

InductLine

Induktionstechnik in Perfektion



Verbindet innovatives und energiesparendes
Regenerieren mit der Begeisterung
für ein perfektes Essen.

menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS

InductLine

Das hocheffiziente
Speisenverteilsystem



Gleichbleibende Qualität
von Heiss- und Kalt-Speisen

GESCHMACK, OPTIK, NÄHRSTOFFE
UND VITAMINE BLEIBEN
OPTIMAL ERHALTEN



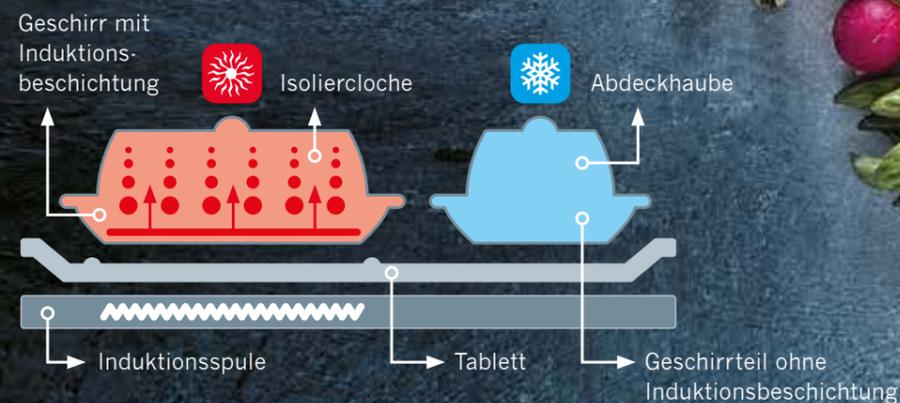
Zeitersparnis

PUNKTGENAUES REGENERIEREN
MIT KURZEN REGENERIERZEITEN



Ökonomisch und
umweltfreundlich

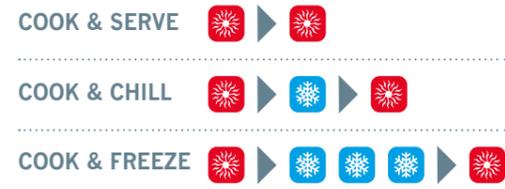
GERINGSTER ENERGIEBEDARF
UND EINFACHSTE REINIGUNG



Induktionstechnik perfekt einsetzbar für alle Verfahren der Gemeinschaftsverpflegung



EINFACH CLEVER: SO FUNKTIONIERT
MODERNE UND ZEITGEMÄSSE
SPEISENVERSORGUNG



Alle in der Gemeinschaftsverpflegung angewandten Verfahren können individuell ausgewählt werden. Schnell und einfach kann zwischen den Verfahren gewechselt werden.

Praxisbeispiel: Es kann an Wochentagen das Cook and Serve Verfahren zum Einsatz kommen und an Wochenenden Cook and Chill oder Cook and Freeze Speisen erhitzt werden. In einem Notfall kann schnell und unkompliziert auf eine alternative Versorgung umgestellt werden (Havariekonzept).

Ein Wagentyp ist für alle Mahlzeiten des Tages geeignet: Frühstück, Mittag, Abend - Alles aus einem Gerät! Eine Aufwertung des Speisenangebotes an ausgewählten Tagen mit warmem Abendessen, ist ohne personellen Mehraufwand einfachst umsetzbar.



COOK & SERVE



COOK & CHILL



COOK & FREEZE



InductLine

DIE MERKMALE

DER INDUKTIONSTECHNIK

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS



Innovativ und energiesparend

MODERNSTE SPEISENREGENERIERUNG

Die MenüMobil Induktionstechnik regeneriert Speisen besonders schonend, gleichmäßig und auf den Punkt genau. Geschmack, Optik, Nährstoffe und Vitamine bleiben optimal erhalten. Aber nicht nur kulinarisch, auch technisch setzt Induktionstechnik von MenüMobil neue Maßstäbe:

ENERGIEEFFIZIENT UND SICHER:

- hervorragende Energieübertragung durch die Induktionsbeschichtung der Porzellanteile
- geringste Geräuschkentwicklung und Abwärme
- kontrolliertes Erhitzen und Warmhalten der Speisen
- automatische Parameteranpassung an Portionsgrößen (z.B.: Kinderportion)
- stufenlose und getrennte Temperatursteuerung von Menü- und Suppenposition
- geringe thermische Belastung der Tablett und somit eine sehr lange Lebensdauer
- kein Verbrennungsrisiko durch heiße Teile beim Servieren des Tablett
- keine Verlustwärme im Wageninnenraum und Umgebungsbereich

