

AirLine

Mit Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik



DSPRO

UNITRAY



menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS



Heißzone 

 Kaltzone

HEISS- UND KALTZONEN-UMLUFTTECHNIK

EINFACH CLEVER: SO FUNKTIONIERT MODERNE AUFBEREITUNG

AIRLINE ist das Wagensystem mit zwei thermisch getrennten Luftzonen. So werden mit einem Gerät die gesetzlich vorgeschriebene Kühlung der Kaltspeisen, sowie die Warmhaltung und die Regenerierung der Heißkomponenten garantiert. Kühlung und Beheizung erfolgen dabei über leistungsstarke Gebläse, die eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur in beiden Fächern des Wagens sicherstellen.

UNITRAY



DSPRO




COOK & SERVE



COOK & CHILL und COOK & FREEZE

Schritt 1  



Schritt 2 

PROSERV

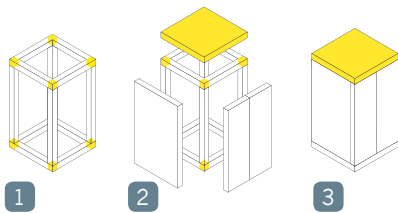
▶ Andock-Wagen



AirLine | UNITRAY DSPRO

PLATZSPARENDES, LEISTUNGSSTARKES DESIGN KOMBINIERT MIT MAXIMALER BENUTZERFREUNDLICHKEIT UND OPTIMALEN LÖSUNGEN.

Die beiden Systeme UNITRAY und DSPRO mit PROSERV beruhen auf zukunftsweisenden Technologien, welche das Ausliefern von Menüs, sowie deren erforderliche Lagerung nachhaltig erleichtern. Die verbesserte Generation der AirLine-Systeme überzeugt mit kompaktem, ergonomischem Design, maximaler Benutzerfreundlichkeit, multifunktionalen, vielseitigen und nachhaltigen Lösungen sowie geringen Betriebskosten.



ALU-RAHMEN • Der Einsatz des Modulaufbaus mit Schraubverbindungen (1.) zeichnet sich durch hohe Steifigkeit und geringes Gewicht aus (3.) und ermöglicht den einfachen Austausch von Bauteilen (2.).





AirlineUNITRAY

AirLine UNITRAY

DIE SYSTEME

ERGONOMISCH. PRAKTISCH. PLATZSPAREND.
DIE UNITRAY-GENERATION VEREINT GLEICH
MEHRERE VORTEILE.

Der zukunftsweisende UNITRAY ist das Ergebnis langer Entwicklungsarbeit. Ziel war es, Energieverbrauch, Platzbedarf und damit auch die Betriebskosten des Vorgängermodelles deutlich zu reduzieren. Mit innovativen Material-Kombinationen und einem schlichten, aber dennoch ergonomischen Design, wurde dieses Ziel erreicht. Übrigens auch mit abklappbarem Bord erhältlich.



STROMSPANNUNG

in V: 400 / 230

ELEKTRISCHE LEISTUNGS-AUFNAHME

in kW: 9,8 / 7,3 / 6,5 / 4,6 / 3,7

UNITRAY S (TG 24)

Fassungsvermögen: 20 bis 24 Tablett(s)

Tablett-Typ: GN, EXT

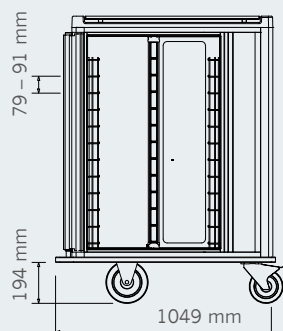
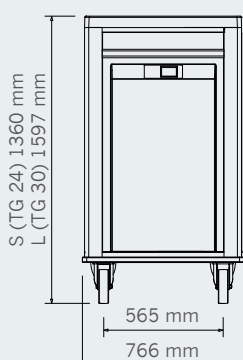
Gewicht: ~185 kg

UNITRAY L (TG 30)

Fassungsvermögen: 26 bis 30 Tablett(s)

Tablett-Typ: GN, EXT

Gewicht: ~200 kg



VORDERSEITE



SEITE (OFFEN)



HINTEN

AirLine UNITRAY

MERKMALE

INNOVATIVES DESIGN GEPAART MIT
MULTIFUNKTIONALITÄT – DER UNITRAY IST
DER ERSTE TRANSPORTWAGEN DER
OPTIMIERTEN PRODUKTKLASSE AIRLINE.



