



menu
MOBIL[®]

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ТАБЛЕТ-ПИТАНИЯ



О КОМПАНИИ

Более 30 лет опыта работы в сфере комплексных решений для таблет-питания.

Вот уже более 30 лет команда MenüMobil активно по всему миру предлагает инновационные решения для систем обеспечения питанием больниц, домов престарелых, санаториев, отелей, реабилитационных центров, фабрик-кухонь, заводов и т.д.

Мы предлагаем различные решения транспортировки и раздачи пищи для кейтеринговых компаний и предоставляем оборудование для профессиональных пищеблоков и фабрик-кухонь.

Мы обеспечиваем наших клиентов высококачественной, эффективной и экономичной системой доставки и раздачи пищи.

MenüMobil – высочайшие стандарты хранения, транспортировки и раздачи пищи.

Качество систем раздачи пищи зависит от двух факторов. С одной стороны, от мастерства и креативности поваров,

с другой – от способа презентации и доставки еды.

Только в том случае, когда еда без потери вкусовых качеств и полезных свойств доставляется до клиента, он может быть по-настоящему доволен. Более чем за 30 лет постоянного развития MenüMobil довел до совершенства технологию транспортировки и раздачи пищи, используя для этого самые инновационные решения, которые позволяют удовлетворять самые разнообразные требования заказчика.

Идеальное разделение холодной и горячей пищи, так же как и разнообразие возможностей для использования различных графиков приготовления еды, помогает снизить временное давление на этот процесс. Независимо от выбора схемы работы кухни и типа нашей системы раздачи пищи, потребитель всегда получит красиво сервированную еду оптимальной температуры с сохранением всех полезных свойств продуктов.

Сделано в Австрии

БОЛЕЕ 1000 ПРОЕКТОВ ПО ВСЕМУ МИРУ!



КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ «ТАБЛЕТ-ПИТАНИЕ».....	4
ТЕРМОПОДНОСЫ.....	6
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	12
СИСТЕМА CONTACTLINE ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ «ТАБЛЕТ-ПИТАНИЯ».....	14
БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ MENÜMOBIL.....	18

НАШЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЖЕ УСПЕШНО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
ВО МНОГИХ ОБЛАСТЯХ





ТЕХНОЛОГИЯ «ТАБЛЕТ-ПИТАНИЕ»

«Таблет-питание» (индивидуально-порционная система питания) – технология порционирования готовых блюд в пищеблоке, а не в отделениях.

Данная технология заключается в том, что еда раскладывается индивидуальными порциями в ударопрочную фарфоровую посуду, которую кладут на подносы, которые затем размещаются в транспортных тележках. В случае больших временных затрат

на раздачу еды, подносы находятся в изотермических тележках с возможностью дальнейшего подогрева и охлаждения. Для увеличения скорости комплектации подносов, а также соблюдения гигиенических стандартов на кухне, используется конвейер. Вдоль конвейера располагается вспомогательное оборудование для хранения готовых блюд (горячих и холодных), посуды, крышек и подносов: мармиты, диспенсеры и прочее.

ПРЕИМУЩЕСТВА «ТАБЛЕТ-ПИТАНИЯ»



Экономия площади помещений. «Таблет-питание» позволяет не отводить под прием пищи отдельное помещение, что позволяет существенно сократить используемую площадь.



Планирование закупок и запасов продуктов за счет строгого контроля порционирования подносов, что позволяет исключить необоснованные расходы.



Увеличение времени сохранения первоначальной температуры блюд за счет высокого качества теплоизоляции тележек и самих подносов.



«Таблет-питание» позволяет учитывать индивидуальные требования к меню отдельных пациентов: различные диетические программы или религиозные запреты.

ЧТО ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАВИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ «ТАБЛЕТ-ПИТАНИЯ»

При правильной организации работ с использованием «таблет-питания» можно укомплектовать около 600 подносов на одном конвейере приблизительно за 50 минут. Для этого требуется в среднем 6 человек.

Использование системы «таблет-питания» позволяет организовать транспортировку и порционную раздачу пищи с учетом индивидуальных требований пациентов. При этом горячие блюда будут поданы горячими, а холодные – холодными.

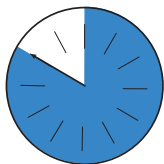
В результате использования оборудования MenüMobil вы получаете идеальное решение с точки зрения энергоэффективности, качества, удобства эксплуатации и надежности, позволяющее организовать питание, отвечающее самым высоким международным стандартам качества.

КАЖДЫЙ ТИП СИСТЕМЫ MENÜMOBIL ДЛЯ «ТАБЛЕТ-ПИТАНИЯ» СОВМЕСТИМ СО ВСЕМИ СУЩЕСТВУЮЩИМИ ТЕХНОЛОГИЯМИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ



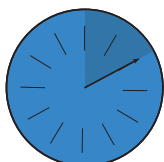
«Cook & Serve»

Подносы или термopодносы комплектуются горячей и холодной едой, после чего загружаются в тележку. Прием пищи происходит в день приготовления. Если время раздачи очень большое, используются системы с возможностью подогрева горячих блюд на подносах с одновременным сохранением холодной температуры для холодных блюд.



«Cook & Chill»

Горячие и холодные блюда загружаются в тележку в охлажденном виде. Перед раздачей горячие блюда разогреваются, а холодные блюда остаются холодными. Время разогрева около 50 минут.



