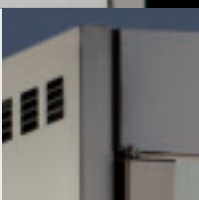
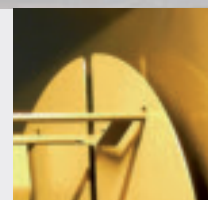
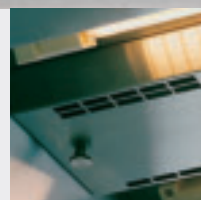




# TopLine DIE ROTISSERIEN

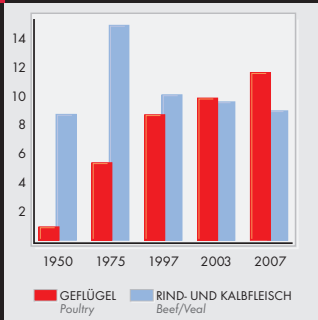
*The Rotisseries*



INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG

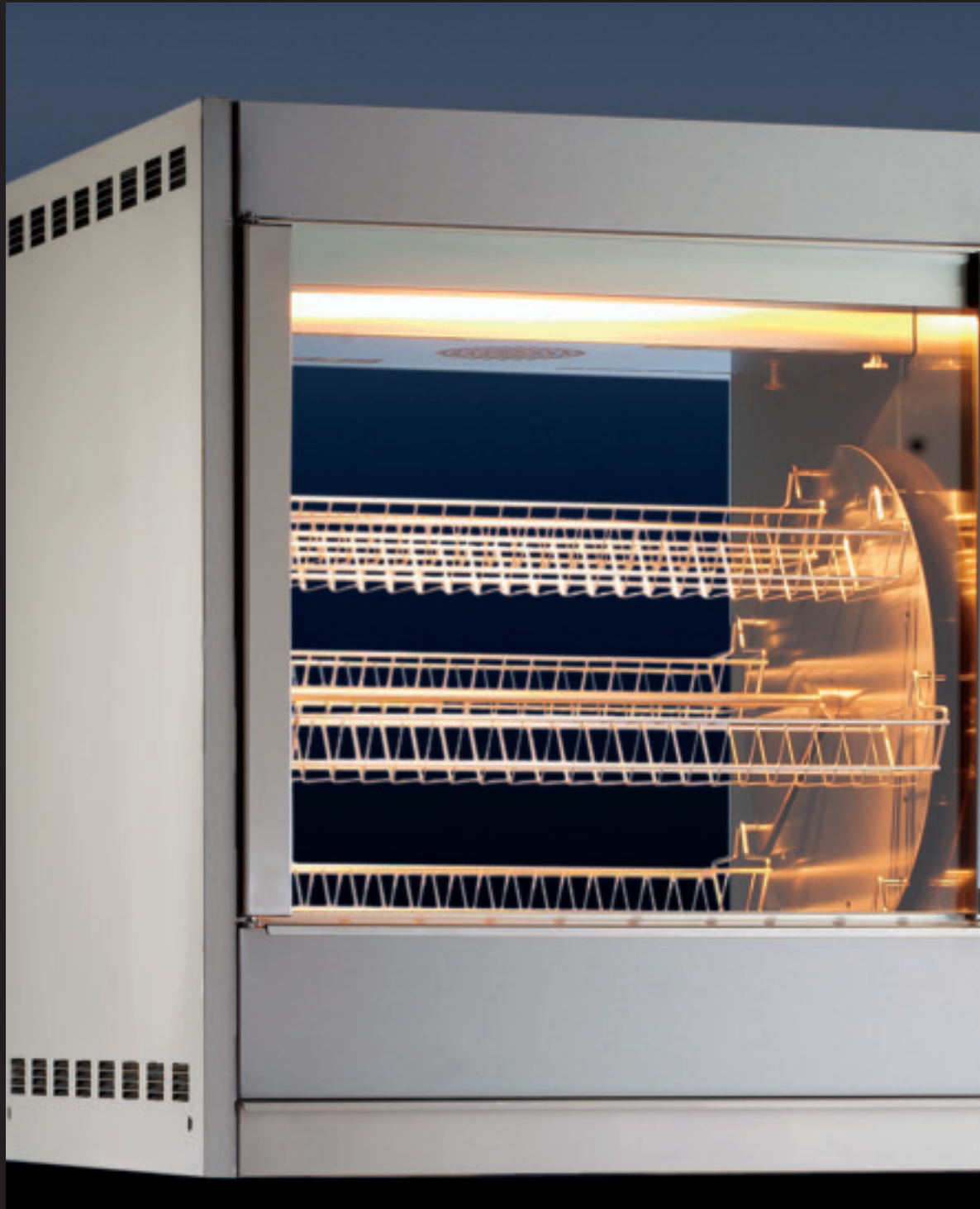
# GRILLEN LIEGT IM TREND - SHOW AND SELL