INTELLIGENTE HEIZ- UND KÜHLTECHNIK:

Ausschließlich Geschirrtteile mit Induktionsbeschichtung werden erhitzt. Nur so viele Heisspeisen, wie sich gerade im Wagen befinden, werden regeneriert. Dadurch wird nur so viel Energie für das Regenerieren verbraucht, wie für die Anzahl der Warmkomponenten erforderlich ist. Für Kaltkomponenten werden Geschirrtteile ohne Folienbeschichtung verwendet. Automatisch geregelte Energiezufuhr durch patentierte Geschirrtelerkennung. Der Einsatz modernster Kühltechnik und zukunftsweisender Kältemittel bietet eine nachhaltige Lösung Ihrer Temperaturvorgaben.

HACCP – KONFORM:

Die bewährte Induktionstechnik sorgt für ein optimales Regenerierergebnis. Die thermische Trennung mittels Isolierclochen sowie praktische Kühllösungen gewährleisten korrekt temperierte Menüs nach HACCP – Vorgaben. Wichtige Daten werden durch die innovative Steuerung automatisch aufgezeichnet und archiviert.

EINFACHSTE REINIGUNG:

Die widerstandsfähigen, glatten Oberflächen der CNS-Wagen sind einfach zu reinigen. Die smarte Induktionstechnik vermeidet eingebrannte Speisen im Wageninnenraum. Dank der stabilen, zugleich leichten Konstruktion lässt sich der Wagen zudem auch auf engem Raum mühelos manövrieren. Auf Wunsch sind wagenwaschanlagentaugliche Ausführungen lieferbar.



EN Tablett
530 x 370 mm



GN Tablett
530 x 325 mm

1/2 EN Tablett
370 x 265 mm

DIE TABLETTGRÖSSEN

VERSCHIEDENE GRÖSSEN FÜR VERSCHIEDENE ANSPRÜCHE

GASTRONORM GRÖSSE:

Das Tablett in Gastronom GröÙe bietet Platz für einen reichhaltig gedeckten Tisch. Die Größennorm der Küche, GN-NORM wird nicht verlassen, somit können vorhandene Peripheriegeräte kombiniert in der Küche verwendet werden. Die intelligente Formgebung des Tablett ermöglicht einen sicheren Transport über anspruchsvolle Strecken und sorgt für eine optimale Speisenpräsentation.

EURONORM GRÖSSE:

Die Vorzüge des Gastronom Tablett werden um eine zusätzliche Stellfläche erweitert. Eine Kombination von 1/1 Euronorm GröÙe und 1/2 Euronorm GröÙe ist innerhalb eines Tablett-Transportwagens möglich.

HALBEURONORM GRÖSSE:

Die platzsparende Anordnung der Geschirrtteile erlaubt, ein reichhaltiges Menü auf minimaler Fläche zu servieren. Dies ermöglicht einen sehr kompakten Transportwagen mit kleinen Abmessungen.

Praxisbeispiel: In einem Tablett-Transportwagen für 20 1/1 Euronorm Tablett finden 40 1/2 Euronorm Tablett Platz.





SYSTEM

mit integrierter Technik
MAXIMALE FLEXIBILITÄT



InductLine GN / EN

IWI Induktionswagen

- A** TABLETT-TRANSPORTWAGEN
PASSIVE KÜHLUNG
- B** TABLETT-TRANSPORTWAGEN
AKTIVE KÜHLUNG



DER FLEXIBLE ALLESKÖNNER

Dieser Tablett-Transportwagen ist durch die integrierte Technik standortunabhängig einsetzbar. Bevorzugte Anwendung innerhalb eines Gebäudes mit einfachen Transportwegen. Ob aktiv oder passiv gekühlt, die Energieversorgung erfolgt über das 230V / 16A Netz.

Praxisbeispiel: Tablett-Transportwagen auf die Station bringen, an das Stromnetz anschließen. FERTIG - Plug and Play!

