



# ProfiLine

*Die professionelle Art der Speisenausgabe*



**MENÚMOBIL**  
FOOD SYSTEMS

# Menü-Mobil Speisenausgabewagen

**Menü-Mobil ProfiLine**, die Grundausstattung Ihres Speisenverteilsystems mit dem **optimalen Preis-Leistungs-verhältnis**. Komplett aus Chromnickelstahl gefertigt, bietet die neue Menü-Mobil-Serie der Speisen-Ausgabewagen alles, was die Gemeinschaftsverpflegung heute braucht.

## Sicher

Vorbildlich ist der Schutz vor Wasser, Schmutz und unbeabsichtigter Berührung. Der Strahlwasserschutz entspricht IP X 5 gemäß DIN 40050. Alle Geräte sind CE-konform ausgeführt.

## Hygienisch

Die Reinigung der Schrankfächer ist kein Problem, alle SAG, STW entsprechen der Hygiene-Norm gemäß DIN 18865-9, Ausführung H1.

## Bedienerfreundlich

Die Schrankfachtüren können um 270° geöffnet und damit bei Bedarf aus dem Arbeitsbereich geschwenkt werden.

## Ausgereift

- Die Temperatur-Regelung liegt vertieft, ist also vor Beschädigungen geschützt.
- Anschluss an eine Leistungsoptimierungsanlage ist möglich.
- Jedes Becken mit separatem Ablasshahn.
- Stoßschutzecken für optimalen Schutz.
- Rollenanzahl kann gewählt werden.

## Flexibel und wohl temperiert

- Bei den Modellen SAG sind die Bain-Marie-Becken und die Schrankfächer separiert beheizt und regelbar.
- Die Schrankfächer sind mit einer eutektischen Platte (Kühlelement) als Kaltfach verwendbar (Option).
- Über die vertieft liegenden Drehschalter kann die Temperatur thermostatisch exakt und stufenlos von 30°C bis 95°C bei den Bain-Marie-Becken und bis 80°C in den Schrankfächern eingestellt werden.
- Eine gleichbleibende Warmhaltetemperatur wird garantiert. Die Becken sind nass oder trocken beheizbar.

# Menü-Mobil Speisenausgabewagen

(Ausführung mit Rollen rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen Ø 125 mm, 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller)

Modell	Bezeichnung	Ausführung	Abmessungen L x B x H (mm)	Kapazität	Gewicht (kg)	Anschlusswerte 220-240V, 50Hz
SAW 1	Speisenausgabewagen 1 Becken	Unterbau offen	750 x 508 x 933	1 x GN 1/1	24,5	1 Einzelbecken - 0,7 kW
SAW 2	Speisenausgabewagen 2 Becken	Unterbau offen	936 x 714 x 933	2 x GN 1/1	35,5	2 Einzelbecken - 1,4 kW
SAW 3	Speisenausgabewagen 3 Becken	Unterbau offen	1276 x 714 x 933	3 x GN 1/1	44	3 Einzelbecken - 2,1 kW
SAW 4	Speisenausgabewagen 4 Becken	Unterbau offen	1615 x 714 x 933	4 x GN 1/1	57,5	4 Einzelbecken - 2,8 kW
SAG 2	Speisenausgabewagen 2 Becken	2 Becken - 2 Schrankräume beheizt	936 x 714 x 933	2 x GN 1/1	62	2 Fächer beheizt - 1,9 kW
SAG 3	Speisenausgabewagen 3 Becken	3 Becken - 3 Schrankräume beheizt	1276 x 714 x 933	3 x GN 1/1	85,5	3 Fächer beheizt - 2,85 kW
SAW 2-UK	Speisenausgabewagen 2 Becken	Wanne gekühlt - Unterbau geschlossen	936 x 714 x 933	2 x GN 1/1	98	Kühlwanne 2 x 1/1 - 0,4 kW
SAW 3-UK	Speisenausgabewagen 3 Becken	Wanne gekühlt - Unterbau geschlossen	1276 x 714 x 933	3 x GN 1/1	118	Kühlwanne 3 x 1/1 - 0,5 kW
STW 1	Speisentransportwagen	glatte Abdeckung - 1 Schrankraum beheizt	745 x 505 x 915	9 Auflagen 1/1	39,5	1 Fach beheizt - 0,4 kW
STW 2	Speisentransportwagen	glatte Abdeckung - 2 Schrankräume beheizt	1009 x 714 x 915	18 Auflagen 1/1	68,5	2 Fächer beheizt - 1,0 kW
STW 3	Speisentransportwagen	glatte Abdeckung - 3 Schrankräume beheizt	1397 x 714 x 915	27 Auflagen 1/1	97	3 Fächer beheizt - 1,5 kW

