

CONVEX® DIE ROTISSERIE

CONVEX® THE ROTISSERIE



INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG

INNOVATIVE · HIGH-PERFORMANCE · RELIABLE



CONVEX® DIE NEUE GENERATION

THE NEW GENERATION



Gegrilltes Geflügel ist gesund und liegt im Trend einer modernen Ernährung.

Grilled poultry is healthy and is fully in line with today's trend towards balanced nutrition.



DIE NEUE GENERATION

Die neue CONVEX®-Rotisserie mit innovativer Technik und vorbildlichem Design - die neue Generation. Die richtungweisende CONVEX®-Rotisserie ist das Resultat realisierter Kundenwünsche, unseres hohen Anspruches und unser über 50-jährigen Erfahrung. CONVEX® für „Visual Cooking & Merchandising.“

GRILLING IS WHERE THE FUTURE LIES

The new generation CONVEX®-Rotisserie combines innovative technology with an outstanding design. The trendsetting CONVEX®-Rotisserie is the result of over 50 years experience in the industry. CONVEX® means "Visual Cooking & Merchandising."

VISUAL MERCHANDISING XXL

VISUAL MERCHANDISING XXL



KAUFENTSCHEID AM POINT OF SALE

Der Trend zu erlebnisorientiertem Einkauf steht erst am Anfang seiner Entwicklung. Der Konkurrenzdruck wird weiter zunehmen, daher wird Visual Merchandising und POS Marketing immer wichtiger. 70% aller Käufe werden am Point of Sale impulsiv entschieden. Die CONVEX®-Rotisserie für optimales Visual Merchandising direkt am Point of Sale.

IMPULSE BUYING AT POINT OF SALE

In a highly competitive market, visual merchandising and POS marketing will become more and more important. 70% of all purchases will be decided impulsively at the Point of Sale. The CONVEX®-Rotisserie for optimum visual merchandising directly at point of sale.

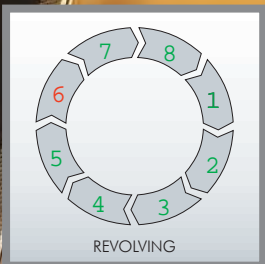
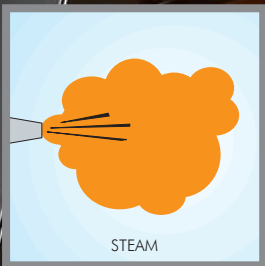
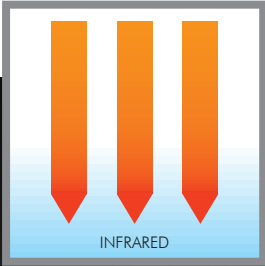


UBERT bietet für alle Modelle der CONVEX®-Serie Wärmeschränke der Reihe Hot Base im passenden Design. Kombiniert mit der entsprechenden Rotisserie bilden sie eine Präsentation, die keinen zusätzlichen Platz benötigt. Beide zusammen sichern eine bessere Auslastung der Geräte.

For all models of CONVEX®-Rotisserie UBERT offers Hot Bases in identical design. In combination with the rotisserie they create a presentation, that does not require extra space. Both units together guarantee for improved utilization.

TECHNISCHE HIGHLIGHTS

TECHNICAL HIGHLIGHTS



3 HEIZSYSTEME IN EINEM GERÄT

Infrarot zur optimalen Bräunung. Konvektion für schnelleres und gleichmäßigeres Garen. Dampf für saftigere Produkte und deutlich längere Warmhaltezeiten.

REVOLVING- UND CHARGENGRILLEN

Je nach Bedarf Wahl zwischen den beiden Grillsystemen. Revolvinggrillen durch computerkontrolliertes Spieß-Management.

CLEAN-SUPPORT

Einzigartiges, computergesteuertes Reinigungsprogramm, das vor allen Dingen dort am stärksten wirkt, wo die Reinigung am schwierigsten ist: im Bereich des Hauptlüfters und der Heizelemente.

COMPUTER-TECHNIK

Updatefähiger Mikroprozessor. Intuitive Bedienung durch Klarschrift-Display.

DOPPEL-GLASTÜREN

Konvexe Doppel-Glastüren für perfekte Produktpräsentation „Show and Sell.“

WEITERE FEATURES UND BENEFITS

Einzigartig: effizientes und geschlossenes 4-Kanalkonvektionssystem. Serienmäßig mit Kerntemperaturfühler. Patentierte, statische Komfort-Warmhaltefunktion mit Luftbefeuchtung und last but not least – futuristisches design.

3 HEATING SYSTEMS IN ONE UNIT

Infrared for optimum browning. Convection for faster and even cooking. Steam for juicier products and significantly longer holding times.

REVOLVING AND BATCH GRILLING

Choice between revolving- and batch grilling by computer controlled spit management.

CLEAN-SUPPORT

Unique, computer controlled clean support program which is most efficient in an area where cleaning is normally extremely difficult: In the area around the main fan and the heating elements.

COMPUTER TECHNOLOGY

Updatable microprocessor.

DOUBLE-GLAZED DOORS

Convex double-glazed doors for perfect product presentation - "Show and Sell".

