

AirLine

Mit Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik



WAITINGTRAY

Kompakt.
Vielseitig.
Unverzichtbar.



menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

AirLine WAITING TRAY

DAS SYSTEM

OPTIMALE HEISS- BZW.
KALTHALTUNG DER SPEISEN!



TEMPERATUREN

Die einstellbare
Mindesttemperatur auf
der Kaltseite beträgt 3°C.
Im Heissfach beträgt die
Höchsttemperatur 85°C.

ANSCHLUSSWERT	LEISTUNG
230 V – 16 A	720 W

STAPELBARKEIT

Zwei WAITINGTRAY können übereinandergestapelt
werden. Somit ist eine platzsparende Aufstellung,
auch in kleinen Räumen möglich.

WAITINGTRAY dient der Aufbewahrung von
Patiententabletts bei optimaler Einhaltung der
Speisentemperatur von Kalt- und Heiss Speisen.

Aufgrund seiner kompakten Bauweise können bis zu
4 Tabletts leicht auf der Station aufbewahrt werden.

Bei Bedarf werden die Tabletts von Verpflegungsteil-
nehmer ohne Umsetzen der Speisenkomponenten aus
dem Tabletttransportwagen genommen und im
WAITINGTRAY bis zum servieren, auf Temperatur
gehalten.

WAITINGTRAY ist die ideale Ergänzung
zum UNITRAY- und DSPRO-SYSTEM von MenüMobil!

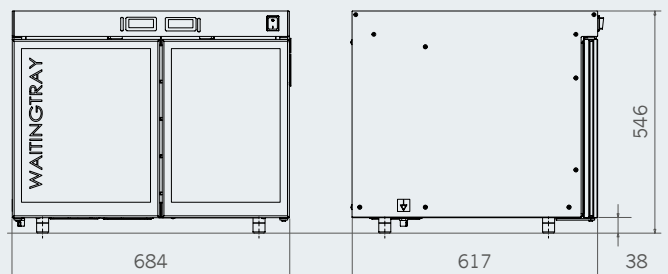


ANSICHT VORNE



ANSICHT SEITE

Bemaßungen in mm



MERKMALE

UNIVERSELL EINSETZBAR

Kompatibel mit allen MenüMobil

AIRLINE Tablett:

- GASTRONORM 530x325mm
- EURONORM 530x370mm
- EXTENDED 565x332,5mm



LANGLEBIG

- Robuste Türen mit gehärtetem Glas
- Integrierte Tablettauflagen
- Aluminium Gehäuse



DESIGN

- Kompakte Größe
- Integrierte Temperatursensoren
- abgerundeter Innenraum für einfachste Reinigung



PRÄZISE

Grad genaue Einstellung sorgt für höchste Qualität.



VERLÄSSLICH

Durch den Einsatz von qualitativ hochwertigen Materialien ist ein zuverlässiger Betrieb sichergestellt.



SICHER

Digitales Display zur genauen Temperaturkontrolle.



PRAKTISCH

Ein Abstand von 91mm zwischen den Tablettauflagen für einfachsten Tablett-Einschub und -Entnahme.



EINFACH

Einfach unkompliziert. Plug & Play durch 230V Anschluss.



PLATZSPAREND

2 WAITINGTRAY können aufeinander gestellt werden.

OPTIONEN

KENNZEICHNUNG

Optisch ansprechende, individuelle Kennzeichnung möglich.

WAITING TRAY CARRY

Das Waiting Tray Carry Regal ist ideal für den Transport des WAITINGTRAY abgestimmt und wahlweise mit oder ohne Tablettauflagen erhältlich.





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 Geschirteile, während Salate und Desserts kühl bleiben. So bleibt das volle Geschmackserlebnis der Speisen erhalten.

InductLine



Induktionstechnik perfektioniert



menüMOBIL
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



menüMOBIL
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



menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

ContactLine

Hier ist die Kontaktwärmeheizung 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



menüMOBIL
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

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.

Konzeption und Gestaltung: © **CM/TH** Werbeagentur - tel: +43 (0) 664 / 308 44 35
Fotos: MenüMobil Food Service Systems GmbH, HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG,
Gerhard Wolke, Gerold, www.seltmann.com