(Auszug aus unserem Verkaufs- und Lieferprogramm, weitere Modelle auf Anfrage)



Speisenausgabewagen SAG 2 (mit Option: Schiebedeckel)

Speisenausgabewagen SAW 2

# Menü-Mobil Tellerspender und Stapelgeräte

**Menü-Mobil ProfiLine**, die neue Menü-Mobil-Serie der Spender- und Stapelgeräte bietet alles, was die Gemeinschaftsverpflegung heute braucht:

- ausgereifte Technik
- intelligente Details
- robuste Bauweise
- sorgfältige Verarbeitung
- geprüfte Sicherheit
- optimales Preis-/Leistungsverhältnis

Kurz: Funktion pur, technisch und ergonomisch zukunftsweisend für die Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie.

## Die große Auswahl

- Stapelgeräte für Geschirrteller, Tablett, Körbe oder als Bühnenspender
- Variabel einsetzbarer Universalstapler
- unbeheizte, statisch oder umluftbeheizte Ausführungen.
- Stapler mit verstärkter Heizleistung für Warmhalteteller mit Wackskern.

## Komplett aus Chromnickelstahl

Innen- und Außengehäuse sind komplett aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt. Lange Lebensdauer ist garantiert.

## Die Stapelröhren haben's in sich

- Alle Stapelröhren lassen sich **leicht auf das individuelle Tellergewicht einstellen**.
- Bei allen Tellerstaplern sind die Stapelröhren im **Durchmesser verstellbar**. Geschirr kann problemlos gewechselt werden.
- Die Tellerführung bei Modellen der Serien SE, SHV und SHE ist aus **geschirrschonendem Kunststoff** gefertigt.
- **Statisch oder umluftbeheizt**. Schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum.
- **Hohe Heizleistung**. Alle beheizten Spender- und Stapelgeräte können mittels Thermostat-Regler bis 110°C erhitzt werden.
- **Sicherer Anschluss**. Der Stecker wird, wenn das Gerät nicht beheizt wird, beim Bedienfeld „geparkt“. Diese Anordnung liegt im unmittelbaren Sichtfeld des Bedieners.

## Stülpedeckel machen mehr daraus

- **Zusätzliche Geschirrkapazitäten** durch Stülpedeckel
- Die transparenten Stülpedeckel ermöglichen den Blick auf das Geschirr und **verhindern Verschmutzung und den Wärmeverlust** nach oben – Energie wird gespart. **Serienmäßig bei allen beheizten Stapelgeräten**.

## Geprüfte Sicherheit

- Vorbildlicher **Schutz vor Wasser und Schmutz**. Nach der deutschen Norm für elektrische Geräte DIN 40050 haben alle Modelle den Schutzgrad IP X 5. Alle beheizten Geräte sind CE-konform. **Größtmögliche Sicherheit** auch für das Bedienpersonal. Der Schiebegriff bietet 100%igen Handschutz.

## Gut geheizt

- **Thermostatisch exakt geregelt**: Der Drehschalter liegt vertieft und regelt die Heizung stufenlos. Eine gleichbleibende Warmhaltetemperatur wird garantiert.

## Strom und Zeit gespart

Der Anschluss an eine interne Leistungsoptimierungsanlage ist möglich. Bei Abfall der Stromspannung wird die gewählte Temperatur gespeichert, sie muss nicht neu eingestellt werden.

## Der Universalstapler macht Sie flexibel und unabhängig

- Unterschiedliche Geschirrteller können in einen Stapler aufgenommen werden (z.B. Dessertschalen und Teller).
- Der Universalstapler kann mit steckbaren Kunststoff-Positionierstangen individuell auf verschiedene Geschirrteller und Geschirrabmessungen eingestellt werden.
- Ihre Entscheidung für die Anschaffung von Stapelgeräten kann unabhängig von einer Geschirrentscheidung getroffen werden.
- Der Universalstapler kann bei einer Neuanschaffung oder Ergänzung problemlos auf andere Systeme umgestellt werden.



