

ContactLine

punktuell & ökonomisch erhitzen



Kontaktheizung und
Temperatursensorik.
Erhitzt gezielt
und spart Energie.



menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS

ContactLine

DIE MERKMALE

GEZIELTE ERHITZUNG BEI OPTIMALEM ENERGIEEINSATZ

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS



Auf einfachste Art zu punktgenau erhitzten Speisen.

ENERGIE-EFFIZIENT

Nur so viele Tablettts wie gerade benötigt, werden im Stationswagen erhitzt. Dadurch wird nur so viel Energie für das Regenerieren verbraucht, wie für die Anzahl der Tablettts erforderlich ist. Alle Kühlvarianten sind energieeffizient. Bereits mit eutektischen Platten erzielt der Contactlinewagen TOP Ergebnisse.

EINFACHSTE PROGRAMMIERUNG

Perfekte Speisenqualität wird durch Optimieren der Regenerierdauer erreicht. Alle im Hintergrund notwendigen Einstellungen erfolgen vollautomatisch. Die moderne Steuerung mit Touch-Display lässt keine Wünsche offen. Eine Anpassung an die Verfahren Cook&Serve, Cook&Chill sowie Cook&Freeze erfolgt einzig über Veränderung der Regenerierdauer.

HACCP KONFORM

Die perfekt abgestimmte, beheizte Kontaktfläche für Teller und Suppenschale sorgt für optimale Regenerierung der Speisen. Die thermische Trennung mittels Isolier-Clochen sowie optionaler aktiver oder passiver Kühlung gewährleisten korrekt temperierte Menüs nach HACCP-Vorgaben. Eine bemerkenswerte Heißhaltezeit nach der Entnahme der Tablettts aus dem Contactline-Wagen zeichnet das System zusätzlich aus.

EINFACHSTE BEDIENUNG

Selbstzentrierende Geschirr- und Clochenpositionen mit farblicher Kennzeichnung, klar erkennbare Bereiche für Besteck und Kaltkomponenten definieren sichere Positionen der Einzelteile. Auch bei anspruchsvollen Transportwegen erhält der Gast ein ansprechendes Tablett. Das Isoliertablett kann ohne Verbrennungsschutz (wie zum Beispiel Baumwollhandschuhe) sofort nach dem Regenerieren serviert werden.

EINFACHSTE REINIGUNG

Nach der Entnahme der Tablettts ermöglicht der leere und gut zugängliche Wageninnenraum eine einfachste Reinigung. Auf Wunsch ist eine wagenwaschanlagentaugliche Ausführung lieferbar.

EINFACH EINZIGARTIG

- **Nicht belegte Tabletteinschübe erlauben einen flexiblen Einsatz zum Transport von jeglichem Stationsbedarf.**
- **Frühstück, Mittag- und Abendessen – alles aus einem Wagen. Kein lästiges Wagensortieren.**
- **Die gesamte Technik kann auf Station verbleiben, dies ermöglicht eine mehrfache Nutzung der externen Wandeinheit zum Erhitzen der Mahlzeiten.**
- **Kein Anbrennen, Hautbildung oder Überkochen durch schonende Erhitzung.**



Zwei Heißzonen



Kaltzone



Auf den optisch hervorgehobenen Heizzonen werden nur die Heißkomponenten erhitzt, der Rest des Tablettts bleibt kalt und ermöglicht dadurch ein sofortiges Servieren.

ENERGIE-EFFIZIENTE SPEISENREGENERIERUNG

Nur die auf den speziellen Heizzonen im Tablett abgestellten Teller und Suppenschalen werden mit Energie versorgt. Kalte Menükomponenten hingegen, wie etwa Salate oder Nachspeisen, bleiben vom Heizvorgang ausgeschlossen. Energie für den Erhitzungsvorgang wird nur den eingeschobenen Tablettts im Wagen zugeführt. Leerräume im Wagen bedeuten somit keine Energie-Verschwendung.

