

Inductline

Verbindet innovatives Kochen



mit der Lust auf gutes Essen



MENÚMOBIL
FOOD SYSTEMS

Inductline – ein

Wie funktioniert die Induktionstechnik?

Generatoren erzeugen Induktionsstrom, der in die Tablett- bzw. Spulenträger geleitet wird. Elektromagnetische Wellen setzen durch Reibung Energie frei, die nur auf die Porzellan-Geschirrtteile mit Spezialbeschichtung wirkt. Suppe und Hauptgericht werden erhitzt, während Salat und Dessert am selben Tablett kalt bleiben.

Was macht die Induktionstechnik so einzigartig?

Die Induktionstechnik bietet in mehrfacher Hinsicht Besonderes: sowohl HACCP-gerechte Verzehrtemperaturen für den Gast, als auch punktgenau programmierbare und somit sparsamste Energiezufuhr. Wärme- oder Isolierunterteile entfallen gänzlich, dadurch werden Spendergeräte, Platz, Energie und viel Zeit in der Spülanlage eingespart.

Wann ist ein integrierter, wann ein externer Generator sinnvoll?

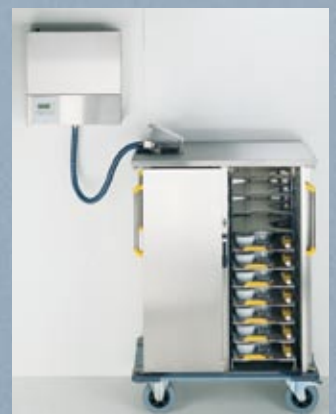
Haben Sie einen bleibenden Standort für Ihren Induktionswagen gewählt, ist ein externer Generator von Vorteil: das Wagengewicht sowie die Wagenhöhe werden reduziert, d.h. noch besseres Handling. Wechselt der Einsatzort, so ist der integrierte Generator im Wagen die richtige Lösung. Lediglich die Nähe einer 230 V-Steckdose ist hier erforderlich. (Absicherung T 16 A)

Wie können die Induktionswagen gereinigt werden?

Problemlos mit Strahlwasser. Die Reinigung ist daher einfach. Die Tablett- bzw. Spulenträger sind für eine Grundreinigung herausnehmbar. Bei Bedarf werden die Wagen auch »wagenwaschanlagen-tauglich« gefertigt.



Steuerung und Generatoren im Induktionswagen integriert



Induktionswagen mit externem Generator und externer Steuerung

fach einzigartig

Sind die Induktionswagen individuell programmierbar?

Unterschiedlich einstellbare Leistungsstufen und Erwärmzeiten sorgen für optimale Temperaturen bei individuellen Anforderungen.



