

**flexeserve Zone<sup>®</sup>**

Sachgerechtes Warmhalten | Flexibles Merchandising



**„Gemeinsam bringen wir die Welt des Food-to-Go mit unserer einzigartigen und innovativen Flexeserve-Lösung voran.“**



4-Etagen-Standmodell, Modell 1000



# Flexeserve Zone ist eine Revolution für warme Speisen zum Mitnehmen.

**Die Konsumenten erwarten ein Speisenangebot mit mehr Qualität, optischer Attraktivität und einer größeren Auswahl an Gerichten als je zuvor. Realisieren Sie all dies mit Flexeserve Zone.**

Ein ganztägiges Menüangebot ist heute unerlässlich, um die Erwartungen der Kunden zu erfüllen und alle Möglichkeiten für Frühstück, Mittagessen, warme Snacks, süße Leckereien und Abendmahlzeiten zu nutzen.

Die meisten Warmhaltelösungen, die derzeit auf dem Markt sind, entsprechen nicht den neuesten Anforderungen und bieten nicht die nötige Flexibilität. Andere Warmhaltedisplays sind durch veraltete Technologie eingeschränkt und beeinträchtigen die Unversehrtheit der Lebensmittel von dem Moment an, in dem sie hineingelegt werden.

In einer solch ungünstigen Umgebung kochen die Lebensmittel weiter, und die Produktqualität sinkt drastisch. Brotprodukte trocknen aus, Suppen und Eintöpfe bilden eine Haut, Reis und Nudeln nehmen weiterhin Feuchtigkeit auf, und das Aufbewahren empfindlicher Produkte wie Eier und Gebäck ist schlichtweg nicht möglich.

**Speisen, die aus diesen minderwertigen Wärmedisplays serviert werden, sorgen nicht für Zufriedenheit beim Kunden.**

Nur Flexeserve Zone kombiniert die ultimative Konvektionstechnologie mit flexibler Warenpräsentation in einem Display. Dies erreichen wir mit unserer einzigartigen, patentierten Heißlufttechnologie, die eine sachgerechte Warmhaltung gewährleistet und es Ihnen ermöglicht, eine größere Anzahl von Produkten wie vorgesehen länger warmzuhalten.



Noch flüssig



2 Stunden



75 °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.

## Einzige 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.

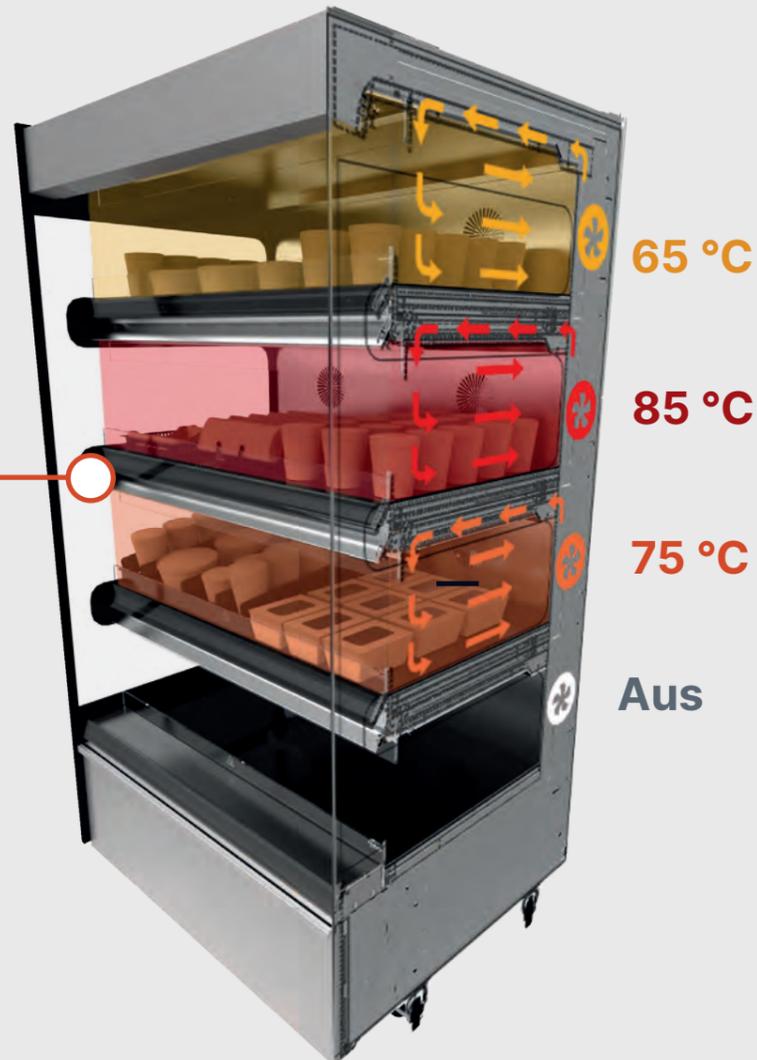
Die gleichmäßige Verteilung der Heißluft, die auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden kann, gewährleistet eine maximale Lebensmittelqualität. Während andere beheizte Displays mit veralteter Konduktion arbeiten, bei der die Lebensmittel weiter gegart werden, bleibt bei Flexeserve Zone die Produktintegrität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