Durch die Abdeckung der heißen Speisen mit isolierenden Clochen wird eine Temperatur- und Geruchsübertragung zwischen den Menükomponenten zuverlässig verhindert.

Insgesamt ein zu Ende gedachtes und durch langjährigen Erfahrungsaustausch mit Kunden optimiertes System, das den Ansprüchen moderner, innovativer Speisenverteilung mehr als gerecht wird.

INTELLIGENTE HEIZTECHNIK

Die ContactLine-Tablettts verfügen über eine integrierte Kontaktwärmehheizung mit intelligenter Temperatursensorik. Die getrennt geregelten Edelstahl-Heizzonen übertragen die Hitze gezielt in das Geschirr der Heißspeisen. Die schonende Heiztechnologie garantiert nicht nur eine HACCP-gerechte und optimale Speisetemperatur, sondern verhindert auch das Anbrennen oder Austrocknen der Heißkomponenten.



Isolierte Abdeck-Clochen und die innovative Formgebung des Tablettts garantieren einen sicheren Transport der Speisen.



DAS SYSTEM

TABLETT-TRANSPORTWAGEN FÜR
DAS CONTACTLINE-SYSTEM

Perfektioniert für jeden Einsatzbereich.



ContactLine

Contactline-Transportwagen

INTEGRIERTE TECHNIK



Contactline-Transportwagen

EXTERNE TECHNIK



Die Trennung der Steuerungstechnik vom Wagen erlaubt kompakte Abmessungen und reduziert das zu bewegende Gewicht.

GERÄTEVARIANTEN

Abhängig vom Einsatzzweck sind Contactline-Transportwagen in unterschiedlichen Ausführungen lieferbar, wahlweise mit 230 V oder 400 V Anschluss.

KUNDENNUTZEN AN ERSTER STELLE

Der ContactLine Wagen wurde für unterschiedlichste Einsatzbereiche optimiert. Es stehen nach Bedarf Wagen mit einer Kapazität von 16, 20, 24 oder 30 Tablett zur Auswahl. Diese können mit aktiver oder passiver Kühlung ausgestattet werden. Mit einer Vielzahl von zusätzlichen Ausstattungsmöglichkeiten kann der Wagen optimal auf die Bedürfnisse jedes Kunden konfiguriert werden.

CONTACTLINE - TRANSPORTWAGEN			
Platzbedarf	GN / EN	T □ 780 mm	T □□ 780 mm
	GN	B 985 mm	B 1425 mm
	EN	B 1075 mm	B 1560 mm

*1) N'Ice & Easy® Kühlung ist nur für Transportwagen mit externer Steuerung lieferbar.

*2) nur für Wagen mit 16 bzw. 20 Tablett und integrierter Technik

*3) nicht wagenwaschanlagentauglich

Contactline - TRANSPORTWAGEN

Tablettmaß	– EN / Euronorm, 530 x 370 mm – GN / Gastronorm, 530 x 325 mm
Kapazität	– 16 Tablett, 20 Tablett, 24 Tablett □□ – 24 Tablett, 30 Tablett □□□
Wagenkühlung	– Passive Kühlung mittels Kältespeicherplatten – N'Ice & Easy® Kühlung mittels Scherbeneis (*1) – Aktive Kühlung mittels Umluftkühlung (*2)
Steuerung	– INTERN: digitale Steuerung im Wagendach (*3) – EXTERN: digitale Steuerung in externer Wandstation
Bauweise	– MODULBAUWEISE: Korpus aus Modulen zusammengesetzt – VERSCHWEISSTE BAUWEISE: Innenraum des Wagens fugenlos verschweißt und somit wagenwaschanlagentauglich.

