

HEISSE THEKEN - KALTE THEKEN
Hot And Cold Display Cabinets



HEISS UND KALT KOMBINIERT

Hot And Cold Combined





HEISSES VERKAUFSAKTIV ANBIETEN

OHNE WARENPRÄSENTATION KEIN ERFOLGREICHER VERKAUF. ÜBERALL DORT, WO ES GILT, HEISS ZUBEREITETES AUCH HEISS ZU HALTEN UND VERKAUFSFÖRDERND ZU PRÄSENTIEREN, KOMMEN HEISSE THEKEN VON UBERT ZUM EINSATZ. DURCH DAS INTEGRIERTE DIA-BOARD WIRD DER VERKAUF WIRKUNGSVOLL UNTERSTÜTZT. DIE PRODUKTDIAS GEBEN ZUSÄTZLICHE VISUELLE KAUFANREIZE.

DIE PANORAMA-SCHEIBE GEWÄHRT VOLLE TRANSPARENZ AUF DIE PRODUKTE. RUNDUM. DURCH INNEN VERSPIEGELTE SCHIEBETÜREN ERGIBT SICH EINE EFFEKTVOLLE VERDOPPELUNG DER PRÄSENTATIONSFLÄCHE UND EINE OPTIMALE DARSTELLUNG DER PRODUKTE. DIE HEISSE THEKE ERMÖGLICHT IHNEN DIE BEVORRATUNG FÜR STOSSZEITEN, DAMIT SIE IN KÜRZESTER ZEIT VIELE SAFTIGE GRILLPRODUKTE VERKAUFEN KÖNNEN.

DER CLOU IST DAS PERFEKTE DIA-MENÜ-BOARD, DAS SICH IDEAL ZUR PRODUKT- UND PREISAUSZEICHNUNG EIGNET. DIE THEKEN SIND MIT ODER OHNE DIA-BOARD LIEFERBAR. EINE UMRÜSTUNG IST JEDERZEIT MÖGLICH. FÜR UBERT-PRÄSENTATIONSTHEKEN SIND WERBEWIRKSAME PRODUKT-DIAS FÜR EINE GROSSE ANZAHL VON FOOD-PRODUKTEN ERHÄLTlich.

Active selling of hot foodproducts

Successful selling comes with proper presentation. Wherever food has to be kept hot and presented in an attractive way, that is where Ubert Hot Display Cabinets are needed. The Ubert built-in picture display board is an effective aid for selling. Attractive product pictures motivate the customer to purchase.

The large scale and the panoramic windows emphasize the products' visual appeal. With a Hot Display Cabinet you can satisfy your customers needs immediatly for grilled and appetizing food.

The highlight of the unit is the perfect picture of the display board. Ubert Hot Display Cabinets can be supplied with or without this display. Their slides are easily interchangeable. Effective product-slides for all kind of foodproducts are available for Ubert Presentation-Display Cabinets. The picture display-board is ideal for showing prices and products.



LEICHT AUSWECHSELBARE PRODUKT-DIAS.

Easy interchangeable product-slides.



MODELL HT 700 DB FÜR ZWEI 1/1 GN-SCHALEN.
 Model HT 700 DB with two sections of 1/1 GN.

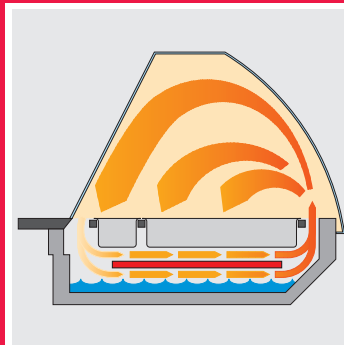
TECHNIK UND QUALITÄT

MIT PRÄSENTATIONSTHEKEN VON UBERT GEHEN SIE KEINE KOMPROMISSE EIN, DENN QUALITÄT VERKAUFT SICH BESSER! DIE HEISSEN THEKEN SIND AUF DEM NEUESTEN STAND MIT PERFEKTER HEISSHALTETECHNIK. EIN IDEALES HEISSHALTEKLIMA, DAS NICHT ZU FEUCHT UND NICHT ZU TROCKEN IST. MILDE, ROTIERENDE HEISSLUFT MIT ANGEREICHERTER LUFTFEUCHTIGKEIT HÄLT DIE PRODUKTE FRISCH. DIESES PRINZIP DER KLIMAKONVEKTION IST BEWÄHRT. DIE TEMPERATUR WIRD THERMOSTATISCH GESTEUERT UND KONSTANT GEHALTEN. EINGELEGTEN WAREN WERDEN SOWOHL VON OBEN ALS AUCH VON UNTEN BEHEIZT. HELLE, EFFEKTIVOLLE AUSLEUCHTUNG DURCH SPEZIALLICHT. EIN EXKLUSIVES, FÜR UBERT ENTWICKELTES, ROBUSTES QUARZGLAS MACHT DIE PANORAMA-SCHEIBE SICHER, AUCH BEI HÖHEREN TEMPERATUREN.