Speisenausgabewagen SAW 2-UK



Tablettspender CCE 54/38



Tellerspender beheizt 2 SHV 21-26

# Menü-Mobil Spender- und Stapelgeräte

(Ausführung mit Rollen rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen Ø 125 mm, 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller)

Modell	Bezeichnung	Ausführung Anschlusswerte 220 - 240 V, 50 Hz	Abmessungen L x B x H (mm)	Lichtes Maß (mm)	Kapazität (ca. Angaben)	Stapelhöhe (mm) ohne Stülpedeckel	Gewicht (kg)	Zubehör
CCE 54/38	Tablettspender	offen	816 x 543 x 931	530 x 370	100	700	31,5	
CCE-A	Tablettspender f. Abstapler	offen	906 x 514 x 931	530 x 370	100	700	35	
CE 54/38	Tablettspender	geschlossen	788 x 513 x 931	530 x 370	100	540	48,5	
2 SE 21-26	Tellerspender - 2 Röhren	unbeheizt	788 x 513 x 931	Ø 210 - 260	120	620	26,5	
1 SHE 21-26	Tellerspender - 1 Röhre	statisch beheizt - 1,8 kW	653 x 513 x 931	Ø 210 - 260	60	620	34,5	inkl. Stülpedeckel
2 SHE 21-26	Tellerspender - 2 Röhren	statisch beheizt - 1,8 kW	898 x 513 x 931	Ø 210 - 260	120	620	45	inkl. Stülpedeckel
2 SHV 21-26	Tellerspender - 2 Röhren	umluftbeheizt - 1,8 kW	958 x 513 x 931	Ø 210 - 260	120	620	48	inkl. Stülpedeckel
2 SHVS 21-26	Spender f. Wachskernteile	umluftbeheizt - 3,5 kW	1018 x 513 x 931	Ø 210 - 260	75	620	59	inkl. Klappdeckel
2 SEK 21-26	Tellerspender - 2 Röhren	mit Kühlschlitzen	788 x 513 x 931	Ø 210 - 260	120	620	26	
UNI 59/29	Universalspender	unbeheizt	788 x 514 x 931	590 x 290	je nach Geschirrart	540	48,5	
UNI 58/58	Universalspender	unbeheizt	818 x 714 x 931	581 x 581	je nach Geschirrart	540	66	
UNI-H 59/29	Universalspender	umluftbeheizt - 1,8 kW	898 x 514 x 931	540 x 290	je nach Geschirrart	540	68,5	inkl. Stülpedeckel
UNI-H 58/58	Universalspender	umluftbeheizt - 1,8 kW	958 x 714 x 931	581 x 581	je nach Geschirrart	540	91	inkl. Stülpedeckel
UNI-K 59/29	Universalspender	mit Kühlschlitzen	788 x 514 x 931	590 x 290	je nach Geschirrart	540	48	
UNI-K 58/58	Universalspender	mit Kühlschlitzen	818 x 714 x 931	581 x 581	je nach Geschirrart	540	65,5	
CE 58/58	Bühnenspender	unbeheizt	818 x 714 x 931	581 x 581	je nach Geschirrart	540	58	
CE 88/61	Bühnenspender	unbeheizt	1128 x 740 x 931	881 x 611	je nach Geschirrart	540	74	
CHV 58/58	Bühnenspender	umluftbeheizt - 1,8 kW	958 x 714 x 931	581 x 581	je nach Geschirrart	540	85	inkl. Stülpedeckel
CEK 58/58	Bühnenspender	mit Kühlschlitzen	818 x 714 x 931	581 x 581	je nach Geschirrart	540	57,5	
CCE 53/53	Korbspender	offen	816 x 543 x 931	530 x 530	Korbabmessungen 500 x 500 mm 6 Körbe 115 mm oder 10 Körbe 75 mm Höhe	700	33	
CE 53/53	Korbspender	geschlossen	758 x 714 x 931	530 x 530		540	43	
CHV 53/53	Korbspender	umluftbeheizt - 1,8 kW	898 x 714 x 931	530 x 530		540	70	inkl. Stülpedeckel
CEK 53/53	Korbspender	mit Kühlschlitzen	758 x 714 x 931	530 x 530		540	42	
CE-UK	Korbspender	aktive Kühlung	1313 x 790 x 1065	530 x 530		540	117	inkl. Stülpedeckel
CCE 66/54	Korbspender	offen	816 x 700 x 931	660 x 540	Korbabmessungen 650 x 530 mm 6 Körbe 115 mm oder 10 Körbe 75 mm Höhe	700	37	
CE 66/54	Korbspender	geschlossen	898 x 714 x 931	660 x 540		540	48	
CHV 66/54	Korbspender	umluftbeheizt - 1,8 kW	1038 x 714 x 931	660 x 540		540	72	inkl. Stülpedeckel