«Cook & Freeze»

Замороженная еда загружается в тележки. Перед раздачей горячие блюда разогреваются, а холодные блюда остаются холодными. Время разогрева около 70 минут.





ТЕРМОПОДНОСЫ

CLASSIC

При помощи термopодносов MenüMobil Classic можно доставить горячий суп и основное блюдо, а также десерт и салат. Термopоднос состоит из двух частей: верхней и нижней. Все тарелки, чашки и миски – фарфоровые или из полимера со специальными крышками. Производятся также специальные тележки и ручные переноски для перевозки и переноски термopодносов. Термopодносы особенно подойдут для доставок, на которые требуется довольно много времени.

Применяется для транспортировки еды в помещениях и за его пределами. Особенно актуально для организации «таблет-питания» в больницах, домах престарелых и т.д. Продукция также подходит для кейтеринговых компаний и организации доставки еды в офис.

Преимущества термopодносов Classic

- Компактность (внешние габариты в собранном виде: 395x310x100 мм)
- Простой сервис, универсальность и легкость в эксплуатации – возможность заказа и использования отдельно нижней или верхней части, а также цветного замка
- Замок располагается только с одной стороны. Это делает использование подноса особенно удобным во время комплектации на кухне, так как сокращается время сборки каждого подноса без ущерба для надежности. В то же время у клиента появляется возможность легко открывать поднос одной рукой
- Горячее остается горячим, холодное остается холодным
- Сохранение питательных и вкусовых свойств еды
- Блюда аппетитно выглядят в фарфоровой посуде
- Верхняя крышка не оказывает давления на еду и не портит внешний вид блюда
- Система защиты от вытекания с помощью специально разработанных крышек
- Экологически чистые материалы:
 - все материалы пригодны для вторичного использования;
- Долговечный материал, изготовленный с помощью выдувного формования высокопрочного полипропилена, сделанный как одно целое, без швов
- Удароустойчивость и прочность посуды
- Все элементы пригодны для мытья в посудомоечной машине (максимальная температура 90°C)
- Термopодносы и посуда штабелируются, как результат – экономия складского пространства
- Маркирование термopодносов цветными замками для различных типов еды (например, диетической)

- Полный ассортимент вспомогательных аксессуаров (тележки, стеллажи, диспенсеры, и пр.)
- Все элементы можно использовать по отдельности
- Возможность удерживать тепло более двух часов
- Для более длительного сохранения тепла в сложных условиях эксплуатации возможно использование специальных подставок из нержавеющей стали для фарфоровых тарелок
- По желанию заказчика возможно оформление фарфоровой посуды
- Возможно складирование термopодносов с охлажденной едой в холодильных камерах



UNIVERSAL

Оптимальное решение

С помощью MenüMobil Universal можно вместе с супом и основным блюдом, салатом и десертом подавать ещё и фрукты с выпечкой. Кроме того, ширина подноса позволяет укладывать столовые приборы и поставить кружку с крышкой для напитков. Прозрачная защитная крышка обеспечивает обзор содержимого, а также высочайший уровень гигиены. Особенно подходит для длинных, наклонных и неровных маршрутов.

Преимущества для Universal

Все преимущества как у модели Classic. Есть место для столовых приборов, хлеба, фруктов, напитков. Может быть использован для тележек стандарта EN. Самый легкий в своем классе закрывающийся компактный поднос для раздельного питания, стандарта EN.

Применение:

Аналогично Classic

Все термopодносы подходят для технологий "Cook & Chill" и "Cook & Serve".



ECO CLASSIC

Термopоднос ECO CLASSIC представляет собой облегченную версию термopодноса CLASSIC. Это самый компактный и легкий в своем классе термopоднос. Он удобен в использовании как в лечебных учреждениях, для пациентов с ограниченными возможностями, так и при доставке питания на удаленные объекты, например такие, как: заводы, агропромышленные комплексы, строительные площадки, месторождения по добыче полезных ископаемых и т.д.

Данная модель термopодносов пользуется широкой популярностью у операторов питания для организации питания большого количества человек.

Преимущества термopодносов ECO CLASSIC

- Компактность (внешние габариты в собранном виде: 400x310x100 мм)
- Легкость (вес термopодноса всего 400 г)
- Бесшовная конструкция термopодноса обеспечивает сохранение наилучших гигиенических свойств и длительную эксплуатацию
- Легко закрывается, легко открывается.
- Отсутствие замка, что позволяет сократить время комплектации термopодносов. При этом верхняя и нижняя часть термopодноса надежно фиксируются между собой, благодаря материалу и точно выверенным габаритам и конструктиву термopодноса.
- С помощью термopодносов ECO CLASSIC можно доставить горячий суп и основное блюдо, а также салат и десерт
- Может использоваться как с фарфоровой, так и с посудой из полимера со специальными герметичными крышками
- Маркируется с помощью цветных пластин – для удобства индикации различных диет-меню, отделений, палат, объектов, групп питающихся и т.п. Варианты цветов пластин: желтый, красный, синий и зеленый.
- Изготовлен из экологически чистых материалов, пригодных для вторичного использования
- Пригоден для мытья в посудомоечной машине
- Материал изготовления: вспененный полипропилен высокого давления



ТЕРМОПОДНОСЫ И СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ

Индивидуальная подгонка. Оптимальная сочетаемость. Верхние и нижние части термopодносов Classic и Universal сочетаются друг с другом и совместимы с другими изделиями линейки MenuMobil. Кроме того, мы предлагаем готовые решения для транспортировки

термopодносов с готовыми продуктами. Изготовленные на заказ тележки в зависимости от размеров помещения для хранения и особенностей перемещения, обеспечивают вам быструю и удобную эксплуатацию.