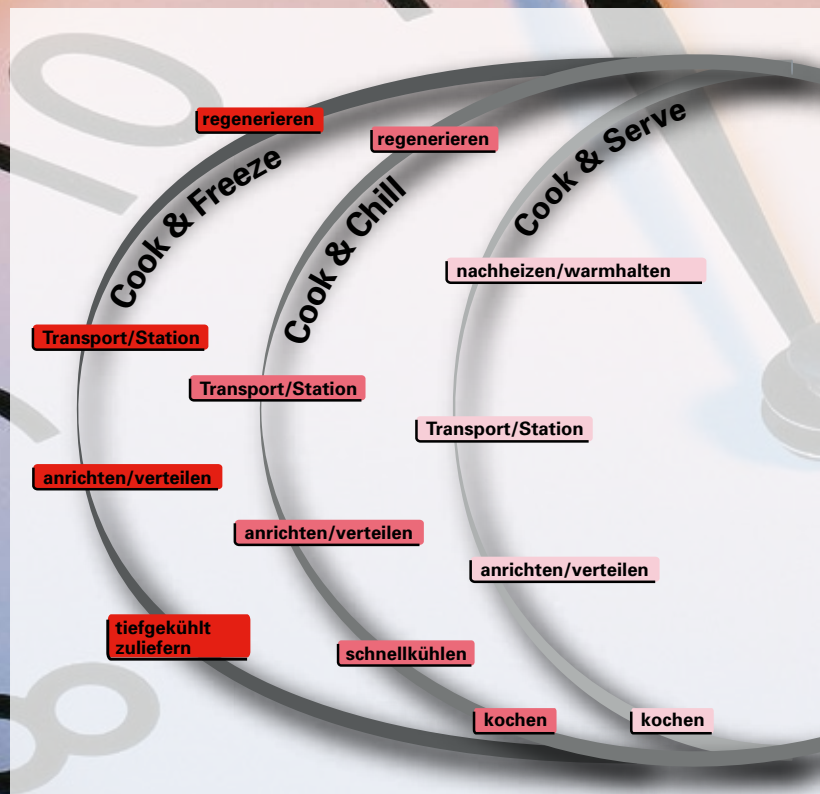
Jetzt gehört



Service mit
Restaurantcharakter



Anlieferung
ohne Hektik



Warum können Speisen im Induktionswagen länger heiß gehalten werden?

Weil durch den schonenden Energieeinsatz das Austrocknen der Speisen und die Krustenbildung verhindert werden.

Wie hilft Inductline, die Küchenkapazität besser zu nutzen?

Sie kochen, wenn es für Sie zeit- und kostenmäßig am günstigsten ist. Somit können Sie auch Ihre Küche zu einer Zentralküche machen und andere Institutionen mitversorgen.

die Zeit Ihnen



Frische Speisen
in perfekter Qualität

servieren

abservieren

spülen

Warum bleiben Kaltspeisen wie Salat und Dessert beim Erhitzen der Hauptspeise kalt?

Punktgenaue Erhitzung der Warmspeisen in Verbindung mit isolierten Abdeckclochen verringert die Wärmeabstrahlung wesentlich. Zusätzlich werden die Kaltspeisen mit Kühldeckel kaltgehalten. Für kalte Hauptgerichte stehen Kühlclochen zur Auswahl. Das alles ohne aufwendige Technik. Über Nacht werden die Teile tiefgekühlt und beim Anrichten auf die Kaltkomponenten gesetzt. Einfach und effektiv!

Cook & Serve: wie lange dauert das Nachheizen warmer Speisen?

Nach ca. 12 bis 15 Minuten haben die Mahlzeiten die optimale Serviertemperatur erreicht.

Cook & Chill: wie lange dauert das Regenerieren gekühlter Speisen?

In ca. 30 bis 35 Minuten verwandeln Sie die gekühlten Speisen in heiße Mahlzeiten – lautlos und energiesparend.

Cook & Freeze: wie lange dauert das Regenerieren tiefgekühlter Speisen?

In 45 bis 50 Minuten werden sogar tiefgekühlte Speisen auf optimale Verzehrttemperatur gebracht.

Welche Änderung am Induktionswagen ist erforderlich, um von Cook & Serve auf Cook & Chill oder Cook & Freeze umzustellen?

Lediglich eine einfachst durchzuführende Programmierung der Steuerung.



Optimale Organisation –
einfache Zeitplanung

Maßgeschneiderte



Inductline:
IWI 16, IWI 20
Fassung: 2 x 8
oder 2 x 10 Tablett
Generatoren im
Wagendach



Inductline:
IWI 24, IWI 30
Fassung: 3 x 8
oder 3 x 10 Tablett
Generatoren im
Wagendach
(Abb. mit Option
6 Rollen)

Einsatz der Induktionswagen auf allen Stationen?

Die sichere Verwendung auf »Sonderstationen« (Herz, Intensiv...) ist gewährleistet. Selbstverständlich sind alle Geräte VDE geprüft.

Welchen Stromanschluss benötigen unsere Induktionswagen?

Sie haben die Wahl: es können alle Wagentypen sowohl mit 230V als auch mit Starkstrom (400V) betrieben werden. Nachträgliche, kostenintensive Installationen für Starkstromleitungen entfallen.

Konstruktion:

- Wagenkorpus aus Edelstahl 18/10
- IPX 5 Strahlwasserschutz
- Flügeltüren 270° schwenk- und arretierbar



Minirack
Tablettabstand
85 mm,
Miniracks verfügbar
für 10 und
12 Tablett.

