

InductLine

Technique d'induction perfectionnée



Associe une régénération
innovante et économe
en énergie à l'envie de
bien manger.



menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS

InductLine

LES CARACTÉRISTIQUES

LA TECHNIQUE D'INDUCTION

menu MOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS



Innovante et économe en énergie

TECHNOLOGIE DE POINTE

La technique d'induction MenüMobil régénère les repas en douceur, de manière uniforme et au degré près. Le goût et les vitamines sont préservés de manière optimale. D'un point de vue culinaire, mais également technique, la technique d'induction de MenüMobil définit de nouveaux critères :

ÉCONOME EN ÉNERGIE :

- **Transfert d'énergie exceptionnel par chauffage au fond de l'assiette**
- **Pas d'effet négatif sur le climat intérieur et l'environnement de travail des employés et patients**
- **Maintien au chaud contrôlé des plats garanti**
- **Régulation de température par phase et séparée de la position menu et soupe**
- **Les plateaux sont sollicités thermiquement de manière minime et ont ainsi une très longue durée de vie**
- **Pas de risque de brûlures liées aux pièces chaudes au contact lorsque le plateau est servi**

TECHNIQUE DE CHAUFFAGE:

Seule la vaisselle avec la cloche est réchauffée. Seuls les plats chauds qui se trouvent dans le chariot, sont réchauffés. Seule l'énergie nécessaire pour le nombre de plats chauds est ainsi consommée pour la régénération.

CONFORMITÉ HACCP :

La technique d'induction éprouvée garantit une régénération optimale des plats. La séparation thermique à l'aide de cloches isolantes ainsi que le refroidissement actif par circulation d'air garantissent des menus à bonne température selon les directives HACCP.

NETTOYAGE TRÈS SIMPLE :

Les surfaces résistantes sont faciles à nettoyer. Grâce à la construction stable mais aussi légère, le chariot de transport de plateaux peut être également manœuvré sans problème dans un espace confiné. Des versions compatibles avec des stations de lavage de chariots sont également disponibles sur demande.



Vaisselle de plateau ½ EN
Kit vaisselle hexagonale 150

Vaisselle de plateau GN
Kit vaisselle ronde 146

LA TAILLE DU PLATEAU

DIFFÉRENTES TAILLES POUR DIFFÉRENTS BESOINS

FORMAT GASTRONORME :

Le plateau au format Gastronomique offre de la place pour une table bien achalandée. Le bol à soupe et l'assiette menu sont équipés d'une cloche isolante. Les ramequins à salade et dessert ainsi que les assiettes pour le pain ou les gâteaux n'ont pas de revêtement et restent ainsi au frais. Pour garder les opales au froid, qui ne doivent pas être réchauffés, il suffit d'utiliser une vaisselle normale.

FORMAT DEMI-PLATEAU EURONORM :

L'agencement compact de la vaisselle vous permet de servir un grand menu sur une petite surface. Cela donne un chariot de transport très compact avec de petites dimensions. Ce petit chariot peut accueillir jusqu'à 24 menus. En cas de besoins supplémentaires ou de commandes spéciales, le chariot dispose d'un compartiment pour un panier en inox.





LE SYSTÈME

SYSTÈMES INNOVANTS DÉVELOPPÉS POUR
VOS BESOINS !

InductLine

Chariot à induction IWI
LE MODÈLE COMPACT



PETIT MAIS COMPLET !

Le « modèle compact » est imbattable en termes de dimensions. Le chariot peut accueillir jusqu'à 24 plateaux pour les patients. Malgré ses dimensions compactes, toutes les fonctions de l'induction et du refroidissement par circulation d'air sont disponibles.

TECHNIQUE D'INDUCTION ET CIRCULATION D'AIR DANS UN ESPACE CONFINÉ

Grâce à la technique d'induction innovante, le refroidissement et la régénération peuvent avoir lieu dans un espace confiné. L'induction économe en énergie permet une régénération avec refroidissement par circulation d'air avec ces dimensions. Réchauffé à la température idéale et refroidi de manière fiable jusqu'au moment de servir.

