

DINNER MAX[®]

SYSTEME & LÖSUNGEN ZUR SPEISENVERTEILUNG FÜR

Essen auf Rädern

Betreutes Wohnen

Kindergartenverpflegung

Wohngruppenverpflegung

Schulverpflegung

Betriebsverpflegung

... DAMIT IHR ESSEN GUT ANKOMMT!





DAMIT IHR ESSEN GUT ANKOMMT!

INHALT

Seiten

Heiß- und Kaltauslieferung | Für Essen auf Rädern | Betreutes Wohnen – MONDO-WELT 4
MONDO-WELT in der Übersicht 8
Ihre Vorteile auf einen Blick 14
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste 16

Hochwertiges Mehrweg-Kunststoffgeschirr – BRAVO 18
Ihre Vorteile auf einen Blick 22
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste. 24

Kaltauslieferung mit Induktion | Für Essen auf Rädern | Betreutes Wohnen – MONDO INDUKTION . . . 26
Ihre Vorteile auf einen Blick 32
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste 34

Tiefkühlverpflegung | Für Essen auf Rädern | Betreutes Wohnen – MONDO TK 36
Ihre Vorteile auf einen Blick 46
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste 48

Die ergänzende Ganztagesverpflegung | Für Essen auf Rädern – MONDO BROTTZEIT 50
Ihre Vorteile auf einen Blick 56
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste 58

Verpflegung von Essgruppen – DAS SCHÜSSELSYSTEM 60
Ihre Vorteile auf einen Blick 66
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste 68
SCHÜSSELSYSTEM TK 70
Ihre Vorteile auf einen Blick + Ausstattungsbeispiele + Artikelliste 72

Für Schul- und Betriebsverpflegung – VARIO 74
Ihre Vorteile auf einen Blick 78
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste. 80

Das COOK + CHILL-Verfahren mit den DINNER-MAX Geschirrsystemen 82
Der Logistikdeckel OP 3408 85
Das Cook + Chill-Verfahren im Überblick 88

LOGISTIKHELPER für alle Systeme 90
Ihre Vorteile auf einen Blick 94
Ausstattungsbeispiele + Artikelliste. 96



ANWENDUNGSBEISPIELE

DER KLASSIKER Frisch kochen – Heißauslieferung



DIE COOK+CHILL-HEIßAUSLIEFERUNG Kalt portionieren – Kombidämpferregeneration – Heißauslieferung



DIE MIKROWELLENREVOLUTION Kalt portionieren – Ausliefern – Mikrowellenregeneration beim Kunden



ESSEN AUF RÄDERN

MONDO-WELT mit bis zu 6 Komponenten sicher verpackt und separat klimatisiert. Die unterschiedlichen Systeme der MONDO-WELT ermöglichen Ihnen die Auslieferung von Menüs mit 2 bis 6 Komponenten mit der klassischen Cook+Serve- oder der Cook+Chill-Methode (C+C): Die Systeme garantieren eine Anlieferungstemperatur von 65°C für bis zu 3 Stunden. Und damit die kalten Komponenten neben den heißen Speisen noch besser gekühlt bleiben, gibt es unsere „Klimaanlage“ – den BLUEMAX-Kühldeckel. Dieser garantiert Ihnen während der gesamten Auslieferung eine optimale Kühltemperatur von max. 10°C für Ihre Salate und Desserts und ermöglicht sogar die Lieferung von Eiscreme. Damit können alle Heiß- und Kaltkomponenten gemäß der EU-Lebensmittelhygieneverordnung geliefert werden.

SYSTEMBEISPIEL

BESTEHEND AUS:

- Hauptspeise
- Vorsuppe
- Extra Gemüse od. Sauce
- Dessert
- Großer Salat
- Extra Salatsauce



MIT EXTRA SALATSAUCENFACH



BEISPIEL:
MONDO PREMIUM

MONDO VARIANTEN

Das System gibt es in vier verschiedenen Varianten. Unser MONDO PREMIUM bietet Ihnen maximalen Komfort und neuste Innovationen in der Speisenverteilung. Das "Urmodell" MONDO ist der meistverkaufte Klassiker. Die Variante JUMBO bietet zusammen mit dem PREMIUM den größten Platz für Beilagenkomponenten und das BASIC ist der preiswerte Einsteiger.

Alle Varianten können selbstverständlich inklusive BLUEMAX-Kühldeckel für die Kaltkomponenten ausgestattet werden und haben ein extra Salatsaucenfach.

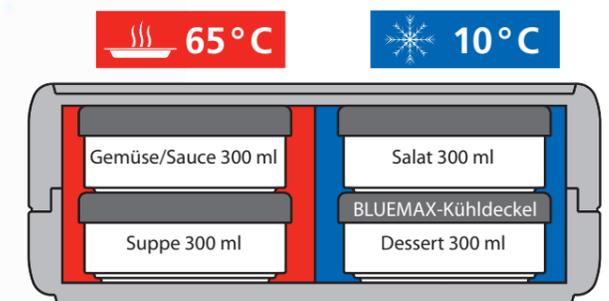
DAS SYSTEM

FÜR 6 KOMPONENTEN

- Garantierte Warmhaltungsdauer: je nach Verfahren bis zu 3 Stunden über 65°C (Für weitere Informationen siehe S. 5)
- Garantierte Kalthaltungsdauer bis zu 4 Stunden unter 10°C
- Geeignet für Heißportionierung, TK-, Cook+Chill- sowie Induktionsregeneration
- Ermöglicht die Lieferung von Eiscreme
- Kompatibel mit den Systemen MONDO INDUKTION, VARIO und SCHÜSSELSYSTEM
- Für Frühstücks- und Abendverpflegung gibt es einen speziellen Geschirrsatz für die MONDO-Systeme. Für die Komplettlösung der ergänzenden Ganztagsverpflegung mit Frühstück, Abendbrot, Kuchen, Zwischenverpflegung und Getränken gibt es das DINNER-MAX BROTTZEIT. Es ist ebenfalls kompatibel mit den MONDO-Systemen.
- Das formschöne Design der MONDO-Systeme berücksichtigt unauffällig eventuelle motorische Einschränkungen Ihrer Kundschaft. Alle Teile sind ergonomisch geformt und lassen sich ohne Kraftaufwand mit einer Hand bedienen.

DIE KLIMAAANLAGE

Damit neben den Heißkomponenten auch sensible Salate und Desserts in der Kühlzone bis 10°C und Eiscreme im Minus-°C-Bereich transportiert werden können, gibt es den DINNER-MAX-Spezialkühldeckel BLUEMAX. Dieser garantiert, dass die Vorschriften und Empfehlungen gemäß Europäischer Lebensmittelhygieneverordnung vom 1.1.2006 auch im Kaltbereich optimal eingehalten werden.



DER BLUEMAX-KÜHLDECKEL

Der vorgekühlte BLUEMAX-Kühldeckel wird ganz einfach auf die Salat- oder Dessertschale aufgebracht und sorgt somit für eine produktstabilisierende Kühlung in der Schale mit Kühldeckel sowie in der darüberstehenden Schale ohne Kühldeckel.



„Bis zu 3 Stunden heiß und kalt!“

„Über 150.000 Menschen werden täglich mit dem MONDO verpflegt.“

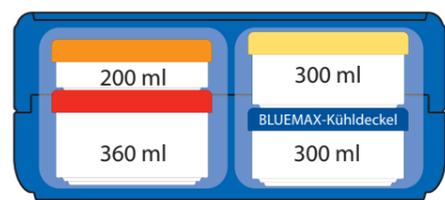
MONDO PREMIUM | effizient - langlebig - digital



Das PREMIUM ist die Weiterentwicklung des JUMBO. Über 25 Jahre Erfahrung mit Essen auf Rädern manifestieren sich in diesem Produkt, einem Novum an Langlebigkeit, Ergonomie und logistischer Vielfalt. Der neue Logistikdeckel des PREMIUM bietet eine Vielzahl von Funktionen und schlägt die Brücke zur digitalen Welt.



4x 300ml Schale für Beilagen, Salat und Dessert

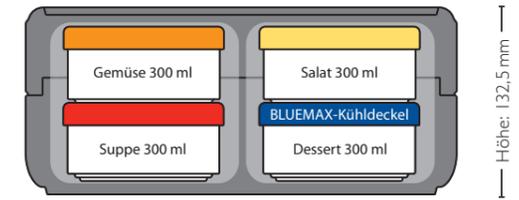


1 x 360ml, 1 x 200ml und 2 x 300ml Schale

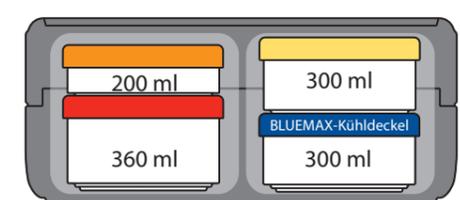
MONDO JUMBO | elegant - individuell - flexibel



Das JUMBO ist unser Raumwunder in schlichtem, elegantem Silbergrau. Hauptspeise, Suppe, extra Gemüse, Salat, Dessert, Kühldeckel für Salat und Dessert sowie extra Salatsauce haben hier Platz. Egal ob Heißportionierung, Cook + Chill oder Mikrowellenanwendung – das JUMBO kann alles. Es ist unser Bestseller im gesamten deutschsprachigen Raum.



4x 300ml Schale für Beilagen, Salat und Dessert

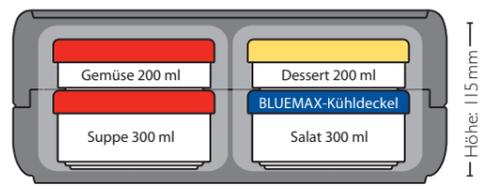


1 x 360ml, 1 x 200ml und 2 x 300ml Schale

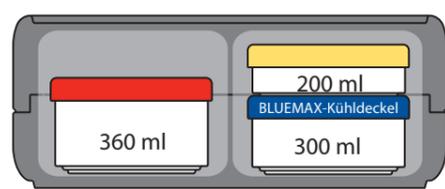
MONDO | klassisch - zuverlässig - haltbar



Das MONDO ist seit 1995 der unschlagbare Klassiker in unserem Sortiment. Zuverlässige Dichtigkeit und Langlebigkeit der Boxen und des Porzellans werden mit dem MONDO jetzt schon im 3. Jahrzehnt täglich bewiesen.



2x 300ml Schale und 2x 200ml Schale

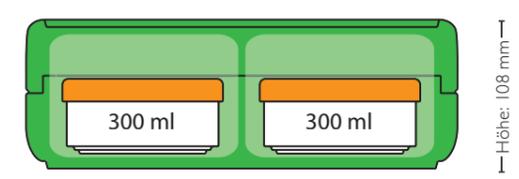


1 x 360ml, 1 x 200ml und 1 x 300ml Schale

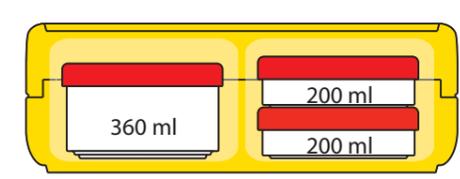
MONDO BASIC | attraktiv - hochwertig - preiswert



Das BASIC ist ein Marketingknaller! Alle Komponenten auf das Wesentliche reduziert – aber selbstverständlich in bester DINNER-MAX Qualität – liefert das BASIC eine Hauptspeise, eine Suppe und eine oder sogar zwei Kaltbeilagen – und das zu einem sehr attraktiven Preis!



2x 300ml Schale für Beilagen, Salat und Dessert



1 x 360ml und 2 x 200ml Schale

DIE ISOLIERBOX



MONDO BASIC
Auch in Grün erhältlich!
L 400 x B 295 x H 108 mm

MONDO
L 400 x B 295 x H 115 mm

MONDO JUMBO
L 400 x B 295 x H 132,5 mm

MONDO PREMIUM
L 420 x B 315 x H 144 mm

- Material: POLYSOFT® mit veredelter Oberfläche (MONDO, JUMBO, BASIC)
- Material: NANOSOFT mit 4-fach komprimierter Oberfläche (PREMIUM)
- Kompatibel mit allen DINNER-MAX Geschirrvarianten
- Einfaches Öffnen und Verschließen
- Ansprechendes Design
- Robust, zähelastisch
- Spülmaschinenfest
- Klimazonen 65 °C / 10 °C
- Salatsaucenfach
- Lange Lebensdauer
- HACCP - konform
- Einhandbedienbar
- Menümarkierungen
- Namensmarkierung
- Federleicht
- Notbremssicher stapelbar
- VW Polo Ladekapazität: 55 MONDO Boxen

Durch den integrierten Stapelrand lassen sich die Boxen rutschfest und notbremssicher aufeinander stapeln.

Zusätzliches Feld für spülmaschinenfeste Werbelogos



Austauschbare Plättchen in versch. Farben dienen als Inhaltskennzeichnung der Box (auch beschriftbar).



Die Box lässt sich ohne Hilfsmittel mit einer Hand öffnen.

Ergonomische Tragegriffe



Die Wandstärke der Box sorgt für hohe Isolation und Stabilität.



Zuverlässig dichte Wärme- und Kältekammern in einer Box



Salatsaucenfach für Fertigsaucen



NEU! Verbesserte Trageschleife für 2 MONDO Boxen

SPEZIALFUNKTIONEN DER PREMIUMBOX

Die PREMIUMBOX begeistert mit neuen Entwicklungen in der MONDO-Welt und macht die Handhabung im Logistikablauf sowie bei Ihren Kunden zu Hause noch einfacher. Durch den Einsatz von Nano-Lasertechnik konnte das Material 4-fach komprimiert werden und setzt somit einen neuen Standard in Bezug auf hygienische Sicherheit und Lebensdauer.

VEREINFACHTES EINGREIFEN IN DIE BOX

Das ergonomisch verbesserte Design der einzelnen Fächer ermöglicht den Kunden eine noch leichtere und verbrennungsfreie Entnahme von heißen Beilagenkomponenten oder Suppen aus der PREMIUMBOX.



STIRNFACH FÜR EINSTECKKARTEN AM BOXENOBerteil

Durch das Stirnfach im Boxenoberteil können Kundenkarten einfach angebracht werden. Die praktische Karte vereinfacht den Logistikprozess in der Küche und zeigt dem Ausfahrer auf den ersten Blick den Namen, die Adresse und das Menü des Kunden an.



GLEICHE HÖHE VON BOXENUNTER- UND OBERTEIL

Die Ober- und Unterteile der PREMIUMBOX haben die gleiche Höhe. Hierdurch wird eine vereinfachte Logistik im Spülablauf erreicht und es macht die Box noch wirtschaftlicher im Handling.



VEREINFACHTE EINHANDÖFFNUNG

Ein größerer Eingriff an der Rückseite der Box unterstützt Menschen mit körperlichen Einschränkungen bei der leichten Öffnung der Isolierbox. Die Einhandbedienung wird dadurch wesentlich vereinfacht.



MATERIAL POLYSOFT® UND NANOSOFT

Die veredelte, porenfreie Oberfläche POLYSOFT® von MONDO, JUMBO und BASIC gewährleistet eine optimale Hygiene nach HACCP und eine lange Lebensdauer. Durch den Einsatz von Nano-Lasertechnik konnte die Oberflächenstruktur der PREMIUMBOX um das 4-fach komprimiert werden. Damit setzt das Material NANOSOFT einen neuen Standard in den Bereichen Hygiene und Langlebigkeit. Die Handhabung der neuen Box wird für Sie damit noch wirtschaftlicher.



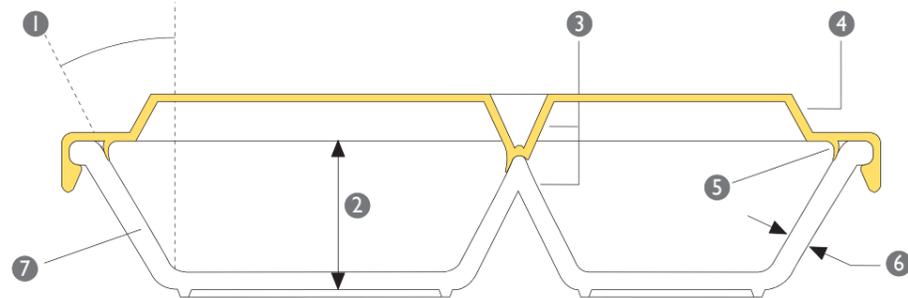
DAS DINNER-MAX PORZELLAN



* Kunststoffbeilagenschale, PP, 340ml, auch in Weiß erhältlich!

...made in Germany 

Alle Geschirrtteile sind aus Hightech-Porzellan in Deutschland gefertigt. Das Design ist an die speziellen Bedürfnisse der Außer-Haus-Belieferung angepasst. Das Einhand-Handling, die Heißhaltung und Stabilität stehen, neben dem Ausgleich motorischer Einschränkungen, im Vordergrund. Eine ebenso ästhetische wie ergonomische Formgebung der Porzellanteile unterstützt unauffällig die leichte Aufnahme der Speisen.