*Grilling is the Future*



FLEISCHVERZEHR-GEWÖHNEITEN IN DEUTSCHLAND VON 1950 - 2007 IN KG PRO KOPF.

*Meat consumption in Germany 1950 - 2007, kg / per person.*





### **DIE ZUKUNFT GEHÖRT DEM GRILLEN**

GRILLEN, DER SHOOTING-STAR IM FOODSEKTOR IST EIN LEICHTES, NAHEZU RISIKOLOSES UND PROFITABLES GESCHÄFT. MIT LECKEREN GRILLHÄHNCHEN - KALORIENARM, LEICHT BEKÖMMLICH - FOLGEN SIE DEM AKTUELLEN LIFESTYLE-TREND BEI VOLLEM GENUSS. GRILLPRODUKTE LASSEN SICH MIT SALATEN, GEMÜSE, OBST, REIS ETC. VARIANTENREICH, DEN KUNDENWÜNSCHEN ENTSPRECHEND, VARIIEREN. DESHALB SIND GEFLÜGELGERICHTE LUKRATIVE UMSATZTRÄGER MIT ZUKUNFT.

GRILLEN MIT GEWINN

DAS GRILLGUT IST AUSSEN KROSS UND INNEN SAFTIG, DENN BEI DER ZUBEREITUNG IN DER ROTISSERIE TOPLINE ENTSTEHEN NUR GERINGE GEWICHTSVERLUSTE. EINE EIGENSCHAFT, DIE SICH IN DER KASSE POSITIV BEMERKBAR MACHT. GRILLEN IST EIN AUTOMATISCHER ZUBEREITUNGSPROZESS. OHNE ZUSÄTZLICHEN PERSONALEINSATZ WERDEN SPITZENUMSÄTZE ERZIELT. GRILL-ROTISSERIEN FINDEN IHREN EINSATZ IN IMBISS-RESTAURANTS, SUPERMÄRKTEN, WARENHÄUSERN EBENSO WIE IM GRILL-CENTER, FLEISCHERFACHGESCHÄFT, METZGERGESCHÄFT, IM STRASSENVERKAUF ODER IN GASTSTÄTTEN, FAST-FOOD-KETTEN UND IN DER SYSTEM-GASTRONOMIE. UNSERE ROTISSERIEN SIND ANDEREN ZUBEREITUNGSVERFAHREN ÜBERLEGEN. VERLORENE BESTANDTEILE MÜSSEN NICHT DURCH WASSER/DAMPFBESCHWADUNG ERSETZT WERDEN. EIN GEGRILLTES PRODUKT AUS EINER UBERT-ROTISSERIE HAT MEHR GESCHMACK UND DEN BELIEBTESTEN TYPISCHEN, UNNACHAHMLICHEN GRILLCHARAKTER. LAST BUT NOT LEAST: WER GRILLT - WIRBT GLEICHZEITIG FÜR SEINE PRODUKTE! ODER KURZ: „SHOW AND SELL.“

### **Grilling is where the future lies**

*Grilling is the star performer in the food sector, because it is an easy, low-risk and profitable activity. Tasty, low-calorie grilled chicken is perfectly suited to the present trend in favour of healthy eating - and it tastes great. Grilled products go perfectly with salads, vegetables, fruit, rice etc. Rich in variety, they are an effective way of pleasing the customer. It is for this reason that non-fried poultry is set to be the profit-maker of the future.*

*Grilling for profit*

*The grilled product is crispy on the outside and tender and juicy inside with a minimum weight loss, a characteristic which will get your cash register ringing! Plus grilling is an automatic cooking process that will give you top sales volume without additional personnel. Grill-Rotisseries are utilized in fast-food restaurants, supermarkets, department stores and in grill centres, at the butcher for street sales as well as in fast-food chains and fine-dining restaurants. Roasted and grilled products will give you a large health-conscious customers base. Non-fried products are superior as they contain less calories, less fat and taste better - opening up a new health conscious customer base. And last but not least: by grilling your products, you advertise them at the same time. So, "show and sell."*



