



flex**e**serve **Zone**<sup>®</sup>  
sann varmhållning | flexibel marknadsföring

*Nuttall*



**”Våra kunder delar alla en passion - att servera varm mat ”to-go”, lika fräsch som i ögonblicket den lagades.”**







## **Flexeserve Zone<sup>®</sup> presenterar produkterna som ingen annan. Det lovar vi.**

**Med konsumentens ständigt ökande aptit för varm mat "to-go" inser vi att både efterfrågan på en mångsidig meny och konsumenternas förväntningar ökar.**

Konsumenterna söker mat som är visuellt tilltalande, med en "nylagad" smak och konsistens. De förväntar sig ett utbud av olika varma produkter som spänner över dagens alla mål - frukost, mellanmål, lunch, sötsaker och kvällsmål/middag.

Många av de varmhållningslösningar som för närvarande finns på marknaden saknar dock det som krävs. Begränsade av sin teknik, påverkar andra uppvärmda skyltenheter integriteten hos maten från ögonblicket då den placeras där i.

Maten fortsätter att tillagas då traditionell varmhållningsteknik är oförmögen att behålla produktkvaliteten och skapar en fientlig miljö för maten. Bröd torkar ut, soppor och grytor utvecklar ett tjockare lager och känsliga produkter som ägg och bakverk är helt enkelt olämpliga i dessa enheter.

**Produkter i detta tillstånd kan inte garantera kundlojalitet, och därför misslyckas också en upprepad försäljning.**

Filosofin bakom Flexeserve Zone<sup>®</sup> är att erbjuda flexibel, varm försäljning i en enhet. Vi uppnår detta genom vår patenterade luftflödesteknik som levererar äkta varmhållning och gör det möjligt för er att erbjuda en bredare mängd produkter, såsom dessa är avsedda och under en längre tid.



# Vår unika teknologi.

Nuttalls patenterade och prisbelönta teknik är resultatet av över 25 års forskning och utveckling av industrin för uppvärmda skyltenheter.

