

Caldomet Caldoset Caldotray

Warmes Essen in Bestform



von der Küche zum Esstisch



MENÚMOBIL
FOOD SYSTEMS

Caldomet, Caldoset

Was ist das Besondere an Caldomet?

Es ist die ausgeklügelte Technik, die es ermöglicht, das Essen mindestens 60 Minuten auf essgerechter Temperatur zu halten.

Welchen Vorteil bringt der Systemgedanke dem Kunden?

Zum einen ist es die große Flexibilität bei der Art der Speisen, zum anderen spricht die hohe Wirtschaftlichkeit für die Multifunktion des Systems.

Wie hoch sind die Investitionen bei Erweiterung von Caldomet/Caldoset?

Nur der entsprechende Porzellanteller oder eine andere Servierplatte sind zu ergänzen.



– Gusto mit System

Welcher Aufwand ist bei Caldomet notwendig, um die Hygienevorschriften einzuhalten?

Beim Design wurde größtes Augenmerk darauf gelegt, dass keine Schmutzwinkel oder Schmutzhohlräume die Reinigung erschweren. So ist die Isolierverpackung verschweißst und nicht geklebt.



Caldomet

Der revolutionäre Warmhalte-Geschirrsatz



In diesem Set bleiben Speisen über 60 Minuten warm.



CALDOMET®-Cloche mit verstärktem Rand und Griffloch.
CNS-Cloche, Ø 260mm, Höhe 43 mm
Art.-Nr. **6-25012-101**



Der Porzellanteller überdeckt den CALDOMET®-Wärmeteller.
Ø 260 mm, flach, ohne Dekor
Art.-Nr. **2.1150.25** oder **(1600)**



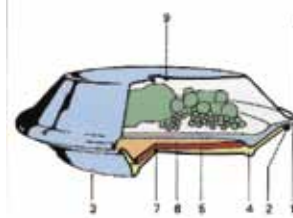
Doppelwandiger, isolierter CALDOMET®-Wärmeteller mit eingebautem Wärmekern.
Ø 260 mm
Art.-Nr. **6-25055-101**

Mit dem CALDOMET®-Warmhaltegeschirrsatz gelangt das auf Tellern angerichtete Essen ohne nennenswerte Temperatur-, Vitamin- und Nährwertverluste von der Küche zum Patienten. Der auf 90° bis 110°C vorgeheizte CALDOMET®-Wärmeteller hält Speisen auf vorgewärmten Porzellantellern mindestens 60 Minuten auf essgerechter Temperatur. Während des Verzehrs wird durch den eingebauten Heizkern kontinuierlich Wärme an den Teller und damit an die Speisen abgegeben. So wird auch einem langsamen Esser ermöglicht, stets warme Mahlzeiten zu genießen. Der doppelwandige, stabile Wärmeteller ist aus hochwertigem NICRO®-Edelstahl mit eingebautem Wärmeakkumulator gefertigt. Die einwandige Cloche aus NICRO®-Edelstahl lässt sich ganz einfach handhaben und ist von unbegrenzter Lebensdauer.

Porzellanschale 100 x 100 mm
Art.-Nr. **2.9581.12** oder **(1010)**

CNS-Suppenschale mit Porzellaneinsatz
Art.-Nr. **6-40012-101**

Art.-Nr.
GP3980



Der Porzellanteller überdeckt den extrem flach gebauten CALDOMET®-Wärmeakkumulator und macht ihn praktisch unsichtbar. Er kann leicht mit zwei Fingern aufgelegt und abgehoben werden – eine enorme Erleichterung beim Abräumen des Geschirrs.

- 1 Der Porzellanteller ist größer als der Wärmeteller und kann daher beim Abräumen mit zwei Fingern abgehoben werden.
- 2 Der doppelt gerollte Rand ist dicht und doppelt stabil.
- 3 Die Fußrillen dienen zum schnellen Abkühlen des Außenmantels.
- 4 Hochwertige Isolierschicht aus Vetroflex.
- 5 Eingebauter Wärmekern.
- 6 Luftkissen zwischen Wärmeakku und Porzellanteller.
- 7 Federnde Fixierung des Wärmeakkus.
- 8 Verstärkter Stapelrand ohne Schmutzhohlraum.
- 9 Verstärktes Griffloch ohne Schmutzwinkel, Dampfabzug.

Caldoset

Der Warmhalte-Geschirrsatz aus hochwertigem Kunststoff



CALDOSET®, die Isolierverpackung für die komplette Mahlzeit
Ø 260 mm, Höhe 68 mm, hellgrau 009
Art.-Nr. **004752**



CALDOSET®-Cloche
Ø 260 mm, Höhe 53 mm, hellgrau 009
Art.-Nr. **004751**



Der Porzellanteller überdeckt den CALDOSET®-Isolierteller
Ø 260 mm, flach, ohne Dekor
Art.-Nr. **2.1150.25** oder **(1600)**



Der flache, leichte CALDOSET®-Isolierteller
Ø 260 mm, hellgrau 010
Art.-Nr. **004753**

Porzellanschale, 100 x 100 mm
Art.-Nr. **2.9581.12** oder **(1010)**

Suppenschale, Ø 135 mm
Art.-Nr. **2.1156.50** oder **(V203)**

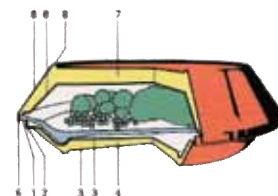
Ku-Unterteil, Ø 162 mm
Art.-Nr. **004754**



Euronorm-Tablett
530 x 370 mm
Art.-Nr. **GP3980**

CALDOSET®-Clochen sind doppelwandige Kunststoffteile mit einer hochwirksamen Zwischenisolation. Sie sind spülmaschinenfest verschweißt, mikrowellenbeständig, schlag- und kratzfest und in Farbe grau erhältlich. In Kombination mit CALDOMET®-Wärmeteller erbringt das System sogar Warmhaltezeiten von über 75 Minuten.

CALDOSET® ist eine sinnvolle Alternative zu CALDOMET®. Es besteht aus hochwertigem, für Lebensmittel geeignetem Kunststoff. Der technische Aufbau ist ähnlich, das System verfügt über annähernd gleiche Vorteile. CALDOSET® Kunststoffteile sind jedoch leiser und leichter. CALDOSET® garantiert dank seiner hervorragenden Isolierverpackung ebenfalls ein Warmhalten der Speisen in verzehrgerechter Temperatur bis zu 45 Minuten.



- 1 Der Porzellanteller ist größer als der Wärmeteller und kann daher beim Abräumen mit zwei Fingern abgehoben werden.
- 2 Der Rand ist dicht verschweißt und nicht geklebt.
- 3 Extrastarke, kratz feste Polypropylenschalen.
- 4 Hochwirksame Polyurethan-Hartschaumisolation.
- 5 Der Rand ist dicht verschweißt und nicht geklebt.
- 6 Thermoverformte, extrastarke Polypropylenschalen, kratzfest.
- 7 Dicke Polyurethan-Hartschaum-Isolation für maximale Wärmedämmung.
- 8 Oberflächen-Schutzprofil.

Caldo

Stapeln mit System

Auf CALDOMET®-Wärmeteller und CALDOSET®-Unterteile passen ein halbes Dutzend verschiedene Einsätze und die gleiche, genormte Cloche. Sie lassen sich auf- oder ineinander stapeln und sind selbst untereinander austauschbar. Bei jeder Änderung bzw. Erweiterung des Service- und Speisenangebotes ist nur der neue Porzellanteller oder eine andere Servierplatte einzusetzen. Dadurch wird den verschiedenen Anforderungen der Kostformen, Servier- und Essgewohnheiten problemlos und kostengünstig entsprochen.

HINWEIS

Alle Porzellanteile sind Fabrikate „Bauscher“, Artikelnummern in Klammer Fabrikate „Seltmann“. Alle Artikelnummern für Porzellan sind Artikel ohne Dekor.



Caldomet®-Caldoset®-Quadro

Das Stapelsystem



Caldomet® Quadro und Caldoset® Quadro sind ein jeweils perfektes Stapelsystem. Die verschiedenen Einsätze des Systems passen auf den Caldomet® Quadro-Wärmeteller.

- 1 CALDOMET®-Cloche, Art.-Nr. **6-25010-101**
- 2 Eintopfschale aus Hartporzellan, Art.-Nr. **2.6280.18** oder **(1700)**
- 3 Menüteller aus Hartporzellan, Art.-Nr. **2.9550.25**
- 4 CALDOMET®-Wärmeteller, Art.-Nr. **6-25005-101**
- 5 CALDOSET®-Cloche, Art.-Nr. **004757**
- 6 CALDOSET®-Isolierteller, Art.-Nr. **004756**

Caldomet®-Caldoset®-Quadro

Die multifunktionalen Geschirrsysteme

Caldomet®-Quadro und Caldoset®-Quadro – das heißt neues, stilvolles Design und ein Teller für vier verschiedene Mahlzeiten.



Der QUADRO-Teller dient gleichzeitig als Menü-, halbtiefer Teller, Abteilteller und Frühstücksteller.

Suppentasse, Salat-/Dessertschale und Portionskännchen im QUADRO-Stil.

Caldotray

Das kompakte Serviersystem für jede Mahlzeit.

CALDO
TRAY

Caldotray ist das praktische Serviersystem für jede Mahlzeit. Durch seine kompakte Form bietet es entscheidende Vorteile. Besonders stabil, spülmaschinenfest und stapelbar ist es die ideale Ergänzung für alle Caldomet-GeschirrkompONENTEN. Heiße und kalte Speisen können problemlos gleichzeitig serviert werden. Die vier Kammern sind durch speziellen Hartschaum völlig voneinander isoliert.

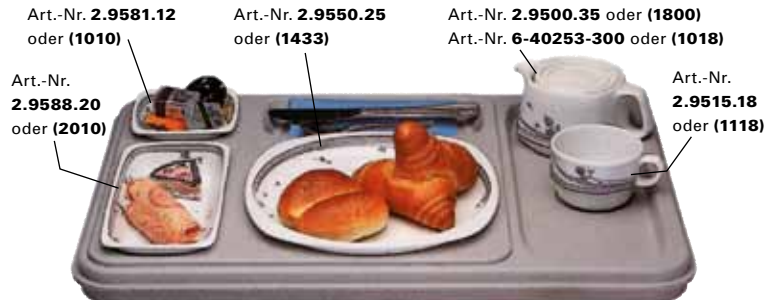


Caldotrays sind bestens stapelbar. Daher ist ein gleichzeitiger Service mehrerer Einheiten leicht möglich.

- a Porzellanteller, leicht abnehmbar
- b Porzellanschalen, leicht abnehmbar
- c Extrastarkes, kratzfestes Polypropylen, thermoverformt, innen und außen seidenmatte, unverwüsthche Oberfläche.
- d Speziell neu entwickelter Hartschaum zur Isolierung und Stabilisierung, absolut verwindungssteif.
- e Verschweißter Rand, spülmaschinenfest und absolut dicht.
- f Oberflächen-Schutzprofile als Stapelleisten ausgebildet.
- g Heiße und kalte Menükomponenten sind zuverlässig voneinander isoliert.



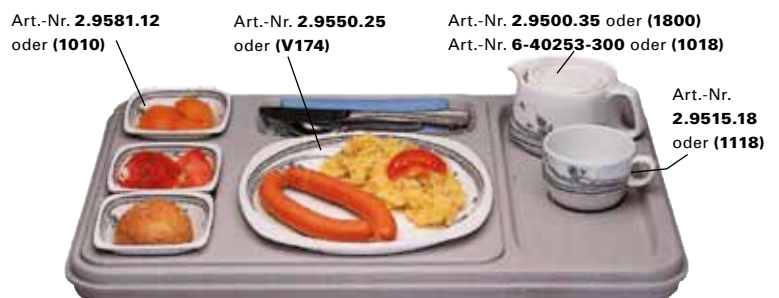
Caldotray enthält Suppentasse, Salat- und Dessertschale, Besteck und Menüteller



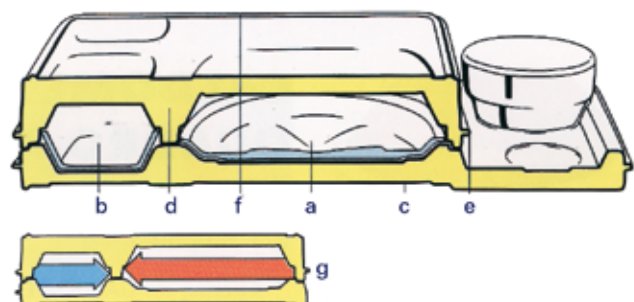
Beim Frühstück: appetitlich und übersichtlich angerichtet.



Mittags-Service mit individuellen Serviermöglichkeiten für Heiß- und Kaltkomponenten.



Abendportionierung, frisch angerichtet oder vorportioniert (Kühl-System).



**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.



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



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.



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.

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