any position and make intermediate columns dispensable.*



### Modernste Technik für optimale Präsentation

UBERT Deli-Theken gewähren einen Panoramablick auf die Foodpräsentation, denn alle Konstruktionsteile, Beschläge, Leisten und Lampen­häu­se sind auf das absolut notwendige Minimum reduziert. Für einen Durchblick mit hoher Transparenz sorgen die besonders groß dimensionierten Panorama-Schwenkscheiben. Durch die innen verspiegelten Schiebescheiben wird eine optisch doppelte Warenpräsentation erzielt. Die Reflektorverstärkte Quarz-Lichttechnik sorgt für intensive appetit- und kaufanregende Ausleuchtung und gleichzeitig für eine Infrarotbeheizung von oben. Das von uns entwickelte Funktionsprinzip ist auf dem neuesten Stand der Heißhaltetechnik. Die Leistungsfähigkeit ist nachweislich messbar durch geringeren Gewichtsschwund, sowie optisch sichtbar durch eine frische und nicht geschrunpfte Haut der Foodprodukte.

### Finest technology for optimal presentation

*Outstanding presentation of food products is guaranteed using a custom designed extra large panoramic front glass. This provides a high level of transparency for all your products. All construction parts, fittings, panels and the lamp shade have been reduced to an absolute minimum and consequently do not disturb the view. The rear sliding doors are mirror-coated to optically attain double food presentation. The quartzlight technology with reinforced reflectors provides an appetizing illumination of the food product leading to impulse buying. Additionally, the quartz-light technology provides consistent infrared heating from the top. The functional design developed by UBERT is state of the art in temperature holding technology. Efficiency is proven two ways: Weight loss is reduced to the minimum and skin and surface of the food products are looking smoother and fresher.*

Alle heißen Theken auch alternativ mit SmartHeat-Technologie erhältlich.  
*All hot cabinets also available with SmartHeat-technology on request.*

#### Das SmartHeat-System

Das SmartHeat-System arbeitet mit sanfter statischer Wärme und kommt ohne die sonst notwendige automatische Wasserzufuhr bzw. das manuelle Befüllen der Theke mit Wasser aus. Die Reinigung ist erheblich leichter, da keine Technik innerhalb der Einbauwanne installiert ist. Das Smartheat-System arbeitet ohne Verschleiss­teile, wie Lüfter, Motoren, etc. eine Theke mit SmartHeat-System hat weniger Probleme und bringt verblüffend gute Resultate. Dabei werden hervorragende Werte bei gleichmässiger Erwärmung innerhalb der Theke sowie ein weiterhin reduzierter Gewichtsschwund erreicht.

#### The SmartHeat-System

*The SmartHeat-System works with smooth, static heat and goes without any manual or permanent water supply. Cleaning the unit is far easier than with other cabinets, because there is absolutely no technology inside the cabinet's trough. The SmartHeat-System does not use any wear and tear parts like fans, motors etc. In short, it is a cabinet creating less problems and better results! The technical data is excellent, the heat distribution is even and weight loss is - again - reduced.*



GourmetLine: Die digitale Steuerung sorgt für ein optimales Heißhalteklima in einzeln regelbaren Zonen.

*GourmetLine: The digital control guarantees for an optimum climate, whereas each section can be controlled separately.*

Modell Model	Ausführung Version	Maße (BxTxH mm) Dimensions (WxDxH mm)	Anschlusswerte Connected loads
<b>GourmetLine, HEISS</b> <i>GourmetLine, heated</i>			
DHT G 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 1057 x 848	400V, 3,62 kW
DHT G 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 1057 x 848	400V, 4,87 kW
DHT G 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 1057 x 848	400V, 6,14 kW
DHT G 71	7 Sektionen 7 sections	2475 x 1057 x 848	400V, 8,66 kW
<b>GourmetLine, KALT</b> <i>GourmetLine, refrigerated</i>			
DKT G 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 0,68 kW
DKT G 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 0,78 kW
DKT G 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 1,00 kW
DKT G 71	7 Sektionen 7 sections	2475 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 1,10 kW
<b>ClassicLine, HEISS</b> <i>ClassicLine, heated</i>			
DHT 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 1057 x 848	400V, 3,75 kW
DHT 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 1057 x 848	400V, 5,10 kW
DHT 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 1057 x 848	400V, 6,29 kW
DHT 71	7 Sektionen 7 sections	2475 x 1057 x 848	400V, 8,59 kW
<b>ClassicLine, KALT</b> <i>ClassicLine, refrigerated</i>			
DKT 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 0,68 kW
DKT 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 0,78 kW
DKT 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 1,00 kW
DKT 71	7 Sektionen 7 sections	2475 x 1057 x 848 (+370)*	230V, 1,10 kW
<b>FocusLine, HEISS</b> <i>FocusLine, heated</i>			
FLH 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 985 x 832	400V, 3,60 kW
FLH 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 985 x 832	400V, 4,85 kW
FLH 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 985 x 832	400V, 6,10 kW
<b>FocusLine, KALT</b> <i>FocusLine, cold</i>			
FLK 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 985 x 832	230V, 0,68 kW
FLK 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 985 x 832	230V, 0,78 kW
FLK 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 985 x 832	230V, 0,88 kW
<b>CUBE, HEISS</b> <i>CUBE, heated</i>			
DSH CU 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 1057 x 768	400V, 3,75 kW
DSH CU 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 1057 x 768	400V, 4,85 kW
DSH CU 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 1057 x 768	400V, 6,10 kW
DSH CU 71	7 Sektionen 7 sections	2475 x 1057 x 768	400V, 8,60 kW
<b>CUBE, KALT</b> <i>CUBE, refrigerated</i>			
DKT CU 31	3 Sektionen 3 sections	1072 x 1057 x 768 (+370)*	230V, 0,68 kW
DKT CU 41	4 Sektionen 4 sections	1412 x 1057 x 768 (+370)*	230V, 0,78 kW
DKT CU 51	5 Sektionen 5 sections	1752 x 1057 x 768 (+370)*	230V, 1,00 kW
DKT CU 71	7 Sektionen 7 sections	2475 x 1057 x 768 (+370)*	230V, 1,10 kW

\*Höhe des Kompressors. \*Height of compressor.

**Alle heißen Theken auch alternativ mit SmartHeat-Technologie erhältlich.**

*All hot cabinets also available with SmartHeat-technology on request.*

**Die Geräteserien GourmetLine, ClassicLine und CUBE auch in SB-Version erhältlich.**

*The series GourmetLine, ClassicLine and CUBE also available as self-service-version.*



Technische Einzelheiten entnehmen Sie bitte unseren Produktblättern sowie unseren Aufstell- und Installationsanweisungen. *Technical details can be taken from our data sheets or installation manuals.*

UBERT GASTROTECHNIK GMBH  
Gewerbegebiet Ost + Nord | D-46348 Raesfeld | Germany

Tel.: +49 2865 / 602-0  
Fax: +49 2865 / 602-102 bis 106

info@ubert.com  
www.ubert.com