Induktionstechnik



Inductline: IWE 16, IWE 20
Fassung: 2 x 8 oder 2 x 10 Tabletts
Generatoren extern



Inductline: IWE 24, IWE 30
Fassung: 3 x 8 oder 3 x 10 Tabletts
Generatoren extern



Indock: IWADS16, IWADS20
Fassung: 2 x 8 bzw. 2 x 10 Tabletts



Indock: IWADS24, IWADS30
Fassung: 3 x 8 bzw. 3 x 10 Tabletts

Angaben Induktionswagen IW2002

Typ	Modell*	Anzahl Tabletts	Außenmaße in mm				Gewicht mit Generator	Gewicht ohne Generator	Elektrische Anschlusswerte	Absicherung	Frequenz
			Länge	Breite	Höhe ¹	Höhe ²					
IWI 16 IWE 16	2 x 8	16	1110	770	1360	1270	160 kg	145 kg	Leistung einstellbar zwischen 2000 W und 3000 W	T 16 A	Hz 50/60
IWI 20 IWE 20	2 x 10	20	1110	770	1560	1470	170 kg	155 kg			
IWI 24 IWE 24	3 x 8	24	1580	770	1360	1270	225 kg	205 kg			
IWI 30 IWE 30	3 x 10	30	1580	770	1560	1470	240 kg	220 kg			

Angaben Indockstationen und Transportwagen

Typ	Modell	Anzahl Tabletts	Beschreibung	Außenmaße in mm			Gewicht ca.
				Länge	Breite	Höhe	
IWADS16	2 x 8	16	Andockstation inkl. Generator	1165	830	1380	165 kg
IWADS20	2 x 10	20	Andockstation inkl. Generator	1165	830	1610	185 kg
IWADS24	3 x 8	24	Andockstation inkl. Generator	1550	830	1380	205 kg
IWADS30	3 x 10	30	Andockstation inkl. Generator	1550	830	1610	225 kg
IWTTWE16 IWTTWD16	passend zu Andockstation 2 x 8		Transportwagen, einwandig Transportwagen, doppelwandig	1020	720	1360	69 kg 93 kg
IWTTWE20 IWTTWD20	passend zu Andockstation 2 x 10		Transportwagen, einwandig Transportwagen, doppelwandig	1020	720	1590	84 kg 106 kg
IWTTWE24 IWTTWD24	passend zu Andockstation 3 x 8		Transportwagen, einwandig Transportwagen, doppelwandig	1400	720	1360	92 kg 121 kg
IWTTWE30 IWTTWD30	passend zu Andockstation 3 x 10		Transportwagen, einwandig Transportwagen, doppelwandig	1400	720	1590	110 kg 140 kg

¹ Höhenmaße mit Generator intern, ² Höhenmaße mit Generator extern

* Weitere Modelle auf Anfrage.

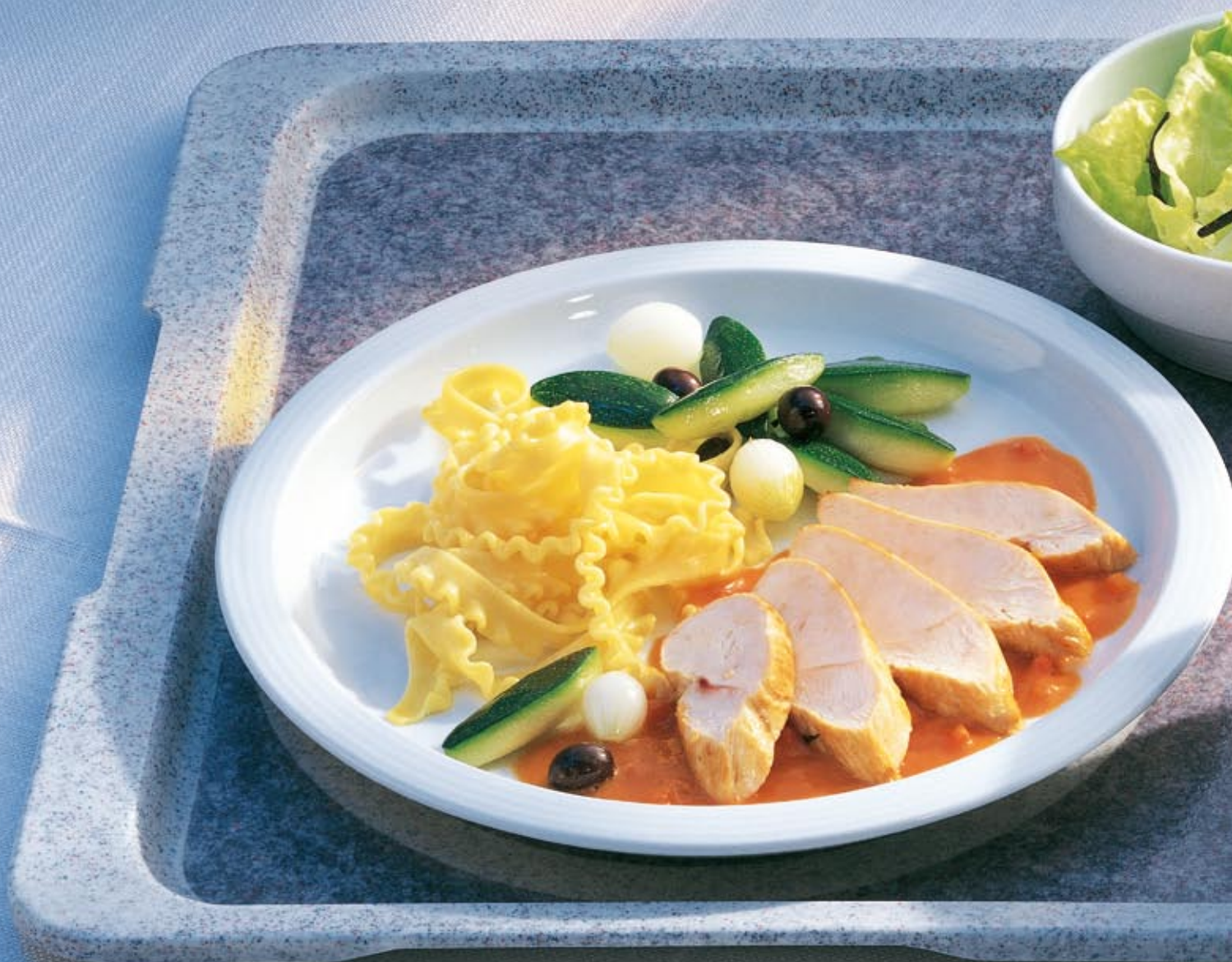
Optionen: Rollen 200 mm, Rollen aus CNS, Einschubschienen für Kühlplatten, Galerie am Wagendach, Anhängervorrichtung . . .

Technische Änderungen vorbehalten.

Qualität

Das Auge isst mit

Unser Induktionsgeschirr kann es mit jedem Geschirr eines First-Class Restaurants aufnehmen, mit oder ohne Dekor. Es erhöht die Qualität jeder Mahlzeit. Eine große Auswahl steht Ihnen daher zur Verfügung. Euronorm-Tabletts, ob rutschfest oder mit Geschirrzentrierung für steile und unebene Transporte, bieten sehr viel Platz und ermöglichen ein anspruchsvolles und appetitanregendes Arrangement Ihrer Speisen. Guten Appetit!

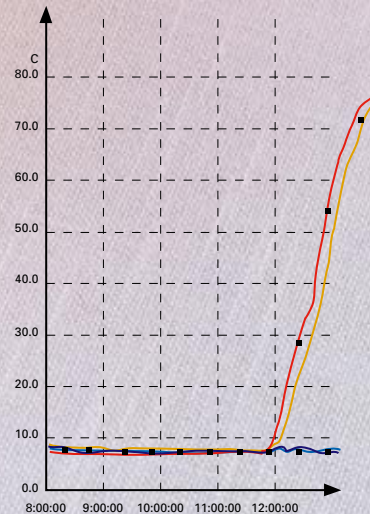


am Tisch



Wie kann die Einhaltung der HACCP-Richtlinien bequem überprüft und dokumentiert werden?

Ein Datenlogger mit speziell entwickelten Sensoren misst auf einem Tablett Ihrer Wahl die Temperaturen von vier Speisenkomponenten im Kernbereich. So können Sie nicht nur die Temperaturentwicklung der heißen und kalten Speisen von außen kontrollieren, sondern die gemessenen Werte mit der entsprechenden Software in Ihrem PC speichern und jederzeit grafisch sichtbar machen. Eine hervorragende und einfache Dokumentation für HACCP, welche Sie nicht mehr missen möchten!



