

Technische Daten

Flexeserve Zone 3 Etagen - Standmodell, Rear Feed

Flexeserve Zone liefert sachgerechtes Warmhalten und flexible Präsentation in einer Auslage dank unserer einzigartigen, patentierten Heißlufttechnik.

Exklusive Eigenschaften

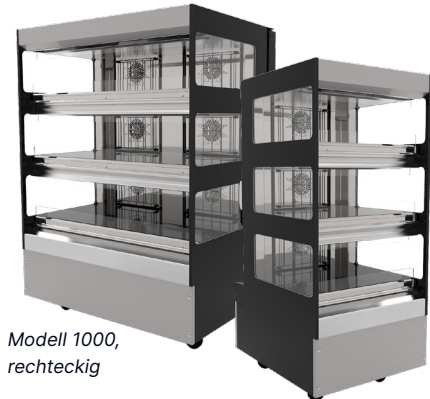
- * In vollisolierte Rückwandtüren integriertes, patentiertes Konvektionsluftsystem - anders als jede andere beheizte Auslage. Das Ergebnis sind überragende Produktqualität, längere Haltbarkeit und branchenführende Energieeffizienz.
- * Bahnbrechende, kundenspezifische intelligente Steuerung mit Cloud-basierter Konnektivität für Rezeptureinstellungen, Fernüberwachung und Programmierung.
- * Individuell kontrollierte Zonen mit vollständig einstellbaren Temperaturen von Raumtemperatur bis 90 °C, geeignet für die unterschiedlichsten Produkte.
- * Doppelverglaste Seitenscheiben und LED-Beleuchtung für jedes Regal.
- * Steigerung der Kapazität, Verbesserung der Sichtbarkeit der Produkte sowie betrieblicher Effizienz dank innovativem Zubehör.
- * Beheizte Selbstbedienungsauslage, erhältlich in 2 Breiten.

Überzeugende Vorteile

- * **Sachgerechtes Warmhalten** - Produkte werden bei optimaler Qualität länger aufbewahrt und so serviert, als wären sie gerade erst zubereitet. Die Zonen sind thermisch isoliert und es findet keine Wärmeübertragung statt. Warmgehaltene Produkte mit unterschiedlichen Anforderungen innerhalb eines Geräts.
- * **Längere Haltbarkeit** - während des gesamten Warmhalteprozesses werden sowohl Qualität als auch Temperatur beibehalten, so dass die Haltbarkeitsdauer verlängert und Lebensmittelabfälle minimiert werden.
- * **Energiesparend** - branchenführende Energieeffizienz.
- * **Große Präsentationskapazität** - ohne Temperatur oder Qualität zu beeinträchtigen kann durch Aufeinanderstapeln das dreidimensionale Volumen jeder Zone voll ausgenutzt werden.
- * **Sicherheit** - integrierte Übertemperatursicherung, berührungssichere Oberflächen und flache Regal-Auslagen, die das Risiko des Überlaufens heißer Flüssigkeiten reduzieren. Die Ventilatoren schalten sich ab, wenn die Türen geöffnet sind; die beschichteten Abdeckungen sind berührungssicher.
- * **Flexeserve Solution** - unser ganzheitliches Konzept umfasst die Entwicklung von Speisekarten, Optimierung des Kochens, Unterstützung beim Verpacken sowie Beratung in betrieblichen Fragen - alles, um Sie bei der Steigerung Ihrer Verkäufe und Umsätze zu unterstützen.



Scannen Sie mich, um das Video zu unserem ganzheitlichen Konzept anzusehen.



Modell 1000, rechteckig

Modell 600, rechteckig



Modell 1000, rechteckig, rückwärtige Türen



PRODUKTKAPAZITÄT

Bis zu 36 Suppenbehälter pro Regal.



PATENTIERTE TECHNOLOGIE

Herausragende Lebensmittelqualität und Energieeffizienz.



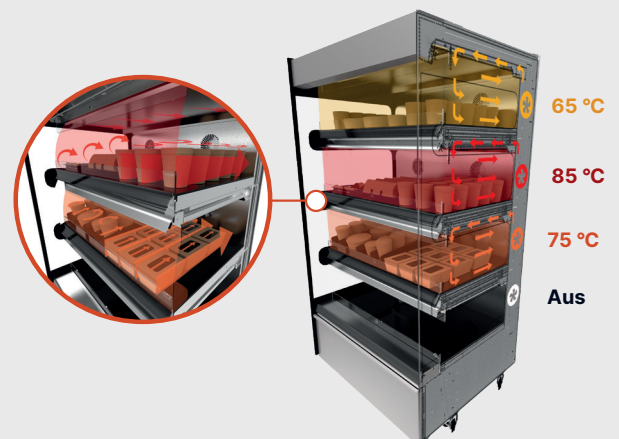
PRODUKTKAPAZITÄT

Bis zu 16 Grillhähnchen pro Regal.

Einzigartige Umlufttechnik

Bei anderen ist vieles nur heiße Luft. Flexeserve Zone verwendet patentierte, bahnbrechende Konvektionstechnologie für sachgerechtes Warmhalten. Heiße Luft wird kontinuierlich durch das dreidimensionale Volumen jeder Zone zirkuliert und schafft eine gleichbleibende, stabile Umgebung für Ihre Produkte.

Durch diese gleichmäßige Verteilung der Luft, die nach Bedarf auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden kann, wird eine maximale Lebensmittelqualität erzielt, anders als bei anderen Wärmeauslagen, bei denen Speisen auf Grund überholter Konduktion immer noch weiter gekocht werden. Mit Flexeserve Zone bleibt die Produktintegrität erhalten, was zu einer bisher unerreichten Leistung und Speisenqualität führt



Technische Daten

Flexeserve Zone 3 Etagen - Standmodell, Rear Feed

Erhältlich in mehreren Breiten und mit einem rechteckigen Profil als Standard.

Standardausstattung

- ✳ Regalkanten aus Edelstahl.
- ✳ Tür/Türen auf der Rückseite mit hochglanzpolierter Rückwand.
- ✳ Magnetische Edelstahlhaube und -Zierleiste.
- ✳ Standard-Ticketstreifen (Höhe: 53 mm).
- ✳ Ventilatorschutz.
- ✳ LED-Beleuchtung für jedes Regal.

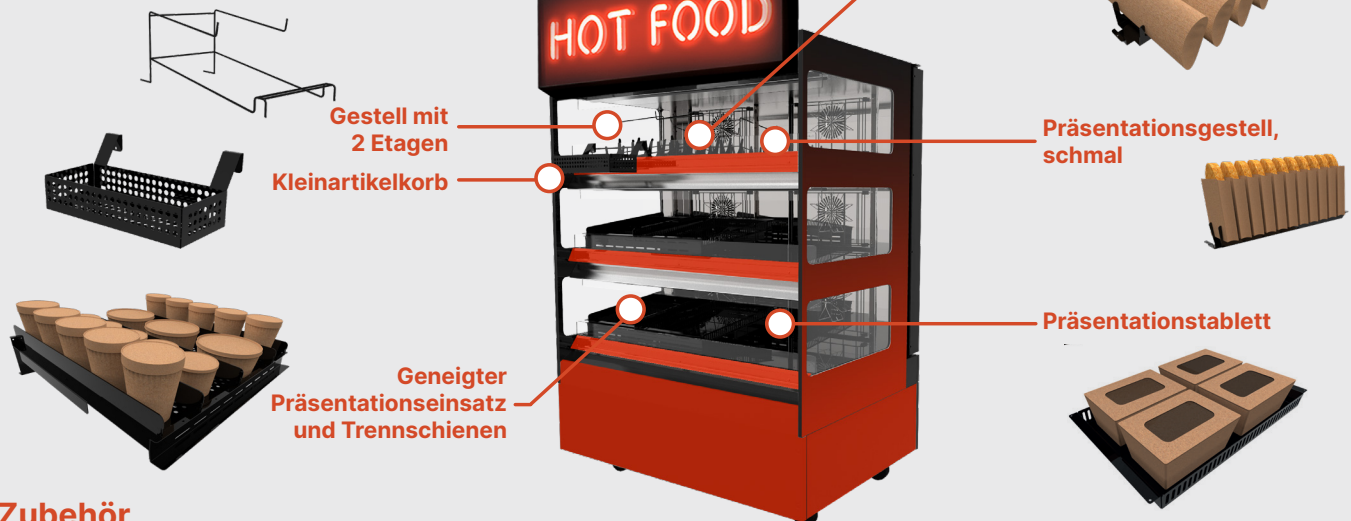


Modell 600,
rechteckig, Standardausführungen

Anpassungsmöglichkeiten

Verleihen Sie Ihrer Marke und Ihrem Ladenbereich mit maßgeschneiderten Optionen für die individuelle Gestaltung mehr Ausdruck. Die Anleitung zur Markenkonfiguration finden Sie unter www.flexeserve.com.

- ✳ Individuell gestaltetes Kopfteil.
- ✳ Gestaltung / Farben der Seitenscheiben.
- ✳ Kundenspezifische Farben - Haube, Grundplatte, Regalkanten.
- ✳ Kundenspezifische Ticket-/POS-Halter.



Zubehör

Unser innovatives Sortiment an Zubehör erhöht die Sichtbarkeit, Kapazität und betriebliche Effizienz. Es wurde so entwickelt, dass es untereinander austauschbar und kompatibel ist.



Scannen Sie mich, um alle für dieses Modell erhältlichen Zubehörteile anzuzeigen.

Produktkapazität*

VERPACKUNGSKATEGORIE	MODELL 600	MODELL 1000
GRILLHÄHNCHEN	12 pro Zone	16 pro Zone
SUPPENBEHÄLTER	20 pro Zone	36 pro Zone
WRAP / BURRITO	10 pro Zone**	25 pro Zone**
SCHÜSSEL (doppelt gestapelt)	18 pro Zone	30 pro Zone

Individuell bedruckte Nachtblende



Nachtblende nur zu verwenden, wenn das Gerät außer Betrieb ist.

*Das Produkt-Fassungsvermögen ist lediglich ein auf allgemeinen Lebensmittelverpackungen basierender Richtwert.

**Verwendung von Flexeserve Zone Merchandising-Zubehör - das komplette Sortiment finden Sie unter www.flexeserve.com/flexeserve-zone/-accessories-and-customisation/

FLEXESERVE ZONE PATENTE

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

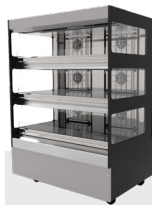
ZULASSUNGSVORSCHRIFTEN

Erfüllt die Normen UL 197 und NSF-4.
Zertifiziert nach CSA C22.2 Nr. 109.



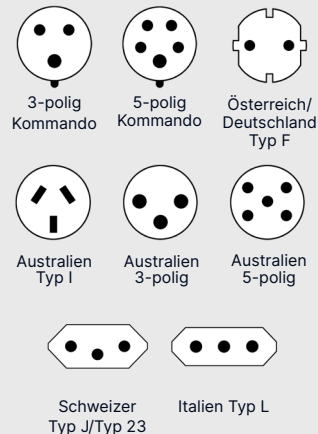
Technische Daten

3 Etagen - Standmodell,
Rear Feed, rechteckig



MODELLTYP	600 RECHTECKIG	1000 RECHTECKIG
PRODUKT-CODE rechte / linke Tür	FZ60R3S51 / FZ60L3S51	FZ10D3S51
GERÄT H / B / T mm	1380 / 600 / 712	1380 / 1000 / 712
REGALGRÖSSE B / T mm / KAPAZITÄT m³	570 / 420 / 0,04	970 / 420 / 0,068
GEWICHT DES GERÄTS in kg	166	245
ELEKTRISCHE INFORMATIONEN*		
STROMVERSORGUNG** UK / EU	16A 1Ph	32A 1Ph oder 16A 3Ph
GESAMTLEISTUNG PRO ZONE	3,2A / 650W	5,8A / 1333W
GESAMTLEISTUNG PRO GERÄT	9,6A / 2000W	17,4A / 4000W
ENERGIEVERBRAUCH - PRO STUNDE		
EINE ZONE / ALLE ZONEN	0,382 kWh / 1,146 kWh	0,783 kWh / 2,349 kWh
VERSANDKISTE		
ABMESSUNGEN H / B / T mm / GEWICHT kg***	2230 / 750 / 1110 / 30	2230 / 1000 / 1110 / 40

STECKERTYPEN



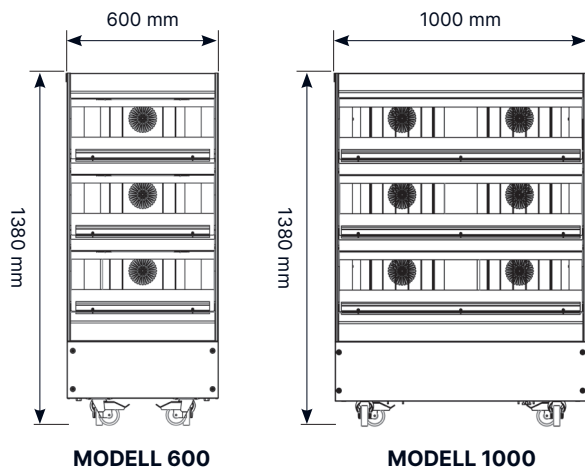
* Alle Modelle benötigen eine dedizierte Stromversorgung

** Modell 600 Australien / Neuseeland - 15A 1Ph. Modell 1000 Australien / Neuseeland - 32A 1Ph oder 20A 3Ph.

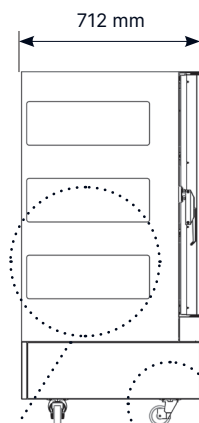
*** Wenden Sie sich bezüglich exakter Transportgewichte einschließlich Zubehör und kundenspezifischer Ausführung bitte an info@flexeserve.com

GERÄTEBELÜFTUNG - Zwischen Geräterückseite und allen festen Oberflächen muss ein 50 mm breiter Belüftungsspalt eingehalten werden. Bei in Umhausungen oder unter einer Stirnwand eingebauten Geräten ist eine offene Belüftung darüber erforderlich.

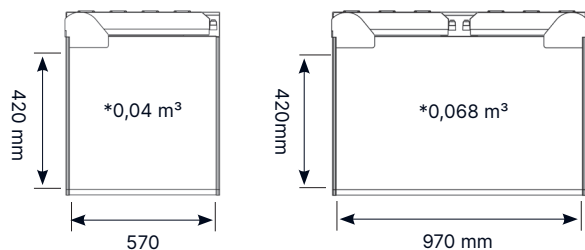
Vorderansicht



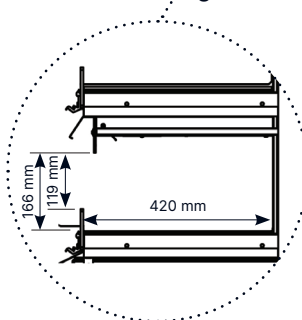
Seitenansicht



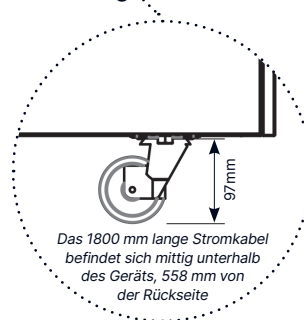
Regalgröße & Präsentationsvolumen*



Innenzone Abmessungen



Fußhöhe & Höhe / Länge des Stromkabels



FLEXESERVE | © 2021 THE ALAN NUTTALL PARTNERSHIP LTD behält sich das Recht vor, die Informationen im Zuge der ständigen Verbesserung des Designs zu ändern. Flexeserve Zone wird bei +18 °C getestet.

flexeserve®

Weitere Informationen

info@flexeserve.com

flexeserve.com

Flexeserve Kundendienst

+44 (0) 1455 638300

customer.support@flexeserve.com