MenuMobil CLASSIC	MenuMobil UNIVERSAL (EN)
Приблизительный вес с фарфоровой посудой - 2,9 кг	Приблизительный вес с фарфоровой посудой - 3,7 кг
Приблизительный вес без посуды 1,4 кг.	Приблизительный вес без посуды, 2,2 кг
Внешние габариты: 395 x 310 x 100 мм	Внешние габариты: 530 x 370 x 100 мм
66600 Верхняя часть - 395 x 310 x 50 мм	66600 Верхняя часть - 395 x 310 x 50 мм
66610 Нижняя часть - 395 x 310 x 50 мм	77710 Нижняя часть - 530 x 370 x 55 мм
7770 Сдвижной замок Цвет: черный (цвет на выбор)	7770 Сдвижной замок Цвет: черный (цвет на выбор)



7706

Крышка защитная из поликарбоната для MenuMobil Universal



Ручная переноска для термopодносов



Ручная переноска для термopодносов




Нержавеющая сталь 18/10 7737 максимально для 3 подносов MenuMobil Classic 7736 максимально для 5 подносов MenuMobil Classic 7740 максимально для 6 подносов MenuMobil Classic	Нержавеющая сталь 18/10 7708 для 3 подносов MenuMobil Universal
--	--




	<p>7760S Усиленная тележка для хранения и сушки термopодносов Нержавеющая сталь 18/10 Размеры: 1275 x 625 x 1810 мм Вместительность: 96 комплектов Classic или 192 верхних части Classic/Universal или 76 нижних частей Universal</p>
--	---

	<p>Открытая транспортная усиленная тележка, нержавеющая сталь 18/10. Нагрузка до 405 кг Модель SYTW-32/CL Для 4x8 MenuMobil Classic Размеры: 775 x 900 x 1215 мм Модель SYTW-40/CL Для 4x10 MenuMobil Classic Размеры: 775 x 900 x 1445 мм Модель SYTW-48/CL Для 4x12 MenuMobil Classic Размеры: 775 x 900 x 1675 мм Модель SYTW-32/UNI Для 4x8 MenuMobil Universal Размеры: 1155 x 900 x 1215 мм Модель SYTW-40/UNI Для 4x10 MenuMobil Universal Размеры: 1155 x 900 x 1445 мм Модель SYTW-48/UNI Для 4x12 MenuMobil Universal Размеры: 1155 x 900 x 1675 мм</p>
<p>Опции: Рабочая поверхность с силиконовыми амортизаторами; Толкательные ручки из нерж. стали (300x50 мм); Термочехол на магнитных застежках; Колеса 200 мм</p>	

ПОСУДА ИЗ ФАРФОРА*

			
1082S	1083S	1084S	1087S
Тарелка для основного блюда, сплошная ø 215 мм, высота 40 мм	Тарелка для основного блюда с двумя секциями, ø 215 мм, высота 40 мм	Тарелка для основного блюда, с тремя секциями, ø 215 мм, высота 40 мм	Тарелка для супа или вторых блюд, с высокими бортами, 0,8 литра ø 215 мм, высота 43 мм

		
9931RLR, 9931RL	99310	99220
Крышка пластиковая с кольцевой ручкой, для тарелки для основного блюда 9931RLR цвет красный 9931RL цвет желтый	Крышка пластиковая, для тарелки для основного блюда, без кольцевой ручки	Крышка силиконовая, для тарелки для основного блюда



				
1081S	1080S	1079S	99211, 99212	99210, 99210R, 99210B
Тарелка для супа, 0,4 литра ø 110 мм, высота 70 мм	Тарелка для салата, десерта, 0,2 литра ø 110 мм, высота 35 мм	Тарелка для салата, десерта, 0,3 литра ø 110 мм высота 53 мм	Крышка силиконовая для тарелки для супа, салата и десерта 99211 цвет желтый 99212 цвет прозрачный	Крышка пластиковая для тарелки для супа, салата, десерта 99210 цвет желтый 99210R цвет красный 99210B цвет синий

	
7703	7704
Фарфоровая кружка с ручкой, 0,28 литров, ø 87 мм, высота 65 мм	Герметичная крышка для фарфоровой кружки с ручкой, ø 90 мм, высота 9 мм

* Все крышки плотно фиксируются на посуде и гарантируют защиту от проливания

ПОСУДА ИЗ ПОЛИМЕРА*

		
0871S	0870S	9930KR, 9930K
Тарелка для основного блюда, сплошная ø 215 мм, высота 40 мм	Тарелка для основного блюда с двумя секциями, ø 215 мм, высота 40 мм	Крышка пластиковая, для тарелки для основного блюда 9930KR цвет красный 9930K цвет желтый

		
0880S	0881S	99210, 99210R, 99210B
Тарелка для супа, 0,4 литра ø 110 мм, высота 70 мм	Тарелка для салата, десерта, 0,2 литра ø 110 мм, высота 35 мм	Крышка пластиковая для тарелки для супа, салата, десерта 99210 цвет желтый 99210R цвет красный 99210B цвет синий

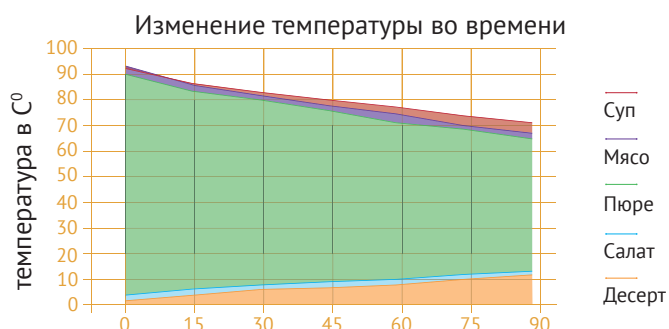
* Все крышки плотно фиксируются на посуде и гарантируют защиту от проливания

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

			
7787S, 7786S	N7770	7707	7000
7787S шина для обозначения (например, имени пациента) 7786S Магнитная стальная пластина для крепления шины	Сдвижной замок для распознавания различных меню	Держатель карточек пластиковый (на нижней части MenüMobil Universal)	Стальная подставка с восковым ядром, помещается под фарфоровой тарелкой для сохранения тепла или холода 220 мм высота 35 мм

ГРАФИК СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА И ХОЛОДА ТЕРМОПОДНОСОВ MENÜMOBIL CLASSIC / UNIVERSAL

Минуты	0	15	30	45	60	75	90
🔥 Суп	92 °C	87 °C	83 °C	80 °C	77 °C	74 °C	71 °C
🔥 Мясо	90 °C	84 °C	80 °C	76 °C	72 °C	69 °C	65 °C
🔥 Пюре	92 °C	86 °C	82 °C	78 °C	75 °C	70 °C	67 °C
❄️ Салат	4 °C	6 °C	7 °C	9 °C	10 °C	12 °C	13 °C
❄️ Десерт	2 °C	4 °C	6 °C	7 °C	8 °C	10 °C	12 °C



6 ПРИЧИН ДЛЯ ВЫБОРА ТЕРМОПОДНОСОВ MENÜMOBIL CLASSIC / UNIVERSAL



Экономично

Поскольку подносы имеют толстые термоизоляционные стенки и не имеют зазоров в корпусе, то при правильной эксплуатации срок службы подносов практически не ограничен.



Безопасно

Защищённые от открывания крышки абсолютно исключают выплёскивание и вытекание блюд даже в очень сложных условиях перевозки.



Эргономично

Продуманная конструкция с разделением блюд и высокие края тарелок позволяют принимать пищу людям с нарушениями двигательных функций, а также инвалидам с одной рукой. А благодаря использованию вспененной пластмассы или специальных полимеров, вес подносов снижается до минимальных значений.



Аппетитно

Подача блюд в фарфоровой посуде — это наилучший способ презентации еды.



Компактно

Горячие и холодные компоненты блюд могут подаваться одновременно с наилучшим терморазделением друг от друга.



Экологично

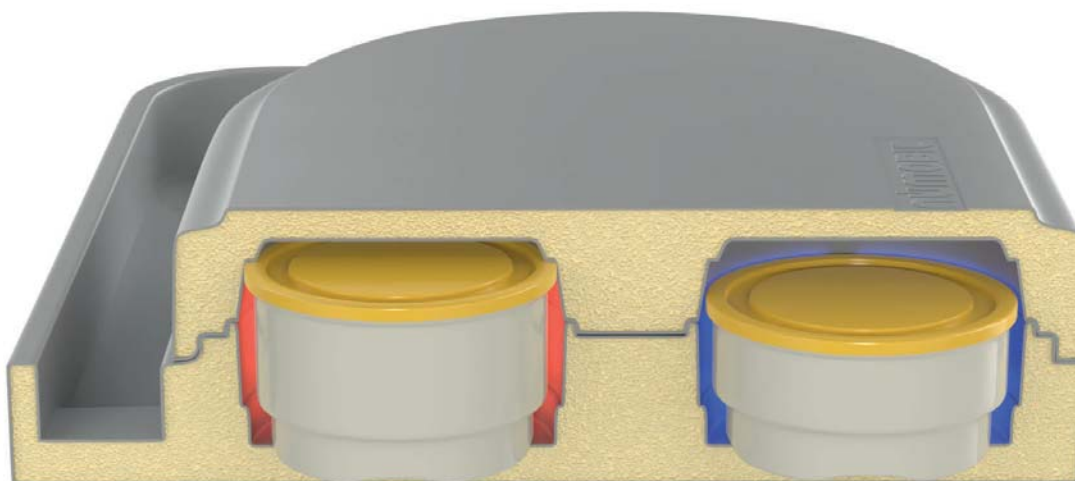
Многоразовая система использования подносов максимально снижает образование мусора.

MENÜMOBIL — ОПТИМАЛЬНО ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ, ВКУСА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПИЩИ



- 1. Съемный цветной сдвижной замок
- 2. Боковая защитная крышка для открытой части термоподноса Universal
- 3. Комплект столовых приборов
- 4. Пластиковая крышка для тарелки для супа, салатов и десерта
- 5. Фарфоровая тарелка для салата/десерта
- 6. Шина для обозначения имени пациента/номера палаты/меню пациента

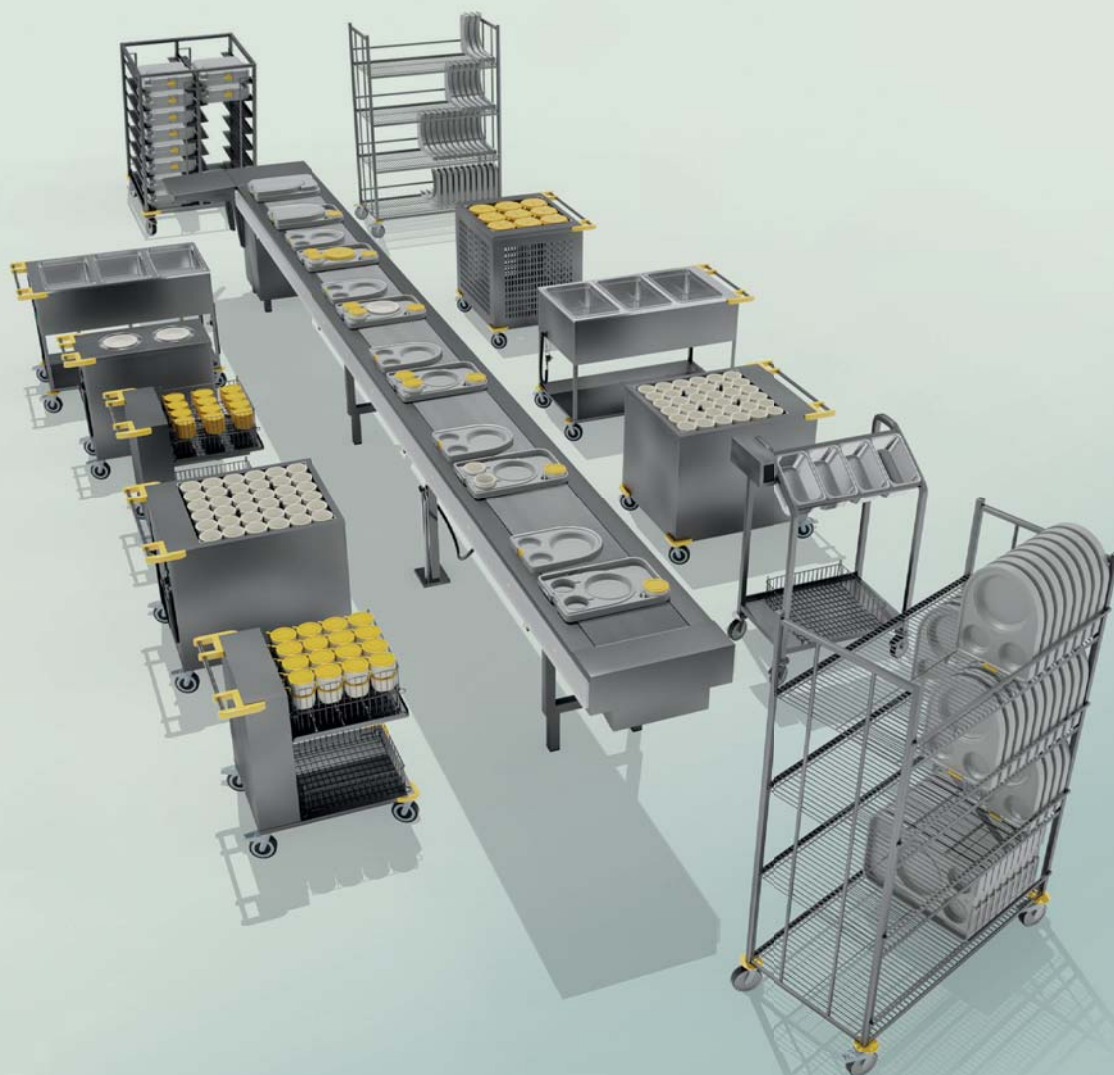
- 7. Верхняя часть термоподноса Universal
- 8. Пластиковая крышка для фарфоровой чашки/кружки с ручкой
- 9. Пластиковая крышка для тарелки для основного блюда с кольцевой ручкой
- 10. Фарфоровая кружка с ручкой
- 11. Фарфоровая тарелка для основного блюда, сплошная
- 12. Фарфоровая тарелка для салата/десерта
- 13. Фарфоровая тарелка для супа
- 14. Нижняя часть термоподноса Universal



БЛАГОДАря ТОМУ, ЧТО КОНСТРУКЦИЯ ТЕРМОПОДНОСА СОСТОИТ ИЗ ДВУХСЛОЙНОГО ПОЛИПРОПИЛЕНА С ВНУТРЕННИМ СЛОЕМ ПЕНОПОЛИУРЕТАНА, ВНУТРИ ТЕРМОПОДНОСА ИСКЛЮЧАЕТСЯ ТЕПЛООБМЕН МЕЖДУ ОДНОВРЕМЕННО УКОМПЛЕКТОВАННЫМИ ГОРЯЧИМИ И ХОЛОДНЫМИ БЛЮДАМИ, ГОРЯЧЕЕ ОСТАЕТСЯ ГОРЯЧИМ, ХОЛОДНОЕ - ХОЛОДНЫМ.



ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



БЛАГОДАРЯ ИДЕАЛЬНО ПРОДУМАННОМУ ГОТОВОМУ РЕШЕНИЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВАШЕГО УЧРЕЖДЕНИЯ ПО СИСТЕМЕ 'ТАБЛЕТ-ПИТАНИЯ' ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ИННОВАЦИОННЫЙ И СОВЕРШЕННЫЙ КОМПЛЕКС СОВМЕСТИМОГО ДРУГ С ДРУГОМ ОБОРУДОВАНИЯ, КОТОРОЕ ПОЗВОЛЯЕТ ПРЕВРАТИТЬ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УДОВОЛЬСТВИЕ И СДЕЛАЕТ ЕГО НАДЕЖНЫМ И МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНЫМ.

Тепловое оборудование (мармиты и диспенсеры)

<p>Диспенсер для тарелок с конвекционным подогревом</p>	
<p>Диспенсер для подогрева подставок для тарелок из нержавеющей стали с усиленным конвекционным подогревом</p>	
<p>Универсальный диспенсер с конвекционным подогревом, 2 направляющие из нержавеющей стали</p>	
<p>Универсальный платформенный диспенсер с конвекционным подогревом, 4 направляющие из нержавеющей стали</p>	
<p>Диспенсер для корзин с посудой с конвекционным подогревом</p>	
<p rowspan="2">Мобильный мармит с подогревом, 1, 2, 3 и 4 ванны, для GN1/1</p>	
	

Холодильное оборудование (мармиты и диспенсеры)

<p>Диспенсер с вентиляционным охлаждением для корзин</p>
<p>Мобильный мармит с охлаждением на 2 или 3 ванны, для GN1/1</p>

Нейтральное оборудование (диспенсеры)

<p>Диспенсер для корзин с посудой</p>	
<p>Диспенсер для подносов</p>	
<p>Диспенсер для подносов с защитными боковыми стенками</p>	
<p>Закрытый диспенсер для подносов</p>	
<p>Закрытый диспенсер для корзин с посудой с перфорированными стенками</p>	

Конвейеры/Транспортеры

<p>Конвейер рассчитывается индивидуально под проект с учетом требуемой конфигурации</p>	
---	---



УМНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ РАЗОГРЕВА В ПОДНОСЕ

ContactLine – это комплексная система для реализации «таблет-питания» на различных объектах с использованием инновационного оборудования. В данной системе реализованы функции временного хранения, транспортировки, одновременного подогрева и охлаждения, а также раз-

дачи пищи для объектов. ContactLine сочетает в себе разнообразие блюд на подносе с легкостью транспортировки. Подносы ContactLine имеют уникальную контактную систему подогрева, а также обладают встроенными непосредственно в поднос «умными» температурными датчиками.

Индивидуальный подогрев зон на подносе

В системе ContactLine горячие блюда подогреваются индивидуально и закрываются изолирующими куполообразными крышками. Это позволяет осуществить разогрев необходимой именно в данный момент пищи: например, только порции каши для завтрака или только порции супа на обед. В процессе подогрева пищи система не нагревает всего внутреннего пространства тележки, а подает тепло лишь непосредственно к горячим блюдам и на каждый отдельный поднос, что позволяет эффективно расходовать энергию.

Столовая посуда

Вся столовая посуда, используемая в системе ContactLine, сделана из высококачественного фарфора. Абсолютно прилегающее плоское дно и гладкое покрытие посуды предотвращает задерживание остатков пищи или бактерий на поверхности. Передовое техническое решение конструкции крышек обеспечивает гарантию от проливания и гигиеническую защиту всех тарелок, мисок и чашек. Все компоненты оснащены внутренней окантовкой, что позволяет плотно закрывать крышки и безопасно их штабелировать. Плоское дно всех тарелок гарантирует энергоэффективный и равномерный разогрев пищи.

Транспортировка на любые расстояния в любых условиях

Система ContactLine может применяться для транспортировки на достаточно большие расстояния – другой корпус, иное место выдачи. Таким образом, система может использоваться как для транспортировки внутри здания, так и вне его. Это стало возможным за счет высочайшего качества исполнения изотермических тележек для подносов из нержавеющей стали 18/10. Все тележки оснащены двойными стенками, защитными бамперами, пыле-, влаге-, и шумоизоляционными дверцами. Также можно предусмотреть различные специальные колеса в зависимости от планируемых условий эксплуатации. Кроме того, специальные крепления внутри тележки фиксируют подносы, что предотвращает их тряску во время движения тележки. При этом сохраняется возможность легко доставать подносы во время раздачи.

Впечатляющие результаты при разогреве пищи

«Умная» система разогрева позволяет подогревать пищу равномерно и экономично. При этом продукты, такие как рисовое молоко, не перегреваются. Образование корок, обезвоживание или перегрев ушли в прошлое с началом использования данной техники разогрева пищи. Полезные витамины, важные питательные микроэлементы и свежесть, пробуждающая аппетит, остаются неизменными.



