



flexserve Zone[®]
echtes Warmhalten | flexible Präsentation



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





Flexeserve Zone[®] hält, was wir versprechen, ... wie kein zweites Präsentationsgerät für warme Speisen.

Mit dem zunehmenden Appetit der Verbraucher auf warme Speisen zum Mitnehmen steigen auch die Nachfrage nach einer vielseitigen Auswahl und die Kundenerwartungen.

Verbraucher wollen optisch ansprechende Speisen mit einem Geschmack und einer Textur wie frisch gekocht. Sie erwarten ein vielseitiges Angebot warmer Produkte, die das gesamte Spektrum der Tagesmahlzeiten abdecken – Frühstück, Snacks, Mittag- und Abendessen, Süßes zum Verwöhnen ...

Doch viele der derzeit auf dem Markt erhältlichen Warmhaltelösungen werden den Anforderungen nicht gerecht. Aufgrund technischer Beschränkungen beeinträchtigen andere beheizte Präsentationsgeräte die Integrität der Lebensmittel, sobald diese hineingestellt werden.

Die Speisen garen weiter, da herkömmliche Warmhaltetechnologie ein aggressives Umfeld schafft und nicht in der Lage ist, die Produktqualität zu bewahren. Brotprodukte trocknen aus, Suppen und Eintöpfe bilden eine Haut und empfindliche Produkte wie Eier und Feingebäck eignen sich für diese Geräte überhaupt nicht.

Produkte in einem solchen Zustand sind nicht angetan, Kunden zu halten, und daher kommt es immer wieder zu Umsatzeinbußen.

Die Philosophie hinter Flexeserve Zone[®] ist es, in einem Gerät warme Speisen flexibel präsentieren zu können. Dies erreichen wir mit unserer patentierten Luftstromtechnologie, die echtes Warmhalten ermöglicht, sodass Sie ein vielseitigeres Produktangebot länger im richtigen Zustand bereitstellen können.

Unsere einzigartige Technologie.

Die patentierte, preisgekrönte Technologie ist das Ergebnis von über 25 Jahren Forschung und Entwicklung in der Branche für beheizte Präsentationsgeräte.

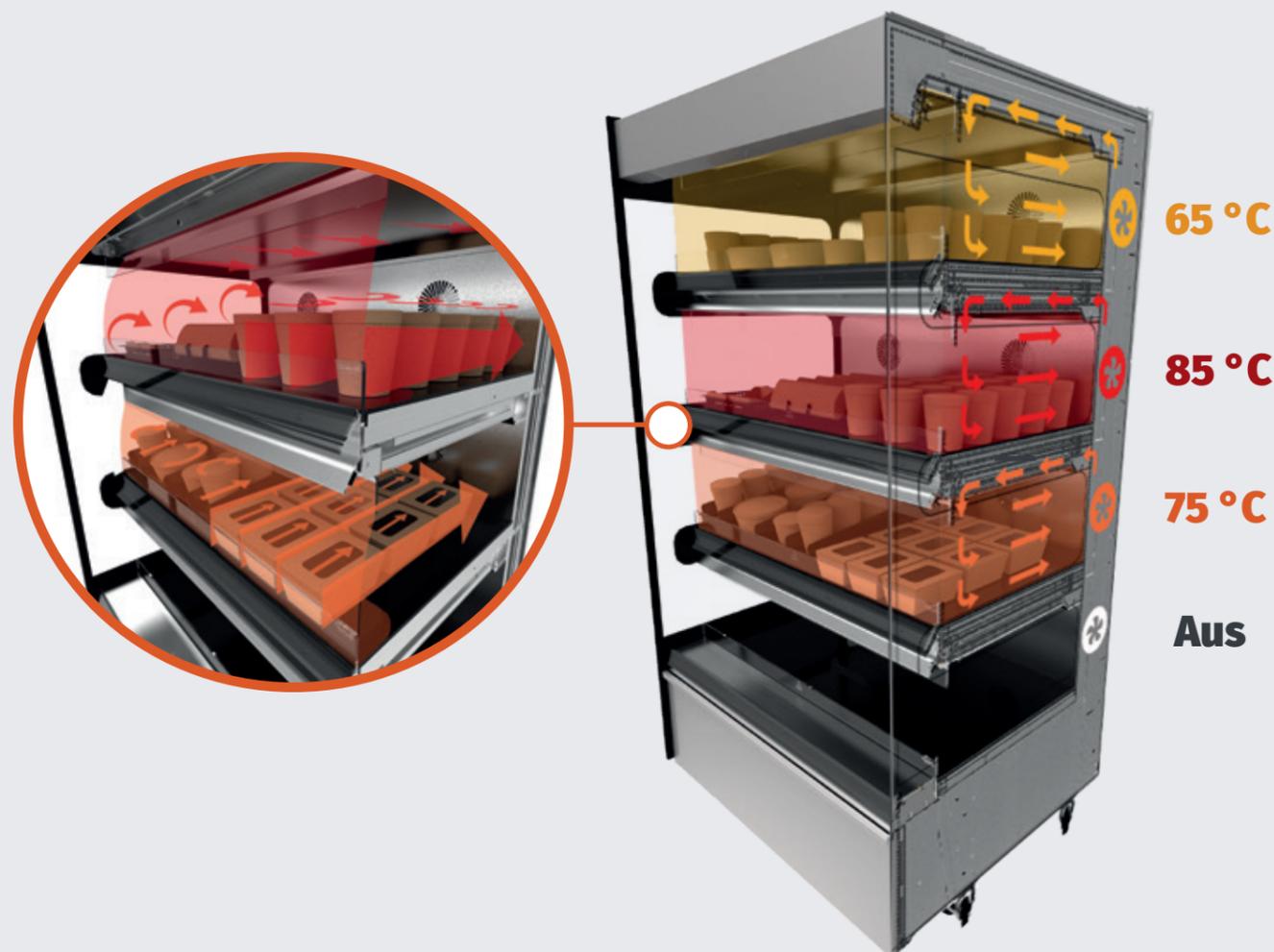
Einzigartige Luftumwälzungstechnologie

Flexeserve Zone® nutzt nicht veraltete Kontaktwärmetechnologie, sondern Konvektion: Heiße Luft wird kontinuierlich durch das gesamte Volumen jeder Zone zirkuliert und schafft eine gleichbleibende, stabile Umgebung für Ihre Produkte.

Diese gleichmäßige Verteilung von Luft innerhalb jeder Zone bewirkt, dass die Speisen nicht weitergaren, im Gegensatz zu nach dem Prinzip der Wärmeleitung beheizten Geräten, die wie eine Heizplatte wirken. In Flexeserve Zone® werden Speisen auf der richtigen Temperatur gehalten und die Integrität der Produkte wird bewahrt – keine steinharten Unterseiten, keine durchweichenden Oberseiten.

Luftschleier

Die dichten Luftschleier in Flexeserve Zone® halten die heiße Luft im Geräteinneren. Dies macht das Gerät nicht nur äußerst energieeffizient, sondern bedeutet auch, dass Flexeserve Zone® gegenüber der kühleren Umgebungstemperatur im Laden tolerant ist und die Wärme nicht entweichen lässt, was sich wiederum auf das Klima im Laden auswirkt.



Mit Flexeserve Zone® können Sie ...

- In jeder Zone eine andere Temperatur einstellen, ganz nach den Anforderungen der jeweiligen Speisen.
- Jede Zone einzeln ein- oder ausschalten, sodass Sie keine Energie verschwenden.
- In einem Gerät eine breitere Produktauswahl mit unserer einzigartigen, patentierten Heißlufttechnologie wirklich warmhalten.

Zonen

Über ein benutzerfreundliches Bedienfeld wird jede Zone individuell gesteuert, um für Ihr Produktangebot die ideale Temperatur zu erzeugen. Für jede Zone kann eine eigene Temperatur eingestellt werden und Sie können sie auch entsprechend dem Geschäftsverlauf während des Tages unabhängig voneinander ausschalten. Das spart Energie.

Wärmedämmung

Zwischen den Zonen befinden sich Wärmesperren, die den Wärmeaustausch zwischen übereinanderliegenden Zonen verhindern. Die Trennböden der Zonen befinden sich auch in direktem Kontakt mit den Seitenscheiben aus Doppelglas, sodass zusätzlich die Bewegung warmer Luft zwischen den Zonen unterbunden wird. Die Seitenscheiben verhindern außerdem Wärmeverlust über die Geräteseiten und sorgen zugleich dafür, dass die Außenflächen gefahrlos berührt werden können.

Einfache Reinigung und Wartung

Sämtliche Oberflächen von Flexeserve Zone® sind flach und einfach zu reinigen; das Präsentationszubehör ist spülmaschinenfest. Das Gerät kann einfach mit einem feuchten Tuch abgewischt und mit einem lebensmittelechten Reinigungsmittel gereinigt werden.

Die Instandhaltung von Flexeserve Zone® könnte nicht einfacher sein. Das technische Design der Geräte mit Plug-and-Play-Modulen ermöglicht den schnellen und einfachen Austausch von Komponenten bei minimalem Serviceausfall. Da jede Zone ihre eigene Steuerung hat, funktionieren beim Ausfall einer Zone die anderen ganz normal weiter, sodass Ihr Geschäft nur minimal beeinträchtigt wird.

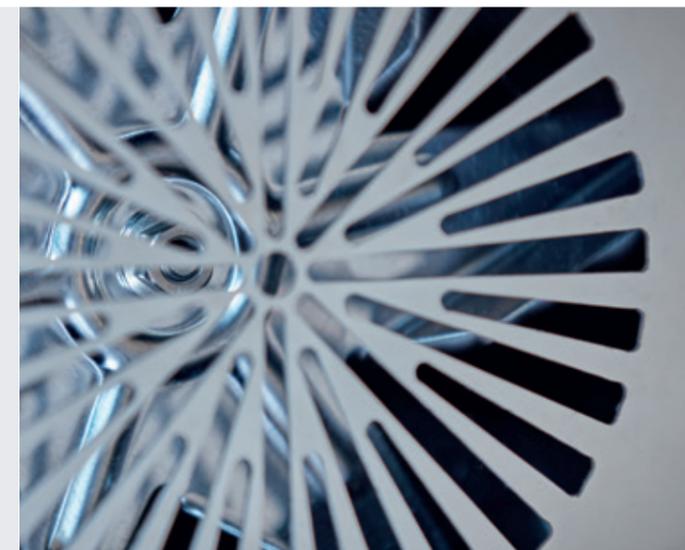
Umweltverantwortung

Es ist uns ein großes Anliegen, in allen Aspekten unseres Geschäfts der Branche voraus zu sein, und die Umwelt bildet natürlich keine Ausnahme. Wir berücksichtigen eine Vielzahl von Faktoren, um die CO2-Bilanz unserer Produkte zu reduzieren:

- Funktionen zur Energieeinsparung.
- Reduzierte Wärmebeeinträchtigung der Ladenumgebung.
- Weniger Lebensmittelabfall.
- Reduzierung von Einweg-Kunststoffverpackungen.
- Förderung und Mitentwicklung wiederverwertbarer und kompostierbarer Lebensmittelverpackungen.

Patente für Flexeserve®

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



Vorteile ... worauf es ankommt.

Flexeserve Zone® bietet eine Reihe überzeugender Vorteile, die Ihnen völlig neue Wege eröffnen, Speisen zu servieren und Ihr Geschäft zu betreiben.

Echtes Warmhalten

- Produkte bleiben länger frisch.
- Konsistente Kerntemperatur.
- Bewahrung der Feuchtigkeit in den Speisen, kein Austrocknen.
- Kein Schwitzen, keine heißen Stellen.

Geeignet für alle Mahlzeiten des Tages

- Dank der einzigartigen Luftumwälzungstechnologie können Sie ein vielseitiges Produktsortiment warmhalten.
- Ob „Essen für sofort“ oder „Essen für später“ – erweitern Sie Ihr Frühstücksangebot, pepen Sie Ihre Mittagsgerichte auf und bedienen Sie den zunehmenden Trend hin zum Abendessen zum Mitnehmen.



Energieeffizienz

- Reduzierung des Wärmeverlusts durch doppelverglaste Seitenwände.
- Weniger Wärmeabgabe an die Umgebung.
- LED-Beleuchtung für jede Zone – energiesparend und langlebig.

Unterstützung

- Foodservice Innovation Centre.
- Entwicklungsküche und Produktprüfung.
- Sortimententwicklung und Unterstützung bei der Verpackungsauswahl.
- Temperatur- und organoleptische Beurteilung.

Verlängerung der Haltbarkeit

- Produktqualität und -temperatur werden während der gesamten Warmhaltezeit bewahrt.
- Sie können größere Mengen in größeren Abständen zubereiten.



Einzelne Temperaturzonen

- Einzelne genau geregelte Temperaturzonen.
- Wärmedämmung jeder Zone, d. h. kein Wärmeaustausch.
- Produkte mit unterschiedlichen Anforderungen können in einem Gerät warmgehalten werden.

Verbesserte Präsentation im Gerät

- Flache Böden ermöglichen das Befüllen mit zwei Produktschichten.
- Größere Regalfläche.
- Seitenscheiben aus Glas erhöhen die Sichtbarkeit der Produkte.
- Große Auswahl an Zubehör zur Verbesserung von Kapazität und Sichtbarkeit.

Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

- Benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Robuste, hochwertige Plug-and-Play-Komponenten.
- Einfach zu reinigen, kein Erhitzen der Oberflächen.
- Leicht maövrierbar zum Reinigen und Umstellen.
- Integrierter Überhitzungsschutz.
- Geringeres Risiko des Verschüttens heißer Flüssigkeiten durch flache Böden.



• GEEIGNET FÜR EINE TYPISCHE SPEISENAUSWAHL FÜR ALLE TAGESZEITEN •

Halten Sie eine Vielfalt von Speisearten warm mit Flexeserve Zone®.

Frühstück
cremiger Porridge
Bohnenpotp mit gekochtem Ei
Muffins mit Würstchen und Ei
Schinken-Brioche
Croissants

Mittag
Burritos und Wraps
Curry und Reis
Käse-Makkaroni
Hähnchenflügel und Rippchen
Pommes frites und Kartoffelecken

Abend
Lasagne
Spaghetti und Fleischbällchen
Meat Pie mit Kartoffelpüree
Grillhähnchen
Burger

Süßes
Apfeltörtchen mit Vanillesoße
Warme Doughnuts mit Schokoladendip
Amerikanische Pfannkuchen
Plunder

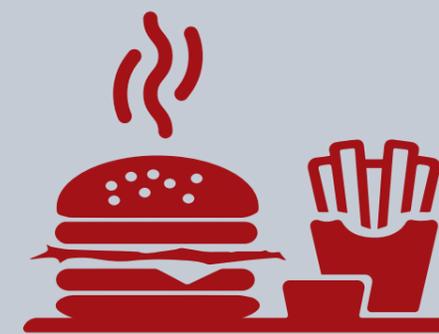


Verdoppeln Sie Ihren Suppenverkauf durch Umstellung auf vorportionierte Suppe zum Mitnehmen.

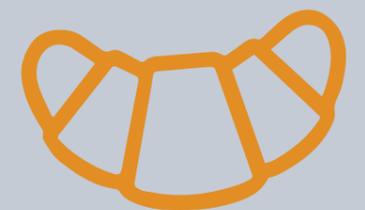
Weniger Verschwendung
Längere Haltbarkeit senkt Lebensmittelverschwendung.



Verkaufssteigerung
Der Verkauf von Mahlzeiten außerhalb der Mittagszeit steigt rasch an.



Unterwegs
Millennials essen öfters außer Haus als jede andere Altersgruppe.



Ausgaben für Frühstück unterwegs sind der größte Wachstumssektor.

50 %

Mit Flexeserve Zone® verlängert sich die Warmhaltezeit um bis zu 50 %.



Expertenrat
Unterstützung bei der Entwicklung Ihres Speisensortiments durch unser Foodservice Innovation Centre

Ihre Speisen ... ganz frisch.

Wie hält man ein perfektes getoastetes Sandwich warm?
Ein Croissant knusprig? Muffins und Brioche weich und elastisch?
Weich gekochte Eier weich?
Suppen und Soßen, die keine Haut bilden?
Reis und Porridge mit der richtigen Textur?

Produkte mit mehreren Komponenten, wie zum Beispiel
ein Ragout mit Kartoffelpüree, Curry und Reis oder cremige
Käse-Makkaroni, bewahren ihre unverkennbare Konsistenz.

Und am besten: Pommes Frites und Pizza bleiben
länger frisch und bissfest.

Die Fähigkeiten von Flexeserve Zone® suchen ihresgleichen.

Jedes Produkt erfordert eigene optimale Bedingungen, um seine Qualität und Temperatur zu bewahren. Durch die Entwicklung einer wirklich einzigartigen und patentierten flexiblen Warmhaltelösung haben wir die Welt der warmen Speisen zum Mitnehmen einen großen Schritt vorangebracht.

Mit der Technologie, die wir für Flexeserve Zone® entwickelt haben, können Sie eine größere Vielfalt von Speisen warmhalten, die Ihre Kunden immer wiederkommen lassen. Dank unterschiedlicher Temperatureinstellungen in den verschiedenen Zonen können Sie Produkte für alle Tagesmahlzeiten anbieten.

Richtiges Warmhalten ist eine Wissenschaft für sich, bei der es nicht allein um die Temperatur geht. Gleichmaßen wichtig ist es, die Feuchtigkeit in den Produkten zu halten, um ihre Stabilität zu bewahren. Flexeserve Zone® kann genau das und bewahrt zugleich Textur, Geschmack und Produktintegrität für den perfekten Genuss.





Vergrößern Sie Ihr Angebot an Grillhähnchen.

Aus Supermärkten nicht wegzudenken und ein Bestseller vieler Verkaufsstellen – Grillhähnchen ist ein Kundenmagnet und in Läden eine sichere Einnahmequelle.

Das Geheimnis hochwertiger Grillhähnchen bei Beibehaltung der optimalen sicheren Warmhaltetemperatur ist die Fähigkeit, die Feuchtigkeit im Produkt zu halten. Die einzigartige Luftumwälzungstechnologie von Flexeserve Zone® erreicht dies so gut, dass die Warmhaltezeiten diejenigen jedes anderen beheizten Präsentationsgeräts übertreffen. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, in längeren Abständen größere Mengen zuzubereiten und Lebensmittelabfall zu reduzieren.

Dank seiner konkurrenzlosen Präsentationskapazität und der Möglichkeit, mehrere Produktlagen einzuräumen, können Sie mit Flexeserve Zone® eine größere Menge an Grillprodukten warmhalten und anbieten. Einzeln geregelte Temperaturzonen bieten Ihnen auch die Möglichkeit, eine größere Vielfalt von Grillprodukten anzubieten, zum Beispiel ganze Grillhähnchen, feurige Hühnerflügel, BBQ-Hähnchenschenkel, Rippchen und mehr.

Das Gerät kann leicht in stark frequentierte Ladenbereiche manövriert werden, um Anreize für Impulskäufe zu schaffen und Selbstbedienungsangebote bereitzustellen – jederzeit und überall.

Essen für sofort, Essen für später. Menschen wollen die Freiheit zu essen, wann und wo sie wollen – unterwegs, egal wohin, auf dem Weg nach Hause ...



Unser Ziel: die Welt der warmen Speisen zum Mitnehmen voranzubringen.

Wenn Sie sich als Kunde für Flexeserve Zone® entscheiden, erhalten Sie einen allumfassenden Service. Sie profitieren von den beträchtlichen Investitionen, die wir getätigt haben, damit wir eine umfassende Lösung bereitstellen können.

Der Weg, um sicherzustellen, dass Ihre Speisen in Flexeserve Zone® Ihre Erwartungen erfüllen, besteht darin, die perfekte Komposition von fünf Hauptelementen zu finden: Produkt, Betrieb, Garmethode, Verpackung und Flexeserve Zone®. Unser hauseigener Development Chef, Experte für die Produktentwicklung, wird die Feinabstimmung dieser grundlegenden Faktoren für Sie vornehmen, damit Ihr Konzept von Anfang an ein Erfolg wird.

Unser hochmodernes Foodservice Innovation Centre ist der ideale Ort, an dem Sie zusammen mit unserem Development Chef experimentieren und Produkte entwickeln können. Hier können Sie alle Optionen ausprobieren, um die zur Umsetzung Ihres Wunschsortiments notwendigen Lösungen zu entwickeln.

Die Einrichtung bietet eine Reihe von Kochformen, von Kombinations- und Konvektionsöfen über Regenerieren bis hin zu haushaltsüblichen Mikrowellenherden, sowie eine moderne Küchenzeile. Wir haben auch Platz für Ihren eigenen Ofen, sodass wir Ihren aktuellen Kochbetrieb so genau wie möglich nachstellen können.



Die fertige Packung

Das Geheimnis bei der Aufbewahrung vieler Lebensmittel und zur Vermeidung von Feuchtigkeitsverlust besteht darin, in der Packung selbst das richtige Mikroklima zu schaffen. Die am besten geeignete Verpackung ergibt sich aus den Zutaten der Speise, der idealen Verzehrempfindung des Verbrauchers und der gewünschten Haltbarkeit.

In Zusammenarbeit mit Verpackungsherstellern entwickeln wir innovative Verpackungslösungen. Außerdem nutzen wir handelsübliche Optionen, um für jedes Produkt die optimale Verpackung zu finden. Mit unserem innovativen Ansatz für Verpackung, Ausstattung, Speisenentwicklung und Betrieb im Laden helfen wir Ihnen, die Kundenerwartungen zu übertreffen.

Wir sind auch proaktiv hinsichtlich unserer Auswahl vollständig wiederverwertbarer oder kompostierbarer Materialien und bemühen uns, Einweg-Kunststoffartikel zu vermeiden.

Das Erfolgsrezept

Die chemische Zusammensetzung von Lebensmitteln in einem beheizten Präsentationsgerät ist insbesondere bei Grundnahrungsmitteln wie Nudeln oder Brot die Basis, die bestimmt, ob Nahrungsmittel in einem zufriedenstellenden, servierfähigen Zustand aufbewahrt werden können oder nicht. Wir haben das Know-how, welche Zutaten Brot weich und elastisch und Pommes Frite knusprig bleiben lassen und welche verhindern, dass Nudeln Feuchtigkeit aufnehmen.

„Mit unserem innovativen Ansatz für Verpackung und unserem Serviceangebot für die Speisenentwicklung helfen wir Ihnen, die Erwartungen Ihrer Kunden zu übertreffen.“

Machen Sie das meiste aus Ihrer Produktauslage.

Wir haben eine Reihe von Zubehör für Flexeserve Zone® entwickelt, das die Sichtbarkeit verbessert und sowohl die Kapazität als auch die betriebliche Effizienz erhöht.

Unser Zubehör wurde im Hinblick darauf entwickelt, flexibel einsetzbar und miteinander kombinierbar zu sein.

Präsentationsgestell, schmal

Präsentieren Sie Ihre Kartoffelpuffer, Pizzatecken, Fladenbrote und Ähnliches in ansprechender Weise und optimieren Sie zugleich die Platznutzung.



Präsentationsgestell, Standard

Ideal zur Präsentation von Sandwiches, belegten Brötchen, Wraps und Burritos. Mit diesem Zubehörartikel verdoppeln Sie die Produktmenge und erhöhen zugleich die Sichtbarkeit.

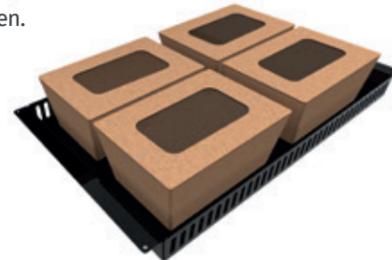


Geneigter Präsentationseinsatz

Rücken Sie Ihre Produkte ins Blickfeld der Kunden, um ihre Aufmerksamkeit auf farbenfrohe Speisen zu lenken und einen stärkeren optischen Eindruck zu erzielen.

Trennschienen

Mithilfe dieser praktischen Trennschienen können Sie verschiedene Produkte auf dem geneigten Präsentationseinsatz voneinander trennen. Ziehen Sie eine klare Trennung zwischen verschiedenen Produktgruppen, zum Beispiel süßen und herzhaften, vegetarischen und fleischhaltigen Speisen oder Lebensmitteln für bestimmte Ernährungsanforderungen.



Präsentationstablett

Richten Sie Ihre Produkte im Hintergrund für die Auslage her zum effizienten Nachfüllen von Flexeserve Zone®. Präsentationstablets rasten leicht in die Tablett ein zum sicheren Transport in den Verkaufsraum. Tablett passen auch genau in den geneigten Präsentationseinsatz für eine bessere Sichtbarkeit der Produkte.

Kleinartikelkorb

Die ideale Art, um zu Impulskäufen von Produkten wie Konfitüren, Honig, Soßen und Dressings anzuregen, die Ihre warmen Produkte ergänzen. Einfach direkt an den Regalboden mit Porridge, Sandwiches, Pomme Frites und Ähnlichem hängen.



Ein Gerät für Ihre Anforderungen ...

Individuell gestaltetes Kopfteil

Die Flexeserve-Zone®-Geräte können individuell gestaltet werden, um eine möglichst große Wirkung an Ihrem Verkaufspunkt zu erzielen und die Kunden anzuziehen. Sie können aus einer Reihe visueller Effekte, wie beleuchteten oder magnetischen Schildern, Beschriftungen oder Vinylgrafiken, wählen. Diese können an Ihre Marke oder Ihr Design angepasst werden und dazu genutzt werden, die verschiedenen Tagesmahlzeiten zu kennzeichnen.

Lackierung in Ihren Farben

Alle Edelstahloberflächen der Flexeserve-Zone®-Geräte können in RAL-Farben nach Ihren speziellen Anforderungen lackiert werden, um den Gesamteindruck zu verstärken.

Gestaltung der Seitenscheiben

Weitere Möglichkeiten zur Anpassung Ihres Flexeserve-Zone®-Geräts bietet die Gestaltung der Seitenflächen mit Farbe oder Markensymbolen. Vinylgrafiken können direkt auf dem Glas angebracht werden. Das Gerät kann auch verkleidet werden, sodass es zu den Materialien und Oberflächen in Ihrem Laden passt.

Preisschienen

Preisschienen am Gerät können an Material und Beschaffenheit der Oberflächen in Ihrem Laden angepasst werden – von Holz über Metall bis hin zu Vinyl und anderen Texturen. Zu den Anpassungsoptionen zählen unter anderem Schienen für die Preisschilder, Farbstreifen auf den Preisschildern und Angleichung an RAL-Farben.

Sockelfrontplatte mit individuellem

Furnier oder Grafik

Passend zu Ihrer Marke und Ihrer Ladeneinrichtung kann der Sockel des Flexeserve-Zone®-Geräts in jeder beliebigen RAL-Farbe ausgeführt werden. Auch magnetische Grafiken, Vinylschilder oder andere Materialien können eingebunden werden.





Fertigung und Prüfung.

Wir haben in großem Umfang in unsere Fertigungslinien investiert, um sicherzustellen, dass wir die Nachfrage erfüllen können, ohne bei Qualität und Sicherheit Kompromisse einzugehen. Dieser Anspruch an uns selbst zieht sich auch durch unseren Testbereich hindurch, in dem wir jedes Gerät vor der Auslieferung prüfen.

Unsere engagierten und hoch qualifizierten Mitarbeiter teilen unsere Begeisterung dafür, ein ethisches und effektives Produkt herzustellen, und für uns alle steht im Mittelpunkt, Ihnen einen hochwertigen Service zu bieten. In unserem Bereich zur Prüfung des fertigen Produkts haben wir einen Prozess zur Qualitätssicherung umgesetzt, der die Zuverlässigkeit des Produkts sicherstellt.

Es ist uns wichtig, sorgfältig zu arbeiten. Wir testen rigoros eine Reihe von Faktoren, einschließlich der Wirkung kalter Gänge auf unsere Geräte und der Fähigkeit von Flexeserve Zone®, die Wärme gleichmäßig über alle Produkte im Regal zu verteilen. Wir pflegen Transparenz bezüglich unserer Tests und stellen auf Anfrage alle Prüfdaten zur Verfügung.



Erfüllt/abgenommen nach Standards
UL 197, CSA C22.2 Nr. 109.

Technischer Fortschritt dank Forschung und Entwicklung.

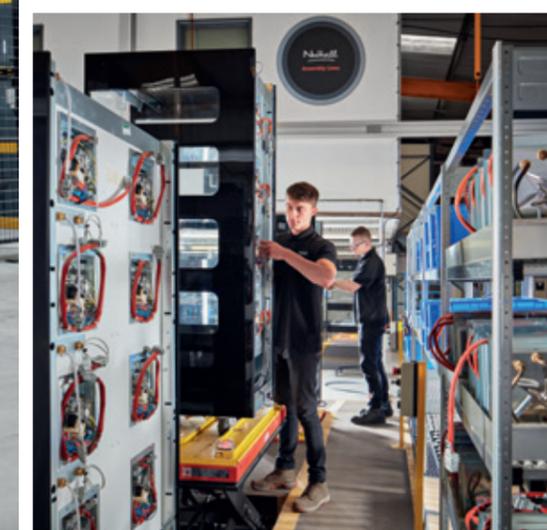
In unserem Labor können wir die thermischen Umgebungsbedingungen, in denen unsere Geräte eingesetzt werden, simulieren und das Verhalten jedes Ihrer Produkte in einem Flexeserve-Zone®-Gerät beurteilen.

Unser Team unter der Leitung unseres weltweit führenden Design-Ingenieurs baut und testet für unsere Kunden neue Konzepte für den Verkauf von Essen zum Mitnehmen, um die physischen Aspekte des Verkaufsprozesses darzustellen und die Beanspruchungen der speziellen Verkaufsumgebung zu simulieren.

Hunger nach Verbesserung und die Notwendigkeit, der Konkurrenz voranzubleiben, bedeuten, dass wir immer nach Möglichkeiten suchen, unsere Geräte weiter zu verbessern. Unser Team in Forschung und Entwicklung arbeitet an der Verfeinerung unserer Technologie und erzielt Fortschritte bei Effizienz, Zuverlässigkeit und Qualität.



„Wir leisten Pionierarbeit bei den Techniken und Standards dieser Branche mit dem weltweit einzigen Kälteprüflabor für Warmhaltegeräte.“



Die Entwicklung von Flexeserve Zone®

Flexeserve Zone®
ist der Höhepunkt von
25 Jahren Arbeit auf
dem Gebiet beheizter
Präsentationsgeräte.



1997

Das erste TurboServe T1, das weltweit erste beheizte Präsentationsgerät mit brandneuer Heißlufttechnologie wurde an Marks & Spencer verkauft.

1997

Wir erfanden die Heißlufttechnologie für Präsentationsausstattung im Lebensmittelservice.

1998

UK-Patent für TurboServe erteilt.



2005

TurboServe gewinnt den Queen's Award for Enterprise – Innovation.

2011

Marktherausforderungen regten uns dazu an, bei der Entwicklung von Flexeserve Zone® die folgenden Aspekte zu berücksichtigen:

VERBESSERTER
LEBENSMITTEL-
QUALITÄT

- Flexibilität
- verbesserte Energieeffizienz
- vielseitiges Produktsortiment
- längere Warmhaltezeiten
- geringer Wartungsaufwand
- größere Zuverlässigkeit
- größere Präsentationskapazität



2013

Das erste Flexeserve Zone® wird von Pret A Manger getestet.

2013

Flexeserve Zone® wird offiziell auf der Messe lunch! in London auf dem Markt eingeführt und wird für Innovation mit Gold ausgezeichnet.



2014

Das Patent für Flexeserve Zone® wird in Europa, den USA, Kanada, Australien und Neuseeland erteilt.

2014

Investition in den Aufbau des Foodservice Innovation Centres, einschließlich vollständig ausgestatteter Entwicklungsküche und hauseigenen Köchen.



2016

Entwicklung und Bau der weltweit ersten Umgebungstestkammer zur Prüfung von Ausstattung für warmes Essen.

2016

Flexeserve Zone® wird für den Export in die USA und nach Kanada zertifiziert. Aufbau einer Vertriebspartnerschaft

2017

Internationale Vertriebshändler in Australien, Schweden, Dänemark und den Niederlanden aufgebaut.

2018

Weitere Investitionen in Fabrikproduktionsanlage, um die Effizienz zu steigern und die Kapazität an die Nachfrage anzupassen.



Heute erschließen wir neue Märkte, neue Kanäle, neue Länder, neue Produkte ... Wir haben die Technologie geschaffen und verbreiten weiterhin hochwertiges warmes Essen auf der Welt.

Technische Daten.



2 Böden, Thekenaufsatz, 600

2 Böden – Thekenaufsatz

MODELL	400	600	1000
MODELLTYP	GERADE	GERADE	GERADE
HÖHE	884 mm	884 mm	884 mm
BREITE	356 mm	556 mm	975 mm
TIEFE	660 mm	660 mm	660 mm
GEWICHT	72 kg	88 kg	106 kg

ELEKTRISCHE DATEN

400/600/1000 – 13 A einphasig

3 Böden

MODELL	400	600	1000	400	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GERADE	GERADE	GERADE
HÖHE	1520 mm					
BREITE	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
TIEFE	830 mm	830 mm	830 mm	855 mm	855 mm	855 mm
GEWICHT	132 kg	145 kg	234 kg	136 kg	148 kg	237 kg

ELEKTRISCHE DATEN

400/600 – 13 A einphasig

1000 – 32 A einphasig oder 16 A dreiphasig



3 Böden, gerade, 600

4 Böden

MODELL	400	600	1000	400	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GERADE	GERADE	GERADE
HÖHE	1865 mm					
BREITE	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
TIEFE	865 mm	865 mm	865 mm	855 mm	855 mm	855 mm
GEWICHT	156 kg	217 kg	320 kg	159 kg	196 kg	323 kg

ELEKTRISCHE DATEN

400/600 – 13 A einphasig oder 16 A dreiphasig

1000 – 32 A einphasig oder 16 A dreiphasig



4 Böden, gerade, 600

Unser beliebtestes Gerät

Dank seiner extremen Vielseitigkeit und der Stromversorgung über eine normale Haushaltssteckdose erfreut sich das Gerät mit 4 Böden größter Beliebtheit bei mittelgroßen Verkaufsstellen von Speisen zum Mitnehmen. Es fügt sich in verschiedenste Standorte und neben Kühlschränkeinheiten nahtlos ein und die 4 Böden ermöglichen eine gleichmäßige Aufteilung der Produkte für alle Tagesmahlzeiten.



5 Böden, gerade, 1000

5 Böden

MODELL	600	1000	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GERADE	GERADE
HÖHE	1970 mm	1970 mm	1970 mm	1970 mm
BREITEN	556 mm	975 mm	556 mm	975 mm
TIEFE	873 mm	873 mm	855 mm	855 mm
GEWICHT	220 kg	340 kg	223 kg	343 kg

ELEKTRISCHE DATEN

600 – 16 A einphasig oder 16 A dreiphasig

1000 – 32 A einphasig oder 16 A dreiphasig



3 Böden, gewölbt, 400

4 Böden, gewölbt, 600

5 Böden, gewölbt, 1000

Es gibt keine Einheitsgröße für alle

... und das wissen wird. Daher ist Flexeserve Zone® in einer Reihe von Größen und Formen erhältlich. Sie können das Gerät auswählen, das am besten zu Ihrem Geschäft, Ihren Räumlichkeiten und Ihrer Produktauswahl passt. Dabei kann es sich um ein Bodenstandgerät handeln, das sich im Verkaufsraum neben Ihren Kühlschränken einfügt und ein breites Sortiment herzhafter Mahlzeiten enthält, oder um ein kleineres Gerät zum Aufstellen auf der Theke für Feingebäck.

Merkmale wie die Befüllung in zwei Lagen bieten Ihnen eine relativ zur Gerätegröße große Kapazität für Ihre Produkte. Und da Flexeserve Zone® in jeder Zone eine gleichmäßige Temperatur erzeugt, leidet die Qualität der Lebensmittel unter keinen Umständen.

* Gesamtbreite 450 mm mit seitlich ausgestellten Stabilisierungswinkeln, die an den Rollen befestigt sind und nach dem Aufstellen entfernt werden können.

Alle Produktspezifikationen und -daten können ohne Ankündigung geändert werden, um Zuverlässigkeit, Funktion, Gestaltung oder andere Eigenschaften zu verbessern. Zweck dieser Informationsbroschüre ist es, eine angemessene Beschreibung der Produkte, Verfahren und Fähigkeiten zu geben. Alle Rechte vorbehalten.

Sprechen Sie mit uns

Tel. 0844 845 123

Weitere Informationen

info@pitec.ch www.pitec.ch

flexeserve **Zone**[®]
echtes Warmhalten | flexible Präsentation



Pitec AG

Staatsstrasse 51 • 9463 Oberriet • info@pitec.ch • www.pitec.ch