



**flexeserve Zone<sup>®</sup>**  
Sachgerechtes Warmhalten | Flexibles Merchandising



**flexeserve Hub<sup>®</sup>**  
Sachgerechtes Warmhalten | maximale Vielseitigkeit



# Ihr Essen ... frisch

**Wie hält man das perfekt pochierte Ei warm?  
Wie hält man ein Croissant knusprig oder Muffins und  
Brioches weich und fluffig? Wie verhindert man, dass Suppen  
und Soßen eine Haut bilden? Wie bewahrt man die Textur von  
Reisgerichten und cremigen Suppen?**

**Flexeserve Zone hält Gerichte mit mehreren Komponenten  
wie Eintopf mit Kartoffelpüree, Curry mit Reis oder Makkaroni  
mit Käse so warm, als ob sie gerade serviert worden wären.**

**Und dann gibt es noch das Nonplusultra – Pommes frites  
und Pizza, die länger frisch und knusprig bleiben, als Sie es  
je erlebt haben.**

**Die Möglichkeiten von Flexeserve Zone sind  
unerreicht.**

Jedes Produkt hat seine eigenen optimalen Bedingungen, um sowohl die Lebensmittelqualität als auch die erforderliche Temperatur zu bewahren. Durch die Entwicklung einer wirklich einzigartigen und patentierten flexiblen Warmhaltelösung revolutionieren wir die Welt der warmen Speisen zum Mitnehmen.

Die Wissenschaft der sachgerechten Warmhaltung dreht sich jedoch nicht nur um die Temperatur allein. Genauso wichtig ist es, die Feuchtigkeit in den Produkten zu bewahren, damit ihre Stabilität und die optimale Qualität erhalten bleiben. Flexeserve Zone kann all das leisten und gleichzeitig die perfekte Textur, den Geschmack und die Produktintegrität bewahren.

Wir wissen, wie wichtig Ihre Produkte für Sie sind und wie sie Ihren Kunden serviert werden. Zusammen mit unserer Technologie können wir Ihnen dabei helfen, die richtige Verpackung für Ihre Produkte zu finden, um das richtige Mikroklima zu schaffen und die Haltbarkeit zu verlängern.





Immer noch  
bekömmlich



4 Stunden



80 °C

# Unsere einzigartige Technik

Unsere patentierte und preisgekrönte Technik von Flexeserve Zone ist das Ergebnis von über 25 Jahren Forschung und Entwicklung in der Branche für beheizte Präsentationsgeräte.

## Einzigartige Umlufttechnik

Nur Flexeserve Zone bietet eine sachgerechte Warmhaltung. Dank der patentierten, bahnbrechenden Konvektionstechnologie zirkuliert die erwärmte Luft kontinuierlich durch das gesamte Volumen jeder Zone. Dies schafft eine gleichmäßige und stabile Umgebung für Ihre Produkte.

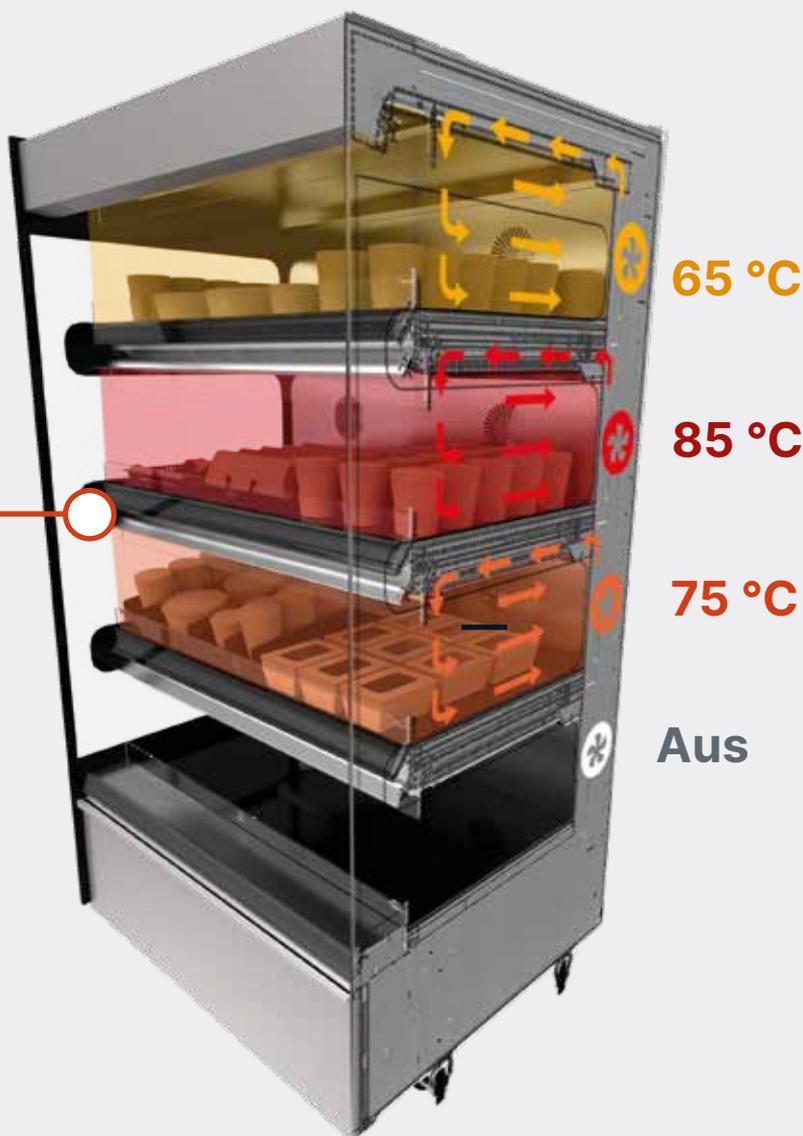
Die gleichmäßige Verteilung der Heißluft, die auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden kann, gewährleistet eine maximale Lebensmittelqualität. Während andere beheizte Displays mit veralteter Konduktion arbeiten, bei der die Lebensmittel weiter gegart werden, bleibt bei Flexeserve Zone die Produktintegrität erhalten, was zu einer bisher unerreichten Leistung und Lebensmittelqualität führt.

## Luftscheier

Die dichten Luftscheier in Flexeserve Zone halten die heiße Luft in jeder einzelnen Zone zurück. Flexeserve Zone erreicht nicht nur eine branchenführende Energieeffizienz, sondern ist auch unempfindlicher gegenüber niedrigeren Umgebungstemperaturen und äußeren Einflüssen wie Klimaanlage und kalte Gänge.

Im Weiteren sorgt die Geschwindigkeit der Luftscheier dafür, dass keine heiße Luft aus den Zonen entweicht, die sonst die Lagerbedingungen beeinträchtigen würde.

## Flexible Temperaturregelung





## Flexeserve Zone ist unübertroffen in puncto ...

- \* **Bedienkomfort**
- \* **Sicherheitsmerkmale**
- \* **Wartungsfreundlichkeit**
- \* **Energieeffizienz**



## Unabhängige Zonen

Jede Zone wird individuell über ein benutzerfreundliches Bedienfeld programmiert, um die Temperatur speziell auf die Anforderungen der angebotenen Produkte abzustimmen. Die Zonen können ihre eigene Solltemperatur haben, und Sie können sie auch unabhängig voneinander ausschalten, um sie an die unterschiedlichen Umsatzmuster während des Tages anzupassen, was den Energieverbrauch erheblich reduziert.

## Isolierung

Eine isolierte thermische Barriere zwischen den einzelnen Zonen verhindert die Wärmeübertragung von oben oder unten und ermöglicht so eine präzise Temperaturregelung. Die Zonen sind außerdem durch doppelverglaste Seitenscheiben vollständig abgedichtet, wodurch die Bewegung von Heißluft zwischen den einzelnen Ebenen des Geräts vollständig verhindert wird. Darüber hinaus verhindern die Seitenscheiben, dass Wärme über die Seiten des Geräts entweicht, so dass Sie Flexeserve Zone direkt neben einem Kühlregal aufstellen können. Außerdem ist dadurch gewährleistet, dass die Außenflächen unbedenklich berührt werden können.

## Einfache Reinigung und Wartung

Flexeserve Zone wurde nach den höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit entwickelt und ist NSF-zertifiziert, d. h. es erfüllt alle strengen Hygieneanforderungen. Die versiegelten Zonen erlauben eine einfache und effiziente Reinigung. Die Zonen können einfach abgewischt und mit einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel gereinigt werden.

Die Wartung von Flexeserve Zone könnte nicht unkomplizierter sein. Das modulare „Plug-and-Play“-Design der Technologie erlaubt den schnellen und einfachen Austausch von Komponenten bei minimalen Betriebsunterbrechungen. Da jede Zone völlig unabhängig ist, funktionieren bei einem Ausfall einer Zone die übrigen Zonen wie gewohnt, so dass der Verkaufsbetrieb fortgesetzt werden kann.

## Ökologische Verantwortung

Wir sind bestrebt, bei allem, was wir tun, der Branche voraus zu sein, und das gilt auch für die Umweltfreundlichkeit. Wir haben verschiedene Faktoren berücksichtigt, um sicherzustellen, dass wir die Auswirkungen unserer Produkte auf die Umwelt begrenzen:

- \* branchenführende Energiesparfunktionen
- \* geringere thermische Belastung der Ladenumgebung
- \* verbesserte Haltbarkeit und weniger Lebensmittelabfälle
- \* eingeschränkte Verwendung von Einweg-Plastikverpackungen
- \* innovative, wiederverwertbare Transportkisten
- \* Förderung und Mitentwicklung von recycelbaren und kompostierbaren Lebensmittelverpackungen

## Flexeserve Patente

WO2014072693, WO2015044637, EP2916692, EP3048931, GB2509207, GB2518524, US2016213168, US2016235218, HK1193011, CA2925157, AU2014326399.

# Das Leben mit Flexeserve Zone

Flexeserve Zone revolutioniert mit seiner einzigartigen Technologie die Art und Weise, wie Sie warme Speisen anbieten.

## Profitieren Sie von allen Tageszeiten

Flexeserve Zone ist das einzige beheizte Präsentationsgerät, das in der Lage ist, mehrere Speisearten mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen in einem Gerät sachgerecht warmzuhalten und zu präsentieren. Dank dieser wirklich einzigartigen und patentierten Technologie können Sie eine größere Auswahl an Produkten mit Rekordwarmhaltezeiten anbieten – ohne Kompromisse bei der Lebensmittelqualität.

Indem Sie die Flexibilität von Flexeserve Zone nutzen, können Sie von allen Tageszeiten profitieren: Sie können Ihr Frühstücksangebot verbessern, Backwaren optimieren, Ihr Mittagessen aufpeppen und Ihr Rotisserie-Menü um Beilagen erweitern. Das Gerät eröffnet auch ganz neue Möglichkeiten für den ganzen Tag, z. B. für Snacks und süße Leckereien am Nachmittag oder für Kunden, die am Abend ein hochwertiges Abendessen zum Mitnehmen suchen.

Dank der in Flexeserve Zone eingesetzte Technologie können Sie in Verbindung mit der richtigen Verpackung die Haltbarkeit maximieren und gleichzeitig die Lebensmittelqualität erhalten. Das heißt auch, dass Sie größere Mengen weniger oft zubereiten und Ihre Lebensmittelabfälle und Betriebskosten drastisch reduzieren können.

*„Die einzigartigen Flexeserve Zone Warmhaltesysteme machen es dem Lebensmitteleinzelhändler leichter, seinen Horizont zu erweitern.“*

*„Sie ermöglichen es Marken, sichere und qualitativ hochwertige warme Food-to-Go-Produkte einem breiten Spektrum von Verbrauchern anzubieten.“*

**Simon Chiremba, Controller für Produktentwicklung bei Greencore Food to Go**

## Größere Vielfalt

Mit Flexeserve Zone können Einzelhändler die Nachfrage der Verbraucher nach einem optisch ansprechenden, innovativen und umfangreichen Sortiment an Food-to-Go-Produkten erfüllen, die so frisch schmecken wie in dem Moment, in dem sie zubereitet wurden. Das einzigartige Heißluftsystem bewahrt die Feuchtigkeit in den Produkten, was für die Aufrechterhaltung der Qualität und der Temperatur während der Warmhaltung entscheidend ist.

Die individuelle Steuerung der verschiedenen Zonen sorgt für eine gleichbleibende Temperatur, die speziell auf Ihre Produkte abgestimmt ist und so optimale Ergebnisse erzielt. Auf diese Weise kann eine größere Vielfalt an Lebensmitteln im selben Gerät aufbewahrt werden.



## Vollkommene Flexibilität

Flexeserve Zone ist standardmäßig mit flachen Fächern ausgestattet, um eine doppelte Stapelung zu ermöglichen und das Risiko des Verschüttens von heißen Flüssigkeiten zu verringern. Die größere Grundfläche der Fächer bietet eine höhere Kapazität als die der Mitbewerber, und die doppelt vorgeglasteten Seitenscheiben sorgen für maximale Sichtbarkeit.

Unser innovatives Sortiment an Merchandising-Zubehör wurde speziell für Flexeserve Zone entwickelt, um die Produktsichtbarkeit zu maximieren, die Kapazität zu erhöhen und die Betriebseffizienz zu verbessern.

# 100%

**Flexeserve Zone bietet eine bis zu 100 % längere Haltezeit**



## Ein typisches Tageszeitenangebot

Nutzen Sie die Vielseitigkeit, bieten Sie eine größere Auswahl an Lebensmitteln an und verkaufen Sie mehr Produkte – profitieren Sie von allen Tageszeiten.

**Umweltfreundlich**  
Verlängerte  
Haltbarkeitsdauer reduziert  
Lebensmittelabfälle



## Energieeffizienz und weniger Abfall

Das einzigartige Heißluftkonzept von Flexeserve Zone sorgt dafür, dass keine Wärme an die Umgebung abgegeben wird und dass das Gerät in jeder Zone dieselbe Luft recycelt. Dank diesem Konzept und den Doppelglas-Seitenscheiben, der LED-Beleuchtung und dem verwendeten Isoliermaterial weist Flexeserve Zone eine branchenführende Energieeffizienz auf.