- 1 Die Tellerform sowie ein steiler Tellerrand unterstützen Einhand-Essen bei der leichten Aufnahme der Speisen mit Löffel oder Gabel.
- 2 Eine hohe Gefäßform gewährleistet selbst beim 3-geteilten Hauptspeisenteller ein Füllvolumen von mindestens 780ml.
- 3 Stege im Teller und im Deckel verhindern ein Zusammenlaufen der Komponenten während des Transports.
- 4 Ein erhöhter Deckel ermöglicht den sicheren Transport selbst von sensiblen und sperrigen Komponenten, ohne sie flach zu drücken.
- 5 Eine umlaufende Dichtlippe im Deckel macht die Gefäße beim Transport 100% dicht. Eine weitere Dichtlippe trennt das Hauptkomponentenfach von den Beilagenfächern.
- 6 Dicke Wände machen die Hauptspeisenteller zu hervorragenden Wärmespeichern und optimieren die Heißhaltedauer.
- 7 Formgebung, Verarbeitung und Material ergeben eine 30% höhere Bruchfestigkeit gegenüber herkömmlichem Porzellan.

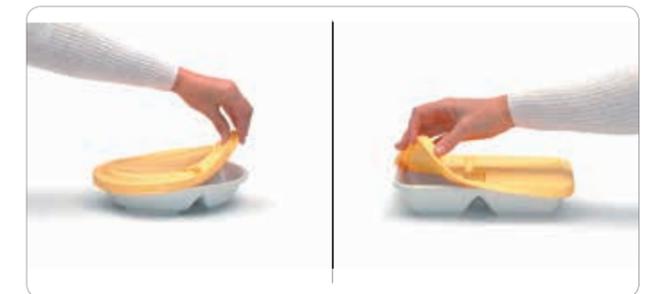
DIE DINNER-MAX GESCHIRRDECKEL

Das flexible Silikonmaterial gewährleistet eine einfache Einhandbedienung. Das Abziehen der 100% dichten Deckel ist spielend leicht und kann völlig ohne Kraftaufwand geschehen, sodass sie auch von motorisch eingeschränkten Menschen problemlos benutzt werden können.

- Silikondeckel für Hauptspeisenteller und Beilagenschalen
- Einfach zu öffnen und zu verschließen
- Einhandbedienung, geeignet für Menschen mit motorischen Einschränkungen
- Lebensmittelgeprüft
- 100% dicht – lebenslang!
- Spülmaschinenfest und farbstabil
- Temperaturbeständigkeit bis 200°C
- Deckel für ovale Teller und kleine Beilagenschalen in 4 Farben
- Geeignet für alle Regenerationsverfahren
- Mikrowellengeeignet



Deckel aus Silikon (klein, rund | groß, oval)



Die Einhandöffnung

NEU! LOGISTIKDECKEL

Neuer Logistikdeckel für einen noch reibungsloseren Ablauf (für eine ausführliche Beschreibung, siehe Kapitel Cook + Chill unseres Katalogs ab S. 85)



MARKIERUNGSMÖGLICHKEITEN

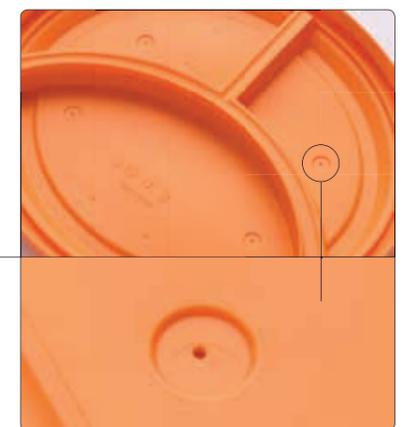


KLIMAGARMEMBRANEN

TOPFLAPPENFUNKTION



ÖFFNUNGS- UND VERSCHLUSSHILFE



DICHTLIPPEN



MONDO WELT

- **Für Essen auf Rädern**
- **Für Betreutes Wohnen**

Ihre Vorteile auf einen Blick

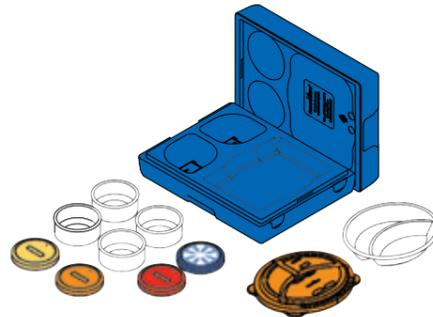
- Garantierte Heißauslieferung bis zu 3 Stunden
- Garantierte Kalthaltung bis zu 4 Stunden
- Geeignet für die Portionierung von Frischkost
- Geeignet für die Kombidämpfer- oder Konvektomat-Regeneration
- Geeignet für die Mikrowellenregeneration mit perfekten Ergebnissen
- Analoge und digitale Logistikunterstützung
- Federleichter Transport
- Einhandbedienung aller Systemteile
- Kompakte, handliche Abmessungen
- 100% dicht – lebenslang!
- Klimaanlage für Salat und Dessert
- Spülmaschinenfest
- Rutschfeste und notbremssichere Stapelung im PKW ohne Hilfsmittel
- 4 individuelle Varianten:
BASIC, MONDO, JUMBO, PREMIUM

AUSSTATTUNGSBEISPIELE MONDO-WELT

KOMPLETTSYSTEME

MONDO PREMIUM OP 6048

Für 5 Speisekomponenten bestehend aus Hauptspeise, Suppe, extra Gemüse, Salat, Dessert



OP 6048

- Isolierbox MONDO PREMIUM | OP 1216
- Porzellanhauptspeiseteller 2-get. | OP 4101
- 1 Logistikdeckel, orange | OP 3408
- Suppenschale, Porzellan, 300 ml | OP 4008
- Gr. Gemüseschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- Gr. Salatschale, Porzellan, 300 ml | OP 4008
- Gr. Dessertschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- 1 kl. Silikondeckel, rot | OP 3018
- 1 kl. Silikondeckel, gelb | OP 3019
- 1 kl. Silikondeckel, orange | OP 3021
- 1 Spezialkühldeckel BLUEMAX | OP 3025

MONDO JUMBO OP 6038

Für 5 Speisekomponenten bestehend aus Hauptspeise, Suppe, extra Gemüse, Salat, Dessert

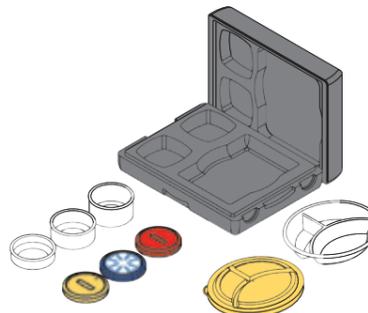


OP 6038

- Isolierbox MONDO JUMBO | OP 1204
- Porzellanhauptspeiseteller, 2-get. | OP 4101
- Gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404
- Suppenschale, Porzellan, 300 ml | OP 4008
- Gr. Gemüseschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- Gr. Salatschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- Gr. Dessertschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- 1 kl. Silikondeckel, rot | OP 3018
- 1 kl. Silikondeckel, gelb | OP 3019
- 1 kl. Silikondeckel, orange | OP 3021
- 1 Spezialkühldeckel BLUEMAX | OP 3025

MONDO OP 6017

Für 4 Speisekomponenten bestehend aus Hauptspeise, Suppe, Salat, Dessert



OP 6017

- Isolierbox MONDO | OP 1201
- Porzellanhauptspeiseteller 3-get. | OP 4100
- Gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404
- Suppenschale, Porzellan, 360ml | OP 4003
- Gr. Salatschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- Dessertschale, Porzellan, 200ml | OP 4007
- 1 kl. Silikondeckel, rot | OP 3018
- 1 kl. Silikondeckel, gelb | OP 3019
- 1 Spezialkühldeckel BLUEMAX | OP 3025

MONDO BASIC OP 6033

Für 3 Speisekomponenten bestehend aus Hauptspeise und zwei Heiß- oder Kaltbeilagen

 Auch in Gelb erhältlich OP 1214



OP 6033

- Isolierbox MONDO BASIC | OP 1208
- Porzellanhauptspeiseteller 2-get. | OP 4101
- Gr. Silikondeckel, orange | OP 3406
- 1 gr. Salatschale, 300ml | OP 4008
- 1 gr. Dessertschale, 300ml | OP 4008
- 2 kl. Silikondeckel, orange | OP 3021

ARTIKELLISTE PREMIUM | JUMBO | MONDO | BASIC

ISOLIERBOXEN

Isolierboxen

- OP 1208** MONDO BASIC Isolierbox, grün
- OP 1214** MONDO BASIC Isolierbox, gelb



- OP 1201** MONDO Isolierbox, silbergrau



- OP 1204** MONDO JUMBO Isolierbox, silbergrau



- OP 1216** MONDO PREMIUM Isolierbox, diamantblau



KENNZEICHNUNGSSYSTEME: ANALOG UND DIGITAL

Menümarkierungen

- OP 3500** weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau, **OP 3504** gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Einsteckkarte zum Beschriften

- OP 3591** für PREMIUMBOX und Vario 8, PP, grau



Einsteck-Kunststoffhülle

- OP 3590** für PREMIUMBOX und Vario 8



Laufzettel (Papier) und Laufzettel-Rollendrucker *AufAnfrage*

Werbelogos, Aufkleber

- OP 3512** 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest



PORZELLANTELLER

Porzellanhauptspeiseteller oval

- OP 4100** 780 ml, 3-get.
- OP 4101** 800 ml, 2-get.
- OP 4102** 1000 ml, unget.



Deckel für Hauptspeiseteller oval, Silikon

- OP 3402** rot, **OP 3403** blau, **OP 3404** gelb, **OP 3406** orange
- OP 3408** orange



Porzellanhauptspeiseteller rechteckig, 800 ml, 2-get.

- OP 4001** rechteckig, 800 ml, 2-get.



Deckel Hauptspeiseteller rechteckig, Silikon, gelb

- OP 3107** rechteckig, Silikon, gelb



BEILAGENSCHALEN

Porzellanbeilagenschalen

- OP 4003** Suppenschale, 360 ml
- OP 4008** Große Salatschale und Suppenschale, 300 ml
- OP 4007** Salat-, Gemüse- und Dessertschale, 200 ml



Kunststoffbeilagenschale

- OP 3010** Salat- und Dessertschale, PP, matt-transparent, 340 ml
- OP 3008** Salat- und Dessertschale, PP, weißgrau, 340 ml



Es kann immer nur eine Schale pro Beilagenfach eingestellt werden; die Verwendung eines Kühldeckels ist möglich.

Deckel für Beilagenschalen rund / Silikon

- OP 3018** rot, **OP 3019** gelb, **OP 3020** blau, **OP 3021** orange



Spezialkühldeckel für Beilagenschalen

- OP 3025** Spezialkühldeckel BLUEMAX, blau, für OP 4003, OP 4008 und OP 3010, OP 3008



BRAVO

NEU



HOCHWERTIGES MEHRWEG-KUNSTSTOFFGESCHIRR



EINZELVERPFLEGUNG



GRUPPENVERPFLEGUNG

FÜR ESSEN AUF RÄDERN, SCHUL- UND BETRIEBSVERPFLEGUNG

BRAVO ist ein Isolier- und Verpackungssystem für die einzelporionierte Verteilung von Speisen mit Mehrweg-Kunststoffschalen zum Einsatz in den Bereichen Heißportionierung, Cook+Chill, TK und Frühstücks- bzw. Abendbrotversorgung.

Die hochwertigen, spülmaschinenfesten POLYSOFT® Isolierbehälter gewährleisten eine Heißauslieferung bis zu 2,5 Stunden!

Der neue Kunststoffteller...

NEU

... ist genauso schön wie sein ovales Vorbild aus Porzellan! Doch selbstverständlich hatten wir nicht nur die Ästhetik im Sinne. Der ovale Kunststoffhauptspeiseteller besticht durch eine Vielzahl weiterer Vorzüge: Er ist sensationell günstig, kann in einem Temperaturbereich von -30 °C bis +130 °C verwendet werden, ist für die Heißportionierung ebenso wie für die C+C-Regeneration geeignet und bietet zwei Deckelvarianten. Beide Deckel bieten, gemeinsam mit dem Teller, 100%-ige Dichtigkeit, Temperaturbeständigkeit, Heißportionier- und Regenerierbarkeit. Der Silikondeckel mit seinen Klimaregenerationseigenschaften sorgt bei der Regeneration von C+C im Konvektomat oder in der Mikrowelle für unschlagbare Ergebnisse. In Kombination mit unseren Boxen kann für einen Zeitraum von bis zu 2,5 Stunden eine Heißauslieferung bei mindestens 65 °C gewährleistet werden.

NEU! Teller OP 3045 mit 2 möglichen Deckelvarianten: Kunststoff (grau) OP 3046 oder Silikon (orange) OP 3408



OP 1001 | Für 1 Hauptspeiseteller
Abm.: L 300 x B 300 x H 130 mm

OP 1008 | Für bis zu 10 Hauptspeiseteller
Abm.: L 520 x B 315 x H 293 mm

Laufzettel für die Kennzeichnung der Boxen
wechselbar

OP 1003 | Für 3 Hauptspeiseteller
Abm.: L 300 x B 300 x H 240 mm



OP 1214
3-Komponenten-Menü
mit Kunststoffgeschirr



Verfügbar mit Aluminium-Latentwärmespeicher für eine noch längere Auslieferzeit!

KUNSTSTOFFMENÜSCHALE

DIE ISOLIERBOX

VARIANTEN DER BESTÜCKUNG OP 1008

BESTÜCKUNG MENÜBOX



Mehrweg-Kunststoffmenüschalen

- Material: PC, lebensmittel-zertifiziert nach BgVV und FDA
- Temperaturbeständig von -30 °C bis +130 °C
- Bruchstabil
- Spülmaschinengeeignet
- Lebensmittelecht
- Mikrowellenbeständig
- HACCP-konform
- Maschinell zu portionieren und zu reinigen
- Für alle Regenerationsverfahren geeignet
- Inhalte: ungeteilt 900 ml, 2-get. 750 ml, 3-get. 700 ml



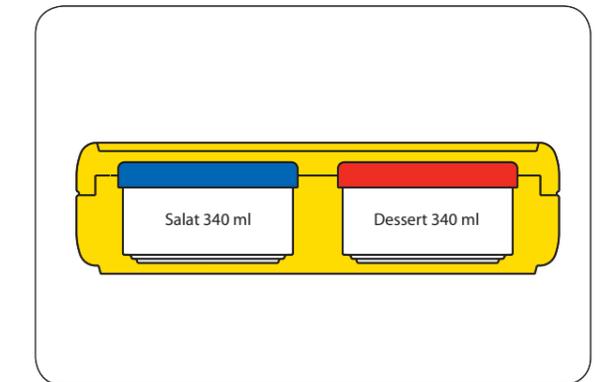
Boxen für 1, 3 oder 10 Hauptspeiseteller

- Material: POLYSOFT®
- Ansprechendes Design
- Robust, zähelastisch
- Spülmaschinenfest
- Hohe Lebensdauer
- HACCP-konform
- Einhandbedienung
- Menümarkierungen
- Namensmarkierung
- Einfach zu öffnen und zu verschließen
- Federleicht
- Stapelbar
- Kompatibel mit allen DINNER-MAX Geschirrvarianten



Box OP 1008 | Abm.: L 520 x B 315 x H 293 mm

- 10 Kunststoffteller eckig, unget. OP 3042 mit Deckel OP 3043
- 10 Kunststoffteller eckig, 2-get. OP 3041 mit Deckel OP 3043
- 10 Kunststoffteller eckig, 3-get. OP 3040 mit Deckel OP 3043
- 8 Kunststoffteller oval, 2-get. OP 3045 mit Deckel OP 3046 oder mit Deckel OP 3408
- 24 Kunststoffbeilagenschalen, 340 ml OP 3010/OP 3008 mit Silikondeckeln OP 3018 (rot), OP 3019 (gelb), OP 3020 (blau), OP 3021 (orange), Spezialkühldeckel BLUEMAX OP 3025



Bestückung mit Kunststoffbeilagenschalen

- Für Salat und Dessert
- Füllmenge: 340 ml
- Schwappsicher
- Dichtschließende Silikondeckel (in 4 Farben) und Spezialkühldeckel BLUEMAX
- Temperaturbeständig von -30 °C bis +120 °C

BRAVO

- **Für Schulverpflegung**
- **Für Betriebsverpflegung**
- **Für Essen auf Rädern**
- **Für Betreutes Wohnen**

Ihre Vorteile auf einen Blick

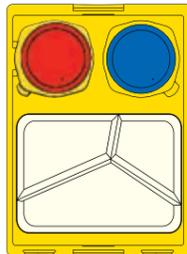
- Geeignet für die Einzelportionierung von heißen oder kalten Speisen
- Isolierter Transport mehrerer Hauptspeisen oder Beilagen in Boxen unterschiedlicher Größe
- Heißhaltung bis zu 2,5 Stunden
- Kalthaltung bis zu 3 Stunden
- Leicht
- Spülmaschinengeeignet
- Analoge und digitale Logistikunterstützung
- Geeignet für PKW-Transportöfen
- Geeignet für die Regeneration mit:
 - Kombidämpfer
 - Konvektomat
 - Mikrowelle

AUSSTATTUNGSBEISPIELE BRAVO

AUSSTATTUNGSBEISPIELE | FÜR BASIC ISOLIERBOXEN

ECKIGES GESCHIRR

OP 6051

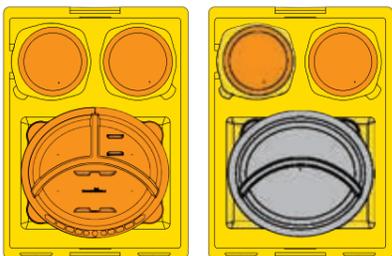


OP 6051

- Isolierbox BASIC, gelb | OP 1214
- 1 Kunststoffteller 2-geteilt, PC, weiß | OP 3041
- 1 Kunststoffdeckel, PC, weiß | OP 3043
- 2 kl. Kunststoffbeilagenschalen, rund, 340ml | OP 3010
- 1 kl. Silikondeckel, rot | OP 3018
- 1 kl. Silikondeckel, blau | OP 3020

OVALES GESCHIRR

OP 6057 mit
Silikondeckel



OP 6057 ODER OP 6056

- Isolierbox BASIC, gelb | OP 1214
- 1 Kunststoffteller 2-geteilt, PC, weiß, oval | OP 3045
- 1 Kunststoffdeckel, PC, grau, OP 3046 ODER
1 Logistikdeckel, Silikon, orange, OP 3408 | OP 3008
- 2 kl. Kunststoffbeilagenschalen, rund, 340ml | OP 3008
- 2 kl. Silikondeckel, orange | OP 3021

OP 6056 mit
Kunststoffdeckel

AUSSTATTUNGSBEISPIELE FÜR GRUPPENVERPFLEGUNG

BRAVO 1 eckig | OP 6052



- 1 Isolierbox | OP 1001
- 1 Kunststoffteller, eckig, 2-get. | OP 3041
- 1 Kunststoffdeckel, eckig | OP 3043

BRAVO 1 oval | OP 6058

- 1 Isolierbox | OP 1001
- 1 Kunststoffteller, oval, 2-get. | OP 3045
- 1 Kunststoffdeckel, oval | OP 3046

BRAVO 3 eckig | OP 6053

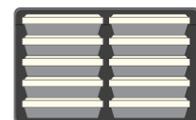


- 1 Isolierbox | OP 1003
- 3 Kunststoffteller, eckig, 2-get. | OP 3041
- 3 Kunststoffdeckel, eckig | OP 3043

BRAVO 3 oval | OP 6059

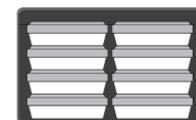
- 1 Isolierbox | OP 1003
- 3 Kunststoffteller, oval, 2-get. | OP 3045
- 3 Kunststoffdeckel, oval | OP 3046

BRAVO 10 eckig | OP 6055



- 1 Isolierbox | OP 1008
- 10 Kunststoffteller, eckig, 2-get. | OP 3041
- 10 Kunststoffdeckel, eckig | OP 3043

BRAVO 8 oval | OP 6060



- 1 Isolierbox | OP 1008
- 8 Kunststoffteller, 2-get. | OP 3045
- 8 Kunststoffdeckel, oval | OP 3046

Alle Varianten mit dem neuen ovalen Kunststoffteller OP 3045 sind ebenfalls mit den Silikondeckeln OP 3402-3406 oder dem Logistikdeckel OP 3408 kombinierbar.

ARTIKELLISTE BRAVO

ISOLIERBOXEN

Isolierbox BASIC

- OP 1208** Isolierbox MONDO BASIC, grün
- OP 1214** Isolierbox MONDO BASIC, gelb

Isolierboxen

- OP 1001** Isolierbox, silbergrau (für 1 Kunststoffteller)
- OP 1003** Isolierbox, silbergrau (für 3 Kunststoffteller)
- OP 1008** Isolierbox, silbergrau (für bis zu 10 Kunststoffteller; eckig oder 24 Kunststoffbeilagenschalen)

Seitliche Ansichten



KENNZEICHNUNGSSYSTEME: ANALOG UND DIGITAL

Menümarkierungen

- OP 3500** weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau, **OP 3504** gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Einsteckkarte zum Beschriften

- OP 3591** für PREMIUMBOX und VARIO 8, PP, grau



Einsteck-Kunststoffhülle

- OP 3590** für PREMIUMBOX und VARIO 8

Laufzettel (Papier) und Laufzettel-Rollendrucker *Auf Anfrage*

Werbelogos, Aufkleber

- OP 3512** 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest

Größe: 13 cm x 5 cm

KUNSTSTOFFTELLER FÜR HAUPTSPESIEN

Kunststoffteller für Hauptspeisen
PC, eckig, weiß, bis 130 °C

- OP 3040** 700ml, 3-geteilt
- OP 3041** 750ml, 2-geteilt
- OP 3042** 900ml, ungeteilt



Deckel für Kunststoffteller

- OP 3043** PC, weiß, bis 130 °C

Kunststoffteller für Hauptspeisen
PC, oval, weiß, bis 130 °C

- OP 3045** 900ml, 2-geteilt
Ab 2. Halbjahr 2020 auch als ungeteilter Teller erhältlich.



Kunststoffdeckel oval

- OP 3046** Hellgrau, bis 130 °C
Ab 2. Halbjahr 2020 auch in orange

Deckel für Logistik oval, Silikon
Deckel oval, Silikon

- OP 3408** orange
- OP 3402** rot, **OP 3403** blau, **OP 3404** gelb, **OP 3406** orange



KUNSTSTOFFBEILAGENSCHALE

Kunststoffbeilagenschale

- OP 3010** Salat- und Dessertschale, matt-transparent, 340ml
- OP 3008** Suppenschale, weiß, 340ml



Kunststoffdeckel für OP3010/3008

- rund, PP, orange / grau | *Ab 2. Halbjahr 2020 erhältlich.*

Deckel für Beilagenschalen
rund, Silikon

- OP 3018** rot, **OP 3019** gelb, **OP 3020** blau, **OP 3021** orange



Spezialkühldeckel für
Beilagenschalen

- OP 3025** Spezialkühldeckel BLUEMAX, blau



MONDO INDUKTION



FÜR ESSEN AUF RÄDERN



DIE COOK + CHILL-KALTAUSLIEFERUNG Kalt portionieren – Ausliefern – Induktionsregeneration beim Kunden



Kalt portionieren



Bis 4 Std.
kalt

Kaltauslieferung
an Ihre Kunden



Induktionsregeneration bei
Ihren Kunden zu Hause



Ihre Kunden genießen nach
40 Minuten eine heiße
Mahlzeit mit Kaltkom-
ponenten unter 10° C.

REGENERATION VON COOK+CHILL + TIEFKÜHLKOST

Mit MONDO INDUKTION bringen Sie die Geschmacks- und Inhaltsstoffe Ihrer Frischeküche verlustfrei zu Ihren Kunden.

Durch den Induktionsprozess werden die gekühlten und tiefgekühlten Speisen direkt beim Kunden schonend erhitzt und fertig gegart (regeneriert). Das kompakte System transportiert und präsentiert ein komplettes Menü bestehend aus Hauptspeise, Suppe, Salat, Salatsauce und Dessert auf dem DINNER-MAX Hightech-Porzellan.

Während Hauptspeise und Suppe schonend regeneriert werden, sorgt die Klimaanlage mit dem Spezialkühldeckel BLUEMAX dafür, dass Salat, Salatsauce und Dessert angenehm frisch und kühl bleiben. Die Bedienung des Systems ist für den Kunden spielend einfach.

Geben Sie Ihrem Kunden die Freiheit den Essenszeitpunkt selbst zu bestimmen und nutzen Sie die wirtschaftlichen Vorteile, die Ihnen das MONDO INDUKTION bietet!



BLUEMAX-KÜHLDECKEL

Der vorgekühlte BLUEMAX-Kühldeckel wird ganz einfach auf die Salat- oder Dessertschale aufgebracht und sorgt somit für eine produktstabilisierende Kühlung, sowohl in der Dessertschale als auch der darüberstehenden Salatschale.

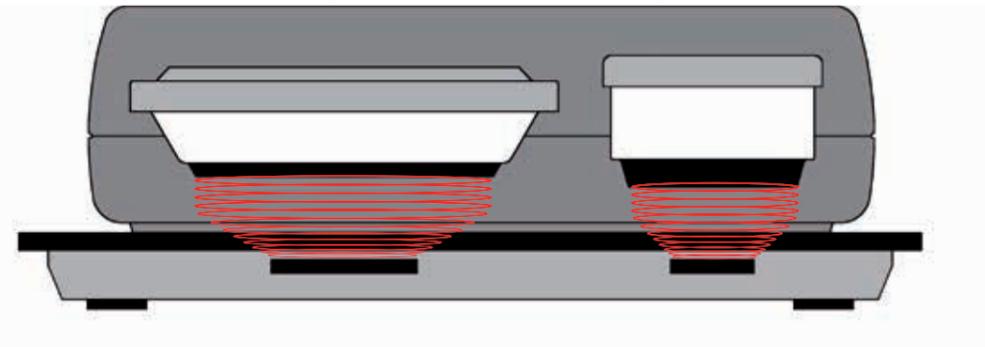
SO FUNKTIONIERT'S

- Portionierung von Cook+Chill- oder Tiefkühlkostkomponenten in Ihrer Küche oder bei Ihrem Lieferanten auf hochwertigem Porzellangeschirr.
- 100% dichtes Verdeckeln mit Silikondeckel
- Bis zu 4 Stunden gekühlter und sicherer Transport eines kompletten Menüs bestehend aus Hauptspeise, Suppe, Salat, Salatsauce und Dessert zu Ihrem Kunden
- Einfaches Aufstellen der angelieferten, geschlossenen Box auf die Induktionsstation
- Automatisches oder selbstbestimmtes Starten des Erhitzungsvorgangs
- Getrennt geregelte Regeneration von Suppe und Hauptspeise
- Restlaufzeitanzeige zur Kontrolle der verbleibenden Regenerationszeit
- Kalthaltung von Salat, Salatsauce und Dessert während des Erhitzungsprozesses durch die Klimaanlage in Form des Spezialkühldeckels BLUEMAX
- Akustische und optische "Essen ist fertig!"-Anzeige
- Einfachste Bedienung und Einhandöffnung aller Systemteile
- Elektronische und mechanische Sicherheitsabschaltung zur Vermeidung von Überhitzung
- VDE- und GS-geprüft



**VDE- und GS-zertifiziert
100% SICHER IM UMGANG!**

INFO ZUR INDUKTION



Die mit Speisen portionierten und verdeckelten Porzellange-
schirrtteile werden in der geschlossenen Isolierbox auf der In-
duktionsstation positioniert. Die zu erhitzenden Porzellanteile,
Hauptspeiseteller und Suppenschale, sind an ihrem Boden mit
einer metallischen Beschichtung versehen.
Der Generator (Sender) in der Induktionsstation wandelt Netz-
strom (230 V) in Hochfrequenzstrom um. Dieser Strom fließt
durch die beiden Kupferspulen in der Station, die genau unter

dem Hauptspeiseteller und der Suppenschale liegen. Sobald
nun die Induktionsstation gestartet ist, wird in der metallenen
Beschichtung der Teller (Empfänger) ein Wirbelstrom, d.h.
Wärme, erzeugt. Diese Wärme sorgt, zusammen mit der met-
tallenen Beschichtung, für eine schonende und gleichmäßige
Erhitzung (Regeneration) der Speisen im Porzellangeschirr,
während die nicht metallisch beschichteten Geschirrtteile kalt
bleiben.

SICHERHEIT MIT INDUKTION



- VDE-Zertifikat
- GS-Auszeichnung

MONDO INDUKTION verfügt über vielfältige
Bedienhilfen und Sicherheitsvorkehrungen, die den
Gebrauch des Systems für Senioren mit altersbe-
dingten Einschränkungen nicht nur spielend einfach
macht, sondern auch absolut sicher.

Das Gerät wurde durch den VDE (Verband der
Elektrotechnik) auf Herz und Nieren getestet und
erhielt das begehrte VDE-Zertifikat sowie die GS-
Auszeichnung für "Geprüfte Sicherheit"! Damit
werden alle Vorschriften des europäischen Pro-
dukthaftungsgesetzes bzgl. der Handhabung von
Elektrogeräten durch Personen mit altersbedingten
Einschränkungen eingehalten.

DAS HIGHTECH-PORZELLAN | INDUKTIONS BESCHICHTUNG

Der Hauptspeiseteller und die 360ml Suppenschale sind
mit spülmaschinenfesten Induktionsbeschichtungen versehen,
welche ein hervorragendes Regenerationsergebnis gewähr-
leisten. Das Induktionsgeschirr ist auch mikrowellentauglich.

- Hightech-Porzellan made in Germany
- Formgebung, Verarbeitung und Material ergeben eine 30% hö-
here Bruchfestigkeit gegenüber herkömmlichem Porzellan
- Die Tellerform sowie ein steiler Tellerrand unterstützen Ein-
hand-Essen bei der leichten Aufnahme der Speisen mit Löffel
oder Gabel.
- Dicke Wände machen die Hauptspeiseteller zu hervorra-
genden Wärmespeichern und optimieren die Heißhaltdauer.
- Silikondeckel für ovale Teller in 4 verschiedenen Farben
- Kleine runde Silikondeckel in 4 unterschiedlichen Farben
- Einhandbedienung; geeignet für Menschen mit motorischen
Einschränkungen
- 100% dicht – lebenslang!
- Spülmaschinenfest und farbstabil
- Temperaturbeständigkeit bis 200 °C



Hauptspeiseteller und Suppenschale mit Induktionsbeschichtung



NEU! Logistikdeckel für eine noch wirtschaftlichere Handhabung
(Für weitere Informationen siehe S. 85)

DIE KLIMAAANLAGE

Eine exakte Trennung der Klimazonen wird durch die Formgebung und das Material der Isolierbox erreicht. Besonders speicherfä-
higes Hightech-Porzellan sorgt auf dem Transport für eine sichere Kalthaltung aller Komponenten und garantiert über 4 Stunden
eine Starttemperaturen für die Regeneration von unter 10 °C. Damit auch sensible Kaltspeisen wie Blattsalate, Crèmes und Eis
sicher transportiert werden können, gibt es den DINNER-MAX Spezialkühldeckel BLUEMAX. Dieser sorgt auch während des
Regeneriervorgangs dafür, dass Salat und Dessert garantiert unter 10 °C bleiben. Der vorgekühlte BLUEMAX-Kühldeckel wird ganz
einfach auf die Salat- oder Dessertschale aufgebracht und sorgt somit für eine produktstabilisierende Kühlung in der Dessertschale und
gleichzeitig in der darüberstehenden Salatschale.

Damit werden die Vorschriften und Empfehlungen gemäß Europäischer Lebensmittelhygieneverordnung vom 1.1.2006 auch im
Kaltbereich optimal eingehalten.



