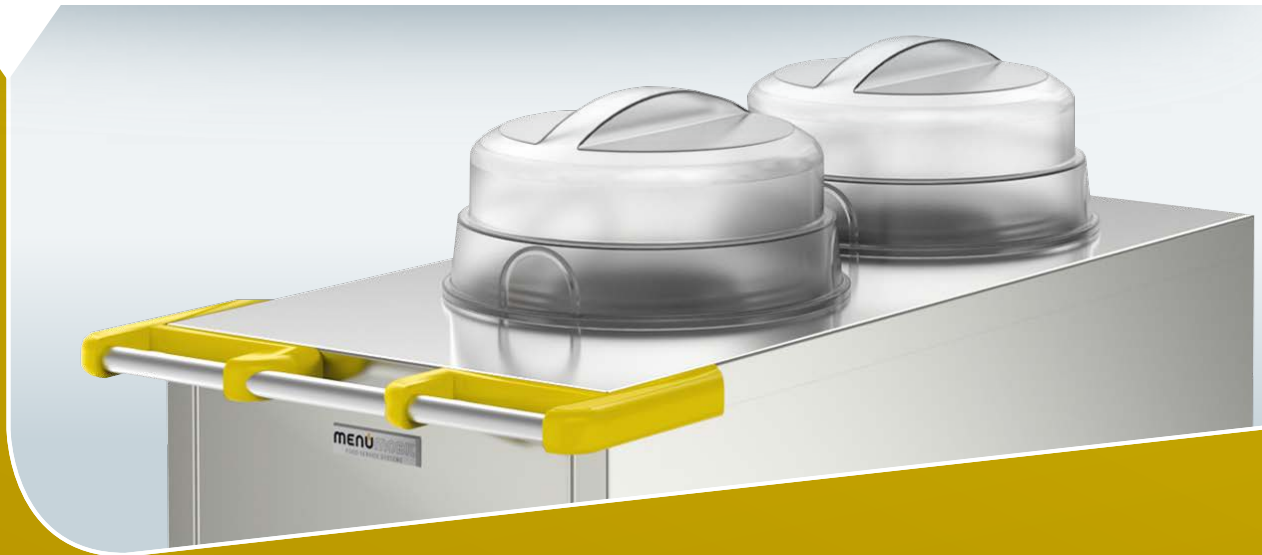


ProfiLine

professionelle Speisenausgabe



Ausgabewagen,
Tellerspender,
Stapelgeräte und mehr.
Ergonomisch.
Funktionell ausgereift.



menuMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS

ProfiLine

DIE MERKMALE

ROBUST. LEISTUNGSSTARK. ERGONOMISCH.
FUNKTIONELL AUSGEREIFT.

PROFESSIONELLE SPEISENAUSGABE

Mit besten Eigenschaften und einem umfangreichen Programm an Ausgabewagen, Tellerspendern, Stapelgeräten, Regalwagen und Transportwagen für die vielfältigsten Herausforderungen, bieten die Systeme eine professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis. Hohe Kapazität und dabei geringster Raumbedarf, komplett aus Chromnickelstahl gefertigt, überzeugt MenüMobil-ProfiLine mit allem, was die moderne Gemeinschaftsverpflegung heute braucht.

Sicher. Hygienisch. Bedienerfreundlich.

Alles aus einer Hand.

Perfekte Speisenverteilung mit System!



DIE SYSTEME

UNTERSCHIEDLICHE MODELLE IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN UND FASSUNGSVERMÖGEN

BÜHNENSTAPLER

Die Bühnenstapler bieten vergleichsweise die größte nutzbare Stapelfläche und durch die MenüMobil Schiebbestange optimale Handlingeigenschaften. Die ergonomisch geformten Schiebegriffe gewährleisten zudem einen effektiven Schutz vor Verletzungen an den Händen. Die Bauhöhe von 900 mm entspricht der gängigen Arbeitshöhe in der Speisenverteilung.

COOLSTAPLER

Nicht nur Warmhalten, auch das Kalthalten sind zentrale Themen in der Küchenlogistik. Denn schließlich sollen Salate oder Desserts auch kalt bleiben. Hier bietet unser Coolstapler die sichere Unterstützung. Kaltspeisen bekommen beim Portionieren keinen Hitzeschock und bleiben auf HACCP-gerechter Temperatur.

