



Airline

Verbindet modernste Zubereitung



mit täglichem Genuss



MENÜMOBIL
FOOD SYSTEMS

Airline, das Wagensystem mit zwei thermisch getrennten Luftzonen . . .

Wie funktioniert Airline?

Zwei technisch und räumlich völlig getrennte Temperaturbereiche garantieren die Kühlung der Kalt Speisen auf +6 bis +10° C und sowohl Warmhaltung, als auch Regenerierung der Heißkomponenten auf +75° C. Kühlung und Beheizung erfolgen über leistungsstarke Gebläse, die eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur in beiden Fächern des Wagens gewährleisten. Diese Technologie präsentiert Ihnen Menü Mobil in zwei unterschiedlichen Gerätekonzepten.

System Heißluftwagen



System Andockstation



Shuttle für Heißluftwagen



Shuttle für Andockstation



. . . bietet Ihnen ein zukunftssicheres Konzept –

Speisenverteilung mit Heißluftwagen und Shuttlesystem.

Wie sind Heiß- und Kaltfach isoliert?

Der Innenraum ist durch eine Trennwand aus isolierendem Material zur Verhinderung eines Wärmeaustausches in zwei völlig getrennte Bereiche unterteilt. Die Trennwand ist herausnehmbar und wird mittels Wasserstrahl oder auch in der Spüle gereinigt.

Ist Airline servicefreundlich?

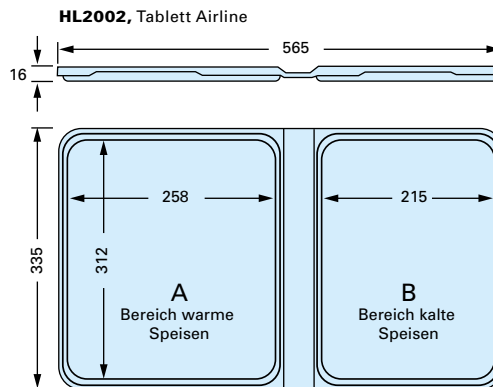
Abgesehen davon, dass die Servicenotwendigkeit äußerst gering ist, sind die technischen Elemente der Heiz- und Kühleinheit seitlich leicht zugänglich. Lediglich die Abdeckbleche sind mittels weniger Schrauben bei etwaigen Störungen zu entfernen.

Was zeichnet Airline konstruktiv aus?

Er ist vollständig aus Edelstahl 18/10 gefertigt und zeichnet sich durch eine kompakte und äußerst robuste Bauweise aus. Dachplatte mit Vertiefung, umlaufender PVC-Stoßschutz im Dach- und Bodenbereich, 4 wärmeisolierte Türen mit abgerundeten Kanten, leicht herausnehmbare Tablettträgersysteme und als Fußpedale ausgebildete Türöffner sind nur die wichtigsten hervorstechenden Merkmale des Airline. „Begreifen“ Sie ihn doch einmal selbst.

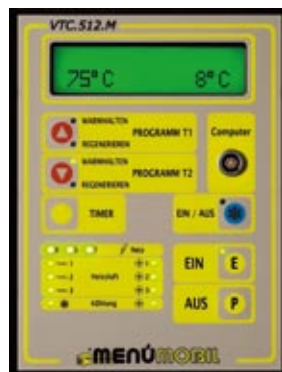
Sind die Tablettträger auch herausnehmbar?

Ja, aber nicht nur zur Reinigung, sondern auch um die fertig bestückten Tablets vom Airline in einem leichtgewichtigen Shuttle- oder Plattformwagen zu einem anderen Bestimmungsort zu transportieren. Lassen Sie sich diese Möglichkeiten genau erklären!



Airline Tablett mit Wendemöglichkeit

Die geringen Abstände der Tablett im Wagen sorgen für hohe Wirtschaftlichkeit. Auch die großzügige Bemessung – zwei Stück Teller mit 23 cm Ø haben gleichzeitig Platz – erleichtert die Menügestaltung. Dazu kommt die Option, dass die Tablett gewendet werden können. Somit kann wahlweise der kleinere oder größere Tablettbereich mit warmen bzw. kalten Speisen bestückt werden.



Funktionen am Steuerungsdisplay:

- Tastatur zur Steuerung der Betriebszyklen und zur Konfiguration der gewünschten Betriebsparameter
- LED's zur Anzeige des jeweiligen Betriebszustandes
- Display zur Anzeige der Temperaturen im Warm- und Kaltbereich. Auf diesem Display werden auch einzustellende Betriebsparameter angezeigt.
- Akustiksignale bei Ende der Betriebszyklen und für die auf dem Display angezeigten Störungsmeldungen.

Trennung der Klimakammern überzeugend gelöst

Statt der üblichen Gummidichtungen zur Trennung der beiden Klimakammern löst Menü Mobil diese Aufgabe durch eine Thermobarriere aus Hartplastik. Sie wird durch zwei starke Federn nach unten gedrückt und trennt so Heiß- und Kaltbereich wenn kein Tablett eingeschoben ist.



Bequeme Pedale erleichtern das Öffnen der Wagentüren

geeignet für Cook & Serve und Cook & Chill

Andockstation – die höchste Stufe des Komforts.

- die gesamte Heißluft- und Kühltechnik ist in der Küche oder auf der Station ortsfest montiert.
- Der leichtgewichtige, technikfreie Transferwagen übernimmt die portionierten Tablettts bereits am Speisenverteilband. Daher gibt es keine Umlademanipulationen mehr bis zum Patienten.
- Problemloses und verlässliches Andocken mittels Führungsschienen und Displayanzeige.
- Optional sind versperrbare Schutztüren aus Hartplexiglas für die Gebläseauslässe, eine Sperrvorrichtung für den Transferwagen und eine elektronische Sperre zur Vermeidung einer unbefugten Inbetriebnahme lieferbar.



Die Tablettts können beidseitig aus dem Transferwagen entnommen werden.



Die Andockstation beinhaltet die gesamte Technik

HACCP Dokumentationssystem zur Aufzeichnung der Temperaturverläufe . . . so können Sie sicher sein.

Funktionsweise:

Im jeweiligen Heiß- bzw. Kaltfach werden Temperatursensoren angebracht. Diese Sensoren melden die Umgebungstemperatur im Inneren der Fächer an die Software, welche in einminütigen Abständen die jeweiligen Ist-Temperaturen mit Echtzeitangabe aufzeichnet.

Externer Zugriff auf Andockstation und Wagen:

Es ist bei entsprechender Auslegung des Netzwerkes und Vorbereitung der Andockstationen und Wägen möglich, von mehreren PC's auf jeden einzelnen Wagen zuzugreifen. Ferndiagnose, Kontrolle und Eingriff z.B. durch die Küchenleitung oder Technik wird durch dieses System möglich.

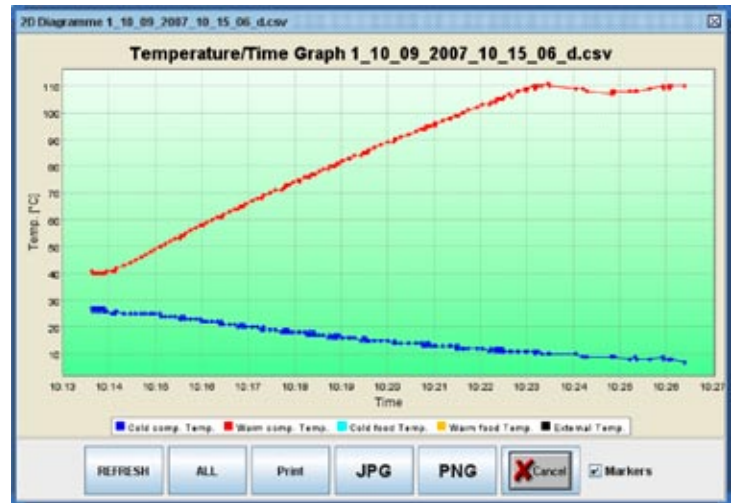
Beispielsweise kann der Temperaturverlauf während der Regenerierung in jedem Fach in Echtzeit verfolgt werden. Wird eine Fehlbedienung entdeckt, kann reagiert werden.