MONDO INDUKTION

- **Für Essen auf Rädern**
- **Für Betreutes Wohnen**

Ihre Vorteile auf einen Blick

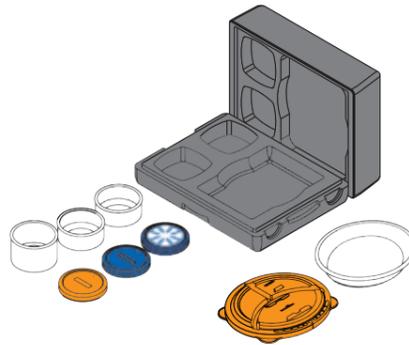
- Geeignet für die Portionierung und Auslieferung von Cook + Chill- und Tiefkühlmenüs
- Analoge und digitale Logistikunterstützung
- Isolierter Transport bis zu 4 Stunden unter 10° C
- Induktionsregeneration zu Hause beim Essensteilnehmer
- Schonende Erhitzung der Speisekomponenten bei gleichzeitiger Kühlung von Salat und Dessert
- Einfache, seniorengeeignete Bedienung
- VDE- und GS-geprüft
- Induktionsstationen mit Sicherheitsausstattung nach den Vorschriften des europäischen Produkthaftungsgesetzes zur:
 - Verhinderung von vorhersehbarem Missbrauch
 - Verhinderung von vorhersehbarer Fehlanwendung

AUSSTATTUNGSBEISPIELE MONDO INDUKTION

AUSSTATTUNGSBEISPIELE

MONDO INDUKTION OP 6027

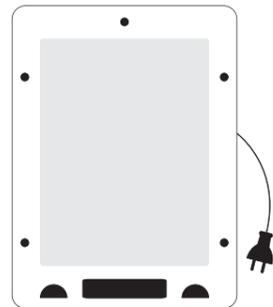
Für 4 Speisekomponenten
bestehend aus Hauptspeise,
Suppe, Salat, Dessert



OP 6027

- Isolierbox MONDO JUMBO | OP 1204
- Hauptspeisenteller mit Induktionsbeschichtung ungeteilt, Porzellan, oval | OP 4104
- Logistikdeckel, orange | OP 3408
- Suppenschale mit Induktionsbeschichtung, Porzellan, 360ml | OP 4009
- Gr. Salatschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- Gr. Dessertschale, Porzellan, 300ml | OP 4008
- 1 kl. Silikondeckel, blau | OP 3020
- 1 kl. Silikondeckel, orange | OP 3021
- 1 Spezialkühldeckel BLUEMAX | OP 3025

DINNER-MAX INDUKTIONSTATION OP 2031

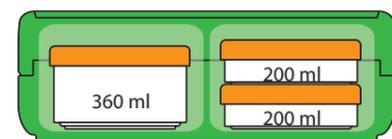


OP 2031

DINNER-MAX Induktionsstation zur Einzelregeneration von Cook + Chill- und Tiefkühlkostspeisen, 230 V

VDE- und GS-geprüft!

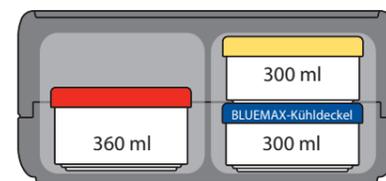
BEISPIEL: MAXIMALE BESTÜCKUNG



BASIC



MONDO



MONDO JUMBO

Die Grafiken zeigen die Kombinierbarkeit der Beilagenschalen bei einer Maximalbestückung der verschiedenen Boxen-Modelle. Beide Fächer einer Box haben die gleiche Innenhöhe. Mit Ausnahme der 200 ml Schalen kann der Kühldeckel immer für Kaltkomponenten verwendet werden. Der Deckel hat keinen Einfluss auf die Höhe der Schalen.

FRAGEN?: +49 (0) 6159-7178-0 | info@dinner-max.de

ARTIKELLISTE MONDO INDUKTION

ISOLIERBOXEN

Isolierboxen

- OP 1208** MONDO BASIC Isolierbox, grün
- OP 1214** MONDO BASIC Isolierbox, gelb



- OP 1201** MONDO Isolierbox, silbergrau



- OP 1204** MONDO JUMBO Isolierbox, silbergrau (höhere Ausführung)



Menümarkierungen

- OP 3500** weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau, **OP 3504** gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Werbelogo, Aufkleber

- OP 3512** 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest



PORZELLANTELLER

Porzellanhauptspeisenteller oval

- OP 4104** 1000ml, ungeteilt mit Induktionsbeschichtung



Deckel für Hauptspeisenteller oval, Silikon

- OP 3402** rot, **OP 3403** blau, **OP 3404** gelb, **OP 3406** orange



Deckel für Logistik oval, Silikon

- OP 3408** orange



BEILAGENSCHALEN

Porzellanbeilagenschalen

- OP 4009** Suppenschale mit Induktionsbeschichtung, 360ml



- OP 4008** Große Salatschale und Suppenschale, 300ml



- OP 4007** Salat-, Gemüse- und Dessertschale, 200ml



Deckel für Beilagenschalen rund, Silikon

- OP 3018** rot, **OP 3019** gelb, **OP 3020** blau, **OP 3021** orange



Spezialkühldeckel für Beilagenschalen

- OP 3025** Spezialkühldeckel BLUEMAX, blau für OP 4003, OP 4008 und OP 3010

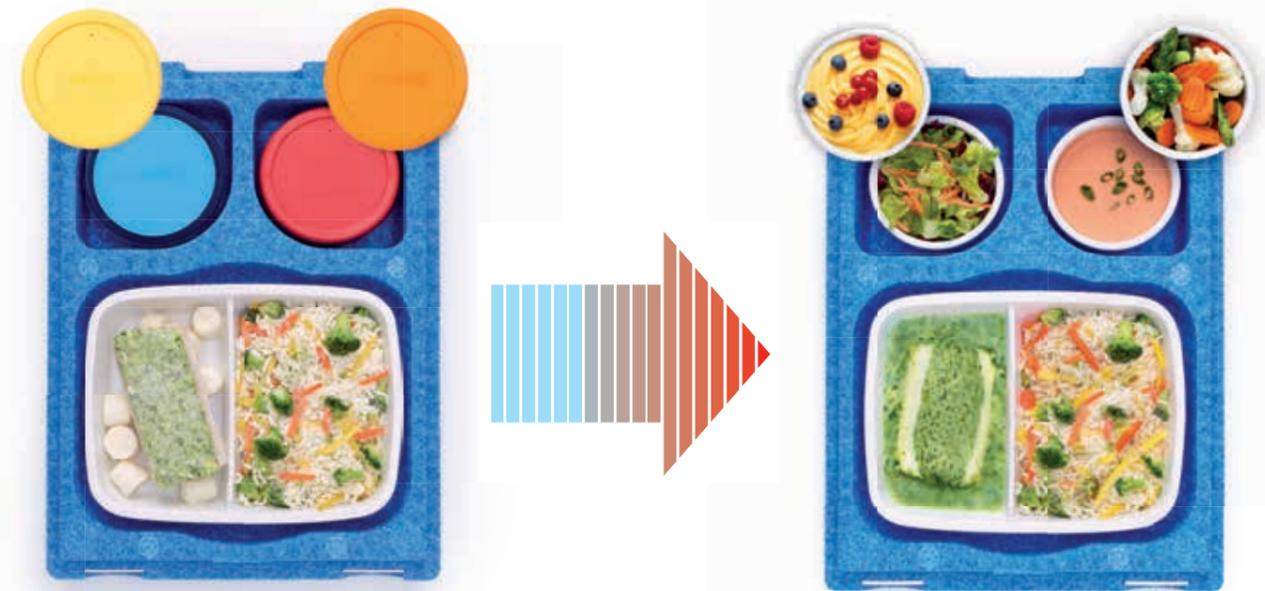


FRAGEN?: +49 (0) 6159-7178-0 | info@dinner-max.de

MONDO TK

Das
Porzellan-System
für tiefkühlfrische
Menüs

ESSEN AUF RÄDERN + BETREUTES WOHNEN



MIT TIEFKÜHLMENÜS AUF PORZELLANGESCHIRR

WARUM GIBT ES JETZT DAS MONDO TK?

Die häuslichen Verpflegungsleistungen werden immer wichtiger. Im Rahmen der Möglichkeiten des Pflegestärkungsgesetzes sind sie für alle Dienstleister ein Wirtschaftsfaktor, der über die reine Marketingfunktion von Essen auf Rädern weit hinausgeht. Entscheidend für den Erfolg des Angebots ist die Qualität der Speisen und ihre Darreichung sowie die Wirtschaftlichkeit.

UND WIE FUNKTIONIERT DAS?

Das MONDO TK arbeitet mit einer von der TK-Industrie hergestellten TK-Blöckchen-Norm für hochwertige Tiefkühlfertigspeisen. Das besondere an den TK-Blöckchen ist, dass man jede beliebige Hauptspeise selbst zusammenstellen kann. Es gibt eine einheitliche Blöckchengröße für die Fleisch- und Fischkomponente einer Hauptspeise. Eine weitere einheitliche Blöckchengröße gibt es für Stärkebeilagen (Kartoffeln, Nudeln etc.) und Gemüse. TK-Schüttgut ergänzt die Komponenten. Für tiefgekühlte Vorspeisensuppen gibt es sogenannte runde „Pucks“.

Es sind also alle erdenkbaren Hauptgerichte, wie bspw. Rouladen in Sauce mit Kartoffeln und Gemüse, Nudeln mit Sauce, Fischfilet mit Reis und Gemüse oder Eintöpfe, möglich.

Da für die Produktion der Speisen nicht immer eine Küche in der Nähe ist oder die Kapazitäten eines Produktionsbetriebes erschöpft sind, gibt es nun mit dem DINNER-MAX MONDO TK die Möglichkeit, qualitativ hochwertige Tiefkühlmenüs auf Porzellan-geschirr für die Außer-Haus-Belieferung anzubieten.

Sonderkostformen wie "Leichte Vollkost", "Passierte Kost," spezielle Kostformen für Allergiker, ethnische Kostformen usw. lassen sich mit den TK-Blöckchen ebenso einfach realisieren.

Die Blöckchen kommen tiefgekühlt direkt in den 2-geteilten Porzellan-teller und die Pucks in die Porzellansuppenschale. Anschließend werden Teller und Suppenschale mit Silikondeckeln dicht verschlossen. Die Regeneration (Erhitzen und Fertiggaren) kann nun in Konvektomaten oder Kombidämpfern erfolgen. Anschließend erfolgt der isolierte Transport zum Kunden. Alternativ können die tiefgekühlten Menüs direkt zum Kunden geliefert werden. Dort erfolgt die Regeneration mit der Mikrowelle oder per DINNER-MAX Induktionsgerät. Salate und Desserts können bei allen Varianten mitgeliefert werden.

ARBEITEN MIT DEM MONDO TK

Für das Arbeiten mit dem MONDO TK ist ein Portionerraum mit Tiefkühl- und Kühlgerät, Konvektomat oder Kombidämpfer sowie eine Spülmöglichkeit erforderlich. Alternativ können die Gerichte auch kalt ausgeliefert und mit Mikrowellengerät zu Hause beim Kunden regeneriert werden.

Die TK-Menüs werden in Blöckchenform und Schüttgut immer für eine Woche im Voraus bestellt und lagern in der Tiefkühlzelle.

Am Tag der Auslieferung werden die Hauptspeisen und Suppen als Blöckchen, Schüttgut und Pucks in die Porzellangeschirrtile portioniert und mit Silikondeckeln verschlossen. Salate und Desserts werden vorportioniert.

Nun können die Speisen kalt zum Kunden geliefert werden und der Kunde nutzt die Mikrowelle zur Regeneration. Alternativ werden sie im Kombidämpfer oder Konvektomat direkt nach der Portionierung regeneriert, dann kommissioniert und mit den gekühlten Salaten und Desserts heiß ausgeliefert.



NEU! KENNZEICHNUNG DES BOXENINHALTS
Jetzt mit Stirnfach für Logistikkarten an allen Boxen

SYSTEMEIGENSCHAFTEN

- Garantierte Warmhaltdauer nach Regeneration bis zu drei Stunden bei 65 °C
- Garantierte Kalthaldauer bis zu vier Stunden
- Geeignet für Tiefkühlkost-Blöckchen und Tiefkühl-Schüttgut, sowie für Cook + Chill-Produkte
- Ermöglicht die Lieferung von Eiscreme 
- Kompatibel mit MONDO INDUKTION, VARIO
- Für Frühstück- und Abendverpflegung gibt es einen speziellen Geschirrsatz für die MONDO-Systeme. Für die Komplettlösung der ergänzenden Ganztagsverpflegung mit Frühstück, Abendbrot, Kuchen, Zwischenverpflegung und Getränken gibt es das DINNER-MAX BROTTZEIT. Es ist ebenfalls kompatibel mit den MONDO-Systemen.
- Das formschöne Design des MONDO TK berücksichtigt unauffällig eventuelle motorische Einschränkungen Ihrer Kundschaft. Alle Teile sind ergonomisch geformt und lassen sich ohne Kraftaufwand mit einer Hand bedienen.

KLIMAGARFUNKTION DES DECKELS

Die Klimagarfunktion des Tellerdeckels ermöglicht die ernährungsphysiologisch optimalste Regeneration der Speisen. In Kombination mit der speziellen Formgebung des Tellers entsteht eine konstante Druckatmosphäre und damit eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung, die für den Erhalt der Farben und Texturen der Speisen sorgt. Gleiches gilt bei einer Verwendung in der Mikrowelle.

ALLGEMEINE ERKLÄRUNG DER HANDHABUNG

Durch das Zusammenwirken des DINNER-MAX Spezialporzellans und der Klimagarfunktion des DINNER-MAX Silikondeckels werden auch in der Mikrowelle optimale Regenerationsergebnisse erzielt. Für das einwandfreie Handling ist der Tellerdeckel extra mit integrierten

„Topflappen“ versehen. Ein intelligentes Logistiksystem unterstützt die gesamte Anwendung. (Für weitere Informationen siehe S. 36-37)



1. PORTIONIERUNG DER TK-BLÖCKCHEN

Die führenden Hersteller von hochwertigen TK-Speisen bieten einen Großteil ihres Sortiments in Einzelkomponenten an. Diese Einzelkomponenten werden in Mehrfachgebinden geliefert. Ein durchdachter Speiseplan ermöglicht hierbei eine einfache logistische Handhabung und sorgt für Vielfalt und Abwechslung bei dem Angebot der Speisen.



2. VERDECKELUNG DER TELLER

Die 100% dichtschießenden Silikondeckel sorgen für ein erstaunliches Regenerationsergebnis mit Frischegarantie. Selbst nach Auslieferzeiten von bis zu 3 Stunden ist das optische und sensorische Ergebnis der Speisen hervorragend.



3. REGENERATION DER SPEISEN MIT KOMBIDÄMPFER ODER KONVEKTOMAT

In der speziellen Klimagaratmosphäre des Porzellantellers mit Silikondeckel erfolgt eine schonende Regeneration. Es sind für den Regenerationsprozess keine Kombidämpfer notwendig. Einfache Konvektomaten (Umluftöfen) sind vollkommen ausreichend, da die Membrantechnologie des Deckels den Dämpfungsprozess unter den Deckel bringt.



4. REGENERATION ZU HAUSE – MIKROWELLE

Die Kombination aus Porzellanteller und Silikondeckel mit Membrantechnologie macht jede Mikrowelle zum Kombidämpfer. Optimale Ergebnisse werden in nur 30 Minuten Regeneration erzielt.

VARIANTEN DES MONDO TK

VARIANTE 1: PORTIONIEREN – KALT AUSLIEFERN – INDIVIDUELL ERWÄRMEN



Portionierung der TK-Komponentenblöcke



Verdeckelung mit dem speziellen TK-Deckel



Kaltkommissionierung von Hauptspeise und Suppe, Salat und Dessert



Kaltauslieferung an Ihre Kunden



Erhitzung beim Kunden in der Mikrowelle



Ihre Kunden genießen eine heiße Mahlzeit mit Salat und Dessert garantiert unter 10°C.

VARIANTE 2: PORTIONIEREN – REGENERATION IN DER KÜCHE – HEISS AUSLIEFERN



Portionierung der TK-Komponentenblöcke



Verdeckelung mit dem speziellen TK-Deckel



Regeneration von Hauptspeise und Suppe im Kombidämpfer oder Konvektomat



Heißkommissionierung von Hauptspeise und Suppe. Salat und Dessert gekühlt



Heißauslieferung an Ihre Kunden



Ihre Kunden genießen eine heiße Mahlzeit mit Salat und Dessert garantiert unter 10°C.

DIE ISOLIERBOX



- Material: NANOSOFT mit veredelter Oberfläche
- Kompatibel mit allen DINNER-MAX Geschirrvarianten
- Einfaches Öffnen und Verschließen
- Ansprechendes Design
- Robust, zähelastisch
- Spülmaschinenfest
- Klimazonen 65 °C / 10 °C
- Lange Lebensdauer
- HACCP - konform
- Einhandbedienbar
- Menümarkierungen
- Namensmarkierung
- Federleicht
- Notbremssicher stapelbar
- VW Polo Ladekapazität: 55 MONDO PREMIUMBOXEN

Durch den integrierten Stapelrand lassen sich die Boxen rutschfest und notbremssicher aufeinander stapeln.

 Zusätzliches Feld für spülmaschinenfeste Werbelogos

Logistikkarte in unterschiedlichen Ausführungen

Austauschbare Plättchen in versch. Farben dienen als Inhaltskennzeichnung der Box.

(auch beschriftbar)



Ergonomische Tragegriffe

Die Box lässt sich ohne Hilfsmittel mit einer Hand öffnen.*



NANOSOFT: Durch den Einsatz von Nano-Lasertechnik konnte das Material 4-fach komprimiert werden.



Salatsaucenfach für Fertigsaucen



NEU! Verbesserte Trageschleife für 2 MONDO TK



* Vereinfachte Einhandöffnung an der Rückseite der Box

MONDO TK GESCHIRR UND DECKEL

MONDO TK GESCHIRRDECKEL

- Silikondeckel für Hauptspeiseteller und Beilagenschalen
- Logistik und Kennzeichnungssystem (Für weitere Informationen siehe S. 36 ff)
- Einhandbedienung; geeignet für Menschen mit motorischen Einschränkungen
- Lebensmittelgeprüft
- 100% dicht – lebenslang!
- Einfach zu öffnen und zu verschließen
- Spülmaschinenfest und farbstabil
- Temperaturbeständigkeit bis 200 °C
- Deckel für kleine Beilagenschalen in 4 Farben
- Geeignet für alle Regenerationsverfahren und mikrowelleneignung
- Ein erhöhter Deckel ermöglicht den sicheren Transport selbst von sensiblen und sperrigen Komponenten, ohne sie flach zu drücken.
- Eine umlaufende Dichtlippe im Deckel macht die Gefäße beim Transport 100% dicht.



Deckel aus Silikon (groß, klein)

Die Einhandöffnung



Topflappen-Funktion

MONDO TK PORZELLAN

- Hightech-Porzellan made in Germany
- Formgebung, Verarbeitung und Material ergeben eine 30% höhere Bruchfestigkeit gegenüber herkömmlichem Porzellan.
- Die Tellerform sowie ein steiler Tellerrand unterstützen Einhand-Esser bei der leichten Aufnahme der Speisen mit Löffel oder Gabel.
- Eine hohe Gefäßform gewährleistet beim Hauptspeiseteller ein Füllvolumen von min. 1100 ml.
- Der Tellersteg verhindert ein Zusammenlaufen der Komponenten während des Transports.
- Dicke Wände machen die Hauptspeiseteller zu hervorragenden Wärmespeichern und optimieren die Heißhaltdauer.



*Kunststoffbeilagenschale, PP
Auch in Weiß erhältlich

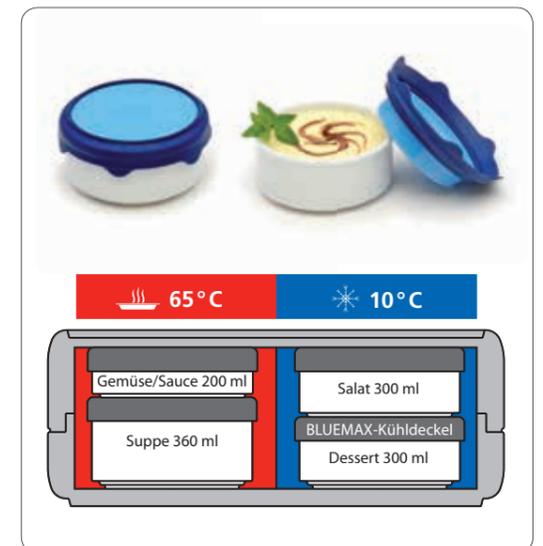
...made in Germany 

DIE KLIMAANLAGE

Damit neben den Heißkomponenten auch sensible Salate und Desserts in der Kühlzone bis 10 °C und Eiscreme  im Minus-°C-Bereich transportiert werden können, gibt es den DINNER-MAX-Spezialkühldeckel BLUEMAX. Dieser garantiert, dass die Vorschriften und Empfehlungen gemäß Europäischer Lebensmittelhygieneverordnung vom 1.1.2006 auch im Kaltbereich optimal eingehalten werden.

BLUEMAX-KÜHLDECKEL

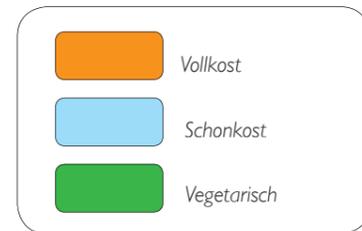
Der vorgekühlte BLUEMAX-Kühldeckel wird ganz einfach auf die Salat- oder Dessertschale aufgebracht und sorgt somit für produktstabilisierende Kühlung in der Schale mit Kühldeckel sowie in der darüberstehenden Schale ohne Kühldeckel.



ALLGEMEINE ERKLÄRUNGEN

Ein Menüwochenplan hat beispielsweise täglich drei unterschiedliche Hauptspeisen zur Auswahl. Zu jeder Hauptspeise wird eine Suppe, ein Dessert und ein Salat geliefert. Die zusätzlichen Komponenten sind, egal welche Hauptspeise gewählt wird, bei allen drei Hauptspeisen gleich. Die Kunden bestellen ihre Menüs immer eine Woche im Voraus. Entsprechend werden bei dem Hersteller der TK-Blöckchen, des Schüttguts und der Pucks die Hauptspeisen und Suppen geordert. Salat und Dessert werden zum Verteiltag passend besorgt. Damit die Menüs nach dem Verdeckeln im Komidämpfer/Konvektomat und anschließend in den Boxen den jeweiligen Kunden zugeordnet werden können, gibt es zwei Logistikverfahren zur Auswahl.

I. LOGISTIK MIT FARBIGEN MARKIERUNGSPLÄTTCHEN



Markierungsplättchen

Jeder Kostform wird eine Farbe zugeordnet. Hier ist beispielsweise Vollkost orange, Schonkost hellblau und Vegetarisch grün.



Portionierung

Der Bestellliste kann entnommen werden, wie viele Hauptspeisen jeder Farbgruppe am Verteiltag benötigt werden. Die Portionierung erfolgt entsprechend. Hat ein Kunde einen festen Sonderwunsch, wie: „Nie Kartoffeln“ oder einen einmaligen wie: "Keinen Salat", kann dieser Wunsch mit einem weißen Markierungsplättchen und seinem Namen gekennzeichnet werden.



Verdeckelung und Kennzeichnung

Das farbige Markierungsplättchen wird zur Kennzeichnung des Menüs in das dafür vorgesehene Feld im Deckel eingesteckt. Hat der Kunde einen einmaligen oder dauerhaften Sonderwunsch, kann ein zweites (bspw. weißes) Markierungsplättchen mit seinem Namen zusätzlich eingesteckt werden.



Regeneration

Nun kann die Regeneration mittels Konvektomat/Kombidämpfer (oder mit der Mikrowelle zu Hause beim Kunden) erfolgen. Die Suppe wird hierbei immer einer Hauptspeise zugeordnet.



Kommissionierung

Nach erfolgter Regeneration wird das Markierungsplättchen vom Deckel gelöst und bei der Kommissionierung aller Komponenten, einschließlich Salat und Dessert, in die vorgesehenen Steckfelder der Isolierbox eingesteckt. Damit ist für den Fahrdienst deutlich ersichtlich, welches Menü in der Box ist oder welche Box eventuell zusätzlich mit einem Markierungsplättchen mit Namen versehen ist, um ein individuelles Menü zu kennzeichnen.

2. LOGISTIK MIT INDIVIDUELLER KUNDENKARTE (LAUFZETTEL)



Druck der individuellen Kundenkarte

Mit einem speziellen Rollendrucker können individuelle Kundenkarten erstellt werden, die für die Portionierung, Regeneration, Kommissionierung und Boxenkennzeichnung verwendet werden können.



Kundenkarte mit den einzelnen Bestandteilen und Barcode/QR-Code

Der Rollendrucker kann die Kundenkarten zum Beispiel tourenweise in der gewünschten Reihenfolge und bereits geschnitten in einem Stapel ausgeben. Der Stapel wird an die Portionierung übergeben. Ein Barcode/QR-Code kann ebenfalls als digitale Information aufgedruckt werden. Damit kann beispielsweise die Rücklaufkontrolle unterstützt werden.



Portionieren nach der Kundenkarte

Hier kann dann die individuelle Portionierinformation für jeden einzelnen Kunden in der richtigen Reihenfolge entnommen werden. Es befindet sich ebenso eine Information zu Suppe, Salat oder Dessert auf der Karte.



Verdeckelung und Anbringung der Kundenkarte

Nach Portionierung und Verdeckelung der Porzellanteller wird die Kundenkarte in das auf dem Silikondeckel vorgesehene Steckfeld eingesteckt.



Regeneration des Menüs

Während der Regeneration im Konvektomat oder Kombidämpfer bleibt die Kundenkarte fest eingesteckt auf dem Silikondeckel. Das spezielle lebensmitteltaugliche Papier und die ebenfalls lebensmitteltaugliche Farbe sind hitze- und feuchtigkeitsbeständig.



Kundenkarte vom Deckel lösen

Nach erfolgter Regeneration wird die Hauptspeise in die Isolierbox kommissioniert und die Kundenkarte vom Silikondeckel entfernt. Dabei wird von der Kundenkarte abgelesen, ob noch weitere Menükomponenten, wie Suppe, Salat und Dessert, ebenfalls in die Box kommissioniert werden sollen.



Kundenkarte an der Box zeigt Information für den Menübringdienst

Durch das Stirnfach im Boxenoberteil können die Kundenkarten einfach angebracht werden. Die praktische Kundenkarte zeigt nun dem Ausfahrer direkt die Adresse und das Menü des Kunden an.

MONDO TK

- **Für Essen auf Rädern**
- **Für Betreutes Wohnen**
- **Für Kurzzeitpflege**

Ihre Vorteile auf einen Blick

EIGENSCHAFTEN

- TK-Menüs in Porzellangeschirr
- Menüs individuell kombinierbar
- Garantierte Heißauslieferung bis zu 3 Stunden
- Garantierte Kalthaltung bis zu 4 Stunden
- Geeignet für die Portionierung von TK und Cook+Chill
- Geeignet für die Kombidämpfer- oder Konvektomat-Regeneration
- Geeignet für Mikrowellen- und Induktionsregeneration
- 100% dicht – lebenslang!
- Klimaanlage für Salat und Dessert
- Spülmaschinenfest

WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Unabhängigkeit von einer Produktionsküche
- Nur Verteilerküche mit minimaler Ausstattung notwendig
- Optimale Wirtschaftlichkeit mit hoher Kalkulationssicherheit

LOGISTIK + HANDLING

- Logistik- und Kennzeichnungssystem
- Analoge/ digitale Logistikunterstützung
- Barcode/ QR-Code anwendbar bspw. für Rücklaufkontrolle
- Automatisierungsmöglichkeiten
- Federleichter Transport
- Einhandbedienung aller Systemteile
- Kompakte, handliche Abmessungen
- Rutschfeste und notbremssichere Stapelung im PKW ohne Hilfsmittel

PREMIUMBOX IM MONDO TK SYSTEM

SPEZIALFUNKTIONEN DER PREMIUMBOX



Vereinfachtes Eingreifen

Das ergonomisch verbesserte Design der einzelnen Fächer ermöglicht den Kunden eine noch leichtere und verbrennungsfreie Entnahme von heißen Beilagenkomponenten oder Suppen aus der PREMIUMBOX.



Stirnfach für Einsteckkarten an der Box

Durch das Stirnfach können Kundenkarten einfach angebracht werden. Die praktische Karte zeigt dem Ausfahrer direkt den Namen, die Adresse und das Menü des Kunden an.



Unter- und Oberteil haben die gleiche Höhe

Die Ober- und Unterteile der PREMIUMBOX haben die gleiche Höhe. Hierdurch wird eine vereinfachte Logistik im Spülablauf erreicht und es macht die Box noch wirtschaftlicher im Handling.



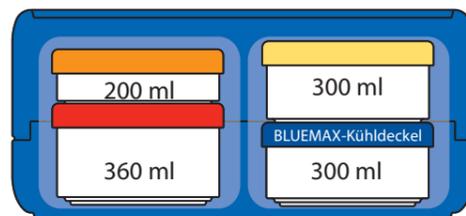
Vereinfachte Einhandöffnung

Ein größerer Eingriff unterstützt Einhand-Essen bei der leichten Öffnung der Isolierbox. Die Einhandbedienung wird dadurch für Menschen mit motorischen Einschränkungen wesentlich vereinfacht.

BESTÜCKUNGSBEISPIELE PREMIUM



Beispiel 1



Beispiel 2

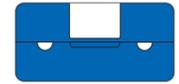
Die Grafiken zeigen die Kombinierbarkeit der Beilagenschalen bei einer Maximalbestückung der MONDO PREMIUMBOX. Beide Fächer der Box haben die gleiche Innenhöhe. Mit Ausnahme der 200 ml Schalen kann der Kühldeckel immer für Kaltkomponenten verwendet werden. Der Deckel hat keinen Einfluss auf die Höhe der Schalen.

ARTIKELLISTE MONDO TK

ISOLIERBOX

Isolierbox

OP 1216 MONDO PREMIUM Isolierbox, diamantblau



KENNZEICHNUNGSSYSTEME: ANALOG UND DIGITAL

Menümarkierungen

OP 3500 weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau, **OP 3504** gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Einsteckkarte zum Beschriften
Einsteck-Kunststoffhülle

OP 3591 für PREMIUMBOX und VARIO 8, PP, grau
OP 3590 für PREMIUMBOX und VARIO 8



Laufzettel (Papier) und Laufzettel-Rollendrucker *Auf Anfrage*

Werbelogos, Aufkleber

OP 3512 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest



PORZELLANTELLER

Porzellanhauptspeisenteller
eckig

OP 4300 1100 ml, 2-geteilt
OP 4301 1200 ml, ungeteilt



Deckel für Hauptspeisenteller

OP 3411 rot, eckig, Silikon

BEILAGENSCHALEN

Porzellanbeilagenschalen

OP 4003 Suppenschale, 360 ml
OP 4008 Große Salatschale und Suppenschale, 300 ml
OP 4007 Salat-, Gemüse- und Dessertschale, 200 ml



Kunststoffbeilagenschale

OP 3010 Salat- und Dessertschale, PP, matt-transparent, 340 ml
OP 3008 Salat- und Dessertschale, PP, weißgrau, 340 ml



Es kann immer nur eine Schale pro Beilagenfach eingestellt werden; die Verwendung eines Kühldeckels ist möglich.

Deckel für Beilagenschalen
rund, Silikon

OP 3018 rot, **OP 3019** gelb, **OP 3020** blau,
OP 3021 orange



Spezialkühldeckel für
Beilagenschalen

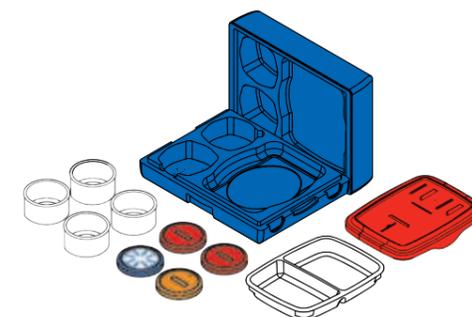
OP 3025 Spezialkühldeckel BLUEMAX, blau, für
OP4003, OP4008 und OP3010, OP3008



AUSSTATTUNGSBEISPIEL MONDO TK

MONDO TK OP 6046

Für 5 Speisekomponenten bestehend aus Hauptspeise und zwei Heiß- und zwei Kaltbeilagen



OP 6046

- Isolierbox PREMIUM | OP 1216
- Porzellanhauptspeisenteller, 2-get. | OP 4300
- Gr. Silikondeckel, eckig, rot | OP 3411
- 4 gr. Beilagenschalen, 300 ml | OP 4008
- 2 kl. Silikondeckel, rot | OP 3018
- 1 kl. Silikondeckel, orange | OP 3021
- 1 Spezialkühldeckel, BLUEMAX | OP 3025

MONDO BROTZEIT

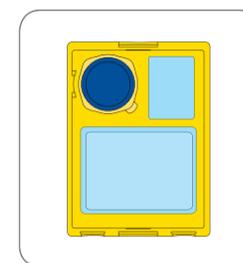


FÜR ESSEN AUF RÄDERN + BETREUTES WOHNEN



ANWENDUNGSBEISPIEL

DIE ERGÄNZENDE GANZTAGSVERPFLEGUNG: Kuchen, Frühstück, Abendbrot, Zwischenverpflegung und Getränke

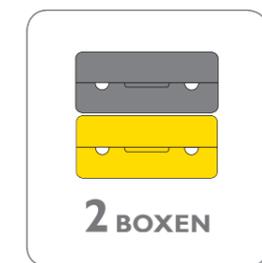


Portionierung und Bestückung



bis 4 Std. kalt

Gemeinsame Auslieferung mit dem Mittagmenü
Kalthaltung bis zu 4 Stunden



2 BOXEN

Anlieferung des Mittagmenüs und der ergänzenden Ganztagsverpflegung



Komplette Verpflegung rund um die Uhr

DAS ESSEN-AUF-RÄDERN-SYSTEM ZUR ERGÄNZENDEN GANZTAGSVERPFLEGE

Das Brotzeit-System wird als selbstständige Box mit der Essen-auf-Rädern-Mittagsmenübox angeliefert und beinhaltet Frühstück, Abendessen, Zwischenverpflegung, Kuchen und Getränke. Bis zum Verzehr der jeweiligen Kaltmahlzeit kann die Box in jedem gängigen Kühlschranksmodell gelagert werden. Brot und Brötchen werden dem Kunden außerhalb der Box geliefert, damit diese täglich frisch und knusprig ankommen.

Alles in einer Box

- Kaffee und Kuchen
- Abendessen
- Frühstück
- Zwischenverpflegung
- Getränke



KOMPATIBEL MIT MONDO, BASIC, JUMBO UND PREMIUM



Nutzen Sie Ihre derzeitigen Boxen, um für sich schon einmal den Markt zu testen. Mit den oben genannten Boxen können Sie Frühstück und Abendessen anbieten wie mit der BROTZEIT-Box, lediglich mit einer niedrigeren Cloche zur Abdeckung.

DIE 10 BROTZEIT PUNKTE

- Neues Umsatzpotential durch das BROTZEIT-Angebot.
- Deutliche Steigerung der Wirtschaftlichkeit, da die Anlieferung mit der Mittagsmenü-Box erfolgen kann.
- Optimale Unterstützung für helfende Personen bei der Fertigstellung der Kaltmahlzeiten vor Ort.
- Die ständige Kontrolle von gelagerten Lebensmitteln nach Zustand und Verfallsdaten entfällt.
- Lebensmittel mit kurzer Haltbarkeit wie Wurst, Käse, Milchprodukte und Salate können jeden Tag frisch und in angemessenen Portionen geliefert werden.
- Lieferung von Kuchen als Marketing- und Sympathieträger.
- Auf Sonderkostformen, wie Diät- oder Schonkost etc., kann individuell eingegangen werden.
- Verfeinerung und Erweiterung eines vorhandenen Einkaufsservices.
- Bessere Kontrolle der Ess- und Trinkmengen.
- Senioren, die ihre Kaltmahlzeiten noch selbst zubereiten können, wird mit den tablettiert angelieferten Speisen eine sehr gute Hilfestellung zum Erhalt und zur Förderung ihrer Selbstständigkeit geboten.



FRÜHSTÜCK MIT HEIßGETRÄNK



ABENDESSEN MIT GETRÄNK



KAFFEE UND KUCHEN



ZWISCHENVERPFLEGUNG



BROTZEIT-BOXEN AUS POLYSOFT®

- leicht
- robust
- spülmaschinenfest
- notbremssicher stapelbar



GROSSE CLOCHE | Frühstück und Abendbrot

Cloche zur Abdeckung von Frühstück und Abendessen

Platte für Abendportionierung

Porzellanteller für Frühstückspportionierung



KLEINE CLOCHE | Kuchen und Zwischenverpflegung

Porzellanteller und Cloche für Kuchen

Porzellanteller und Cloche für Zwischenverpflegung, Instantgetränke, Einwegprodukte



KLEINE BEILAGENSCHALEN mit Kühldeckel

Porzellschale mit Silikondeckel für Salat oder Suppe*
* kalt geliefert, zum Erwärmen in der Mikrowelle

Porzellschale mit BLUEMAX-Kühldeckel für Joghurt, Quark, Müsli etc.



MONDO BROTZEIT

- **Für Essen auf Rädern**
- **Für Betreutes Wohnen**
- **Für Kurzzeitpflege**

Ihre Vorteile auf einen Blick

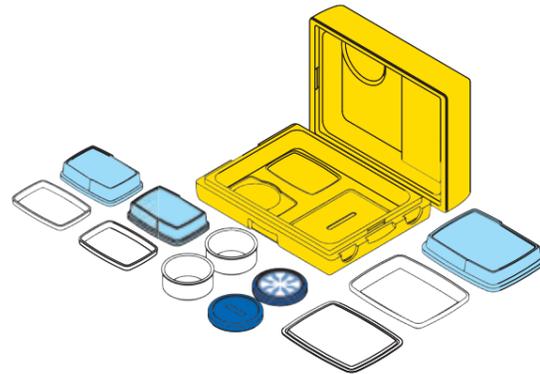
- Zur ergänzenden Ganztagsverpflegung
- Rund um die Uhr gut gepflegt
- Abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung für den ganzen Tag
- Kuchen + Getränke
- Sonderkost für den kompletten Tag
- Förderung und Erhalt der Selbstständigkeit
- Beste Unterstützung für Helfende und Angehörige
- Haltbarkeits- und Hygienekontrolle jeweiliger Lebensmittel entfällt
- Neues Umsatzpotential
- 1 Anlieferung = 2 Boxen = Ganztagsverpflegung

AUSSTATTUNGSBEISPIELE MONDO BROTZEIT

AUSSTATTUNGSBEISPIELE

MONDO BROTZEIT OP 6032

Für 6 Speisekomponenten bestehend aus Frühstück, Müsli, Abendbrot, Suppe, Kuchen, Kaffee, Zwischenverpflegung und Getränken

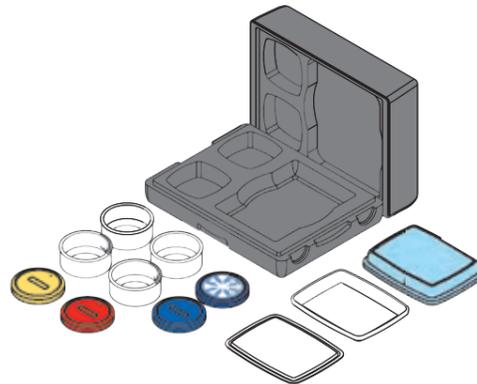


OP 6032

- Isolierbox BROTZEIT | OP 1207
- 1 gr. Teller, Porzellan | OP 4200
- 1 Zwischenteller | OP 3026
- 1 Cloche, groß, hoch | OP 3028
- 2 kl. Kuchen-/Sammelteller, Porzellan | OP 4201
- 2 Clochen, klein, niedrig | OP 3029
- 2 Schalen, Porzellan, 300 ml | OP 4008
- 1 kl. Silikondeckel, blau | OP 3020
- 1 Spezialkühldeckel BLUEMAX | OP 3025

MONDO JUMBO MIT BROTZEIT OP 6030

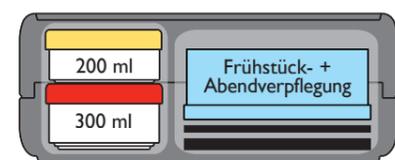
Für 6 Speisekomponenten bestehend aus Frühstück, Abendbrot und 4 Porzellanschalen zur individuellen Bestückung



OP 6030

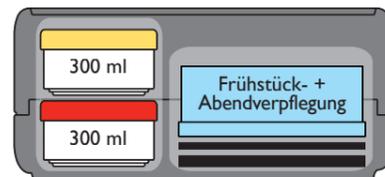
- Isolierbox MONDO JUMBO | OP 1204
- 1 gr. Teller, Porzellan | OP 4200
- 1 Zwischenteller | OP 3026
- 1 Cloche, groß, niedrig | OP 3027
- 4 Schalen, Porzellan, 300 ml | OP 4008
- 1 kl. Silikondeckel, rot | OP 3018
- 1 kl. Silikondeckel, gelb | OP 3019
- 1 kl. Silikondeckel, blau | OP 3020
- 1 Spezialkühldeckel BLUEMAX | OP 3025

BEISPIEL MAXIMALE BESTÜCKUNG



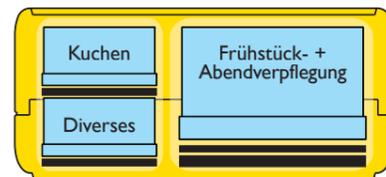
MONDO

1x Abendessen, 1x Frühstück,
2x 300 ml Schalen, 2x 200 ml Schalen



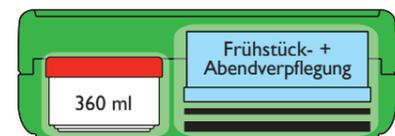
MONDO JUMBO

1x Abendessen, 1x Frühstück,
4x 300 ml Schalen



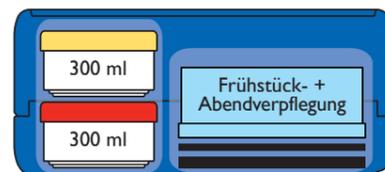
BROTZEIT

1x Abendessen, 1x Frühstück, 1x Kuchen, 1x Diverses,
2x 300 ml Schalen, Getränke und Zwischenverpflegung



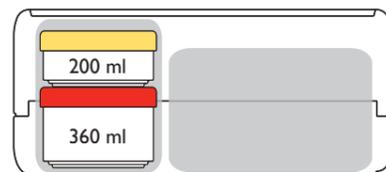
MONDO BASIC

1x Abendessen, 1x Frühstück: 2x 300 ml Schalen
oder 1x 360 ml Schalen, 2x 200 ml Schalen



MONDO PREMIUM

1x Abendessen, 1x Frühstück,
4x 300 ml Schalen



Ausstattungsvariante Beilagenschalen im
PREMIUM, BROTZEIT und JUMBO

ARTIKELLISTE MONDO BROTZEIT

ISOLIERBOXEN

Isolierboxen

OP 1207 BROTZEIT Isolierbox, gelb



OP 1208 MONDO BASIC Isolierbox, grün



OP 1214 MONDO BASIC Isolierbox, gelb



OP 1216 MONDO PREMIUM Isolierbox, diamantblau



OP 1201 MONDO Isolierbox, silbergrau



OP 1204 MONDO JUMBO Isolierbox, silbergrau
(höhere Ausführung)



Menümarkierungen

OP 3500 weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau,
OP 3504 gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Werbelogos, Aufkleber

OP 3512 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest

DINNER MAX Größe: 13 cm x 5 cm

PORZELLANTELLER

Teller groß, Porzellan

OP 4200 für Frühstücksportionierung (für alle Boxen)



Zwischenteller groß, Kunststoff

OP 3026 für Abendportionierung (für alle Boxen)

Cloche groß, hoch

OP 3028 zur Abdeckung von Frühstück/Abendessen (für BROTZEIT)



Cloche groß, niedrig

OP 3027 zur Abdeckung von Frühstück/Abendessen
(für MONDO, JUMBO, BASIC und PREMIUM)



Kuchen-/Sammelteller
klein, Porzellan

OP 4201 für Kuchen, Zwischenverpflegung, Instantgetränke,
Einwegprodukte und Diverses (nur BROTZEIT)



Cloche klein, niedrig

OP 3029 zur Abdeckung von OP 4201 (nur BROTZEIT)



BEILAGENSCHALEN

Porzellanbeilagenschalen

OP 4003 Große Beilagenschale, 360ml (200ml Schale nur
im BROTZEIT, JUMBO und PREMIUM aufstellbar.)
OP 4008 Mittlere Beilagenschale, 300 ml
OP 4007 Kleine Beilagenschale, 200 ml



Deckel für Beilagenschalen
rund, Silikon

OP 3018 rot, **OP 3020** blau, **OP 3019** gelb,
OP 3021 orange



Spezialkühldeckel für
Beilagenschalen

OP 3025 Spezialkühldeckel BLUEMAX, blau
für OP 4003 und OP 4008



SCHÜSSELSYSTEM FÜR DIE



VERPFLEGUNG VON ESSGRUPPEN



DAS SCHÜSSELSYSTEM FÜR DEN GRUPPENTISCH IN



Senioreneinrichtungen



Psychiatrischen Betreuungseinrichtungen



Kindertageseinrichtungen



Tagespflegeeinrichtungen



Betreutem Wohnen



Einrichtungen für Menschen mit Behinderung

DAS SCHÜSSELSYSTEM FÜR DEN GRUPPENTISCH

Das gemeinsame Mittagessen, ob in Kindertageseinrichtungen oder in betreuten Wohngruppen, ist ein wichtiger Fixpunkt im Tagesablauf und bietet die Möglichkeit für soziale Kontakte in einer angenehmen Atmosphäre wie zu Hause am Familientisch. Das DINNER-MAX SCHÜSSELSYSTEM ist optimal für die Verpflegung von Essgruppen in Kindergärten sowie in Senioren- und Behinderteneinrichtungen mit gemeinsamem Mittagstisch. Es bietet die Möglichkeit, für jede einzelne Essgruppe die Speisen je Komponente bereits in der Küche in attraktiven Porzellanschüsseln anzurichten. In speziellen Isolierboxen werden die mit Silikondeckeln dicht verschlossenen Schüsseln dann an die jeweiligen Essgruppen ausgeliefert. Durch die hervorragenden Isoliereigenschaften des Systems kann der Inhalt für bis zu 3 Stunden sowohl heiß als auch kalt gehalten werden. Das ermöglicht entweder eine lange Heißauslieferung oder die Vor-Ort-Regeneration von Cook + Chill- oder TK-Speisen.

FÜR WOHNGRUPPEN IN SENIORENEINRICHTUNGEN



Der Familientisch wird in vielen Einrichtungen, in denen Senioren miteinander leben, sehr geschätzt. Der Ort, an dem sich die Wohngruppen treffen, ist meist nahe dem Lebensraum gelegen und somit nicht logistisch optimal in der Nähe der Produktionsstätte der Speisen. Das DINNER-MAX SCHÜSSELSYSTEM hat alle praktischen und ästhetischen Vorteile, um Transportwege, Auslieferungsdauer und Speisenpräsentation optimal, schonend und hygienisch für die produzierten Speisen zu gewährleisten.

FÜR BETREUUNGSEINRICHTUNGEN MIT GEMEINSAMEM MITTAGSTISCH



Auch für Werkstätten oder Wohneinrichtungen, in denen Menschen mit geistigen oder motorischen Einschränkungen arbeiten und leben, bietet das DINNER-MAX SCHÜSSELSYSTEM angenehme Vorteile für eine dezentrale Speisenverteilung. Das Betreuungspersonal kann sich auch hier vollständig auf seine pädagogischen Aufgaben konzentrieren, da das Essen fertig portioniert in tischfertigen Schüsseln angeliefert wird. Sonderkostformen können in den kompatiblen Systemen MONDO oder VARIO für einzelne Essensteilnehmer fertig portioniert als Menü mitgeliefert werden.

FÜR KINDERTAGESEINRICHTUNGEN



Das optimale Schüsselsystem für den Gruppentisch. Für jede Gruppe können individuelle Speisemengen geliefert werden. Die Küche portioniert diese in dicht verschlossenen und gut isolierten Porzellanschüsseln. Die pädagogischen Kräfte können somit den Essenszeitpunkt freier bestimmen und es kommt ein heißes Essen direkt auf den Tisch. Damit bleibt mehr Zeit für die Kinder! Umfüllen aus großen Gebinden, Abwaschen und Bevorratung von Schüsseln entfällt mit dem DINNER-MAX SCHÜSSELSYSTEM.

SO FUNKTIONIERT'S:

1. PORTIONIERUNG | HEIß – COOK + CHILL – TK



Die vorgeheizten Porzellanschüsseln werden hier für jede Gruppe individuell mit jeweils einer Komponente des bestellten Gerichts befüllt und anschließend dicht mit einem Silikondeckel verschlossen.

Alternativ dazu kann das Cook + Chill- oder TK-Verfahren angewendet werden. Die C+C- oder TK-Speisen lassen sich in den Schüsseln, die mit unterschiedlich farbigen Silikondeckeln versehen werden können, hervorragend im Kombidämpfer oder im Konvektomat regenerieren.

Beispiel: 1. Schüssel: Kartoffeln, 2. Schüssel: Gemüse, 3. Schüssel: Fleisch

2. LOGISTIK



Die Porzellanschüsseln werden in Isolierboxen eingestellt, die einen garantiert heißen/kalten und sicheren Transport in den Fahrzeugen des Lieferdienstes gewährleisten. **3 Stunden heiß! 4 Stunden kalt!**

3. ANLIEFERUNG IN DER ESSGRUPPE



Jede Essgruppe erhält ihre eigene Isolierbox mit ihren individuell portionierten Schüsseln. Die Porzellanschüsseln und Isolierboxen vom Vortag werden wieder mitgenommen.

4. HEISSVERTEILUNG ODER REGENERATION VOR ORT



Die heiß angelieferten Speisen können jetzt von den Essensteilnehmern der Gruppe selbst entnommen oder vom Betreuungspersonal auf den Tellern portioniert werden.

Kalt angelieferte Cook + Chill- und TK-Speisen werden zunächst im Konvektomat, Kombidämpfer oder Umluftherd mit Deckel für 30-50 Minuten regeneriert.

