



# Contactline

*Auf einfachste Art*



*zu punktgenau erhitzten Speisen*



**MENÚMOBIL**  
FOOD SYSTEMS

# Contactline: Speisenregenerierung

## Intelligente Heiztechnik bei Contactline – was heißt das?

Bei Contactline ist die Kontaktwärmehheizung mit intelligenter Temperatursensorik im Tablett integriert. Über die Heizzonen fließt die Wärme gezielt in das Geschirr der Warmspeisen. Die schonende Heiztechnologie garantiert nicht nur eine optimale Verzehrtemperatur, sondern stellt auch sicher, dass die Warmkomponenten nicht anbrennen oder austrocknen.



## Heizen alle Tablettzonen auch wenn ich nur eine Suppe anbiete?

Beim Verteilsystem von Contactline werden die heißen Speisen individuell beheizt, weil die Energiezufuhr erst mit dem Aufsetzen der Systemcloche aktiviert wird. Diese thermische Trennung von Warm- und Kaltkomponenten ermöglicht eine individuelle Menüzusammensetzung. So können beim Frühstück oder Abendbrot je nach Bedarf auch nur ein Brei oder eine Suppe beheizt werden.

Die Stationswagen sind sowohl mit einer am Wagendach integrierten Steuerungseinheit als auch mit einem externen Steuerungsmodul lieferbar. Beim Regenerieren wird die Energie präzise an die Warmspeisen jedes einzelnen Tablett abgeben.

## Welche Hauptvorteile besitzt Contactline?

- Nur so viele Tablett wie gerade benötigt werden im Stationswagen beheizt. Ein möglicher Leerraum, der sich aus der nicht vollständigen Bestückung ergibt, kann so für anderen Stationsbedarf genutzt werden. Dadurch wird auch nur soviel Energie für das Regenerieren benötigt, wie für die portionierten Tablett erforderlich ist.
- Bei Anwendung der Contactline-Technologie in einem externen Steuerungsmodul reduziert sich das Gewicht und die Höhe des Tablettwagens erheblich. Selbstverständlich kann der Tablettwagen wagenwaschanlagentauglich ausgeführt werden.
- Die patentierte Deckellösung ist hygienisch einwandfrei und schwappsicher. Der innenliegende Rand erlaubt das einfache Stapeln.
- Die große Standfläche bei Teller und Suppenschale sorgt für optimale Regenerierung der Speisen.

Die heißen Speisen sind durch isolierte Clochen abgedeckt – eine Temperatur- oder Geruchsübertragung zwischen den einzelnen Menükomponenten auf dem Tablett wird so zuverlässig verhindert.



## Der Contactline-Stationswagen

Den Stationswagen gibt es mit einer Kapazität von 16, 20, 24 sowie 30 Tablett. Zudem ist er mit aktiver oder eutektischer Kühlung lieferbar und kann zusätzlich mit zentraler Feststellbremse, Galerie und Zugstangen ausgestattet werden.



Der sichere Halt der Menükomponenten auf den Tablett macht ein zügiges Servieren möglich.

# am neuesten Stand der Technik.



Vertikale Schiebestangen an den Ecken ermöglichen ein müheloses Manövrieren auch auf engstem Raum.

Eine umlaufende Stoßleiste aus widerstandsfähigem Polyethylen schützt den Wagen vor Beschädigungen und steigert die Lebensdauer.

**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 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 Tablettts bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert mittels Heißluft auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Serviertemperatur gebracht.



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



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.