AUSSTATTUNGS- MÖGLICHKEITEN

FÜR DEN CONTACTLINE-TRANSPORTWAGEN

menuMOBIL[®]
FOOD SERVICE SYSTEMS



ContactLine

DACHGALERIE

Dachgalerie zur Sicherung von Transportgut auf dem Wagendach
MATERIAL: Edelstahlstangen / Kunststoff-Stützen
AUSFÜHRUNG: 3-seitig / 4-seitig
FARBE GALERIESTÜTZEN: gelb / grau / blau



WAGENUMMERIERUNG

Dreistellige, gelaserte Nummerierung
GRÖSSE: max. 3 Zahlen
POSITION: Korpus, oberhalb rechter Tür



MARKIERUNGSKEGEL

Markierungskegel zur farblichen Wagenkennzeichnung
MATERIAL: Kunststoff
POSITION: auf Wagendach / auf Galeriestützen
FARBE: schwarz / gelb / blau / grün / rot



LKW-TRANSPORTSICHERUNG

LKW-Transportsicherung zum Schutz des Wagens bei Fixierung auf einer LKW-Ladefläche mittels Querstangen oder Zurrgurten / bei bauseitigen Handläufen
MATERIAL: Kunststoff
POSITION: variabel, d.h. projektbezogen abzustimmen



SCHEUERLEISTE

Scheuerleiste zum Schutz des Wagens vor Türklinken oder Handläufen
MATERIAL: Kunststoff
Abmessungen und Positionierung auf dem Wagen variabel, d.h. projektbezogen abzustimmen



KARTENHALTER

Haltevorrichtung für Stationskarten
MATERIAL: Kunststoff
GRÖSSE: DIN A4 / A5
AUSRICHTUNG: senkrecht / waagrecht
FARBE: gelb / grau / blau
POSITION: stirnseitig links / rechts



PAPIERKLEMME

Gefederter Klemmbügel zur Fixierung von Stationskarten oder Begleitpapieren
MATERIAL: Edelstahl
POSITION: stirnseitig links / rechts



TAFELFOLIE

Tafelfolie zur individuellen Beschriftung des Wagens
MATERIAL: Vinyl
GRÖSSE: 300 x 300 mm
POSITION: stirnseitig links / rechts



MAGNETISCHE FLÄCHE

Fläche zum Anheften von Notizen mit Magneten
MATERIAL: Edelstahl
GRÖSSE: DIN A4
POSITION: stirnseitig links / rechts



ABSCHLIESSBARE TÜREN

Türschloss und/oder Verplombungsösen als Sicherung vor unbefugtem Öffnen der Türen
AUSFÜHRUNG: Zylinderschloss / Doppelbartschloss / Dreikantverriegelung
POSITION: rechte Wagentür



DEICHEL UND KUPPLUNG

Zugvorrichtung, Standard
Zugvorrichtung, reibungsgedämpft für verbesserte Spurtreue



ROLLEN-VARIANTEN

2 Lenkrollen mit Feststeller / 2 Bockrollen
2 Lenkrollen mit Zentralfeststeller / 2 Bockrollen
2 Lenkrollen mit Zentralfeststeller / 2 Lenkrollen mit Richtungsfixierung (RiFix)
... und noch viele andere Varianten stehen zur Auswahl
Rollen aus Edelstahl in der Standardausstattung



HACCP- DOKUMENTATION-VARIANTEN

USB, Lan, Wlan
Echtzeitdokumentation

ZUBEHÖR | ContactLine

INDIVIDUELL ANPASSBAR. OPTIMAL KOMBINIERBAR

FÜR JEDES MENÜ UND JEDE PORTION
DAS PASSENDE GESCHIRR- UND ZUBEHÖR-SORTIMENT

Durchdacht. Wirtschaftlich. Kostengünstig.



A EN 1/1 CONTACTLINE-TABLETT

2 Heizstellen (Suppe/Hauptspeise), Ablage für Beilagenschalen und Besteck, spülmaschinentauglich, berührbare Kleinspannung

FORMAT	EN1/1
ABMESSUNGEN	530 x 370 mm
LEISTUNG	150 Watt
FARBE	Grau
ARTIKEL-NR.	CL-MMEURO

B GN 1/1 CONTACTLINE-TABLETT

2 Heizstellen (Suppe/Hauptspeise), Ablage für Beilagenschalen und Besteck, spülmaschinentauglich, berührbare Kleinspannung

FORMAT	GN1/1
ABMESSUNGEN	530 x 325 mm
LEISTUNG	150 Watt
FARBE	Grau
ARTIKEL-NR.	CL-MM1/1

C KÄLTESPEICHER-PLATTE

Eutektische, lebensmittelechte Platte zum Kalthalten von vorgekühlten Speisenkomponenten.

FORMAT	GN1/1
ABMESSUNGEN	530 x 325 x 30 mm
MATERIAL	Polyethylen Spülmaschinentauglich
ARTIKEL-NR.	0163584

D REGENERIERSCHRANK

für 5 GN1/1 ContactLine-Tabletts.

FORMAT	GN1/1
ABMESSUNGEN	ca. 650 x 500 x 650 mm
LEISTUNG	max. 1000 Watt 50 – 60 Hz / 230 V
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	CL-WA5GN



A B EURONORM- / GASTRONORM-GESCHIRR

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	Isolierhaube zu Teller und Eintopfschale Kunststoff PP doppelwandig, geschäumt & isoliert	rund	Ø 260 mm / H 64 mm	grau	CL-RE9988
2	Deckel flach zu Eintopfschale Kunststoff PP	rund	als Schwappschutz verwendbar	grau	CL-RE9900
3	Porzellan-Eintopfschale	rund	Ø 230 mm / H: 41 mm / Inhalt 980 ml	uni weiß	CL-V747
4	Porzellan-Hauptspeiseteller ungeteilt	rund	Ø 230 mm / H 26 mm	uni weiß	CL-V748
5	Porzellan-Hauptspeiseteller 2-geteilt	rund	Ø 230 mm / H 22 mm	uni weiß	CL-V347
6	Porzellan-Hauptspeiseteller 3-geteilt	rund	Ø 230 mm / H 22 mm	uni weiß	CL-V386
7	Porzellan-Schale 1/3 - 3-geteilt	rund	H 33 mm	uni weiß	CL-V763
8	Kartenhalter Kunststoff PP aufsteckbar am Tabletttrand	eckig	55 x 24 mm / H 37 mm	grau	CL-KH7704
9	Isolierhaube zu Suppenschale Kunststoff PP doppelwandig, geschäumt & isoliert	rund	Ø 160 mm / H 64 mm	grau	CL-RE9944NE
10	Porzellan-Suppenschale mit Schwapprand	rund	Ø 120 mm / H 54 mm / Inhalt 350 ml	uni weiß	CL-V760
11	Deckel passend zu Beilagenschale Kunststoff PN1/4	eckig	115 x 85 mm / H 35 mm	grau-transparent	7710
12	Porzellan-Schale PN1/4	eckig	110 x 80 mm / H 37 mm / Inhalt 16 ml	uni weiß	V551 *

* Alternativ hierzu passendes Porzellannorm PN Geschirr inkl. Abdeckung verfügbar (PN1/3, PN2/3, PN1/4, PN1/2, ...)



N'Ice & Easy®

KÜHLUNG MITTELS SCHERBENEIS

DIE INNOVATIVE,
UMWELTSCHONENDE
UND PATENTIERTE ART
SPEISEN ZU KÜHLEN.

SCHERBENEIS ALS KÜHLMEDIUM

Diese Form des Eises wird in vielen Anlagen zur Kühlung eingesetzt. Der Vorteil liegt in der großen, trockenen und durchgefrorenen Oberfläche der Eisplättchen. Ein optimaler Wärmeaustausch kann somit erfolgen, wodurch eine rasche Abkühlung und durch die Eismenge geregelt, eine lange und sichere Kühlung der Speisen erreicht wird.