Speichern der Daten auf ein externes Medium:

Dies kann wahlweise manuell bzw. über eine festgelegte Einstellung auf einem mit Zugriffsrechten ausgestatteten PC erfolgen. Zu diesem Zweck müssen mobile Wägen an das Datennetzwerk angeschlossen werden. Optional ist wireless Lan lieferbar.

Abrufen historischer Daten:

Jeder einzelne Regenerierzyklus wird als Datenfile in einer Datenbank abgespeichert. Diese historischen Daten können



Die rote Kurve zeigt den Temperaturverlauf des heißen Faches.
Die blaue Kurve zeigt den Temperaturverlauf des gekühlten Faches.

bei Bedarf abgerufen werden. Alle angezeigten Ansichten und Daten können durch Anklicken des Printbuttons ausgedruckt werden.

Das HACCP Dokumentationssystem von Menü Mobil besticht durch einfache Handhabung, mehrsprachige Ausführung und zuverlässige Funktion. Es kann ohne langwierige Einschulung von dazu autorisierten Personen bedient werden und erfordert keinen hohen edv-technischen Ausbildungsstand um Dokumentationen entsprechend zu speichern und im Bedarfsfall wieder zu finden, zu drucken oder als Email zu versenden.

Technische Daten Airline Heißluftwagen

Modell	Tabletts		Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	KW		
	Anz.	Abstand				total	heiß	kalt
HL-EK20	20	94,5 mm	1.195	800	1.375	6.0	5.5	0.5
HL-EK24	24	80,0 mm	1.195	800	1.375	6.0	5.5	0.5
HL-EK30	30	80,0 mm	1.195	800	1.615	6.6	6.1	0.5
HL-DK20	20	94,5 mm	1.195	800	1.375	7.1	6.4	0.7
HL-DK24	24	80,0 mm	1.195	800	1.375	7.1	6.4	0.7
HL-DK30	30	80,0 mm	1.195	800	1.615	8.8	8.1	0.7

Alle Modelle: Volt 400/3PH/50Hz+N+E

Airline in 2 Versionen: **EK-Serie** mit einem kühlbaren Fach für Cook & Serve
DK-Serie mit zwei kühlbaren Fächern für Cook & Chill

Technische Daten Shuttle für Airline Heißluftwagen

Modell	Tabletts		Breite	Tiefe	Höhe
	Anz.	Abstand			
HL-Shuttle20	20	94,5 mm	800 mm	830 mm	1.355 mm
HL-Shuttle24	24	80,0 mm	800 mm	830 mm	1.355 mm
HL-Shuttle30	30	80,0 mm	800 mm	830 mm	1.395 mm

Technische Daten Airline Andockstation

Modell	Anzahl Tabletts	Breite	Tiefe	Höhe	KW total
HL-ADSDS 20 DK	20	1.080 mm	765 mm	1.400 mm	7,9
HL-ADSDS 24 DK	24	1.080 mm	765 mm	1.400 mm	7,9
HL-ADSDS 30 DK	30	1.080 mm	765 mm	1.640 mm	9,8

Alle Andockstationen benötigen 400V, 3PH + N + E/50Hz, 16 A

Technische Daten Shuttle für Airline Andockstation

Modell	Anzahl Tabletts	Tablett-abstand	Breite	Tiefe	Höhe
HL-TTW 20	20	91,5 mm	820 mm	850 mm	1.390 mm
HL-TTW 24	24	77,0 mm	820 mm	850 mm	1.390 mm
HL-TTW 30	30	77,0 mm	820 mm	850 mm	1.630 mm

