

# Inhaltsverzeichnis

<b><u>PFS - Healtcare</u></b> .....	<b>1</b>
<u>Thermotabletts für den Speisentransport</u> .....	1
<u>Kompaktablett TS50 Combi Deckel über gesamtem</u> .....	2
<u>Kompaktablett TS50 Combi mit neutraler Zone</u> .....	4
<u>Kompaktablett TS50 Combi mit Einweggeschirr</u> .....	6
<u>Gastrotherm Thermoisoliertes Tablett</u> .....	7
<u>Kompaktablett TS60 Combi Thermoisoliertes Tablett</u> .....	8
<u>Elektrifizierte Thermotabletts für den Speisentransport</u> .....	9
<u>Kompaktablett TS50 Combi Deckel über gesamtem</u> .....	10
<u>Kompaktablett TS50 Combi mit neutraler Zone</u> .....	12
<u>Kompaktablett TS50 Combi mit Einweggeschirr</u> .....	14
<u>Thermocart-Wagen</u> .....	15
<u>Thermocart Thermoisolierter Transportwagen</u> .....	16
<u>Wagen für den Speisentransport</u> .....	17
<u>PFS 20 beheizter Wagen für 20 Plätze</u> .....	18
<u>PFS 26 beheizter Wagen für 26 Plätze</u> .....	20
<u>PFS 32 beheizter Wagen für 32 Plätze</u> .....	22
<u>Regalwagen Transportwagen für passives System</u> .....	24
<u>Thermoisolierte Clochen</u> .....	25
<u>Thermocloche PT 20 Durchm. 195 mm, Höhe 110mm</u> .....	26
<u>Thermocloche PT 30 Durchm. 280 mm, Höhe 110mm</u> .....	27
<u>Zubehör für Thermotabletts: Porzellan</u> .....	28
<u>Flachteller Durchmesser 210 mm</u> .....	29
<u>Tiefteller Durchmesser 185 mm</u> .....	30
<u>Schüssel Durchmesser 150 mm</u> .....	31
<u>Schüssel Durchmesser 130 mm</u> .....	32
<u>Deckel für Flachteller Durchmesser 210 mm</u> .....	33
<u>Deckel für Tiefteller Durchmesser 185 mm</u> .....	34
<u>Schüssel Durchmesser 105 mm</u> .....	35
<u>Dichtdeckel für Schüssel Durchmesser 150 mm</u> .....	36
<u>Dichtdeckel für Schüssel Durchmesser 130 mm</u> .....	37
<u>Schüssel oval 155 x 95 x 40 (H) mm</u> .....	38

# **PFS - Healthcare**

## **Thermotablets für den Speisentransport**

# Kompaktablett TS50 Combi Deckel über gesamtem

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs von bis zu vier Gängen mit unterschiedlichen Temperaturen



<b><u>Außenmaße:</u></b>	530 x 370 x 105 h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	3 Kg
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	1

Verfügbarkeit	Code
TS50 Combi mit Deckel	TS540101

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Mit geschlossenem Deckel über dem gesamten Tablett, sowohl Porzellan wie Einweggeschirr verwendbar
- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung ermöglicht es Speisen bis zu 40 Minuten je nach verwendetem Geschirr warm oder kalt zu halten
- Hygienischer Transport und Aufbewahrung mit Außenmaß in EURONORM
- In einem Tablett können vier Gänge mit verschiedenen Temperaturen befördert werden
- Zusätzlich ist ein multifunktionaler Platz (neutrale Zone) für Besteck, Brot oder ein Getränk vorhanden
- Robust, kompakt, geringes Gewicht, stapelbar, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Einfach zu bedienen
- Geeignet für die Portionierung am Band
- Verwendbar als Unterlage beim Verzehr
- Das Geschirr hat im Behälter einen guten Sitz und optimale Transportstabilität.
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Rotationsformverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Formverschluss zwischen Basis und Deckel
- Garantiert von -30°C bis +85°C
- Lebensmittelecht, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyuretanschaumstoff
- Zwei Steckverschlüsse aus Edelstahl, Etikettenträger und Transportwagen optional
- Porzellan Vorwärmtemperatur ca. 70 Grad empfohlen
- Portioniertemperatur 75-85°C empfohlen

<b>Zubehör</b>
Deckel für Flachteller
Schüssel
Dichtdeckel für Schüssel
Flachteller
Deckel für Tiefteller
Dichtdeckel für Schüssel
Schüssel
Tiefteller
Schüssel
Schüssel oval

# Kompaktablett TS50 Combi mit neutraler Zone

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs von bis zu vier Gängen mit unterschiedlichen Temperaturen



<b>Außenmaße:</b>	530 x 370 x 105 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	2,4 Kg
<b>Verpackungseinheit:</b>	1