SICHERE KÜHLUNG

- Netzunabhängig, 100% autark kühlen über lange Zeiträume.
- Gekühlter Wagenbahnhof und gekühlte Lieferfahrzeuge sind nicht notwendig.
- Eine absolut geräuschlose Kühlung erlaubt maximale Flexibilität.
- Gefrorenes Wasser als umweltfreundliches Kühlmedium.

N'ICE AND EASY SCHERBENEISANLAGE

- Die Scherbeneisanlage wird optimal und energieeffizient an die Anforderungen des Projektes angepasst.
- Wagenanzahl und Kühlvolumen bestimmen die Eismenge und damit die Größe der Anlage.
- Scherbeneisanlagen sind in verschiedenen Größen erhältlich.
- Automatische Befüllung über verschiedene Förder-techniken in den Eisspeicher im Dach des Wagens.
- Tauwasser wird über Ablassventile im Spülbereich der Küche entsorgt.

VARIABLE EISSPEICHER VON KLEIN BIS MEGA

- Beginnend bei 80 kg bis 4000 kg Scherbeneis in 24 Stunden.
- Befüllung von einem Tabletttransportwagen bis 400 Wagen und mehr sind möglich.
- Variable Nutzung des Eises, auch für die Kühlung von Großgebinden verwendbar.





Perfekte Speisenverteilung mit System.

Mit der vielseitigen Produktlinie von MenüMobil haben Sie für jeden Einsatzbereich das passende System.

ClassicLine

einzigartig & innovativ

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

ClassicLine

- Classic
- EcoClassic
- Universal

Das kompakte Transportsystem sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.

Inducook

ClassicLine
einfach & wegweisend

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

Inducook ClassicLine

Gekühlt transportiert – heiß serviert. Die einfach zu bedienende Induktionstechnik erhitzt nur die beschichteten Geschirteile, während Salate und Desserts kühl bleiben. So bleibt das volle Geschmackserlebnis der Speisen erhalten.

InductLine

Induktionstechnik perfektioniert

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

InductLine

Innovative Induktionstechnik kombiniert mit Tablett-Transportwagen. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen minutengenau auf die richtige Temperatur gebracht.

AirLine

individuell temperieren

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

AirLine

- UNITRAY
- DSPRO
- EVOMULTI Buffet

Erhitzen und aktive Kühlung – alles in einem Transportwagen. Mittelselektronischer Steuerung werden Speisen per Heißluft erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon gekühlt.

ContactLine

punktuell & ökonomisch erhitzen

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

ContactLine

Hier ist die Kontaktwärmeheizung mit intelligenter Temperatursensorik im Tablett integriert. Über die Heizzonen fließt die Energie gezielt in das Geschirr der Heißkomponenten. Im Servierwagen werden lediglich die genutzten Einschübe mit Energie versorgt.

ProfiLine

professionelle Speisenausgabe

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

ProfiLine

Robust, ausgereift und intelligent – mit dem umfangreichen Programm an Ausgabewagen, Tellerständern, Stapelgeräten und Transportwagen, bieten wir Ihnen die professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE:

HUPFER
we make work flow

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

RÜTHER
Food-Präsentation & Ausgabetechnik

trak
Catering Solutions

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

MenüMobil Food Service Systems GmbH

Dr. Gustav-Markt-Weg 18 | A-6401 Inzing | Tirol

Tel.: +43/(0) 52 38 / 88 661 | Fax: +43/(0) 52 38 / 88 778

www.menu-mobil.com | office@menu-mobil.com

Technische Änderungen vorbehalten.

Konzeption und Gestaltung: © **CM** Werbeagentur - tel/fax: 0043 / (0) 664 / 308 44 35
Fotos: MenüMobil Food Service Systems GmbH, HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG, Gerhard Wolkersdorfer, forostanger.com, francesco cesaroni, www.selmann.com, AdobeStock - stock.adobe.com, Gorodenhoff, Natalia Klanova, Brebra, Daria Mhaeva