MODERN

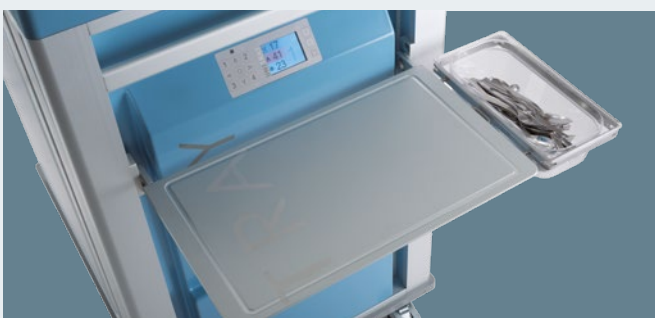
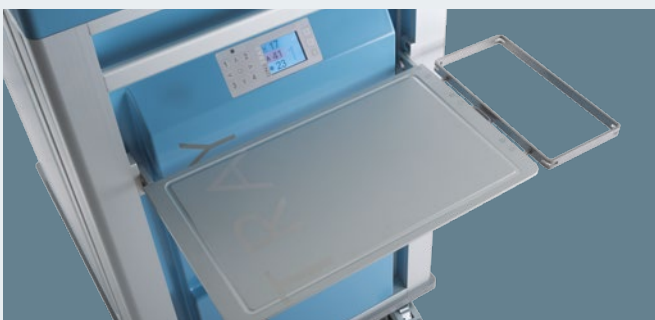
Innovatives Design und zukunftsweisende Materialien legen in Verbindung mit fortschrittlichen Technologien neue Produktstandards fest.

KOMPAKT

Die UNITRAY-Produkte beanspruchen 12 % weniger Platz und sind um 6 % leichter, als die auf dem Markt verfügbaren Modelle. Dabei hat UNITRAY dieselbe Aufnahmekapazität. Sämtliche Zubehörteile sind platzsparend im Unterbau des Geräts integriert (A-C-D).

LEISTUNGSSTARK

Der UNITRAY zeichnet sich durch eine verkürzte Regenerationszeit aus und punktet mit einer um 15 % verbesserten Temperaturverteilung. Das Gerät ist auch für die Regeneration von Cook & Freeze-Mahlzeiten geeignet.



ROBUST

Die massive Außenrahmenkonstruktion garantiert Stabilität und Robustheit des Transportwagens UNITRAY.

SICHER

Der Schiebegriff wurde so realisiert, dass die Hände vor möglichen Stößen geschützt sind (B). Der neu entwickelte Schließmechanismus der Türen garantiert eine Öffnung von Innen – damit werden die gültigen Sicherheitsvorschriften erfüllt (G).

NACHHALTIG

Die innovative Konstruktion ermöglicht in Verbindung mit den verwendeten Materialien ein leichtes Auswechseln der Bauteile. Dies wiederum erleichtert die Instandhaltung, unterstützt die Langlebig- und Nachhaltigkeit.

ERGONOMISCH & BENUTZERFREUNDLICH

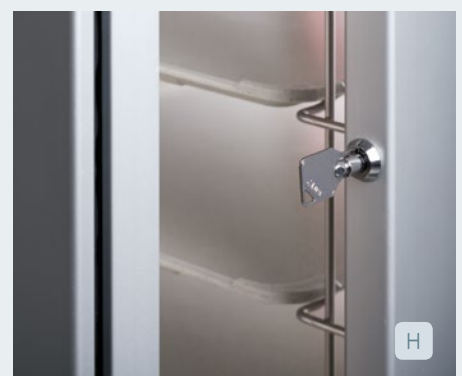
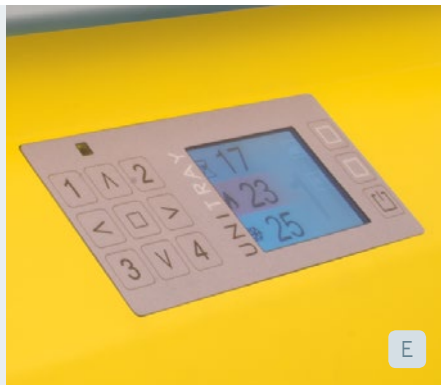
Das Design des Griffs und seine Position berücksichtigen ergonomische Kriterien (B). Der UNITRAY verfügt über ein großes Display mit gut lesbaren Buchstaben und einer benutzerfreundlichen Bedienoberfläche mit selbsterklärenden Symbolen (E).