CHARIOT DE TRANSPORT COMPACT IWI		
Encombrement	GN ½ EN	P 795 mm
		I 1 000 mm
		H 1 335 mm

INDUCTLINE AVEC TECHNIQUE INTÉGRÉE

Dimensions de plateau	• GN / Gastronorm, 530 x 325 mm • ½ EN / Euronorm, 265 x 370 mm
Capacité	• 12 x GN introduction transversale • 24 x ½ EN introduction longitudinale
Refroidissement du chariot	• Refroidissement actif au moyen du refroidissement par circulation d'air
Commande	• INTERNE : commande numérique dans le toit du chariot
Structure	• STRUCTURE MODULAIRE : Corps composé de modules assemblés
Distance entre plateaux	• 97 mm



LES SYSTÈMES

PERFECTIONNÉ POUR
CHAQUE APPLICATION.

InductLine

Chariot à induction

- A CHARIOT DE TRANSPORT DE PLATEAUX &
- B STATION D'ACCUEIL GASTRONORM



TOUS LES SOUHAITS SONT SATISFAITS

Jusqu'à 24 plateaux dans un espace confiné dans le chariot de transport de plateaux.
Modèle haute qualité parfait avec finition inox.
Le nettoyage de tous les composants est très facile.
Pas de coins, bords, zones difficiles d'accès et surfaces lisses, ce qui permet un nettoyage facile.
Grâce aux dimensions compactes, il est possible de pousser et de manœuvrer le chariot simplement.

UN MENU PARFAIT AVEC L'INDUCTION

La combinaison de la technique d'induction ultra-moderne et du refroidissement actif par circulation d'air garantit un plaisir de manger parfait et excellent d'un point de vue hygiénique. L'utilisation de la technique de refroidissement ultra-moderne et de fluides frigorigènes de pointe offre une solution durable en fonction de vos besoins en température.

	TTW	STATION D'ACCUEIL
Encombrement GN	P 785 mm	P 995 mm
	I 935 mm	I 1 100 mm
	H 1 525/1 735 mm *	H 1 785 mm

* 24x GN

INDUCTLINE AVEC TECHNIQUE EXTERNE

Dimensions de plateau	• GN / Gastronorm, 530 x 325 mm
Capacité	• 16, 20, 24** x introduction transversale
Refroidissement du chariot	• Refroidissement actif au moyen du refroidissement par circulation d'air
Commande	• EXTERNE : commande numérique dans la station d'accueil
TTW Structure	• STRUCTURE SOUDÉE : Intérieur du chariot soudé sans joints et donc compatible avec les stations de lavage de chariots.
Portes	• Avant et Arrière
Distance entre plateaux	• 105 mm

** 400V

PLATEAUX & ACCESSOIRES | InductLine

ADAPTATION INDIVIDUELLE COMBINAISON OPTIMALE

POUR CHAQUE MENU ET CHAQUE PORTION
LA GAMME DE VAISSELLE ET D'ACCESSOIRES ADAPTÉE
Raffinée. Économique. Rentable.



A PLATEAU GN

Centrages 2 positions, 2 compartiments

DÉSIGNATION	Plateau Gastronorm
FORMAT	GN
DIMENSIONS	530 x 325 mm
COULEUR	Granite
RÉF.	0164265

ACTIF = ROUGE



A VAISSELLE RONDE

Kit vaisselle 146

	DÉSIGNATION	FORME	DIMENSIONS	COULEUR	RÉF.
1	cloche active	ronde	Ø 240 mm	gris/rouge	9980
2	Assiette pour plat principal en porcelaine avec revêtement	ronde	Ø 240 mm	blanc uni	2400RH/EU
3	Bol à soupe en porcelaine avec revêtement, anti-débordement	ronde	Ø 125 mm, Capacité 450 ml	blanc uni	2200RH
4	Couvercle en plastique pour soupe	ronde	Ø 125 mm	gris	9944

Kit vaisselle 147 - Cloche passive

B PLATEAU 1/2 EN

2 compartiments

DÉSIGNATION	Plateau Euronorm 1/2
FORMAT	1/2 EN
DIMENSIONS	370 x 265 mm
COULEUR	Granite
RÉF.	0164038

