

# MERCHANDISER

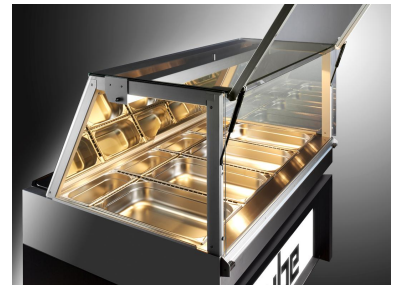
The Sub-Zero logo, featuring a stylized 'S' and 'Z' in black with a red square at the top of the 'Z'.

SmartHeat Technology.

The Sub-Zero logo, featuring a stylized 'S' and 'Z' in black with a red square at the top of the 'Z'.

# cube

## Merchandiser with SmartHeat Technology.



### Technische Details

- + Modell mit 4x 1 1/3 GN-Schalen
- + 4.6 kW, 3 Ph-N, 50 Hz, 400 V
- + Maße: B1412/ T985/ H791 mm
- + groß dimensionierte Frontscheibe für optimale Foodpräsentation
- + extra starke Gaslifte zum Anheben der Frontscheibe für einfachste Reinigung.

Einzigartige Delitheke mit neuartigem, kubischem Glasaufbau. Beheizung der Theke durch die neuartige SmartHeat-Technologie von UBERT. Bei der SmartHeat-Technologie entfällt die sonst notwendige automatische Wasserzufuhr bzw. das manuelle Befüllen der Theke mit Wasser. Die Reinigung ist erheblich leichter, da keine Technik innerhalb der Einbauwanne installiert ist. Zusätzliche Oberhitze durch leistungsfähige Quarzstrahler. Technisch ausgefeilte Konstruktion aus einem Guss.

### Technical Details

- + Model with 4x 1 1/3 GN-pans
- + 4.6 kW, 3 Ph-N, 50 Hz, 400 V
- + Dimensions: W1412/ D985/ H791 mm
- + large front glass for optimum and clear food presentation
- + extra strong gas lifts to hold up the front glass for easy cleaning

Unique deli cabinet with new, cubic glass construction. Heating through innovative SmartHeat Technology by UBERT. The Smart-Heat-System goes without any manual or permanent water supply. Cleaning the unit is far easier than with other cabinets, because there is absolutely no technology inside the cabinet's trough. Additional heat from above by powerful quartz elements. Technically sophisticated construction all of a piece.