SAUBER

Der UNITRAY lässt sich dank der bündig abschließenden Flächen und der großen Bearbeitungsradien innen wie außen einfach reinigen.

PREISGÜNSTIG

Die AirLine-Produkte stehen für leichte Instandhaltung und eine lange Lebensdauer. Damit werden auch die Betriebskosten erheblich reduziert.



menu**MOBIL**[®]
FOOD SERVICE SYSTEMS

UNITRAY

1	▲	2	
<	□	>	
3	▼	4	

UNITRAY



Y

T

UNI

OPTIONEN

FÜR AIRLINE UNITRAY



AirLine

FARBEN

UNITRAY-Wagen sind in den Farben Gelb und Blau erhältlich.



NUTZUNG VON C/S - C/C - C/F

UNITRAY ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich:
C/S (COOK & SERVE): sorgt für die Beibehaltung der gewünschten Temperaturen der Speisen im Heiz- und Kühlfach. C/C (COOK & CHILL), C/F (COOK & FREEZE): zur Kühlhaltung beider Fächer des Wagens und Regeneration der Speisen im Heizfach zum gewünschten Zeitpunkt durch Starten des manuellen oder automatischen Zyklus.
In beiden Ausführungen stehen vier Heizzyklen zur Verfügung, die komplett auf den individuellen Bedarf angepasst werden können.



COOK & SERVE



COOK & CHILL und COOK & FREEZE

ABKLAPPBARE TABLETABLAGE

UNITRAY kann mit einer ausklappbaren Ablage zum Abstellen der Tablett beim Verteilen und Abräumen der Speisen ausgerüstet werden.



BEUTELHALTERUNG

Die ausklappbare Ablage des UNITRAY kann auf einer oder beiden Seiten auch mit einer Behälter-/Beutelhalterung ausgestattet werden.



TRENNGITTER FÜR TABLETTS

Verhindert das Verrutschen der Bestückung von einem Tablett zum anderen und sorgt für Ordnung im Wagen. Somit wird auch der Geschirrbuch reduziert.



DEICHSEL UND KUPPLUNG

Ermöglicht die Bewegung von bis zu vier miteinander verbundenen Wagen mit geeigneten Zugvorrichtungen. In verschiedenen innovativen Varianten erhältlich.



ROLLENVARIANTEN

UNITRAY bietet eine komplette Rollenpalette mit Rädern aus verzinktem Stahl oder rostfreiem Edelstahl und einem Durchmesser von 160 mm oder 200 mm (zentrale Feststeller an beiden drehbaren Rollen). Feste Rollen mit Rotationssperre (um die festen Rollen für seitliche Bewegungen drehbar zu machen).



SCHLOSS

Die Türen des Wagens können versperrt werden, um das Öffnen durch nicht autorisierte Personen zu vermeiden.



VORRÜSTUNG COMMUNICATOR-SYSTEME

UNITRAY kann für den Betrieb mit allen Communicator-Systemen von MenüMobil konfiguriert werden, die die Analyse und Archivierung der HACCP-Daten (Temperaturen und eventuelle Störmeldungen) sowie die Programmierung der Parameter in Echtzeit oder zeitversetzt ermöglichen.



Airline DSPRO



AirLine DSPRO

DIE SYSTEME

ZWEI SEELEN, EINE BERUFUNG.
BENUTZERFREUNDLICH. ZUVERLÄSSIG.
PERFEKT AUFEINANDER ABGESTIMMT.

Das DSPRO-SYSTEM ist das Konvektionssystem mit getrennter Technik. Es besteht aus der DSPRO-Station und dem PROSERV-Wagen. Das System vereinfacht die Verteilung von Gerichten auf dem Tablett und ermöglicht den Transport der Speisen mit einem kompakten, leichten ergonomischen und in der Handhabung wirtschaftlichen Wagen. Gemeinsam sind die beiden Komponenten die ideale Lösung für die Aufbereitung von Speisen in Cook & Serve-, Cook & Chill- sowie Cook & Freeze-Systemen.