## Luftschieleier

Die dichten Luftschieleier 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 Luftschieleier 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.



Scannen Sie mich, um das Video über unsere einzigartige Technologie anzusehen.

# Ihr Essen ... frisch

Wie hält man das perfekt pochierte Ei warm?  
Wie hält man ein Croissant knusprig oder Muffins und Brioche 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 unerreichbar.

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

# 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**



## Eintypisches Tageszeitenangebot

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

## 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.



**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.

## 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 verglasten 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**



## 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**.

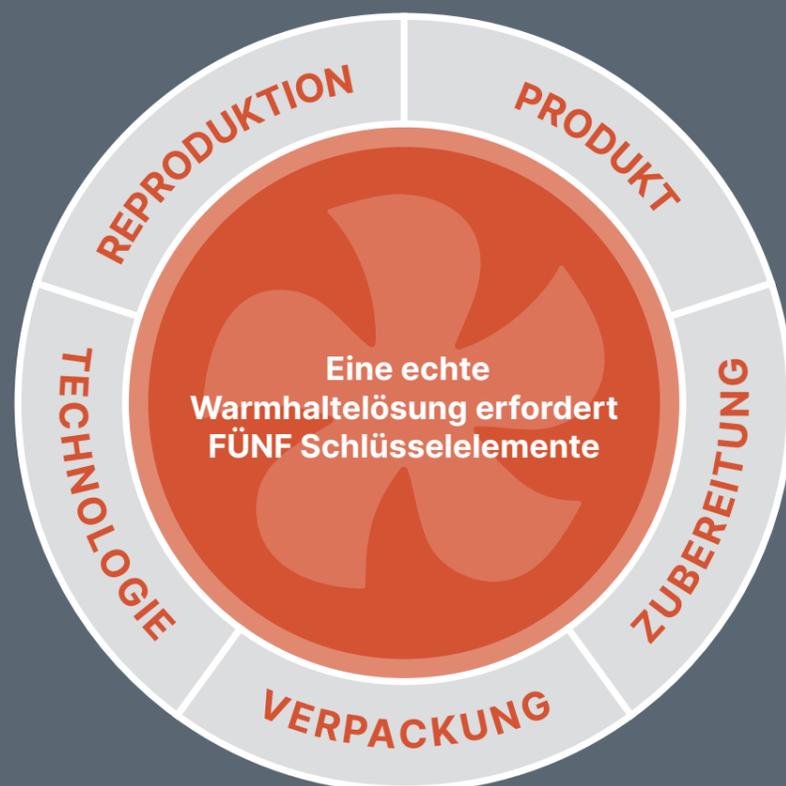
## Verpackung

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.



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

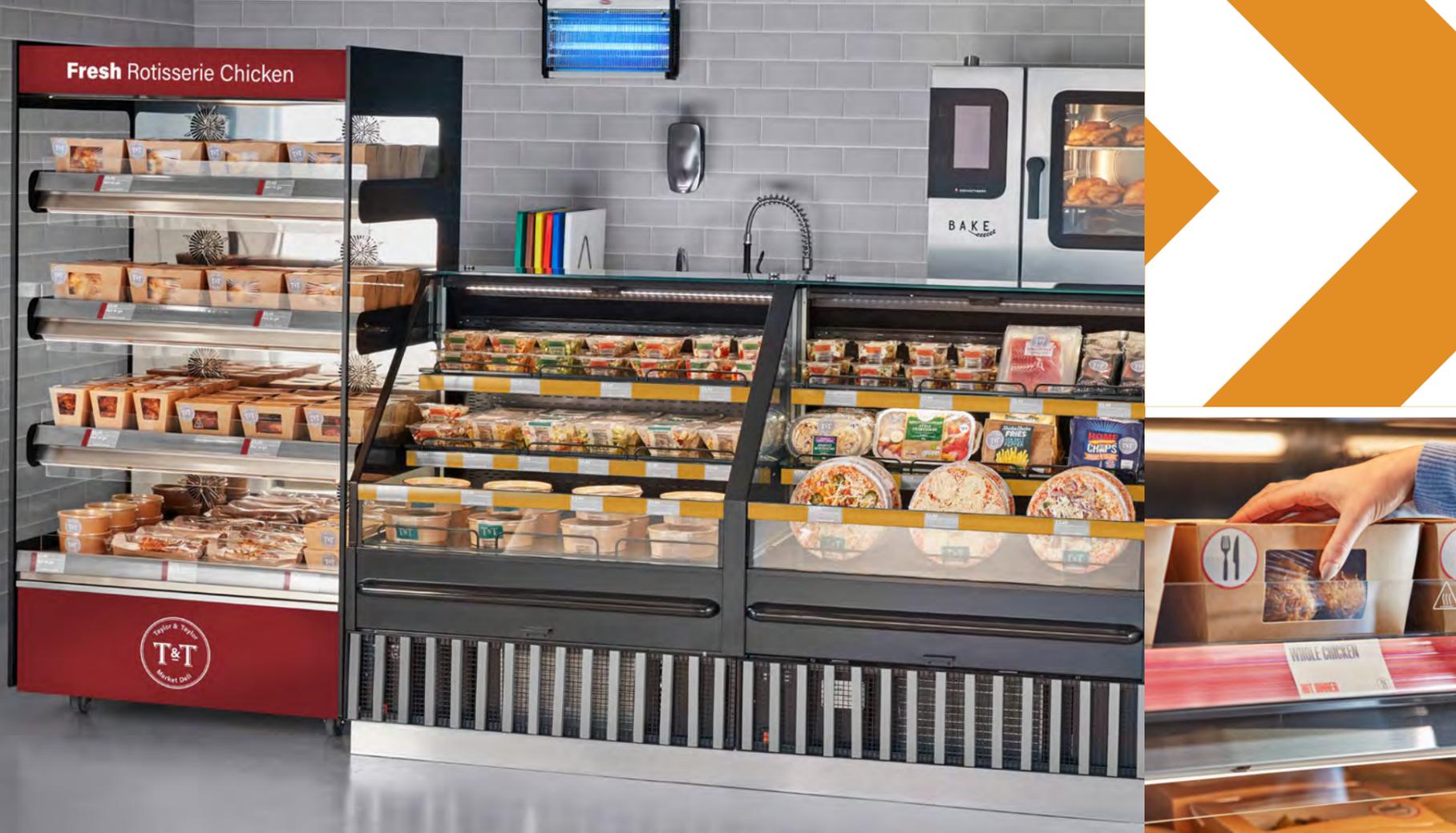


Flexeserve Zone hilft Ihnen, mehr Lebensmittelsicherheit in Ihr Angebot an warmen Speisen oder Speisen zum Mitnehmen zu bringen.



## Das perfekte Brathähnchen, jetzt mit allem Drum und Dran

Flexeserve Zone bietet Ihnen die Möglichkeit, Produkte mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen warm zu halten. Flexeserve Solution findet für jede Lebensmittelart die beste Behandlungsform. Zusammen wird das Warmhalten einer so komplexen Mahlzeit wie einem Brathähnchen zur Realität.



# 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.

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

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.

## Servieren Sie weit 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 aufessen können.

Und wir reden hier nicht nur von Brathähnchen. **Denken Sie auch an Fleischstücke, würzige Flügel, Keulen, Rippchen, 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.



# Flexeserve Zone Rear Feed – ein neuer Blickwinkel auf unsere Lösung

Wenn Sie die Vorteile der Flexeserve Zone Technologie mit dem Komfort des Nachfüllens hinter der Ladentheke verbinden möchten, haben wir das Richtige für Sie.

Wir haben unermüdlich daran gearbeitet, die Produktreihe Flexeserve Zone Rear Feed von Grund auf neu zu entwickeln, um die Vorteile unserer Technologie einem neuen Publikum zugänglich zu machen. Eine völlig neue Konstruktion mit innovativen Materialien sorgt für die beste Energieeffizienz, die es je auf dem Markt gab.

In Verbindung mit unserer speziell entwickelten, cloudbasierten Steuerung ist Flexeserve Zone Rear Feed das fortschrittlichste beheizte Präsentationsgerät, das wir je gebaut haben.



Rear Feed Modell 1000 mit 2 Etagen, Thekenaufsatz



Rear Feed Modell 1000 mit 3 Etagen, Theke



Rear Feed Modell 600 mit 3 Etagen, Theke

## Intelligente Funktionen

Unsere neue cloudbasierte Steuerung ist die erste ihrer Art für beheizte Präsentationsgeräte und wurde in Zusammenarbeit mit einem führenden Hersteller von Temperaturreglern für Großküchen entwickelt. Das individuell konfigurierbare Flexeserve System ermöglicht es dem Benutzer, das Gerät aus der Ferne zu bedienen, Rezeptzeitpläne zu definieren und die Nutzung sowie die Lebensdauer der Komponenten zu überwachen.

*Mit der Entwicklung von Flexeserve Zone Rear Feed eröffnen wir einem völlig neuen Publikum die Möglichkeiten einer sachgemäßen Warmhaltung.*

Bei der Produktreihe Rear Feed wird unsere einzigartige, patentierte Flexeserve Zone Heißlufttechnologie in ein völlig neues Türsystem integriert. Die Lüfter schalten sich ab, wenn die Türen geöffnet sind, und die Steuerung zeigt an, wenn die Türen zu lange geöffnet waren. Die Temperaturwiederherstellung erfolgt blitzschnell, und das neue Steuerungssystem überwacht ständig die Geräteleistung, um entsprechend auf den Betrieb zu reagieren.

# 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.

## Gestell mit 2 Etagen

Erhöhen Sie mit unserem Gestell mit 2 Etagen sowohl die Produktsichtbarkeit als auch die Verkaufskapazität.



## 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.

## Präsentationstablett

Gestalten Sie Ihre Produkte schon im Küchenbereich so, dass Sie Flexeserve Zone effizient bestücken können. Die Präsentationstabletts lassen sich einfach in die Gestelle einklicken und ermöglichen so einen sicheren Transport zum Verkaufsraum. Die Tablettts können auch in den abgewinkelten Präsentationseinsatz eingesetzt werden, um die Sichtbarkeit der Produkte zu verbessern.