# ÜBERLEGENE UBERT-GRILLTECHNIK

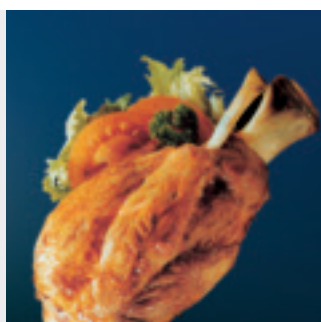
Advanced Ubert grilling technology

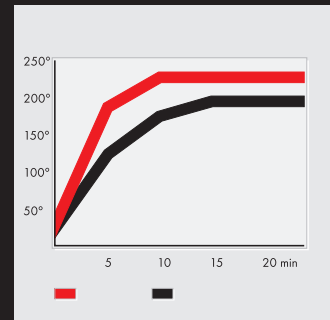
DIE GRILL-ROTISSERIE LÄSST DEN SICHTBAREN GRILLPROZESS MIT VERFÜHRERISCH DUFTENDEM GRILLGUT WIE KEIN ANDERES GERÄT ZUM ERLEBNIS WERDEN. SPEZIELLE QUARZSTRAHLER GEBEN DEM GRILLGUT EIN APPETITANREGENDES GOLDGELBES AUSSEHEN. DAS OFFENE GRILLEN SUGGERIERT DEM KUNDEN DAS GEFÜHL VON FRISCHE UND ANIMIERT ZU WEITEREN IMPULSKÄUFEN. EIN VORTEIL, DER LAUFKUNDSCHAFT ZU STAMMKUNDSCHAFT MACHT.

FAZIT: EINE UBERT-ROTISSERIE IST EIN VERKAUFSAKTIVER VERKÄUFER. EIN MERCHANTISER. EINE MONEY-MAKER-MACHINE. ARGUMENTE, DIE AUCH DIE WELTWEIT GRÖSSTE HÄHNCHEN FAST-FOOD-KETTE ZUM EINSATZ VON UBERT-ROTISSERIEN ÜBERZEUGTE.

*More than any other form of cooking, the Grill-Rotisserie combines product presentation with delicious aromas, creating a unique shopping experience. Through special quartz illumination an appetite-arousing presentation is given. Customers associate the open grill with a feeling of freshness. This stimulates impulse buying and passing customers turn into regular ones.*

*Conclusion: The Ubert Rotisserie is a star seller. A merchandiser and a money maker. These arguments have convinced the world's largest chicken fast food chain to buy Ubert Rotisseries.*





**SCHNELLER TEMPERATURANSTIEG**  
*Faster temperature raising*



UBERT ROTISSERIEN MIT INFRAROT UND KONVEKTION SIND JEDEM ANDEREN GRILLVERFAHREN ÜBERLEGEN. GEGRILLTES SCHMECKT BESSER.

*Thanks to the Ubert cooking technology with infrared and convection food simply tastes better.*

**DAS INNOVATIVE „FOUR-STREAM-CONVECTION-SYSTEM“ ERMÖGLICHT EINE ÖKONOMISCH SINNVOLLE LUFTFÜHRUNG IM GRILL.**  
*The innovative four-stream-convection system provides an economical distribution of airstreams inside the rotisserie.*

# DIE AUSSTATTUNGSDetails

## Functional Details



INTELLIGENTE KONSTRUKTION, DIE ES ERMÖGLICHT, RONDEN, ACHSE, ABTROPFBLECHE UND SPIESSZUBEHÖR OHNE WERKZEUG EINZELN UND LEICHT ZU ENTNEHMEN.

*Disc rotor assembly, shaft, stainless steel drip pans and the spits can all be removed easily without tools.*



SPEZIELLE QUARZSTRAHLER GEBEN DEM GRILLGUT EIN APPETITANREGENDES GOLD-GELBES AUSSEHEN.

*Through special quartz illumination an appetite-arousing presentation is given.*



GRILL RT 305, BESTÜCKT MIT TRUTHAHN UND TURKEYSPIESS.