Technology and quality

Ubert's Presentation Display Cabinets - without any compromise on quality. The Hot Display Cabinets are designed and manufactured to the latest state of technology.

The perfect climate for all food being held is neither too dry nor too moist. Gently circulating, heated air, conditioned with the right moisture content keeps products fresh. This principle of climate convection increases the holding duration and enhances the quality retention of the product. The temperature is thermostatically controlled to keep a constant level. Food in the cabinet is heated both from above and from below. Ultra bright illumination accents the appeal of your products. Ubert Hot Display Cabinets are made of stainless steel. All outer surfaces are smooth and easy to clean. All inner components can be removed for cleaning.



SPEZIELLE ROHRHEIZKÖRPER FÜR HOHE WASSERVERDUNSTUNG BEFEUCHTEN DIE KONTROLLIERTE LUFT. DAS KONSTANTE HEISSHALTE-KLIMA GARANTIERT LANGE PRÄSENTATIONSZEITEN BEI GERINGSTEM QUALITÄTSVERLUST.

Special tubular heating-elements for high water vaporisation humidify the controlled air. Constantly, the heated humidified climate guarantees long presentation times with minimum quality loss.

HEISSE THEKEN VON UBERT

Hot Display Cabinets By Ubert



MODELL HT 1100 DB FÜR DREI 1/1 GN-SCHALEN.

Model HT 1100 DB with three sections of 1/1 GN.

KALTE THEKEN VON UBERT

Cold Display Cabinets By Ubert



COLD DISPLAY MIT STECKFERTIGER UMLUFTKÜHLUNG

FRISCH GEKÜHLT SCHMECKT'S BESSER. DER TREND GEHT HIN ZU SALATEN UND LEICHTEN, GEKÜHLTEN SPEISEN. DIE KALTEN THEKEN VON UBERT BASIEREN AUF DER GLEICHEN BEWÄHRTEN KONSTRUKTION DER HEISSEN THEKEN. KALTE UND HEISSE THEKEN SIND IDEAL KOMBINIERBAR. ALLE KALTEN THEKEN ERREICHEN BEI +25°C UMGEBUNGSTEMPERATUR EINE KÄLTELEISTUNG VON +4°C BIS +7°C. OPTIMALE PRÄSENTATION DER WARE DURCH VOLLE TRANSPARENZ DER PANORAMASCHEIBE. LEICHT AUSWECHSELBARE PRODUKT-DIAS. KOMPLETT INTEGRIERTES MENÜ-BOARD.

ZUBEHÖR

UBERT GASTROTECHNIK BIETET ZU ALLEN HEISSEN- UND KALTEN THEKEN DAS GEWÜNSCHTE ZUBEHÖR FÜR DIE VERSCHIEDENSTEN EINSATZBEREICHE AN: MENÜ BOARDS MIT DIA-BILDMOTIVEN, ZWISCHENROSTE, GN-BECKEN, UNTERGESTELLE IN STANDARDABMESSUNGEN ODER AUCH SONDERANFERTIGUNGEN.

SERVICE

IM MITTELPUNKT UNSERER KONZEPTION STEHT UNSER SERVICE. WIR HABEN VIEL ZEIT, ARBEIT UND KOSTEN AUFGEWANDT, UM UNSERE HEISSEN UND KALTEN THEKEN FÜR DEN HARTEN, TÄGLICHEN EINSATZ ZU KONSTRUIEREN. ABER TROTZ ALLER SORGFALT KÖNNEN MASCHINEN EINMAL AUSFALLEN. IN DIESEM FALL STEHT IHNEN EINE ÜBER JAHRZEHNTE AUFGEBAUTE KUNDENDIENST-ORGANISATION ZUR VERFÜGUNG. DIE KUNDENDIENSTMONTURE WERDEN IN UNSEREM UNTERNEHMEN GESCHULT UND SIND BEKANNT FÜR SCHNELLE REAKTIONSZEITEN. IN EINEM AUSFÜHRLICHEN SERVICE-HANDBUCH FINDET MAN SCHNELL DAS DEFEKTE TEIL. ERSATZTEILE WERDEN TÄGLICH UND BLITZSCHNELL VERSANDT.