PASSIF = GRIS



B VAISSELLE RONDE

Kit vaisselle 150

	DÉSIGNATION	FORME	DIMENSIONS	COULEUR	RÉF.
1	cloche passive	carrée	255 x 183 x 65 mm	gris	0164024-1
2	Bol pour plat principal en porcelaine avec revêtement	hexagonal	230 x 160 x 38 mm, Capacité 850 ml	blanc uni	V579
3	Assiette creuse en porcelaine avec revêtement	hexagonale	220 x 160 mm x 47 mm, Capacité 1,05 litres	blanc uni	V580
4	Cloche pour repas froid, centrage intérieur	hexagonale	250 x 178 x 66 mm	transparente	0164131

Kit vaisselle 134-1 Cloche active

Une vaste gamme de vaisselle en porcelaine haute qualité est disponible pour les repas froids ainsi que les salades et desserts. Vaisselle également disponible au format porcelaine PN !

	DÉSIGNATION	FORME	DIMENSIONS	COULEUR	RÉF.-NR.
•	Assiette pour plat principal en porcelaine sans revêtement	ronde	Ø 240 mm	blanc uni	1400
•	Assiette pour plat principal en porcelaine sans revêtement / PNP 1/1	hexagonale	220 x 160 x 22mm	blanc uni	V555
•	Ramequin à salade / dessert en porcelaine / PN 1/4	hexagonal	110 x 80 x 45mm / 37 mm	blanc uni	V562 / V551
•	Couvercle en plastique pour ramequin à salade / dessert PN 1/4 / extérieur	hexagonal	115 x 85 x 35 mm	laiteux/ transparent	7710
•	Couvercle en plastique pour ramequin à salade / dessert PN 1/4 / couvercle empilable, extérieur	hexagonal	115 x 85 x 14mm	laiteux/ transparent	7715
•	Ramequin en porcelaine / PN 1/2	hexagonal	160 x 110 x 22 mm / 37mm	blanc uni	V556 / V553
•	Couvercle en plastique pour bol PN 1/2 / couvercle empilable, extérieur	hexagonal	168 x 118 x 14 mm	laiteux/ transparent	7720
•	Bol en porcelaine / PN 1/3	hexagonal	110 x 110 x 34 mm / 45 mm	blanc uni	V133 / V564
•	Couvercle en plastique pour bol haut extérieur / PN 1/3	hexagonal	115 x 115 x 35 mm	laiteux/ transparent	7730
Autres vaisselles et accessoires sur demande !					



POSSIBILITÉS D'ÉQUIPEMENT

POUR LE CHARIOT DE TRANSPORT INDUCTLINE



GALERIE DE TOIT

Galerie de toit pour sécuriser la marchandise sur le toit du chariot
MATÉRIAU : Barres en inox / Supports en plastique
MODÈLE : 3 parties / 4 parties
Couleur de support de galerie : jaune



NUMÉROTATION DE CHARIOT

Numérotation laser à trois chiffres
TAILLE : max. 3 chiffres (hauteur de police 20 mm)
POSITION : Corps, au-dessus de la porte à droite



PLOT DE MARQUAGE

Plot de marquage pour l'identification couleur du chariot
MATÉRIAU : Plastique
POSITION : sur le toit du chariot / sur les barres de galerie
COULEUR : noir / jaune / bleu / vert / rouge



FIXATION DE TRANSPORT PAR CAMION

Fixation de transport par camion pour protéger le chariot lors de la fixation sur une surface de chargement par camion au moyen de traverses ou de sangles / pour mains courantes côté client
MATÉRIAU : Plastique
POSITION : variable, à définir en fonction du projet



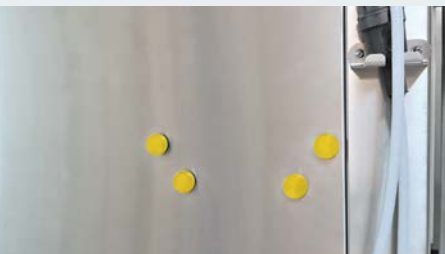
PLINTHE

Plinthe pour protéger le chariot contre les poignées et mains courantes
MATÉRIAU : Plastique
Taille 150 mm, 300 (2x150) mm
Dimensions et positionnement sur le chariot variables, à définir selon le projet



PORTE-CARTES

Dispositif de maintien pour cartes de station
MATÉRIAU : Plastique
TAILLE : DIN A4 / A5
ALIGNEMENT : vertical / horizontal
COULEUR : jaune
POSITION : avant gauche / droite