STAPLER

für Porzellan-Normgeschirr

Am Speisenverteilband müssen alle Arbeitsschritte effektiv aufeinander abgestimmt sein. Präzision im Ablauf ergibt den Vorsprung. Deshalb bieten wir auch ein sehr spezifisches Staplerprogramm, speziell ausgelegt für das PN-Norm-Geschirr und PN-Norm-Deckel.



BÜHNENSTAPLER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180002	Bühnenstapler BDK/57-57-MM	für Kunststoffteile	ca. 760 x 852 x 900 mm
0180004	Bühnenstapler BDK/85-60-MM	für Kunststoffteile	ca. 760 x 1172 x 900 mm
0180003	Bühnenstapler BDK/57-57K-MM	für Kunststoffteile, mit Kühlschlitzen	ca. 760 x 852 x 900 mm
0180005	Bühnenstapler BDUH/60-60/4S-MM	Univ. Plattform, umluftbeheizt	ca. 760 x 992 x 900 mm
0180036	Bühnenstapler BD/60-60-MM	für Geschirrtteile	ca. 760 x 902 x 900 mm
0180037	Bühnenstapler BD/60-60K-MM	für Geschirrtteile, mit Kühlschlitzen	ca. 760 x 902 x 900 mm
0180000	Bühnenstapler BD/60-60/4S-MM	Univ. Plattform, unbeheizt	ca. 760 x 992 x 900 mm
0180038	Bühnenstapler BD/60-60/4SK-MM	Univ. Plattform, mit Kühlschlitzen	ca. 760 x 992 x 900 mm

COOLSTAPLER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180001	Coolstapler BDC/50-50-MM	Umluftkühlung	ca. 761 x 1092 x 900 mm

STAPLER für Porzellan-Normgeschirr

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180058	Stapler BPN 4-P-MM	für PN-Norm-Geschirr	ca. 710 x 900 x 530 mm
0180059	Stapler BPN 4-D-MM	für PN-Norm-Deckel	ca. 741 x 923 x 544 mm

DIE SYSTEME

UNTERSCHIEDLICHE LÖSUNGEN FÜR INDIVIDUELLE ANSPRÜCHE

KORBSTAPLER

Körbewise Geschirrtelle. Aufnehmen, Transportieren, Zwischenlagern und Bereithalten. Dafür sind unkomplizierte Helfer gewünscht – unsere Korbstapler. Ob offen, geschlossen oder auch mit Kühlschlitzen. Für Ihren Einsatzzweck halten wir die optimale Lösung bereit.

TABLETTSTAPLER

Unsere Tablettstapler bieten die Hilfe, die Sie benötigen. Im Kundenbereich an der Self-Service-Theke oder auch am Speisenverteillband. Effiziente Unterstützung für unterbrechungsfreie Küchenlogistik.



KORBSTAPLER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180011	Korbstapler OKO/50-50-MM	offen, Korb 500 x 500 mm	ca. 560 x 800 x 900 mm
0180012	Korbstapler OKO/65-53-MM	offen, Korb 650 x 530 mm	ca. 715 x 800 x 900 mm
0180006	Korbstapler KO/50-50-MM	geschlossen, Korb 500 x 500 mm	ca. 760 x 712 x 900 mm
0180007	Korbstapler KO/50-50K-MM	Kühlschlitze, Korb 500 x 500 mm	ca. 760 x 712 x 900 mm
0180008	Korbstapler KO/65-53-MM	geschlossen, Korb 650 x 530 mm	ca. 760 x 852 x 900 mm
0180009	Korbstapler KOUH/50-50-MM	umluftbeheizt, Korb 500 x 500 mm	ca. 760 x 852 x 900 mm
0180010	Korbstapler KOUH/65-53-MM	umluftbeheizt, Korb 650 x 530 mm	ca. 760 x 992 x 900 mm

TABLETTSTAPLER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180013	Tablettstapler OTA/47-36-MM	offen, Universaltablets	ca. 510 x 800 x 900mm
0180035	Tablettstapler OTA/53-37-MM	offen, Tablett EN/GN	ca. 510 x 800 x 900mm
0180014	Tablettstapler OTA/53-37S-MM	offen, Tablett EN/GN	ca. 510 x 800 x 900mm
0180060	Tablettstapler OTA/U-BW-MM	automatischen Abstapelung	ca. 510 x 820 x 1030mm
0180063	Tablettstapler TA-2/53-37-MM	Plattform ca. 760x540mm für PN & Syst.	ca. 685 x 963 x 909mm
0180025	Tablettstapler TAG-1/53-37-MM	geschlossen, Tablett EN/GN	ca. 510 x 822 x 900mm



TELLERSTAPLER

Teller sicher transportieren und zwischenlagern – wichtige Disziplinen, in denen unsere Tellerstapler punkten. Aber gerade beim Portionieren und Ausgeben der Speisen sind diese Tellerstapler eine aktive Hilfe. Durch gleichbleibende Ausgabehöhe wird der Griff zum Teller wesentlich erleichtert.