(Auszug aus unserem Verkaufs- und Lieferprogramm, weitere Modelle auf Anfrage)



Korbspender CCE 53/53



Tellerspender 2 SEK 21-26



Universalspender UNI-H 58/58

# Menü-Mobil Tablett-Transportwagen

## Komplett aus Chromnickelstahl

Alle Tablett-Transportwagen der **Menü-Mobil ProfiLine** sind **komplett aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt**. Das Gehäuse ist **stabil und verwindungssteif in Chassisbauart gefertigt**. Stabilität, Hygiene und lange Lebensdauer sind auch beim Einsatz im Außenbereich garantiert.

## Die große Auswahl

- Sickenabstand wahlweise 115 mm oder 105 mm
- Gekühlte Ausführung möglich (+4°C bis +12°C)
- Ausführungen mit **einem, zwei oder drei Schrankfächern** für unterschiedliche Kapazitäten.
- Tabletteinschub längs oder quer.
- Einwandig oder doppelwandig.
- EURONORM- oder GASTRONORM-Tablettgröße
- Auch für Kompakttablets.

## Tablett sicher transportiert

- Die **ProfiLine** Tablett-Transportwagen transportieren sicher
- alle gängigen Kompakt-Tablets
  - EURO- oder GASTRONORM-Tablets
  - Die Auflagensicken sind fugenlos tiefgezogen und dadurch hygienisch und einfach zu reinigen.
  - **Sicherheit** für das Bedienungspersonal, keine Verletzungsgefahr.
  - **Sicherheitsnoppen** verhindern ein Abkippen der Tablets beim Herausziehen (bei Kompakt-Tablets nicht erforderlich).

## Praktische Türen

- Die Flügeltüren sind bis zu **270° schwenkbar**.
- Die Schiebegriffe sind **auch bei geöffneten Flügeltüren erreichbar**.

## Leicht zu bewegen

4 leichtgängige Laufrollen mit einem Durchmesser von 160 bzw. 200 mm (Option) machen die neuen Tablett-Transportwagen auch bei voller Beladung leicht beweglich.



## Modellbezeichnung

**TTW** = Tablett-Transportwagen

**F** = Flügeltüren

**16** = Kapazität: 16, 20, 24, 30, 32 und 40 Tablets

## Ausführung

**E** = Einwandige Ausführung

**D** = Doppelwandige Ausführung

**S** = Sicke

**G** = Getränkebehälterfach

**E** = ein Schrankfach

**Z** = zwei Schrankfächer

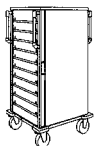
**D** = drei Schrankfächer

**E** = EURONORM

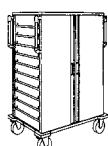
**G** = GASTRONORM

**U** = UNIVERSAL (EN+GN)

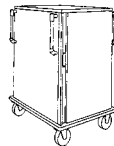
## Beispiele, weitere Modelle auf Anfrage



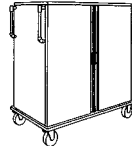
TTW-F 20 ESEU



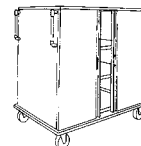
TTW-F 40 ESZU



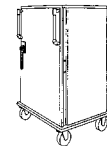
TTW-F 16 DSEU



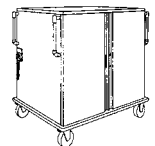
TTW-F 40 DSZU



TTW-F 40 DGZU



TTW-F 16 DBEU



TTW-F 40 DBZU

## 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 Serviertemperatur 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!



Das optimale Regeneriersystem für Frischkühlkost. Einfachste Anwendung – Induktionswellen als Heißmacher und denkende Geschirrtteile: 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 Airline-Wagen werden die Tablettts bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert mittels Heißluft auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Serviertemperatur gebracht.

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