



Uno Top Hot

Uno Top Hot - das kompakte Vitrinensystem für jeden Bedarf

Professionelle Präsentation Ihrer Speisen

Das Uno Top Hot kombiniert in raffinierter Weise innovatives Design mit intelligenter Technik und fokussiert sich dabei auf das Wesentliche. Das System lässt sich ideal und flexibel für Konzepte über den ganzen Tag im Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich direkt an der Verkaufsfond einsetzen.

Ob Backwaren, frittierte oder panierte Produkte, Fleischwaren und vieles mehr - die Speisen präsentieren sich zu jeder Tageszeit frisch und im besten Licht. Mit den verschiedenen Einsätzen können Sie das Uno Top Hot jederzeit flexibel Ihrem Speisenangebot anpassen. Das Gerät lässt sich zudem mit nur wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen (optional mit Parkschiene unter dem Gerät für das Verstauen des Frontglases).

Ihre Vorteile

- ❑ 4 Klima pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral, oder kalt mit Crush-Ice
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Innovatives Design und intelligente Technik
- ❑ breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung an das jeweilige Speisenangebot - vom Frühstücksangebot bis zum Abend
- ❑ Tragbares System, somit überall einsetzbar
- ❑ Wahlweise mit Schneidbrett erhältlich
- ❑ Steckspiegel lässt sich komplett in der Schneidbrettkonsole verstauen
- ❑ Optional mit Farbblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Optionale Wasserauffüllerinnerung inkl. Summer
- ❑ **NEU** auch als GN 3/1-40 erhältlich



Für jeden das passende Format

Uno Top Hot GN 1/1

- Attraktive, sehr platzsparende Vitrine, im GN Längsformat
- Gerade sowie gebogene Glasausführung - je nach Wunsch

Uno Top Hot Q

- Die Präsentationsvitrine im GN Querformat eignet sich überall dort perfekt, wo in der Tiefe nur eine geringe Aufstellfläche vorhanden ist
- Perfekter Eingriff

Uno Top Hot GN 2/1

- Attraktive, platzsparende Vitrine im GN 2/1 Format für die optimale Ausnutzung der Fläche
- Zwei unterschiedliche Klima möglich

Technische Daten

Modelle	Bild	Einsatz von	Abmessungen B x T x H (mm)	Gewicht	Spannung	Max. Nennstrom	Leistung in KW	Stecker
Uno Top Hot GN 1/1-40 Ausführung gebogen		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	398 x 584/784 x 556	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	398 x 584/784 x 554	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Ausführung gebogen		GN Zubehör mit max. 100 mm Tiefe	398 x 584/784 x 615	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 100 mm Tiefe	398 x 584/784 x 614	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/Schuko
Uno Top Hot Q-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	598 x 378 x 552	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Typ 12/Schuko
Uno Top Hot GN 2/1-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	738 x 584/784 x 552	65 kg	230 V	8.7 A	2,0	Typ 12/Schuko
Uno Top Hot GN 3/1-40 Ausführung gerade		GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	1078 x 584/784 x 552	ca. 90 kg	400/230 V	9.1/13.2 A	3,0	Typ 15/23 oder Schuko