Verfügbarkeit	Code
TS50 Combi mit neutraler Zone	TS520101

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Mit neutraler Zone mit optionaler durchsichtiger Polycarbonatabdeckung, sowohl Porzellan als auch Einweggeschirr verwendbar
- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung ermöglicht es Speisen bis zu 40 Minuten je nach verwendetem Geschirr warm oder kalt zu halten
- Hygienischer Transport und Aufbewahrung mit Außenmaß in EURONORM
- In einem Tablett können vier Gänge mit verschiedenen Temperaturen befördert werden
- Zusätzlich ist ein multifunktionaler Platz (neutrale Zone) für Besteck, Brot oder ein Getränk vorhanden
- Robust, kompakt, geringes Gewicht, stapelbar, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Einfach zu bedienen
- Geeignet für die Portionierung am Band
- Verwendbar als Unterlage beim Verzehr
- Das Geschirr hat im Behälter einen guten Sitz und optimale Transportstabilität.
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Blowmouldingverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Formverschluss zwischen Basis und Deckel
- Garantiert von -30°C bis +85°C
- Lebensmittelecht, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyuretanschaumstoff
- Zwei Steckverschlüsse aus Edelstahl, Etikettenträger und Transportwagen optional
- Porzellan Vorwärmtemperatur ca. 70 Grad empfohlen
- Portioniertemperatur 75-85°C empfohlen

<b>Zubehör</b>
Deckel für Flachteller
Schüssel
Dichtdeckel für Schüssel
Flachteller
Deckel für Tiefteller
Dichtdeckel für Schüssel
Schüssel
Tiefteller
Schüssel
Schüssel oval
Abdeckug für neutrale Zone

# Kompaktablett TS50 Combi mit Einweggeschirr

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs von bis zu vier Gängen mit unterschiedlichen Temperaturen in Einweggeschirr 18.18 (h 35 mm)



<b>Außenmaße:</b>	530 x 370 x 105 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	3,3 kg
<b>Verpackungseinheit:</b>	1

Verfügbarkeit	Code
TS50 Combi mit Einweggeschirr	TS550101

## Gebrauchswert und Nutzen:

- verfügt über vier Aufnahmen für Einweggeschirr sowie eine neutrale Zone für Besteck etc.
- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung ermöglicht es Speisen bis zu 40 Minuten je nach verwendetem Geschirr warm oder kalt zu halten
- Hygienischer Transport und Aufbewahrung mit Außenmaß in EURONORM
- In einem Tablett können vier Gänge mit verschiedenen Temperaturen befördert werden
- Zusätzlich ist ein multifunktionaler Platz (neutrale Zone) für Besteck, Brot oder ein Getränk vorhanden
- Robust, kompakt, geringes Gewicht, stapelbar, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Einfach zu bedienen
- Geeignet für die Portionierung am Band
- Verwendbar als Unterlage beim Verzehr
- Das Geschirr hat im Behälter einen guten Sitz und optimale Transportstabilität.
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Blowmouldingverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Formverschluss zwischen Basis und Deckel
- Garantiert von -30°C bis +85°C
- Lebensmittelecht, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyuretanschaumstoff
- Zwei Steckverschlüsse aus Edelstahl, Etikettenträger und Transportwagen optional

Zubehör
Kein Zubehoer fuer dieses Produkt

# Gastrotherm Thermoisoliertes Tablett

## Für Wen?:

Alle professionellen Anwender im Bereich Essen auf Rädern, Hauslieferservice

## Wozu?:

Für die Verteilung einzelner Mahlzeiten frei Haus oder individueller Diäten für die Schulspeisung oder im klinischen Bereich



<b>Außenmaße:</b>	530 x 325 x 133 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	2,8 Kg
<b>Verpackungseinheit:</b>	1

Verfügbarkeit	Code
Gastrotherm	GST10001

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hoher Wärmeisolierungskoeffizient; hält die bereits portionierten Speisen warm oder kalt und in optimalem Zustand
- Geeignet für den Transport von Speisen in Einwegverpackungen aus Aluminium, Karton oder Kunststoff
- Großes Fassungsvermögen; auch für den Transport von zwei kompletten Mahlzeiten geeignet
- Versehen mit 4 Zonen, zwei davon für kalte (A und B) und eine für warme Gerichte (D)
- Die Bereiche "warm" und "kalt" sind vom Bereich Zubehör für Besteck, Brot usw. (C) abgetrennt, dadurch ist eine bessere Wärmeisolierung auf dem Tablett geleistet
- Einer der Bereiche (A) für die Aufbewahrung von kalten Gerichten ist mit einem Platz für ein Glas, der andere (B) mit einer Mulde für eine Früchte versehen
- Funktionell in der Anwendung, auch als Unterlage bei der Einnahme der Mahlzeit
- Ausgestattet mit einem praktischen Schnappverschluss
- Für den Transport mehrerer Tablett in gestapeltem Zustand seitlich mit zwei Halterungen (kurze Seite) und mit zwei Mulden (langen Seite) versehen, in die Tragegurte eingezogen werden können
- Kann sowohl auf einem Band als auch auf festen Unterlagen portioniert werden
- Problemloses Stapeln
- Die abgerundeten Aufnahmen sind so gefertigt, dass ein bequemes Reinigen und Desinfizieren, auch in industriellen Spülmaschinen, gewährleistet ist
- Lebensmittelgeeignet; ermöglicht eine korrekte Arbeit in einem Ambiente HACCP
- Vollkommen recyclingfähig am Lebensende

