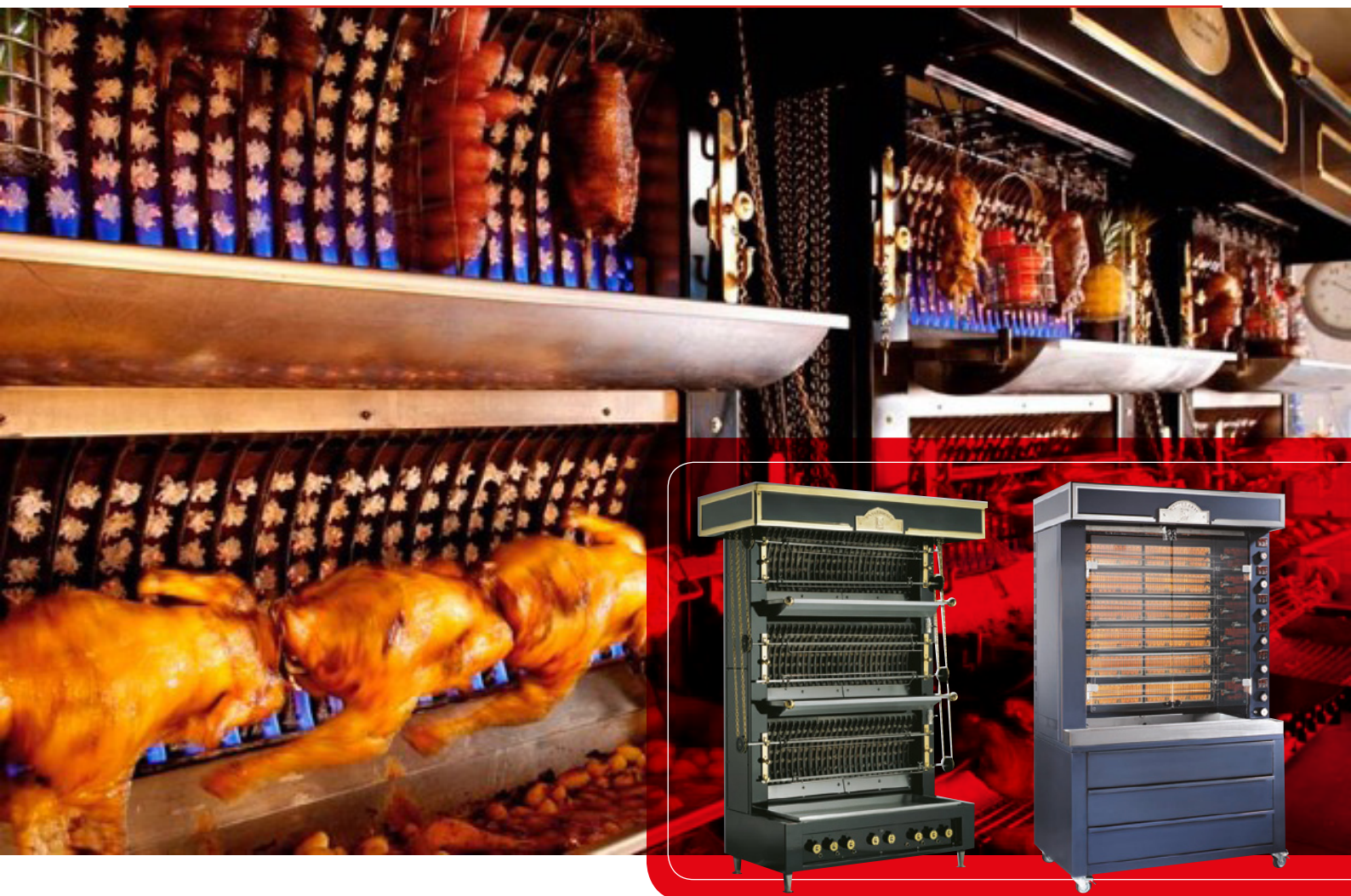


FOODEQUIP

Delicious Hardware



VLAMMENWAND
DE ROTISSERIE



INNOVATIEF | KRACHTIG | BETROUWBAAR

VOUR EN VLAM



VLAMMENWAND-ROTISSERIE TYPE FF 36 >



Van oudsher zijn de mensen gefascineerd door vuur. Gloeiend oplaaiende vlammen geven het grillproduct een onmiskenbare en natuurlijke smaak, geen ander grillsysteem is vergelijkbaar met deze natuurlijke grillmethode - het grillen voor open vuur. Dat is de reden dat overal waar de rotisserie „vuur & vlam“ wordt gebruikt, hogere omzetten worden gerealiseerd.

OORSPRONKELIJK GRILLEN MET VUUR & VLAM

Al meer dan 40 jaar bouwt Ubert de vlammenwand-rotisserie in haar onmiskenbare design. Het basisprincipe dat design voortdurend in ontwikkeling is, laten we hier bewust en consequent buiten beschouwing. Deze serie aantrekkelijke rotisserieën heeft haar vaste klantenkring, die precies dit klassieke uiterlijk van het apparaat waardeert. Het feit dat de rotisserie met open vlammen werkt, stemt vooral overeen met het traditionele

ontwerp van de apparaten. De kettingaandrijving, de gietijzeren verwarmingsribben, de schuiflades: al deze details onderbouwen het authentieke van deze grillapparaten. Desondanks kan de klant zelf meebeslissen over de kleuren en materialen die bij zijn apparaat worden gebruikt. Het kleurenpalet varieert van zwart tot admiraalblauw tot wit. Het beslag en de kettingen kunnen dan in chroom, messing of koper erbij worden gekozen.



VUUR EN VLAM



^ Bedieningselementen in messing voor een hoogwaardige sfeer.

^ Functioneel. De eenvoudig verstelbare spitafstand maakt het mogelijk om ook grote stukken vlees op de grill te garen. Zonder verlies van energie kunnen ook kleinere grillproducten, zoals kwartels en piepkuikens, worden gegrild.