DIE VORTEILE

- Individuelle gruppengenaue Portionierung
- Pro Speisenkomponente eine Schüssel
- Selbstbestimmter Essenszeitpunkt
- Kein Temperaturverlust
- Kein Wareneinsatz-Schwund
- Dichte Transportverpackung

DIE ISOLIERBOX

- Material: POLYSOFT® mit veredelter Oberfläche
- Ansprechendes Design
- Robust, zähelastisch
- Spülmaschinenfest
- Hohe Lebensdauer
- Heißes bleibt heiß
- Kaltes bleibt kalt
- HACCP-konform
- Einhandbedienung
- Menümarkierungen
- Gruppenmarkierung
- Einfach zu öffnen und zu verschließen
- Federleicht
- Stapelbar
- Kompatibel mit allen DINNER-MAX Geschirrvarianten

BESTÜCKUNG ISOLIERBOX OP 1008



BESTÜCKUNG BEILAGENSCHALEN:

- 24 Porzellansuppenschalen, 360 ml | OP 4003
- 32 Porzellanschalen für Salat/Suppe, 300 ml | OP 4008
- 48 Porzellanschalen für Salat/Dessert, 200 ml | OP 4007
- 24 Kunststoffbeilagenschalen, 340 ml | OP 3010/OP 3008

Alle mit dichtschießenden Silikondeckeln oder dem BLUEMAX-Kühldeckel (Für weitere Informationen siehe S. 7)



BESTÜCKUNG HAUPTSPEISENSCHALEN:

- 4 Porzellanschüsseln (2 Liter) für Hauptspeisen | OP 4103
- 8 Porzellanschüsseln (1 Liter) für Hauptspeisen | OP 4102
- 4 Schüsseln (2 Liter) | OP 4103 + 2 Schüsseln (1 Liter) | OP 4102

GROSSER ISOLIERBEHÄLTER OP 1008

Abm.: L 520 x B 315 x H 293 mm für:

- 8 Porzellanschüsseln (1 Liter) OP 4102 oder
- 4 Porzellanschüsseln (2 Liter) OP 4103 und 2 Porzellanschüsseln (1 Liter) OP 4102 mit dichtschießenden Silikondeckeln



KLEINER ISOLIERBEHÄLTER OP 1003

Abm.: L 300 x B 300 x H 240 mm für:

- 3 Porzellanschüsseln (1 Liter) OP 4102 oder
- 2 Porzellanschüsseln (2 Liter) OP 4103 mit dichtschießenden Silikondeckeln

LOGISTIKDECKEL IM SCHÜSSELSYSTEM



Die Verdeckelung mit dem neuen Logistikdeckel ermöglicht einen reibungslosen Ablauf in der Küche. Von der Kennzeichnung der Speisen (mit Markierungsplättchen oder Laufzettel) über die neue Klimagarfunktion bis hin zur Topflappenfunktion ermöglicht der neue Deckel eine noch wirtschaftlichere Logistik (Für weitere Informationen siehe S. 85).

DIE SCHÜSSELN...

- ... sorgen für ein heißes Essen auf dem Tisch.
- ... optimieren den Wareneinsatz.
- ... geben den Gruppen die Freiheit, den Essenszeitpunkt selbst zu bestimmen.
- ... vermeiden unnötiges Umportionieren, Reinigen und Bevorraten von Schüsseln in der Einrichtung.
- ... sind aus Hightech-Porzellan mit 100%-ig dichtschießenden Silikondeckeln in vier Farben (rot, blau, gelb, orange).
- ... sind im Cook + Chill-Verfahren einsetzbar und mit Deckel regenerierfähig.
- ... sind kompatibel mit dem neuen Logistikdeckel für einen noch reibungsloseren Ablauf.

OP 4103
2 Liter Porzellanschüssel



OP 4102
1 Liter Porzellanschüssel

SCHÜSSELSYSTEM

- **Für Kindertageseinrichtungen**
- **Für Wohngruppen in Senioreneinrichtungen**
- **Für Essgruppen in Einrichtungen für Menschen mit Behinderung**

Ihre Vorteile auf einen Blick

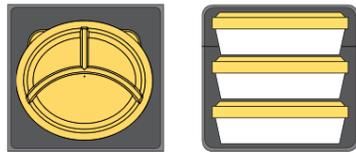
- Mittagessen wie zu Hause am Mittagstisch
- Pro Gruppe eine Isolierbox
- Formschöne Schüsseln mit dichten Silikondeckeln
- Analoge und digitale Logistikunterstützung
- Gruppengenaue Portionierung = weniger Wareneinsatz
- Kein Handling und Spülen in der Einrichtung
- 3 Stunden heiß + dicht
- Noch wirtschaftlicher im Einsatz mit Cook + Chill und TK
- Die Schüsseln mit Deckel sind kombi-dämpfer- und konvektomattauglich.
- Die Systemteile sind kompatibel mit MONDO, VARIO, BRAVO.

AUSSTATTUNGSBEISPIELE SCHÜSSELSYSTEM

KOMPLETTSYSTEME

Hauptspeisen für 5 Kinder od. 3-4 Erwachsene

Schüsselsystem für die Verpflegung von 5 Kindergartenkindern od. 3-4 Erwachsenen mit einer Hauptspeise

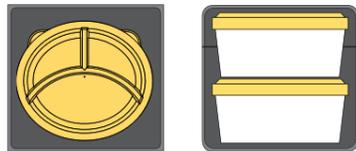


OP 6009

- Isolierbox | OP 1003
- 3 Mehrportionsschüsseln | OP 4102
- 1 Liter, Porzellan
- 3 gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404

Hauptspeisen für 5 Kinder od. 3-4 Erwachsene

Schüsselsystem für die Verpflegung von 5 Kindergartenkindern od. 3-4 Erwachsenen mit einer Hauptspeise

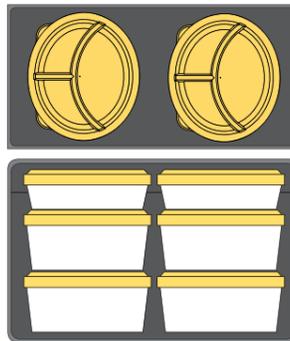


OP 6029

- Isolierbox | OP 1003
- 2 Mehrportionsschüsseln, 2 Liter, Porzellan | OP 4103
- 2 gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404

Hauptspeisen für 12-15 Kinder od. 8-10 Erwachsene

Schüsselsystem für die Verpflegung von 12-15 Kindergartenkindern oder 8-10 Erwachsenen mit einer Hauptspeise



OP 6041

- Isolierbox | OP 1008
- 4 Mehrportionsschüsseln | OP 4103
- 2 Liter, Porzellan
- 2 Mehrportionsschüsseln | OP 4102
- 1 Liter, Porzellan
- 6 gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404

WEITERE VARIANTEN ZUR BESTÜCKUNG

KLEINER ISOLIERBEHÄLTER OP 1003 | Abm.: L 300 x B 300 x H 240 mm

- 8 Porzellansuppenschalen, 360 ml | OP 4003
- 16 Porzellanschalen für Salat/Dessert, 200 ml | OP 4007
- 12 Porzellanschalen für Salat/Suppe, 300 ml | OP 4008
- 12 Kunststoffbeilagenschalen, 340 ml | OP 3010/3008

GROßER ISOLIERBEHÄLTER | OP 1008 | Abm.: L 520 x B 315 x H 293 mm

- 8 Porzellanschüsseln 1 Liter | OP 4102
- 4 Porzellanschüsseln, 2 Liter | OP 4103
- 4 Porzellanschüsseln 2 Liter OP 4103 UND 2 Porzellanschüsseln 1 Liter OP 4102
- 24 Porzellansuppenschalen, 360 ml | OP 4003
- 48 Porzellanschalen für Salat/Dessert, 200 ml | OP 4007
- 32 Porzellanschalen für Salat/Suppe, 300 ml | OP 4008
- 24 Kunststoffbeilagenschalen, 340 ml | OP 3010/3008

ARTIKELLISTE SCHÜSSELSYSTEM

ISOLIERBOXEN

Isolierboxen

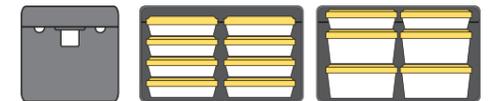
OP 1001 Isolierbox, silbergrau
(für 1 Mehrportionsschüssel, 1 Liter)



OP 1003 Isolierbox, silbergrau
(für 3 Mehrportionsschüsseln, 1 Liter)



OP 1008 Isolierbox, silbergrau
(für 8 Mehrportionsschüsseln, 1 Liter)



Seitliche Ansichten

KENNZEICHNUNGSSYSTEME: ANALOG UND DIGITAL

Menümarkierungen

OP 3500 weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau,
OP 3504 gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Einsteckkarte zum Beschriften

OP 3591 für PREMIUMBOX und VARIO 8, PP, grau

Einsteck-Kunststoffhülle

OP 3590 für PREMIUMBOX und VARIO 8

Laufzettel (Papier) und Laufzettel-Rollendrucker *Auf Anfrage*



Werbelogos, Aufkleber

OP 3512 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest



PORZELLANSCHÜSSELN

Mehrportionsschüsseln
groß, oval

OP 4102 Mehrportionsschüssel, 1 Liter
OP 4103 Mehrportionsschüssel, 2 Liter



Deckel für Mehrportionsschüsseln
groß, oval, Silikon

OP 3402 rot, **OP 3403** blau, **OP 3404** gelb,
OP 3406 orange



Deckel für Logistik

OP 3408 orange

Porzellanbeilagenschalen
klein, rund

OP 4003 Suppenschale, 360 ml
OP 4008 Große Salatschale und Suppenschale, 300 ml
OP 4007 Salat-, Gemüse- und Dessertschale, 200 ml



Kunststoffbeilagenschale

OP 3010 Salat- und Dessertschale, PP, matt-transparent, 340 ml
OP 3008 Salat- und Dessertschale, PP, weißgrau, 340 ml



Deckel für Beilagenschalen
rund/Silikon

OP 3018 rot, **OP 3019** gelb, **OP 3020** blau,
OP 3021 orange



Spezialkühldeckel für
Beilagenschalen

OP 3025 Spezialkühldeckel BLUEMAX, blau, für
OP 4003, OP 4008 und OP 3010, OP 3008



DAS TK-SCHÜSSELSYSTEM FÜR



- Wohngruppen in Pflegeeinrichtungen
- Senioren-WGs
- Tagespflegeeinrichtungen
- Kindertageseinrichtungen
- Betreuungseinrichtungen

AUSLIEFERUNGSZEITEN

- Heißauslieferung: 3 Stunden
- Kaltauslieferung: 4 Stunden



REGENERATION

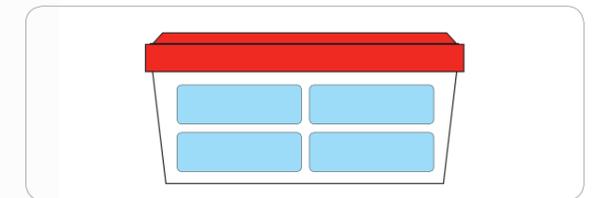
Die TK-Komponentenblöcke werden in den mit Silikondeckeln verschlossenen Porzellanschalen im Kombidämpfer oder Konvektomat regeneriert. Durch den speziellen Silikondeckel mit Entlüftungsmembran und dem Spezialporzellan entsteht ein Klimagarprozess, der optimale Regenerationsergebnisse hervorbringt.

HEIßPORTIONIERUNG UND COOK+CHILL

Selbstverständlich können die TK-Schüsseln auch für den Cook+Chill-Betrieb oder für die klassische Heißportionierung eingesetzt werden.

BESTÜCKUNG DER SCHÜSSELN

- Bestückung mit 4 TK-Blöcken oder Schüttgut
- 4 Schüsseln versorgen eine Gruppe mit 6-8 Erwachsenen oder 10-12 Kindern



Bestückung der 2,5 Liter-Schüssel mit TK-Blöcken

LAUFZETTEL + MARKIERUNGSPLÄTTCHEN



- 1 Zur ausführlichen Kennzeichnung gibt es auf Anfrage einen ausdrückfähigen Laufzettel, der zur Portionierung, Regeneration und Auslieferung auf die Schüsseldeckel aufgebracht werden kann.
- 2 Alternativ kann mit 7 verschiedenfarbigen Markierungsplättchen gearbeitet werden.

DIE ISOLIERBOX

- Ansprechendes Design
- Robust, zähelastisch
- Spülmaschinenfest
- Hohe Lebensdauer
- Heißes bleibt heiß
- Kaltes bleibt kalt
- HACCP-konform
- Einhandbedienung
- Menümarkierungen
- Gruppenmarkierung
- Federleicht
- Stapelbar
- Einfach zu öffnen
- Einfach zu verschließen
- Material: POLYSOFT® mit veredelter Oberfläche
- Kompatibel mit allen DINNER-MAX Geschirrvarianten
- Die Box verfügt an der Front- und der Längsseite über Einsteckfächer zur Inhaltskennzeichnung mit Markierungsplättchen oder Einsteckkarten.



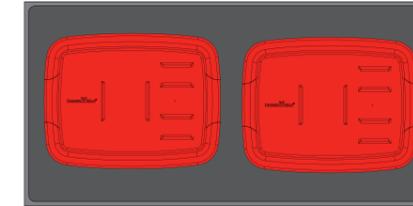
Ihre Vorteile auf einen Blick

- Mittagessen wie zu Hause am Mittagstisch
- Pro Gruppe eine Isolierbox
- Formschöne Schüsseln mit dichten Silikondeckeln
- Gruppengenaue Portionierung = weniger Wareneinsatz
- Kein Handling und Spülen in der Einrichtung
- 3 Stunden heiß und dicht
- 4 Stunden kalt
- Wirtschaftlicher Einsatz mit TK
- Auch für Heißportionierung und Cook + Chill
- Die Schüsseln mit Deckel sind kombi-dämpfer- und konvektomattauglich.
- Analoge und digitale Logistikunterstützung
- Hervorragende Regenerationsergebnisse
- Die Systemteile sind kompatibel mit MONDO, VARIO, BRAVO.

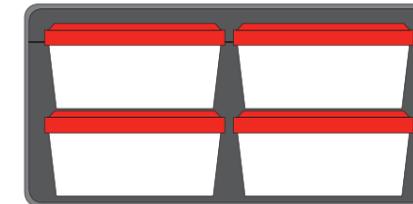
ARTIKELLISTE TK-SCHÜSSELSYSTEM

AUSSTATTUNGSBEISPIELE

Hauptspeisen für
6-8 Erwachsene oder
10-12 Kinder



Alternativ kann die Box mit 8 TK-
Mehrportionsschüsseln 1,2 Liter inkl.
Deckel, bestückt werden.



OP 6050

- Isolierbox | OP 1008
- 4 TK-Mehrportions-
schüsseln 2,5 Liter, Porzellan | OP 4304
- 4 gr. Silikondeckel, rot | OP 3411

Boxen Abmessung mit Deckel:
L52 x B31,5 x H29,3 cm

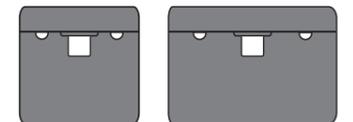
2,5l-Schüssel, Abmessung mit Deckel:
L25,5 x B20,5 x H9,5 cm

1,2l-Schüssel, Abmessung mit Deckel:
L25,5 x B20,5 x H5,0 cm

ISOLIERBOXEN

Isolierboxen

OP 1008 Isolierbox, silbergrau
(für 4 TK-Mehrportionsschüssel 2,5 Liter)



PORZELLANSCHÜSSELN

TK- Schüsseln
Porzellan, eckig

OP 4304 TK-Mehrportionsschüssel 2,5 Liter



OP 4301 TK-Mehrportionsschüssel 1,2 Liter



TK-Silikondeckel

OP 3411 TK-Silikondeckel, rot



KENNZEICHNUNGSSYSTEME: ANALOG UND DIGITAL

Menümarkierungen

OP 3500 weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau,
OP 3504 gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Einsteckkarte zum Beschriften

OP 3591 für PREMIUMBOX und VARIO 8, PP, grau

Einsteck-Kunststoffhülle

OP 3590 für PREMIUMBOX und VARIO 8

Laufzettel (Papier) und Laufzettel-Rollendrucker *Auf Anfrage*



Werbelogos, Aufkleber

OP 3512 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest



VARIO



FÜR SCHUL- UND BETRIEBSVERPFLEGUNG



Schulverpflegung

Betriebsverpflegung



FÜR DIE SCHUL- UND BETRIEBSVERPFLEGUNG

VARIO ist ein Transport- und Isoliersystem für die einzelportionierte Verteilung von Speisen. PorzellanGeschirr mit ovalem oder rechteckigem Hauptspeisenteller unterstützt die Qualität der Speisen.

Dabei kann das PorzellanGeschirr auch optimal für die Cook+Chill- oder TK-Regeneration im Konvektomat oder Kombidämpfer eingesetzt werden.