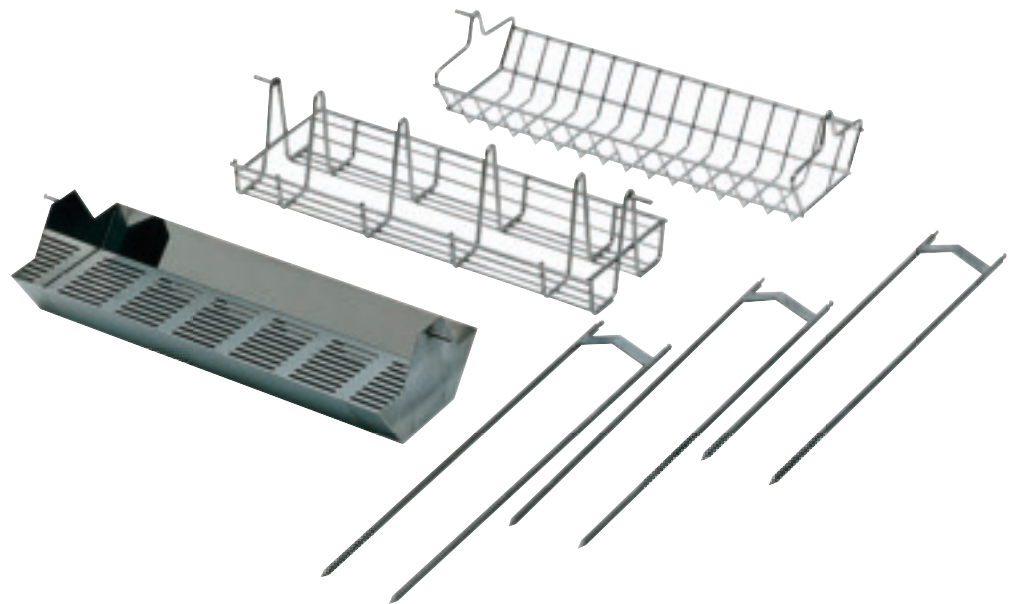
*Grill RT 305, grilling turkey on the spit.*

### TECHNIK DIE BEGEISTERT

AUSGEREIFT DURCH LANGJÄHRIGE PRODUKTIONSERFAHRUNG. AUSGERÜSTET MIT KOMPONENTEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN, HARTEN, GEWERBLICHEN GRILLEINSATZ. BEGEISTERUNG KOMMT AUF, DA SELBST UNTER HÖCHSTER BELASTUNG DIE FUNKTIONSFÄHIGKEIT UND NUTZUNG ÜBER VIELE JAHRE GESICHERT IST. DURCH LANGJÄHRIGE ENTWICKLUNGSARBEIT ENTSTAND EINE INTELLIGENTE KONSTRUKTION, DIE ES ERMÖGLICHT, RONDEN, ACHSE, ABTROPFBLECHE UND SPIESS-ZUBEHÖR OHNE WERKZEUG EINZELN UND LEICHT ZU ENTNEHMEN. GLATTFLÄCHIGE, AUS EDELSTAHL GEFERTIGTE EINZELTEILE GARANTIEREN EINE PROBLEMLOSE REINIGUNG. AUCH DIE GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG IM GRILL VERHINDERT EIN ANBRENNEN UND ERLEICHTERT DIE REINIGUNG. EINE ZEITERSPARNIS, DIE NICHT NUR DAS BEDIENPERSONAL ERFREUEN WIRD. SERIENMÄSSIGE BESTÜCKUNG MIT DOPPELSPIESSEN ODER WAHLWEISE MIT STECKGESTELLEN, GRILLKÖRBN, WANNEN UND EINLEGEROSTEN.

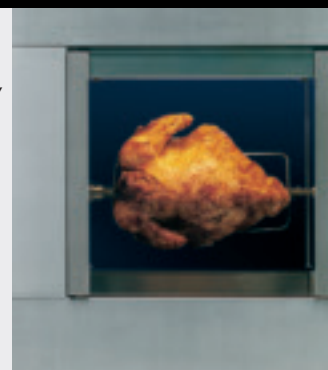
### State-of-the-art-technology

A well developed design benefitting from long term production experience, and equipped with components engineered for professional use in highly competitive commercial areas. Even under the highest pressure you can rely on the performance of Ubert Rotisseries for years to come. Through years of development Ubert Rotisseries have reached an impressive and intelligent level. Thus, the disc rotor assembly, shaft, stainless steel drip pans and the spits can all be removed easily without tools. Smooth, service-free stainless-steel parts ensure easy cleaning. The even heat distribution within the rotisserie prevents food from burning. A time saving which also benefits the rotisserie operator. Standard equipment with double spits or alternatively with wired baskets or chicken baskets, grill pans and grid inserts.



SERIENMÄSSIGE BESTÜCKUNG MIT DOPPELSPIESSEN ODER WAHLWEISE MIT STECKGESTELLEN, GRILLKÖRBN, WANNEN UND EINLEGEROSTEN.

Standard equipment with double spits or alternatively with wired baskets or chicken baskets, grill pans and grid inserts.



# DIE MODELLREIHEN

Range of Models



FÜR DIE NEUE GERÄTEGENERATION GILT DAS MOTTO „EVOLUTION STATT REVOLUTION“. UNTER BERÜCKSICHTIGUNG ALLER BEWÄHRTEN MERKMALE HAT UBERT DIE TECHNIK DER GERÄTE WEITERENTWICKELT UND OPTIK UND DESIGN DEN BEDÜRFNISSEN DES MARKTES ANGEPASST. DURCH DAS NEUE ERSCHEINUNGSBILD SIND UBERT ROTISSERIEN NOCH ATTRAKTIVER UND STÄRKER IN DER PRÄSENTATION. ZAHLREICHE TECHNISCHE VERBESSERUNGEN ERLEICHTERN DAS HANDLING. ANGEFANGEN BEI DER NEUEN BEQUEMEN GRIFFSTANGE BIS HIN ZUR TÜR-STOP FUNKTION. ABER UNVERZICHTBAR BLEIBT DIE FÜR UBERT-ROTISSERIEN TYPISCHE ROTATIONSBEWEGUNG. ALLE WERTVOLLEN ERNÄHRUNGSBESTANDTEILE UND GESCHMACKSTRÄGER BLEIBEN DURCH DIE ROTATIONSBEWEGUNG IM GRILLPRODUKT ERHALTEN. DAHER SIND UBERT-ROTISSERIEN JEDEM ANDEREN GRILLVERFAHREN ÜBERLEGEN.

*„Evolution instead of revolution“ is the principle underlying our new generation of models. Over the years, consistent improvements have increased the efficiency and user-friendliness of our products. Our equipment not only looks great, it is also extremely reliable. Thanks to their new design, our rotisseries are even more attractive and impressive. Many of the technical improvements - such as the door handle or the door stopper - are designed to make life easier for the operator. However, the typical Ubert rotary movement has remained a central element. Thanks to the superior Ubert cooking method, all the valuable nutrients are retained in the food. Food grilled in Ubert systems tastes better and has that highly and unmistakable popular grilling taste.*



ROTISSERIE TOPLINE „BLACK EDITION“: DIE DESIGN-VARIANTE DES GERÄTES BESTICHT DURCH EINE ANSPRECHENDE GERÄTEFRONT IN EDELEM SCHWARZ. DIESE VERSION IST BAUGLEICH MIT DER ÜBRIGEN TOPLINE-SERIE. DAS ATTRAKTIVE DESIGN VERSTÄRKT JEDOCH DAS AKTIVE VERKAUFPOTENZIAL DIESER ROTISSERIE ERHEBLICH. DURCH SEIN VERBESSERTES VISUAL MERCHANDISING WIRKT DAS GERÄT ANZIEHENDER.

*Rotisserie TopLine „Black Edition“: The appealing front of this design-variant is completely arranged in noble black. This version is identical in construction with the standard TopLine-series but its design emphasizes the effective presentation capacity of this unit strongly. Its improved visual merchandising makes the machine look more attractive.*

DIE UMFANGREICHE GERÄTEPALETTE REICHT VOM RT 303 FÜR KLEINE KAPAZITÄTEN BIS ZUM RT 314 FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE. SO STEHT FÜR JEDEN BETREIBER DAS RICHTIGE GERÄT ZUR VERFÜGUNG. DIE ROTISSERIEN RT 307 UND RT 314 ZEICHNEN SICH DURCH SUPERSCHNELLE GRILLZEITEN AUS. DIES ERMÖGLICHT HÖCHSTE GRILLKAPAZITÄT IN KÜRZESTER ZEIT. ALLE GERÄTE SIND MIT UNTERSCHRÄNKEN KOMBINIERBAR.