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt aus Polypropylen im Blowmoulding-Verfahren
- Isolierung aus Polyurethan-Schaumstoff ohne FCKW
- Garantiert von -30°C bis +85°C
- Gastrotherm ist für die Temperaturerhaltung vorgesehen: die Speisen (warm oder kalt) sind bei der vorgeschriebenen Temperatur zu portionieren

Zubehör
Kein Zubehoer fuer dieses Produkt



# Kompaktablett TS60 Combi Thermoisoliertes Tablett

## Für Wen?:

Alle professionellen Anwender im Bereich Essen auf Rädern, Hauslieferservice

## Wozu?:

Für die Verteilung einzelner Mahlzeiten frei Haus oder individueller Diäten für die Schulspeisung oder im klinischen Bereich



<b>Außenmaße:</b>	530 x 370 x 105 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	2,7 Kg
<b>Verpackungseinheit:</b>	1

Verfügbarkeit	Code
TS60 Combi	TS610101

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hoher Wärmeisolierungskoeffizient; hält die bereits portionierten Speisen warm oder kalt und in optimalem Zustand
- Die Aufnahmen für das Porzellangeschirr wurden für die Zusammenstellung des "nordeuropäischen" Menüs entworfen
- Versehen mit 4 Zonen für Keramikgeschirr, drei davon für die Aufnahme von Schüsseln mit 120 mm (A,B, C), die vierte Zone (D) ist für die Aufbewahrung eines Portionstellers mit 260 mm (Keramik auf Anfrage mit Dichtdeckel Melform erhältlich) vorgesehen
- Versehen mit einem Bereich für das Zubehör der Mahlzeiten
- Abmessungen Euronorm, kompatibel mit allen Standardtransportwagen
- Praktisch in der Anwendung, auch als Unterlage bei der Einnahme der Mahlzeit
- Gepflegtes und funktionelles Design, ohne scharfe Kanten
- Auf Anfrage ist ein praktischer Verschluss mit Griff erhältlich, mit dem das Tablett mit nur einer Hand getragen werden kann
- Alternativ ist ein Verschlusspaar aus Edelstahl erhältlich
- Problemloses Stapeln
- Die abgerundeten Aufnahmen sind so gefertigt, dass ein bequemes Reinigen und Desinfizieren, auch in industriellen Spülmaschinen, gewährleistet ist
- Lebensmittelecht; ermöglicht eine korrekte Arbeit in einem Ambiente HACCP st lebensmittelgeeignet und garantiert eine perfekte Effizienz in HACCP-Ambiente
- Vollkommen recyclingfähig am Lebensende

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt aus Polypropylen im Blowmoulding-Verfahren
- Isolierung aus Polyurethan-Schaumstoff ohne FCKW
- Der Deckel ist mit Füßchen ausgestattet, die das Stapeln vereinfachen
- Garantiert von -30°C bis +85°C
- TS60 ist für die Temperaturerhaltung vorgesehen: die Speisen (warm oder kalt) sind bei korrekten Temperaturen zu portionieren

Zubehör
Kein Zubehoer fuer dieses Produkt

# Elektrifizierte Thermotablets für den Speisentransport

# Kompaktablett TS50 Combi Deckel über gesamtem

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs von bis zu vier Gängen mit unterschiedlichen Temperaturen, besonders wenn die Transportzeiten sehr lang sind



<b><u>Außenmaße:</u></b>	530 x 370 x 105 h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	3 Kg
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	1

Verfügbarkeit	Code
TS50 Combi mit Deckel	TS540102

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung
- Im Wagen System PFS MELFORM (Cook und Serve) hält das Tablett die Speisen für eine sehr lange Zeit warm
- Robust, kompakt, geringes Gewicht, stapelbar, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Hygienischer Transport und Aufbewahrung mit Außenmaß in EURONORM
- In einem Tablett können vier Gänge mit verschiedenen Temperaturen befördert werden, zwei Zonen sind über im Tablett integrierte Widerstände/Kontakte beheizbar (12 V Stromversorgung und 2 LED-Anzeigen vorn)
- Zusätzlich ist ein multifunktionaler Platz (neutrale Zone) für Besteck, Brot oder ein Getränk vorhanden
- Einfach zu bedienen
- Geeignet für die Portionierung am Band
- Verwendbar als Unterlage beim Verzehr
- Das Geschirr hat im Behälter einen guten Sitz und optimale Transportstabilität.
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Blowmouldingverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Formverschluss zwischen Basis und Deckel
- Garantiert von 30°C bis +85°C
- Lebensmittelecht, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyuretanschaumstoff
- Zwei Steckverschlüsse aus Edelstahl, Etikettenträger und Transportwagen optional
- Elektronische Kontakte aus Edelstahl
- Max 14 W