1 2 3 Andocken – Schnell und einfach



DIE SYSTEME

MIT UNTERSCHIEDLICHEN GRÖSSEN UND FASSUNGSVERMÖGEN

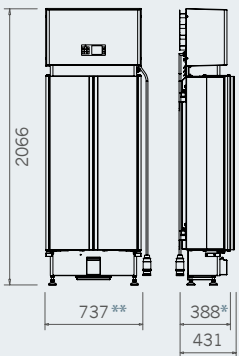
DSPRO L + PROSERV L

Das System vereint großes Fassungsvermögen und geringen Platzbedarf. Im Vergleich zu den anderen PROSERV-L-Wagen ist dieses Modell höher gebaut und lässt sich auch in engen Räumlichkeiten gut manövrieren, ohne dabei an Ladekapazität einzubüßen.

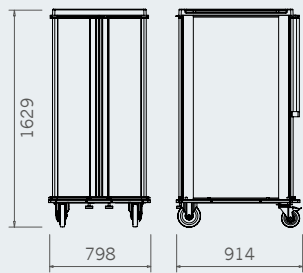


DSPRO L + PROSERV L
Fassungsvermögen: 26 bis 30 Tablett
Tablett-Typ: GN, EXT oder EN

Bemaßungen in mm



DSPRO L
Gewicht: ~145 kg
Energie ***



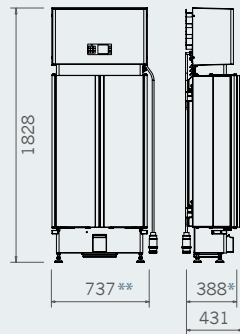
PROSERV L
Gewicht: ~150 kg

DSPRO S + PROSERV S

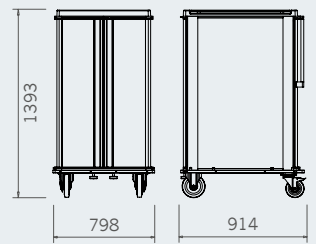
Das System der Größe S ist ein hervorragender Kompromiss zwischen Höhe und Ladekapazität. Die reduzierte Höhe macht das System sehr anwenderfreundlich und manövrierfähig.



DSPRO S + PROSERV S
Fassungsvermögen: 20 bis 24 Tablett
Tablett-Typ: GN, EXT oder EN



DSPRO S
Gewicht: ~135 kg
Energie ***



PROSERV S
Gewicht: ~130 kg

* Auch ohne Türen erhältlich

** Maximaler Platzbedarf bei geöffneten Türen: Breite 1080 mm

AirLine | DSPRO

DSPRO S + PROSERV 3T

Bei diesem System verbindet sich die reduzierte Höhe des DSPRO S mit dem großen Fassungsvermögen des PROSERV 3T. PROSERV 3T ist der einzige Wagen der Serie, in den drei Reihen Tabletts geladen werden können. Durch seine geringe Bauhöhe eignet sich der Wagen außerdem besonders zum Servieren einer großen Menge von Mahlzeiten, ohne dass die Nutzung ergonomische Nachteile mit sich bringt.



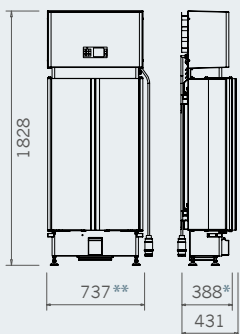
DSPRO S + PROSERV 3T
Fassungsvermögen: 36 Tabletts
Tablett-Typ: GN oder EXT

DSPRO XS + PROSERV XS

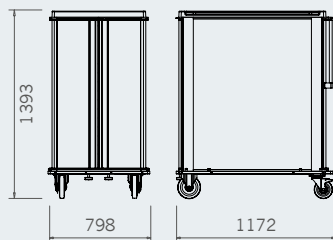
Dieses Modell ist eine extrem kompakte Lösung, die gut manövrierfähig ist und den Transport leicht macht. Gleichzeitig bietet das Gerät alle Funktionen, die das DSPRO-System einzigartig machen. Das Dach des Wagens kann als Arbeitsfläche und Ablage beim Servieren der Speisen genutzt werden.