Die Möglichkeit, Lebensmittel länger in optimaler Qualität warmzuhalten, vergrößert das Zeitfenster, in dem sie gekauft werden. Dementsprechend können Einzelhändler die Abfallmenge von Lebensmitteln erheblich reduzieren und die Rentabilität steigern.



## Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

Das intuitive Bedienfeld und die integrierten Übertemperatursicherungen machen Flexeserve Zone sicher und einfach zu bedienen. Die berührungssicheren Oberflächen lassen sich leicht reinigen, so dass die Wartung des Geräts effektiv und einfach ist.

**Robuste, hochwertige Plug-and-Play-Komponenten in Flexeserve Zone gewährleisten Zuverlässigkeit und ermöglichen eine schnelle und unkomplizierte Wartung.**

# Die perfekte Ergänzung

Die steigende Nachfrage nach warmen Speisen zum Mitnehmen stellt eine große Chance für Anbieter aller Größenordnungen dar.

Die Schaffung eines eindrucksvollen Bereiches für Getränke und Speisen zum Mitnehmen ist entscheidend für die Maximierung des Umsatzpotenzials von Kunden, die es eilig haben. Warme Speisen spielen heutzutage eine wichtige Rolle im Angebot zu allen Tageszeiten und dominieren weiterhin den Frühstücksumsatz.

Die Einbeziehung von Flexeserve Zone bietet eine hervorragende Möglichkeit, Ihrem Einzelhandelsumfeld eine neue Dimension zu verleihen und Ihren Kundenstamm zu erweitern. Einfach durch die Kombination von Speisen und Getränken können Sie die durchschnittlichen Umsätze im Laden sofort erhöhen und Ihre Gewinnspannen verbessern.

Vielseitigkeit ist der Schlüssel zu einem überzeugenden Food-to-Go-Angebot, und die Verbraucher verlangen heute weit mehr als ein einfaches Sandwich und ein Getränk.

Die Lebensmitteltrends entwickeln sich ständig weiter, und nur Flexeserve Zone kann die Anforderungen von empfindlichen Backwaren und einer breiten Palette von Brotsorten, komplexen veganen und vegetarischen Produkten oder warmen Grundnahrungsmitteln wie heißen Wraps, knusprigen Snacks und kompletten Mahlzeitenlösungen erfüllen.

*„Mit Flexeserve Zone können Sie – in Verbindung mit unserer Flexeserve-Lösung – ganz einfach Ihr Food-to-Go-Angebot mit einer interessanten Auswahl an hochwertigen warmen Speisen erweitern.“*





4-Etagen-Standmodell, Modell 600

# Die Flexeserve-Lösung

Unser ganzheitliches Konzept erschließt alle Möglichkeiten des Warmhaltens. Auf der Grundlage unseres umfassenden Fachwissens wird es Ihre Warmhalteprodukte und Ihren Betrieb revolutionieren.

## Produkt

Bei der sachgerechten Warmhaltung **müssen Ihre Produkte immer an erster Stelle stehen**. In Zusammenarbeit mit Ihrem Team verfeinern unser Entwicklungsleiter und das Kulinarik-Spezialistenteam die Rezepte und optimieren die Warmhaltetemperaturen. In unserem Foodservice Innovation Centre und unserer Entwicklungsküche kreieren wir neue Produkte und ganze Menüs, die die **Erwartungen der Kunden übertreffen**.

## Zubereitung

Wir ermitteln das beste Zubereitungsverfahren für jedes Lebensmittel, damit Sie Ihren Kunden an jedem Standort konsistente, köstliche Produkte anbieten können. Unsere Entwicklungsküche ist so ausgestattet, dass Sie Ihre aktuellen Betriebsabläufe nachstellen können.

Durch die Arbeit unseres Expertenteams wird die Haltbarkeitsdauer maximiert, um Abfälle zu reduzieren und sicherzustellen, dass Ihre Produkte einen ganzen Tag lang in optimaler Qualität haltbar sind. Das alles bedeutet **mehr Umsatz und Gewinn für Ihr Unternehmen**.

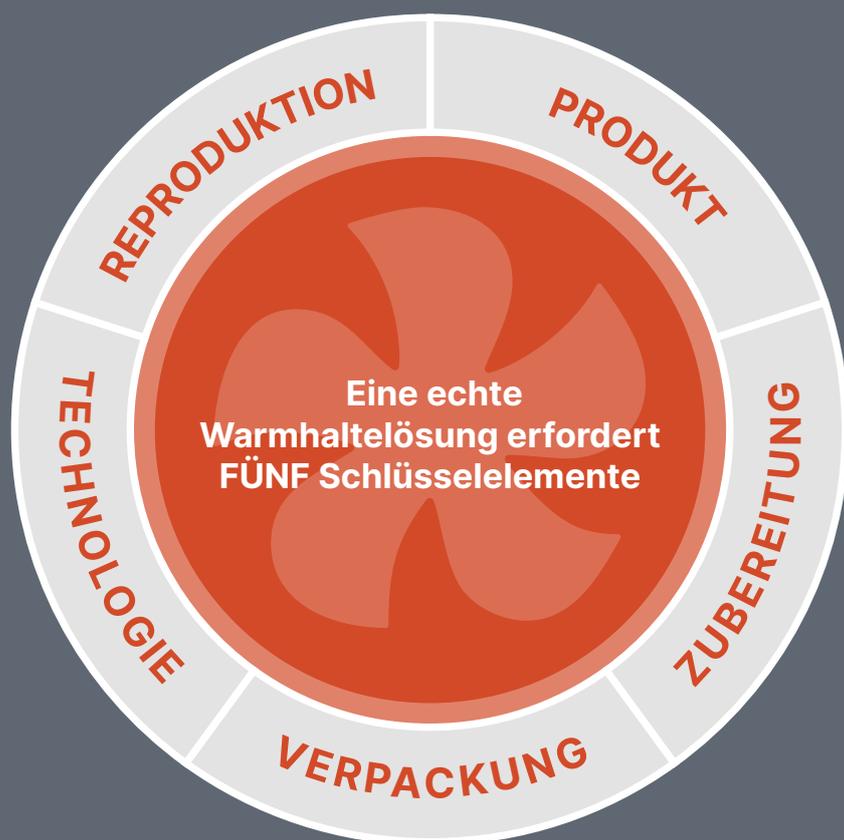
## Verpackung

Die richtige Verpackung schafft das richtige Mikroklima, um die **Lebensmittelqualität zu erhalten**. Die am besten geeignete Verpackung richtet sich nach den Produktbestandteilen, dem gewünschten Kundenerlebnis und der Haltbarkeit. Mit unserer Erfahrung und unserem Wissen über Lebensmittelverpackungen geben wir Empfehlungen für jedes Ihrer Produkte.