UNIVERSALSTAPLER

Unterschiedlichste Geschirrformen – rund oder eckig – all das gehört auch in einen Speisenverteilprozess. Diese sehr vielfältigen Herausforderungen nehmen Universal-Geschirrstapler an. Mit maximalen Kapazitäten – durch individuell verstellbare Führungsstangen – für Abläufe ohne Unterbrechungen.



TELLERSTAPLER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180026	Tellerstapler TE-2/V 19-26-MM	unbeheizt, 2 Geschirrstapel	ca. 460 x 935 x 900 mm
0180027	Tellerstapler TE-2/VK 19-26-MM	Kühlschlitze, 2 Geschirrstapel	ca. 460 x 935 x 900 mm
0180028	Tellerstapler TEH-1/V 19-26-MM	beheizt, 1 Geschirrstapel	ca. 460 x 610 x 900 mm
0180029	Tellerstapler TEH-2/V 19-26-MM	beheizt, 2 Geschirrstapel	ca. 460 x 935 x 900 mm
0180050	Tellerstapler TEUH-2/VS 27-33-MM	umluftbeheizt, 2 Geschirrstapel	ca. 935 x 460 x 900 mm
0180031	Tellerstapler TEUH-2/VS 19-26-MM	umluftbeheizt, 2 Geschirrstapel	ca. 935 x 460 x 900 mm

POWERSTAPLER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180030	Powerstapler PSUH-226P-MM	umluftbeheizt, für Warmhalteunterteile	ca. 660 x 981 x 972 mm

UNIVERSALSTAPLER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180032	Universalstapler UST/57-28-MM	unbeheizt	ca. 510 x 750 x 900 mm
0180033	Universalstapler UST/57-28K-MM	unbeheizt, mit Kühlschlitzen	ca. 510 x 750 x 900 mm
0180034	Universalstapler USTUH/57-28-MM	umluftbeheizt	ca. 510 x 750 x 900 mm

DIE SYSTEME

PERFEKTE LÖSUNGEN
FÜR IHRE ARBEITSPROZESSE



SPEISENAUSGABEWAGEN

Ein bis vier GN-Becken – die Mengenkapazitäten bestimmen Sie. Wir haben die Vielfalt, die Sie vom Spezialisten für Küchenlogistik erwarten. Frontseitige einfache Bedienelemente und eine robuste und zuverlässige Gesamtausstattung – unsere Helfer in jeder Großküche.

SPEISETRANSPORTWAGEN

Die Speisentransportwagen sind die idealen Produkte, wenn es um die Speiserversorgung in kleineren Einrichtungen geht. Auf kleinstem Raum übernehmen diese eine Vielzahl von Aufgaben. Einfach zu handhaben, flexibel am Einsatzort. Einem perfekten Ergebnis auf dem Teller steht somit nichts mehr im Weg.

TELLERWAGEN

Der MenüMobil-Tellerwagen bietet durch das in größerer Höhe angeordnete Bord eine im Vergleich ergonomisch günstigere und anwenderfreundlichere Entnahmehöhe für die gelagerten Geschirrtelle.



0180071



0180022



0180081

SPEISENAUSGABEWAGEN

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180017	Speisenausgabewagen SPA/EB-1-MM	1 Becken GN 1/1, offen	ca. 604 x 677 x 900mm
0180070	Speisenausgabewagen SPA/EB-2-MM	2 Becken GN 1/1, offen	ca. 914 x 677 x 900mm
0180071	Speisenausgabewagen SPA/EB-3-MM	3 Becken GN 1/1, offen	ca. 1254 x 677 x 900mm
0180020	Speisenausgabewagen SPA/EB-4-MM	4 Becken GN 1/1, offen	ca. 1594 x 677 x 900mm
0180015	Speisenausgabewagen SPA/K-2-MM	DW gekühlt, 1 Becken 510x630mm	ca. 719 x 874 x 900mm
0180016	Speisenausgabewagen SPA/K-3-MM	DW gekühlt, 1 Becken 510x955mm	ca. 719 x 1199 x 900mm

SPEISETRANSPORTWAGEN

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180022	Speisentransportwagen SPTW-2-MM	EBF 2 Becken 1/1, 2 Warmfächer	ca. 700 x 922 x 974 mm
0180024	Speisentransportwagen SPTW-3-MM	EBF 3 Becken 1/1, 3 Warmfächer	ca. 700 x 1317 x 974 mm
0180021	Speisentransportwagen SPTW-2-MM	mit Abdeckung, 2 Warmfächer	ca. 673 x 942 x 900 mm
0180023	Speisentransportwagen SPTW-3-MM	mit Abdeckung, 3 Warmfächer	ca. 673 x 1335 x 900 mm

TELLERWAGEN

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0180081	Tellerwagen TETW/h PN-Norm	2/PN zweiseitig beschickbar, 10 Fächer	ca. 725 x 966 x 1173 mm

Weitere Tellerwagen, z.B. einseitig beschickbar, in verschiedene Größen auf Anfrage.



ProfiLine

REGALWAGEN / SYSTEMWAGEN

Was wäre eine Großküche ohne Regalwagen. Tablett, Classic-Boxen, GN-Behälter, Backbleche oder auch Kältespeicherplatten. All das findet seinen Platz. Hohe Kapazitäten, kleine Grundfläche. Und schnell zur Stelle, wo er gebraucht wird. Von uns erhalten Sie auch in diesem Produktsegment die individuellen Lösungen.

TABLETT-TRANSPORTWAGEN

Der Tablett-Transportwagen bietet durch den im Vergleich geringsten Raumbedarf sowie die vier durchgehenden Schubstangen, ein müheloses Handling für Personen jeder Körpergröße. Verschiedenste Rollen-Ausstattungen bieten eine hervorragende Manövrierbarkeit.



7760S



0162959



0163879

REGALWAGEN / SYSTEMWAGEN

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
7760S	Regalwagen aus CNS	für Ober- und Unterteile, Tablett	ca. 1275 x 625 x 1810 mm
0121279	Systemwagen	für Clochen	ca. 1250 x 650 x 1800 mm

TABLETT-TRANSPORTWAGEN

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	ANMERKUNG	ABMESSUNGEN B x T x H
0162959	Tablett-Transportwagen TTW/M 2/32 EN-115-B PK	mit Passivkühlung	ca. 1369 x 892 x 1336 mm
0163879	Tablett-Transportwagen TTW/CS 1/20 EN 115-B PK	Thermisch getrennt	ca. 798 x 947 x 1606 mm

Weitere TTW-Ausführungsmöglichkeiten auf Anfrage.

WEITERE PRODUKTE VON PROFILINE:

Die Qualität der Speisenausgabe hängt entscheidend von zwei Faktoren ab: dem Geschick und der Kreativität der Großküche einerseits und der Art der Verteilung und Präsentation der Speisen andererseits. Nur wenn der Geschmack von der Küche bis zum Konsumenten erhalten bleibt, ist der Kunde zufrieden. In über 30 Jahren hat MenüMobil die Speisenverteilung perfektioniert und bietet innovative Lösungen für unterschiedlichste Anforderungen. Zusätzlich zum hier präsentierten ProfiLine-System, stehen noch weitere, Produkte in gewohnter Qualität zur Verfügung.

- Regaltransportwagen
- Servierwagen
- Regalwagen
- Korbtransportwagen
- Geschirrkörbe
- Gastronormbehälter
- Plattformwagen
- Tablettabräumwagen
- Frühstückswagen
- Bankettwagen
- Speisentransportboxen
- Kältespeicherplatten
- Kältespeicherplattenwagen
- Speisenverteilbänder
- und vieles mehr



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.



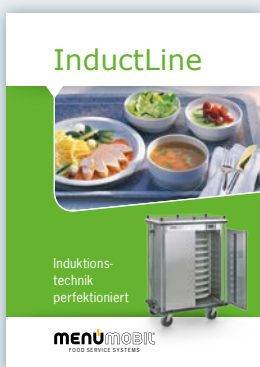
Inducook

ClassicLine
einfach & wegweisend

menüMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

Inducook ClassicLine

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



InductLine

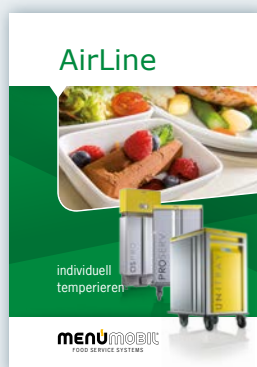
Induktionstechnik
perfektioniert

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