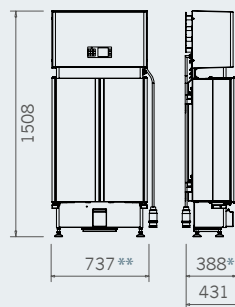
DSPRO XS + PROSERV XS
Fassungsvermögen: 14 bis 16 Tabletts
Tablett-Typ: GN, EXT oder EN



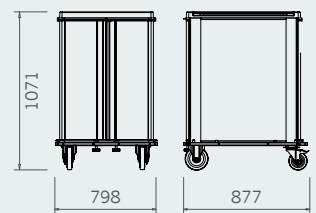
DSPRO S
Gewicht: ~135 kg
Energie ***



PROSERV 3T
Gewicht: ~160 kg



DSPRO XS
Gewicht: ~125 kg
Energie ***



PROSERV XS
Gewicht: ~107 kg

*** STROMSPANNUNG in V: 400 / 230
ELEKTRISCHE LEISTUNGS-AUFNAHME in kW: 9,8 / 7,3 / 6,5 / 4,6 / 3,7

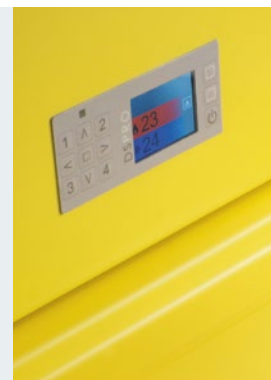
DSPRO STATION

LEISTUNGSSTARK UND KOMPAKT.
DIE DSPRO-STATION WIRD FEST MONTIERT
UND DIENT DEM ERHITZEN UND KÜHLEN
VON SPEISEN.



MERKMALE

Die DSPRO-Station ist der aktive Teil des Systems, der entwickelt wurde, um auf kleinstmöglichem Raum die gesamte Technik zu installieren, die zur Regenerierung der Speisen notwendig ist. Die DSPRO-Station kann an der Wand montiert werden oder ist mit Rädern ausgestattet. Die Luftströme für die thermischen Heiss- und Kaltkonditionierungszyklen der Speisen aktivieren sich beim Anschließen des Wagens, der mit den beiden vorderen Fächern der Station in Kontakt gebracht wird. Die Fächer bestehen vollständig aus rostfreiem Edelstahl und die tragende Struktur aus anodisiertem Aluminium. Spezielle Dichtungen gewährleisten die Luftdichtheit zwischen den beiden Fächern und dem Wagen. Eine klare, einfache, modernes und intuitives Steuerungsmodul mit großem LCD-Display erfüllt jedes Bedürfnis der Zyklussteuerung oder der Programmierung. Der Zugang zu unterschiedlich gestalteten Menüs ist passwortgeschützt und gewährleistet ein höchstes Maß an Sicherheit.



KOMPAKT • Dank der innovativen technischen Lösungen ist DSPRO die kompakteste Konvektionsstation auf dem Markt. Die reduzierten Abmessungen von DSPRO vereinfachen die Optimierung des Andockvorgangs.

PERFEKTE SYMBIOSE • Mit dem Einhängesystem kann der PROSERV-Wagen mühelos an die DSPRO-Station angeschlossen werden. Zur Gewährleistung der richtigen Innentemperaturen bleibt der Wagen auch bei einem Stromausfall mit der Station verbunden. Bei Bedarf kann er ohne Werkzeug abgekoppelt werden.

MULTIPOWER • Die Option Multipower spart Energiekosten durch intelligente Modulation der Leistung in den verschiedenen Regenerations- und Wartungsphasen.



VORDERSEITE



VORDERSEITE
(OFFEN)



SEITE

OPTIONEN

FÜR DIE STATION AIRLINE DSPRO



AirLine

FARBEN

DSPRO ist in den Farben Gelb und Blau erhältlich.



NUTZUNG VON C/S - C/C - C/F

DSPRO ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich:

C/S (COOK & SERVE): sorgt für die Beibehaltung der gewünschten Temperaturen der Speisen im Heiz- und Kühlfach. C/C (COOK & CHILL), C/F (COOK & FREEZE): zur Kühllhaltung beider Fächer des Wagens und Regeneration der Speisen im Heizfach zum gewünschten Zeitpunkt durch Starten des manuellen oder automatischen Zyklus.

In beiden Ausführungen stehen vier Heizzyklen zur Verfügung, die komplett auf den individuellen Bedarf angepasst werden können.



COOK & SERVE



COOK & CHILL und COOK & FREEZE

ANDOCKSTATION FAHRBAR

Die Station kann auf einen speziellen Rahmen mit Rollen montiert werden, damit sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten verschoben werden kann.



