

Hotbox

Ein herrliches Menü



immer heiß am Tisch



MENÜMOBIL
FOOD SYSTEMS

Hotbox – immer eine heiße Sache

Was ist das Besondere an Hotbox?

Es ist das vielseitig einsetzbare, beheizbare Kompaktsystem für den langen Transport von heißen Speisen, die dabei immer auf einer gleichbleibenden Temperatur gehalten werden können.

Wie kann die richtige Speisetemperatur beibehalten werden?

Getrennt gesteuerte Thermostate für Suppe und Hauptspeise halten diese Komponenten auf der vorgeschriebenen Verzehrtemperatur und verhindern ein Überhitzen.

Welchen Vorteil bringt Hot-box für Langsamesser?

Suppe und Hauptspeise können auch während des Essens weiter warm gehalten werden. Dieser Vorteil kommt besonders motorisch beeinträchtigten Menschen zugute.

In welchen Ausführungen gibt es Hotbox?

Hotbox ist in den Versionen »Classic« und »Universal« (Euronorm) mit 2 Heizstellen verfügbar. Auf Wunsch können in der Version »Universal« 3 Heizstellen eingebaut werden.

Kann Hotbox in der Spülmaschine gereinigt werden?

Selbstverständlich, alles ist wasserdicht gefertigt.



Heißhalten mit Hotbox

Mit Hotbox lassen sich alle erdenklichen Einsätze präzise abstimmen. Perfekte Technik spart Zeit und Kosten.

Wählen Sie die für Sie optimale Lösung:

Einsatz von Hotbox	in der Küche	im Haus	im Büro/Kantine
Anwendung	Heißhalten vor dem Ausliefern – Speisen bleiben während des Transportes länger heiß	Für Langsamesser – Speisen werden während des Essens konstant heiß gehalten.	Bei unterschiedlichen Essenszeiten im Büro, Krankenhaus oder Fabrik. Komplettes Menü ist jederzeit verzehrbereit.
Bedarf (außer Hotboxen und Geschirr)	Hotbox-Regalsystem (individuell gefertigt) oder Transportwagen High-Power-Station	Power-Station	Transportwagen High-Power-Station
Stückzahlen	max. 30 Hotboxen/Einheit	1 Hotbox	max. 30 Hotboxen/Einheit

Einsatz von Hotbox	I M A U T O			
	mit Transportwagen	mit Regal	im Traggestell	am Zigarettenanzünder
Anwendung	Der Transportwagen wird in der Küche beladen, in das Fahrzeug gebracht und dort an die Akkustation angeschlossen.	Ein individuell angepasstes Regalsystem wird fix im Fahrzeug montiert und ist dort an die Akkustation angeschlossen.	Die Hotboxen werden in Traggestellen ins Fahrzeug gestellt und dort einzeln angeschlossen.	Es können bis zu 5 Hotboxen über den Zigarettenanzünder beheizt werden.
Bedarf (außer Hotbox und Geschirr)	Transportwagen Akkubox mit Ladegerät Verbindungskabel	Hotbox-Regalsystem (individuell gefertigt) Akkubox m. Ladegerät Verbindungskabel	Traggestelle Verteilerleiste Akkubox m. Ladegerät Verbindungskabel	Spannungswandler Verteilstation Power-Station
Stückzahlen	max. 50 Hotboxen	max. 50 Hotboxen	max. 50 Hotboxen	max. 5 Hotboxen

Hotbox bequem transportieren



Traggestelle, CNS 18/10
7737 für 2 Hotboxen
7736 für 4 Hotboxen
7740 für 6 Hotboxen

8616 Transportwagen für 16 Stück Hotboxen Classic (2 x 8)
8620 Transportwagen für 20 Stück Hotboxen Classic (2 x 10)
8624 Transportwagen für 24 Stück Hotboxen Classic (3 x 8)
8630 Transportwagen für 30 Stück Hotboxen Classic (3 x 10)

7760S Regalwagen mit 4 Borden, CNS 18/10
 Zur Lagerung der Ober- und Unterteile
 Kapazität: ca. 100 Hotboxen Classic
 Abmessungen: 1.275 x 625 x 1.800 mm

Umfangreiches Geschirr und Zubehör für Hotbox



Kunststoffdeckel mit Ringlasche

9931 RLR Farbe rot

9931 RL Farbe gelb



Kunststoffdeckel mit Knick- und Griffleiste

99321 Farbe gelb

99321 R Farbe rot

Kunststoffdeckel für Eintopfschale

9931 Farbe gelb



Kunststoffdeckel klein für Suppen-, Salat-/Dessertschale

99210 Farbe gelb

99210 R Farbe rot

99210 B Farbe blau



7787 S

C-Schiene mit beschriftbarem Papierstreifen

7786 S

Stahlplättchen rostfrei (magnethaftend)

Andere Farben für Kunststoffdeckel auf Anfrage.



1082 S

Porzellan Hauptspeiseteller, ungeteilt
Ø 215 mm, Höhe 40 mm



1083 S

Porzellan Hauptspeiseteller, zweigeteilt
Ø 215 mm, Höhe 40 mm



1081 S

Porzellan-Suppenschale
0,4 lit., Ø 110 mm, Höhe 70 mm



1084 S

Porzellan Hauptspeiseteller, dreigeteilt
Ø 215 mm, Höhe 40 mm



1085 S

Porzellan Eintopfschale
1,0 lit., Ø 215 mm, Höhe 48 mm



1080 S

Porzellan-Salat-/Dessertschale
0,2 lit., Ø 110 mm, Höhe 35 mm



1079 S

Porzellan-Salat-/Dessertschale
0,3 lit., Ø 110 mm, Höhe 53 mm



N 7770

Verschlusschieber in den Farben rot, weiß, grün, gelb, blau und schwarz zum Beispiel zur Erkennung verschiedener Kostformen.



7707

Kunststoff-Kartenhalter am Unterteil von Menü Mobil Universal aufsteckbar



Menü Mobil Hotbox Universal, bestehend aus

66600 Oberteil

99920 Unterteil

N7771 R Verschlusschieber

Ausgestattet mit elektrisch beheizten Warmhalteplatten aus CNS für Suppe und Hauptspeise. Optional: 3 beheizte Warmhalteplatten.

Abmessungen: 530 x 370 x 105 mm

Elektrischer Anschluss:
36 V / 36 W (48 W)

Farbe grau



Menü Mobil Hotbox Classic, bestehend aus

66600 Oberteil

99910 Unterteil

N7771 R Verschlusschieber

Ausgestattet mit elektrisch beheizten Warmhalteplatten aus CNS für Suppe und Hauptspeise.

Abmessungen: 395 x 310 x 100 mm

Elektrischer Anschluss: 36 V / 36 W

Farbe grau



9660

Akkustation inklusive Ladegerät, bestehend aus:

Akkubox: Maße 650 x 400 x 300 mm, mit 3 Stück Kleintraktionsbatterien à 12 V

Ladestation: Maße 350 x 300 x 500 mm, elektr. Anschluss 230 V/50 Hz / 3,7 A / 16 A



9600

High-Power-Station

Abmessungen: 260 x 320 x 130 mm

Elektrischer Anschluss: 230 V / 1500 W



Verteilerleiste für

9601 10 Hotboxen

9602 20 Hotboxen

9603 30 Hotboxen

9604 40 Hotboxen



8000

Menü Mobil Power Station

Abmessungen:
ca. 120 x 80 x 75 mm

Elektrischer Anschluss:
230 V / 200 W / 2A



9680

Verteilstation für 5 Hotboxen

511188-6
Spannungsumwandler für
Zigarettenanzünder



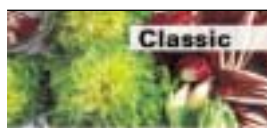
96601

Verbindungskabel

**Stellen Sie hohe Ansprüche an Ihre Speisenverteilung.
Menü Mobil unterstützt Sie mit ausgereiften
Systemkonzepten.**



Mit dem Induktionswagen werden die Tablettts bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Serviertemperatur gebracht.



Das kompakte Transportsystem – speziell für »Essen auf Rädern«, mit dem Sie Speisen appetitlich, hygienisch und auf hohem Qualitätsniveau servieren. Heißes bleibt heiß, Kaltes kalt.



Das neue, revolutionäre Regeneriersystem für Frischkühlkost. Einfachste Anwendung – Induktionswellen als Heißmacher und denkende Geschirrtteile: Was heiß werden muss, wird heiß – Kaltes bleibt kalt.



Das ideale Kompaktablettssystem für Krankenhäuser, insbesondere mit langen, unebenen oder steilen Transportwegen. Aber auch für »Essen auf Rädern« mit zusätzlichem Gebäck oder Obst äußerst beliebt. Weltweit im Einsatz!



Das multifunktionale Warmhalte-Systemgeschirr. Leicht stapelbar, unbegrenzt haltbar. Ob als Kompakt-Tablett-System, Kunststoff-Clochen-System oder CNS-Clochen-System – für jeden Einsatz die richtige Lösung.