<b>Zubehör</b>
Deckel für Flachteller
Schüssel
Dichtdeckel für Schüssel
Flachteller
Deckel für Tiefteller
Dichtdeckel für Schüssel
Schüssel
Tiefteller
Schüssel
Schüssel oval

# Kompaktablett TS50 Combi mit neutraler Zone

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs von bis zu vier Gängen mit unterschiedlichen Temperaturen, besonders wenn die Transportzeiten sehr lang sind



<b>Außenmaße:</b>	530 x 370 x 105 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	2,4 Kg
<b>Verpackungseinheit:</b>	1

Verfügbarkeit	Code
TS50 Combi mit neutraler Zone	TS520102

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung
- Im Wagen System PFS MELFORM (Cook und Serve) hält das Tablett die Speisen für eine sehr lange Zeit warm
- Robust, kompakt, geringes Gewicht, stapelbar, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Hygienischer Transport und Aufbewahrung mit Außenmaß in EURONORM
- In einem Tablett können vier Gänge mit verschiedenen Temperaturen befördert werden, zwei Zonen sind über im Tablett integrierte Widerstände/Kontakte beheizbar (12 V Stromversorgung und 2 LED-Anzeigen vorn)
- Zusätzlich ist ein multifunktionaler Platz (neutrale Zone) für Besteck, Brot oder ein Getränk vorhanden, Tablettdeckel geht nicht über die neutrale Zone, Pycarbonatabdeckung für neutrale Zone ist optional erhältlich
- Einfach zu bedienen
- Geeignet für die Portionierung am Band
- Verwendbar als Unterlage beim Verzehr
- Das Geschirr hat im Behälter einen guten Sitz und optimale Transportstabilität.
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Blowmouldingverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Formverschluss zwischen Basis und Deckel
- Garantiert von 30°C bis +85°C
- Lebensmittelecht, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyuretanschaumstoff
- Zwei Steckverschlüsse aus Edelstahl, Etikettenträger und Transportwagen optional
- Elektronische Kontakte aus Edelstahl
- Max 14 W

<b>Zubehör</b>
Deckel für Flachteller
Schüssel
Dichtdeckel für Schüssel
Flachteller
Deckel für Tiefteller
Dichtdeckel für Schüssel
Schüssel
Tiefteller
Schüssel
Schüssel oval
Abdeckug für neutrale Zone

# Kompaktablett TS50 Combi mit Einweggeschirr

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs von bis zu vier Gängen mit unterschiedlichen Temperaturen mit Einweggeschirr 18.18 (h 35 mm), besonders wenn die Transportzeiten sehr lang sind



<b>Außenmaße:</b>	530 x 370 x 105 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	3,3 Kg
<b>Verpackungseinheit:</b>	1

Verfügbarkeit	Code
TS50 Combi mit Einweggeschirr	TS550102

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung
- Im Wagen System PFS MELFORM (Cook und Serve) hält das Tablett die Speisen für eine sehr lange Zeit warm
- Robust, kompakt, geringes Gewicht, stapelbar, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Hygienischer Transport und Aufbewahrung mit Außenmaß in EURONORM
- Verfügt über vier Aufnahmen für Einweggeschirr und kann vier Gänge mit verschiedenen Temperaturen befördert werden, zwei Zonen sind über im Tablett integrierte Widerstände/Kontakte beheizbar (12 V Stromversorgung und 2 LED-Anzeigen vorn)
- Zusätzlich ist ein multifunktionaler Platz (neutrale Zone) für Besteck, Brot oder ein Getränk vorhanden
- Einfach zu bedienen
- Geeignet für die Portionierung am Band
- Verwendbar als Unterlage beim Verzehr
- Das Geschirr hat im Behälter einen guten Sitz und optimale Transportstabilität.
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Blowmouldingverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Formverschluss zwischen Basis und Deckel
- Garantiert von 30°C bis +85°C
- Lebensmittelecht, spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyuretanschaumstoff
- Zwei Steckverschlüsse aus Edelstahl, Etikettenträger und Transportwagen optional
- Elektronische Kontakte aus Edelstahl
- Max 14 W

Zubehör
Kein Zubehoer fuer dieses Produkt

# Thermocart-Wagen



# Thermocart Thermoisolierter Transportwagen

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zur Verteilung von Einzelportionen von einem Produktionszentrum bis zum Verbraucher



<b>Außenmaße:</b>	650x1300x926h mm
<b>Innenmaße:</b>	370x1060x730h mm
<b>Fassungsvermögen:</b>	- -
<b>Gewicht:</b>	56 Kg
<b>Verpackungseinheit:</b>	1