TÜREN

DSPRO kann auch mit Türen ausgestattet werden, um das Kühl- und Wärmefach unzugänglich zu machen und Risiken für den Nutzer sowie Schäden am Gerät zu verhindern. Die Türen können schlüssellos mit einem Passwort über die Bedientafel gesperrt werden.



EXTERNES ZENTRIERSYSTEM (ECS)

Das Optional-ECS ermöglicht die Zentrierung des Wagens gegenüber der Station. Hierbei werden die Seiten des Puffers als Bezugspunkt für die Ausrichtung verwendet.

→ Benötigt ECS-Vorrüstung auf DSPRO und PROSERV



MULTIPOWER

Mit der Option Multipower kann die maximale Leistung reduziert werden. Die Verwaltung der Leistungsspitzen der Anlage werden bei Erreichung der Temperaturvorgabe während des Zyklus optimiert.



VORRÜSTUNG COMMUNICATOR USB

Ermöglicht den Download von Temperaturen und Alarmmeldungen sowie die Neuprogrammierung der Parameter über einen USB-Key und die entsprechende Software.

→ Software Communicator USB benötigt



VORRÜSTUNG COMMUNICATOR TT

Ermöglicht die komplette Überwachung der Innentemperaturen des Wagens während des gesamten Verteilungsverfahrens von der Küche bis hin zum Nutzer.

→ Software Communicator TT benötigt



VORRÜSTUNG COMMUNICATOR PLUS

Ermöglicht die komplette Systemverwaltung in Echtzeit über eine Fernstation, während die Daten mit der entsprechenden Software auf dem PC analysiert und gespeichert werden.

→ Software Communicator PLUS benötigt



PROSERV

WAGEN

WENDIG UND ERGONOMISCH.
DER PROSERV-WAGEN IST DER MOBILE
TEIL DER SERIE UND DIENT
AUSSCHLIESSLICH DEM TRANSPORT
UND DER VERTEILUNG DER SPEISEN.



MERKMALE

Der PROSERV-Wagen ist ein passives Element des Systems, das die Kühlung und die Regenerierung der darin geladen Speisen ermöglicht, sobald dieser an die DSPRO-Station gekoppelt wurde. Durch ein integriertes Isolierungssystem mit entsprechend geformten Profilen, um den gesamten Umfang der Kammer, sorgt PROSERV für die angemessene Erhaltung der Temperaturen während der Transport-, Regenerier- und Kühlungsphase. Das Einsetzen der Tablettts ins Innere wird durch spezielle Dichtungen der Wand vereinfacht, die die perfekte Trennung zwischen Heiss- und Kaltbereich gewährleisten. Die obere Abdeckung, die mit einer eingebauten Isolierung ausgestattet ist, bietet eine breite Auflagefläche, die in der Lage ist, Lasten von bis zu 20 kg zu tragen. Das hygienefreundlich gestaltete Design mit abgerundeten Ecken und bündigen Kanten aus AISI304-Stahl erleichtert die Reinigungsarbeiten.



Wendig • Die kompakte Größe und das extrem geringe Gewicht, das das Ergebnis der ALU-Rahmen-Technologie ist, ermöglichen eine einfache und praktische Anwendung des Wagens.

PRAKTISCH • Der kippbare (optionale) Arbeitstisch, der in der Struktur des Wagens integriert ist, erhöht auch dank des Beutelhalters und der Halterung für herausziehbare Behälter, die Funktionalität und die Vielseitigkeit des Wagens.

ERGONOMISCH • Die Schiebegriffe befinden sich in geschützter Position, um die Gefahr von Stößen und Unfällen unter allen Nutzungsbedingungen zu vermeiden. Die äußeren Stoßschützer dienen zum Schutz der Türen, wenn diese geöffnet werden, damit PROSERV auch in engen Räumen bequem genutzt werden kann.



VORDERSEITE



SEITE A (OFFEN)



SEITE B

OPTIONEN

FÜR DEN WAGEN AIRLINE PROSERV



AirLine

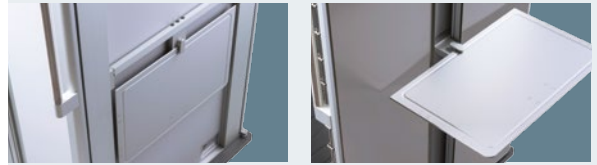
FARBEN

DSPRO und PROSERV sind in den Farben Gelb und Blau erhältlich.