## Nachtblende

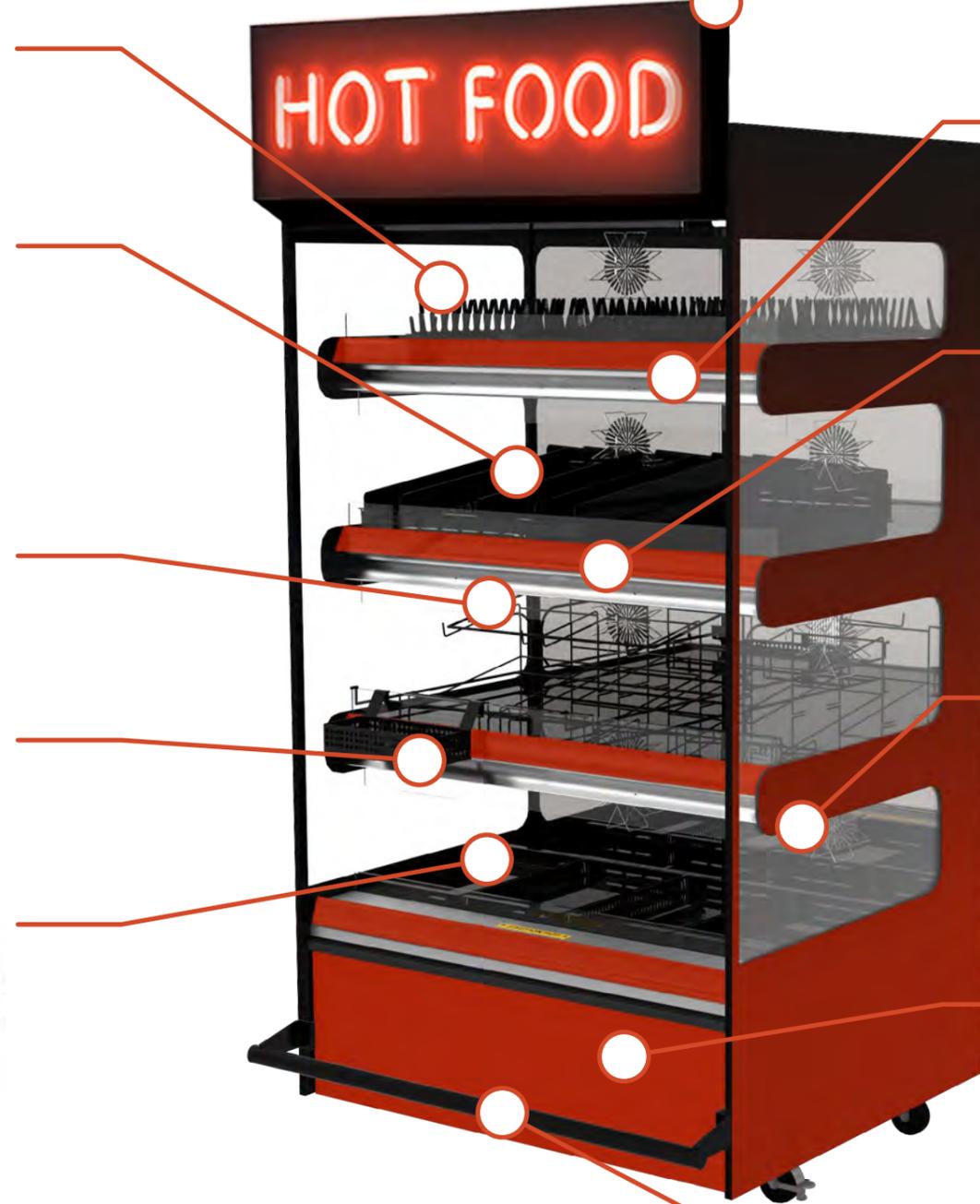
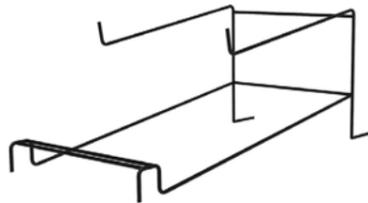
Wenn Flexeserve Zone nicht in Gebrauch ist, bietet die Nachtblende Schutz für das Gerät und eine zusätzliche Möglichkeit, es mit Ihrem Logo zu versehen. Die Blende kann mit einem individuellen Aufdruck versehen werden, als Werbung oder um Kunden über andere verfügbare Produkte zu informieren.