Verfügbarkeit	Code
Thermocart	TRI0013

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hygienischer Transport und Aufbewahrung von portionierten Menüs, von der Vorspeise bis zum Obst, mit einem einzigen Wagen direkt von der Küche bis auf die Station
- Praktisches Arbeitsgerät für mittlere und kleine Strukturen für die Warm- oder Kalthaltung von Speisen während des Transports von der Küche zum Verbraucher in ca. 20 Minuten
- Ein Wagen aus Kunststoff, extrem robust und beweglich, wesentlich leichter als vergleichbare Metallkonstruktionen
- Dank geringen Platzbedarfs geeignet für schmale Fahrstühle und kleine Lieferfahrzeuge
- Innenmaß EURONORM, mit Adapter auch GASTRONORM
- Höchste Flexibilität durch die Öffnung von zwei Seiten
- Kompakt mit großen Arbeitsflächen
- Einfach zu reinigen und zu desinfizieren, geeignet für Tunnelwaschanlagen
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Rotationsformverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Die zwei gegenüberliegenden Türen lassen sich bis zu 240° öffnen
- Leicht zu entfernende Türdichtungen
- 6 Führungsschienen auf jeder Seite für die Aufnahme von Tablettts oder Kompaktablettts in EURONORM (Option: Adapter aus Edelstahl für GASTRONORM-Tablettts oder Behälter)
- Untergestell wahlweise mit vier oder sechs Rädern
- Körper ohne Untergestell stapelbar
- Isolierung aus Polyurethan-Schaumstoff ohne FCKW
- Garantiert von 30°C bis +85°C

Zubehör
Kein Zubehoer fuer dieses Produkt

# Wagen für den Speisentransport

# PFS 20 beheizter Wagen für 20 Plätze

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

System zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs in einem elektrifizierten Wagen mit beheizbaren thermoisolierten Tablett vom Typ TS50 oder TS60

<b><u>Außenmaße:</u></b>	1080x775x1700h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	120 Kg a
	vuoto
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	1

Verfügbarkeit	Code
PFS für 20 Plätze	3740A0005

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hygienischer Transport und Aufbewahrung von portionierten Menüs, von der Vorspeise bis zum Obst, mit einem einzigen Wagen direkt von der Küche bis auf die Station
- Praktisches Arbeitsgerät für mittlere und große Strukturen für die Warm- oder Kalthaltung von Speisen während des Transports von der Küche zum Verbraucher über mehrere Stunden
- Daraus ergeben sich Optimierungseffekte hinsichtlich Zeit, Personal und Platzbedarf, Kosteneinsparungen und Qualitätsvorteile
- Elektrifizierter Wagen mit sehr geringem Stromverbrauch ausgerüstet mit einem einfach zu bedienendem Steuerpult zur individuellen Ansteuerung der beheizbaren Zellen in den Kompaktabletts entsprechend den darin befindlichen Menüs
- Extrem robust, kompakt, leicht zu manövrieren, in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich
- Gut zu reinigen und zu desinfizieren, die beheizbaren thermoisolierten Tablett sind spülmaschinenfest
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.

## Technische Eigenschaften:

- Struktur und Verkleidung des PSF-Wagens Edelstahl
- Die glatten Edelstahlflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Integrierte Gummipuffer an allen vier Ecken oben und unten
- Die geschlossenen Türen sind mit einer Sicherung versehen
- Vier große gummierte Räder mit Durchmesser 160 mm, davon zwei beweglich und gebremst
- An jeder der Schmalseiten mit zwei nebeneinander vertikal angeordneten Griffen ausgerüstet
- Das Schalterpult ist schwallwassergeschützt, zum Schutz gegen Beschädigungen beim Transport innenliegend
- Geringe Stromaufnahme max. 1,2 A (Leistungsaufnahme 280 W für Modell mit 20 Tablett)
- Versorgungsspannung: 230 V Wechselstrom
- Erhältlich auch mit Batterie (12 V - 70 Ah)
- Gewicht leer mit Batterie: 150Kg

<b>Zubehör</b>
----------------

Kein Zubehoer fuer dieses Produkt
-----------------------------------

# PFS 26 beheizter Wagen für 26 Plätze

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

System zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs in einem elektrifizierten Wagen mit beheizbaren thermoisolierten Tablett vom Typ TS50 oder TS60

<b><u>Außenmaße:</u></b>	1500x775x1470h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	150 Kg a
	vuoto
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	1

Verfügbarkeit	Code
PFS für 26 Plätze	3740A0006

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hygienischer Transport und Aufbewahrung von portionierten Menüs, von der Vorspeise bis zum Obst, mit einem einzigen Wagen direkt von der Küche bis auf die Station
- Praktisches Arbeitsgerät für mittlere und große Strukturen für die Warm- oder Kalthaltung von Speisen während des Transports von der Küche zum Verbraucher über mehrere Stunden
- Daraus ergeben sich Optimierungseffekte hinsichtlich Zeit, Personal und Platzbedarf, Kosteneinsparungen und Qualitätsvorteile
- Elektrifizierter Wagen mit sehr geringem Stromverbrauch ausgerüstet mit einem einfach zu bedienendem Steuerpult zur individuellen Ansteuerung der beheizbaren Zellen in den Kompaktabletts entsprechend den darin befindlichen Menüs
- Extrem robust, kompakt, leicht zu manövrieren, in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich
- Gut zu reinigen und zu desinfizieren, die beheizbaren thermoisolierten Tablett sind spülmaschinenfest
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.

## Technische Eigenschaften:

- Struktur und Verkleidung des PSF-Wagens Edelstahl
- Die glatten Edelstahlflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Integrierte Gummipuffer an allen vier Ecken oben und unten
- Die geschlossenen Türen sind mit einer Sicherung versehen
- Vier große gummierte Räder mit Durchmesser 160 mm, davon zwei beweglich und gebremst
- An jeder der Schmalseiten mit zwei nebeneinander vertikal angeordneten Griffen ausgerüstet
- Das Schalterpult ist schwallwassergeschützt, zum Schutz gegen Beschädigungen beim Transport innenliegend
- Geringe Stromaufnahme max. 1,6A (Leistungsaufnahme 360 W Modell mit 26 Tablett)
- Versorgungsspannung: 230 V Wechselstrom
- Erhältlich auch mit Batterie (12 V - 100 Ah)
- Gewicht leer mit Batterie: 180Kg

<b>Zubehör</b>
----------------

Kein Zubehoer fuer dieses Produkt
-----------------------------------

# PFS 32 beheizter Wagen für 32 Plätze

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

System zum Transport und zur Verteilung portionierter Menüs in einem elektrifizierten Wagen mit beheizbaren thermoisolierten Tablett vom Typ TS50 oder TS60

<b><u>Außenmaße:</u></b>	1500x775 x1700h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	175 Kg a
	vuoto
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	1

Verfügbarkeit	Code
PFS für 32 Plätze	3740A0007

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hygienischer Transport und Aufbewahrung von portionierten Menüs, von der Vorspeise bis zum Obst, mit einem einzigen Wagen direkt von der Küche bis auf die Station
- Praktisches Arbeitsgerät für mittlere und große Strukturen für die Warm- oder Kalthaltung von Speisen während des Transports von der Küche zum Verbraucher über mehrere Stunden
- Daraus ergeben sich Optimierungseffekte hinsichtlich Zeit, Personal und Platzbedarf, Kosteneinsparungen und Qualitätsvorteile
- Elektrifizierter Wagen mit sehr geringem Stromverbrauch ausgerüstet mit einem einfach zu bedienendem Steuerpult zur individuellen Ansteuerung der beheizbaren Zellen in den Kompaktabletts entsprechend den darin befindlichen Menüs
- Extrem robust, kompakt, leicht zu manövrieren, in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich
- Gut zu reinigen und zu desinfizieren, die beheizbaren thermoisolierten Tablett sind spülmaschinenfest
- Das System gestattet die Arbeit in Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.

## Technische Eigenschaften:

- Struktur und Verkleidung des PSF-Wagens Edelstahl
- Die glatten Edelstahlflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Integrierte Gummipuffer an allen vier Ecken oben und unten
- Die geschlossenen Türen sind mit einer Sicherung versehen
- Vier große gummierte Räder mit Durchmesser 160 mm, davon zwei beweglich und gebremst
- An jeder der Schmalseiten mit zwei nebeneinander vertikal angeordneten Griffen ausgerüstet
- Das Schalterpult ist schwallwassergeschützt, zum Schutz gegen Beschädigungen beim Transport innenliegend
- Geringe Stromaufnahme max. 2,0 A (Leistungsaufnahme 480 W Modell mit 32 Tablett)
- Versorgungsspannung: 230 V Wechselstrom
- Erhältlich auch mit Batterie (12 V - 100 Ah)
- Gewicht leer mit Batterie: 205Kg

<b>Zubehör</b>
----------------

Kein Zubehoer fuer dieses Produkt
-----------------------------------



# Regalwagen Transportwagen für passives System

## Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

## Wozu?:

Zur Verteilung von Einzelportionen in thermoisolierten Kompaktablets vom Typ TS50 oder TS60 von einem Produktionszentrum bis zum Verbraucher für mittlere und große Einrichtungen

<b><u>Außenmaße:</u></b>	550x450x1800h mm 550x850x1800h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	1

Verfügbarkeit	Code
12 Plätze	3748A
24 Plätze	3751A

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Abmaße EURONORM
- Optimal für den Transport der thermoisolierten Kompaktablets vom Typ TS50 oder TS60
- Ideal für die Verteilung von Einzelportionen in mittleren oder großen Einrichtungen mit einer zentralen Küche und Verteilungszeiten bis zu 40 Minuten

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt aus Edelstahl
- Mit vier gummierten gebremsten Rädern
- Erhältlich in mehreren Versionen: für 12 und 24 Tablett

Zubehör
Kein Zubehoer fuer dieses Produkt

# Thermoisolierte Clochen

# Thermocloche PT 20 Durchm. 195 mm, Höhe 110mm

## Für Wen?:

Für professionelle Anwender in der Gastronomie, in der Krankenhaus- und Heimverpflegung

## Wozu?:

System zum Warmhalten von Einzelportionen für die Verteilung von einer Zentralküche oder einer Station aus

<b>Außenmaße:</b>	diam. 195 x 55 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	--
<b>Verpackungseinheit:</b>	6



Verfügbarkeit	Code
PT20 Basis	32800001
PT20 Deckel	3ASL0001

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung, hält das bereits portionierte Essen warm oder kalt
- Nutzbar für verschiedene handelsübliche Geschirrgrößen und -formen: z.B. für MELFORM-Schüsseln 130 und 150 mm im Durchmesser mit Dichtdeckel (s.auch TS 50)
- Stapelbar und mit gutem Verschluss zwischen Basis und Deckel
- Leicht, schlagfest und lebensmittelecht
- Höchst sicher im Gebrauch, korrekte Anwendung in einem Ambiente HACCP garantiert
- Spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Rotationsformverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Bestehend aus Basis und Deckel
- Formverschluss zwischen Ober- und Unterteil
- Isolierung aus Polyurethan-Schaumstoff ohne FCKW
- Garantiert von 30°C bis +85°C

Zubehör
Schüssel
Dichtdeckel für Schüssel
Deckel für Tiefteller
Tiefteller

# Thermocloche PT 30 Durchm. 280 mm, Höhe 110mm

## Für Wen?:

Für professionelle Anwender in der Gastronomie, in der Krankenhaus- und Heimverpflegung

## Wozu?:

System zum Warmhalten von Einzelportionen für die Verteilung von einer Zentralküche oder einer Station aus

<b>Außenmaße:</b>	280 x 55 h mm
<b>Innenmaße:</b>	--
<b>Fassungsvermögen:</b>	--
<b>Gewicht:</b>	--
<b>Verpackungseinheit:</b>	6



Verfügbarkeit	Code
PT30 Basis	32820001
PT30 Deckel	3ASN0001

## Gebrauchswert und Nutzen:

- Hoher Koeffizient der Wärmeisolierung, hält das bereits portionierte Essen warm oder kalt
- Nutzbar für verschiedene handelsübliche Geschirrgrößen und -formen: z.B. für MELFORM-Tiefteller 185mm im Durchm. mit Deckel, für MELFORM-Flachteller 260mm im Durchm. mit Deckel oder für MELFORM-Schüsseln 150mm im Durchm. mit Dichtdeckel (s.auch TS 50)
- Stapelbar und mit gutem Verschuß zwischen Basis und Deckel
- Leicht, schlagfest und lebensmittelecht
- Höchst sicher im Gebrauch, korrekte Anwendung in einem Ambiente HACCP garantiert
- Spülmaschinenfest und desinfizierbar
- Komplettes Recycling möglich

## Technische Eigenschaften:

- Hergestellt im Rotationsformverfahren aus Spitzenpolymeren
- Frei von spitzen Winkeln, Klebe- oder Schweißverbindungen
- Bestehend aus Basis und Deckel
- Formverschluß zwischen Ober- und Unterteil
- Isolierung aus Polyurethan-Schaumstoff ohne FCKW
- Garantiert von 30°C bis +85°C

Zubehör
Deckel für Flachteller
Flachteller
Deckel für Tiefteller
Tiefteller

# Zubehör für Thermotablets: Porzellan

## Flachteller Durchmesser 210 mm

### Für Wen?:

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

### Wozu?:

Zur Verteilung von Einzelportionen innerhalb der isolierten und der elektrisch beheizten Kompaktablets TS50 und der Thermoclochen PT30



<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam 210 x 35 h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12

Verfügbarkeit	Code
Flachteller	ACE021

### Gebrauchswert und Nutzen:

- Die Teller, aus Keramik hergestellt, speichern bei Erwärmung thermische Wärme und geben diese dann an die Speisen ab, so kann die Warmhaltung verlängert werden
- Garantieren innerhalb der Kompaktablets TS50 optimale thermische Leistung
- Erhältlich mit Deckel

### Technische Eigenschaften:

- Geeignet für die Anwendung in den Kompaktablets TS50
- Empfohlen wird die Erwärmung der Teller vor der Nutzung

# Tiefteller Durchmesser 185 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Zur Verteilung von Einzelportionen innerhalb der isolierten und der elektrisch beheizten Kompaktablets TS50 und der Thermoclochen PT20



<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam 185 x 50 h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12

Verfügbarkeit	Code
Tiefteller	ACE020

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Die Teller, aus Keramik hergestellt, speichern bei Erwärmung thermische Wärme und geben diese dann an die Speisen ab, so kann die Warmhaltung verlängert werden
- Garantieren innerhalb der Kompaktablets TS50 optimale thermische Leistung
- Erhältlich mit Deckel

**Technische Eigenschaften:**

- Geeignet für die Anwendung in den Kompaktablets TS50
- Empfohlen wird die Erwärmung der Teller vor der Nutzung

# Schüssel Durchmesser 150 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Zur Verteilung von Einzelportionen innerhalb der isolierten und der elektrisch beheizten Kompaktabletts TS50 und der Thermoclochen PT20



<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam. 153 x 63 h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12

Verfügbarkeit	Code
Schüssel 150 mm	ACE042

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Die Schüsseln, aus Keramik hergestellt, speichern bei Erwärmung thermische Wärme und geben diese dann an die Speisen ab, so kann die Warmhaltung verlängert werden
- Garantieren innerhalb der Kompaktabletts TS50 optimale thermische Leistung
- Erhältlich mit Dichtdeckel

**Technische Eigenschaften:**

- Geeignet für die Anwendung in den Kompaktabletts TS50
- Empfohlen wird die Erwärmung der Teller vor der Nutzung



# Schüssel Durchmesser 130 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Zur Verteilung von Einzelportionen innerhalb der isolierten und der elektrisch beheizten Kompaktablets TS50



<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam. 130 x 55 h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12

Verfügbarkeit	Code
Schüssel 130 mm	ACE041

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Die Teller, aus Keramik hergestellt, speichern bei Erwärmung thermische Wärme und geben diese dann an die Speisen ab, so kann die Warmhaltung verlängert werden
- Garantieren innerhalb der Kompaktablets TS50 optimale thermische Leistung
- Erhältlich mit Deckel

**Technische Eigenschaften:**

- Geeignet für die Anwendung in den Kompaktablets TS50
- Empfohlen wird die Erwärmung der Teller vor der Nutzung

# Deckel für Flachteller Durchmesser 210 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Zum Schutz der Portionen auf den Flachtellern

**Außenmaße:** Diam 210 mm  
**Innenmaße:** --  
**Fassungsvermögen:** --  
**Gewicht:** --  
**Verpackungseinheit:** 12



Verfügbarkeit	Code
Deckel	ADB001

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Für Flachteller ACE021

**Technische Eigenschaften:**

# Deckel für Tierteller Durchmesser 185 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Zum Schutz der Portionen auf den Tiertellern



<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam 185 mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12

Verfügbarkeit	Code
Deckel	ADB005

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Für Tierteller ACE020

**Technische Eigenschaften:**

# Schüssel Durchmesser 105 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Zur Verteilung von Einzelportionen innerhalb der isolierten und der elektrisch beheizten Kompaktablets TS50



<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam. 105 x 35 h mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12

Verfügbarkeit	Code
Schüssel 105 mm	ACE040

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Die Teller, aus Keramik hergestellt, speichern bei Erwärmung thermische Wärme und geben diese dann an die Speisen ab, so kann die Warmhaltung verlängert werden
- Garantieren innerhalb der Kompaktablets TS50 optimale thermische Leistung

**Technische Eigenschaften:**

- Geeignet für die Anwendung in den Kompaktablets TS50
- Empfohlen wird die Erwärmung der Teller vor der Nutzung

# Dichtdeckel für Schüssel Durchmesser 150 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Um das Verschütten von flüssigen Speisen zu verhindern



<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam. 150 mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12

Verfügbarkeit	Code
Dichtdeckel 150 mm	ADB043

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Schützen den Schüsselinhalt
- Für Schüssel 150mm (ACE042)

**Technische Eigenschaften:**

# Dichtdeckel für Schüssel Durchmesser 130 mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Um das Verschütten von flüssigen Speisen zu verhindern

<b><u>Außenmaße:</u></b>	Diam. 130 mm
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	12



Verfügbarkeit	Code
Dichtdeckel 130 mm	ADB042

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- Schützen den Schüsselinhalt
- Für Schüssel 130mm (ACE041)

**Technische Eigenschaften:**

# Schüssel oval 155 x 95 x 40 (H) mm

**Für Wen?:**

Caterer und professionelle Anwender in der Gastronomie, insbesondere in Krankenhäusern und Pflegeanstalten

**Wozu?:**

Zur Verteilung von Einzelportionen innerhalb der isolierten und der elektrisch beheizten Kompaktabletts TS50



<b><u>Außenmaße:</u></b>	155 x 95 x 40 mm h
<b><u>Innenmaße:</u></b>	--
<b><u>Fassungsvermögen:</u></b>	--
<b><u>Gewicht:</u></b>	--
<b><u>Verpackungseinheit:</u></b>	24

Verfügbarkeit	Code
Schüssel oval	ACE060

**Gebrauchswert und Nutzen:**

- für Früchte oder Desserts
- Garantieren innerhalb der Kompaktabletts TS50 optimale thermische Leistung

**Technische Eigenschaften:**

- Geeignet für die Anwendung in den Kompaktabletts TS50