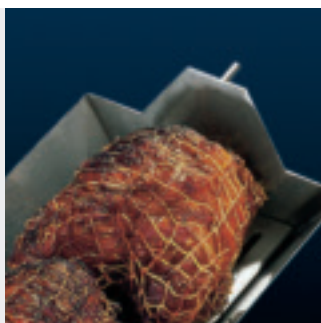
*Our experience has enabled us to develop our rotisserie to the point of perfection. Starting with the low-capacity RT 303 right up to the high-capacity RT 314, our extensive range of products includes the right size for all customers. The RT 307 and RT 314 rotisseries feature super-fast grilling times, maximising grilling capacity by reducing cooking times. All units can be easily combined with our hot bases.*

# DURCHDACHT UND AUSGEREIFT

*Thought-out and fully developed*

AUSGEREIFT DURCH LANGJÄHRIGE PRODUKTIONSERFAHRUNG. AUSGERÜSTET MIT KOMPONENTEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN, HARTEN, GEWERBLICHEN GRILLEINSATZ. DIE ROTISSERIEN DER SERIE TOPLINE BESTECHEN JEDOCH NICHT NUR DURCH TECHNISCHE AUSGEREIFTHEIT SONDERN EBENSO DURCH IHRE GROSSE KAPAZITÄT. DIE GERÄTE ARBEITEN MIT EINER MISCHUNG AUS PERFEKT AUF EINANDER ABGESTIMMTEN KOMPONENTEN UND OPTIMALER ENERGIEAUSNUTZUNG. EIN EINZELNES GERÄT KANN SO, JE NACH GRÖSSE DER HÄHNCHEN, 40-48 IN EINER CHARGE GRILLEN. STELLT MAN ZWEI GERÄTE ÜBEREINANDER, WIE IM BILD RECHTS ZU SEHEN, KANN EIN SOLCHES DOPPELSTÖCKIGES GERÄT MAXIMAL FAST 100 HÄHNCHEN GLEICHZEITIG GRILLEN!

*Well developed design benefitting from long term production experience. Equipped with components engineered for professional use in highly competitive commercial areas. The Rotisseries TopLine are not only remarkable for their technical maturity. They are even more convincing by their huge capacity. The machines are based on the combination of well-concerted components and optimal energy efficiency. A single unit can cook, depending on the size of chickens, up to 40-48 chickens in one load. If you stack two units, which you can see on the picture on the right, the unit is able to cook almost 100 chickens at the same time!*





IN KOMBIVERSION KANN DAS GRILLGUT OPTIMAL UND GUT SICHTBAR PRÄSENTIERT WERDEN. HOT BASE UND ROTISSERIE BILDEN EINE EINHEIT MIT DISPLAYEFFEKT. EINE PRÄSENTATION, DIE KEINEN ZUSÄTZLICHEN PLATZ BENÖTIGT.

*The Hot Base stores goods perfectly while displaying them to customers. The combination of a rotisserie with a Hot Base requires a minimum of space and provides additional storage space.*

**TopLine ROTISSERIEN** *TopLine Rotisseries*

<b>Modell</b> <i>Model</i>	<b>Hähnchen Kapazität</b> <i>Chicken Capacity</i>	<b>Maße (BxTxH mm)</b> <i>Dimensions (WxDxH mm)</i>	<b>Anschlusswerte</b> <i>Connected loads</i>	<b>Doppelspieße</b> <i>Double spits</i>
RT 303 S	12-15	800 x 600 x 845	3,6 KW, 230V	3
RT 303	12-15	800 x 600 x 845	5,0 KW, 400V	3
RT 304	16-20	800 x 600 x 845	5,4 KW, 400V	4
RT 306	24-30	800 x 600 x 845	6,0 KW, 400V	6
RT 312	48-60	1000 x 750 x 1805	12,0 KW, 400V	12
RT 308	40-48	1000 x 750 x 1010	11,1 KW, 400V	8
RT 316	80-96	1000 x 750 x 2135	22,2 KW, 400V	16

**TopLine WARMHALTESCHRÄNKE** *TopLine Hot Bases*

HB 306	800 x 600 x 845	1,7 KW, 230V	6 Roste
HB 308	1000 x 750 x 1010	3,0 KW, 230V	9 Roste

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

WWW.UBERT.COM

INFO@UBERT.COM