

Unsere einzigartige Technologie.

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

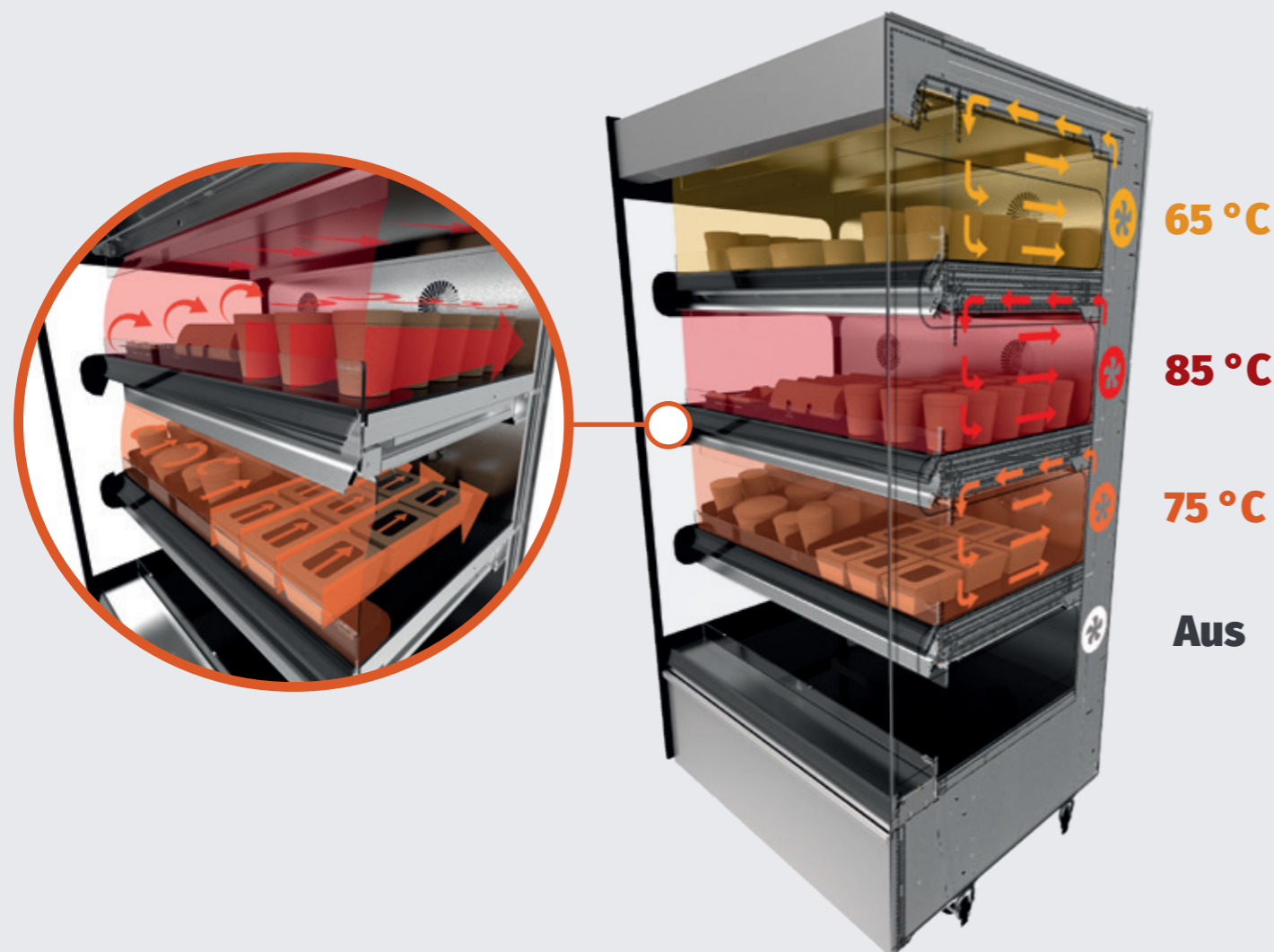
Einzigartige Luftumwälzungstechnologie

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.