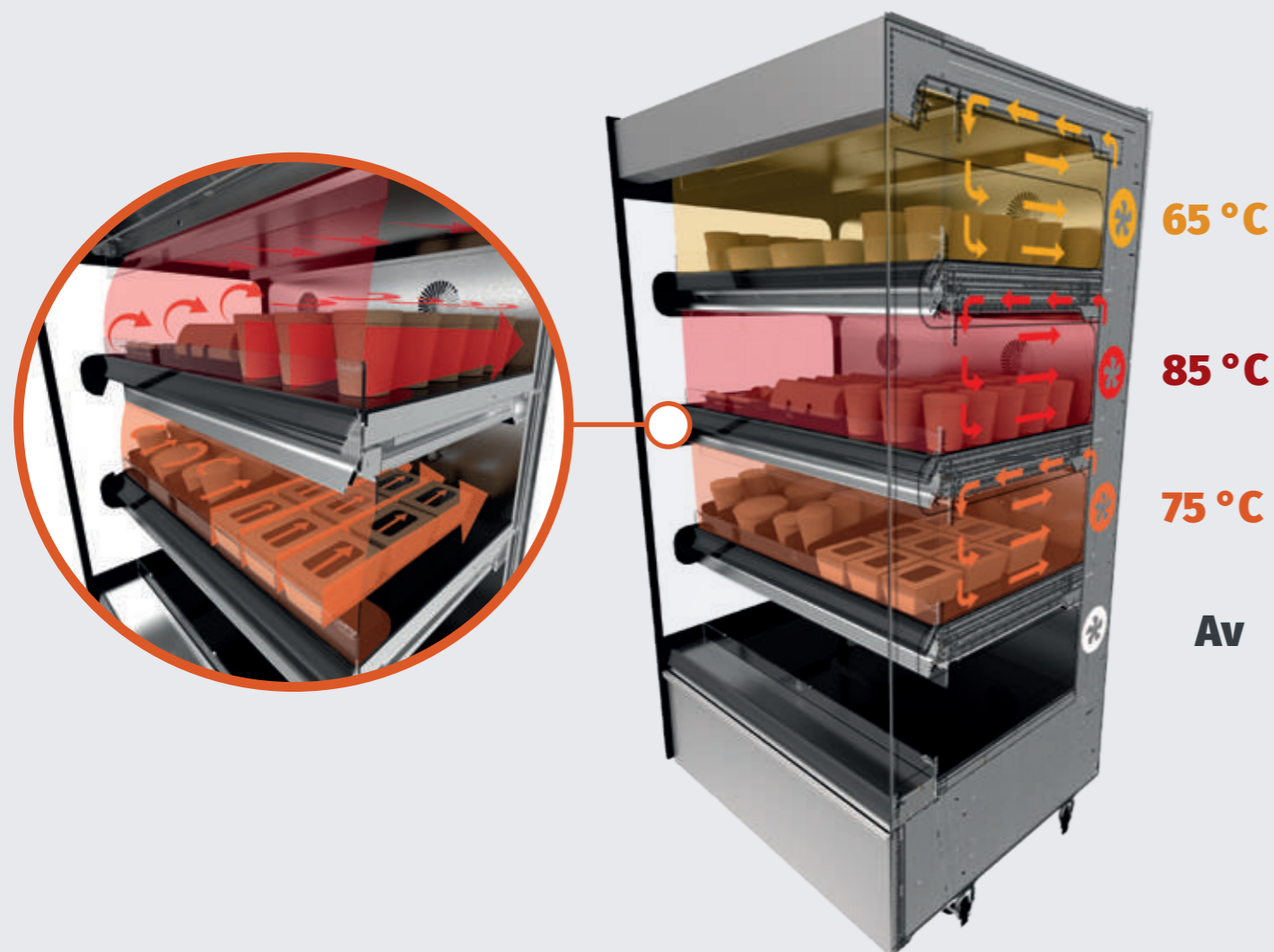
## Unik luftcirkulationsteknik

Flexeserve Zone® använder konvektionsteknologi istället för att förlita sig på föråldrad kontaktvärme. Varmluft cirkulerar kontinuerligt över hela volymen av varje sektion och skapar en konsekvent och stabil miljö för era produkter.

Denna kontinuerliga cirkulation av varmluft inom varje sektion gör att maten inte fortsätter att tillagas, till skillnad från värmeenheter som använder värmeöverföring som fungerar som en het platta. I Flexeserve Zone®, hålls maten i en lämplig temperatur och produktens integritet bibehålls – inga hårda bottenar, inga fuktiga toppar.

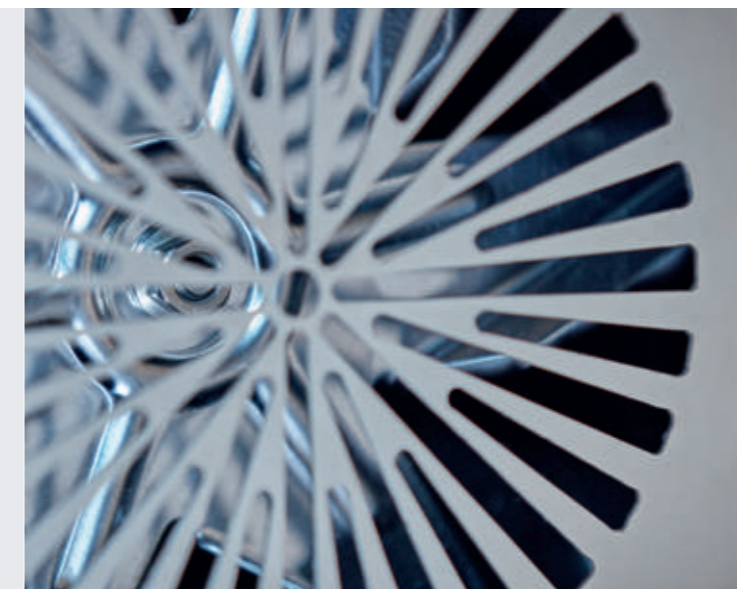
## Luftgardiner

De täta luftgardinerna i Flexeserve Zone® håller den varma luften i enheten. Såväl som att göra enheten extremt energieffektiv, betyder det också att Flexeserve Zone® tolererar lägre butikstemperaturer och inte låter värme förvinna, vilket påverkar affärsvillkoren.



## Med Flexeserve Zone®, kan ni:

- Ställa in olika temperaturer för varje sektion för att passa flera matvaror.
- Aktivera eller inaktivera sektionerna individuellt och endast förbruka den energi ni behöver.
- Varmhålla ett brett sortiment av produkter i en enhet med hjälp av vår unika patenterade varmluftteknik.



## Sektioner

Varje sektion styrs individuellt av en användarvänlig kontrollpanel för att skapa den perfekta temperaturen för det utbud av produkter ni serverar. Sektioner kan ha sin egen inställda temperatur och ni kan också stänga av dessa oberoende av varandra för att passa olika handelsmönster under dagen, vilket sparar energi.

## Isolering

Det finns en isolerad termisk barriär mellan varje sektion för att förhindra värmeöverföring från sektionen ovanför eller nedanför. Sektionerna är också i direkt kontakt med de dubbelglasade ändpanelerna, vilket ytterligare hindrar rörelsen av hetluft mellan sektionerna. Ändpanelerna förhindrar också att värme kommer ut genom enhetens sidor, såväl som säkerställer att yttre ytor är säkra att röra.

## Enkel att rengöra och underhålla

Flexeserve Zone® har platta ytor som är lätta att rengöra runt hela enheten, samt en rad tillbehör som är diskmaskinsäkra. Enheten kan enkelt torkas med en fuktig trasa och rengöras med ett livsmedelssäkert rengöringsmedel.

Underhåll av Flexeserve Zone® kunde inte ha varit enklare. Modultekniken och "plug-and-play"-designen inom varje enhet gör att ni snabbt och enkelt kan byta ut komponenter med minimal störning av pågående service. Eftersom varje sektion har en egen individuell kontroll så fungerar de återstående zonerna normalt om någon skulle vara ur funktion, vilket möjliggör för övrig handel att fortsätta normalt.

## Miljöansvar

Vi vill ligga i branschens framkant med hela vår verksamhet, och miljön är inget undantag. Genom att överväga en rad olika faktorer arbetar vi för att minska koldioxidutsläppen från våra produkter:

- Energibesparande funktioner.
- Minskad termisk påverkan på butiksmiljön.
- Minskat matavfall.
- Minskad användning av engångs- och plastförpackningar.
- Främjar och är med i utvecklingen av återvinningsbara och kompostabla livsmedelsförpackningar.

## Flexeserve® Patent

EP13786746.1, EP3048931B, GB2509207B, GB2518524B, US9-462-897B, US9-565-954B, US-2016-0235218-A1, HK1193011B, CA2925157, AU2014326399B.



# Fördelar

Flexeserve Zone® erbjuder ett övertygande utbud av fördelar som revolutionerar hur ni serverar mat och driver er verksamhet.

## Sann varmhållning

- Produkter håller längre.
- Konsekvent kärntemperatur.
- Fuktbevarande, ingen uttorkning av mat.
- Ingen svettning, inga heta punkter.

## Stöder en meny för hela dagen

- Unik luftcirkulationsteknik gör det möjligt för er att varmhålla ett brett utbud av produkter.
- Från "mat till nu" till "mat till senare", förläng ert frukosterbjudande, krydda era luncher och ta hand om den växande trenden med kvällsmåltider "to-go".



## Energieffektivitet

- Dubbelglasade ändpaneler för minskad värmeförlust.
- Minskad miljömässig värmeavledning.
- LED-ljus till varje sektion – energieffektivt och lång hållbarhet.

## Support

- Foodservice Innovation Centre (uppfinnarcentrum).
- Köksutveckling och produkttester.
- Menyutveckling och förpackningsstöd.
- Temperatur- och organoleptisk validering.

## Utökar matens hållbarhetstid

- Produktkvalitet och temperatur bibehålls genom hela hållningsprocessen.
- Laga större satser mindre ofta.



## Individuella temperatursektioner

- Exakta och individuellt kontrollerade temperatursektioner.
- Varje diskret sektion är termiskt isolerad, alltså överförs ingen värme.
- Varmhållning av produkter med olika krav inom en enhet.

## Förbättrad enhetsmarknadsföring

- Platt hylla möjliggör dubbel stapling.
- Större hyllfotspar.
- Glaserade ändpaneler för förbättrad produktsynlighet.
- Stort urval av tillbehör för att förbättra kapaciteten och produktsynligheten.

## Säkerhet och lågt underhåll

- Lättanvänd kontrollpanel.
- Kraftiga och högkvalitativa "plug-and-play"-komponenter.
- Lättstädade och beröringssäkra ytor.
- Lätt att manövrera under rengöring och förflyttning.
- Integrerade övervakningssäkringar.
- Platt hylldisplay för att minska risken för spill av varma vätskor.



## • STÖDER EN TYPISK DAGSMENY •

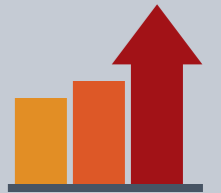
Håll ett brett utbud av olika mattyper med Flexeserve Zone®

Frukost	Lunch	Middag	Sötsaker
Krämig gröt	Burritos och wraps	Lasagne	Äppelpaj och vaniljsås
Pocherade ägg och böngryta	Curry och ris	Spagetti och köttbullar	Varma munkar och chokladdipp
Korv och äggmuffins	Mac 'n' cheese	Paj och potatismos	Amerikanska pannkakor
Bacon brioche	Kycklingvingar och revben	Grillad/roterande kyckling	Wienerbröd
Croissanter	Pommes och potatisklyftor	Hamburgare	



Fördubbla er soppförsäljning genom att byta till "hämta-och-gå"

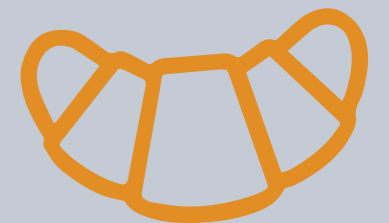
Mindre avfall  
Förlängd hållbarhet och minskat matavfall



Ökad försäljning  
Försäljningen av mat "to-go" ökar snabbt



"to-go"  
"Millennials" äter utanför hemmet oftare än någon annan generation



Frukostutgifter utanför hemmet är den största tillväxtsektorn

50 %

Flexeserve Zone® ger er upp till 50 % ökad hålltid



Oui köksmästaren!

Menystöd och utveckling från vårt Foodservice Innovation Center



# Er mat - färsk och fräsch.

Hur håller man en toast perfekt? Håller en croissant krispig?

Muffins och brioche-bröd mjuka och fluffiga?

Pocherade ägg rinnande?

Soppa och sås som inte utvecklar ett yttre lager?

Ris och gröt som bibehåller sin konsistens?

Produkter med flera komponenter, såsom gryta med potatismos, curry och ris, eller gräddig Mac 'n' cheese, kommer att hålla en konsekvent konsistens.

Och så det ultimata – Pommes frites och pizza hålls färsk och krispig längre.

## Kapaciteten hos Flexeserve Zone® är oöverträffad.

Varje produkt har sina egna optimala förutsättningar för att bibehålla både mat kvalitet och temperatur. Genom att utveckla en helt unik, patenterad och flexibel lösning för varmhållning har vi förbättrat världen av varm mat "to-go".

Teknologin som vi har utvecklat i Flexeserve Zone® möjliggör för er att varmhålla ett större utbud av mat som får era kunder att komma tillbaka. Ni kan servera produkter under hela dagen med flera temperaturregimer i olika sektioner.

Vetenskapen om äkta varmhållning handlar inte enbart om temperatur, det är egentligen lika viktigt att behålla fukt inom produkterna för att hålla dessa stabila. Flexeserve Zone® kan göra detta samtidigt som den bibehåller den perfekta konsistensen, smaken och produktintegriteten.







