

Inducook | ClassicLine

Perfekte Speisenverteilung mit System.

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



Inducook

ClassicLine | einfach & wegweisend



4 Gründe, um sich für Inducook zu entscheiden.

Innovative Induktionstechnik

Dank Inducook können die Menüs kalt transportiert und vom Kunden vor Ort regeneriert werden. Dabei werden nur die beschichteten Geschirrtile erhitzt, während Salate und Desserts kalt bleiben.

Portionierung und Verteilung

Auf Grund der Kaltauslieferung der Speisen in den bewährten thermoisolierten MenüMobil-Kompakttablets, gestaltet sich die Herstellung der Menüs einfacher. Das nutzbare Zeitfenster von der Portionierung der Menüs bis zum Konsum wird deutlich größer.

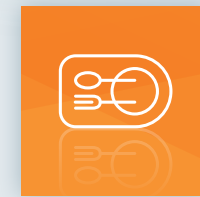
Einfache Bedienung

Das durchdachte Design ist auf das Wesentliche reduziert, um optimale Funktionalität zu gewährleisten. Eine Restzeitanzeige und zwei Kontrollleuchten erlauben eine einfache Bedienung.

Per Fernbedienung kann bei Bedarf die Programmierung, sogar vom Lieferservice in wenigen Augenblicken neu programmiert werden.

Optimales Erlebnis

Die punktgenau erhitzten Speisen überzeugen durch ihren gehaltvollen Geschmack. Das Porzellan Geschirr verleiht dem Menü eine ansprechende Optik.



ClassicLine

- Classic
- EcoClassic
- Universal

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



Inducook

ClassicLine Gekühlt transportiert – heiß serviert. Die einfache zu bedienende Induktionstechnik erhitzt nur die beschichteten Geschirrtile, während Salate und Desserts kühl bleiben. Der volle Geschmack der Speisen bleiben erhalten.



ServeLine

COOK & SERVE. Eine runde Sache. Klassische Speisenverteilung als Gesamtkonzept. Altbewährtes zu einem zukunftsweisenden System perfektioniert. Heiß portioniert. Heiß serviert.



ProfiLine

Robust, ausgereift mit dem umfangreichen Programm an Ausgabewagen, Tellerstapellern, Stapelgeräten und Transport-Wagen, bieten wir Ihnen die professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.



InductLine

- FLEX

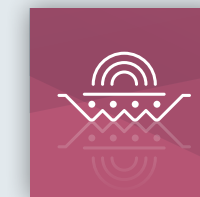
Innovative Induktionstechnik kombiniert mit Tablett-Transportwagen. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen punktgenau auf die richtige Temperatur gebracht.



AirLine

- UNITRAY
- DSPRO
- EVOMULTI Buffet

Erhitzen und aktive Kühlung – alles in einem Transport-Wagen. Mittels Heißluft werden Speisen erhitzt und Kalt Speisen getrennt davon gekühlt.



ContactLine

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

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

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



Kalt transportiert.
Heiß serviert.



MENÜMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

Stressfreier Menü-Service. Optimal zubereitet.

Inducook ist das ideale Menü-Liefer-System für ein Höchstmaß an Frische, Aroma und Geschmack.

Das Geschirr- und Zubehör-Sortiment

Individuell anpassbar. Optimal kombinierbar.

Bei Inducook sind Ober- und Unterteile selbstverständlich stapelbar und kompatibel mit anderen MenüMobil-Produkten. Maßgeschneiderte Wagen zum Lagern und Transportieren stehen Ihnen für zeit- und platzsparendes Handling zur Verfügung. Aber auch beim Transport der fertigen Essenseinheiten bieten wir Ihnen ausgereifte Lösungen. **Durchdacht. Wirtschaftlich. Kostengünstig.**



Inducook

einfach & wegweisend

Die kalte Auslieferung in den bewährten thermo-isolierten MenüMobil-Kompakttablets erleichtert die Zubereitung und Verteilung der Speisen. Gleichzeitig wird dadurch ein Menü in Spitzenqualität gewährleistet, da die Speisen erst direkt vor dem Genuss mit modernster und zugleich unkomplizierter Induktionstechnik schonend auf Temperatur gebracht werden. Die Handhabung der Inducook-Platte ist dank Ein-Knopf-Bedienung, Restzeit-Anzeige und übersichtlichen Kontrolleuchten seniorengerecht. Der hygienisch einwandfreie und gut ertastbare, perforierte Einschaltknopf ermöglicht eine einfachste Bedienung. Die Inducook-Fernbedienung erlaubt bei Bedarf eine einfache Programmierung der Erhitzungszeit durch den Lieferservice.

