

# Tabletové vozíky pre servírovanie jedál

Spolupráca

Spolupráca

Tradícia - Vývoj - Technológia - Trendy - Ciele



## My spolupracujeme

Je to prísľub našim zákazníkom. Spolupráca, interakcia, tímová práca – nech sa s touto myšlienkou stotožníte akokoľvek, veríme, že sila pochádza z vytvárania skvelých pracovných vzťahov. Aktívne sa zapájame do všetkých úrovní klientskych operácií a podporujeme neustály dialóg po celú dobu trvania nášho partnerstva. Pre niektorých vdodávateľov sa táto konverzácia zastaví po predaji





Spolupráca



Spolupráca

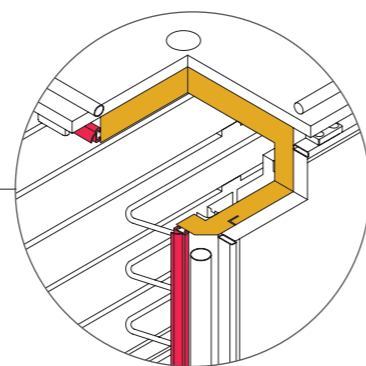
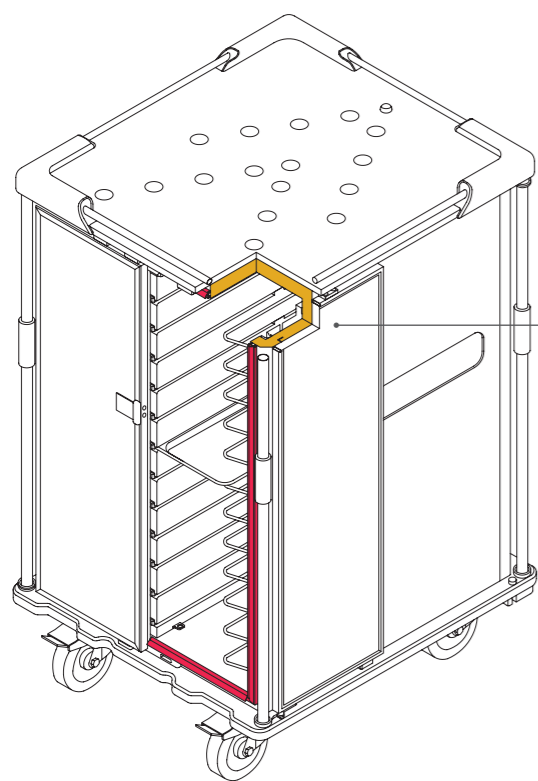




**Jednodielna konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele. Cloudové bezdrôtové monitorovanie a inteligentné systémy regulujúce energiu. Dvere z uhlíkových vlákien, pokročilé udržiavanie teploty a optimálny tepelný dizajn.**

O tom, ako naša technológia predbieha konkurenciu, by sme mohli pokračovať. Rozdiel je však v myslení, ktoré sa týka každého komponentu nášho vybavenia. To je to, čo skutočne poháňa našich inžinierov.

Neustále sa snažíme spájať formu a funkčnosť, efektívnosť a prispôsobivosť. Máme oddelené tímy pre výskum a vývoj a technické tímy, aby sme pomohli navrhnuť vysoko praktické technológie, ktoré fungujú v najnáročnejších prostrediach. V rámci tohto procesu vedíme konzultácie s klientmi a následne ich neustále vyhodnocujeme a doladujeme. Navyše čerpáme z našej globálnej siete pri navrhovaní technológií.



Presná vstrekovaná polyuretánová izolácia s vysokou hustotou poskytuje maximálne tepelné vlastnosti a ešte viac spevňuje štruktúru.

Oxyhydrogen-ové zvarovanie: žiadne emisie CO2 alebo toxické emisie, lepšia kvalita zvarov.







## Pracujete vo fyzicky náročnom prostredí, kde je prioritou rýchlosť a produktivita.

Pridajte k tomu neodmysliteľné riziká rôznorodého prostredia stravovacích služieb a potrebujete zariadenie, ktoré optimalizuje bezpečnosť a efektívnosť. To je dôvod, prečo sme tak dôkladne investovali do vývoja ergonomických dizajnov, ktoré poskytujú pohodlie a vzbudzujú dôveru vašich zamestnancov. Každé naše zariadenie je starostlivo navrhnuté s funkciami priateľskými k ľudskému faktoru. Neustále testujeme, hodnotíme a zdokonaľujeme naše návrhy.

Spolupracujeme s odborníkmi na ergonómiu obsluhy, ktorí nám pomáhajú dodržiavať tie najlepšie možné štandardy. Tlačenie alebo ťah, prístup k brzdám, výška rukoväte a funkcie ovládacieho panela – konštruujeme ich tak, aby boli veľmi citlivé a praktické, pretože interakcia s vašim zariadením by mala byť čo najjednoduchšia. To znamená použitie špeciálnych materiálov, ako sú mäkké rukoväte pre jednoduchšie ovládanie a odolné kolieska s tichým chodom. Dvere na vozíky vyrobené z uhlíkových vlákien sú ľahké, odolné a neuveriteľne pevné. Tieto funkcie zabudovávame priamo do našich zariadení.

Keď si vyberiete naše zariadenia, zabudujete tento pocit istoty, funkčnosti a bezpečia priamo do vašej prevádzky.

**Ergonomické, na dotyk mäkké, tvarované rukoväte**

Personál oveľa ľahšie manipuluje. Je to obrovská výhoda. Investícia sa viac vyplatí vďaka vynikajúcemu pomeru - výkon zariadenia, odolnosť, ľahká údržba a v konečnom dôsledku aj dlhá životnosť. Čo samozrejme znamená, že lepšia ergonómia prispieva k skvelej hospodárnosti.



Multigen 106 plochý portál  
s úložným priestorom

**Každá prevádzka stravovania má špecifické požiadavky. Zostavme riešenie, ktoré vám najlepšie vyhovuje.**

### Modelová rada vozíkov

Multigen 106

RTS CT

RTS HL

B-Smart

Logiko

B-Pod

Cube

Tray-Line





### Multigen 106

Viacdielny vozík pre hostesky  
(viac druhov porcií)



Náš viacdielny servisný vozík pre hostesku sa skladá z ohrevnej časti, chladiacej časti a vyhrievaného servírovacieho pultu.

- Lahko prístupný duálny ohrev
- Intuitívne dotykové ovládanie
- Odolný a plný doplnkov



### RTS CT (Ready to Serve Carbon Tech)

Vozík na podávanie vyhrievaných a chladených podnosov



Vozík na podávanie podnosov so zabudovaným systémom ohrevu a chladenia. Je tiež k dispozícii s Trans-Rack, vložkou na prepravu mimo vozíka.

- Dvere z uhlíkových vlákien
- Efektívne vertikálne prúdenie vzduchu
- Lahká, ale pevná konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele



### RTS HL (Ready to Serve Hot Line)

Teplý a studený vozík so zosilneným výkonom



Tabletový vozík so vstavaným systémom ohrevu a chladenia. Špeciálne navrhnuté pre Cook-Serve a využitie zvýšeného výkonu ohrevu.

- Efektívne vertikálne prúdenie vzduchu
- Lahká, ale pevná konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele
- Kompaktný dizajn



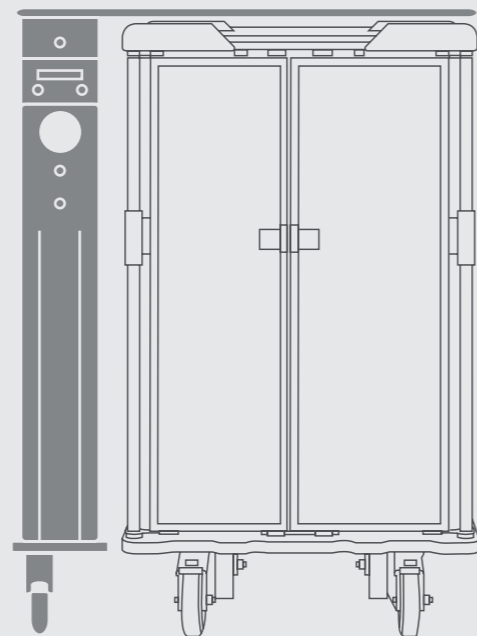
## B-Smart

Dokovací systém pre  
obsluhu zásobníkov



Tento systém podávania podnosov kombinuje izolovaný prepravný vozík na podnosy, ktorý sa pripája k dokovacej stanici pre ohrev a chladenie.

- Ergonomická dokovacia stanica s inteligentným ohrevom SMART-TEMP
- Lhké a pevné viacdielne tabletové externé vozíky
- Dvere z uhlíkových vlákien



## Logiko

Tabletový ohrevný vozík pre  
servírovanie jedál so  
zvýšeným výkonom



Tabletový vozík so zabudovaným vzduchovým systémom ohrevu a chladenia. Navrhnuté pre izbovú službu alebo predĺžené uloženie jedál.

- Malý a kompaktný vozík
- Jednoduché koliesko pre lepšiu manévrovateľnosť
- Šikvné a jednoduché ovládanie



## B-Pod

Dokovací systém pre obsluhu podnosov



B-Pod je bezmanipulačný systém dokovania pozostávajúci zo základnej stanice na ohrev a chladenie a prepravný vozík na prepravu tabletov.

- Ergonomický a ľahko zasúvateľný
- Prepravný vozík umývateľný v tuneli
- Priestorovo úsporné s ovládacími prvkami s jednoduchým dosahom



## Cube

Držiak podnosov na ohrevnú a chladnú stolovú jednotku



Skrinka pojme až štyri podnosy vo vyhrievanom a chladenom stave. Je určený pre ploché podnosy Burlodge.

- Pultový model
- Priehľadné dverka
- Automatické časovanie so zobrazením teploty



## Tray-Line

Systémy na porciovanie jedla, mobilné zásobníky a ohrevné vane



Široká škála systémov na porciovanie jedál na podnosy, ohrevných a chladených podnosov, ktoré pozostávajú zo zásobníkov podnosov, zásobníkov tanierov, zásobníkov košíkov, ohrevné vane, dopravníkové pásy a zariadenia na manipuláciu.

- Nerezová konštrukcia AISI 304
- Odolné
- Ergonomický dizajn





**O našich zákazníkoch sa staráme počas životnosti našich produktov.**

Naším zámerom je s vami spolupracovať a dlhodobo s vami rásť. Preto veríme, že podpora je oveľa viac než len rozhovor v call centre. Službu poskytujeme bez obmedzenia. Posilňujeme naše väzby, lepšie rozumieme vašej prevádzke, poskytujeme efektívne programy údržby a školení.



**Našou snahou je rozšíriť náš program recyklácie väčšiny našich produktov a predĺžiť ich životnosť tam, kde je to možné, prostredníctvom renovácie.**

Vyvíjame pevnejšie produkty s menším množstvom materiálu a s vlastnosťami, ktoré minimalizujú spotrebu energie.

To by sa dalo očakávať. Stále sa snažíme zlepšovať, aby sme mohli zdieľať výhody s našimi klientmi.

Dosiahnutie normy ISO 14001 vo výrobe je len jedným z príkladov toho, ako si stojíme za našim predsavzatím. Sme hrdí na rozšírenie nášho programu recyklácie väčšiny našich produktov a predĺžiť ich životnosť tam, kde je to možné, prostredníctvom renovácie.

Znižujeme množstvo nepotrebných stavebných materiálov, obmedzujeme odpad a neustále hľadáme spôsoby, ako integrovať nové vylepšenia do našich zariadení.



ISO 14001



Recycling Program



Solar Panels

## História

### Ovengen, Traygen

Zavedenie dvojkomorových vozíkov s teplou a studenou sekciou. Vylepšený servis s jedinečným systémom tácka na tácku na presun jedla z horúcej do studenej časti.



### Friogen

Prvý vozík vybavený chladením pre Cook-Chill.

# 1989

# 1996

### Alphagen

Vozík, ktorý nás uviedol na svetový trh. Prvý vozík s jedným podnosom s ohrevom a studenou časťou, prenosným systémom a dizajnom plochého podnosu.

# 1994

### Multigen 102

Spustenie hromadného vozíka pre hostesky.

### HIT System (HACCP Information Technology)

Prvý monitorovací systém HACCP vyvinutý pre stravovacie vozíky.



### Elektronický systém kontroly potravín

Bezpapierová kontrola potravín sa stáva štandardom na všetkých zariadeniach.

### Multigen 103

Prvý vozík s ohrevom a chladením pre veľkoobjemové servírovanie so studenou sekciou s prenosovým systémom na zníženie manipulácie a prvým automatickým cyklom a bezpapierovým systémom kontroly jedál

# 1999



# 2002

### Nova lex

Jeden zásobník s variabilným rozstupom zásobníkov. Predstavené odnímateľné prepážky pre jednoduchšie čistenie a inteligentné riadenie ohrevného cyklu Smart-Temp.



### RTS

Vozíkom na so zvýšeným výkonom Cook-Serve. S vertikálnym prúdením vzduchu, nastaviteľným rozstupom horúceho a studeného podnosu a vstrekovanými odnímateľnými prepážkami.

# 2004

# 2005

### Multigen 105

Pôvodný vozík s duálnym ohrevom pre hostesky



### BWise

Prvýkrát vzdialené monitorovanie HACCP (Wi-Fi / LAN).

# 2007

### B-Pod

The first nesting manipulation-



Množstvo našich inovácií na trhu, ktoré sa rýchlo stali priemyselným štandardom.

## História

## Pozeráme sa dopredu!

Firmy, ktoré sa opierajú o barličku „čo bolo“, nepremýšľajú o tom, „čo bude ďalej?“ Keď hovoríme o histórii, čo najviac odhaľujeme skutočnosť, že sme sa vždy pozerali dopredu, boli sme pred ostatnými a neustále sme presadzovali ciele, aby sme našim klientom priniesli zmenu.

Od založenia firmy v roku 1984 sme sa riadili progresívnym prístupom k inováciám, ktorý sa neustále odráža v celej spoločnosti. Odvtedy nám náš úspešný vývoj produktov, rast, medzinárodná expanzia, praktické služby a ocenenia v odvetví získali medzi našimi klientmi povest' excelentnosti.

### Kancelárie

Naše prevádzky na týchto trhoch:

1984 UK  
1989 Italy  
1990 Canada  
1994 US  
2008 France



### B-Pod CT

Verzia tabletového vozíka s hliníkovou konštrukciou s dverami z uhlíkových vlákien.

### RTS CT

Model Cook-Chill s prenosovým systémom, dvierkami z uhlíkových vlákien a umývateľným tlakom s istením IPX5.



# 2009

# 2011

### Cube

Stolová jednotka na podnosy pre udržiavanie teplých a studených jedál.

# 2012

### Optima RS

Prvý vyhrievaný + chladený izbový servisný vozík s priehľadnými dverami.



### RTS HL

Cook-Serve model.



### BCloud

Prvý cloudový monitorovací systém HACCP pre monitorovanie vozíkov.

# 2015

# 2016

### B-Smart docking system

Mobilná ergonomická stanica, ktorá sa ľahko ukotví s viacdvielmi vozíkmi.



### Multigen 106

Obsahuje intuitívne dotykové ovládanie a cloudový monitorovací systém HACCP a ohrev



# 2017

### Multigen



Prestavba vozíka pre hostesku s dvojitým ohrevom.

# 2021

### Logiko

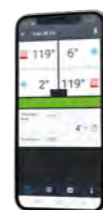
Najmenší a najľahší servírovací vozík pre Cook-Serve. Ideálny pre izbovú službu.



# 2021

### IQ-Control

Prvý bezdotykový operačný systém pre vozík na rozvoz jedál.



### Steri Station

Vývoj stanice na kompletnú dezinfekciu vozíkov a iných nemocničných kolesových vozíkov zvonka aj zvnútra.