In Zusammenarbeit mit einer Reihe führender Hersteller haben wir gemeinsam Verpackungen entwickelt, die von der Flexeserve-Technologie profitieren.

Wir sorgen auch dafür, dass die Verpackungen eine **ausgezeichnete Lebensmittelsicherheit** bieten, indem sie den Kontakt vor dem Verzehr begrenzen – und das alles bei gleichzeitiger **Reduzierung von Einwegkunststoffen**.

*„Unsere Kunden haben eines gemeinsam ... ihre Begeisterung für warme Speisen zum Mitnehmen, die wie frisch aus der Küche schmecken.“*



## Unser ganzheitliches Konzept ...

- ✳ maximiert die Effizienz
- ✳ reduziert den Abfall
- ✳ verbessert die Qualität
- ✳ erweitert das Angebot
- ✳ übertrifft die Erwartungen der Kunden
- ✳ steigert Umsatz und Gewinn



## Technologie

Unsere patentierte Technologie in Flexeserve Zone macht es möglich. Es ist das einzige System, das **sachgerechtes Warmhalten** bietet. Mit unserer einzigartigen Umlufttechnologie, die konkurrenzlose Warmhaltezeiten ermöglicht, wird unser Gerät Ihren Hot-Food-Betrieb verändern.

Flexeserve Zone ist das einzige beheizte Präsentationsgerät, das eine so große Vielfalt von Lebensmitteln in einem einzigen Gerät aufnehmen kann. Durch die Fähigkeit, mehrere Temperaturen in den einzelnen Zonen zu erzeugen und aufrechtzuerhalten, kann das Gerät Lebensmittel mit unterschiedlichen Anforderungen warmhalten. Das bedeutet, dass Sie Ihren Kunden **zu jeder Tageszeit** eine **größere Auswahl** bieten können.

## Reproduktion Ihres Betriebes

Wir helfen Ihnen, die Zubereitung von warmen Speisen so **einfach, effizient und effektiv** wie möglich zu gestalten. Indem wir Ihren Geschäftsbetrieb nachbilden, können wir die besten Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung ermitteln. Gemeinsam mit Ihnen können wir auch Prozesse entwickeln, die die Chargenzubereitung verbessern.

Nutzen Sie die Vorteile von Flexeserve Zone für eine höhere Investitionsrentabilität. Wir können Ihre Methoden der Präsentation von warmen Speisen zum Mitnehmen optimieren, indem wir den Verkaufspunkt auf maximale Wirkung ausrichten und Zubehör für mehr Sichtbarkeit, Kapazität und Effizienz anbieten.



**Flexeserve Zone hilft Ihnen, mehr Lebensmittelsicherheit in Ihr Angebot an warmen Speisen oder Speisen zum Mitnehmen zu bringen.**



# Servieren Sie mehr als nur Hähnchen

Entdecken Sie das Potenzial von „Food for Later“. Flexeserve Zone eröffnet Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten, den Grill in Ihren Supermärkten zu einem beliebten Ziel zu machen.

Sie können eine komplette Mahlzeit – Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts – aus einer Hand anbieten, so dass sogar ganze Familien diese mitnehmen und zu Hause auftragen können.

Und wir reden hier nicht nur von Brathähnchen. **Denken Sie auch an Fleischstücke, würzige Flügel, Keulen, Rippen, Hähnchenspieße und Kebabs.**

Nutzen Sie die Vorteile der Flexibilität. Die Möglichkeit, die Temperatur einzelner Zonen zu steuern, bedeutet, dass Sie nun auch Beilagen, Vorspeisen und Desserts anbieten können.

Ihre Grillabteilung kann zu einem Ort werden, an dem Ihre Kunden eine komplette Mahlzeit bekommen, z. B. **heiße Pommes frites, gebratenes Gemüse, Makkaroni mit Käse und Kartoffelpüree.** Sie können sogar warme Donuts, Schokoladentörtchen mit zartschmelzendem Schokokern oder Pfannkuchen mit frischem Obst als süßen Abschluss mitnehmen.



# Verbessern Sie Ihr Rotisserie-Angebot

**Der Schlüssel zum Angebot eines qualitativ hochwertigen Rotisserieprodukts unter Beibehaltung der optimalen, sicheren Warmhaltetemperatur ist die Fähigkeit, die Feuchtigkeit des Produkts zu bewahren.**

Mit der Umlufttechnologie von Flexeserve Zone in Verbindung mit unserer Flexeserve Solution können wir dies erreichen und gleichzeitig die Warmhaltezeit über diejenige anderer beheizter Displays hinaus verlängern. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, größere Mengen weniger oft zuzubereiten und Ihre Lebensmittelabfälle und Betriebskosten drastisch zu reduzieren.

Dank seiner konkurrenzlosen Auslagekapazität und der Möglichkeit, Produkte zu stapeln, können Sie mit Flexeserve Zone eine erhebliche Menge an gegrillten Speisen warmhalten und präsentieren.

Das Gerät lässt sich auch ganz einfach in Ladenbereiche mit hohem Publikumsverkehr transferieren, um zu jeder Tageszeit Impulskäufe zu ermöglichen.



## Abendessen ... zum Mitnehmen!

**Entdecken Sie das Potenzial von „Food for Later“. Flexeserve Hub eröffnet Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten, ein echtes Essen zum Mitnehmen in Ihren Supermärkten und Lebensmitteläden anzubieten.**

Sie können einen „One-Stop-Shop“ einrichten, in dem Einzelpersonen, Paare und sogar ganze Familien eine komplette Mahlzeit kaufen können. Mit diesem neuen Angebot können sie Hauptgerichte, Beilagen und Desserts mitnehmen und zu Hause essen.

Erweitern Sie Ihr Angebot an Abendmahlzeiten mit Pizza, pikantem Hähnchen, Pasta, Reisgerichten, Burgern und Pommes frites, Nudeln und „klassischen Takeaway“-Boxen, die Sie normalerweise kalt anbieten würden. Sie können auch Beilagen wie Kartoffelecken oder Pommes frites, gebratenes Gemüse, Makkaroni-Käse-Auflauf und Kartoffelpüree anbieten.