# Öka ert utbud av spettrotationsprodukter.

En sorts snabbköpsmärkning och bästsäljande produkt för många distributörer är den grillade/roterande kycklingen, ett dragplåster för kunderna och en vinstmarkör för butikerna.

Nyckeln till att erbjuda en högkvalitativ grillad/roterande kyckling samtidigt som den bibehåller sin optimala säkra hålltemperatur, är förmågan att behålla fukten inom produkten. Den unika luftcirkulationstekniken inom Flexeserve Zone® uppnår detta på ett sådant sätt att det förlänger er hålltid längre än någon annan uppvärmningsenhet, så att ni kan laga större partier mindre ofta och minska på matavfallet.

Med sin oöverträffade marknadsföringskapacitet och förmåga att stapla produkter, möjliggör Flexeserve Zone® för er att varmhålla och visa upp en större mängd spettotherande produkter. De individuellt kontrollerade temperatursektionerna gör också att ni kan erbjuda ett brett utbud av spettotherande produkter, inklusive hela kycklingar, kryddiga kycklingvingar, BBQ-klubbor, revben och mycket mer.

Enheten kan enkelt manövreras till höga områden i affären för att uppmana till impulsköp, "grab-and-go", och självbetjäning – var som helst, när som helst.

*Mat till nu, mat till senare.  
Människor vill ha friheten  
att äta varsomhelst och  
när som helst.  
På väg till något, på väg hem ...*





# Vårt uppdrag är att förbättra världen av varm mat "to-go".

Som Flexeserve Zone® kunder, får ni en heltäckande tjänst. Ni kommer att dra nytta av det stora utbud av investeringar vi gjort för att kunna erbjuda en komplett lösning.

Processen som säkerställer att er mat levererar som den ska inom ert Flexeserve Zone®-system involverar att hitta en perfekt sammansättning av de fem nyckelelementen: produkt, drift, lagningsmetod, förpackning och Flexeserve Zone®. Vår specialist på plats och chef för utveckling kommer att förfina dessa grundläggande faktorer för att ni ska kunna se till att er konceptlansering blir framgångsrik.

Vårt toppmoderna Foodservice Innovation Centre är den perfekta platsen för er att undersöka och utveckla produkter tillsammans med vår utvecklingskock. Här kan ni utforska möjligheterna till att skapa de lösningar som behövs för att förverkliga era menymässiga ambitioner.

Anläggningen innehåller en rad matlagningsformat från kombinations- och konvektionsugnar till regenerering och kommersiella mikrovågor, samt en modern matlagningslinje. Vi har också ett gästugnsutrymme så att vi kan efterlikna er nuvarande verksamhet så mycket som möjligt.



## Hela paketet

Nyckeln till att bevara många matvaror och förhindra fuktförlust är att skapa rätt mikroklimat i själva förpackningen. Den lämpligaste förpackningen bestäms av ingredienserna i maträtten, den ideala ätupplevelsen för konsumenten och målhållbarheten.

Vi arbetar tillsammans med förpackningstillverkare och skapar innovativa förpackningslösningar såväl som använder olika hyllalternativ för att finna den bästa lösningen för varje produkt. Genom vårt innovativa tillvägagångssätt för förpackning, utrustning, menyutveckling och butikshandel kommer vi att hjälpa er att överträffa kundernas krav.

Vi är också proaktiva i vårt urval av helt återvinningsbara eller komposterbara material och strävar efter att undvika plaster för engångsanvändning.

## Receptet till framgång

Den kemiska sammansättningen av livsmedel i en värmeenhet, i synnerhet i råvaror såsom pasta och bröd, utgör grunden för vilken mat som kommer, eller inte kommer att kunna bevaras tillfredsställande för kommande betjäning. Vi har kunskap om ingredienserna som håller bröd mjukt och fluffigt, förhindrar pasta från att absorbera fukt och som håller era pommes frites krispiga.

*"Genom vårt innovativa förhållningssätt till emballering, samt de menyutvecklingstjänster vi tillhandahåller, hjälper vi er att överträffa era kunders krav."*



# Få ut så mycket som möjligt av er produktvisning.

Vi har utvecklat en rad tillbehör till Flexeserve Zone® som förbättrar synligheten och ökar både kapaciteten och driftseffektiviteten.

Vårt utbud av tillbehör har utvecklats för att vara utbytbara och kompatibla med varandra.

## Marknadsföringsställning – Smal

Presentera era hash browns, pizzalices, flatbreads och så vidare på ett perfekt sätt för visuell inverkan samtidigt som ni ökar kapaciteten.



## Marknadsföringsställning – Standard

Perfekt för att visa frukostmackor, paninis, wraps och burritos. Dubbla produktvolymen och förbättra synligheten med ett tillbehör.

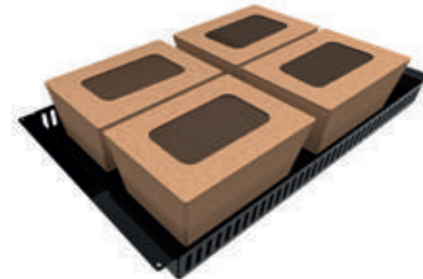


## Vinklad marknadsföringsinsats

Vinklarna produkterna mot kundernas synvinkel för att visa upp färggrann mat och skapa en mer visuell påverkan.

## Avdelare

Använd de praktiska avdelarna för att separera olika maträtter på den vinklade marknadsföringsinsatsen. Markera en klar uppdelning mellan erbjudanden, såsom söta eller salta, vegetariska- eller köttprodukter eller livsmedel lämpliga för speciella kostbehov.



## Marknadsföringsbricka

Marknadsför era produkter "bakom scenen" för ett effektivt sätt att fylla på Flexeserve Zone®. Marknadsföringsställningen klickas enkelt i brickan för ett säkert transportsätt till kunden. Brickor kan också placeras in i den vinklade marknadsföringsinsatsen för förbättrad produktsynlighet.

## Kryddkorg

Det perfekta sättet att erbjuda impulsiv tilläggförsäljning av sylt, honung, såser och dressingar för att komplettera era varma produkter. Haka enkelt fast på hyllan framför er gröt, frukostmackor, pommes frites och så vidare.



För ett komplett utbud av våra tillbehör, besök vår hemsida, [www.flexeserve.com](http://www.flexeserve.com)

# En enhet för er ...

## Specialanpassad rubrik

Flexeserve Zone®-enheten kan specialanpassas för att maximera er försäljning och locka in kunder. Ni kan addera en rad olika visuella effekter, allt ifrån upplysta skyltar och rubriklistor, till magnetiska skyltar eller vinylgrafik. Dessa kan skräddarsys till ert specifika varumärke eller design, och kan användas för att markera olika dagars delmenyer.

## Beställda färgalternativ

Alla ytor i rostfritt stål på Flexeserve Zone®-enheten kan målas i era speciella RAL-färger för ett förbättrat helhetsintryck.

## Ändpanelsgrafik

Du kan förbättra er Flexeserve Zone®-enhet ytterligare genom att lägga till färg eller märkning till ändpanelerna. Vinylgrafik kan appliceras direkt på glaset, eller så kan enheten bekläs för att matcha materialet och finishen i er butik.

## Biljettkanter

Biljettkanter inom enheten kan återspegla finishen och materialet i er nuvarande butiksmiljö – från trä och metall till vinyl och andra texturer. Anpassningsalternativen inkluderar biljetträcken för visning av prissättning, färgade biljettremsor och RAL-färgmatchning.

## Skräddarsydd fernissa eller grafisk basplatta

För att komplettera ert varumärke och butiksmiljö kan basen på Flexeserve Zone®-enheten tillverkas i vilken RAL-färg som helst, eller inkorporera magnetisk grafik, vinylskyltar eller andra material.







# Tillverkare och testning.

Vi har investerat stort i vår fabrikstillverkning för att vi ska kunna möta efterfrågan utan att kompromissa med kvalitet eller säkerhet. Detta åtagande fortsätter genom vårt område för testning, där vi testar varje enhet före leverans.

Vår dedikerade och högkvalificerade arbetskraft delar vår passion för att skapa en etisk och effektiv produkt och tillsammans är vi fokuserade på att leverera en högkvalitativ service till er. Inom vårt efterproduktionsområde för testning har vi implementerat en kvalitetskontroll som säkerställer pålitlighet.

Vi gör en poäng av att vara grundliga. Vi testar strängt en rad olika faktorer, inklusive effekten av "cold aisle"-syndromet på våra enheter, och förmågan hos Flexeserve Zone® att åstadkomma en enhetlig värmefördelning över varje produkt på hyllan. Vi håller oss transparenta vid testning och tillhandahåller alla testdata på begäran.



Överensstämmelse/godkännande enligt standarder UL 197, CSA C22.2 Nr 109.

# Avancerad teknologi med forskning och utveckling.

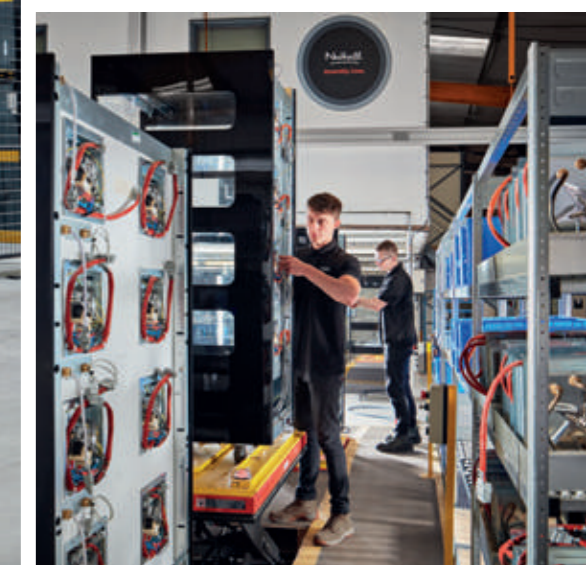
I vårt laboratorium kan vi simulera de termiska miljöer där våra enheter kan bli placerade och utvärdera prestanda för var och en av era produkter inom en Flexeserve Zone®-enhet.

Vårt team som leds av vår världsledande designingenjör, bygger och testar nya detaljhandelskoncept kring "mat-to-go" för våra klienter, för att kartlägga försäljningsprocessens fysikalitet och simulera de krävande villkoren i dess särskilda betjäningssmiljö.

En törst efter förbättring och ett behov av att ligga i bränschen innebär att vi alltid letar efter sätt att förbättra våra enheter på. Vårt forsknings- och utvecklingsteam arbetar för att förfinas vår teknik och göra framsteg i effektivitet, tillförlitlighet och kvalitet.



*"Vi är banbrytande inom tekniker och standarder i denna bransch, med världens enda kalltestlaboratorium för varmhållningsenheter."*





# Utvecklingen av Flexeserve Zone®

Flexeserve Zone®  
är piken av 25 års  
arbete med  
varmhållningsenheter.



Idag omfamnar vi nya marknader, nya kanaler, nya länder, nya produkter.  
Vi skapade tekniken och fortsätter att ta högkvalitativ och varm mat till en global nivå.



# Specifikationer.



2 nivåer bänkskiva, 600

## 2 nivåer – bänkskiva

MODELL	400	600	1 000
MODELLTYP	FYRKANTIG	FYRKANTIG	FYRKANTIG
HÖJD	884 mm	884 mm	884 mm
BREDD	356 mm	556 mm	975 mm
DJUP	660 mm	660 mm	660 mm
VIKT	72 Kg	88 Kg	106 Kg

