



Inducook

Transporté froid



servis très chaud



MENÚMOBIL
FOOD SYSTEMS

Inducook offre une technique de réchauffage d'avant-garde très efficace. .

Qu'est-ce qui est unique chez Inducook?

Avec Inducook, vous utilisez la technique de l'induction de manière optimale. La gamme Inducook séduit par son design très bien pensé, par son fonctionnement extrêmement fiable et son maniement très simple – tout à fait adapté aux personnes âgées.

Quels sont les avantages d'Inducook pour vos clients ?

La superbe présentation du repas dans de la porcelaine de qualité donne envie de manger.

Le client peut organiser son temps à sa guise: il peut déguster son repas chaud quand il le désire.

. . . et pour vous?

La livraison des repas froids dans des plateaux compacts Menü Mobil à isolation thermique vous épargne le stress que constitue la mise en portions et la distribution.

Et vos clients reçoivent quand même un menu nourrissant de première qualité. Le strict respect des prescriptions d'hygiène en fait bien sûr partie.



. . . pour remettre à température les aliments en liaison froide.



De la vaisselle et des accessoires de première qualité pour Inducook



Couvercle en plastique avec languette

9931RLR rouge
9931RL jaune



Couvercle en plastique pour assiette grande profondeur

9931O orange



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



Petit couvercle en plastique pour bols et ramequins

99210 jaune
99210R rouge
99210B bleu



7787S Porte-étiquette avec bande de papier imprimable

7786S Plaquettes d'acier inoxydables (magnétiques)

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



2082F Assiette en porcelaine avec revêtement pour induction Ø 215 mm, hauteur 40 mm



2083F Assiette en porcelaine en deux compartiments avec revêtement pour induction Ø 215 mm, hauteur 40 mm



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



2084F Assiette en porcelaine en trois compartiments avec revêtement pour induction Ø 215 mm, hauteur 40 mm



2085F Assiette grande profondeur en porcelaine avec revêtement pour induction 1,0 lit., Ø 215 mm, hauteur 48 mm



1079S Ramequins en porcelaine pour salade/dessert 0,3 lit., Ø 110 mm, hauteur 53 mm



2081F Bol à soupe en porcelaine avec revêtement pour induction 0,4 lit., Ø 110 mm, hauteur 70 mm



2001 Plaque à induction « Inducook » pour réchauffer les repas refroidis préparés dans les plateaux déjà fermés à isolation thermique.

L'appareil est agréé par le CCT.
Branchement électrique: 230 V / 50 Hz / 190 W
Dimensions: 390 x 305 x 60 mm



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



Menü Mobil Classic, composé de
66600 partie supérieure
66610 partie inférieure
N7770 Targette de fermeture, noire
Dimensions: 395 x 310 x 100 mm
Gris



Etagères en module, adaptables individuellement aux véhicules du client.



Paniers de transport, en inox 18/10
7737 pour 2 plateaux
7736 pour 4 plateaux
7740 pour 6 plateaux



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



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

**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 transport compact – spécialement pour les repas à domicile grâce auquel vous servez des plats appétissants, hygiéniques et de première qualité. Ce qui est chaud reste chaud, ce qui est froid reste froid.

Le système de plateaux compacts idéal pour les hôpitaux, particulièrement adapté pour les longs trajets, les pentes raides ou les sols inégaux. Mais également très apprécié pour les repas à domicile avec une pâtisserie ou un fruit en plus. Utilisé dans le monde entier!



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.



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.



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.



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.



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.