ЦЕЛЕВОЙ РАЗОГРЕВ С ОПТИМАЛЬНЫМ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ

Интеллектуальная технология разогрева

Подносы в ContactLine оснащены контактной подачей тепла (24 В) с интеллектуальной сенсорной технологией регулирования температуры. На визуально подчеркнутых зонах подносов нагреваются только горячие компоненты и только при условии, если тарелка накрыта крышкой. Остальная часть подноса не нагревается. Персонал может легко брать подносы в руки после разогрева пищи без использования перчаток или иных специальных средств, так как сам поднос остается холодным.

Энергоэффективный разогрев блюд

Энергия подается только на отдельные зоны нагрева в подносе, на которые установлены тарелки со специальными куполообразными крышками. Холодные компоненты меню, такие как салаты или десерты, исключаются из процесса разогрева. Кроме того, напряжение (24 В) для нагрева подводится только на вставленные в тележку подносы. Таким образом, разгрузка тележки также экономит энергию.

Охлаждение одних блюд во время разогрева других

Все тележки оснащаются на выбор двумя системами пассивного охлаждения: с помощью холодильных плит или колотоного льда. В первом случае необходимое количество холодильных плит вставляется в среднюю(ие) стенку(ки) тележки, обеспечивая холод внутри тележки. Второй вариант с использованием колотоного льда является эксклюзивной системой от MenuMobil. В среднюю стенку тележки засыпается необходимое количество колотоного льда в зависимости от требуемой продолжительности охлаждения. Специальная конструкция тележки обеспечивает равномерное распределение холода по всему объему тележки. Вода, которая образуется после таяния льда, легко удаляется с помощью специальных сливных кранов.



На визуально подчеркнутых зонах нагреваются только горячие компоненты и только при условии, если тарелка накрыта крышкой. Остальная часть подноса не нагревается

4 ПРИЧИНЫ ДЛЯ ВЫБОРА CONTACTLINE:



Эргономичность

Вес и высоту тележки можно существенно уменьшить благодаря внешнему блоку управления.



Оптимальность в эксплуатации

Почти герметичные крышки с защитой от расплескивания, вертикальные ручки для маневрирования и множество продуманных деталей отвечают требованиям к современной раздаче и транспортировке.



Энергоэффективный разогрев блюд

Энергия подается только на отдельные зоны нагрева в подносе, на которые установлены тарелки, накрытые специальными крышками. Холодные компоненты меню, такие как салаты или десерты, исключаются из процесса разогрева и охлаждаются. При этом можно выбрать разные зоны подогрева на разных подносах. Каждый не задействованный в процессе разогрева поднос пропорционально снижает энергопотребление тележки.



Простота обслуживания

Надежная установка посуды на подносе исключает перемещения посуды по подносу во время транспортировки.

Все подносы пригодны для мытья в посудомоечных машинах, а тележки без встроенного блока управления совместимы с моечными камерами

СОВЕРШЕНСТВО ДЛЯ КАЖДОЙ ЗОНЫ



Тележки для транспортировки подносов системы ContactLine

Энергосберегающая технология нагрева в транспортной тележке является главной в раздаче блюд. Дополнительное преимущество заключается в различных вариантах исполнения под заказ. Тележки имеют направляющие для подносов стандарта GN1/1, который используется в различных эксплуатационных зонах. Внешний блок управления позволяет снизить вес тележки и сделать ее более компактной, что идеально подходит для тесных помещений. Кроме того, есть возможность выбора объема загрузки: 16, 20, 24 или 30 подносов. Также тележка может поставляться с эвтектическим охлаждением или инновационной системой охлаждения при помощи колотого льда. Все тележки могут оснащаться центральным стояночным тормозом, галереей и прицепной системой. Бампер из противоударного полипропилена защищает тележку и зону эксплуатации от повреждений.

Тележки со встроенным блоком управления

Вместимость подносов GN 1/1	Модель	Размеры (ДхШхВ)	Напряжение
16 (8x2) GN 1/1	CL-TTWI/GN 16/2 PK	1015x795x1625	230 В/400 В, 2,7 кВт
20 (10x2) GN 1/1	CL-TTWI/GN 20/2 PK	1015x795x1625	230 В/400 В, 3,3 кВт
24 (12x2) GN 1/1	CL-TTWI/GN 24/2 PK	1015x795x1825	230 В/400 В, 4 кВт
24 (8x3) GN 1/1	CL-TTWI/GN 24/3 PK	1425x795x1625	наиболее подходит 400 В



Тележки с внешним блоком управления

Вместимость подносов GN 1/1	Модель	Размеры (ДхШхВ), мм
16 (8x2) GN 1/1	CL-TTW/GN 16/2 PK	1015x795x1525
20 (10x2) GN 1/1	CL-TTW/GN 20/2 PK	1015x795x1525
24 (12x2) GN 1/1	CL-TTW/GN 24/2 PK	1015x795x1725
30 (10x3) GN 1/1	CL-TTW/GN 30/3 PK	1425x795x1525

Внешние блоки управления

Модель	Размеры (ДхШхВ), мм	Напряжение
CL-WST/2F	745x480x192 мм	230 В или 400 В, 2,7 кВт
CL-WST/3F	745x480x192 мм	400 В











Опции по запросу: вставки для охлаждения плит, специальные колеса, галерея на крыше, держатель табличек, прицепное оборудование, и т. д.



АССОРТИМЕНТ ПОСУДЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Индивидуальность. Оптимальное соответствие.



