

Erleben mit allen Sinnen.

Experience for all the senses.



CONVEX® COMBI-TOWER CKT2000

CONVEX® Combi-Tower CKT2000

Das Duo für Trendsetter.

The duo for trendsetters.



DER TREND ZUM AUSGEWOGENEN MENÜ NIMMT RASANT ZU.

Jeder der mit „Visual Cooking“ Umsätze machen will, muss sich darauf einstellen, dass seine Kunden höchste Speisenqualität erwarten, die dazu ansprechend präsentiert wird. Dabei wird das Angebot eines kompletten Menüs im Gegensatz zu einzelnen, parallelen Produkten immer wichtiger. Der Supermarktkunde ist anspruchsvoller und gesundheitsbewußter geworden. Ansprechend präsentiert und auf den Punkt abrufbar, kann das Menü überall dort an Ort und Stelle angeboten werden, wo Publikumsverkehr herrscht - denn über 70% der Kaufentscheidungen fallen spontan am Point of Sale. Mit dem neuen CONVEX® Combi-Tower CKT2000 bietet UBERT genau den Visual Merchandiser, der diesen Anforderungen gerecht wird - vor den Augen der Kunden - ein komplettes Menü - in höchster Qualität.

The trend towards a balanced menu is rapidly increasing.

All of a sudden, the complete meal is the coming trend! Top quality ingredients, perfectly presented, these are the expectations of demanding customers. Anyone aiming to increase sales by 'Visual Cooking' must equip themselves accordingly. The supermarket customer has become more demanding and health conscious. Complete meals, mouth-wateringly presented and instantly available, placed at any high frequency location - because over 70% of all purchasing decisions are made spontaneously at the point of sale. With the CONVEX® Combi-Tower CKT2000, UBERT offers the perfect visual merchandising tool to meet these requirements - fresh, right in front of the customers - a complete meal - in the highest quality.





CONVEX® COMBI-TOWER CKT2000

Eine effiziente Verbindung.

A perfect combination.



ROTISSERIE UND COMBI-DÄMPFER - ZWEI ERFOLGSSPEZIALISTEN.

Design, Technik und Funktion - beim CONVEX® Combi-Tower CKT2000 sind Rotisserie und Combi-Dämpfer perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rotisserie liefert das perfekte Grillprodukt, mit krosser Haut, saftigem Fleisch und dem unnachahmlichen Geschmack. Die kontinuierliche Drehung der Grillprodukte ist deshalb nicht nur optisch sehr ansprechend, sondern sorgt für eine goldbraune Färbung und deutlich weniger Gewichtsschwund. Der Combi-Dämpfer mit allen gängigen Betriebsarten liefert die ergänzenden Beilagen, schonend und vitaminerhaltend gegart, oder auch regeneriert. Durch eine elektronische Steuerung werden Klima und Feuchte im Garraum optimal reguliert. Insgesamt acht Längseinschübe in der Größe 1/1 GN sorgen für maximale Kapazitäten. Bis zu 15% weniger Energieverbrauch im Vergleich zur bisherigen CONVEX® und eine Garzeit von unter einer Stunde dokumentieren die technische Innovationskraft von UBERT. Der CONVEX® Combi-Tower CKT2000 - eine Erfolgskombination für Spitzenergebnisse in Speisenqualität und Kundenzufriedenheit.



CONVEX®-Rotisserie RT616
Wie alle anderen Durchreiche - Rotisseries von UBERT gibt es auch die neue RT608 als doppelstöckige Version. Damit verfügt der Kunde über zwei attraktive und selbstreinigende Verkäufer, die eine Kapazität von z.B. 80 Hähnchen in weniger als einer Stunde liefern, auch hier auf kleinstmöglicher Standfläche.

CONVEX®-Rotisserie RT616
Like all other pass-through-rotisseries from UBERT the new RT608 is available in double-stacked version. This gives the customer two appealing and self-cleaning merchandisers cooking up to 80 birds e.g. in less than one hour - again, on a very small footprint.

Rotisserie and combi-oven - Two outstanding specialists.

Design, technology and function - the CONVEX® Combi-Tower CKT2000, combines rotisserie and combi-oven in perfect harmony. The rotisserie cooking succulent grilled products, with crispy skin, juicy flesh and inimitable taste. The continuous rotation of the grill is not only visually appealing, but also helps to create golden brown products with significantly less weight loss.

The combi-oven, equipped with all the established operating modes supplies side dishes, gently cooked, preserving vitamins or simply regenerated. A computerized control ensures air and moisture are optimally regulated during the cooking process. A total of 8 GN 1/1 slots arranged lengthwise for maximum capacity. Up to 15% less energy consumption of the new CONVEX®-Rotisserie RT608 compared to the previous CONVEX® and up to 10 minutes saved per cooking cycle once again demonstrates the innovative power of UBERT. The new CONVEX® Combi-Tower CKT2000 - a winning combination of food quality and customer satisfaction.



Die neue CONVEX®-Rotisserie RT608
mit automatischer Selbstreinigung

Ausgestattet mit 3 Heizsystemen
in einem Gerät:

1. Infrarot zur optimalen Bräunung.
2. Konvektion für schnelles und gleichmäßiges Garen.
3. Dampf für saftigere Produkte.

*The new CONVEX®-Rotisserie RT608
with automatic self-cleaning*

Three heating systems in one unit:

1. Infrared for optimum browning.
2. Convection for fast, even cooking.
3. Steam for juicier products.



CONVEX®-Combi-Dämpfer
mit automatischer Selbstreinigung

- Für die Betriebsarten Dampf, Kombination, Heißluft, Regeneration.
- 8 Ebenen (Längseinschub) für je 1/1 GN
- Tray Control
- Kontrollierte Klima/Feuchteregulierung

*CONVEX®-combi-oven
with automatic self-cleaning*

- For the operating modes steam, combination, hot air, regeneration.
- 8 GN 1/1, lengthwise
- Tray control
- Climate control



Große Darbietung auf kleinster Fläche.
Grand performance with a modest footprint.



**DIE PRAXIS VERLANGT NACH
LÖSUNGEN - UBERT FINDET SIE!**

Jeder Quadratmeter Gewerberaum ist kostbar und muss so effizient wie nur möglich genutzt werden.

Auf unvergleichlich kleiner Grundfläche bietet der CONVEX® Combi-Tower CKT2000 komplette Menüs in einzigartiger Qualität - vor den Augen der Kunden und in kurzer Zeit. Visual Cooking steht im Vordergrund, denn nur so wird der Kaufreiz ausgelöst.

Die kombinierte Anordnung erspart dem Bediener zudem die sonst üblichen langen Wege zwischen Vorbereitungs-küche und Verkaufsraum.

***The marketplace seeks solutions -
UBERT finds them!***

Each and every square meter of commercial space is precious and must be used as efficiently as possible. With an incomparably small footprint the CONVEX® Combi-Tower CKT2000 offers complete meals of highest quality - quickly and directly in front of the customer. Visual Cooking is the highlight triggering the impulse purchase, and all within the smallest of areas! Finally the combination of equipment avoids long distances between the prep and sales areas.





Kinderleicht zu bedienen.

Brilliantly simple.



Beidseitige Bedienbarkeit mit Durchreichfunktion für kurze Wege und Zeitersparnis. Dazu maximale Hygiene durch Trennung von Vorbereitungsküche und Verkaufsraum, Vermeidung von Kontamination. Türen an der Gerätevorder- und -rückseite erleichtern die Bedienung und sorgen für mehr Flexibilität im Tagesgeschäft.

Double-sided operation with front to back access means less running around, saving time and also ensuring maximum hygiene by separating the prep and sales areas. Doors on both sides of the unit enable easy operation and flexibility during day to day business.



Zur Umrüstung des Geräteinnenraumes lassen sich alle beweglichen Teile ohne Werkzeug einfach entnehmen.

To reconfigure the chamber, all removable parts can be detached without tools.

DIE EINZIGARTIGE LÖSUNG BEGEISTERT TÄGLICH!

Das gesamte Konzept des CONVEX® Combi-Tower CKT2000 ist auf eine praxisingerechte Nutzung und Handhabung ausgelegt. Ob die intuitive Bedienungsführung, niedrige Berührtemperaturen der Doppelglastüren oder auch der optional erhältliche, integrierte Fettwagen - das Arbeiten mit dem CONVEX® Combi-Tower CKT2000 gestaltet sich einfach. Die kombinierte Anordnung und die beidseitige Bedienbarkeit durch Türen an der Vorder- und Rückseite vermeiden die Wege zwischen Vorbereitungsküche und Verkauf. Die konvexen Doppelglasscheiben ermöglichen einen weiteren und besseren Einblick auf das Grillprodukt. Seiner Zeit voraus ist der CONVEX® Combi-Tower CKT2000 auch in puncto Energieeffizienz, erreicht durch kompakte Bauweise und Verkürzung der Aufheiz- und Grill-, bzw. Garzeiten.

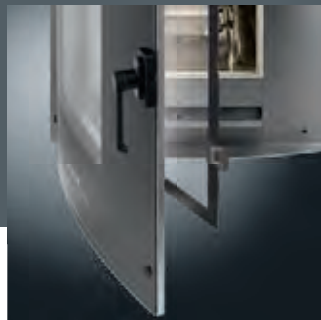
A unique solution, impressing every day!

The whole concept of the new CONVEX® Combi-Tower CKT2000 revolves around practical and user-friendly operation.

Whether you take the sophisticated computer system, the low surface temperatures of the double-glazed doors or the optional fat collection drawer - working with the CONVEX® Combi-Tower CKT2000 is a piece of cake. The combined setup of the CONVEX® Combi-Tower CKT2000 in addition to the double-sided operation avoids long distances between the prep and sales areas. The CONVEX® Combi-Tower CKT2000 is also ahead of its time in terms of energy efficiency, achieved by its compact construction coupled with shorter preheat and cooking times.



Intuitive Bedienungsführung durch Klarschriftdisplay.
Intuitive operator control with easily read display.



Niedrige Berührtemperaturen bei gleichzeitig minimalem Wärmeverlust durch konvexe Doppelglasscheiben.
Low surface temperatures and minimum heat loss thanks to convex double-glazed doors.



Einfaches Software-Update durch USB-Schnittstelle.
Easy software update via USB-slot.



Unauffällig und praktisch: Der optional erhältliche, integrierte Fettwagen.
Discrete and practical: The optional fat collection drawer.



Pure Reinheit.
Spotless purity.



CONVEX® COMBI-TOWER CKT2000 - BEIDE GERÄTE SIND SELBSTREINIGEND!

Absolut einzigartig ist, dass beide Geräte, die CONVEX®-Rotisserie und der Combi-Dämpfer, über das jeweils integrierte und vollautomatische Self-Cleaning-System SC verfügen. Manuelle Reinigungsarbeiten von Hand sind ab jetzt nicht mehr nötig. Dabei denkt die innovative UBERT-Technik mit, denn wird keine Reinigung gefahren, blockiert automatisch der Grillprozess. So ist immer absolute Hygiene garantiert.

CONVEX® Combi-Tower CKT2000 - both units are self-cleaning!

An absolutely unique constellation, both the pass-through rotisserie and pass-through combi-oven of the new CONVEX®-series feature the UBERT automatic self-cleaning system SC. Manual cleaning is now obsolete. Simultaneously, UBERT technology assists the operator: If no cleaning cycle has been completed, the system automatically pauses the grilling function. This ensures that maximum hygiene is sustained.

CONVEX® Combi-Tower CKT 2000 - die weltweit einzige Two-in-One-Lösung/Kombination aus selbstreinigender pass-through-Rotisserie und pass-through-Combi-Dämpfer.

CONVEX® Combi-Tower CKT 2000 - das sind zwei Spezialisten in einem Gerät im gleichen Design. Die Rotisserie als Merchandiser liefert das perfekte Grillprodukt - der Combi-Dämpfer sorgt für die schmackhaften Beilagen. So entsteht ein hochwertiges, komplettes Menü.

Two-in-One - Die Vorteile

- Kombinierte Anordnung für geringsten Platzbedarf. Das vermeidet auch lange Wege zwischen Verkaufsraum und Vorbereitungsküche.
- Weltweit einzigartige Durchreiche-Funktion beider Geräte ermöglicht beidseitige Bedienung von Rotisserie und Combi-Dämpfer und sorgt für maximale Hygiene.
- Self-Cleaning-System SC. Automatisches Selbstreinigungssystem in beiden Geräten für hygienische Sauberkeit und optimale Gerätepflege auch bei intensiver Verschmutzung.
- Konvexe Doppel-Glastüren für perfekte Produktpräsentation, minimalen Wärmeverlust und extrem niedrige Berührtemperaturen.
- Intuitive Bedienerführung durch Klarschrift-Display.
- Software-Update über USB-Schnittstelle.
- Die Rotisserie RT608 mit 15% geringerem Energieverbrauch (gegenüber dem Vorgängermodell RT508).
- Kürzere Garzeiten von unter einer Stunde für Grillhähnchen mit je 1kg Rohgewicht.*
- Programmierbare Klimasteuerung im Garraum für ein perfektes Grillresultat.

(* Die Garzeiten richten sich nach z.B. Größe, Füllung, zu erreichender Kerntemperatur, Öffnungszeiten der Tür, etc.)

CONVEX® Combi-Tower CKT 2000 - The unique two-in-one-solution of pass-through-rotisserie and pass-through-combi-oven.

CONVEX® Combi-Tower CKT 2000 - Two outstanding specialists combined in one unit. The rotisserie does succulent grilled products - the combi-oven supplies tasty side dishes, gently cooked. This creates a complete, upmarket menu.

Two-in-One - The Advantages

- Combined layout means a small footprint and no long distances between the kitchen and point of sale.
- Worldwidely unique pass-through system on both units enables double-sided operation of the rotisserie and combi-oven and ensures maximum hygiene.
- Self-Cleaning-System SC. Automatic self cleaning in both units for hygiene, cleanliness and optimal equipment maintenance.
- CONVEX® glass double doors for perfect product presentation, minimal heat loss and extremely low outside surface temperature.
- Intuitional, user guided read-out.
- Software-Update via USB-port.
- Rotisserie RT608 features 15% less energy consumption (compared to CONVEX® RT508).
- Shorter cooking times of less than one hour for chickens of 1kg gross weight*.
- Programmable climate control for a perfect cooking result.

(*The cooking times depend on e.g. size, stuffing, target core temperature, loading times, etc.)



CONVEX® RT608



CONVEX® RT616



CONVEX® Combi-Tower CKT2000



CONVEX® Combi-Tower CKT2000: oben selbstreinigende Rotisserie RT608, unten selbstreinigender Combi-Dämpfer.

CONVEX® Combi-Tower CKT2000: self-cleaning rotisserie RT608 on top, self-cleaning combi-oven at the bottom.

Modell Model	Hähnchen Kapazität Chicken capacity	Diverses Grillgut Grilled meats	Maße (BxHxD mm) Dimensions (WxDxH mm)	Anschlusswerte Connected loads	Doppelspieße Double spits
CONVEX® Combi-Tower CKT2000	40 - 48 + 8 x 1/1 GN	bis zu 85 kg + 8 x 1/1 GN	1000 x 944 x 2225	24,3 kW, 400 V	8
CONVEX® RT608	40 - 48	bis zu 85 kg	1000 x 944 x 1210	12,3 kW, 400 V	8
CONVEX® RT616	80 - 96	bis zu 170 kg	1000 x 944 x 2225	24,6 kW, 400 V	16

Optional Optional

Fett-Auffangwagen Fat collection drawer

Wasserabfluss links (standardmäßig rechts) Water drain left side (standard: right side)

Hygiene-Abfluss-Set Hygiene drain kit

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

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