

ServeLine

COOK & SERVE. Eine runde Sache.



Altbewährtes zu einem
zukunftsweisenden System
perfektioniert.



menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS

ServeLine

Klassische Speisenverteilung
als Gesamtkonzept



Höchste Qualität von
Heiß- und Kaltspeisen

- GESCHMACK, OPTIK, NÄHRSTOFFE UND VITAMINE BLEIBEN OPTIMAL ERHALTEN.



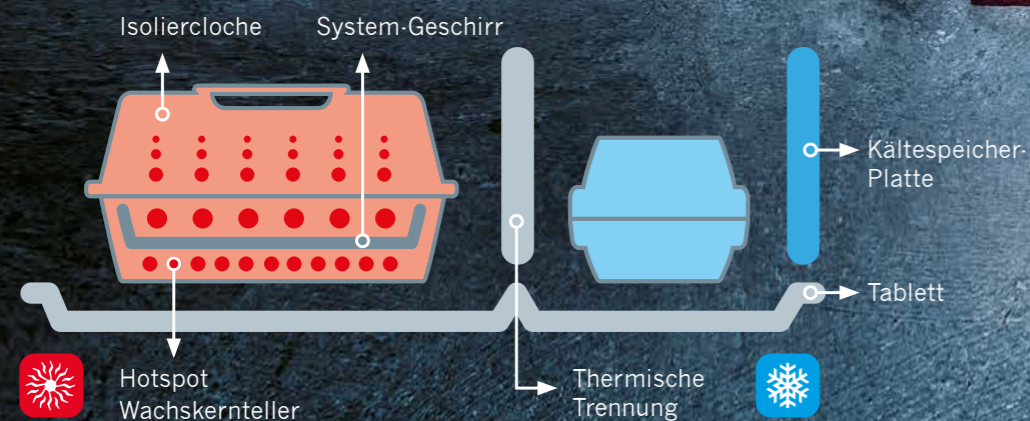
Herausragende
Temperaturergebnisse

- IM SYSTEM COOK & SERVE



Ökonomisch und
umweltfreundlich

- DURCHDACHTE, ENERGIEEFFIZIENTE HEIZ-, LAGER- UND SYSTEMTECHNIK
- EINFACHSTE RESSOURCENSCHONENDE REINIGUNG



menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

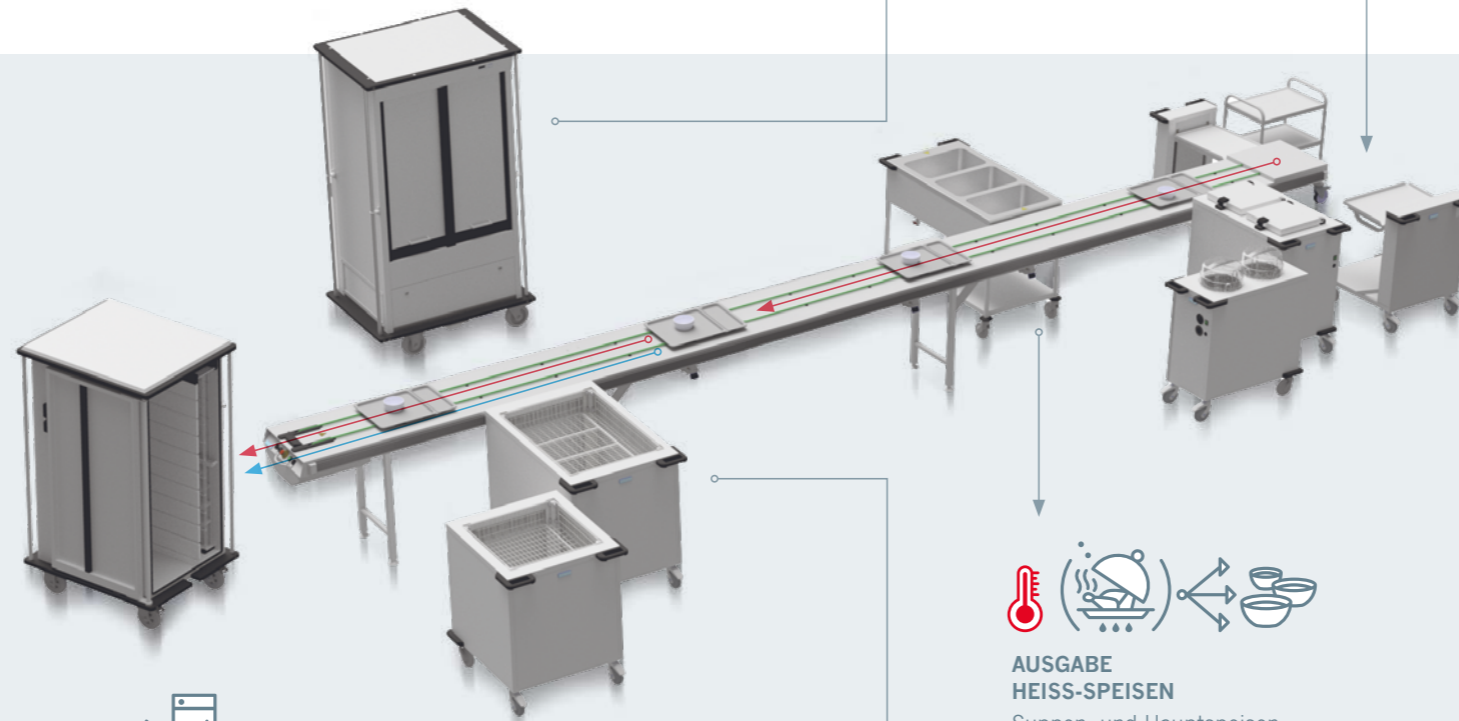
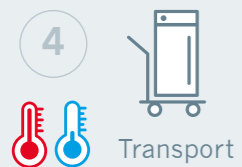
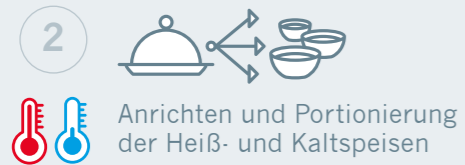
ServeLine

