



Classic Universal

Vos menus quotidiens



bientôt chez vous



 **MENÚMOBIL**
FOOD SYSTEMS

Menü Mobil – un plaisir pour

Pourquoi les Menü Mobil Classic et Universal représentent-ils le système de transport idéal pour garder les plats au chaud ?

Que ce soit dedans ou dehors – Classic et Universal sont des plateaux compacts fiables étudiés pour transporter des menus tout prêts aux plats chauds et froids.

Pourquoi les Menü Mobil Classic et Universal sont-ils aussi...

... appétissants?

parce que les repas servis dans de la porcelaine restent toujours la plus jolie façon de présenter de la nourriture.

... compacts?

parce que plats chauds et plats froids peuvent être servis en même temps et sont bien isolés les uns des autres.

... économiques?

parce que les plateaux compacts épais sont fabriqués d'une seule pièce et qu'ils ont une durée de vie pratiquement illimitée lorsqu'ils sont bien entretenus.

... ergonomiques?

parce que leur design très étudié donne la possibilité de servir des portions adéquates et permet aux handicapés moteurs et aux personnes qui n'ont l'usage que d'une seule main de manger seuls.

... sûrs ?

parce que les couvercles intérieurs extrêmement stables empêchent la nourriture de déborder ou de se répandre à l'extérieur et qu'un système de fermeture unique garantit de manière optimale que la vaisselle ne va pas glisser ou tomber.

... écologiques ?

parce que les systèmes réutilisables contribuent largement à réduire la quantité de déchets produits. Grâce à la mousse isolante écologique, l'énergie est utilisée de façon optimale.



. . les yeux et pour le palais



Quand la gamme Menü Mobil Universal est-elle la meilleure solution pour vous ?

Avec Menü Mobil Universal, vous pouvez servir en même temps une soupe, un plat principal, une salade et un dessert ainsi qu'un fruit et des biscuits. Les couverts peuvent également être placés dans la partie longue et étroite du plateau. Un joli couvercle transparent vous permet à tout moment de savoir ce que contient votre plateau-repas. Il est particulièrement adapté pour les longs trajets, les pentes raides ou les sols inégaux.



Menü Mobil Classic et Universal pour un transport facile et pratique

Les parties supérieures et inférieures de la gamme Classic et de la gamme Universal sont bien sûr compatibles et peuvent s'empiler. Elles peuvent aussi être combinées avec la gamme Hotbox et Inducook. Les chariots sur mesure créés pour ranger et transporter les plateaux-repas vous font gagner du temps et de la place. Nous vous offrons également des solutions très efficaces pour le transport des plateaux garnis. Une gamme d'articles mûrement réfléchis, économiques et avantageux.

Paniers de transport, en inox 18/10

- 7737** pour 2 plateaux Menü Mobil Classic
- 7736** pour 4 plateaux Menü Mobil Classic
- 7740** pour 6 plateaux Menü Mobil Classic



Paniers de transport, en inox 18/10

- 7708** pour 3 plateaux Menü Mobil Universal



- 7760S** Chariot de stockage à 4 étages, en inox 18/10 pour ranger les parties supérieures et inférieures des plateaux Menü Mobil
- Dimensions 1.275 x 625 x 1.800 mm
- Capacité env. 100 plateaux Classic ou 200 parties supérieures Universal ou 80 parties inférieures Universal



Etagères en module, adaptables individuellement aux véhicules du client.



Chariot de transport ouvert, en inox 18/10

- 570 439** Modèle SYTW-32/CL pour 4 x 8 plateaux Menü Mobil Classic, dimensions: 775 x 900 x 1.215 mm
- 570 440** Modèle SYTW-40/CL pour 4 x 10 plateaux Menü Mobil Classic, dimensions: 775 x 900 x 1.445 mm
- 570 441** Modèle SYTW-48/CL pour 4 x 12 plateaux Menü Mobil Classic, dimensions: 775 x 900 x 1.675 mm
- 570 442** Modèle SYTW-32/UNI pour 4 x 8 plateaux Menü Mobil Universal, dimensions: 1.155 x 900 x 1.215 mm
- 570 443** Modèle SYTW-40/UNI pour 4 x 10 plateaux Menü Mobil Universal, dimensions: 1.155 x 900 x 1.445 mm
- 570 444** Modèle SYTW-48/UNI pour 4 x 12 plateaux Menü Mobil Universal, dimensions: 1.155 x 900 x 1.675 mm

De la vaisselle et des accessoires très variés pour les lignes Classic et Universal

Vaisselle en porcelaine



Couvercles en plastique avec languette

9931RLR rouge

9931RL jaune

Couvercle en plastique pour assiette grande profondeur

9931O orange



Petit couvercle en plastique pour bols et ramequins

99210 jaune

99210R rouge

99210B bleu



99200 Couvercle avec poignée avec joint d'étanchéité intégré, couleur rouge, Ø 220 mm



7000 Calorimètre avec cire chauffante à placer sous l'assiette en porcelaine, Ø 220 mm, hauteur 35 mm



7787S Porte-étiquette avec bande de papier imprimable

7786S Plaquettes d'acier inoxydables (magnétiques)



N7770 Targettes de fermeture rouges, blanches, vertes, jaunes, bleues et noires, par exemple pour distinguer les différentes formes de menus.



7707 Porte-cartes en plastique à glisser sur la partie inférieure du plateau Menü Mobil Universal



7765 Calorimètre (peut aussi être utilisé pour garder la fraîcheur) à placer sous l'assiette en porcelaine



0901 Ornapet Pour nettoyer la vaisselle en mélamine

D'autres couleurs sont disponibles sur demande pour les couvercles en plastique.



1082S Assiette en porcelaine Ø 215 mm, hauteur 40 mm



1083S Assiette en porcelaine en deux compartiments, Ø 215 mm, hauteur 40 mm



1081S Bol à soupe en porcelaine 0,4 lit., Ø 110 mm, hauteur 70 mm



1084S Assiette en porcelaine en trois compartiments Ø 215 mm, hauteur 40 mm



1085S Assiette grande profondeur 1,0 lit., Ø 215 mm, hauteur 48 mm



1080S Ramequin en porcelaine pour salade/dessert 0,2 lit., Ø 110 mm, hauteur 35 mm



1079S Ramequin en porcelaine 0,3 lit., Ø 110 mm, hauteur 53 mm

Vaisselle en mélamine



Couvercle en plastique avec poignée

9930KR rouge

9930K jaune



Petit couvercle en plastique pour bols et ramequins

99210 jaune

99210R rouge

99210B bleu



7706 Couvercle transparent en polycarbonate pour le compartiment à couverts et à fruits du Menü Mobil Universal



0871S Assiette en mélamine Ø 215 mm, hauteur 40 mm



0880S Bol à soupe en mélamine 0,4 lit., Ø 110 mm, hauteur 70 mm



0870S Assiette en mélamine en deux compartiments Ø 215 mm, hauteur 40 mm



0881S Ramequins en mélamine à salade/dessert 0,2 lit., Ø 110 mm, hauteur 35 mm



Menü Mobil Universal, composé de

77700 partie supérieure

77710 partie inférieure

N7770 Targette de fermeture, noire

Dimensions de la partie supérieure: 395 x 310 x 50 mm

Dimensions de la partie inférieure: 530 x 370 x 55 mm

Gris



Menü Mobil Classic, composé de

66600 partie supérieure

66610 partie inférieure

N7770 Targette de fermeture, noire

Dimensions: 395 x 310 x 100 mm

Gris

**Soyez très exigeants pour la distribution de vos plats.
Menü Mobil vous propose des systèmes très étudiés.**

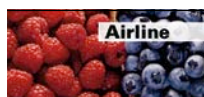


Grâce à des chariots à induction, le transport des plateaux est plus pratique et les plats sont préparés à la minute près resp. remis à la température idéale.

Indock – c'est la separation complète du chariot de transport de la technique induction.
Avantages: reduction du poids, rentabilité, simple nettoyage.



Le système de vaisselle multifonctionnel pour que les plats restent chauds. Facile à empiler et d'une durée de vie illimitée. Le système de plateaux compacts, le système de cloches en plastique ou le système de cloches en inox : la solution idéale pour tous les types d'utilisation.



Avec le chariot «Airline» vous transportez les plateaux confortablement et vous remettez en temperature vos repas avec air pulsé. Groupe froid intégré – construction extrêmement solide en acier inoxydable.



Menü Mobil ECO Classic. Le système de transport des repas offrant un remarquable rapport qualité/prix. Il doit ses exceptionnelles propriétés à son pouvoir isolant élevé, à sa résistance à la rupture, à son poids réduit.



Les systèmes Classic et Universal peuvent très bien être réchauffés activement. Pour les personnes qui mangent lentement, pour garder la nourriture au chaud pendant le transport et pour des heures de repas flexibles.



Le nouveau système révolutionnaire pour amener les plats réfrigérés à la température désirée. Très simple à utiliser : ondes à induction pour réchauffer et éléments de vaisselle différenciés : ce qui doit être chaud est remis à température, ce qui se mange froid reste froid.



Bains-maries, chariots de transport et à niveau constant et autres matériels de stockage. Avec cette gamme nous vous offrons l'équipement professionnel pour un travail économique dans votre cuisine.

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