

Holding Cabinet WS1



ELEKTRONISCHE STEUERUNG, TEMPERATUR THERMOSTATISCH ÜBERWACHT, SCHUBLADEN MITTIG UNTERTEILT, ZWEI TIMER PRO SCHUBLADE.

TECHNISCHE DETAILS

n 1,10 kW, 230V
n 460 x 642 x 550 mm

HEISSHALTESCHRÄNKE SIND IM FASTFOOD-BUSINESS HEUTE NAHEZU ÜBERALL IM TÄGLICHEN EINSATZ UND WEGEN IHRER ZUVERLÄSSIGKEIT ÄUSSERST BELIEBT.

DER WS1 VON UBERT ERMÖGLICHT OPTIMALES WARMHALTEN BEI GLEICHZEITIGER ERFÜLLUNG DER HACCP-RICHTLINIEN. DIE BESONDERHEIT SEINES HEISSHALTEKONZEPTS LIEGT IN EINER AUSGEFEILTEN WÄRMETECHNIK, BEI DER JEDE EINZELNE SCHUBLADE BEHEIZT UND ELEKTRONISCH GESTEUERT WIRD. DIE BEHEIZUNG ERFOLGTT DURCH EINE SANFTE UND LANGSAME LUFTGESCHWINDIGKEIT. DAS HEISSHALTEKLIMA WIRD GLEICHMÄSSIG VON OBER- UND UNTERSEITE UM DIE WAREN GEFÜHRT, EIN AUSTROCKNEN SOMIT VERHINDERT. DABEI SORGT EIN MILDER WÄRMESCHLEIER MIT KONDENSATABZUG DAFÜR, DASS ALLE PRODUKTE STETS FRISCH UND KNUSPRIG BLEIBEN.

IN JEDER SCHUBLADE SIND 2 STUFENLOS REGELBARE TIMER INTEGRIERT. SOMIT KÖNNEN BIS ZU 6 VERSCHIEDENE FOODPRODUKTE IN EINEM GERÄT UNABHÄNGIG VON EINANDER HEISSGEHALTEN WERDEN. EIN ZUSÄTZLICHER VORTEIL BESTEHT IN DER ARRETIERUNG AM ENDE DER SCHUBLADENFÜHRUNG. EIN UNGEWOLLTES ÖFFNEN DER SCHUBLADE BEI ZU SCHNELLEM EINSCHUB WIRD SICHER VERHINDERT. DER WS1 IST BESONDERS GEEIGNET ZUM HEISSHALTEN VON FINGERFOOD, FLEISCHPRODUKTEN WIE RIBS, GYROS, HÄHNCHENTEILEN, ABER AUCH GEBÄCK UND BRÖTCHEN.

Electronic control, temperature controlled thermostatically, drawers divided into two segments, two timers per drawer

Technical Details

*n 1,10 kW, 230V
n 460 x 642 x 550 mm*

Almost very well known all over the US and most wanted because of their reliability, holding cabinets are contributing success to nearly all stores in the daily fast-food-business.

Most specific about the WS1 from UBERT the sophisticated technology in which each single drawer is heated electronically controlled. It keeps kinds of food hot successfully - while meeting HACCP Standards effectively.

Smooth hot air is blown most slowly and also evenly on both sides around the food in order to prevent the food drying out. Because of the special climatic controlled air conditions all products stay fresh and crispy for a long time.

The holding cabinet has 3 drawers. Each drawer is divided into two segments. 2 digital controlled timers are consigned to each of the 3 drawers to keep 6 different food products hot independently. A special feature of advantage is the holding stop at the end of each of the drawer telescope rails, by which the drawer stays closed safely at all times and especially during hard business.

The WS1 from UBERT is especially designed to hold finger-food-products like nuggets, wedges, chips, wings and many other kinds of meat like ribs, gyros, chicken but also Danish pastries, rolls and bread.