IWI TRANSPORTWAGEN			
	Passive Kühlung	Aktive Kühlung	
Platzbedarf GN / EN	Tiefe	797 mm	797 mm
	Breite	GN=1000 mm EN=1090 mm	GN=1000 mm EN=1090 mm
	Höhe	1370/1565* mm	1525/1720* mm

* Bei 24 Tablett-GN/EN

INDUCTLINE MIT INTEGRIERTER TECHNIK	
Tablettmaß	<ul style="list-style-type: none"> • GN 530 x 325 mm • EN 530 x 370 mm
Kapazität	• 16, 20, 24 x Längseinschub <input type="checkbox"/>
Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> • Passive Kühlung mittels Kältespeicherplatten • Aktive Kühlung mittels Umluftkühlung
Steuerung	• INTERN: digitale Steuerung im Wagen
Bauweise	• MODULBAUWEISE: Korpus aus Edelstahlmodulen
Tablettabstand	• 97 mm
Passende Geschirr-Sets ab Seite 24	• 143, 145, 146, 147, 148, 149



SYSTEM

mit externer Technik

ORTSFESTE TECHNIK, MOBILER WAGEN



InductLine GN / EN

IWE Induktionswagen / WST Wandstation

A TABLETT-TRANSPORTWAGEN

B WANDSTATION



STATIONÄR UND DOCH FLEXIBEL

Dieses System ist durch die externe Technik flexibel einsetzbar. Die Regeneriertechnik in Form einer Wandstation verbleibt auf der Station und besticht durch die kompakten Abmessungen. Der Tablett-Transportwagen wird dadurch kleiner, leichter und überzeugt durch müheloses Handling.

Praxisbeispiel: Die Mehrfachnutzung der Regeneriertechnik spart Geld bei der Anschaffung und bei den laufenden Kosten.

	IWE TRANSPORTWAGEN	WST WANDSTATION
Platzbedarf GN/EN	Tiefe	797 mm
	Breite	GN=1000 mm EN=1090 mm
	Höhe	1370 / 1565* mm
		522 mm

* Bei 24 Tablett-Set GN/EN, passive Kühlung

INDUCTLINE MIT EXTERNER TECHNIK & WANDSTATION

Tablettmaß	<ul style="list-style-type: none"> GN 530 x 325 mm EN 530 x 370 mm
Kapazität	<ul style="list-style-type: none"> 16, 20, 24 x Längseinschub <input type="checkbox"/>
Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> Passive Kühlung mittels Kältespeicherplatten Aktive Kühlung mittels Umluftkühlung
Steuerung	<ul style="list-style-type: none"> EXTERN: digitale Steuerung in Wandstation
Bauweise	<ul style="list-style-type: none"> MODULBAUWEISE: Korpus aus Edelstahlmodulen VERSCHWEISSTE BAUWEISE: Innenraum des Wagens fugenlos verschweißt und somit uneingeschränkt wagenwaschanlagentauglich
WST	<ul style="list-style-type: none"> 230 oder 400 V
Tablettabstand	<ul style="list-style-type: none"> 97 mm
Passende Geschirr-Sets ab Seite 24	<ul style="list-style-type: none"> 143, 145, 146, 147, 148, 149

SYSTEM Andockstation GN

ANDOCKSTATION MIT ABSOLUT TECHNIKFREIEM
GN TABLETT-TRANSPORTWAGEN



InductLine GN



GN Tablett-Transportwagen / Andockstation

- A** TABLETT-TRANSPORTWAGEN &
- B** ANDOCKSTATION GASTRONORM



InductLine

DER SCHLANKE

Bis zu 24 Tablett auf kleinstem Raum im Tablett-Transportwagen. Hochwertigste Ausführung durch Edelstahlverarbeitung in Perfektion. Keine Ecken und Kanten und glatte Oberflächen erlauben ein einfaches Reinigen und führen zu einem bestechenden Ergebnis. Durch die kleine Abmessung ist einfaches Schieben und Manövrieren garantiert.

Praxisbeispiel: Alle portionierten Tablett werden von einer Seite in den Tablett-Transportwagen geschoben. Das umständliche Drehen des Wagens entfällt. Beim Servieren werden beide Türen geöffnet und die Tablett können von zwei, gegenüberliegenden Seiten entnommen werden.

		ANDOCKSTATION	TTW
Platzbedarf GN	Tiefe	995 mm	785 mm
	Breite	1100 mm	935 mm
	Höhe	1785 / 1995* mm	1525 / 1735* mm

* bei 24 Tablett GN

GN INDUCTLINE MIT ANDOCKSTATION	
Tablettmaß	• GN 530 x 325 mm
Kapazität	• 16, 20, 24 x Quereinschub <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kühlung	• Aktive Kühlung mittels Umluftkühlung
Steuerung	• EXTERN: digitale Steuerung in Andockstation
TTW Bauweise	• VERSCHWEISSTE BAUWEISE: Innenraum des Wagens fugenlos verschweißt und somit uneingeschränkt wagenwaschanlagentauglich
Andockstation	• 230 oder 400 V
Türen	• Vorne und hinten
Tablettabstand	• 105 mm
Passende Geschirr-Sets ab Seite 24	• 146, 147, 148, 149



SYSTEM Andockstation EN

ANDOCKSTATION MIT ABSOLUT TECHNIKFREIEM
EN TABLETT-TRANSPORTWAGEN



InductLine EN

EN Tablett-Transportwagen / Andockstation

- A** TABLETTTRANSPORTWAGEN &
- B** ANDOCKSTATION EURONORM



DER GERÄUMIGE

Der Transportwagen für das Euronorm Tablett bietet das größte Platzangebot für den anspruchsvollen Gast. Zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten in Bauart, Größe und Kühlvarianten erfüllen höchste Ansprüche.

Praxisbeispiel: Freibleibende Tablettpositionen können für den Transport von Stationsbedarf genutzt werden. Auch Getränkekisten finden Platz im geräumigsten Tablett-Transportwagen.

		ANDOCKSTATION	TTW
Platzbedarf EN	Tiefe	970 mm	722 mm
	Breite	1215 mm	1052 mm
	Höhe	1822 / 2035* mm	1490 / 1700* mm

* bei 24 Tablett EN

EN INDUCTLINE MIT ANDOCKSTATION	
Tablettmaß	• EN 530 x 370 mm
Kapazität	• 16, 20, 24 x Längseinschub <input type="checkbox"/>
Kühlung	• Aktive Kühlung mittels Umluftkühlung • Passive Kühlung mittels Kältespeicherplatten
Steuerung	• EXTERN: digitale Steuerung in Andockstation
Bauweise	• MODULBAUWEISE: Korpus aus Edelstahlmodulen • VERSCHWEISSTE BAUWEISE: Innenraum des Wagens fugenlos verschweißt und somit uneingeschränkt wagenwaschanlagentauglich
Andockstation	• 230 oder 400 V
Türen	• Vorne
Tablettabstand	• 105 mm
Passende Geschirr-Sets ab Seite 24	• 143, 145



SYSTEM Andockstation 1/2 EN
ANDOCKSTATION MIT ABSOLUT TECHNIKFREIEM
1/2 EN TABLETT-TRANSPORTWAGEN



InductLine 1/2 EN

1/2 EN Tablett-Transportwagen / Andockstation

- A** TABLETTTRANSPORTWAGEN &
- B** ANDOCKSTATION 1/2 EURONORM



**DAS RAUMWUNDER
MIT MAXIMALER KAPAZITÄT**

Das enorme Fassungsvermögen dieses Raumwunders ist einzigartig. Der Einsatz des EN 1/2 Tablett erlaubt doppelte Tablettanzahl pro Wagen gegenüber anderen Systemen. Aus einem Wagen mit 20 Tablett EN wird ein Wagen mit 40 Tablett 1/2 EN.

Die dadurch erzielbaren Einsparungen in Anschaffung und Betrieb sind unübertroffen.

Praxisbeispiel: Das perfektionierte Prozellannorm Sortiment sorgt für eine optimale Nutzung des Platzangebotes auf dem Tablett und im Wagen, somit bleiben trotz kleinem Tablett keine Kundenwünsche unerfüllt.

		Passive Kühlung		Aktive Kühlung	
		ANDOCK-STATION	TTW	ANDOCK-STATION	TTW
Platzbedarf 1/2 EN	Tiefe	795 mm	722 mm	970 mm	722 mm
	Breite	1470 mm	1052 mm	1215 mm	1052 mm
	Höhe	1940 mm	1660 mm	1822 mm	1490 mm

1/2 EN INDUCTLINE MIT ANDOCKSTATION	
Tablettmaß	• 1/2 EN 265 x 370 mm
Kapazität	• 32, 36, 40 x Quereinschub
Kühlung	• Passive Kühlung mittels Kältespeicherplatteng • Aktive Kühlung mittels Umluftkühlung
Steuerung	• EXTERN: digitale Steuerung in Andockstation
Bauweise	• MODULBAUWEISE: Korpus aus Edelstahlmodulen • VERSCHWEISSTE BAUWEISE: Innenraum des Wagens fugenlos verschweißt und somit uneingeschränkt wagenwaschanlagentauglich
Türen	• Vorne
Tablettabstand	• 105 mm
Passende Geschirr-Sets ab Seite 24	• 134 -1, 150, 233, 233 -1



SYSTEM

mit integrierter Technik - Kompakt
BESTES SERVICE AUF KLEINSTEM RAUM



InductLine GN / ½ EN

IWI Induktionswagen

DER KOMPAKTE



KLEIN ABER OHO!

Unschlagbar in seinen Abmessungen ist „der Kompakte“. Der Wagen bietet Platz für bis zu 24 Tablett. Ungeachtet der kompakten Abmessung sind alle Vorzüge der Induktion und aktiven Umluftkühlung verfügbar.

Durch die innovative Induktionstechnik kann auf kleinstem Raum gekühlt und regeneriert werden. Das gesamte Menü wird perfekt auf Temperatur erhitzt beziehungsweise zuverlässig bis zum Verzehr gekühlt.

Praxisbeispiel: Nutzung zur Mitarbeiterverpflegung auf engstem Raum und bei höchstem Anspruch.

IWI KOMPAKT TRANSPORTWAGEN		
Platzbedarf GN / ½ EN	Tiefe	795 mm
	Breite	1000 mm
	Höhe	1335 mm

INDUCTLINE MIT INTEGRIERTER TECHNIK - KOMPAKT

Tablettmaß	<ul style="list-style-type: none"> • GN 530 x 325 mm • ½ EN 265 x 370 mm
Kapazität	<ul style="list-style-type: none"> • 12 x GN Quereinschub <input type="checkbox"/> • 24 x ½ EN Längseinschub <input type="checkbox"/>
Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> • Aktive Kühlung mittels Umluftkühlung
Steuerung	<ul style="list-style-type: none"> • INTERN: digitale Steuerung im Wagen
Bauweise	<ul style="list-style-type: none"> • MODULBAUWEISE: Korpus aus Edelstahlmodulen
Türen	<ul style="list-style-type: none"> • Vorne und hinten
Tablettabstand	<ul style="list-style-type: none"> • 97 mm
Passende Geschirr-Sets ab Seite 24	<ul style="list-style-type: none"> • 148, 149, 134-1, 150



SYSTEM

mit integrierter Technik - ClassicLine
ALTBEWÄHRTES TRIFFT INNOVATION



InductLine

IWI Induktionswagen

INDUKTIONSWAGEN CLASSICLINE



DER „CLASSIC“er

Perfektes Erhitzen im Kompaktsystem Classic, speziell für die Außer-Haus-Versorgung. Das im Cook&Chill Verfahren produzierte und zeitunabhängig portionierte Menü wird in der verschlossenen ClassicLine-Isolierbox exakt bis zum Zeitpunkt der Abholung regeneriert. Durch diesen Aufheizprozess in der verschlossenen Box bleiben die Speisen außerordentlich lange heiß. Der Tischgast erhält auch nach zwei Stunden Transport ein köstliches, heißes Menü.

Praxisbeispiel: Eine Cook&Chill Küche kann Kunden mit heißen Menüs versorgen. Jederzeit kann dieses Versorgungskonzept mit der Einzelplatz-Regenerierstation Inducook erweitert werden (siehe Prospekt Inducook).

IWI CLASSICLINE		
Platzbedarf CLASSIC	Tiefe	797 mm
	Breite	1090 mm
	Höhe	1565 mm



INDUCTLINE MIT INTEGRIERTER TECHNIK FÜR CLASSICLINE

Tablett	• Classic
Kapazität	• 20 x Classic 395 x 310 x 100 mm Längseinschub
Steuerung	• INTERN: digitale Steuerung im Wagen
Bauweise	• MODULBAUWEISE: Korpus aus Edelstahlmodulen
Tablett- abstand	• 115 mm
Passende Geschirr-Sets	• ClassicLine Inducook (232) siehe Prospekt Inducook

AUSSTATTUNGS- MÖGLICHKEITEN

FÜR DEN INDUCTLINE-TRANSPORTWAGEN

menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS


InductLine

DACHGALERIE

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



WAGENUMMERIERUNG

Dreistellige, gelaserte Nummerierung
GRÖSSE: max. 3 Zahlen (Schrifthöhe 20 mm)
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



