



CONVEX® DIE ROTISSERIE

The Rotisserie



DIE NEUE GENERATION

The New Generation



DIE NEUE CONVEX®-ROTISSERIE MIT INNOVATIVER TECHNIK UND VORBILDLICHEM DESIGN - DIE NEUE GENERATION.

DIE RICHTUNGSWEISENDE CONVEX®-ROTISSERIE IST DAS RESULTAT REALISierter KUNDENWÜNSCHE, UNSERES HOHEN ANSPRUCHES UND UNSERER 40-JÄHRIGEN ERFAHRUNG.

CONVEX® FÜR „VISUAL COOKING & MERCHANDISING.“

The new generation CONVEX® Rotisserie combines innovative technology with an outstanding design.

The trendsetting CONVEX® Rotisserie is the result of over 40 years experience in the industry.

CONVEX® is "Visual Cooking & Merchandising."



DESIGN FÜR VISUAL MERCHANDISING
Design for Visual Merchandising





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.

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.



DOPPELGLASTÜREN SOFTLINE
Softline Double Glass Doors



ATTRAKTIVE BRÄUNUNG
Attractive Browning

VORSPRUNG DURCH TECHNIK. DAS BEDEUTET:

3 HEIZSYSTEME IN EINEM GERÄT

INFRAROT ZUR OPTIMALEN BRÄUNUNG. CONVECTION FÜR SCHNELLERES UND GLEICHMÄSSIGERES GAREN. DAMPF FÜR SAFTIGERE PRODUKTE.

REVOLVING- UND CHARGENGRILLEN

JE NACH BEDARF WAHL ZWISCHEN DEN BEIDEN GRILLSYSTEMEN. REVOLVINGGRILLEN DURCH COMPUTER-KONTROLLIERTES SPIESS-MANAGEMENT.

CLEAN-SUPPORT

EINZIGARTIGES, COMPUTERGESTEUERTES CLEAN-SUPPORT-PROGRAMM.

COMPUTER-TECHNIK

UPDATEFÄHIGER MIKROPROZESSOR DURCH EPROM-AUSTAUSCH. INTUITIVE BEDIENERFÜHRUNG DURCH KLARSCHRIFT-DISPLAY.

DOPPEL-GLASTÜREN

CONVEXE DOPPEL-GLASTÜREN FÜR PERFEKTE PRODUKTPRÄSENTATION „SHOW AND SELL.“

WEITERE FEATURES UND BENEFITS

EINZIGARTIG: EFFIZIENTES UND GESCHLOSSENES 4-KANAL-CONVEKTIONS-SYSTEM. SERIENMÄSSIG MIT KERNTemperaturFÜHLER. STATISCHE KOMFORT-WARMHALTEFUNKTION MIT LUFTBEFEUCHTUNG UND LAST BUT NOT LEAST - FUTURISTISCHES DESIGN.

Advantage through technique. That means:

3 Heating Systems in one Unit:

Infrared for optimum browning. Convection for faster and even cooking. Steam for juicier products.

Revolving and Batch Grilling

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

Clean-Support

Unique, computer controlled clean support programme.

Computer Technology

Microprocessor update via eprom exchange.

Double-Glazed Doors

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

More Features and Benefits

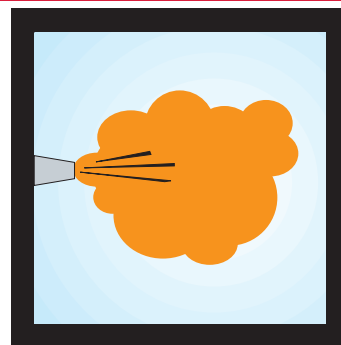
The closed "Four Stream Convection System" is unique and very effective. Equipped with core temperature probe as standard, humidified still air holding function and, last but not least, a modern design.



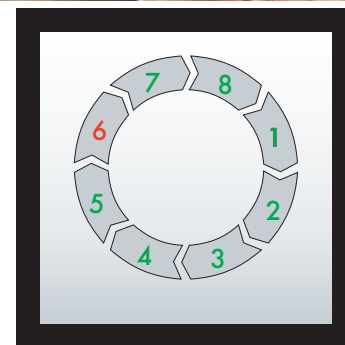
INFRARED



CONVECTION



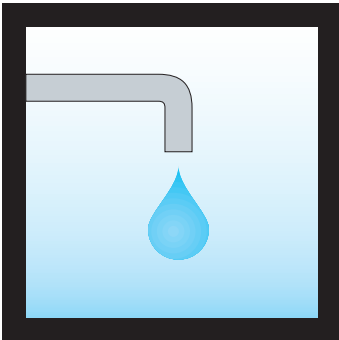
STEAM



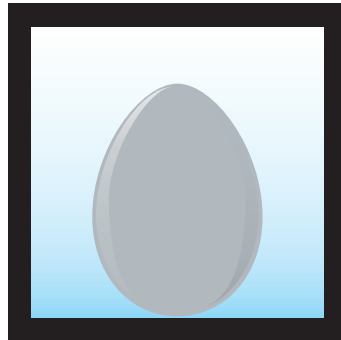
REVOLVING

DIE TECHNISCHEN HIGHLIGHTS

The Technical Highlights



CLEAN-SUPPORT



PRODUCT-DESIGN

CONVEX® COMPUTERSYSTEM CCS

Computer System CCS



DIE **CONVEX**®-ROTISSERIE IST SOWOHL MANUELL ALS AUCH COMPUTERGESTEUERT ZU BEDIENEN.
The **CONVEX**® Rotisserie can be operated either manually or in computer mode.



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.

CONVEX® computer system CCS means optimum performance is simple to achieve. Best cooking results even without intense staff training.

On-screen display showing which programme 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.



BEDIENERFÜHRUNG
User guided read out



SPIESS-MANAGEMENT
Spit Management

FUNKTIONELLE DETAILS

Functional Details



EINZELN, LEICHT ENTNEHMBAR.
Single parts easy to remove.

GEEIGNETES ZUBEHÖR FÜR UNTERSCHIEDLICHSTE GRILLPRODUKTE.
PROBLEMLOSES EINSETZEN UND ENTNEHMEN ALLER SPIESSE.

LEICHTGEWICHTIGE INNENTEILE, EINZELN UND OHNE
WERKZEUGE ENTNEHMBAR. GERINGSTER REINIGUNGS-AUFWAND
MIT OPTIONALEM CLEAN-SUPPORT.

CONVEX®-ROTISSERIE MIT INTERNATIONALER VERTRIEBS- UND
SERVICEORGANISATION. TRAINING UND SCHULUNG WELTWEIT
DURCH VERTRIEBSPARTNER.

*Accessories available for different products. All spits easily inserted
and removed.*

The inner components are lightweight and removable even without tools.

*UBERT have a network of international distributors and service agents
providing technical and sales support, together with service back up.*



SAFTIGERE UND KROSSERE PRODUKTE.
Juicier and crispier products.



ERGONOMISCHE, OVALE GRIFFSTANGE.
Ergonomic, oval handle.

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



DIE **CONVEX**®-ROTISSERIE IST EIN UNVERZICHTBARER BAUSTEIN FÜR ERFOLGREICHE DELI-KONZEPTE. SHOW AND SELL.
The **CONVEX**® Rotisserie is an essential component for successful deli concepts "Show and Sell"