MORE FEATURES AND BENEFITS

The closed "Four Stream Convection System" is unique and very effective. Equipped with core temperature probe as standard, patented, holding mode with static heat and humidified air and, last but not least, a futuristic design.

CONVEX® COMPUTERSYSTEM CCS

CONVEX® COMPUTERSYSTEM CCS



Das CONVEX®-Computersystem CCS für höchste Funktionalität bei einfachster Bedienung. Das ist die Garantie für beste Grillresultate - auch ohne intensives Personaltraining. Bedienergeführtes, mehrsprachiges Klarschrift-Display. Für jede Funktion separate Bedientaste - keine Doppelfunktionen. Spieß-Management durch Informationscenter. Digitale Korrekturanweisungen bei Bedienfehlern. Die CONVEX®-Rotisserie ist manuell wie auch computergesteuert zu bedienen.

CONVEX® computer system CCS means optimum performance is simple to achieve. Best cooking results even without intense staff training. On-screen display showing which program is currently in use or what the operator has to do next (available in different languages). For each grilling process there is a dedicated sensor key to avoid confusion with programming the rotisserie. The grilling time for each spit in the rotisserie can be programmed via the on-screen display panel. If an error occurs, i.e. the door is left open for longer than 1 minute, the operator is advised which corrective measures to take. The CONVEX®-Rotisserie can be operated either manually or in computer mode.



Spieß-Management
Spit management



Bedienführung
User guided read out

FUNKTIONELLE AUSSTATTUNGSDetails

FUNCTIONAL DETAILS



Ergonomische, ovale Griffstangen
Ergonomic, oval handle.



Alle Innenteile der Rotisserie können leicht und ohne zusätzliche Werkzeuge entnommen werden.

All inner parts of the rotisserie can be removed easily and without additional tools.



Die Türen der Rotisserie haben Doppelverglasung, um minimalen Wärmeverlust zu garantieren und die Aussentemperatur des Glases gering zu halten.

The doors of the rotisserie provide double-glazing to minimize energy loss and to keep the outer glass-temperature on the lowest level.



AirClean ist die effektive Luftreinigungsanlage zum direkten Aufsatz auf die CONVEX®-Rotisseries. Das Filtersystem funktioniert serienmässig über Aktivkohle. Sie ist auch dort einsetzbar, wo keine Abluft vorhanden ist. Die Stromversorgung erfolgt direkt über die Rotisserie, d.h. das Gerät arbeitet automatisch und dazu extrem leise.

AirClean is the effective air-cleaning device to be placed directly on all CONVEX®-Rotisseries. As a standard its air-filtration works via active charcoal. It can be used even in places where no exhaust systems are installed. Power is supplied directly through the rotisserie, that means the unit works fully automatic and extremely silent.



VIELSEITIG UND KOMFORTABEL

Geeignetes Zubehör für unterschiedlichste Grillprodukte. Problemloses einsetzen und entnehmen aller Spieße. Leichtgewichtige Innenteile, einzeln und ohne Werkzeuge entnehmbar. Geringster Reinigungsaufwand mit optionalem Clean-Support. CONVEX®-Rotisserie mit internationaler Vertriebs- und Serviceorganisation. Training und Schulung weltweit durch UBERT-Vertriebspartner.

VERSATILE AND CONVENIENT

Accessories available for different products. All spits easily inserted and removed. The inner components are lightweight and removable without any tools. UBERT have a network of international distributors and service agents providing technical and sales support, together with service backup.



Hervorragende und gleichbleibende Grillergebnisse dank computergesteuerter Garprozesse.

Excellent and consisting food product quality thanks to computerized cooking processes.

CONVEX® ROTISSERIEN CONVEX® ROTISSERIES

Modell <i>Model</i>	Hähnchen Kapazität <i>Chicken Capacity</i>	Diverses Grillgut <i>Grilled meats</i>	Maße (BxTxH mm) <i>Dimensions (WxDxH mm)</i>	Anschlusswerte <i>Connected loads</i>	Doppelspieße <i>Double spits</i>
RT 506 CC	24-30	Bis zu 50 kg	800 x 695 x 875 Höhe + 40 mm Füße	6,00 KW, 400V	6
RT 506 DE	24-30	Bis zu 50 kg	800 x 695 x 875 Höhe + 40 mm Füße	6,00 KW, 400V	6
RT 512 CC	48-60	Bis zu 100 kg	800 x 695 x 1750 Höhe + 115 mm Rollen	12,00 KW, 400V	12
RT 512 DE	48-60	Bis zu 100 kg	800 x 695 x 1750 Höhe + 115 mm Rollen	12,00 KW, 400V	12
RT 508 CC	40-48	Bis zu 85 kg	1000 x 885 x 1020 Höhe + 40 mm Füße	11,10 KW, 400V	8
RT 508 DE	40-48	Bis zu 85 kg	1000 x 885 x 1020 Höhe + 40 mm Füße	11,10 KW, 400V	8
RT 516 CC	80-96	Bis zu 170 kg	1000 x 885 x 2040 Höhe + 135 mm Rollen	22,20 KW, 400V	16
RT 516 DE	80-96	Bis zu 170 kg	1000 x 885 x 2040 Höhe + 135 mm Rollen	22,20 KW, 400V	16

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