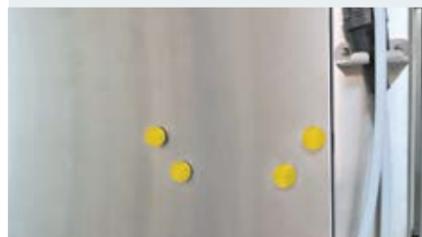
SCHEUERLEISTE

Scheuerleiste zum Schutz des Wagens vor Türklinken oder Handläufen
MATERIAL: Kunststoff
Größe 150mm, 300 (2x150) mm
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
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



DEICHSEL 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

Kompatibilität mit fahrerlosen Transportsystemen auf Wunsch möglich.

InductLine

Für jedes Menü und
jede Portion das passende
Geschirr- und Zubehör-Sortiment

Durchdacht. Wirtschaftlich. Kostengünstig.



TABLETTS & ZUBEHÖR

INDIVIDUELL AUSWÄHLBAR
OPTIMAL KOMBINIERBAR

A EN TABLETT

2 Positionen Zentrierungen, 2 Bereiche

BEZEICHNUNG	Tablett Euronorm
FORMAT	EN
ABMESSUNGEN	530 x 370 mm
FARBE	Granit
ARTIKEL-NR.	0164264



A GESCHIRR RUND

Geschirrset 145

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	Cloche Passiv rund *	rund	Ø 240 mm	grau/anthrazit	0164266-2
2	Porzellan-Hauptspeiseteller beschichtet	rund	Ø 240 mm	uni weiß	V565
3	Porzellan-Eintopfschale beschichtet	rund	Ø 190 mm, Inhalt 1 Liter	uni weiß	V591
4	Porzellan-Suppschale beschichtet, schwappsicher	rund	Ø 125 mm, Inhalt 450 ml	uni weiß	V548
5	Kunststoffdeckel für Suppe	rund	Ø 120 mm	grau	9944

* Cloche Aktiv Geschirrset 143 – Cloche aktiv 0164236-2 grau/rot

B GN TABLETT

2 Positionen Zentrierungen, 2 Bereiche

BEZEICHNUNG	Tablett Gastronorm
FORMAT	GN
ABMESSUNGEN	530 x 325 mm
FARBE	Granit
ARTIKEL-NR.	0164265

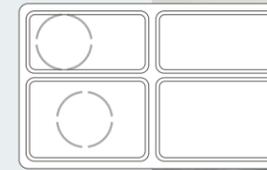


B GESCHIRR RUND

Geschirrset 147

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	Cloche Passiv rund *	rund	Ø 240 mm	grau/anthrazit	0164266-2
2	Porzellan-Hauptspeiseteller beschichtet	rund	Ø 240 mm	uni weiß	V565
3	Porzellan-Eintopfschale beschichtet	rund	Ø 190 mm, Inhalt 1 Liter	uni weiß	V591
4	Porzellan-Suppschale beschichtet, schwappsicher	rund	Ø 125 mm, Inhalt 450 ml	uni weiß	V548
5	Kunststoffdeckel für Suppe	rund	Ø 120 mm	grau	9944

* Cloche Aktiv Geschirrset 146 – Cloche aktiv 0164236-2 grau/rot



C



C GN TABLETT

2 Positionen Zentrierungen, 4 Bereiche

BEZEICHNUNG	Tablett Gastronorm 1/1
FORMAT	GN
ABMESSUNGEN	530 x 325 mm
FARBE	Granit
ARTIKEL-NR.	0164229

C GESCHIRR ECKIG

Geschirrset 149

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	Cloche Passiv 1/2 Euro SysTemp *	eckig	255 x 185 x 65 mm	grau/dunkelgrau	0164024-2
2	Porzellan-Hauptspeischale beschichtet	eckig	230 x 160 x 38 mm, Inhalt 850 ml	uni weiß	V579
3	Porzellan-Eintopfschale beschichtet	eckig	220 x 160 x 47mm, Inhalt 1,05 Liter	uni weiß	V580
4	Porzellan-Suppschale beschichtet, schwappsicher	rund	Ø 125 mm, Inhalt 450 ml	uni weiß	V548
5	Kunststoffdeckel für Suppe	rund	Ø 120 mm	grau	9944
6	Cloche Kaltspeisen Innenzentriert	eckig	250 x 178 x 66 mm	transparent	0164131