Kondenswasser ade!

Wer kennt ihn nicht – den Wasserfall beim Abheben der Abdeckclochen vom Teller? Mit den Spezialclochen ist dies im wahrsten Sinne vom Tisch. Sie sind voll isoliert und lassen daher kaum Wärme nach außen, erhitzen sich aber an der Innenseite durch die Edelstahleinlage. Aus diesem Grund wirkt diese Cloche wie ein Mini-Combi-Dämpfer – eine geniale Lösung.



Menüteller und Suppentasse mit Spezialbeschichtung

Konzentrierte, punktgenaue Energieübertragung auf jene Komponenten des Menüs, die Wärmezufuhr benötigen. Deshalb ist auch die Induktionstechnik so sparsam im Energieverbrauch. Die Geschirrtteile mit der Spezialbeschichtung werden natürlich genauso wie unbeschichtetes Porzellan in der Spülmaschine gereinigt.

Deckel mit eingeschweißtem Kühlgel:

hält Salat und Dessert kalt



Sie haben die



Geschirrwahl!



9966
Kühlcloche von
Ø 240 – 260 mm
Farbe grau



9977
Kühlhaube oval
für Salat/Dessert
Farbe grau



9967
Kühlcloche
Ø 225 mm,
doppeltwandig
Farbe blau



9988
Kunststoffcloche isoliert
CNS Innenteil, Ø 240 mm
Farbe grau



30.3742
Kunststoffcloche isoliert
CNS Innenteil, Ø 260 mm
Farbe grau



2433 Porzellan Teller, Y-Steg LUNA rund
Ø 240 mm, uni weiß beschichtet

2430 Porzellan Teller, T-Steg LUNA rund
Ø 240 mm, uni weiß beschichtet

2400 Porzellan Teller, flach LUNA rund
Ø 240 mm, uni weiß beschichtet



2533 Porzellan Teller, Y-Steg LUNA eckig
Ø 240 mm, uni weiß beschichtet

2530 Porzellan Teller, T-Steg LUNA eckig
Ø 240 mm, uni weiß beschichtet

2500 Porzellan Teller, flach LUNA eckig
Ø 240 mm, uni weiß beschichtet



2630 Porzellan Teller, T-Steg LUNA rund
Ø 260 mm, uni weiß beschichtet

2600 Porzellan Teller, flach LUNA rund
Ø 260 mm, uni weiß beschichtet



9944
Kunststoffdeckel für Suppe
Ø 120 mm
Farbe grau



9933
Kühldeckel für Salat/Dessert
Ø 120 mm
Farbe blau



1017
Kunststoffdeckel für Eintopf
Ø 180 mm,
Farbe grau



1018
Kunststoffdeckel
für Kännchen
Farbe grau



1125
Porzellan Henkelbecher
LUNA 0,25 lit., uni weiß



2200
Porzellan Suppenschale
LUNA 0,45 lit.
uni weiß beschichtet



1300
Porzellan Salat/Dessert-
schale LUNA 0,25 lit.
uni weiß unbeschichtet



2700
Porzellan Eintopfschale
LUNA 0,90 lit.
uni weiß beschichtet



2800
Porzellan Kännchen
LUNA 0,35 lit.
uni weiß beschichtet

1800
unbeschichtet



1118
Porzellan Kaffeeobertasche,
LUNA 0,18 lit., uni weiß



1117
Porzellan Kaffeeunterteller
LUNA, uni weiß



TE2002
Induktionstablett Euronorm
granit/titan, rutschfest
Abm.: 530 x 370 mm



TE2002GL
Induktionstablett Euronorm
granit/lava, rutschfest
Abm.: 530 x 370 mm



FS2002
Induktionstablett Euronorm
granit, mit Geschirrzentrierung
Abm.: 530 x 370 mm



AGB001
Eutektische Kühlplatte GN 1/1
530 x 325 x 30 mm



640256300
Kunststoffkartenhalter weiß



133302
① Digital-Thermometer GHT 1150

133329
② Einstechfühler ohne Kabel

102334
③ Einstechfühler mit Kabel

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



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



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



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



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



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



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.

Technische Änderungen vorbehalten.