### ELEKTRISK INFORMATION

400/600/1 000 – 13 AMP enfas

## 3 nivåer

MODELL	400	600	1 000	400	600	1 000
MODELLTYP	BÅGFORMIG	BÅGFORMIG	BÅGFORMIG	FYRKANTIG	FYRKANTIG	FYRKANTIG
HÖJD	1 520 mm	1 520 mm	1 520 mm	1 520 mm	1 520 mm	1 520 mm
BREDD	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
DJUP	830 mm	830 mm	830 mm	855 mm	855 mm	855 mm
VIKT	132 Kg	145 Kg	234 Kg	136 Kg	148 Kg	237 Kg

### ELEKTRISK INFORMATION

400/600 – 13 AMP enfas

1 000 – 32 AMP enfas eller 16 AMP 3-fas



3 nivåer fyrkantig, 600

## 4 nivåer

MODELL	400	600	1 000	400	600	1 000
MODELLTYP	BÅGFORMIG	BÅGFORMIG	BÅGFORMIG	FYRKANTIG	FYRKANTIG	FYRKANTIG
HÖJD	1 865 mm	1 865 mm	1 865 mm	1 865 mm	1 865 mm	1 865 mm
BREDD	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
DJUP	865 mm	865 mm	865 mm	855 mm	855 mm	855 mm
VIKT	156 Kg	217 Kg	320 Kg	159 Kg	196 Kg	323 Kg

### ELEKTRISK INFORMATION

400/600 – 13 AMP enfas eller 16 AMP 3-fas

1 000 – 32 AMP enfas eller 16 AMP 3-fas



4 nivåer fyrkantig, 600

## Vår mest populära enhet

Med sin extrema mångsidighet och driften av en vanlig hushållsförsörjning, är den fyrkantiga enheten med 4 nivåer, den mest populära enheten för medelstora matvaror "to-go". Den passar in på en rad olika ställen, anpassar sig till kylenheter, och de 4 nivåerna möjliggör en jämn fördelning av dagens alla menyalternativ.



5 nivåer fyrkantig, 1 000

## 5 nivåer

MODELL	600	1 000	600	1 000
MODELLTYP	BÅGFORMIG	BÅGFORMIG	FYRKANTIG	FYRKANTIG
HÖJD	1 970 mm	1 970 mm	1 970 mm	1 970 mm
BREDDER	556 mm	975 mm	556 mm	975 mm
DJUP	873 mm	873 mm	855 mm	855 mm
VIKT	220 Kg	340 Kg	223 Kg	343 Kg

### ELEKTRISK INFORMATION

600 – 16 AMP enfas eller 16 AMP 3-fas

1 000 – 32 AMP enfas eller 16 AMP 3-fas



3 nivåer bågformig, 400

4 nivåer bågformig, 600

5 nivåer bågformig, 1 000

## En storlek passar inte alla

Det vet vi, och det är därför Flexeserve Zone® finns tillgänglig i ett stort urval av former och storlekar. Ni kan välja den enhet som fungerar bäst för er verksamhet, era lokaler och ert produktsortiment. Oavsett om detta är som en fristående golvenhet ståendes bredvid era kylskåp med ett brett utbud av smakfulla måltider, eller en mindre bänkskiva som fylls med bakverk.

Med funktioner som dubbel stapling kan ni uppnå en hög lagerkapacitet för enhetens storlek och, eftersom Flexeserve Zone® håller en konstant temperatur i varje sektion, behöver ni aldrig tumma på matens kvalitet.

*\*Övergripande bredd 450 mm för att rymma de stabiliserande sidovingarna på hjul, dessa kan tas bort då enheten befinner sig på rätt plats.*

*Alla produktspecifikationer och data kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra pålitlighet, funktion, design osv. Avsikten med denna information är att tillhandahålla en rimlig beskrivning av produkter, förfaranden och kapacitet. Alla rättigheter förbehålles.*



## **Wetact Produkter AB**

Vintervägen 2B, 135 40 Tyresö, Sweden

**Låt oss pratas vid!**

[t] +46 (0) 8 712 14 60

**För mer information**

[e] [info@wetact.se](mailto:info@wetact.se) [w] [www.wetact.se](http://www.wetact.se)

R4-AUG 19

**flex**serve **Zone**<sup>®</sup>  
sann varmhållning | flexibel marknadsföring

**Nuttall**