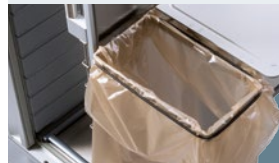
ABKLAPPBARE TABLETTABLAGE

UNITRAY kann mit einer ausklappbaren Ablage zum Abstellen der Tablett beim Verteilen und Abräumen der Speisen ausgerüstet werden.



BEUTELHALTERUNG

Die ausklappbare Ablage des PROSERV kann auf einer oder beiden Seiten auch mit einer Behälter-/Beutelhalterung ausgestattet werden.



TRENGITTER FÜR TABLETTS

Verhindert das Verrutschen der Bestückung von einem Tablett zum anderen und sorgt für Ordnung im Wagen. Somit wird auch der Geschirrbruch reduziert.



DEICHSEL UND KUPPLUNG

Ermöglicht die Bewegung von bis zu vier miteinander verbundenen Wagen mit geeigneten Zugvorrichtungen.



ROLLEN-VARIANTEN

PROSERV bietet eine komplette Rollenpalette mit Rädern aus verzinktem Stahl oder rostfreiem Edelstahl und einem Durchmesser von 160 mm oder 200 mm. Zentralisierte Bremse (an beiden drehbaren Rollen). Feste Rollen mit Rotationssperre (um die festen Rollen für seitliche Bewegungen drehbar zu machen).



SCHLOSS

Die Türen des Wagens können versperrt werden, um das Öffnen durch nicht autorisierte Personen zu vermeiden.



255°-TÜRÖFFNUNG (WASCHTUNNEL)

Mit dieser Option können die Türen in einer Zwischenposition blockiert werden. Somit werden Spülschatten vermieden. Für Waschtunnel und -boxen konzipiert.



VORRÜSTUNG COMMUNICATOR TT

Ermöglicht die komplette Überwachung der Innentemperaturen des Wagens während des gesamten Verteilungsverfahrens von der Küche bis hin zum Nutzer.

→ Software Communicator TT benötigt



ZUBEHÖR

FÜR JEDES MENÜ UND JEDE PORTION DAS PASSENDE TABLETT.

A EURONORM TABLETT

FORMAT	EN
ABMESSUNGEN	530 x 370 mm
FARBE	grau/cappuccino
ARTIKEL-NR.	MMRA-TA01EN



B GASTRONORM TABLETT

FORMAT	GN
ABMESSUNGEN	530 x 325 mm
FARBE	grau/cappuccino
ARTIKEL-NR.	MMRA-TA02GN



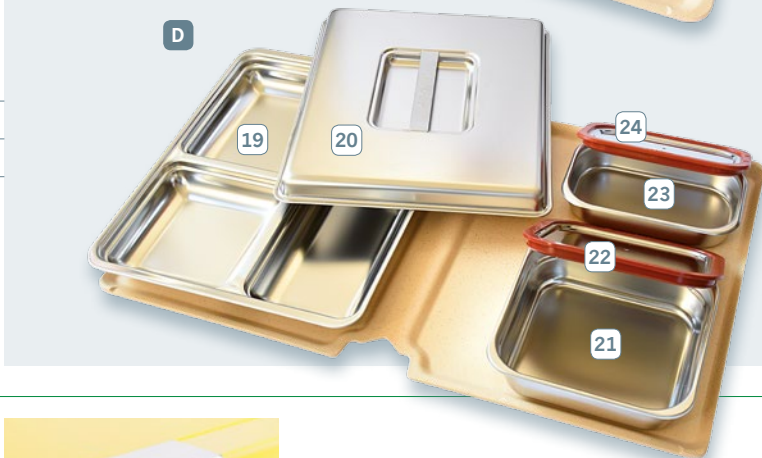
C EXTENDED TABLETT

FORMAT	EXT
ABMESSUNGEN	565 x 332,5 mm
FARBE	grau/cappuccino
ARTIKEL-NR.	MMRA-TA01EX



D JVA TABLETT

FORMAT	JVA
ABMESSUNGEN	545 x 332,5 mm
FARBE	grau/cappuccino
ARTIKEL-NR.	MMRA-TA03EX



STATIONSKENNZEICHNUNG

Nützliches Zubehör zur Kennzeichnung des Zielorts.



AirLine | UNITRAY | DSPRO



A EURONORM TABLETT bestehend aus:

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
1	Porzellan Hauptspeiseteller	rund	ø 230 mm	uni weiß	HL-V748
2	Teller cloche Kunststoff hitzebeständig	rund	ø 230 mm	grau	HL-V469.1
3	Porzellan Suppenschale schwappsicher	rund	ø 122 mm / H: 64 mm / 0,45l	uni weiß	V631
4	Suppendeckel Kunststoff hitzebeständig	rund	ø 125 mm	grau	HL-V531.2
5	Porzellan Salat-/Dessertschale	eckig	118 x 118 mm / H: 50 mm / 0,40l	uni weiß	V514
6	Salat-/Dessertdeckel Kunststoff	eckig	124 x 124 mm / H: 30 mm	grau-transparent	V514.1

B GASTRONORM TABLETT bestehend aus:

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
7	Porzellan Hauptspeiseteller	rund	ø 230 mm	uni weiss	HL-V748
8	Teller cloche Kunststoff hitzebeständig	rund	ø 230 mm	grau	HL-V469.1
9	Porzellan Suppenschale schwappsicher	rund	ø 113 mm / H: 63 mm / 0,40l	uni weiss	HL-V353
10	Suppendeckel Kunststoff hitzebeständig	rund	ø 108 mm	grau	7307.27
11	Porzellan Salat-/Dessertschale	eckig	118x118 mm / H: 50 mm / 0,40l	uni weiss	V514
12	Salat-/Dessertdeckel Kunststoff	eckig	124x124 mm / H: 30 mm	grau-transparent	V514.1

C EXTENDED TABLETT bestehend aus:

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
13	Porzellan Hauptspeiseteller	rund	ø 230 mm	uni weiss	HL-V748
14	Teller cloche Kunststoff hitzebeständig	rund	ø 230 mm	grau	HL-V469.1
15	Porzellan Suppenschale schwappsicher	rund	ø 113 mm / H: 63 mm / 0,40l	uni weiss	HL-V353
16	Suppendeckel Kunststoff hitzebeständig	rund	ø 108 mm	grau	7307.27
17	Porzellan Salat-/Dessertschale	eckig	118x118 mm / H: 50 mm / 0,40l	uni weiss	V514
18	Salat-/Dessertdeckel Kunststoff	eckig	124x124 mm / H: 30 mm	grau-transparent	V514.1

D JVA TABLETT bestehend aus:

	BEZEICHNUNG	FORM	ABMESSUNGEN	FARBE	ARTIKEL-NR.
19	Edelstahl Speiseschale 3geteilt	eckig	325 x 265 x 37	grau	89080164
20	Edelstahl Speiseschale Deckel	eckig	300 x 252 x 23	grau	89080165
21	Edelstahl Beilagenschale GN 1/6	eckig	160 x 146 x 48	grau	85022035
22	Edelstahl Beilagenschale Steckdeckel 1/6	eckig	160 x 146	grau	85022007
23	Edelstahl Beilagenschale GN 1/9	eckig	160 x 92 x 32	grau	85022066
24	Edelstahl Beilagenschale Steckdeckel 1/9	eckig	160 x 92	grau	58022016

EXTERNER EINSTECKFÜHLER

Ermöglicht die Temperaturmessung im Inneren der Speisen und die Speicherung der Messdaten.
 → Communicator-TT-Vorbereitung benötigt





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.



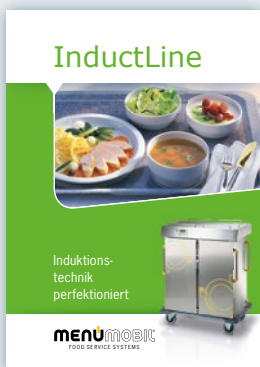
Inducook

ClassicLine
einfach & wegweisend

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

Inducook ClassicLine

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



InductLine

Induktionstechnik
perfektioniert

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

InductLine

- Indock

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. Mittels elektronischer 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 Heizonen 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, Tellerstapellern, Stapelgeräten und Transportwagen, bieten wir Ihnen die professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Technische Änderungen vorbehalten.

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

Konzeption und Gestaltung: © **mf** werbeagentur + telef. 0043 / (0) 664 / 308 44 35
Fotos: MenüMobil Food Service Systems GmbH, Gerhard Walkersdorfer, fotosanger.com, francesco cesaroni, www.sellmann.com, Stockphoto, fotolia