



Inducook

Gekühlt transportiert



heiß serviert



Inducook bietet modernste und effizienteste Erhitzungstechnik . . .

Was ist an Inducook einmalig?

Sie nutzen mit Inducook die Technik der Induktion optimal. Inducook besticht mit durchdachtem Design, verlässlicher Funktionalität und einfachster Bedienung – bestens geeignet für unsere Senioren.

Welche Vorteile bringt Inducook für Ihre Kunden?

Hervorragende optische Präsenz der Mahlzeit auf hochwertigem Porzellan-geschirr macht Appetit.

Der Kunde kann sich seine Zeit selbst einteilen: er genießt sein heißes Essen wann es ihm beliebt.

. . . und für Sie?

Die Kaltauslieferung mit den thermo-isolierten Menü Mobil Kompakt-tabletts erspart Ihnen Stress bei Portionierung und Verteilung.

Ihre Kunden erhalten ein gehaltvolles Menü in Spitzenqualität. Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist dabei selbstverständlich.

Kann ich Suppe oder Hauptspeise allein regenerieren ?

Ja, wenn ich z.B. die Suppe mit einer kalten Hauptspeise (auf einem unbeschichteten Teller) servieren möchte oder Suppe/Hauptspeise allein auf-geheizt werden sollen. In der jeweils anderen Mulde der Classic-Box darf dann aber kein anderes beschichtetes Geschirrtel stehen.

Was ist neu bei Inducook ?

- Das Display mit der Restzeit, die anzeigt, wie lange ich noch warten muss, bis mein Menü heiß ist.
- Der Autostart, der es ermöglicht, das Aufheizen mit Einstecken in die Steckdose automatisch zu starten.
- Die Kontrollleuchten für die korrekte Funktion des Regenerierens von Suppe und Hauptspeise.



**. . . zum Heißmachen von
Frischkühlkost.**



Hochwertiges Geschirr und Zubehör für Inducook



Kunststoffdeckel mit Ringlasche

9931RLR Farbe rot

9931RL Farbe gelb



Kunststoffdeckel für Eintopfschale

9931O Farbe orange



99200 Deckel mit Griffknopf, Farbe rot, mit innenliegender Dichtung, Ø 220 mm

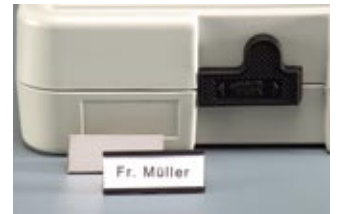


Kunststoffdeckel klein für Suppen-, Salat-/Dessertschale

99210 Farbe gelb

99210R Farbe rot

99210B Farbe blau



7787S

C-Schiene mit beschriftbarem Papierstreifen

7786S

Stahlplättchen rostfrei (magnethaftend)

Andere Farben für Kunststoffdeckel auf Anfrage.



2082F

Porzellan-Hauptspiseteller, ungeteilt, beschichtet für Induktion Ø 215 mm, Höhe 40 mm



2083F

Porzellan-Hauptspiseteller, zweigeteilt, beschichtet für Induktion Ø 215 mm, Höhe 40 mm



1080S

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



2081F

Porzellan-Suppschale beschichtet für Induktion 0,4 lit., Ø 110 mm, Höhe 70 mm



2087F

Porzellan-Eintopfschale beschichtet für Induktion 0,8 lit., Ø 215 mm, Höhe 43 mm



1079S

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



N7770

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



Menü Mobil Classic, bestehend aus

66600 Oberteil

66610 Unterteil

N7770 Verschlusschieber

Abmessungen 395 x 310 x 100 mm
Farbe grau



2004

Inducook-Platte zum Regenerieren von Mahlzeiten in geschlossenen Isoliertablets.

Elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz / 190 W
Abmessungen: 450 x 310 x 60 mm



Regalsystem, individuell auf Ihr Fahrzeug angepasst, in Modulbauweise



Transportwagen offen CNS 18/10

570 439 Modell SYTW-32/CL für 4 x 8 Menü Mobil Classic
Abmessungen: 775 x 900 x 1.215 mm

570 440 Modell SYTW-40/CL für 4 x 10 Menü Mobil Classic
Abmessungen: 775 x 900 x 1.445 mm

570 441 Modell SYTW-48/CL für 4 x 12 Menü Mobil Classic
Abmessungen: 775 x 900 x 1.675 mm



7760S Regalwagen mit 4 Borden, CNS 18/10 zur Lagerung der Menü Mobil Ober- und Unterteile
Abmessungen: 1.275 x 625 x 1.810 mm
Kapazität: ca. 100 Classic-Sets



Traggestelle, CNS 18/10

7737 für 2 Boxen

7736 für 4 Boxen

7740 für 6 Boxen

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



Mit dem Induktionswagen werden die Tablettbequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Servier-temperatur gebracht.

Indock ist die komplette Trennung des Transportwagens von der Induktionstechnik. Die Vorteile: Wirtschaftlichkeit, einfachste Reinigung und Gewichtsreduktion.



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 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!



Mit dem Airline-Wagen werden die Tablettbequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert mittels Heißluft auf die Minute genau regeneriert. Gleichzeitig werden Salat und Dessert mit aktiver Kühlung kalt gehalten.



Die Systeme Classic und Universal – jedoch aktiv beheizbar! Für Langsamesser, zum Warmhalten während des Transportes, für flexible Essenszeiten.

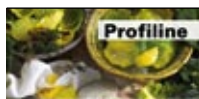


Das bewährte Kompaktablett zum Transport portionierter Menüs mit kalten und warmen Komponenten mit dem besonderen Preis-/Leistungsverhältnis – speziell für »Essen auf Rädern«. Bruchfest, leicht, bestes Isolierverhalten.



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.



Mit dem umfangreichen Programm an Speisenausgabewagen, Tellerspender, Stapelgeräten und Tablett-Transportwagen bietet wir Ihnen die professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit.

Technische Änderungen vorbehalten.

MENÜMOBIL
FOOD SYSTEMS

A-6401 Inzing/Tirol
Dr. Gustav-Markt-Weg 18

Tel. ++43/52 38/88 6 61
Fax ++43/52 38/88 7 78

www.menu-mobil.com
e-mail:office@menu-mobil.com