^ Voor elke grill-etage is optioneel de praktische grillkuip verkrijgbaar. Deze is geschikt voor de opvang van het braadvocht of voor het bestrijken van het grillproduct met kruidenmarinade. Maar de grillkuip kan ook gebruikt worden om het product te trancheren en warm te houden of om verschillende vleesproducten apart te houden.



VUUR & VLAM VOOR DEZE ROTISSERIE

Leverbaar in 3 uitvoeringen: klein, medium en groot. Al naargelang de uitvoering verkrijgbaar met 4, 6 of 8 spiesen. In totaal zijn, afhankelijk van de gewenste capaciteit, 9 modellen leverbaar.





^ In combinatie met de krachtige saladette van Ubert rondt u het foodprogramma zinvol af.

SHOW AND SELL

De charco-houtsteengrill is de ideale aanvulling voor het totaalconcept van Ubert, voor de bereiding van allerlei grillproducten, die niet geschikt zijn voor de vlammenwand-grill.

HET SUCCESVOLLE ROTISSERIE-CONCEPT ALS SHOP IN SHOP

Deze verkoopbevorderende formule garandeert de hoogste omzet op een zo klein mogelijk werkoppervlak. De doordachte opstelling van alle apparaten, counter en layout verzekert een optimaal werkverloop op slechts enkele vierkante meters. De rotisserie „vuur & vlam" vormt het centrale punt, met onovertroffen show effect.



BIEDT UW KLANTEN GEWOON MEER



DE CHARCO-HOUTSKOOLGRILL

- gasgestookt
- v-roosterafzet
- 4 regelbare hittezones met in totaal 12 rijen gasbranders
- Speciale uitvoering in emaille, uitgerust met messingbeslagen.

< Afbeelding inclusief onderkast met vleugeldeuren.



De Ubert-saladette: voor alles, wat vers en gekoeld moet worden bewaard. Voor een temperatuurmarge van +4°C tot +10°C.



Lekker en eetlustopwekkend - de combinatie van vers gegrilde producten en knapperige groente.

DE IDEALE COMBINATIE VOOR EEN HOGERE OMZET

Bestaat uit de rotisserie „vuur & vlam“, de charco-houtskoolgrill, de saladette en het verhitte draaibare trancheerboard. Een onovertroffen combinatie voor bereiding en presentatie.



^ Het verhitte draaibare trancheerboard: voor het warm houden van braadvlees. De draaibare constructie vergemakkelijkt het trancheren van de stukken vlees en presenteert dit in het zicht van de klant.

OOK INZETBAAR ALS BRAADJUSPAN.

EXPO | DE SUPERMARKTSPECIALIST



Speciaal ontwikkeld voor grill- en deli afdelingen in supermarkten en warenhuizen. Onmisbaar in koopcentra of passages. De EXPO-rotisserie wordt overal gebruikt waar het gaat om grote capaciteiten, flexibiliteit en om perfecte aantrekkelijkheid op een klein werkoppervlak.

De EXPO-rotisserie verenigt de wezenlijke aspecten van het grillen: een efficiënt grillprocédé, grote capaciteit en een aantrekkelijke vormgeving, vooral door de aangename, roodgloeiende infraroodstralers.

UW VOORDELEN

- Unieke, helder brandende infrarood hittebronnen. Hoge attentiewaarde en stimulering van koopimpulsen door warmte-infrarood-straling.
- Behoeftogericht uitrusten en grillen door verstelbare spiesinrichting, optimaal energiegebruik.
- Bediening van de afzonderlijke spiesen door individuele timers.
- De glazen bekleding van de infraroodstralers voorkomt verontreinigingen en vergemakkelijkt het schoonmaken.
- Op verzoek met ruime onderkast met 2 resp. 3 schuiflades voor bevoorrading van geprepareerde grillspiesen en toebehoren.
- Standaarduitvoering in rvs. Tegen meerprijs ook leverbaar in emaille met messing-, chroom- of koperbeslagen.
- Mobiliteit. Alle modellen verrijdbaar met 4 zwenkwielen voorzien van rem.



Elke spiessectie kan afzonderlijk bediend worden met individuele timers.



Optimaal afleesbare digitale aanduidingen, ergonomische draaiknop.

VLAMMENWAND | ROTISSERIE

Model	Capaciteit hele kippen	Maten (l x b x h mm)	Aansluitwaarden	Spiesen
FF 24	20	1120 x 675 x 1515	NWB 20,00kW, 230 V, 0.03kW	4
FF 26	30	1120 x 675 x 2030	NWB 30,00kW, 230 V, 0.03kW	6
FF 28	40	1120 x 675 x 2545	NWB 40,00kW, 230 V, 0.03kW	8
FF 34	32	1450 x 675 x 1515	NWB 30,00kW, 230 V, 0.03kW	4
FF 36	48	1450 x 675 x 2030	NWB 45,00kW, 230 V, 0.03kW	6
FF 38	64	1450 x 675 x 2545	NWB 60,00kW, 230 V, 0.03kW	8
FF 44	44	1780 x 675 x 1515	NWB 40,00kW, 230 V, 0.03kW	4
FF 46	66	1780 x 675 x 2030	NWB 60,00kW, 230 V, 0.03kW	6
FF 48	99	1780 x 675 x 2545	NWB 80,00kW, 230 V, 0.03kW	8

EXPO | ROTISSERIE

Model	Capaciteit hele kippen	Maten (l x b x h mm)	Aansluitwaarden	Spiesen
RT 44 E	35	1370 x 770 x 1045	14,40kW, 400V	7
RT 66 E	55	1370 x 770 x 1375	21,60kW, 400V	11
RT 88 E	75	1370 x 770 x 1705	28,80kW, 400V	15



Voor technische details verwijzen we u graag naar onze productfolders en naar onze opstellings- en installatie-instructies.



VLAMMENWAND DE ROTISSERIE



FOODEQUIP
Delicious Hardware