*„Essen für jetzt, Essen für später. Die Menschen wollen die Freiheit haben, überall und jederzeit zu essen.“*

# Technische Daten



Modell 1000 mit 2 Etagen,  
Thekenaufsatz

## Thekenaufsatz mit 2 Etagen

MODELL	600	1000
MODELLTYP	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	884 mm	884 mm
BREITE	556 mm	975 mm
TIEFE	660 mm	660 mm
GEWICHT	86 kg	126 kg
<b>ELEKTRISCHE INFORMATIONEN</b>		
ANSCHLUSSWERT	230 V / 16 A / 1,37 kW	230 V / 16 A / 2,76 kW
VERBRAUCH/STD.	0,69 kWh	1,38 kWh

## Standmodell mit 3 Etagen

MODELL	600	1000
MODELLTYP	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	1520 mm	1520 mm
BREITE	556 mm	975 mm
TIEFE	855 mm	855 mm
GEWICHT	148 kg	237 kg
<b>ELEKTRISCHE INFORMATIONEN</b>		
ANSCHLUSSWERT	230 V / 16 A / 2,06 kW	400 V / 16 A / 4,14 kW
VERBRAUCH/STD.	0,99 kWh	2,10 kWh



Modell 600 mit 3 Etagen



Modell 600 mit 4 Etagen

## Standmodell mit 4 Etagen

MODELL	600	1000
MODELLTYP	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	1865 mm	1865 mm
BREITE	556 mm	975 mm
TIEFE	855 mm	855 mm
GEWICHT	213 kg	295 kg
<b>ELEKTRISCHE INFORMATIONEN</b>		
ANSCHLUSSWERT	230 V / 16 A / 2,75 kW	400 V / 16 A / 5,52 kW
VERBRAUCH/STD.	1,56 kWh	2,80 kWh

# Technische Daten Rear Feed

Flexeserve Zone Rear Feed ist in vier Größen erhältlich und verfügt über rückwärtige Beschickungstüren, so dass das Gerät von hinter der Theke aus bedient und aufgefüllt werden kann.

## Rear Feed Thekenaufsatz

MODELL	2 Etagen - Thekenaufsatz 600	2 Etagen - Thekenaufsatz 1000
MODELLTYP	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	910 mm	910 mm
BREITE	600 mm	1000 mm
TIEFE	712 mm	712 mm
GEWICHT	100 kg	150 kg
<b>ELEKTRISCHE INFORMATIONEN</b>		
ANSCHLUSSWERT	230 V / 16 A / 1,30 kW	400 V / 16 A / 2,70 kW
VERBRAUCH/STD.	0,76 kWh	1,58 kWh



Rear Feed Modell 1000  
mit 2 Etagen,  
Thekenaufsatz



Modell 600 mit 3 Etagen, Theke

## Rear Feed Theke

MODELL	3 Etagen - Theke 600	3 Etagen - Theke 1000
MODELLTYP	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	1380 mm	1380 mm
BREITE	600 mm	1000 mm
TIEFE	712 mm	712 mm
GEWICHT	166 kg	245 kg
<b>ELEKTRISCHE INFORMATIONEN</b>		
ANSCHLUSSWERT	230 V / 16 A / 2,00 kW	400 V / 16 A / 4,00 kW
VERBRAUCH/STD.	1,14 kWh	2,35 kWh

Angabe Energieverbrauch gilt für alle Zonen. Sollten nicht alle Zonen genutzt werden, reduziert sich der Verbrauchswert entsprechend.

# Das Leben mit Flexeserve Hub

Flexeserve Hub ist das Nonplusultra an Vielseitigkeit – jeder Einsatz wird Ihr Unternehmen verändern.

## Jederzeit und überall

Im **Küchenbereich** einer traditionellen Küchenumgebung kann Flexeserve Hub eine große Auswahl an kompletten Mahlzeiten warmhalten, die dann im Verkaufsbereich ausgestellt, abgeholt oder geliefert werden können.

In sog. **Ghost-Küchen** kann das System komplette Bestellungen warmhalten und zur Abholung oder Lieferung bereitstellen, um die wachsende Nachfrage auf diesem Markt zu bedienen.

Es kann sogar als **Bereitstellungsbereich** genutzt werden, um betriebliche Herausforderungen zu erleichtern. Mit Flexeserve Hub können Sie Speisen außerhalb der Hauptservicezeiten zubereiten und warmhalten, um eine Flexeserve Zone-Einheit im Verkaufsbereich zu bestücken.

Flexeserve Hub eignet sich auch ideal für die Selbstbedienung der Kunden im **Verkaufsbereich**, wo das Gerät als eigenständige Einheit mit einem breiten Angebot an hochwertigen warmen Speisen als Teil eines Mikro-Marktes oder in einem speziellen Food-to-Go-Bereich eingesetzt werden kann.

## Hohe Kapazität

Flexeserve Hub wurde speziell für die Warmhaltung von verpackten Lebensmitteln **in großen Chargen** entwickelt, indem die Innenfläche optimal genutzt wird. Darüber hinaus können in dem geräumigen Innenraum auch großformatige Produkte wie z. B. Pizzen in Kartons, Brathähnchen und fertige Lebensmittelbeutel problemlos aufbewahrt werden.

Das einzigartige Heißluftsystem sorgt für eine konstante Temperatur in der gesamten Einheit, selbst wenn die Lebensmittel in großen Mengen warmgehalten werden – ein häufiges Problem bei vielen Lieferdiensten, bei denen die Lebensmittel oft kalt und geschmacklos ankommen.

Flexeserve Hub ermöglicht Ihnen die Aufbewahrung einer Vielzahl von warmen Speisen – Hauptgerichte, Beilagen und warme Desserts –, und das alles in der unübertroffenen Lebensmittelqualität, die Sie von Flexeserve-Produkten erwarten.



## Vollkommene Flexibilität

Ein spezielles Sortiment an innovativem Zubehör sorgt für absolute Flexibilität und ermöglicht es Ihnen, das Gerät so zu konfigurieren, dass es Ihren Anforderungen an warme Speisen entspricht.

Das Standard-Fächersystem, das mit dem Flexeserve Hub geliefert wird, gibt Ihnen die Flexibilität, es mit einer Vielzahl von Lebensmitteln zu bestücken. Zusätzliches Zubehör, wie z. B. Pizzakassetten und Kuchenrutschen, erhöht sowohl die Kapazität als auch die Flexibilität für den Betrieb mit hohen Stückzahlen.

Selbst bei voller Auslastung bieten die Doppelglastüren und die Seitenscheiben eine gute Sicht sowohl für die Kunden als auch für Ihr Team.

# 100%

**Flexeserve Hub  
bietet eine  
bis zu 100%  
längere Haltezeit**



## Küchenbereich ...

- \* Kochen Sie mehr außerhalb der Spitzenzeiten
- \* Kochen Sie größere Chargen
- \* Optimieren Sie Ihre Abläufe
- \* Reduzieren Sie den Druck auf Ihr Team

## Verkaufsbereich ...

- \* Verringern Sie Warteschlangen in Ihrem Geschäft
- \* Bieten Sie hohe Qualität zum Mitnehmen
- \* Steigern Sie die Kundenzufriedenheit
- \* Erhöhen Sie die Lebensmittelsicherheit erheblich



## Durchgehend konstante Lufttemperatur

Unabhängig von der Größe, Form oder Menge der Produkte, mit denen Sie das Gerät bestücken, hält Flexeserve Hub eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Innenraum aufrecht. Ermöglicht wird dies durch unsere einzigartige Heißluft-Umwälzungstechnologie.

Durch Konvektion hält die in Flexeserve Hub erzeugte konstante Temperatur die Kerntemperatur Ihrer Produkte aufrecht – ohne Verlust bei der Lebensmittelqualität. Das ist sachgerechtes Warmhalten.



# Selbst- bedienung

Selbstbedienungskonzepte für Essen zum Mitnehmen bieten große Möglichkeiten auf kleinem Raum – Flexeserve Hub ist die perfekte Lösung.