Inducook
Infrarot-Fernbedienung



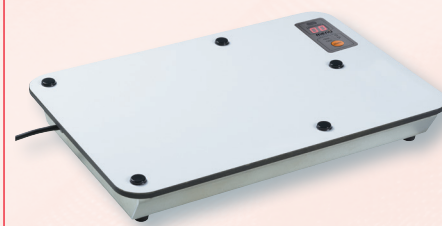
Inducook



- ① 66600 Oberteil - 395 x 310 x 50 mm
- ② 66610 Unterteil - 395 x 310 x 50 mm
- ③ N7770 Verschlusschieber

66666 Set
Abmessungen kombiniert: 395 x 310 x 100 mm
Farbe: grau

Inducook-Platte



IC-Q202
Inducook-Platte zum Regenerieren von Mahlzeiten in geschlossenen Isoliertablets. Elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz / 140 W

Abmessungen: 460 x 320 x 50 mm

Infrarot-Fernbedienung



IC-9002RC
Inducook-Fernbedienung Erlaubt die schnelle und einfache Einprogrammierung der Erhitzungszeit.

Maßgeschneiderte Transportmöglichkeiten



Regalwagen mit 4 Rosten, CNS 18/10 zur Lagerung der MenüMobil Ober- und Unterteile mit rückseitiger Durchschiebung

0121626
Abmessungen 1.270 x 720 x 1.840 mm
Kapazität: ca. 96 Classic-Sets oder ca. 176 Classic Unterteile oder ca. 200 Oberteile Universal oder ca. 80 Unterteile Universal



Transportwagen offen, CNS 18/10

570439 Modell SYTW-32/CL für 4 x 8 MenüMobil Classic
Abmessungen: 751 x 866 x 1.200 mm

570440 Modell SYTW-40/CL für 4 x 10 MenüMobil Classic
Abmessungen: 751 x 866 x 1.435 mm

570441 Modell SYTW-48/CL für 4 x 12 MenüMobil Classic
Abmessungen: 751 x 866 x 1.665 mm



Tragegestell, CNS 18/10

7737 für max. 3 MenüMobil Classic

7736 für max. 5 MenüMobil Classic

7740 für 6 MenüMobil Classic



Beispiel: Regalsystem in Modulbauweise, individuell auf Ihr Fahrzeug angepasst - Anfertigung auf Anfrage!

Porzellangeschirr



2082F
Porzellan-Hauptspeiseteller, ungeteilt, beschichtet für Induktion
Ø 215 mm · Höhe 40 mm



2081F
Porzellan-Suppenschale beschichtet für Induktion
0,4 lit. · Ø 110 mm · Höhe 70 mm



1080S
Porzellan-Salat-/Dessertschale
0,2 lit. · Ø 110 mm · Höhe 35 mm



1079S
Porzellan-Salat-/Dessertschale
0,3 lit. · Ø 110 mm · Höhe 53 mm

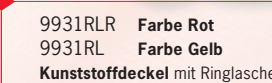
Kunststoffdeckel Weitere Farben auf Anfrage



99310 Farbe Orange
Kunststoffdeckel für Eintopfgeschale ohne Ringlasche



99211 Farbe Gelb
99212 Farbe Transparent
Silikondeckel klein für Suppen-, Salat-/Dessertschale



9931RLR Farbe Rot
9931RL Farbe Gelb
Kunststoffdeckel mit Ringlasche



99220 Farbe Rot
Silikondeckel groß für Hauptspeiseteller



99210 Farbe Gelb
99210R Farbe Rot
99210B Farbe Blau
Kunststoffdeckel klein für Suppen-, Salat-/Dessertschale

Sonstiges Zubehör



7787S C-Schiene mit beschriftbarem Papierstreifen

7786S Stahlplättchen rostfrei (magnethaftend)



N7770 (schwarz)
Verschlusschieber in den Farben Schwarz, Rot, Weiß, Grün, Gelb und Blau; dient u. a. zur Erkennung verschiedener Menüs.

MENÜMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS