

Das DELI-KONZEPT

The Deli-Concept

rotisserie





VERSTÄRKTER IMPULSKAUF DURCH FRISCHE, DEKORATIVE UND APPETITANREGENDE PRÄSENTATION.

Increase of impulse-buying via fresh, decorative and appetizing food presentation.

MIT SEINEN DELI-THEKEN DER SERIE ClassicLine GEHÖRT UBERT SEIT JAHREN ZU DEN GLOBAL PLAYERN IM BEREICH DER PROFESSIONELLEN SPEISENPRÄSENTATION. DIE LISTE DER ZUFRIEDENEN KUNDEN GEHT VON EINZELNEN ENDVERBRAUCHERN BIS HIN ZU WELTWEIT OPERIERENDEN SUPERMARKTKETTEN. OB EINZELGESCHÄFT ODER GROSSINSTALLATION: ES IST DER MIX AUS TECHNISCHER AUSGEREIFTHEIT UND ANSPRECHENDEM DESIGN, DER UNSERE THEKEN INTERNATIONAL SO ERFOLGREICH MACHT. DIE ClassicLine STELLT DAS ERGEBNIS JAHRZEHNTELANGER ENTWICKLUNG DAR, IN DIE UNSERE INGENIEURE BESTÄNDIG DIE ANFORDERNISSE DES MARKTES UND DIE BEDÜRFNISSE UNSERER ANSPRUCHSVOLLEN KUNDEN HABEN EINFLIESSEN LASSEN. DIE HOHE QUALITÄT FINDET SICH BEI DELI-THEKEN VON UBERT IN JEDEM DETAIL. SOLIDE BAUTEILE UND SAUBERE VERARBEITUNG SIND ENG MIT AUSGEREIFTER KÜHL- UND HEISSHALTETECHNIK VERBUNDEN. IN DIESEN MODELLEN VERSCHMELZEN FUNKTIONALITÄT, ERGONOMIE UND ZEITLOSES DESIGN ZU EINER EINHEIT UND SICHERN DEM KUNDEN PERFEKTE PRÄSENTATION UND REIBUNGSLOSE ABLÄUFE AM POINT OF SALES.

Since many years UBERT belongs to the global players in professional food presentation with their deli display cabinets ClassicLine. The list of satisfied customers starts with single end users and ends in international supermarket chains. No matter if you look at individual business or big installations: It is the mix of technical maturity and appealing design that makes UBERT deli display cabinets so successful all over the world.

ClassicLine is the result of decades of development. It was influenced by the demands of the market as well as the requirements of our customers.

If you take a good look, you can find the cabinets' excellent quality in any detail. Solid parts and perfect finishing a closely combined with matured holding and cooling technology. In these devices functionality, ergonomics and timeless design merge into one unit and assure perfect presentation and smooth operation at point of sales.



DIE QUARZTECHNIK MIT SONNENÄHNLICHEM LICHT VERLEIHT DEN PRODUKTEN GROSSE ANZIEHUNGSKRAFT.

The quartz-light technology with its sun-like light gives a strong and attractive appearance to all food products.



ANSPRECHENDE FOOD-PRÄSENTATION ZIEHT KUNDEN AN.

Appealing food presentation is attracting customers.

DELI-THEKEN *Classic* Line

Deli Display Cabinets ClassicLine



KLASSISCHE FORMEN - SCHLICHTE ELEGANZ, DIE DELI-THEKEN ClassicLine SIND SEIT JAHREN WELTWEIT ERFOLGREICHE VERKÄUFER IM FRONTBEREICH.
Classical design meets plain elegance. Since many years UBERT's deli display cabinets ClassicLine have been successful merchandisers all over the world.



GourmetLine: DIE DIGITALE STEUERUNG SORGT FÜR EIN OPTIMALES HEISSHALTEKLIMA IN EINZELN REGELBAREN ZONEN.

GourmetLine: The digital Control guarantees for an optimum climate, whereas each section can be controlled separately.



KALTES BLEIBT LÄNGER KALT UND FRISCHES NOCH LÄNGER FRISCH - DANK PUNKTGENAUER ÜBERWACHUNG.

Keep cold food cold and fresh food fresh - thanks to precise monitoring.

UBERT DELI-THEKEN GEWÄHREN EINEN PANORAMABLICK AUF DIE FOODPRÄSENTATION - DENN ALLE KONSTRUKTIONSTEILE, BESCHLÄGE, LEISTEN UND LAMPENHÄUSE SIND AUF DAS ABSOLUT NOTWENDIGE MINIMUM REDUZIERT. FÜR EINEN DURCHBLICK MIT HOHER TRANSPARENZ SORGEN DIE BESONDERS GROSS DIMENSIONIERTEN PANORAMA-SCHWENKSCHLEIBEN. DURCH DIE INNEN VERSPIEGELTEN SCHIEBESCHLEIBEN WIRD EINE OPTISCH DOPPELTE WARENPRÄSENTATION ERZIELT. DIE REFLEKTORVERSTÄRKT QUARZ-LICHTTECHNIK SORGT FÜR INTENSIVE APPETIT- UND KAUFANREGENDE AUSLEUCHTUNG UND GLEICH ZEITIG FÜR EINE INFRAROTBEHEIZUNG VON OBEN. DAS VON UNS ENTWICKELTE FUNKTIONSPRINZIP IST AUF DEM NEUESTEN STAND DER HEISSHALTE-TECHNIK. DIE LEISTUNGSFÄHIGKEIT IST NACHWEISLICH MESSBAR DURCH GERINGEREN GEWICHTS-SCHWUND - SOWIE OPTISCH SICHTBAR DURCH EINE FRISCHE UND NICHT GESCHRUMPFTE HAUT DER FOODPRODUKTE.

Outstanding presentation of food products is guaranteed using a custom designed extra large panoramic front glass. This provides a high level of transparency for all your products. All construction parts, fittings, panels and the lamp holder have been reduced to an absolute minimum and consequently do not disturb the view. The rear sliding doors are mirror-coated to optically attain double food presentation. The quartz-light technology with reinforced reflectors provides an appetizing illumination of the food product leading to impulse buying. Additionally, the quartz-light technology provides consistent infrared heating from the top. The functional design developed by UBERT is state of the art in temperature holding technology. The efficiency is proven two ways: Weight loss is reduced to the minimum and skin and surface of the food products are looking smoother and fresher.



GourmetLine: SERIENMÄSSIG MIT KERNTemperaturFÜHLER.

GourmetLine: With core temperature probe reader serially.



GourmetLine: VERSTÄRKT WÄRMENZUFUHR VON OBEN DURCH ZUSÄTZLICHE HEIZELEMENTE, VON DENEN JEDES EINZELNE FÜR EIN THEKENSEGMENT ZUSTÄNDIG IST.

GourmetLine: Stronger heat supplied from above via additional elements - one element per counter-section.

QUALITÄT BIS INS DETAIL

Quality In Detail



GourmetLine: DIE NEUEN, KRÄFTVOLLEN GASLIFTE HALTEN DIE FRONTSCHIEBE IN JEDER POSITION UND MACHEN STÖRENDE ZWISCHENSTÜTZEN ÜBERFLÜSSIG.
GourmetLine: The new, powerful gas-lifters keep the front-glass in any position and make intermediate columns dispensable.