Heiß portioniert. Heiß serviert.

COOK & SERVE,
ALTBEWÄHRTES
NEU ERFUNDEN.

- **INDIVIDUELL AN IHRE ANFORDERUNGEN ANPASSBAR**
- **ALLES AUS EINER HAND – OPTIMAL ALS GESAMTSYSTEM KOMBINIERBAR**
- **KLARE THERMISCHE TRENNUNG DER KALT- UND WARMKOMPONENTEN IM TRANSPORTWAGEN**

Die Qualität der Speisenausgabe hängt entscheidend von wichtigen Faktoren ab: dem Geschick und der Kreativität der Großküche und der Art der Verteilung und Präsentation der Speisen. Nur wenn Geschmack, Temperatur und Optik von der Küche bis zum Servieren erhalten bleiben, ist der Gast zufrieden. Mit jahrzehnte langer Erfahrung hat MenüMobil die Speisenverteilung perfektioniert und bietet innovative Lösungen für alle Anforderungen.



WEITERE SYSTEMKOMPONENTEN
finden Sie in unserem PROFILINE-Prospekt.
Wir beraten Sie gerne!



AUSGABE VORPORTIONIERTER KALTSPEISEN
CoolMultiMobil-Kaltspeisen



AUSGABE TABLETT MIT BESTECK
Tablettspender mit Besteckaufsatz, Kartenhalter und Patientenkarten



AUSGABE GESCHIRR
Bühnenspender
Geschirr mit Wachskerne



AUSGABE HEISS-SPEISEN
Suppen- und Hauptspeisen-
Ausgabewagen



ABDECKUNG DER SPEISEN
Clochen und Abdeckungen

PRAXIS-BEISPIEL FRÜHSTÜCK/ABEND

- AUSGABE TABLETT MIT BESTECK
- AUSGABE GESCHIRR
- AUSGABE HEISS- UND/ODER KALT-SPEISEN
- OPTION AUSGABE VORPORTIONIERTER KALTSPEISEN
- ABDECKUNG DER SPEISEN
- SPEISENVERTEILUNG

PRAXIS-BEISPIEL MITTAG

- AUSGABE TABLETT MIT BESTECK
- AUSGABE GESCHIRR
- AUSGABE HEISS-SPEISEN
- AUSGABE VORPORTIONIERTER KALTSPEISEN
- ABDECKUNG DER SPEISEN
- SPEISENVERTEILUNG



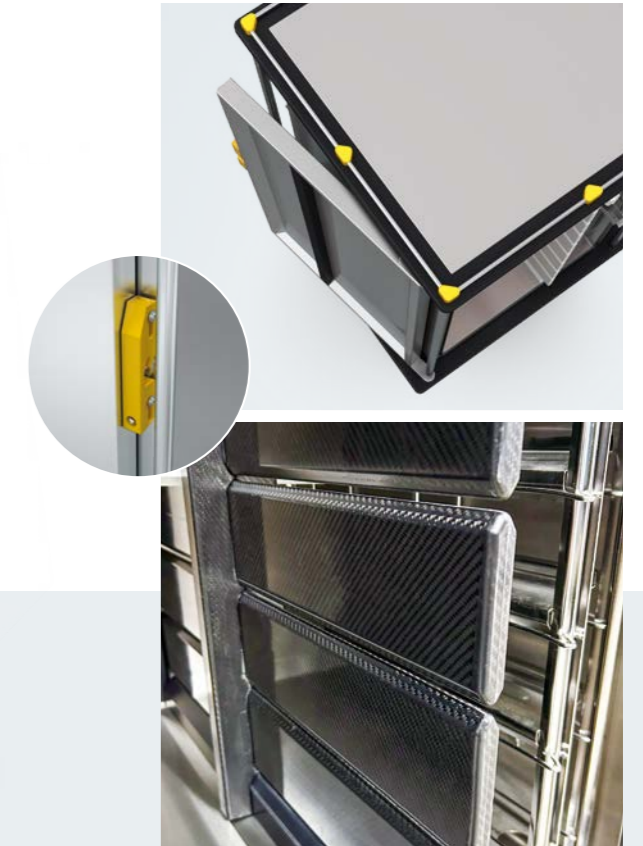
SYSTEM

ServeLine Edelstahl

BEWÄHRTES TRIFFT INNOVATION



ServeLine



SERVELINE TABLETT-TRANSPORTWAGEN

- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- Mittelwand aus Composite in Sandwich-Bauweise, die bei verbesserten Isolierwerten ein Bruchteil wiegt
- Einfache Reinigung durch werkzeuglos herausnehmbare Mittelwand
- Kompakte Bauweise
- Energieeffizientes Heiß- und Kalthalten
- Gesamter Prozess von Anfang bis Ende durchdacht

SERVELINE TABLETT TRANSPORTWAGEN		
Passive Kühlung		
LARGE = 20 Tablett		
Platzbedarf GN	Tiefe	798 mm
	Breite	999 mm
	Höhe	1501 mm

MenüMobil / SERVELINE	
Tablettmaß	<ul style="list-style-type: none"> • GN 530 x 325 mm • 3/4 – 1/4 Teilung
Kapazität	<ul style="list-style-type: none"> • 20 Tablett Quereinschub
Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> • Passive Kühlung mittels Kältespeicherplatten 530 x 325 x 30 / ca. 2,7kg
Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Uneingeschränkt Wagenwaschanlagentauglich
Bauweise	<ul style="list-style-type: none"> • TÜREN: 2 Türen aus Edelstahl, beidseitige Be- und Entladung • AUSSEN: Edelstahl verschweißt • INNEN: Edelstahl-Hygieneausführung fugenlos verschweißt • MITTELWAND: Neueste Materialien zur Gewichtsreduktion bei Verbesserung der thermischen Eigenschaften
Tablettabstand	<ul style="list-style-type: none"> • 105 mm
Passende Geschirr-Sets ab Seite 14	<ul style="list-style-type: none"> • CS 900 • CS 905 • CS 910

AUSSTATTUNGS- MÖGLICHKEITEN

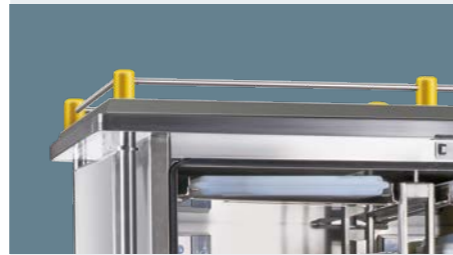
FÜR DEN SERVELINE-TRANSPORTWAGEN

menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS


ServeLine

DACHGALERIE

Dachgalerie zur Sicherung von Transportgut auf dem Wagendach
MATERIAL: Edelstahlstangen / Kunststoff-Stützen
AUSFÜHRUNG: 3-seitig / 4-seitig
FARBEN: 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
FARBEN: 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 150 mm, 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



ABSCHLISSBARE 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 VERBESSERTER 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

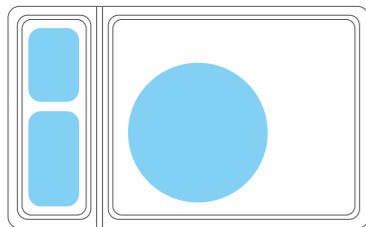
USB, Lan, Wlan, Echtzeitdokumentation
Kompatibilität mit fahrerlosen Transportsystemen auf Wunsch möglich.

A GN TABLETT
2 Bereiche

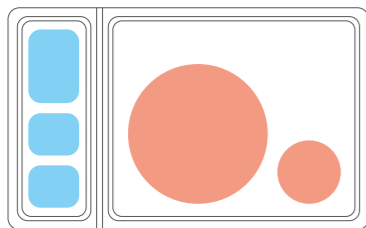
BEZEICHNUNG	Tablett 1/1 GN Granit A83 2-geteilt
FORMAT	Tablett Gastronorm GN
ABMESSUNGEN	530 x 325 mm
FARBE	Granit A83
ARTIKEL-NR.	9500



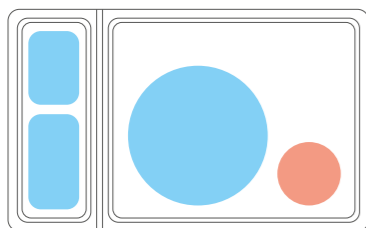
B GESCHIRRSET CS 900
FRÜHSTÜCK



C GESCHIRRSET CS 905
MITTAG



D GESCHIRRSET CS 910
ABEND



B C D GESCHIRR RUND
Geschirrset für Frühstück, Mittag und Abend

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	ServeLine Tablett Tablett 1/1 GN Granit A83 2-geteilt	GN	530mm x 325mm	Granit	9500
2	ServeLine Wachskernteller HotSpot Wachskernteller	rund	Ø 240 mm	Edelstahl	9000
3	Porzellanteller Porzellan Teller, FLORA	rund	Ø 240 mm	uni weiß	9400
4	Isoliercloche Cloche passiv SG SysTemp	rund	Ø 240 mm	grau/anthrazit	0164266-2
5	Porzellan Suppenschale Porzellan Suppenschale, schwappsicher	rund	Ø 104 mm, Höhe 65 mm	uni weiß	9200
6	Cloche Suppenschale Cloche Thermosafe isoliert für Suppe	rund	Ø 125 mm, Höhe 77 mm	grau/anthrazit	9999
7	Unterteil Suppenschale Unterteil Thermosafe isoliert für Suppe	rund	Ø 122mm, Höhe 23mm	grau	9999.1
8	Porzellan Eintopfschale 0,57 lit	rund	Ø 192 mm, Höhe 48 mm	uni weiß	9300

B C D Für Kaltspeisen sowie Salate und Desserts steht ein großes Sortiment zur Verfügung.
Auch im praktischen Porzellannorm PN-Geschirr-Format!

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
9	Porzellan-Salat- / -Dessert-Schale PN 1/4	eckig	110 x 80 x 45mm / 37 mm	uni weiß	V562 / V551
10	Kunststoffabdeckung Schale PN 1/4 / außenaufliegend	eckig	115 x 85 x 35 mm	milchig / transparent	7710
11	Kunststoffabdeckung Schale PN 1/4 / Stapeldeckel / außenaufliegend	eckig	115 x 85 x 14 mm	milchig / transparent	7715
12	Porzellanschale PN 1/2	eckig	160 x 110 x 22 mm / 37 mm	uni weiß	V556 / V553
13	Kunststoffabdeckung Schale PN 1/2 / Stapeldeckel / außenaufliegend	eckig	165 x 114 x 14 mm	milchig / transparent	7720
14	Porzellanschale PN 1/3	eckig	110 x 110 x 34 mm / 45 mm	uni weiß	V133 / V564
15	Kunststoffabdeckung Schale hoch PN 1/3 / außenaufliegend	eckig	115 x 115 x 35 mm	milchig / transparent	7730

Weitere Geschirrtteile und Zubehör auf Anfrage!

FAHRBARE SYSTEMGERÄTE

FÜR MODERNE UND INNOVATIVE SPEISENVERTEILUNG.
ENERGIEEFFIZIENT, INDIVIDUELL UND PLATZEFFIZIENT EINSETZBAR.

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

A WACHSKERN- UND TELLERSTAPLER

Geeignet für Porzellan oder Wachskerne

FORMAT	Ø 240 mm
ABMESSUNGEN	512 x 931 x 945 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	Auf Anfrage



Powerstapler zur Aufnahme von wachsgelüllten Edelstahl-Warmhalte-Unterteilen (Wachspellets) in zwei umluftbeheizten Stapelschächten.

B BÜHNENSTAPLER

Geeignet für Porzellan

FORMAT	470 x 340 mm
ABMESSUNGEN	532 x 721 x 923 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	Auf Anfrage



Der Geschirrstapler umluftbeheizt dient dem Transport und der Lagerung von Geschirrstapeln in einem geschlossenen System. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht eine optimale Temperaturhaltung während der Bevorratung und erleichtert die Handhabung der Geschirrtteile.

C KORBSTAPLER

Geeignet für Körbe 0117002 / 0113832

FORMAT	650 x 530 mm
ABMESSUNGEN	852 x 763 x 909 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0180008



Geschlossener Korbstapler mit an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von Körben 650 x 530 mm mit kleinen bzw. schlecht stapelbaren Geschirrtteilen.

D TABLETTSTAPLER

Geeignet für GN Tablett

FORMAT	GN / PN
ABMESSUNGEN	558 x 798 x 900 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0110-MZ1-11



Der Tablettstapler dient dem Transport, dem Zwischenlagern und der ergonomischen Bereitstellung von Tablett in unterschiedlichen Formaten und Größen.

E FAHRBARER SYSTEMREGALWAGEN

ABMESSUNGEN	665 x 1270 x 1800 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0034-MF1-11



Regal-Transportwagen aus hochwertigem Edelstahl in selbsttragender, hygienischer Bauweise für Lagerung und Transport.



Speisenausgabewagen in beheizter Ausführung für Transport und Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN-Behältern.

F SPEISEAUSGABEWAGEN

FORMAT	GN / PN
ABMESSUNGEN	677 x 1274 x 900 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0180071



CoolMultiMobil für Lagerung, Transport und Kühlung vorportionierter Speisekomponenten auf Tablett, Rosten oder in Behältern.

G COOLMULTIMOBIL

FORMAT	Porzellan-Norm 1/4 bis zu 416 Schalen
ABMESSUNGEN	1.114 x 798 x 1.973 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0164476-VK



Kühlstation zum Einfahren von offenen Regalwagen mit vorgekühlten Speisen.

H GEKÜHLTE EINFABRSTATIONEN

ABMESSUNGEN	786 x 1.206 x 2.040 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0163330-1



SERVELINE EUTEKTISCHE, LEBENSMITTELECHTE PLATTE zum Kalthalten von vorgekühlten Speisekomponenten.

I KÄLTESPEICHER-PLATTE

ABMESSUNGEN	656 x 182 x 34 mm
MATERIAL	Polyethylen spülmaschinentauglich
KÜHLMITTEL	2,7 kg
GEWICHT	3,3 kg
ARTIKEL-NR.	0294-MGO-1S



Effizient einsetzbare Fördertechnik! Als Spezialist für Küchenlogistik betrachten wir Ihre Abläufe ganzheitlich und bieten Lösungen für alle Anforderungen, angepasst an Ihre örtlichen Gegebenheiten.

J SPEISEVERTEILBAND

ABMESSUNGEN	3.000 – 130.000 x 500 x 900 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	Auf Anfrage



Servicewagen als mobile Arbeitsfläche und zur Bereitstellung von Geschirrkörben, Tablett, GN-Behältern, Abfallbehältern, Kaffeekannen und weiteren bei der Speisenverteilung mit Tablett-Transportwagen eingesetzten Utensilien.

K SERVICEWAGEN

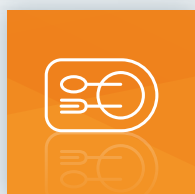
Der perfekte Begleiter

ABMESSUNGEN	1.265 x 655 x 1.111 mm
MATERIAL	Edelstahl
ARTIKEL-NR.	0163438



Perfekte Speisenverteilung mit System.

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



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 einfach zu bedienende Induktionstechnik erhitzt nur die beschichteten Geschirrtelle, 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

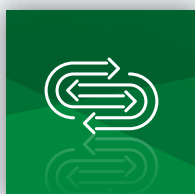
Robust, ausgereift mit dem umfangreichen Programm an Ausgabewagen, Tellerständern, Stapelgeräten und Transport-Wagen, bieten wir Ihnen die professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.



InductLine

- FLEX

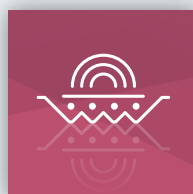
Innovative Induktionstechnik kombiniert mit Tablett-Transportwagen. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen punktgenau auf die richtige Temperatur gebracht.



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 Temperatursensorik 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 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. Bilder / Abbildungen sind nicht vertraglich bindend.

Konzeption und Gestaltung: © **EM** werbegesamt - tel: +43 (0) 664 / 308 44 35
Fotos: MenüMobil Food Service Systems GmbH, HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG, Gerhard Wolkersdorfer, forstanger.com, francesco cesaroni, www.seitmann.com, iStock - www.istockphoto.com: fabio digital, Gorodenkoff, davids