

Flexeserve

Soluciones en comida caliente para llevar

2026





Huevo aún líquido



2 horas



75°

Flexeserve Zone

Flexeserve Zone es una revolución en la comida caliente para llevar.

Ofrecer alimentos calientes de calidad durante todo el día es clave para responder a las nuevas demandas de los consumidores. Sin embargo, los sistemas tradicionales pueden resecar los alimentos, alterar su textura y reducir su calidad.

Flexeserve Zone cambia esta realidad. Su exclusiva tecnología patentada de aire caliente mantiene una amplia variedad de productos en condiciones óptimas durante más tiempo, combinando conservación, calidad y flexibilidad en un único expositor.

Flexeserve Zone

Tecnología exclusiva

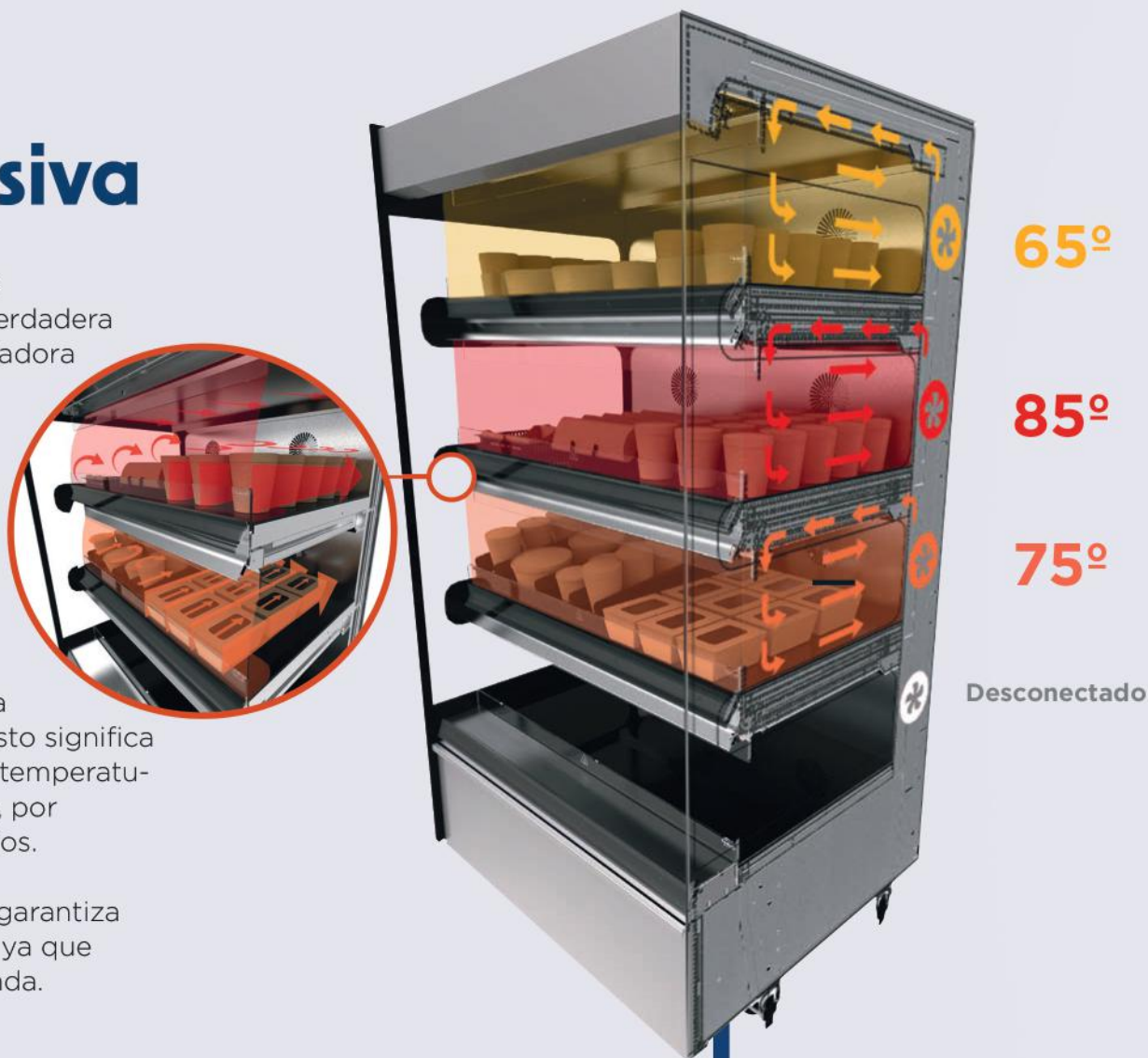
Tecnología exclusiva de recirculación de aire

Únicamente Flexeserve Zone suministra una verdadera conservación en caliente. Utilizando una innovadora tecnología patentada de convección, el aire calentado circula continuamente por el volumen tridimensional de cada zona. Esto genera un entorno constante y estable para sus productos.

Cortinas de aire

Las ajustadas cortinas de aire del interior de Flexeserve Zone conservan el aire caliente en cada zona individual. Además de lograr una eficiencia energética puntera en la industria, esto significa también que Flexeserve Zone tolera mejor las temperaturas ambiente más bajas y los efectos externos, por ejemplo, el aire acondicionado y los pasillos fríos.

Asimismo, la velocidad de las cortinas de aire garantiza que el aire caliente no se escape de las zonas, ya que esto podría afectar a las condiciones de la tienda.



Una configuración de temperatura flexible

Zonas independientes

Cada zona permite ajustar individualmente la temperatura y desconectarse cuando no se utiliza, adaptándose a cada producto y momento del día para optimizar el consumo energético.

Aislamiento eficiente

Las barreras térmicas y los paneles de doble cristal mantienen cada zona perfectamente aislada, mejorando el control de temperatura, reduciendo las pérdidas de calor y permitiendo instalar la unidad junto a expositores refrigerados.

Fácil limpieza y mantenimiento

Con certificación NSF, sus zonas selladas facilitan una limpieza rápida y segura. Su diseño modular permite sustituir componentes fácilmente y mantener el resto de las zonas operativas ante cualquier incidencia.

Responsabilidad ambiental

Tecnología diseñada para reducir el consumo energético y el impacto térmico, prolongar la vida útil de los alimentos y minimizar los residuos mediante un menor uso de plásticos y soluciones de embalaje reciclables y compostables.



Flexeserve Zone no tiene rival en:

- ✓ Facilidad de uso
- ✓ Características de seguridad
- ✓ Poco mantenimiento
- ✓ Eficiencia energética

Flexeserve Zone

La vida con Flexeserve Zone

Aproveche cada momento del día

- Flexeserve Zone permite conservar y presentar en una misma unidad **diferentes alimentos con distintas temperaturas**, manteniendo su calidad durante más tiempo.
- Su tecnología patentada aporta **máxima flexibilidad para ampliar la oferta desde el desayuno hasta la cena**: productos horneados, almuerzos, asados, guarniciones, meriendas, dulces y opciones para llevar.
- Combinada con el envase adecuado, **prolonga la vida útil de los alimentos, permite cocinar lotes mayores con menos frecuencia y reduce significativamente el desperdicio y los costes operativos**.



Una oferta para cada momento del día

Adapte su oferta a cada momento del día y multiplique sus oportunidades de venta.

Sus alimentos... recién hechos

- > ¿Cómo se mantiene caliente el huevo escalfado perfecto?
- > ¿Cómo se mantiene crujiente un cruasán y cómo se mantienen esponjosos y suaves los bollos y las magdalenas? ¿Cómo se evita que aparezca una capa superior en las sopas y salsas? ¿Cómo se mantiene la textura de los platos de arroz y unos copos de avena cremosos?

Con Flexeserve Zone, los productos con varios componentes, como un guiso con puré de patatas, curri con arroz o pasta con queso, se mantendrán calientes, como si se hubieran acabado de servir. Y aquí está la prueba definitiva: las patatas fritas y la pizza se conservan como recién hechas y crujientes durante más tiempo de lo que nunca ha visto.





Mayor variedad

Flexeserve Zone mantiene la calidad, frescura y temperatura de los alimentos gracias a su sistema de aire caliente y sus zonas independientes, permitiendo conservar distintos productos en una misma unidad.



Eficiencia energética y reducción del desperdicio

Flexeserve Zone ofrece una eficiencia energética líder y mantiene los alimentos calientes durante más tiempo, reduciendo el desperdicio y aumentando la rentabilidad.



Respetuoso con el medio ambiente

La ampliación de la vida útil reduce el desperdicio de alimentos.



Flexibilidad total

Sus estantes planos y amplios permiten mayor capacidad y visibilidad, mientras que sus accesorios optimizan la exposición de los productos y mejoran la eficiencia operativa.



Seguridad y poco mantenimiento

Flexeserve Zone combina un control sencillo y seguro con materiales resistentes y fáciles de limpiar, garantizando fiabilidad y un mantenimiento rápido y eficiente.

SALADS.
SANDWICHES.
DRINKS.
TO·GO

FRESHLY GROUND
COFFEE.
TO·GO

HOT FOOD.
WARM BAKED
TREATS.
TO·GO

Flexeserve Zone/ 9

Flexeserve Zone

El complemento perfecto

La creciente demanda de comida para llevar caliente constituye una oportunidad sustancial para operadores de todos los tamaños.

Una oferta atractiva de comida y bebida para llevar es clave para captar clientes y aumentar las ventas.

Flexeserve Zone amplía la variedad y favorece la venta cruzada, incrementando el gasto medio y la rentabilidad.

Su versatilidad permite ofrecer desde productos horneados hasta opciones veganas y vegetarianas, snacks calientes y comidas completas.

Más variedad y flexibilidad para vender más durante todo el día.

READY.
TO·GO

Flexeserve Zone

Solución Flexeserve

Producto

Nuestro equipo culinario **optimiza recetas, temperaturas y menús** para garantizar la máxima calidad y crear productos que superen las expectativas del consumidor.

Forma de preparación

Optimizamos la preparación y conservación de cada alimento para garantizar una **calidad constante, prolongar su vida útil, reducir el desperdicio** y aumentar la rentabilidad de su negocio.

Envasado

Seleccionamos el **envase más adecuado** para conservar la calidad y garantizar la seguridad alimentaria, optimizando la vida útil y **reduciendo el uso de plásticos**.

“Todos nuestros clientes tienen una pasión en común: servir comida caliente para llevar, en tan buen estado como en el momento de prepararla”



Nuestro planteamiento global:

- . Maximiza la eficiencia
- . Reduce el desperdicio
- . Mejora la calidad
- . Amplía la variedad
- . Supera las expectativas del consumidor
- . Aumenta las ventas y los beneficios



Flexeserve Zone/ 11

Tecnología

Flexeserve Zone ofrece una verdadera **conservación en caliente**, manteniendo distintos alimentos y temperaturas en una misma unidad para garantizar su calidad y ofrecer más opciones durante todo el día.

Servicio en tienda

Optimizamos la preparación y exposición de sus alimentos para mejorar la eficiencia, aumentar la capacidad y maximizar el rendimiento de su inversión.



Flexeserve Zone ayuda a aportar más seguridad alimentaria a su servicio alimentario o a su oferta de comida caliente para llevar

Flexeserve Zone

Mejore su oferta de alimentos asados

Conservar la humedad es clave para mantener los asados calientes, seguros y con la máxima calidad.

Flexeserve Zone prolonga la conservación, permite cocinar lotes mayores y reduce desperdicios y costes. Además, su movilidad facilita las ventas por impulso durante todo el día.



Flexeserve Zone

Sirva mucho más que pollo

Descubra nuevas oportunidades y convierta sus supermercados en un destino para los productos asados.

Cree un único punto de venta para comidas completas para llevar, combinando asados, carnes, guarniciones y postres. Gracias a sus zonas independientes, Flexeserve Zone permite ofrecer más variedad en una misma unidad.





**El asado perfecto,
ahora con todos
los complementos**

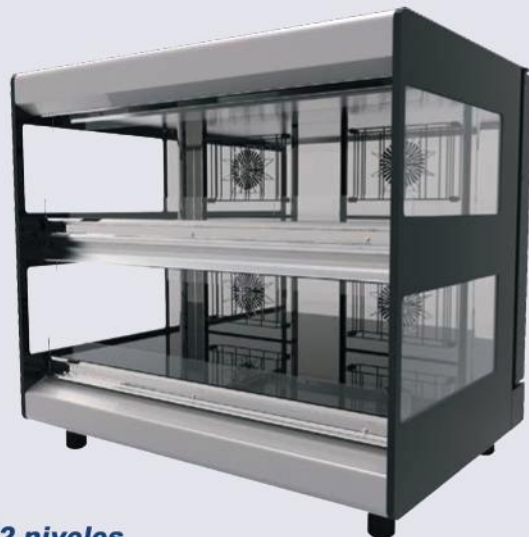
14/ Flexeserve Zone

Flexeserve Zone

Carga trasera de productos

Un nuevo ángulo en nuestra solución

Flexeserve Zone, con carga trasera, combina la comodidad de reposición detrás del mostrador con una tecnología avanzada, máxima eficiencia energética y control inteligente basado en la nube.



Mod. 1000/ 2 niveles

Carga trasera de productos en el mostrador





**3 niveles: carga desde
detrás del mostrador**

Características inteligentes

El nuevo controlador basado en la nube permite gestionar Flexeserve Zone a distancia, configurar programas de recetas y supervisar en todo momento el funcionamiento, el uso y la vida útil de sus componentes.

La gama con carga trasera combina la tecnología patentada de aire caliente Flexeserve Zone con un innovador sistema de puertas. Los ventiladores se detienen automáticamente al abrirlas, el sistema avisa si permanecen abiertas demasiado tiempo y la temperatura se recupera rápidamente.

“Una tecnología inteligente que garantiza una conservación en caliente eficiente, segura y constantemente controlada”

Mod. 600/ 3 niveles

Carga trasera de productos en el mostrador



Flexeserve Zone

Cause impacto

Nuestra innovadora gama de accesorios aumenta la visibilidad, la capacidad y las eficiencias operativas. Complemente su marca y su entorno comercial con opciones a medida para personalizarlas.



Cortina nocturna

Cuando Flexeserve Zone no se esté utilizando, la Cortina nocturna protege la unidad y ofrece otra oportunidad de personalización con su marca. La cortina puede fabricarse con un gráfico personalizado como publicidad o para informar a los clientes de otros productos disponibles.



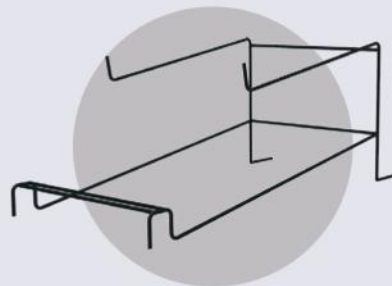
Estantes de comercialización: estrechos y estándar

Presente sus patatas, porciones de pizza, tortas de pan y otros productos a la perfección, para conseguir el mayor impacto visual y, al mismo tiempo, aumentar la capacidad.



Accesorio de comercialización en ángulo y separadores

Mejore la presentación de sus productos para destacar los alimentos de colores y generar más impacto visual. Los separadores se utilizan para separar las distintas líneas de productos en el Accesorio de comercialización en ángulo, creando una separación clara entre las distintas ofertas.



Estante de 2 niveles

Aumente la visibilidad de los productos y la capacidad de comercialización con nuestro estante de 2 niveles.

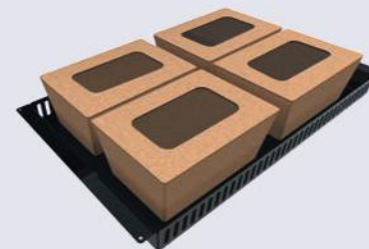


Cesta de condimentos

La forma ideal de ofrecer ventas complementarias por impulso, como mermeladas, salsas y aderezos, para complementar sus productos calientes.

Bandeja de comercialización

Los estantes de comercialización se introducen fácilmente en las bandejas para transportar los productos de forma segura hasta la tienda.





Cabecera personalizada

La unidad Flexeserve Zone se puede personalizar para maximizar el impacto del punto de venta y atraer clientes. Puede añadir toda una variedad de efectos visuales, desde señales luminosas, tableros en la cabecera, señales magnéticas o gráficos de vinilo.

Opciones de colores a medida

Todas las superficies de acero inoxidable de la unidad Flexeserve Zone se pueden pintar con sus requisitos específicos de colores RAL para resaltar su aspecto general.

Bandas para etiquetas

Las bandas para etiquetas de la unidad pueden reflejar los acabados y materiales del entorno existente en su tienda, desde madera y metal hasta vinilo y otras texturas. Las opciones de personalización incluyen rieles para etiquetas de precios, etiquetas de distintos colores y colores RAL a juego.

Gráficas en los paneles extremos

Puede seguir mejorando su unidad Flexeserve Zone añadiendo color o marcas a los paneles extremos. Se pueden colocar gráficos de vinilo directamente sobre el cristal o se puede revestir la unidad para que haga juego con los materiales y acabados de su tienda.

Revestimiento personalizado o tablón de la base con gráficos

Para complementar su marca y el entorno de su tienda, la base de la unidad Flexeserve Zone se puede fabricar en cualquier color RAL y también se pueden incorporar gráficos magnéticos, señales de vinilo y cualquier otro material.

Riel parachoques para carros

Nuestro riel parachoques para carros protegerá su inversión y la unidad Flexeserve Zone contra el posible impacto de los carros de supermercado.

2 niveles/ Sobre el mostrador

MODELO	400	600	1000
TIPO DE MODELO	CUADRADO	CUADRADO	CUADRADO
ALTURA	884 mm.	884 mm.	884 mm.
ANCHO	356 mm.	556 mm.	975 mm.
PROFUNDIDAD	660 mm.	660 mm.	660 mm.
PESO	74 kg	86 kg	126 kg
Datos eléctricos	400/ 600/ 1000 - 13 A monofásico		



Mod. 1000/ 2 niveles



Mod. 600/ 3 niveles

3 niveles/ Instalación sobre suelo

MODELO	600	1000	600	1000
TIPO DE MODELO	CURVO	CURVO	CUADRADO	CUADRADO
ALTURA	1.520 mm.	1.520 mm.	1.520 mm.	1.520 mm.
ANCHO	556 mm.	975 mm.	556 mm.	975 mm.
PROFUNDIDAD	830 mm.	830 mm.	855 mm.	855 mm.
PESO	145 kg	230 kg	148 kg	237 kg
Datos eléctricos	400/ 600 - 13 A monofásico y 1000 - 32 A monofásico ó 16 A trifásico			

4 niveles/ Instalación sobre suelo

MODELO	600	1000	600	1000
TIPO DE MODELO	CURVO	CURVO	CUADRADO	CUADRADO
ALTURA	1.865 mm.	1.865 mm.	1.865 mm.	1.865 mm.
ANCHO	556 mm.	975 mm.	556 mm.	975 mm.
PROFUNDIDAD	830 mm.	830 mm.	855 mm.	855 mm.
PESO	145 kg	230 kg	148 kg	237 kg
Datos eléctricos	400/ 600 - 13 A monofásico ó 16 A trifásico/ 1000 - 32 A monofásico ó 16 A trifásico			



Mod. 600/ 4 niveles

5 niveles/ Instalación sobre suelo

MODELO	600	1000	600	1000
TIPO DE MODELO	CURVO	CURVO	CUADRADO	CUADRADO
ALTURA	1.970 mm.	1.970 mm.	1.970 mm.	1.970 mm.
ANCHO	556 mm.	975 mm.	556 mm.	975 mm.
PROFUNDIDAD	873 mm.	873 mm.	855 mm.	855 mm.
PESO	220 kg	295 kg	223 kg	298 kg
Datos eléctricos	600 - 16 A monofásico ó 16 A trifásico/ 1000 - 32 A monofásico ó 16 A trifásico			



Mod. 600/ 3 niveles curvo
Mod. 600/ 4 niveles curvo
Mod. 600/ 5 niveles curvo

Un tamaño único no vale para todo

Flexeserve Zone ofrece **diferentes formatos y tamaños** para adaptarse a cada espacio, maximizando la capacidad y manteniendo siempre la **calidad de los alimentos**.



Mod. 1000/ 5 niveles



Mod. 1000/ 3 niveles gama alta

MODELO	600	1000
TIPO DE MODELO	CUADRADO	CUADRADO
ALTURA	1865 mm.	1865 mm.
ANCHO	556 mm.	975 mm.
PROFUNDIDAD	855 mm.	855 mm.
PESO	200 kg	290 kg
Datos eléctricos	600/ 1000 - 13 A monofásico	

Presentación de la gama alta (con base elevada)

Flexeserve Zone Lite

MODELO	Lite
ALTURA	420 mm.
ANCHO	500 mm.
PROFUNDIDAD	621 mm.
PESO	33 kg
Datos eléctricos	200 - 250 V 1 Ph



Mod. Lite sin producto/con producto



Mod. 600

XTRA 1 Tier - Mostrador

MODELO	600	1000
UNIDAD Al/An/P mm	646/600/650	646/1000/650
TAMAÑO ESTANTE An/P/ Capacidad m3	570/413/0,08	970/413/0,14
PESO	77,5 kg	118,5 kg
Datos eléctricos	13 A monofásico	13 A monofásico
Potencia total por zona	4,8 A/1100 W	5,8 A/1350 W
Potencia total por unidad	4,8 A/1100 W	5,8 A/1350 W



Mod. 1000

XTRA 2 Tier - Mostrador

MODELO	600	1000
UNIDAD Al/An/P mm	1090/600/650	1090/1000/650
TAMAÑO ESTANTE An/P/ Capacidad m3	570/413/0,08	970/413/0,14
PESO	125,5 kg	179,5 kg
Datos eléctricos	13 A monofásico	13 A monofásico
Potencia total por zona	4,8 A/1100 W	5,8 A/1350 W
Potencia total por unidad	4,8 A/1100 W	5,8 A/1350 W



Mod. 600



Mod. 1000

Carga trasera

Disponible en cuatro tamaños, Flexeserve Zone presenta unas puertas de carga traseras, para poder controlar y reponer la unidad detrás del mostrador.

Carga trasera de producto en el mostrador

MODELO	2 niveles sobre el mostrador 600	2 niveles sobre el mostrador 1000
TIPO DE MODELO	CUADRADO	CUADRADO
ALTURA	910 mm.	910 mm.
ANCHO	600 mm.	1.000 mm.
PROFUNDIDAD	712 mm.	712 mm.
PESO	100 kg	150 kg

Datos eléctricos 2 niveles sobre el mostrador 600/ 1000 - 13 A monofásico



Mod. 600/ 3 niveles, mostrador



Mod. 1000/ 2 niveles
Carga trasera de producto en el mostrador

Carga trasera de producto en el mostrador

MODELO	3 niveles en el mostrador 600	3 niveles en el mostrador 1000
TIPO DE MODELO	CUADRADO	CUADRADO
ALTURA	1.380 mm.	1.380 mm.
ANCHO	600 mm.	1.000 mm.
PROFUNDIDAD	712 mm.	712 mm.
PESO	166 kg	245 kg

Datos eléctricos 3 niveles 1000 - 32 A comando monofásico ó 16 A comando monofásico



Flexeserve Hub

Flexeserve Hub es una amplia unidad cerrada de conservación en caliente, diseñada para responder a la creciente demanda de alimentos calientes listos para disfrutar.

Flexeserve Hub combina nuestra experiencia en conservación en caliente con una avanzada tecnología de recirculación de aire para mantener grandes cantidades de alimentos envasados a una temperatura uniforme.

Diseñado para servicios de recogida y entrega a domicilio, permite conservar pedidos completos en condiciones óptimas, ofreciendo una solución más eficiente y versátil que los sistemas tradicionales.

Flexeserve Hub

Tecnología exclusiva

Tecnología exclusiva de recirculación de aire

La tecnología de recirculación de Flexeserve Hub crea una cortina de aire caliente que minimiza la pérdida de calor al abrir las puertas, mejorando la eficiencia energética.

Además, mantiene un rendimiento óptimo incluso con bajas temperaturas, aire acondicionado o equipos refrigerados cercanos, ofreciendo siempre una excelente visibilidad del producto.

Verdadera conservación en caliente

Flexeserve Hub utiliza tecnología de convección para distribuir el aire caliente de forma uniforme, sin puntos fríos y manteniendo una temperatura estable.

Así preserva la calidad de los alimentos envasados y ofrece una solución eficiente para pedidos preparados para entrega a domicilio o recogida.



Una temperatura de aire constante en toda la unidad

Aislamiento

Flexeserve Hub combina materiales aislantes de alto rendimiento con puertas de doble cristal para conservar el calor de forma eficiente y mantener seguras las superficies exteriores, incluso en entornos exigentes o junto a equipos refrigerados.

Controlador inteligente

Flexeserve Hub incorpora un controlador avanzado y fácil de usar que permite gestionar con precisión y eficiencia la temperatura, con futuras funciones de control remoto y generación de informes.

Puertas con más funciones

Flexeserve Hub combina puertas de cierre automático, doble cristal e iluminación LED inteligente para maximizar la eficiencia energética. Su diseño cerrado lo hace ideal tanto para cocina como para mostrador, protegiendo los alimentos y facilitando el acceso al producto.

Responsabilidad ambiental

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se traduce en mayor eficiencia energética, menos desperdicio alimentario y un uso responsable de envases reciclables y compostables.



Flexeserve Hub no tiene rival en:

- ✓ Capacidad
- ✓ Conservación de la calidad alimentaria
- ✓ Seguridad alimentaria
- ✓ Eficiencia energética

Flexeserve Hub

La vida con Flexeserve Hub

En cualquier momento y lugar

- **En trastienda,** Flexeserve Hub mantiene calientes comidas completas listas para exposición, recogida o entrega a domicilio.
- En **cocinas fantasma,** mantiene los pedidos calientes y listos para su recogida o entrega a domicilio.
- Como **zona de preparación,** permite anticipar la producción y mantener los alimentos calientes hasta su exposición en tienda.
- **En tienda, ofrece una solución de autoservicio flexible** para disfrutar de una amplia variedad de comida caliente de calidad.



En la trastienda...

- Cocine más fuera de las horas punta
- Aumente la cocina por lotes
- Agilice sus procesos
- Reduzca la presión de su equipo

Y en la tienda...

- Reduzca las colas en sus instalaciones
- Ofrezca productos listos para llevar de gran calidad
- Mejore la satisfacción de los clientes
- Aumente la seguridad alimentaria de manera significativa

**Gran capacidad**

Flexeserve Hub conserva grandes cantidades y formatos de alimentos envasados a una temperatura uniforme, manteniendo su calidad hasta la recogida o entrega.

**Eficiencia energética y reducción del desperdicio**

Flexeserve Hub mantiene una temperatura uniforme con máxima eficiencia energética, conservando la calidad de los alimentos durante más tiempo y ayudando a reducir el desperdicio y aumentar la rentabilidad.

**Respetuoso con el medio ambiente**

La ampliación de la vida útil reduce el desperdicio de alimentos.

**Flexibilidad total**

Flexeserve Hub ofrece estantes y accesorios específicos que maximizan la capacidad y permiten adaptar la unidad a distintos alimentos, manteniendo siempre una excelente visibilidad del producto.

**Seguridad y poco mantenimiento**

Flexeserve Hub facilita la limpieza y el mantenimiento gracias a sus componentes extraíbles y diseño modular, garantizando además los más altos estándares de seguridad.

Flexeserve Hub aporta hasta un 100 % más de tiempo de conservación.

Flexeserve Hub En la cocina

Ahora que la demanda de entrega de comida alcanza máximos históricos, es hora de adaptar su cocina para abordar las dificultades que ello conlleva.

. Presentación en caliente

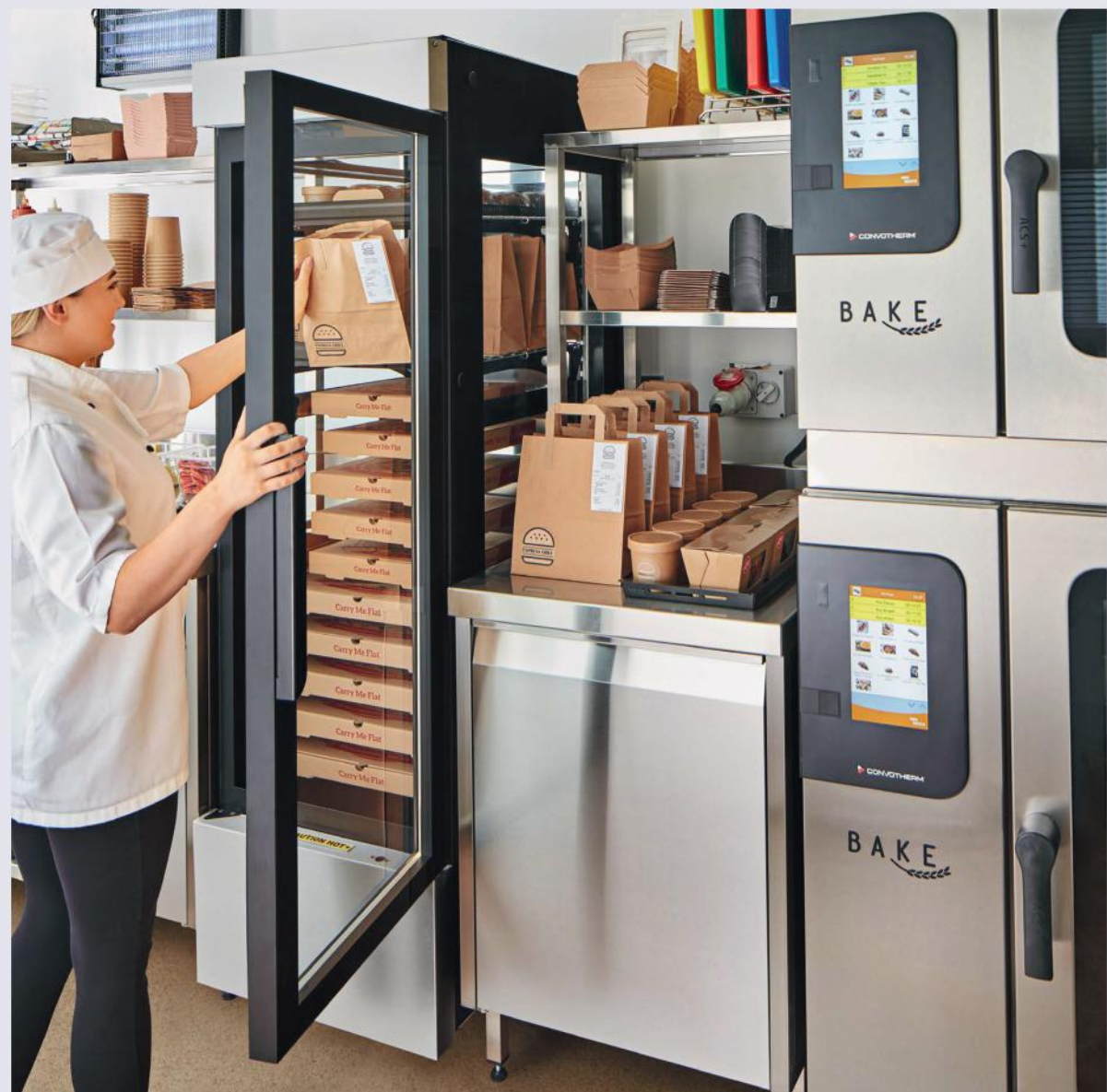
Cocine los platos cuando le convenga, guarde lotes grandes en Flexeserve Hub y sirva la comida cuando esté lista, sin poner en riesgo su calidad.

. Cocina “fantasma”

El auge del delivery impulsa las cocinas fantasma. Flexeserve Hub mantiene los pedidos calientes y listos hasta su recogida.

. La combinación perfecta

Utilice nuestra tecnología puntera, tanto en trastienda como en la tienda, para maximizar las eficiencias y la calidad alimentaria. Cocine grandes volúmenes de una vez, presente una parte de la comida en la tienda con Flexeserve Zone y mantenga caliente el resto en la trastienda.



Mejore su oferta de alimentos asados

La capacidad de Flexeserve Hub le permite conservar calientes y mostrar un volumen importante de productos asados, tanto en la tienda como en la trastienda.

Flexeserve Hub ofrece una gran capacidad, pudiendo conservar hasta 140 pollos enteros, además de carnes, alitas, costillas, kebabs, complementos y postres.

Su tecnología de recirculación de aire permite preparar lotes más grandes con menor frecuencia, reducir el desperdicio y optimizar los costes. Además, puede desplazarse fácilmente a zonas de mayor tráfico para impulsar las compras.



Cena...¡para llevar!

Descubra el potencial de la comida para después. Flexeserve Hub abre toda una gama de oportunidades para que usted establezca un verdadero destino de cenas para llevar en sus supermercados.

Cree un punto de venta donde clientes y familias puedan encontrar comidas completas listas para llevar, desde pizzas, hamburguesas, pasta o arroz hasta guarniciones y postres, ampliando así su oferta de comida caliente.



Flexeserve Hub

Cause impacto

Nuestra innovadora gama de accesorios aumenta la visibilidad, la capacidad y las eficiencias operativas. Complemente su marca su entorno comercial con opciones a medida para personalizarlas.



Bandeja de comercialización

Comercialice sus productos en trastienda para llenar Flexeserve Hub de manera eficiente. Los estantes de comercialización se introducen fácilmente en las bandejas para transportar los productos de forma segura hasta la tienda.



Estantes de comercialización: estrechos y estándar

Presente sus patatas, porciones de pizza, tortas de pan y otros productos a la perfección, para conseguir el mayor impacto visual y, al mismo tiempo, aumentar la capacidad.

Estantes totalmente ajustables

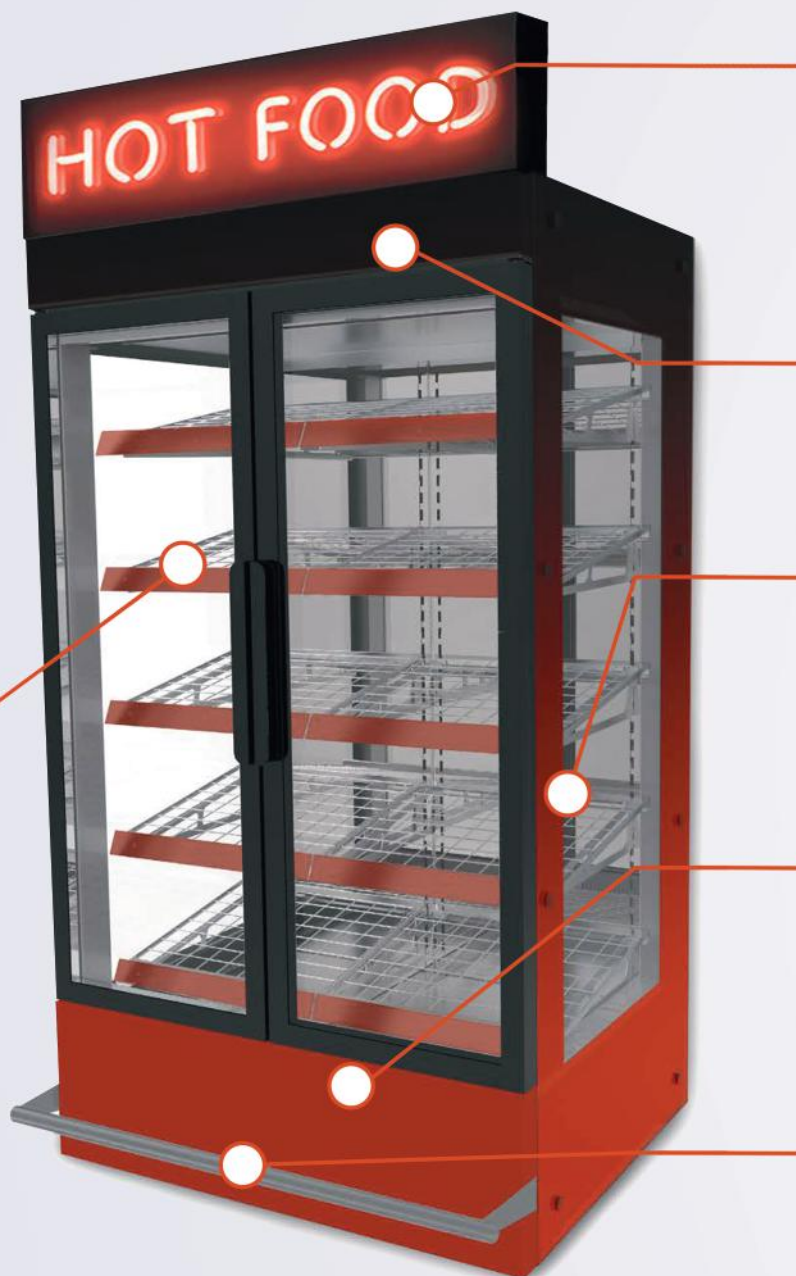
Los estantes de Flexeserve Hub se pueden ajustar por completo: podrá subir y bajar los estantes, y también colocarlos en ángulo. Esto no solo le permite adaptarlos al tamaño y la forma de sus productos, sino que también lo ayudará a sacar el máximo provecho del espacio. Sin huecos innecesarios.

1 Plano 2 10° 3 20°



Cargadores de pizzas

La forma ideal de ofrecer ventas complementarias por impulso, como mermeladas, salsas y aderezos para complementar sus productos calientes.



Cabecera personalizada

La unidad Flexeserve Hub se puede personalizar para maximizar el impacto del punto de venta y atraer clientes. Puede añadir toda una variedad de efectos visuales, desde señales luminosas, tabloneros en la cabecera, señales magnéticas o gráficos de vinilo. Todos ellos se pueden personalizar con su marca o su diseño específico y se pueden utilizar para destacar distintos menús del día.

Opciones de colores a medida

Todas las superficies de acero inoxidable de la unidad Flexeserve Hub se pueden pintar con sus requisitos específicos de colores RAL para resaltar su aspecto general.

Gráficos en los paneles extremos

Puede seguir mejorando su unidad Flexeserve Hub añadiendo color o marcas a los paneles extremos. Se pueden colocar gráficos de vinilo directamente sobre el cristal o se puede revestir la unidad para que haga juego con los materiales y acabados de su tienda.

Revestimiento personalizado o tablón de la base con gráficos

Para complementar su marca y el entorno de su tienda, la base de la unidad Flexeserve Hub se puede fabricar en cualquier color RAL y también se pueden incorporar gráficos magnéticos, señales de vinilo y cualquier otro material.

Riel parachoques para carros

Nuestro riel parachoques para carros protegerá su inversión y la unidad Flexeserve Hub contra el posible impacto de los carros de supermercado.

Especificaciones

Disponible en dos tamaños, Flexeserve Hub ofrece una capacidad y una configuración excelentes para adaptarse a sus alimentos calientes envasados.

Flexeserve Hub

MODELO	600	1000
ALTURA	1871 mm.	1871 mm.
ANCHO	559 mm.	984 mm.
PROFUNDIDAD	864 mm.	864 mm.
PESO	190 kg	288 kg
Datos eléctricos	600 - 13 A / 16 A monofásico, 1000 - 16 A monofásico	
Consumo energía/hora	600 - 0,65 kWh, 1000 - 1284 kWh	

Modelo 600/ acero inoxidable



Black Edition

Flexeserve Hub también está disponible en Black Edition. Con un bonito acabado en negro mate, esta novedad aporta una sensación de primera calidad que quizás resulte más adecuada para su marca.

Modelo 1000/ Black Edition

Capacidad de productos

Hemos diseñado Flexeserve Hub para que ofrezca el máximo espacio interior ocupando el mínimo espacio exterior. Esta capacidad genera oportunidades innovadoras.

Para que se haga una idea de su capacidad real, Flexeserve Hub puede contener hasta 60 pizzas grandes en cajas, 140 pedidos de comida (envasados y listos para llevar) o hasta 140 pollos asados enteros.

MODELO	600	1000
BOLSAS DE COMIDA PARA LLEVAR/DOMICILIO	32/unidad	64/unidad
CAJAS DE PIZZA	30/unidad	60/unidad
POLLOS ASADOS	70/unidad	140/unidad
RECIPIENTES DE SOPA (480 ML)	175/unidad	350/unidad

*Estos datos se dan solo a título indicativo, basados en envases de comida genéricos y cinco estantes (Modelo 600) y diez estantes (Modelo 1000).

**Usando los accesorios de comercialización de Flexeserve Hub.

Modelo 1000/
acero inoxidable

Flexeserve Hub

Autoservicio

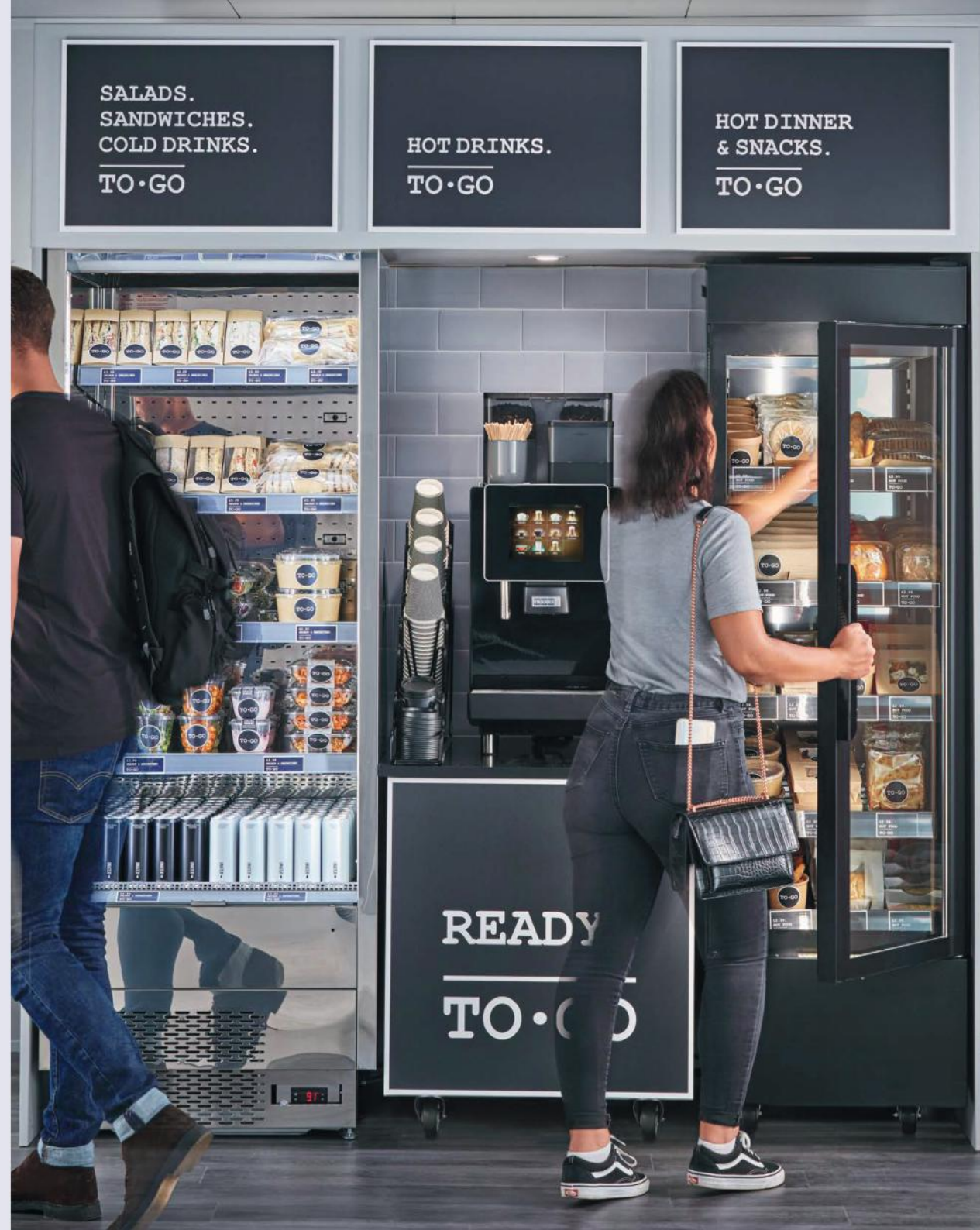
Los conceptos de comida para llevar de autoservicio ofrecen grandes oportunidades ocupando poco espacio: Flexeserve Hub es el producto ideal.

. Micromercados

Este concepto de autoservicio es cada vez más popular en una gran variedad de entornos, entre ellos, gasolineras, tiendas 24 horas, centros de ocio, estadios deportivos, campus universitarios, hoteles, etc., ientre muchos otros! Con Flexeserve Hub podrá ampliar este concepto y ofrecer comida caliente con poco impacto en sus operaciones.

. Destinos y concesiones de marca

Promueva sus productos y su prominencia en las tiendas ofreciendo una solución fácil, sin empleados, para servirlos productos listos para comer en grandes volúmenes (por ejemplo, 60 pizzas o 140 cajas de comida), o varios productos de una misma marca.



EXPRESS.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FROM NOT HAND PREPARED

FROM HOT HAND PREPARED

FROM: NCT. NAME: [REDACTED]

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH. HOT. HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH, HOT, HAND PREPARED.

FRESH. HOT. HAND PREPARED.

PIZZA.
TO-GO

Create
your
own.

PIZZA.
TO-GO





C/ Copenhagen, 7
Parque Európolis - Las Rozas (Madrid)
T. +34 917 105 690
info@proyecto51.com
www.proyecto51.com