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



Scannen Sie mich, um das gesamte Zubehörsortiment anzusehen.



## 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

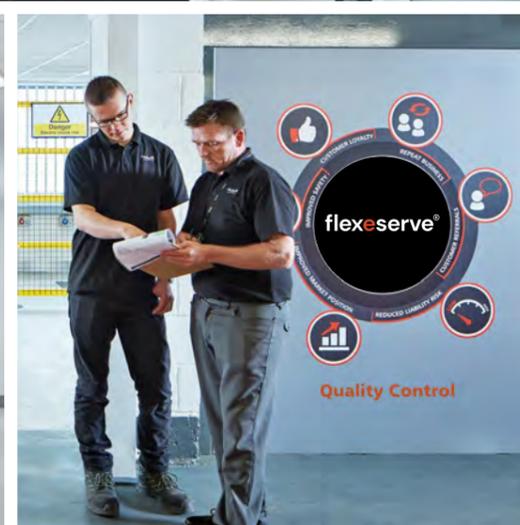
Sie können Ihre Flexeserve Zone Einheit noch weiter aufwerten, indem Sie die Seitenscheiben farblich oder mit Logos gestalten. Vinylgrafiken können direkt auf das Glas aufgebracht werden, oder die Einheit kann so verkleidet werden, dass sie zu den Materialien und Oberflächen Ihres Geschäfts passt.

## Individuelles Furnier oder grafische Grundplatte

Um Ihre Marke und Ihre Ladenumgebung zu unterstreichen, kann die Basis der Flexeserve 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.



# 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 beheizten Präsentationsgeräte der Welt zu entwickeln. Gemeinsam konzentrieren wir uns darauf, allen unseren Kunden eine qualitativ hochwertige Lösung zu bieten.

Flexeserve Zone wird unter Beachtung der strengsten Zulassungsvorschriften für den Export nach Europa, in die USA, nach Kanada und in fünfzig CB-Schememitgliedsländer in aller Welt hergestellt. Unsere Geräte werden nicht nur nach der höchsten aller Normen, der NSF, geprüft, sondern auch unsere Produktionsstätte ist für die Produktion auf diesem Niveau zugelassen. So wird sichergestellt, dass Flexeserve Zone die Anforderungen der strengen Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften wahr.

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

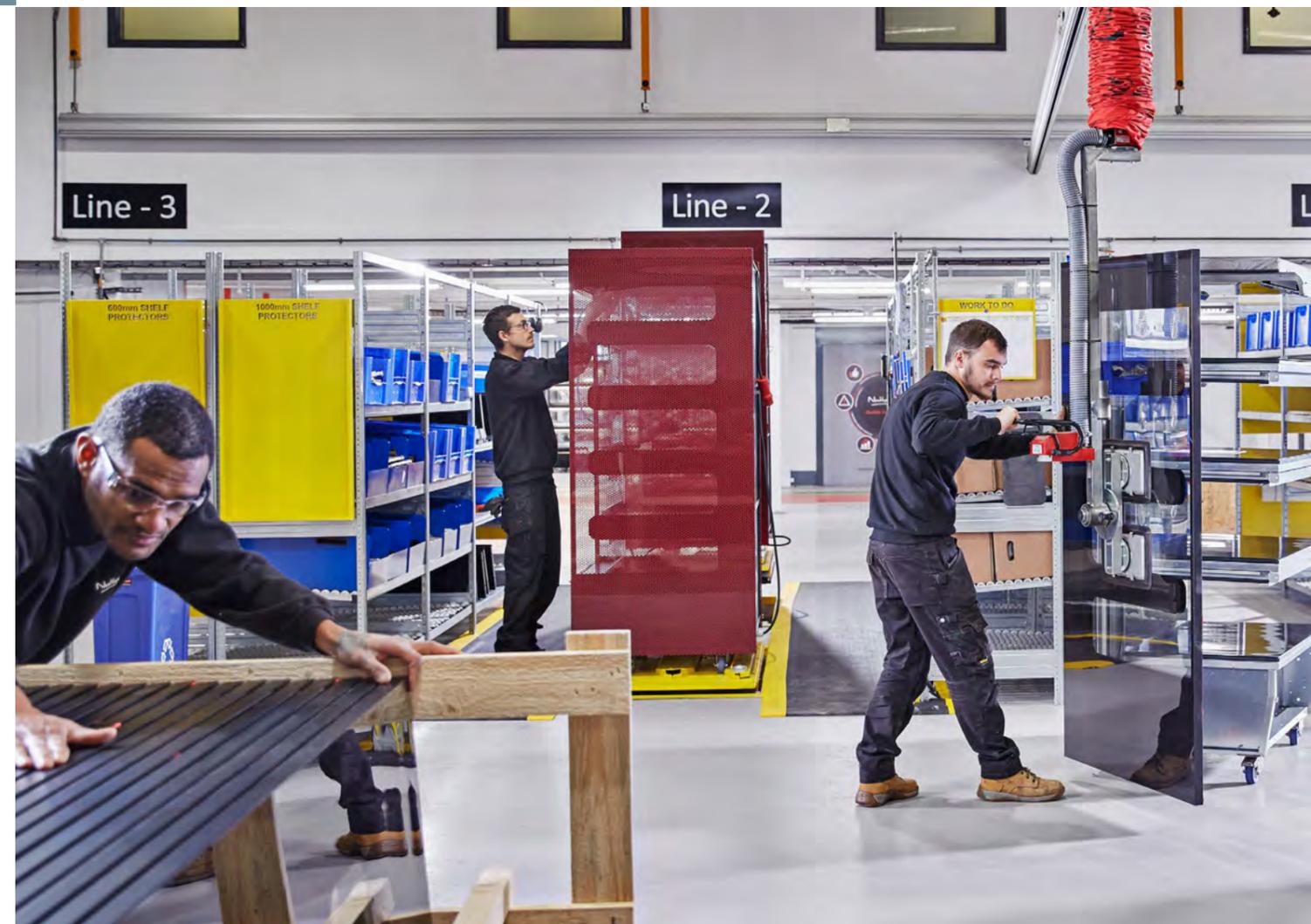
**Unter der Leitung seines innovativen technischen Direktors erweitert unser Forschungs- und Entwicklungsteam die Grenzen dessen, was in der Welt des Food-to-Go möglich ist.**

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

Wir können die Bedingungen simulieren, unter denen unsere Geräte eingesetzt werden. So können wir Flexeserve Zone 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 durch das Gerät 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 die einzelnen Zonen mit diesen Bedingungen umgehen, 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 Zone, um Effizienz, Zuverlässigkeit und Qualität noch weiter zu steigern.