Cold Display Cabinets - with a constant convection cooling

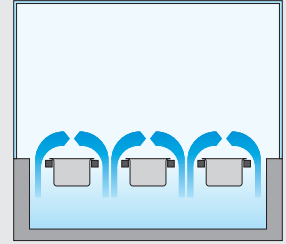
Things taste better when they are kept cool. The trend these days is more and more towards salads and light, cold dishes. Ubert Cold Display Cabinets are made to the same high standards and to the same technology as the Hot Display Cabinets. Hot and Cold Display Cabinets - the ideal combination. At an ambient temperature of +25°C all Cold Display Cabinets provide an operating range between +4°C and +7°C. Optimum presentation is provided by the broad panoramic display panes. Product film slides can be changed in a few seconds. Fully integrated picture board.

Accessories

Ubert Foodservice Equipment offers the following options for the Hot and Cold Display Cabinets: Picture display boards, extra shelf, cutting board, GN-pans, standard or customized base-constructions are available.

Service

The focus of our conception is on the service we provide. We have spent a lot of time, money and efforts to ensure that our Hot and Cold Display Cabinets meet the high and daily demands of serving food freshly prepared. But should the case of any disturbance in the device arise, please contact our excellent after-sales service organization which is always at your disposal and famous for being well-trained and reacting very fast. Our comprehensive service manual covers all sections of the device.



DIE KALTE, KLIMATISIERTE LUFT HÄLT DIE FOODPRODUKTE FRISCH UND ANGENEHM KÜHL. AUCH OHNE SCHIEBESCHEIBEN SIND ALLE FOODPRODUKTE DURCH DEN KLIMASCHLEIER GESCHÜTZT.

The cold, conditioned air keeps the food products fresh and pleasantly cool. Even without sliding glass doors all food products are protected by the climatic air curtain.



KALTE THEKE MIT INTEGRIERTER KÄLTEMASCHINE (KTI-MODELL).
Cold display cabinet with integrated cooling aggregate (model KTI).



KALTE THEKE MIT UNTERGEBAUTER KÄLTEMASCHINE (MODELL KT 1100 DB).
Cold display cabinet (model KT 1100 DB) with cooling aggregate in base frame.



KALTE THEKE, OHNE DIA-BOARD, MIT UNTERGEBAUTER KÄLTEMASCHINE (MODELL KT 1100).
Cold display cabinet (model KT 1100) without slide-board, with cooling aggregate in base frame.

UBERT GASTROTECHNIK GMBH

GEWERBEGEBIET OST + NORD

D-46348 RAESFELD / GERMANY

TEL. (49) 0 28 65 / 602-0

FAX (49) 0 28 65 / 602-102 BIS 106

WWW.UBERT.COM

INFO@UBERT.COM

FOODSERVICE EQUIPMENT · GASTRONOMIE-OBJEKTE

HEISSE THEKEN

Hot Display Cabinets

MODELL

Model

ABMESSUNGEN IN MM (BxTxH)

Dimensions in mm (WxDxH)

ANSCHLUSSWERTE

Connected Loads

HT 700 / HT 700 DB

730 x 755 x 520

2,8 KW, 230 V

HT 1100 / HT 1100 DB

1070 x 755 x 520

4,2 KW, 400 V

HT 1400 / HT 1400 DB

1410 x 755 x 520

5,6 KW, 400 V



c



KALTE THEKEN

Cold Display Cabinets

MODELL

Model

ABMESSUNGEN IN MM (BxTxH)

Dimensions in mm (WxDxH)

ANSCHLUSSWERTE

Connected Loads

KT 700 / KT 700 DB

730 x 755 x 520 (890)*

0,31 KW, 230 V

KT 1100 / KT 1100 DB

1070 x 755 x 520 (890)*

0,42 KW, 230 V

KT 1400 / KT 1400 DB

1410 x 755 x 520 (890)*

0,44 KW, 230 V

*HÖHE INKLUSIVE KÜHLAGGREGAT.

** Height including cooling aggregate.*

ALLE KALTEN THEKEN SIND AUCH MIT INTEGRIERTEM KÜHLAGGREGAT LIEFERBAR.

All Cold Display Cabinets also available with integrated cooling aggregates.



c



EINFACHE BEDIENUNG UND LEICHTE HANDHABUNG.

Easy handling and operation.



PERFEKTE PRODUKTQUALITÄT DURCH TECHNISCHE ÜBERWACHUNG.

Perfect food-quality via technical monitoring.



LEICHTE REINIGUNG DURCH GELUNGENE DETAILLÖSUNGEN.

Easy cleaning through brilliant solutions to details.