InductLine



PINCE À PAPIER

Pince à ressorts pour fixer les cartes de station ou documents annexes
MATÉRIAU : Inox
POSITION : avant gauche / droite



FILM POUR TABLEAU

Film pour tableau pour le marquage individuel du chariot
MATÉRIAU : Vinye
TAILLE : 300 x 300 mm
POSITION : avant gauche / droite



SURFACE MAGNÉTIQUE

Surface pour coller des notes avec des aimants
MATÉRIAU : Inox
TAILLE : DIN A4
POSITION : avant gauche / droite



PORTES VERROUILLABLES

Serrure de porte et/ou loquet pour empêcher toute ouverture non autorisée des portes
MODÈLE : Serrure cylindrique / Serrure à double panneton / Système de verrouillage 3 points
POSITION : porte de chariot droite



TIMON ET ACCOUPLEMENT

Dispositif de traction, standard
Dispositif de traction, avec amortisseur frictionnel pour une meilleure stabilité directionnelle



VARIANTES DE ROULETTES

2 roulettes pivotantes avec dispositif d'arrêt / 2 roulettes fixes
2 roulettes pivotantes avec dispositif d'arrêt central / 2 roulettes fixes
2 roulettes pivotantes avec dispositif d'arrêt central / 2 roulettes pivotantes avec blocage directionnel (RiFix)
... et encore pleins d'autres variantes disponibles
Roulettes en inox en équipement standard



VARIANTES DE DOCUMENTATION HACCP

USB, Lan, Wlan, documentation en temps réel
Compatibilité avec des systèmes de transport sans conducteur possible sur demande.

Distribution parfaite des repas avec système.

Grâce à la vaste gamme de produits de MenüMobil, vous disposez d'un système adapté pour chaque domaine d'utilisation.



ClassicLine



einzigartig & innovativ

menümobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

ClassicLine

- Classic
- EcoClassic
- Universal

Le système de transport compact veille à une isolation optimale des plats froids et chauds à une température idéale. Hygiénique. Appétissant. Économique.

Inducook



ClassicLine
einfach & wegweisend

menümobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

Inducook ClassicLine

Transporté au frais – servi chaud. La technique d'induction facile d'utilisation réchauffe seulement la vaisselle avec revêtement, les salades et desserts restent froids. Le goût des plats est ainsi entièrement conservé.

InductLine



Induktions-
technik
perfektioniert

menümobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

InductLine

Technique d'induction innovante combinée à un chariot de transport de plateaux.

Grâce à la commande électronique, les plats sont mis à la bonne température à la minute près.

AirLine



individuell
temperieren

menümobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

AirLine

- UNITRAY
- DSPRO
- EVOMULTI Buffet

Réchauffage et refroidissement actif – tout ceci dans un seul chariot de transport. Grâce à la commande électronique, les plats sont réchauffés à l'air chaud et les desserts et salades sont refroidis séparément.

ContactLine



punktuell & ökonomisch
erhitzen

menümobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

ContactLine

Le chauffage par chaleur de contact avec capteurs de température intelligents est intégré dans le plateau.

L'énergie circule de manière ciblée via les zones chauffées dans la vaisselle où se trouvent les aliments chauds.

Dans le chariot de service, seuls les niveaux utilisés sont approvisionnés en énergie.

ProfiLine



professionelle
Speisen-
abgabe

menümobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

ProfiLine

Robuste, sophistiqué et intelligent - dispose d'un vaste programme de chariot de distribution, distributeurs d'assiettes, appareils d'empilage et chariots de transport, nous vous proposons le complément professionnel permettant de travailler économiquement dans la cuisine pour un rapport performance-prix optimal.

UNE ENTREPRISE DU GROUPE HUPPER :

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

Sous réserve de modifications techniques.

Conception et mise en page: **STAGnum** Werbeagentur - tels.: 0043 / (0) 664 / 308 44 35
Photos: MenüMobil Food Service Systems GmbH, HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG, Gerhard Walkendorfer, fotostanger.com, francesco cesaroni, www.seltmann.com,
AdobeStock - stock.adobe.com: GordenKofr, Natalia Klenova, Brebra, Daria Minae