* Cloche Aktiv Geschirrset 148 – Cloche aktiv 0164073-2 grau/rot



D



D 1/2 EN TABLETT

2 Bereiche

BEZEICHNUNG	Tablett Euronorm 1/2
FORMAT	EN 1/2
ABMESSUNGEN	370 x 265 mm
FARBE	Granit
ARTIKEL-NR.	0164038

D GESCHIRR ECKIG

Geschirrset 150

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	Cloche Passiv 1/2 Euro SysTemp *	eckig	255 x 185 x 65 mm	grau/dunkelgrau	0164024-2
2	Porzellan-Hauptspeischale beschichtet	eckig	230 x 160 x 38 mm, Inhalt 850 ml	uni weiß	V579
3	Porzellan-Eintopfschale beschichtet	eckig	220 x 160 x 47mm, Inhalt 1,05 Liter	uni weiß	V580
4	Cloche Kaltspeisen Innenzentriert	eckig	250 x 178 x 66 mm	transparent	0164131

* Cloche Aktiv Geschirrset 134-1 – Cloche aktiv 0164073-2 grau/rot

TABLETTS & ZUBEHÖR

INDIVIDUELL AUSWÄHLBAR
OPTIMAL KOMBINIERBAR

Weitere Systemkomponenten
finden Sie in unserem PROFILINE Prospekt.
Wir beraten Sie gerne!

E ½ EN TABLETT 2 Bereiche

BEZEICHNUNG	Tablett Euronorm 1/2
FORMAT	EN 1/2
ABMESSUNGEN	370 x 265 mm
FARBE	Granit
ARTIKEL-NR.	0163040



E GESCHIRR RUND Geschirrset 233-1

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	Cloche Passiv rund *	rund	Ø 240 mm	grau/rot	9968
2	Porzellan-Hauptspeiseteller beschichtet	rund	Ø 240 mm	uni weiß	2400RH
3	Porzellan-Eintopfschale beschichtet	rund	Ø 230 mm, Inhalt 1 Liter	uni weiß	3000RH
4	Cloche Eintopfschale	rund	Ø 230 mm	grau	HL-V469.1

* Cloche Aktiv Geschirrset 233 - Cloche aktiv 9980 grau/rot

F KÄLTESPEICHER-PLATTE

Eutektische, lebensmittelechte Platte zum Kalthalten von vorgekühlten Speisenkomponenten.

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



G EINSCHUBKORB 1/1 EN

Einschubkorb für Lagerung und Transport von Stationsbedarf in passenden Transportgeräten. Stapelbar

ABMESSUNGEN	535 x 370 x 110 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0163012



H DER PERFEKTE BEGLEITER SERVICEWAGEN

Anhängbar an den Tablett-Transportwagen

ABMESSUNGEN	910 x 750 x 1650mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0163982



Für Kältspeisen sowie Salate und Desserts steht ein großes Sortiment zur Verfügung. Auch im praktischen Porzellannorm PN Geschirr Format!

EINE AUSWAHL

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
•	Porzellan-Hauptspeiseteller nicht beschichtet	rund	Ø 240 mm	uni weiß	1400
•	Porzellan-Hauptspeiseteller nicht beschichtet / PN 1/1	eckig	220 x 160 x 22mm	uni weiß	V555
•	Porzellan-Salat- / -Dessert-Schale / PN 1/4	eckig	110 x 80 x 45mm / 37 mm	uni weiß	V562 / V551
•	Kunststoffabdeckung Schale PN 1/4 / außenauflegend	eckig	115 x 85 x 35 mm	milchig/ transparent	7710
•	Kunststoffabdeckung Schale PN 1/4 / Stapeldeckel / außenauflegend	eckig	115 x 85 x 14mm	milchig/ transparent	7715
•	Porzellanschale / PN 1/2	eckig	160 x 110 x 22 mm / 37mm	uni weiß	V556 / V553
•	Kunststoffabdeckung Schale PN 1/2 / Stapeldeckel / außenauflegend	eckig	168 x 118 x 14 mm	milchig/ transparent	7720
•	Porzellanschale / PN 1/3	eckig	110 x 110 x 34 mm / 45 mm	uni weiß	V133 / V564
•	Kunststoffabdeckung Schale hoch PN 1/3 / außenauflegend	eckig	115 x 115 x 35 mm	milchig/ transparent	7730

Weitere Geschirrtteile und Zubehör auf Anfrage!



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.