## Mikro-Märkte

Dieses Selbstbedienungskonzept erfreut sich zunehmender Beliebtheit in zahlreichen Bereichen wie Tankstellen, Mini-Märkten, Freizeiteinrichtungen, Sportstadien, Mensas, Hotels ... um nur einige zu nennen! Mit Flexeserve Hub können Sie dieses Konzept ausbauen und warme Speisen mit geringem betrieblichem Aufwand anbieten.

## Markenziele und Konzessionen

Werten Sie Ihre Produkte und deren Bekanntheitsgrad im Laden auf, indem Sie eine einfache Lösung ohne Bedienung für die Ausgabe verzehrfertiger Produkte in großen Mengen anbieten – z. B. 60 Pizzen, 140 Menüboxen – oder mehrere Produkte unter einer einzigen Marke.

*„Kreieren Sie Ihren Food-to-Go-Punkt mit Flexeserve Hub.“*



ANKS.

HOT DINNER  
& SNACKS.  
TO·GO



# Technische Daten

Flexeserve Hub ist in zwei Größen erhältlich und bietet eine hervorragende Kapazität und Konfiguration für die Bereitstellung Ihrer verpackten warmen Lebensmittel.

## Flexeserve Hub

MODELL	600	1000
PRODUKTCODE	FH-60R-GB	FH-10D-GB
HÖHE	1871 mm	1871 mm
BREITE	559 mm	984 mm
TIEFE	864 mm	864 mm
GEWICHT	190 kg	288 kg
<b>ELEKTRISCHE INFORMATIONEN</b>		
ANSCHLUSSWERT	230 V / 16 A / 1,40 kW	230 V / 16 A / 2,70 kW
VERBRAUCH/STD.	0,65 kWh	1,28 kWh



Modell 600, Edelstahl



Modell 1000, Black Edition

## Black Edition

Flexeserve Hub ist auch in der Black Edition erhältlich. Mit einer eleganten, mattschwarzen Oberfläche bietet dieses Upgrade ein Premium-Feeling, das besser zu Ihrer Marke passen könnte.

# Produktkapazität

Wir haben Flexeserve Hub so konzipiert, dass das Gerät für seine kleine Stellfläche ein Maximum an Innenfläche bietet. Diese Kapazität eröffnet Ihnen bahnbrechende Möglichkeiten.

Um Ihnen eine reale Vorstellung von dieser Kapazität zu geben: Flexeserve Hub kann bis zu **60 große Pizzakartons** und **140 Essensboxen** – verpackt und zum Mitnehmen bereit – oder bis zu **140 ganze Grillhähnchen** aufnehmen.

Nachfolgend finden Sie einige weitere Beispiele für die Kapazität von Flexeserve Hub.

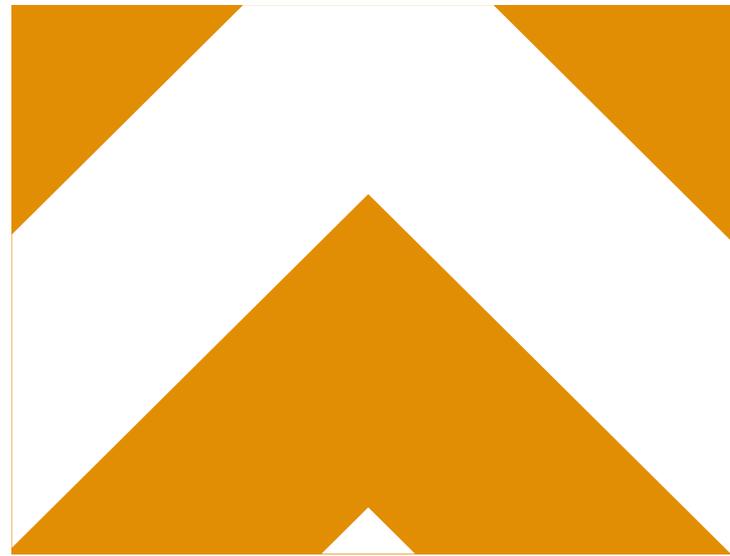
ARTIKEL*	600	1000
TAKEAWAY-AUSLIEFERBEUTEL	32 pro Einheit	64 pro Einheit
PIZZAKARTONS	30 pro Einheit**	60 pro Einheit**
GRILLHÄHNCHEN	70 pro Einheit	140 pro Einheit
SUPPENBEHÄLTER (475 ml)	175 pro Einheit	350 pro Einheit

\*Richtwerte, basierend auf allgemeinen Lebensmittelverpackungen und 5 Fächern (Modell 600) bzw. 10 Fächern (Modell 1000)

\*\*Bei Einsatz von Flexeserve Hub Merchandising-Zubehör



Modell 1000, Edelstahl



# Starke Wirkung

Unser innovatives Sortiment an Zubehör erhöht die Sichtbarkeit, Kapazität und betriebliche Effizienz. Verleihen Sie Ihrer Marke und Ihrem Ladenbereich mit maßgeschneiderten Optionen für die individuelle Gestaltung mehr Ausdruck.

## Präsentationstabletts – schmal und Standard

Präsentieren Sie Ihre Bratkartoffeln, Pizzaschnitten, Fladenbrote und vieles mehr auf die perfekte Art und Weise und erhöhen Sie dabei gleichzeitig die Kapazität.



## Geneigter Präsentationseinsatz und Trennschienen

Verbessern Sie die Sicht auf Ihre Produkte, um farbenfrohe Lebensmittel zu präsentieren und eine stärkere optische Wirkung zu erzielen.

Mit Trennschienen können Sie verschiedene Produktlinien auf dem geneigten Präsentationseinsatz voneinander abgrenzen und so eine klare Trennung zwischen Angeboten wie süßen oder herzhaften, vegetarischen oder fleischhaltigen Gerichten oder auch diätetischen Lebensmitteln schaffen.

## Präsentationstablett

Gestalten Sie Ihre Produkte schon im Küchenbereich so, dass Sie Flexeserve Hub effizient bestücken können. Die Präsentationstabletts lassen sich einfach in die Gestelle einklicken und ermöglichen so einen sicheren Transport zum Verkaufsraum.



## Kleinartikelkorb

Ideal für den Impulsverkauf von Marmeladen, Honig, Saucen und Dressings als Ergänzung zu Ihren warmen Produkten. Einfach in das Fach vor Ihren Haferflocken, Frühstückssandwiches, Pommes frites und mehr einhängen.

## Stufenlos verstellbare Fächer

Die Fächer in Flexeserve Hub sind stufenlos verstellbar – Sie können sie nach oben, nach unten und sogar in der Neigung (horizontal, 10° oder 20°) verstellen. Auf diese Weise können Sie die Fächer nicht nur an die Größe und Form Ihrer Produkte anpassen, sondern auch den Platz optimal ausnutzen. Keine unnötigen Lücken.