# Technische Daten



Modell 1000 mit 2 Etagen, Thekenaufsatz

## Thekenaufsatz mit 2 Etagen

MODELL	400	600	1000
MODELLTYP	RECHTECKIG	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	884 mm	884 mm	884 mm
BREITE	356 mm	556 mm	975 mm
TIEFE	660 mm	660 mm	660 mm
GEWICHT	74 kg	86 kg	126 kg

### ELEKTRISCHE INFORMATIONEN

400 / 600 / 1000 - 13 AMP einphasig



Modell 600 mit 3 Etagen

## Standmodell mit 3 Etagen

MODELL	400	600	1000	400	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GEWÖLBT	RECHTECKIG	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	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	230 kg	136 kg	148 kg	237 kg

### ELEKTRISCHE INFORMATIONEN

400 / 600 - 13 AMP einphasig

1000 - 32 AMP einphasig oder 16 AMP 3-phasig

## Standmodell mit 4 Etagen

MODELL	400	600	1000	400	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GEWÖLBT	RECHTECKIG	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	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	186 kg	210 kg	292 kg	189 kg	213 kg	295 kg

### ELEKTRISCHE INFORMATIONEN

400 / 600 - 13 AMP einphasig oder 16AMP 3-phasig

1000 - 32 AMP einphasig oder 16 AMP 3-phasig



Modell 600 mit 4 Etagen

## Vorstellung der Hi-Line

MODELL	600	1000
MODELLTYP	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	1865 mm	1865 mm
BREITE	556 mm	975 mm
TIEFE	855 mm	855 mm
GEWICHT	200 kg	290 kg

### ELEKTRISCHE INFORMATIONEN

600 / 1000 - 13 AMP einphasig



3 Etagen - Hi-Line, Modell 1000



Modell 1000 mit 5 Etagen

## Standmodell mit 5 Etagen

MODELL	600	1000	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	RECHTECKIG	RECHTECKIG
HÖHE	1970 mm	1970 mm	1970 mm	1970 mm
BREITE	556 mm	975 mm	556 mm	975 mm
TIEFE	873 mm	873 mm	855 mm	855 mm
GEWICHT	220 kg	295 kg	223 kg	298 kg

### ELEKTRISCHE INFORMATIONEN

600 - 16 AMP einphasig oder 16 AMP 3-phasig

1000 - 32 AMP einphasig oder 16 AMP 3-phasig



L-R, 3 Etagen, gewölbt, Modell 600, 4 Etagen, gewölbt, Modell 600, 5 Etagen, gewölbt, Modell 1000

## Eine Größe passt nicht für alle

Das wissen wir. Deshalb gibt es Flexeserve Zone in verschiedenen Formen und Größen. Sie können die Einheit auswählen, die zu Ihrem Unternehmen, Ihren Räumlichkeiten und Ihrem Produktsortiment passt, sei es eine freistehende Bodeneinheit, die neben Ihren Kühlschränken steht und eine große Auswahl an herzhaften Gerichten enthält, oder einen kleineren Thekenaufsatz, der mit Backwaren gefüllt wird.

Mit Funktionen wie der Doppelstapelung können Sie eine hohe Lagerkapazität für die Größe des Geräts erreichen, und da Flexeserve Zone in jeder Zone die gleiche Temperatur erzeugt, wird die Lebensmittelqualität nie beeinträchtigt.

\*Gesamtbreite 450 mm zur Aufnahme der an den Rollen befestigten Stabilisierungsbügel für die Seitenflügel; können entfernt werden, sobald sie in Position sind.

Alle Produktspezifikationen und -daten können ohne Vorankündigung geändert werden, um die Zuverlässigkeit, die Funktion, das Design oder andere Aspekte zu verbessern. Ziel dieser Informationen ist es, eine angemessene Beschreibung der Produkte, Verfahren und Fähigkeiten zu liefern. Alle Rechte vorbehalten.

# 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>		
2 Etagen, Thekenaufsatz 600 / 1000 - 13 AMP einphasig		



## 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>		
3 Etagen 600 - 16 AMP Commando einphasig		
3 Etagen 1000 - 32 AMP Commando einphasig / 16 AMP Commando einphasig		



Rear Feed Modell 1000 mit 3 Etagen, Theke



**flexeserve®**

**Sprechen Sie mit uns**

+44 (0) 1455 638300

**Weitere Informationen**

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

