

Vorteile ... worauf es ankommt.

Flexeserve Zone® bietet eine Reihe überzeugender Vorteile, die Ihnen völlig neue Wege eröffnen, Speisen zu servieren und Ihr Geschäft zu betreiben.

Echtes Warmhalten

- Produkte bleiben länger frisch.
- Konsistente Kerntemperatur.
- Bewahrung der Feuchtigkeit in den Speisen, kein Austrocknen.
- Kein Schwitzen, keine heißen Stellen.

Geeignet für alle Mahlzeiten des Tages

- Dank der einzigartigen Luftumwälzungstechnologie können Sie ein vielseitiges Produktsortiment warmhalten.
- Ob „Essen für sofort“ oder „Essen für später“ – erweitern Sie Ihr Frühstücksangebot, pepen Sie Ihre Mittagsgesichte auf und bedienen Sie den zunehmenden Trend hin zum Abendessen zum Mitnehmen.



Energieeffizienz

- Reduzierung des Wärmeverlusts durch doppelverglaste Seitenwände.
- Weniger Wärmeabgabe an die Umgebung.
- LED-Beleuchtung für jede Zone – energiesparend und langlebig.

Unterstützung

- Foodservice Innovation Centre.
- Entwicklungsküche und Produktprüfung.
- Sortimententwicklung und Unterstützung bei der Verpackungsauswahl.
- Temperatur- und organoleptische Beurteilung.

Verlängerung der Haltbarkeit

- Produktqualität und -temperatur werden während der gesamten Warmhaltezeit bewahrt.
- Sie können größere Mengen in größeren Abständen zubereiten.



Einzelne Temperaturzonen

- Einzelne genau geregelte Temperaturzonen.
- Wärmedämmung jeder Zone, d. h. kein Wärmeaustausch.
- Produkte mit unterschiedlichen Anforderungen können in einem Gerät warmgehalten werden.

Verbesserte Präsentation im Gerät

- Flache Böden ermöglichen das Befüllen mit zwei Produktschichten.
- Größere Regalfläche.
- Seitenscheiben aus Glas erhöhen die Sichtbarkeit der Produkte.
- Große Auswahl an Zubehör zur Verbesserung von Kapazität und Sichtbarkeit.

Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

- Benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Robuste, hochwertige Plug-and-Play-Komponenten.
- Einfach zu reinigen, kein Erhitzen der Oberflächen.
- Leicht maövrierbar zum Reinigen und Umstellen.
- Integrierter Überhitzungsschutz.
- Geringeres Risiko des Verschüttens heißer Flüssigkeiten durch flache Böden.



• GEEIGNET FÜR EINE TYPISCHE SPEISENAUSWAHL FÜR ALLE TAGESZEITEN •

Halten Sie eine Vielfalt von Speisearten warm mit Flexeserve Zone®.

Frühstück
cremiger Porridge
Bohnenpotopf mit gekochtem Ei
Muffins mit Würstchen und Ei
Schinken-Brioche
Croissants

Mittag
Burritos und Wraps
Curry und Reis
Käse-Makkaroni
Hähnchenflügel und Rippchen
Pommes frites und Kartoffelecken

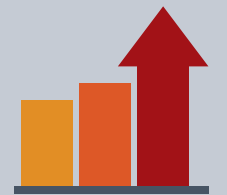
Abend
Lasagne
Spaghetti und Fleischbällchen
Meat Pie mit Kartoffelpüree
Grillhähnchen
Burger

Süßes
Apfeltörtchen mit Vanillesoße
Warme Doughnuts mit Schokoladendip
Amerikanische Pfannkuchen
Plunder



Verdoppeln Sie Ihren Suppenverkauf durch Umstellung auf vorportionierte Suppe zum Mitnehmen.

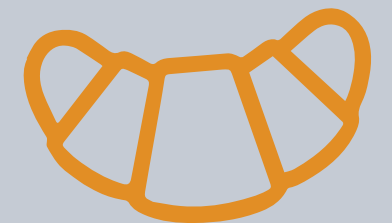
Weniger Verschwendung
Längere Haltbarkeit senkt Lebensmittelverschwendung.



Verkaufssteigerung
Der Verkauf von Mahlzeiten außerhalb der Mittagszeit steigt rasch an.



Unterwegs
Millennials essen öfters außer Haus als jede andere Altersgruppe.



Ausgaben für Frühstück unterwegs sind der größte Wachstumssektor.

50 %

Mit Flexeserve Zone® verlängert sich die Warmhaltezeit um bis zu 50 %.



Expertenrat
Unterstützung bei der Entwicklung Ihres Speisensortiments durch unser Foodservice Innovation Centre