 <p>CL-MM1/1</p>	 <p>CL-KH7704</p>	 <p>CL-RE9944</p>	
<p>Поднос ContactLine 2 зоны нагрева (супница/главное блюдо) GN1/1- 530 x 325 мм. Энергопотребление: 24 В - 150 Вт. Пригоден для мойки в посудомоечной машине. Цвет: серый</p>	<p>Держатель для карточек, полимерный Крепится на край подноса Цвет: серый</p>	<p>Крышка для тарелки для супа полимер PP, теплоизолированный Ø 160 мм, высота 65 мм Цвет: серый</p>	
 <p>CL-RE9988</p>	 <p>CL-V748</p>	 <p>CL-V347</p>	 <p>CL-V386</p>
<p>Крышка для тарелки для основного блюда, полимер PP, теплоизоляционный/ двустенный Ø 260 мм, высота 65 мм Цвет: серый</p>	<p>Тарелка для основного блюда Ø 230 мм, высота 26 мм Цвет: белый</p>	<p>Тарелка для основного блюда, разделена на 2 секции Ø 230 мм, высота 22 мм Цвет: белый</p>	<p>Тарелка для основного блюда, разделена на 3 секции Ø 230 мм, высота 22 мм Цвет: белый</p>
 <p>CL-V747</p>	 <p>CL-V760</p>	 <p>V564</p>	 <p>V564.1</p>
<p>Тарелка для основного блюда или супа Ø 230 мм высота 41 мм, объем 980 мл Цвет: белый</p>	<p>Тарелка для супа с бортиком от расплескивания Ø 120 мм, высота 50 мм, объем 330 мл Цвет: белый</p>	<p>Тарелка для салата/десерта 110x110 мм, высота 45 мм, объем 0,29 л Цвет: белый</p>	<p>Крышка полимерная для тарелки для салата/десерта 110x110 мм, высота 27 мм Цвет: полупрозрачный</p>

БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ MENÜMOBIL

Стандартно
от 10 до 30 шт.



30 - 80° C



IP 24



4 колеса
Ø 125, 160, 200 мм



230 В ~ 50 Гц



MENÜMOBIL ПРЕДСТАВЛЯЕТ БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ С СИСТЕМОЙ ПОДОГРЕВА С ПОМОЩЬЮ ЦИРКУЛИРУЮЩЕГО ВОЗДУХА – ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ИДЕАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ЕДЫ ВНУТРИ ТЕЛЕЖЕК

- вместимость от 10 шт. до 15 шт. GN 1/1-65 или 15 шт. GN 2/1-65 (30 шт. GN 1/1-65). Возможно изготовление на заказ;
- изготовлены из нержавеющей стали 18/10;
- температурное регулирование: 30 - 80° C;
- двойные термоизоляционные стенки;
- направляющие с расстоянием по высоте 75 мм;
- модуль электроники на задней стенке, съемный для обслуживания;
- класс защиты: IP 24;
- специальная вентиляция и воздушные отверстия в камерах на задней стороне и дверях тележки обеспечивают идеальный поток горячего воздуха в любую точку камеры тележки;
- специальная эргономичная ручка на задней панели тележки;

- простой и надежный в использовании цифровой термостат на передней панели обеспечивает контроль температуры внутренней камеры тележки;
- распашная дверь на 270° с замком с пыле-, влаго- и шумоизоляционной прокладкой по периметру с внутренней стороны;
- противоударные защитные бамперы по периметру тележки;
- 4 вращающихся колеса Ø 125 или Ø 160 или Ø 200 мм, 2 из которых с тормозом. Кожух из нержавеющей или гальванизированной стали;
- индивидуальный подбор колес для специфических условий эксплуатации;
- подключение 230 В ~ 50 Гц.

АКСЕССУАРЫ:

- дополнительный передний бампер со специальной емкостью из нержавеющей стали или полимера для сбора конденсированной воды;
- специальные защелки на крыше для крепления термоконтейнера, которые позволяют перевозить одновременно горячую и холодную пищу.



Спецификация					
Артикул	Модель	Габариты	Мощность	Вместимость	Вес
ММВТ10Н	Банкетная тележка с активным подогревом MenuMobil 10 GN 1/1-65	571x776 (826 с ручкой) x 1088 мм	230 В	10 GN 1/1-65	80 кг
ММВТ15Н	Банкетная тележка с активным подогревом MenuMobil 15 GN 1/1-65	571x776 (826 с ручкой) x 1463 мм	230 В	15 GN 1/1-65	98 кг
ММВТ30Н	Банкетная тележка с активным подогревом MenuMobil 15 GN 1/1-65 или 30 GN 1/1-65	775x895 (945 с ручкой) x 1507 мм	230 В	15 GN 2/1-65 или 30 GN 1/1-65	130 кг

Возможно изготовление по индивидуальному заказу (регулируемые параметры: диаметр колес, количество направляющих, расстояние между направляющими и т.д.)





menu
MOBIL®
 FOOD SERVICE SYSTEMS

Официальный представитель
 MENÜMOBIL FOOD SERVICE SYSTEMS GMBH
 в России, Беларуси и Казахстане
 ООО «ММ Рус», г. Москва
 телефон: +7 (495) 236-79-36
 e-mail: info@mm-rus.ru
 web site (Pyc): www.mm-rus.ru
 web site (ENG): www.menu-mobil.com

