

AirLine

Mit Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik



EVOMULTI

Buffet



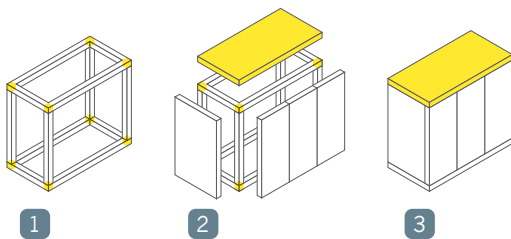
AirLine EVOMULTI Buffet

DAS SYSTEM

DER MEHRPORTIONENWAGEN EVOMULTI
VEREINT LEISTUNG, ERGONOMIE UND
BENUTZERFREUNDLICHKEIT.

EVOMULTI Buffet ist der Mehrportionswagen, der sich durch geringes Gewicht, reduzierte Abmessungen sowie einfache und elegante Linien auszeichnet.

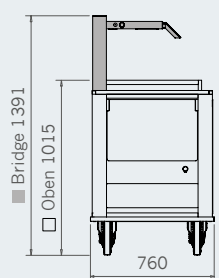
Er eignet sich für den Transport sowie das Anrichten und Portionieren der Speisen am Ort des Verzehrs. EVOMULTI ist perfekt zum Regenerieren und/oder um die Temperatur der Speisen bis zur Ausgabe zu erhalten. Er wurde für Cook&Serve, Cook&Chill und Cook&Freeze entwickelt und meistert sogar das einfache Kochen von Speisen. Er ist in verschiedenen Größen konfigurierbar, mit beheizten, gekühlten und neutralen Fächern erhältlich und verfügt außerdem über eine große Auswahl an Sonderzubehör, um auch die höchsten Ansprüche optimal zu erfüllen.



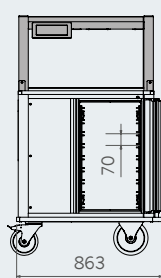
ALU-RAHMEN • Der Einsatz des Modulaufbaus mit Schraubverbindungen (1.) zeichnet sich durch hohe Steifigkeit und geringes Gewicht aus (3.) und ermöglicht den einfachen Austausch von Bauteilen (2.).



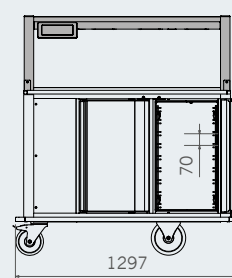
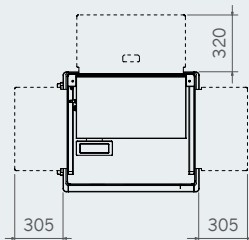
Bemaßungen in mm



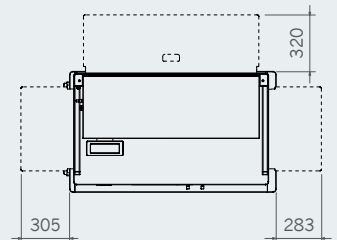
SEITENANSICHT



GRÖSSE S



GRÖSSE L



HÖCHSTE LEISTUNGEN

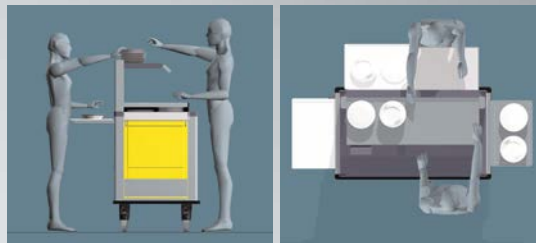
Know-how und jahrzehntelange Investitionen in Forschung und Entwicklung zur Umlufttechnologie garantieren hervorragende Gleichmäßigkeit der Temperaturen und Beibehaltung der spezifischen Eigenschaften der Speisen. Der Wagen EVOMULTI ermöglicht zahlreiche Konfigurationen, indem Optionen, Größen und Verwendungsarten kombiniert werden.

BENUTZERFREUNDLICH

Die einfache und intuitive Gerätesteuerung mit großem LCD-Display und die auch von weitem sichtbare Status-LED gewährleisten die sofortige Erkennung der Informationen unter allen Einsatzbedingungen. Jedes Detail ist daraufhin ausgelegt, um einen besonders einfachen Gebrauch zu garantieren.

ERGONOMISCH

Auf der Grundlage einer eingehenden Ergonomiestudie mit Experten aus der Praxis konzipiert, ist der EVOMULTI ein sowohl für den Bediener als auch für den Gast multifunktionaler Wagen.



Der Wagen EVOMULTI erlaubt zahlreiche Konfigurationen, wobei Optionen, Größen und Verwendungsarten miteinander kombiniert werden können.

MERKMALE

TRANSPORTIEREN, REGENERIEREN, ANRICHTEN
 – DER EVOMULTI IST VIELSEITIG EINSETZ- UND KONFIGURIERBAR.



| EVOMULTI BUFFET | GRÖSSE S | GRÖSSE L |
|------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| Kapazität der Behälter | 1x8 GN 1/1 2x3 GN 1/1 | 2x8 GN 1/1 2x3 + 1x8 GN 1/1 |
| Gewicht | ~140 kg | ~175 kg |

STROMSPANNUNG in V: 400 / 230

ELEKTRISCHE LEISTUNGS-AUFNAHME in kW: 7 / 5,8 / 4,3 / 3,6



COOK & SERVE
 400 V 3P 16A – 5,8 KW



COOK & CHILL und
 400 V 3P 16A – 7.0 KW



COOK & FREEZE
 400 V 3P 16A – 7.0 KW

HAUPT-EIGENSCHAFTEN

- 8 Schnellwahl-Zyklen
- Neuer Bereich „Rezepte“: bis zu 100 personalisierbare Zyklen
- Begrenzungspuffer zum kompletten Schutz der Türen, wenn diese offen sind
- Spezielles Schutzfach für das Netzkabel
- Zubehör völlig im Grundumfang des Produkts integriert
- Vollständige Konformität mit HACCP-Normen

ART DER FÄCHER

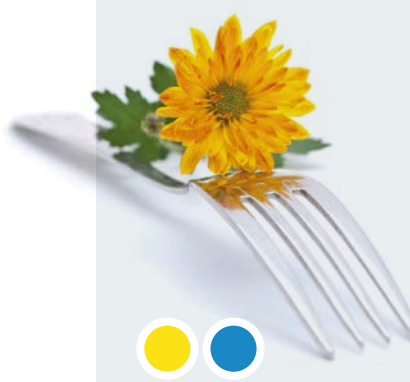
- WARMFACH** • Fach mit Umluftheizung (Höchsttemperatur + 170 °C)
- NEUTRALFACH** • Fach mit aktiver statischer Kühlung (Mindesttemperatur – 3 °C)
- WARM / KALT** • Fach mit gemischter Umluft (Mindesttemp. – 3 °C, Höchsttemp.+ 170 °C)

VERWENDUNGSARTEN

- COOK & SERVE** • Die Speisen werden auf der gewünschten Temperatur gehalten
- COOK & CHILL - COOK & FREEZE** • Die Speisen werden kühl gehalten und im gewünschten Moment regeneriert
- COOK** • Möglichkeit, einfache Speisen zu kochen

OPTIONEN

FÜR EVOMULTI BUFFET



AirLine

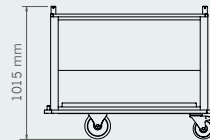
FARBEN

EVOMULTI ist in den Farben Gelb und Blau erhältlich.

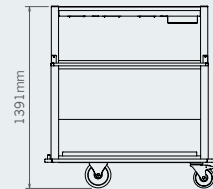
AUSSTATTUNG „OPEN“ ODER „BRIDGE“

Es sind zwei Ausstattungen erhältlich:
„Open“ mit großer Arbeitsfläche für maximale Nutzbarkeit auf allen vier Seiten und
„Bridge“ mit zusätzlicher erhöhter Fläche und Nießschutz aus Glas.

OPEN



BRIDGE



HEIZFLÄCHE UND -STRAHLER

Diese Option gewährleistet die gleichmäßige Beibehaltung der Temperaturen der während des Services auf der Arbeitsfläche abgestellten Speisen.



KLAPPBARE FLÄCHEN

Auf den Wagen können bis zu 3 klappbare Arbeitsflächen montiert werden, um die maximal mögliche Auflagefläche zu erhalten.



KLAPPBARE HALTEBÜGEL

Jede Drehfläche kann mit Halter für Beutel oder zusätzlichen Behälter ausgestattet werden.



SCHLOSS

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



ROLLEN-VARIANTEN

EVOMULTI kann mit 4 oder 6 Rollen konfiguriert werden, mit Durchmesser 160 mm oder 200 mm, aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.



VORRÜSTUNG COMMUNICATOR-SYSTEME

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



menüMOBIL[®]
FOOD SERVICE SYSTEMS



Perfekte Speisenverteilung mit System.

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

ClassicLine

einzigartig & innovativ

menuMOBIL
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

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

Inducook ClassicLine

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

InductLine

Induktionstechnik perfektioniert

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

InductLine

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

AirLine

individuell temperieren

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

AirLine

- UNITRAY
- DSPRO
- EVOMULTI Buffet

Erhitzen und aktive Kühlung – alles in einem Transportwagen. Mittelselektronischer Steuerung werden Speisen per Heißluft erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon gekühlt.

ContactLine

punktuell & ökonomisch erhitzen

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

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 lediglich die genutzten Einschübe mit Energie versorgt.

ProfiLine

professionelle Speisenausgabe

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

ProfiLine

Robust, ausgereift und intelligent – mit dem umfangreichen Programm an Ausgabewagen, Tellerstapeln, Stapelgeräten und Transportwagen, bieten wir Ihnen die professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE:

HUPFER
we make work flow

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

RÜTHER
Food-Präsentation & Ausgabetechnik

trak
Catering Solutions

menuMOBIL
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.

Konzeption und Gestaltung: © menuMOBIL werbagentur + tel: 0043 / (0) 664 / 308 44 35
Fotos: MenüMobil Food Service Systems GmbH, Francesco Cesaroni, Gerhard Wolkenstorfer, fotosanger.com,
AdobeStock - stock.adobe.com, Yuri Arcus, Bleiba, B. and E. Dudzinsky - iStockphoto - iStockphoto.com, tonivaver