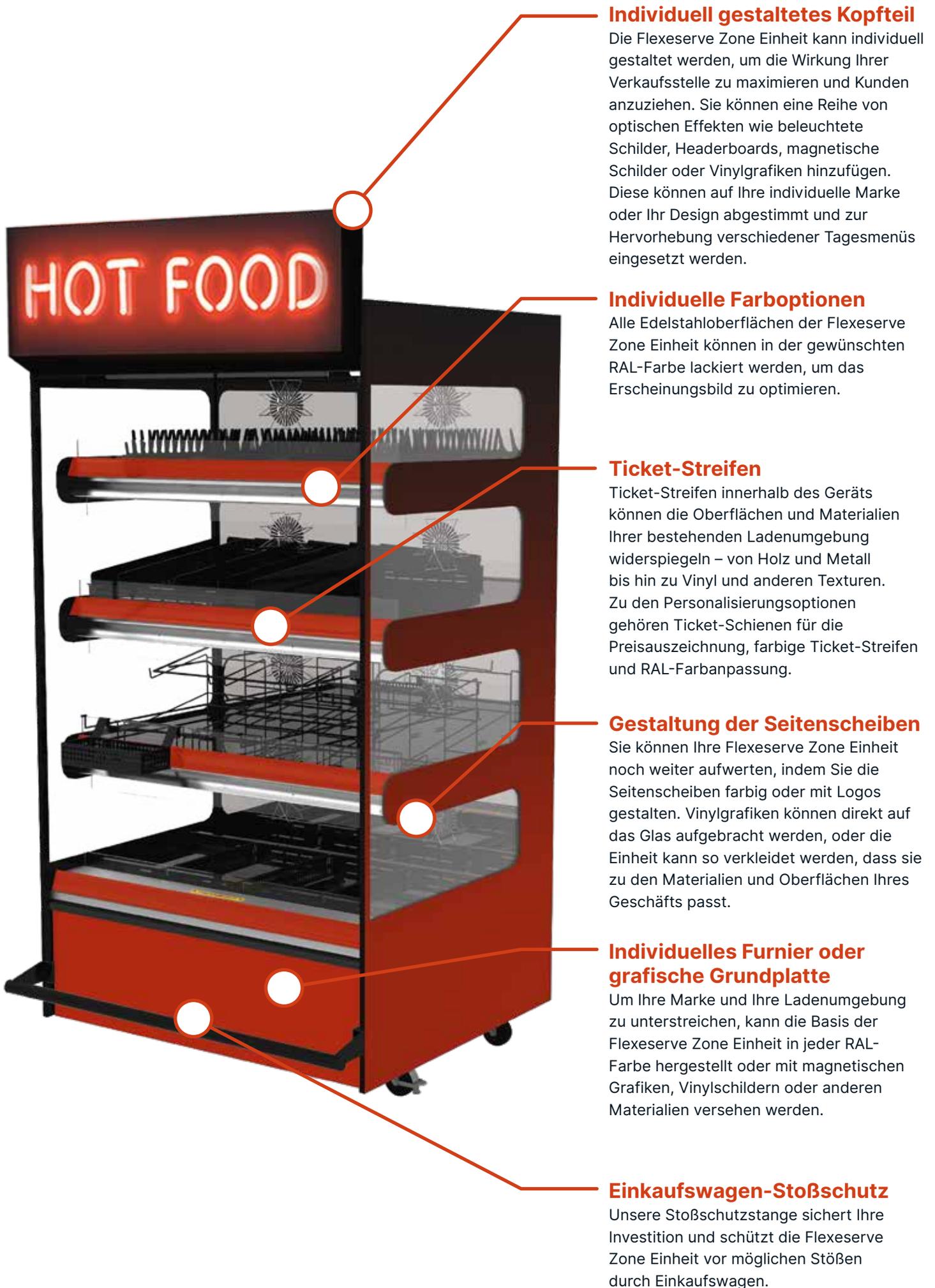
## Nachtblende

Wenn Flexeserve Zone nicht in Gebrauch ist, bietet die Nachtblende Schutz für das Gerät und eine zusätzliche Möglichkeit, es mit Ihrem Logo zu versehen. Die Blende kann mit einem individuellen Aufdruck versehen werden, als Werbung oder um Kunden über andere verfügbare Produkte zu informieren.

## Pizzakassette

Nutzen Sie das gesamte Innenvolumen Ihres Flexeserve Hub für bis zu 60 Pizzakartons, ohne dass die Heißluftumwälzung, die ein sachgerechtes Warmhalten gewährleistet, beeinträchtigt wird. Sie können auch einen Teil des Systems mit den Pizzakartons füllen und den verbleibenden Platz mit unseren verstellbaren Fächern für andere Produkte, wie Beilagen und Desserts, belegen.





### Individuell gestaltetes Kopfteil

Die Flexeserve Zone Einheit kann individuell gestaltet werden, um die Wirkung Ihrer Verkaufsstelle zu maximieren und Kunden anzuziehen. Sie können eine Reihe von optischen Effekten wie beleuchtete Schilder, Headerboards, magnetische Schilder oder Vinylgrafiken hinzufügen. Diese können auf Ihre individuelle Marke oder Ihr Design abgestimmt und zur Hervorhebung verschiedener Tagesmenüs eingesetzt werden.

### Individuelle Farboptionen

Alle Edelstahloberflächen der Flexeserve Zone Einheit können in der gewünschten RAL-Farbe lackiert werden, um das Erscheinungsbild zu optimieren.

### Ticket-Streifen

Ticket-Streifen innerhalb des Geräts können die Oberflächen und Materialien Ihrer bestehenden Ladenumgebung widerspiegeln – von Holz und Metall bis hin zu Vinyl und anderen Texturen. Zu den Personalisierungsoptionen gehören Ticket-Schienen für die Preisauszeichnung, farbige Ticket-Streifen und RAL-Farbanpassung.

### Gestaltung der Seitenscheiben

Sie können Ihre Flexeserve Zone Einheit noch weiter aufwerten, indem Sie die Seitenscheiben farbig oder mit Logos gestalten. Vinylgrafiken können direkt auf das Glas aufgebracht werden, oder die Einheit kann so verkleidet werden, dass sie zu den Materialien und Oberflächen Ihres Geschäfts passt.

### Individuelles Furnier oder grafische Grundplatte

Um Ihre Marke und Ihre Ladenumgebung zu unterstreichen, kann die Basis der Flexeserve Zone Einheit in jeder RAL-Farbe hergestellt oder mit magnetischen Grafiken, Vinylschildern oder anderen Materialien versehen werden.

### Einkaufswagen-Stoßschutz

Unsere Stoßschutzstange sichert Ihre Investition und schützt die Flexeserve Zone Einheit vor möglichen Stößen durch Einkaufswagen.

**Unser Zubehörsortiment wurde so entwickelt, dass es untereinander austauschbar und kompatibel ist.**



# Ein idealer Partner: Der RATIONAL iCombi Pro.

Effizienz neu gedacht: braten, grillen, backen, kochen – intelligent geregelt. Auf weniger als 1 m<sup>2</sup>. In einem Gerät, das dank seiner intelligenten Assistenzfunktionen dynamisch auf sich ändernde Anforderungen reagiert.



Im Grunde genommen hat der iCombi Pro in Ihrem Betrieb nur eine Aufgabe: Zuverlässig das identische, gute Ergebnis zu liefern. Daher ist er mit jeder Menge Intelligenz ausgestattet und überzeugt mit Produktivität, Einfachheit und Qualität. So unterstützt er Sie zum optimalen Befüllen der Grab-&-go-Station, damit Sie immer wieder und wieder Ihre Kunden mit herausragender Speisenvielfalt überzeugen können.

**Schaffen Sie Kundenerlebnisse.  
Mit außergewöhnlichen Konzepten  
und vielfältigen Speisen.  
Wir unterstützen Sie gerne dabei.**

**Weitere Informationen unter:  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)**

## **MyDisplay: Ihre individuelle Bedienoberfläche.**

Mit MyDisplay erscheint nur das auf der Bedienoberfläche, was für den Nutzer wirklich wichtig ist. Wenn beispielsweise jeden Tag Pizza, Schnitzel und Folienkartoffel produziert werden, können diese drei Lebensmittel als Bild direkt auf der Bedienoberfläche angezeigt werden. Einfach Bild antippen, der iCombi Pro startet und ruft Sie nur dann, wenn Handlungsbedarf besteht. MyDisplay können Sie auch einfach über ConnectedCooking einrichten und über die Vernetzungslösung an alle angeschlossenen Kochsysteme verteilen. Vor allem praktisch, wenn Sie mehrere Standorte haben.



## **Beratung und Training: Vom harten Wettbewerb zum satten Umsatzbringer.**

Die besten Kochsysteme helfen nur weiter, wenn diese in vollem Umfang genutzt werden, gerade in Zeiten, in denen Mitarbeiter Mangelware sind und die Kosten mehr denn je im Vordergrund stehen. Deshalb bietet RATIONAL Ihnen vielfältige Trainings und Dienstleistungen, damit Sie Ihre Speisen effizient und immer wieder in der gleichen Qualität zubereiten.

## **iCareSystem: Die automatische Reinigung.**

Jede Menge Gebrilltes hinterlässt jede Menge hartnäckige Spuren, die den iCombi Pro für die Zubereitung anderer Speisen blockieren. Wäre da nicht das iCareSystem. Unter anderem mit der ultraschnellen Zwischenreinigung in nur ca. 12 Minuten. Da kann es anschließend gleich mit dem Gemüse weitergehen, ohne Geschmacksübertragung oder störende Gerüche. Und wenn es am Ende des Tages um die Glanzhygiene geht, sagt Ihnen der iCombi Pro, ob er stark, mittel oder leicht verschmutzt ist. Sie reinigen mit Entkalkung und bei Bedarf auch über Nacht.



# Verpackungen



## Bowlbecher mit PP-Beschichtung

Inhalt/ml:	ø x H/mm:	VE:
175	98 x 38	1000 Stück
240	98 x 52	500 Stück
360	98 x 70	500 Stück
475	98 x 100	500 Stück

Die braunen, runden Kartondeckel eignen sich hervorragend als Dressingbecher oder Salat to go Verpackung, aber auch für andere Speisen wie z.B. gebratene Nudel- oder Reisgerichte.

## Bowl und Salatschale mit PP-Beschichtung

Inhalt/ml:	ø x H/mm:	VE:
500	150 x 50	300 Stück
750	150 x 60	300 Stück
1000	150 x 82	300 Stück

Die braunen, runden Kartonschalen eignen sich hervorragend für Salat, aber auch für andere Speisen wie z.B. gebratene Nudel- oder Reisgerichte.



## Mitnahmebox Taste

B x T x H/mm:	VE:
125 x 80 x 60	210 Stück
125 x 125 x 60	140 Stück
185 x 125 x 60	110 Stück

Boxen für Speisen zum Mitnehmen. Perfekt für eine große Vielzahl an Speisen, wie Pasta, Ofenkartoffeln, Fertiggerichte, Pommes und Nuggets.

- geeignet für warme und kalte Speisen in wässriger, fettiger oder trockener Form
- auslaufsichere Eckverbindungen
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
- Verzehr direkt aus der Verpackung heraus möglich
- Essen bleibt länger warm
- Deckel mit klarem PET-Sichtfenster
- gute Sicht auf das Produkt

# Verpackungen und Besteck



## Warmhalte-Blockbeutel mit Sichtfenster

**B x T x H/mm:**

220 x 140 x 280

**VE:**

75 Sets

Wir lieben es, heiße Hähnchen, Burger oder Stelzen mit nach Hause zu nehmen. Der Hähnchenbeutel mit flachem Boden ist eine Innovation im Verpackungsbereich. Durch das mikroperforierte Papier bleiben die Lebensmittel knusprig und geschmackvoll. Dank des flachen Bodens bietet der Beutel auch Platz für größere Portionen und ist leicht transportierbar.

- Belüftungssystem hält Lebensmittel schmackhaft und knusprig
- fettbeständiges Papier mit hoher Barrierewirkung bietet Schutz vor Flecken
- klare Anti-Beschlag-Fenster (maximieren die Sichtbarkeit und Impulskäufe)
- leicht verschließbar durch Klebestreifen
- mit Etikettenfeld und Kennzeichnung der Zubereitungszeit

## Panvas Panoramafenster

**L x B/mm:**

200 x 180  
280 x 140

**VE:**

500 Stück  
500 Stück

Durch sein gigantisches Panoramafenster präsentiert der Panvas Ihre belegten Baguettes, Brötchen oder süße Stückchen in nie da gewesener Schönheit. Schmackhaft angerichtete Croissants oder Bagels zeigen sich in der Hand Ihres Kunden so herrlich, wie Sie es sich schon immer gewünscht haben. In seinem speziellen fettgedichteten Papier fühlen sich selbst Ihre Fleischkäsebrötchen, Hamburger und Stullen pudelwohl.

Food Inspirationen: Sandwich, Stullen, belegte Brötchen, belegte Baguette

Eigenschaften: Aufreißfunktion

Fettdicke: mittlere Fettdicke



## Besteckset aus Holz

**VE:**

100 Sets

4-teiliges Holz Besteckset, bestehend aus Messer, Gabel, Löffel und Serviette, verpackt in einer braunen Bestecktasche aus Kraftpapier, ist recycelbar und zu 100% biologisch abbaubar. Durch Biowachs erhält das Holzbesteck seine seidige Oberfläche. Die dazugehörige Tissue-Serviette ist weiß, 2-lagig, im Format 33x33cm mit 1/12 Falz.

Die Bestecksets können sowohl für kalte als auch warme Speisen verwendet werden. Ideal sind sie für große und kleine Veranstaltungen oder Take Away Mahlzeiten.

Im Set enthalten:

- Bestecktasche aus braunem FSC zertifiziertem Kraftpapier „plastikfrei“
- Holzbesteck, FSC zertifiziertes HOLZ aus nachhaltiger Forstwirtschaft
- Serviette weiß, FSC, 33 x 33 cm, 2lagig, 1/12 Falz

PENTAGAST



Ihr PENTAGAST Fachhändler: