



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

“Flexeserve Hub ist die einzige Lösung, die ein sachgerechtes Warmhalten für große Mengen verpackter Lebensmittelprodukte jeglicher Form und Größe bietet.

Es ist eine Innovation in der Hot-Food-Revolution.”





# Nutzen auch Sie diese Innovation

**Wir stellen Flexeserve Hub vor – eine geräumige, geschlossene Warmhalteeinheit, mit der Sie den heutigen Hunger nach warmen Speisen stillen können.**

Wir nutzen unser Know-how in puncto Warmhaltung und unsere einzigartige, branchenführende Umlufttechnologie zur Entwicklung eines Produkts, das die Abholung und Auslieferung von Lebensmitteln und vieles mehr verändern wird.

Mit Flexeserve Hub zeigen wir neue Möglichkeiten bei der Warmhaltung auf – sowohl für die Küche als auch für den Verkaufsbereich.

Flexeserve Hub wurde entwickelt, um verpackte Lebensmittel in großen Mengen warm zu halten. Dies geschieht durch die Erzeugung einer konstanten Lufttemperatur im gesamten Gerät.

Flexeserve Hub unterscheidet sich deutlich von herkömmlichen Warmhaltesystemen für den Gastrobereich, die eher für einzelne Zutaten als für komplette verpackte Mahlzeiten ausgelegt sind.

## Ein Gerät für den kulturellen Wandel

**Wir essen anders.**

Die Nachfrage nach Lebensmittellieferungen, Takeaways und Food-to-Go hat sich zwar über einen langen Zeitraum hinweg allmählich verändert, befindet sich aber eindeutig im Daueraufschwung. Mit dem Aufkommen spezieller Lieferdienste ist das Angebot an Lebensmitteln vielfältiger geworden – und damit auch die Ansprüche der Kunden.

Flexeserve Hub kann Ihnen ein neues Maß an Effizienz bieten, das Ihren Geschäftsablauf verändert. Das Gerät ist perfekt für die neuen Anforderungen an Restaurants und Takeaways. Es eignet sich auch hervorragend für andere Formen der Gastronomie und des Foodservice, die eine hohe Warmhaltekapazität erfordern, wie z. B. Hotelrestaurants, Konferenzräume und Selbstbedienungskonzepte wie Mikro-Märkte.

# Unsere einzigartige Technik

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

## Sachgerechtes Warmhalten

Nur Flexeserve Produkte bieten eine sachgerechte Warmhaltung. Selbst mit seiner überragenden Kapazität erreicht Flexeserve Hub dies ohne kalte Stellen. Dank der bahnbrechenden Konvektionstechnologie zirkuliert die erwärmte Luft kontinuierlich im gesamten Gerät. Sie sorgt für eine gleichmäßige und stabile Umgebung, unabhängig von der Größe, Form oder Menge Ihrer Produkte im Inneren.

Diese gleichmäßige Verteilung der Heißluft, die auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden kann, gewährleistet eine maximale Lebensmittelqualität. In Flexeserve Hub bleibt die Produktintegrität erhalten, was zu einer bisher unerreichten Leistung und Lebensmittelqualität führt. Unser Warmhaltesystem ist das einzige, das für verpackte warme Lebensmittel konzipiert ist, die zur Auslieferung oder Abholung bereitstehen, und kein anderes System bietet Ihnen die gleiche betriebliche Effizienz.

## Einzigartige Umlufttechnik

Die Umlufttechnologie von Flexeserve Hub erzeugt einen einzelnen, über die gesamte Höhe reichenden Warmluftschleier, der durch doppelt verglaste Türen unterstützt wird. Die Geschwindigkeit des Luftschleiers verhindert einen Wärmeverlust beim Öffnen des Geräts, was wiederum die Energieeffizienz erhöht und die Auswirkungen auf die Außenbedingungen reduziert.

Flexeserve Hub erreicht nicht nur eine branchenführende Energieeffizienz, sondern ist auch völlig unempfindlich gegenüber niedrigeren Umgebungstemperaturen und externen Einflüssen wie Klimaanlage und Kühlregalen in der Nähe. Und das bei voller Sichtbarkeit Ihrer Produkte im Inneren.

## Durchgehend konstante Lufttemperatur

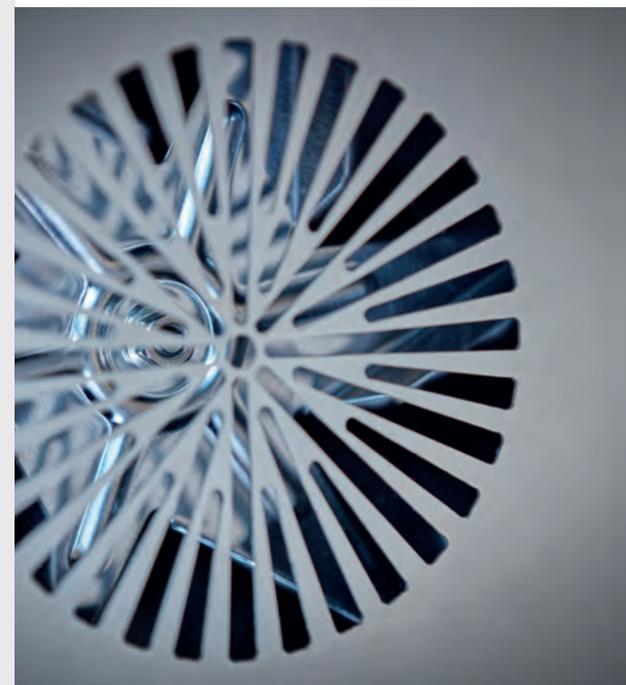
Unabhängig von der Größe, Form oder Menge der Produkte, mit denen Sie das Gerät bestücken, hält Flexeserve Hub eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Innenraum aufrecht. Ermöglicht wird dies durch unsere einzigartige Heißluft-Umwälzungstechnologie.

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



## Flexeserve Hub ist unübertroffen in puncto ...

- ✿ Kapazität
- ✿ Bewahrung der Lebensmittelqualität
- ✿ Lebensmittelsicherheit
- ✿ Energieeffizienz



## Isolierung

Die für die Konstruktion von Flexeserve Hub verwendeten Hochleistungsmaterialien sind leicht, isolierend und kompakt. Zusammen mit den Doppelglastüren hält dies die Wärme im Inneren des Geräts und sorgt dafür, dass die Außenflächen gefahrlos berührt werden können. Selbst wenn Flexeserve Hub in einem engen Küchenbereich oder direkt neben einem Kühlregal aufgestellt wird, hält es seine Temperatur effizient aufrecht.

## Intelligente Steuerung

Flexeserve Hub wurde in Zusammenarbeit mit einem führenden Anbieter von Steuerungssoftware entwickelt und wird von unserem neuesten, benutzerfreundlichen Controller gesteuert. Er wurde speziell für beheizte Displays entwickelt und ermöglicht eine präzise und effiziente Steuerung der Innenumgebung des Geräts. Dieser neue Controller ist zukunftssicher für eine stärker vernetzte Welt und bietet Funktionen für Berichte und Fernüberwachung.

## Die Türen haben noch mehr zu bieten

Für eine möglichst vielseitige und effiziente Nutzung haben wir Flexeserve Hub mit unserer einzigartigen Technologie ausgestattet und das Gerät als geschlossene Einheit mit selbstschließenden Türen konzipiert. Dadurch eignet es sich ideal für den Einsatz im Küchenbereich, um Ihre Produkte vor der Küchenumgebung zu schützen, und im Verkaufsbereich, um den Kundenkontakt zu erleichtern. Die Tür hat mehr zu bieten, als man auf den ersten Blick sieht. Sie verfügt über eine Doppelverglasung, eine integrierte intelligente LED-Beleuchtung und einen Selbstschließmechanismus, der zudem das Ladenpersonal alarmiert, wenn die Tür zu lange geöffnet bleibt – das macht Flexeserve Hub konkurrenzlos energieeffizient.

## 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

# Ihr Essen ... frisch

**Sie möchten ganze Bestellungen zum Mitnehmen warmhalten? 60 große Pizzen in Kartons? Ein komplettes Frühstücksangebot? Den perfekt getoasteten Sandwich? Weiche und fluffige Muffins und zarte Brioches? Reisgerichte und feine Suppen?**

Wir wissen, wie wichtig Ihre Produkte für Sie sind und wie sie Ihren Kunden serviert werden.

Jedes Lebensmittel hat seine eigenen optimalen Bedingungen, um sowohl die Qualität als auch die erforderliche Temperatur zu bewahren.

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 Hub kann all das leisten und gleichzeitig die perfekte Textur, den Geschmack und die Produktintegrität bewahren. Gerichte mit mehreren Komponenten, wie Eintopf mit Kartoffelpüree, Curry mit Reis oder Makkaroni mit Käse, werden so warm gehalten, als ob sie gerade serviert worden wären.

## Flexeserve Hub wertet Ihre Produkte auf.

Der wachsende Markt für Takeaway und Essenslieferungen bringt seine eigenen Herausforderungen mit sich. Wenn beispielsweise Kunden nicht zufrieden sind, können negative Bewertungen Ihrem Ruf schaden. Mit Flexeserve Hub können Sie jedoch sicherstellen, dass die Speisen in der von Ihnen gewünschten Qualität abgeholt und geliefert werden.

Wenn Lebensmittelbestellungen in einer ungeheizten Umgebung darauf warten, Ihre Räumlichkeiten zu verlassen, verschlechtern sich sowohl die Temperatur als auch die Qualität, und es besteht auch die Gefahr einer Verunreinigung. Doch das muss nicht so sein.

Mit Flexeserve Hub können Sie geplante Bestellungen und beliebte Produkte vorbereiten und sie dann vollständig verpackt bei der richtigen Temperatur aufbewahren. Das bedeutet, dass die bestellten Speisen immer fertig und warm sind, was die Wartezeit für Kunden und Lieferfahrer verkürzt.

Eine der häufigsten Beschwerden bei Lieferdiensten ist, dass die Pommes frites matschig und kalt ankommen – damit ist jetzt Schluss. Mit Flexeserve Hub warten Pommes frites so heiß, frisch und knusprig wie nie zuvor auf die Abholung.

# 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.



## 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



## 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.



**Umweltfreundlich**  
Verlängerte  
Haltbarkeitsdauer reduziert  
Lebensmittelabfälle



## Energieeffizienz und weniger Abfall

Flexeserve Hub nutzt unsere patentierte Technologie, um im gesamten Gerät eine gleichmäßige Lufttemperatur zu erzeugen. Das einzigartige Heißluftkonzept sorgt dafür, dass keine Wärme an die Umgebung abgegeben wird und dass das Gerät überall dieselbe Luft recycelt. Dank diesem Konzept und den Doppelglastüren, der LED-Beleuchtung und dem verwendeten Isoliermaterial kann Flexeserve Hub eine branchenführende Energieeffizienz aufweisen.

Selbstschließende Türen und ein schnelles Erreichen der Solltemperatur sorgen dafür, dass die Lebensmittel unter optimalen Bedingungen gelagert werden und ihre Qualität erhalten bleibt. Dadurch wird das Zeitfenster für den Einkauf vergrößert und somit die Lebensmittelverschwendung erheblich reduziert und die Rentabilität erhöht.

## 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



## Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

Alle Oberflächen sind berührungssicher und lassen sich einfach abwischen und mit einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel reinigen. Die Standardfächer und das austauschbare Zubehör können leicht entfernt werden und sind spülmaschinenfest.

Die Wartung von Flexeserve Hub könnte nicht unkomplizierter sein. Das modulare „Plug-and-Play“-Design der Technologie erlaubt den schnellen und einfachen Austausch von Komponenten bei minimalen Betriebsunterbrechungen.

Flexeserve Hub verfügt über integrierte Übertemperatursicherungen und wurde von unabhängiger Seite getestet und erfüllt die strengsten Sicherheitsanforderungen.

# 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 Warmhaltung **müssen Ihre Produkte immer an erster Stelle stehen**. Gemeinsam mit Ihrem Team verfeinert unser eigenes Kulinarik-Spezialistenteam die Rezepte und optimiert 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 Abläufe nachstellen können.

Durch die Arbeit unseres Expertenteams wird die Haltbarkeitsdauer maximiert, um Abfälle zu reduzieren und die optimale Qualität und Temperatur Ihrer Produkte zu gewährleisten. 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 einzigartige Umlufttechnologie macht es möglich. Es ist das einzige System, das in der Lage ist, die Speisen **sachgerecht warmzuhalten** und konkurrenzlose Warmhaltezeiten zu erzielen, die Ihr Business verändern werden.

In Kombination mit unserer innovativen Zubehörpalette sorgt das Heißluftsystem für eine gleichmäßige Temperatur, die die Speisen im gesamten Gerät umgibt. Dadurch wird sichergestellt, dass Flexeserve Hub auch bei voller Kapazität die Lebensmittel unter optimalen Bedingungen warmhält und die Qualität erhalten bleibt.

## Reproduktion Ihres Betriebes

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

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



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



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

EXPRESS.

Create  
your  
own.

PIZZA.  
TO·GO

Medium 14" £13.42

Large 16" £15.77

Toppings 4 topping included, add extra for 50p

Pepperoni	Mushrooms
Italian sausage	Fresh spinach
Classic meatball	Cherry peppers
Slow-roasted ham	Red onions
Smoked bacon	Black olives
Grilled chicken	Green peppers
Seasoned pork	Pineapple
	Jalapeno

Oil?

Olive
Chilli
Basil
Little extra?
Rocket
Parmesan

Sides

Curly fries	£2.90	Skin on fries	£2.90
Potato waffles	£3.00	Mozarella sticks	£3.00
Onion rings	£3.00	Garlic Bread	£3.20

PIZZA.  
TO·GO

# Eine Welt der Vielseitigkeit

Flexeserve Hub wurde für den kulturellen Wandel in der Gastronomie entwickelt und bietet sachgerechtes Warmhalten für verpackte warme Speisen.

Create  
Medium  
Large



# In der Küche

Da die Nachfrage nach gelieferten Lebensmitteln neue Dimensionen erreicht, ist es an der Zeit, Ihre Küche an die damit verbundenen Herausforderungen anzupassen.

Die Branche sucht nach den besten Lösungen, um dieser Nachfrage gerecht zu werden – und Flexeserve Hub steht bereit, um Ihnen und Ihrem Team zu mehr Erfolg zu verhelfen.

## Bereitstellung von warmen Speisen

Bereiten Sie Gerichte zu, wann es Ihnen am besten passt, lagern Sie große Mengen in Flexeserve Hub und servieren Sie sie, wenn sie fertig sind – ohne Kompromisse bei der Lebensmittelqualität.

## Ghost-Küchen

Die wachsende Beliebtheit von Essenslieferungen hat die Entwicklung von Ghost-Küchen vorangetrieben, die einen Kompletz-Service bieten und Marken für mehr Menschen zugänglich machen. Flexeserve Hub hilft bei der Bewältigung der logistischen Herausforderung, Kundenbestellungen warm zu halten, während sie auf die Abholung warten.

## Die perfekte Kombination

Nutzen Sie unsere branchenführende Technologie sowohl im Küchen- als auch im Verkaufsbereich, um Effizienz und Speisenqualität zu maximieren. Kochen Sie einmal in großen Mengen, stellen Sie einen Teil davon mit Flexeserve Zone im Verkaufsbereich aus und halten Sie den Rest mit Flexeserve Hub im Küchenbereich warm.



# Mitnahme und Lieferung

Mit Flexeserve Hub können Sie die Vorbereitung von Bestellungen zum Mitnehmen und Ausliefern neu definieren.

Bereiten Sie geplante Bestellungen und beliebte Produkte im Voraus vor und halten Sie sie vollständig verpackt bei Serviertemperatur in Flexeserve Hub zur Abholung bereit. Warme Speisen auf der richtigen Temperatur zu halten, ist für die Lebensmittelsicherheit von entscheidender Bedeutung, und durch möglichst geringes Handling erhöht dieser Ansatz auch die Lebensmittelsicherheit.

Natürlich bedeutet das auch, dass Sie Produkte für Laufkundschaft bereithalten können – und Sie dadurch schneller als im Schnellimbiss ausgezeichnete Qualitätsmahlzeiten anbieten können.

Die hohe Kapazität von Flexeserve Hub ermöglicht es Ihnen, mit der Nachfrage nach Ihren Produkten auch in Stoßzeiten Schritt zu halten.



<b>BEEF BURGER</b>		<b>TOPPED DOGS</b>	
The plain one	£6.95	Classic	£6.95
Classic cheese	£7.15	Chilli - cheese	£7.15
Double bacon and cheese	£7.45	Spicy chilli	£7.45
Pulled pork topped	£7.45	Pulled pork	£7.45
Caramelised onion and goats cheese	£7.95	The BLT	£7.95
<b>CHICKEN BURGER</b>		<b>PIZZAS</b>	
The plain one	£6.95	Spicy fries	£3.50
Classic cheese	£6.95	Spicy fries on fries	£3.50
Cheese & bacon	£7.15	Spicy potato waffles	£3.95
Spicy Cajun	£7.15	Spicy potato waffles	£3.95
The BLT	£7.15	Spicy potato waffles	£3.95
<b>VEGGIE BURGER</b>		<b>DRINKS</b>	
Spicy bean	£6.95	Spicy drink	£2.90
Halloumi	£6.95	Spicy drink	£3.50





# Verbessern Sie Ihr Rotisserie-Angebot

Mit der Kapazität von Flexeserve Hub können Sie eine beträchtliche Menge an Rotisserie-Produkten warmhalten und präsentieren – sowohl im Küchen- als auch im Verkaufsbereich.

Um Ihnen eine Vorstellung von dieser Kapazität zu geben: Flexeserve Hub kann bis zu **sieben Fächer mit ganzen Hähnchen** aufnehmen, mit 20 Hähnchen pro Fach. Richtig gerechnet – 140 Hähnchen!

Und wir reden hier nicht nur von Brathähnchen. Denken Sie an Fleischstücke, würzige Flügel, Keulen, Rippchen, Hähnchenspieße und Kebabs – plus eine Reihe von Beilagen und Süßigkeiten für danach!

In Kombination mit unserer Flexeserve-Lösung, der Umlufttechnologie von Flexeserve Hub, können Sie das alles haben und größere Chargen weniger oft zubereiten, den Abfall reduzieren und die Betriebskosten senken.

Flexeserve Hub lässt sich auch ganz einfach in Bereiche 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 Lebensmittelläden 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.“*



# Selbstbedie- nung

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

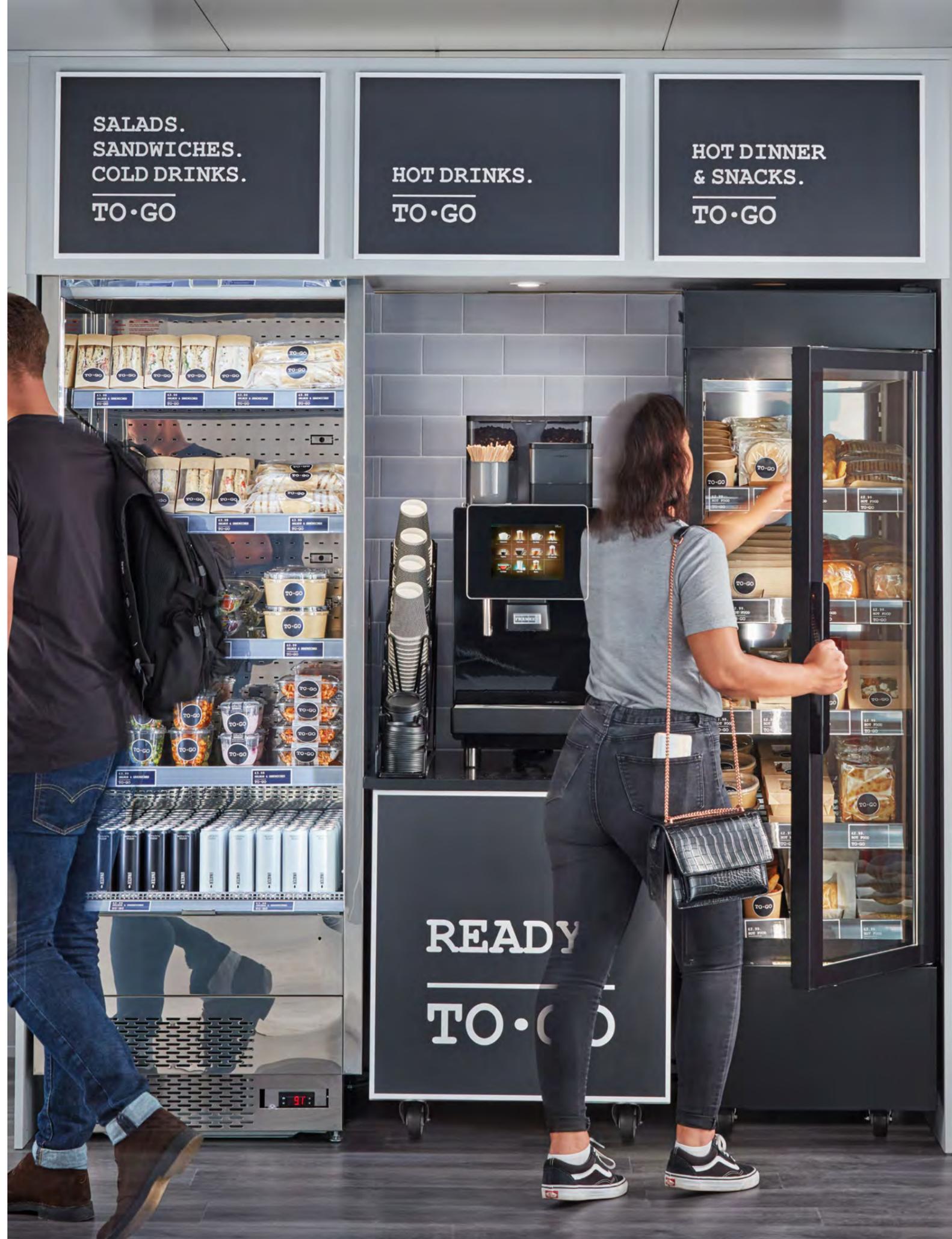
## Mikro-Märkte

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.“*



# 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 Aussehen.

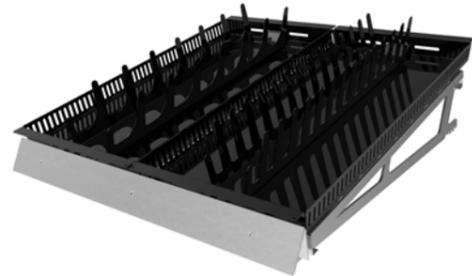
## Präsentationstablett

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.



## 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.



## Stufenlos verstellbare Fächer

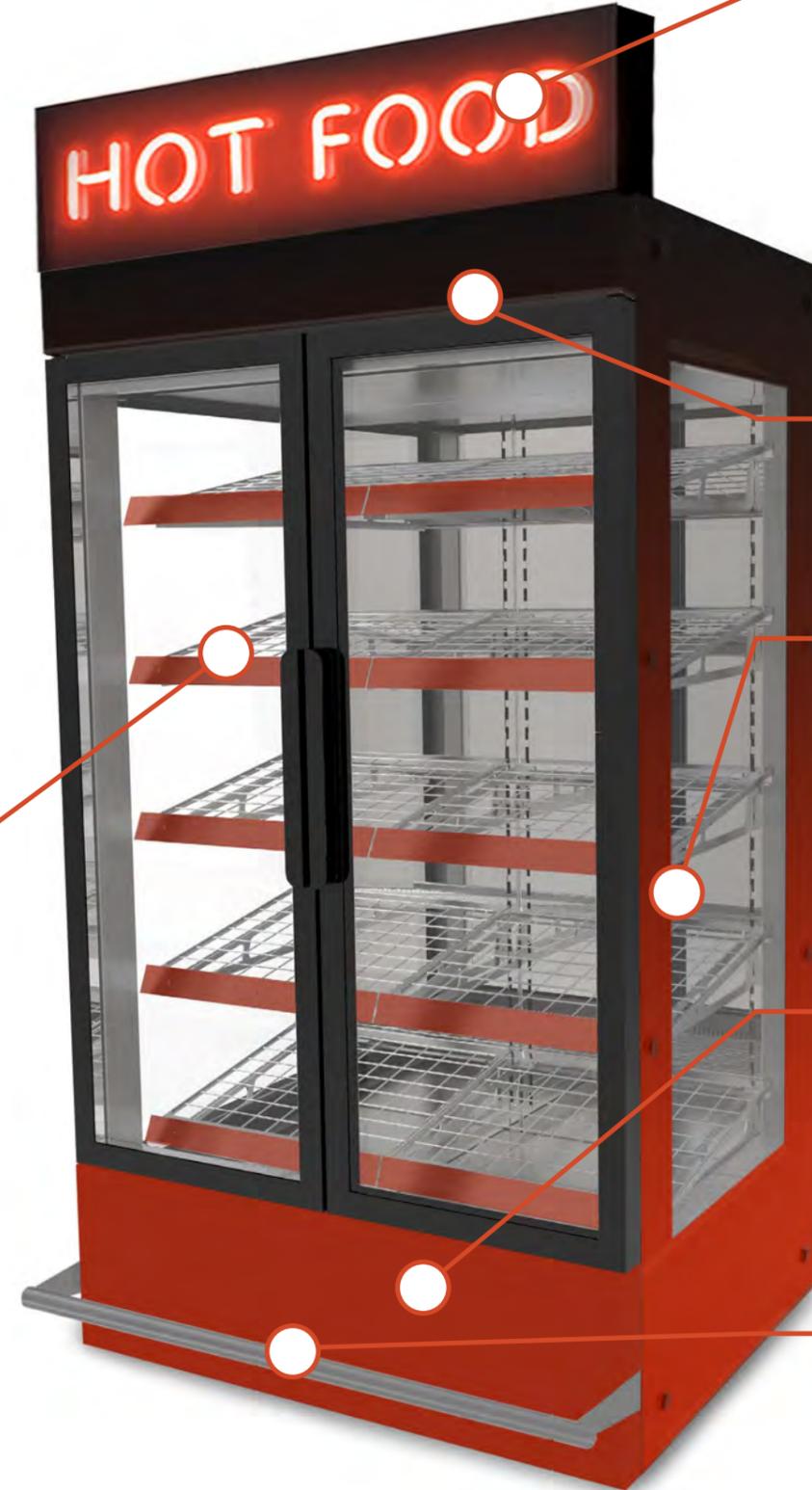
Die Fächer in Flexeserve Hub sind stufenlos verstellbar – Sie können sie nach oben, nach unten und sogar in der Neigung verstellen. Auf diese Weise können Sie die Fächer nicht nur an die Größe und Form Ihrer Produkte anpassen, sondern auch den Platz optimal ausnutzen. Keine unnötigen Lücken.

- 1 Horizontal 2 10° 3 20°



## 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 Hub-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 Hub-Einheit können in der gewünschten RAL-Farbe lackiert werden, um das Erscheinungsbild zu optimieren.

## Gestaltung der Seitenscheiben

Sie können Ihre Flexeserve Hub-Einheit noch weiter aufwerten, indem Sie die Seitenscheiben farblich 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 Hub-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 Hub-Einheit vor möglichen Stößen durch Einkaufswagen.

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



Scannen Sie mich, um unser gesamtes Zubehörsortiment anzusehen.

# 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>		
600 - 13 AMP / 16 AMP einphasig, 1000 - 16 AMP einphasig		
<b>ENERGIEVERBRAUCH (PRO STUNDE)</b>		
600 - 0,65 kWh, 1000 - 1,284 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

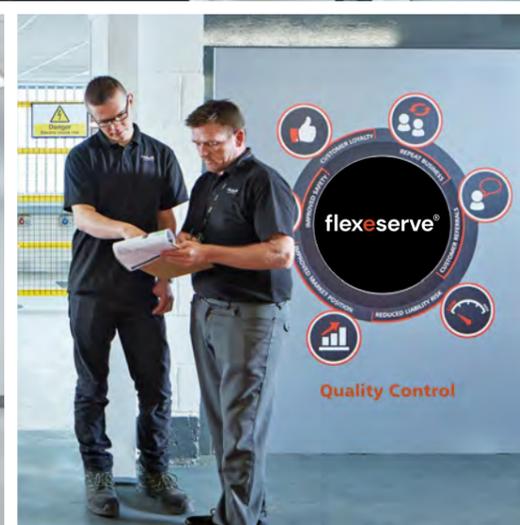
\*Richtwerte, basierend auf allgemeinen Lebensmittelverpackungen und 5 Fächern (Modell 600) bzw. 10 Fächern (Modell 1000)

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



Modell 1000, Edelstahl





# Produktion und Prüfung

**Wir haben erheblich in die Umgestaltung unserer Fertigungsprozesse investiert, um sicherzustellen, dass wir die Nachfrage ohne Abstriche bei Qualität und Sicherheit erfüllen können. Dieses Konzept setzt sich in unserer Testeinrichtung fort, wo wir jedes Gerät vor der Auslieferung prüfen.**

Unsere engagierten und hochqualifizierten Mitarbeiter verbindet die Leidenschaft, die besten Warmhaltesysteme der Welt zu entwickeln. Gemeinsam konzentrieren wir uns darauf, allen unseren Kunden eine qualitativ hochwertige Lösung zu bieten.

Flexeserve Hub wird unter Beachtung der strengsten Zulassungsvorschriften für den Export nach Europa, Australien und Neuseeland gefertigt und wurde außerdem einer unabhängigen Risikobewertung unterzogen. So wird sichergestellt, dass Flexeserve Hub die Anforderungen der strengen Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften übertrifft.

In unserem Post-Produktions-Prüfbereich führen wir ein gründliches Qualitätskontrollverfahren durch, das die Zuverlässigkeit gewährleistet. Jedes gefertigte Gerät wird von uns sorgfältig geprüft, und wir stellen sogar die Spannung und Frequenz des Ziellandes nach, um sicherzustellen, dass das Gerät einsatzbereit ist, ganz gleich, wo es betrieben werden soll.



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

# Fortschrittliche Technologie durch Forschung und Entwicklung

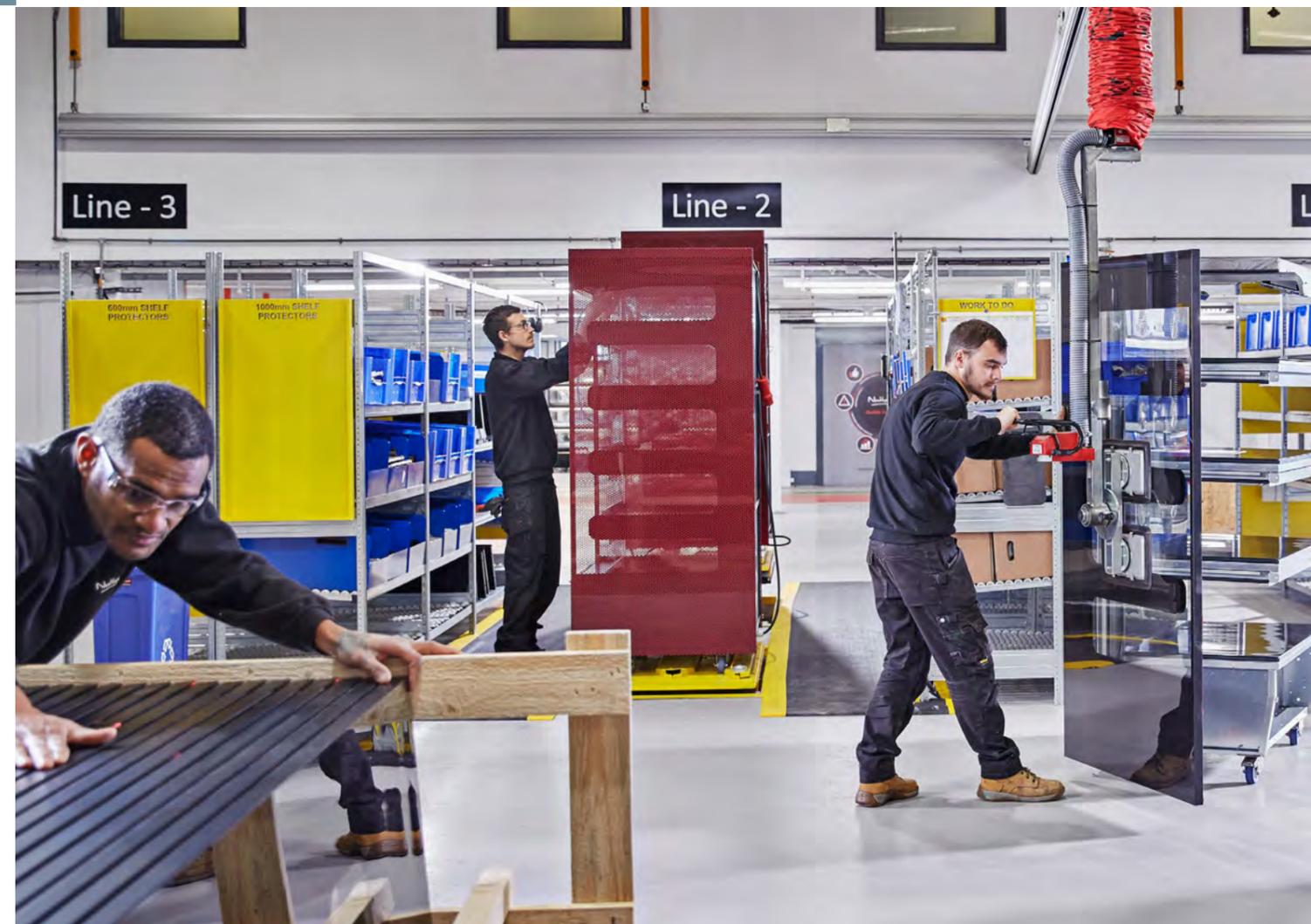
**Unter der Leitung seines innovativen technischen Direktors erweitert unser Forschungs- und Entwicklungsteam die Grenzen dessen, was in der Welt des Food-to-Go möglich ist.**

Mit unserer speziell entwickelten und weltweit ersten Umwelttestkammer für Warmhaltegeräte setzen wir Maßstäbe. Diese Testkammer spielt eine zentrale Rolle bei der Weiterentwicklung der Möglichkeiten, die für Flexeserve Hub realisierbar sind.

Wir können die Bedingungen simulieren, unter denen unsere Geräte eingesetzt werden. So können wir Flexeserve Hub einem Belastungstest unterziehen und sicherstellen, dass das Gerät den Faktoren standhält, die es beeinträchtigen könnten. Das katabatische Luftsystem bündelt kalte Luft in der Testkammer, und eine „Autowaschanlage“ simuliert den Wind, der durch eine offene Tür oder eine Klimaanlage weht.

Mit diesen Systemen können wir nachvollziehen, wie unsere Geräte mit den Herausforderungen in einem typischen Geschäft zurechtkommen. Wir überwachen die Leistung des Geräts und wie es mit diesen Bedingungen umgeht, so dass wir die Leistung weiter optimieren und verbessern können.

Der Wunsch nach Verbesserungen und der Anspruch, dem Markt immer einen Schritt voraus zu sein, führen dazu, dass wir ständig nach Möglichkeiten suchen, unsere Technologie zu verbessern. Unser Forschungs- und Entwicklungsteam arbeitet an der Optimierung von Flexeserve Hub, um Effizienz, Zuverlässigkeit und Qualität noch weiter zu steigern.





**flexeserve**<sup>®</sup>

**Sprechen Sie mit uns**

+44 (0) 1455 638300

**Weitere Informationen**

[info@flexeserve.com](mailto:info@flexeserve.com) | [flexeserve.com](https://flexeserve.com)