DIE NEUE BOX OP 1008
für 8 Hauptspeisenteller, oval
oder 24 Suppenschalen, 360ml
oder 32 Schalen für großen Salat, 300ml
oder 48 Dessert- bzw. Salatschalen, 200ml
oder 24 Universalschalen aus Kunststoff, 340ml
Abm.: L 520 x B 315 x H 293mm

DIE ISOLIERBOX

- Material: POLYSOFT® mit veredelter Oberfläche
- Ansprechendes Design
- Robust, zähelastisch
- Spülmaschinenfest
- Lange Lebensdauer
- Heißes bleibt heiß
- Kaltes bleibt kalt
- HACCP-konform
- Einhandbedienbar
- Menümarkierungen
- Namensmarkierung
- Einfaches Öffnen und Verschließen
- Federleicht
- Notbremssicher stapelbar
- Kompatibel mit allen DINNER-MAX Geschirrvarianten



VARIO 1
für 1 Hauptspeisenteller
(oval/rechteckig OP 4001)
Abm.: L 300 x B 300 x H 130mm

VARIO 3
für 3 Hauptspeisenteller (oval/rechteckig OP 4001)
oder 8 Suppenschalen, 360ml
oder 12 Schalen für großen Salat, 300ml
oder 16 Dessert- bzw. Salatschalen, 200ml
oder 12 Universalschalen aus Kunststoff, 340ml
Abm.: L 300 x B 300 x H 240mm

DAS SYSTEM

- Garantierte Warmhaldedauer bis zu 3 Stunden über 65 °C (Heißportionierung: 2 Std., Regeneration: 3 Std.)
- Garantierte Kalthaldedauer bis zu 4 Stunden unter 10 °C
- Geeignet für Heißportionierung, Cook + Chill und Tiefkühlkost
- Kompatibel mit den Systemen MONDO, JUMBO, PREMIUM, BASIC, MONDO-TK, MONDO INDUKTION, BRAVO, SCHÜSSELSYSTEM, BROTTZEIT

HIGHTECH-PORZELLAN

Alle Geschirrtteile sind aus Hightech-Porzellan gefertigt. Formgebung, Verarbeitung und Material ergeben eine 30% höhere Bruchfestigkeit gegenüber herkömmlichem Porzellan. Das Design ist an die speziellen Bedürfnisse der Außer-Haus-Belieferung angepasst. Stege im Teller und im Deckel verhindern ein Zusammenlaufen der Komponenten während des Transports. Dicke Wände machen die Hauptspeisenteller zu hervorragenden Wärmespeichern und optimieren die Heißhaldedauer. Eine ebenso ästhetische wie ergonomische Formgebung der Porzellanente unterstützt unauffällig die leichte Aufnahme der Speisen. Ein Einhand-Handling, wie in Einrichtungen für motorisch eingeschränkte Menschen erforderlich, wird durch das spezielle Design unauffällig gewährleistet.



*Kunststoffbeilagenschale, 340ml, auch in Weiß

...made in Germany

DIE GESCHIRRDECKEL

- Silikondeckel für ovale und rechteckige (nur in gelb) Porzellan-hauptspeisenteller und Beilagenschalen in 4 Farben
- Logistikdeckel für Hauptspeisen (Für weitere Informationen siehe S.85)
- Spezialkühldeckel BLUEMAX für Kaltkomponenten und Eis-creme (Für weitere Informationen siehe S.7)
- Lebensmittelgeprüft
- 100% dicht – lebenslang!
- Einfaches Öffnen und Verschließen
- Spülmaschinenfest und farbstabil
- Temperaturbeständigkeit bis 200 °C
- Geeignet für alle Regenerationsverfahren
- Mikrowellengeeignet



Deckel in 4 Farben erhältlich



NEU! Logistikdeckel



BLUEMAX-Kühldeckel für Kaltkomponenten

VARIO

- **Für Schulverpflegung**
- **Für Betriebsverpflegung**

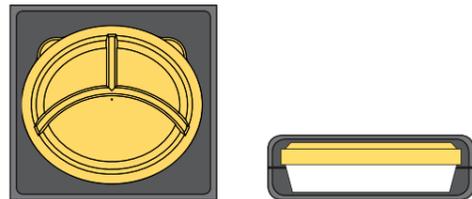
Ihre Vorteile auf einen Blick

- Geeignet für die Einzelportionierung von heißen oder kalten Speisen
- Isolierter Transport mehrerer Hauptspeisen oder Beilagen in Boxen unterschiedlicher Größe
- Heißhaltung bis zu 3 Stunden
- Kalthaltung bis zu 4 Stunden
- Porzellangeschirr mit dichten Silikondeckeln
- Analoge und digitale Logistikunterstützung
- Geeignet für die Regeneration mit
 - Kombidämpfer
 - Konvektomat
 - Mikrowelle
 - Induktion

AUSSTATTUNGSBEISPIELE VARIO

KOMPLETTSYSTEME

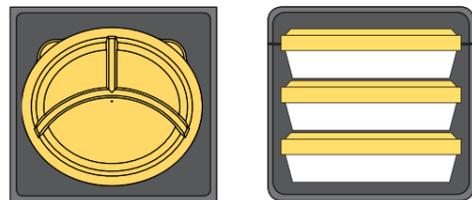
VARIO I OP 6012



OP 6012

- Isolierbox | OP 1001
- 1 Hauptspeisenteller 3-geteilt, Porzellan, oval | OP 4100
- 1 gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404

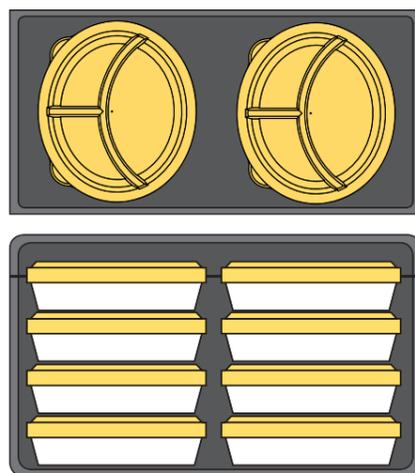
VARIO 3 OP 6021



OP 6021

- Isolierbox | OP 1003
- 3 Hauptspeisenteller 3-geteilt, Porzellan, oval | OP 4100
- 3 gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404

VARIO 8 OP 6031



OP 6031

- Isolierbox | OP 1008
- 8 Hauptspeisenteller 3-geteilt, Porzellan, oval | OP 4100
- 8 gr. Silikondeckel, gelb | OP 3404

WEITERE VARIANTEN ZUR BESTÜCKUNG

Großer Isolierbehälter | OP 1008

Abm.: L 520 x B 315 x H 293 mm

- 8 Hauptspeisenteller, oval, ungeteilt | OP 4102
- 8 Hauptspeisenteller, oval, 2-geteilt | OP 4101
- 8 Hauptspeisenteller, oval, 3-geteilt | OP 4100
- 8 Hauptspeisenteller, eckig, 2-geteilt | OP 4001
- 24 Suppenschalen, 360ml | OP 4003
- 32 Schalen für gr. Salat od. Dessert, 300ml | OP 4008
- 48 Dessert- bzw. Salatschalen, 200ml | OP 4007
- 24 Universalschalen aus Kunststoff, 340ml | OP 3010/3008

Kleiner Isolierbehälter OP 1003

Abm.: L 300 x B 300 x H 240 mm

- 3 Hauptspeisenteller, oval, ungeteilt | OP 4102
- 3 Hauptspeisenteller, oval, 2-geteilt | OP 4101
- 3 Hauptspeisenteller, oval, 3-geteilt | OP 4100
- 3 Hauptspeisenteller, eckig, 2-geteilt | OP 4001
- 8 Suppenschalen, 360ml | OP 4003
- 12 Schalen für gr. Salat od. Dessert, 300ml | OP 4008
- 16 Dessert- bzw. Salatschalen, 200ml | OP 4007
- 12 Universalschalen aus Kunststoff, 340ml | OP 3010/3008

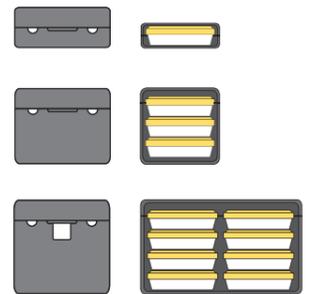
ARTIKELLISTE VARIO

ISOLIERBOXEN

ISOLIERBOXEN VARIO

- OP 1001** Isolierbox, silbergrau (für 1 Hauptspeisenteller)
- OP 1003** Isolierbox, silbergrau (für 3 Hauptspeisenteller)
- OP 1008** Isolierbox, silbergrau (für 8 Hauptspeisenteller)

Seitliche Ansichten



KENNZEICHNUNGSSYSTEME: ANALOG UND DIGITAL

Menümarkierungen

- OP 3500** weiß, **OP 3501** rot, **OP 3502** grün, **OP 3503** blau, **OP 3504** gelb, **OP 3508** hellblau, **OP 3509** orange



Einsteckkarte zum Beschriften Einsteck-Kunststoffhülle

- OP 3591** für PREMIUMBOX und VARIO 8, PP, grau
- OP 3590** für PREMIUMBOX und VARIO 8



Laufzettel (Papier) und Laufzettel-Rollendrucker *Auf Anfrage*

Werbelogos, Aufkleber

- OP 3512** 2-farbig, ab 50 Stück, spülmaschinenfest



PORZELLANTELLER

Porzellan Hauptspeisenteller oval

- OP 4100** 780 ml, 3-geteilt
- OP 4101** 800 ml, 2-geteilt
- OP 4102** 1000 ml, ungeteilt



Deckel für Hauptspeisenteller oval, Silikon Deckel für Logistik

- OP 3402** rot, **OP 3403** blau, **OP 3404** gelb, **OP 3406** orange
- OP 3408** orange



Porzellan Hauptspeisenteller Deckel Hauptspeisenteller

- OP 4001** rechteckig, 800 ml, 2-geteilt
- OP 3107** rechteckig, Silikon, gelb



BEILAGENSCHALEN

Porzellanbeilagenschalen

- OP 4003** Suppenschale, 360 ml
- OP 4008** Große Salatschale und Suppenschale, 300 ml
- OP 4007** Salat-, Gemüse- und Dessertschale, 200 ml



Kunststoffbeilagenschale

- OP 3010** Salat- und Dessertschale, PP, matt-transparent, 340 ml
- OP 3008** Salat- und Dessertschale, PP, weißgrau, 340 ml



Es kann immer nur eine Schale pro Beilagenfach eingestellt werden; die Verwendung eines Kühldeckels ist möglich.

Deckel für Beilagenschalen rund, Silikon

- OP 3018** rot, **OP 3019** gelb, **OP 3020** blau, **OP 3021** orange



Spezialkühldeckel für Beilagenschalen

- OP 3025** Spezialkühldeckel BLUEMAX, blau, für OP 4003, OP 4008 und OP 3010, OP 3008



DAS COOK + CHILL-VERFAHREN MIT



DEN DINNER-MAX GESCHIRRSYSTEMEN



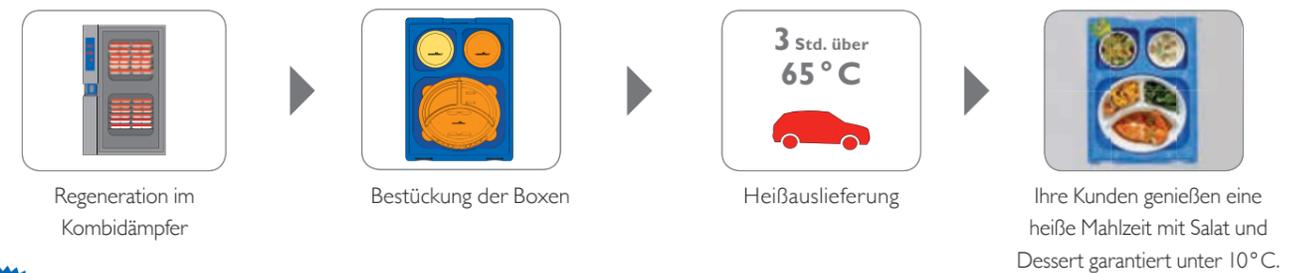
PORZELLAN



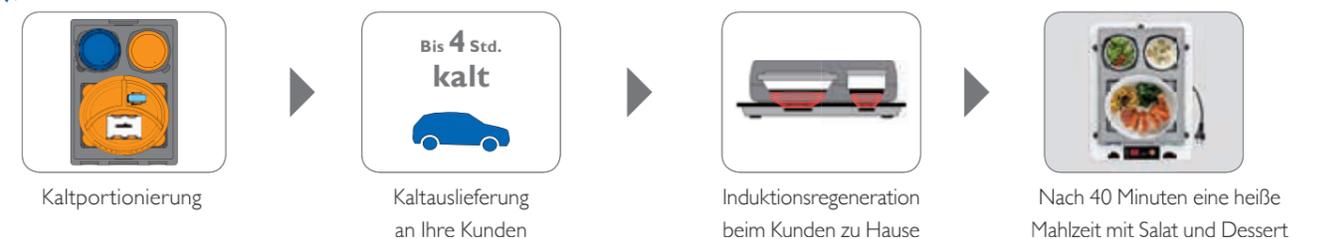
KUNSTSTOFF

Mit den DINNER-MAX Geschirrsystemen – ob Porzellan oder Kunststoff – können Speisen, die kalt portioniert werden, optimal regeneriert werden. Egal ob Mikrowelle, Induktion, Kombidämpfer oder Konvektomat zum Einsatz kommen, die Geschirrsysteme sorgen immer für hervorragende Ergebnisse.

DIE COOK+CHILL-HEISSAUSLIEFERUNG Kalt portionieren – Kombidämpferregeneration – Heißauslieferung



DIE COOK+CHILL-KALTAUSLIEFERUNG Kalt portionieren – Ausliefern – Induktionsregeneration beim Kunden



DIE MIKROWELLENREVOLUTION Kalt portionieren – Ausliefern – Mikrowellenregeneration beim Kunden



DIE GESCHIRRSYSTEME FÜR COOK + CHILL

PORZELLAN	DECKEL Silikon	TEMPERATUR
 OP 4102 1000ml	 OP 4101 800ml	 OP 4100 780ml
 OP 4103 2000ml	 OP 4102 1000ml	
 OP 4001 800ml	 OP 3107	     OP 3402 OP 3403 OP 3404 OP 3406 OP 3408
 OP 4304 2500ml	 OP 3411 (Eigenschaften wie Logistikdeckel OP 3408)	Silikon 200 °C
 OP 4301 1200ml	     OP 3018 OP 3019 OP 3020 OP 3021 OP 3025*	Silikon 200 °C
 OP 4300 1100ml OP 4301 1200ml	Silikon 200 °C BLUEMAX OP3025 -20 °C/+80 °C	
 OP 4003 360ml		
 OP 4008 300ml		
 OP 4007 200ml		

KUNSTSTOFF	DECKEL Kunststoff, Silikon	TEMPERATUR
 OP 3042 900ml	 OP 3043	PC 130 °C
 OP 3041 750ml	 OP 3046	130 °C
 OP 3040 700ml	     OP 3402 OP 3403 OP 3404 OP 3406 OP 3408	Teller 130 °C Silikon 200 °C
 OP 3045 900ml	     OP 3018 OP 3019 OP 3020 OP 3021 OP 3025	PP 130 °C Silikon 200 °C BLUEMAX OP3025 -20 °C/+80 °C
 OP 3010 PP, 340ml OP 3008 PP, 340ml		

DER LOGISTIKDECKEL OP 3408 FÜR COOK + CHILL

KLIMAGARMEMBRANEN

Die 4 Klimagarmembranen ermöglichen die optimalste ernährungsphysiologische Regeneration von gekühlten Speisen (bspw. C+C). In Kombination mit der speziellen Formgebung des Tellers entsteht eine konstante Druckatmosphäre. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung erreicht, welche für den Erhalt der Farben und Texturen der Speisen sorgt. Auch bei Verwendung in der Mikrowelle kann so ein perfekter Klimagarprozess erreicht werden. Der Logistikdeckel macht damit jede Mikrowelle zum Kombidämpfer.



MARKIERUNGSMÖGLICHKEITEN

Die direkten Markierungsmöglichkeiten mit Laufzettel oder Markierungsplättchen können im Kombidämpfer und Konvektomat mitgeführt werden. Anschließend werden sie bei der Kommissionierung zur Kennzeichnung des Boxeninhalts an der Boxenaußenseite angebracht. Dadurch werden logistische Prozesse stark vereinfacht.



TOPFLAPPENFUNKTION

Die erweiterte Topflappenfunktion des Logistikdeckels ermöglicht eine bessere Handhabung des heißen Hauptspeisentellers. Das Herausheben aus der Box oder aus der Mikrowelle wird durch das diagonale Greifen der neuen Silikonlaschen deutlich erleichtert.



DICHTLIPPE

Eine höhere Dichtlippe trennt das Hauptkomponentenfach von den Beilagenfächern. Es wird eine noch effektivere Komponententrennung im Inneren des Tellers erreicht und das Zusammenlaufen der Speisen verhindert.

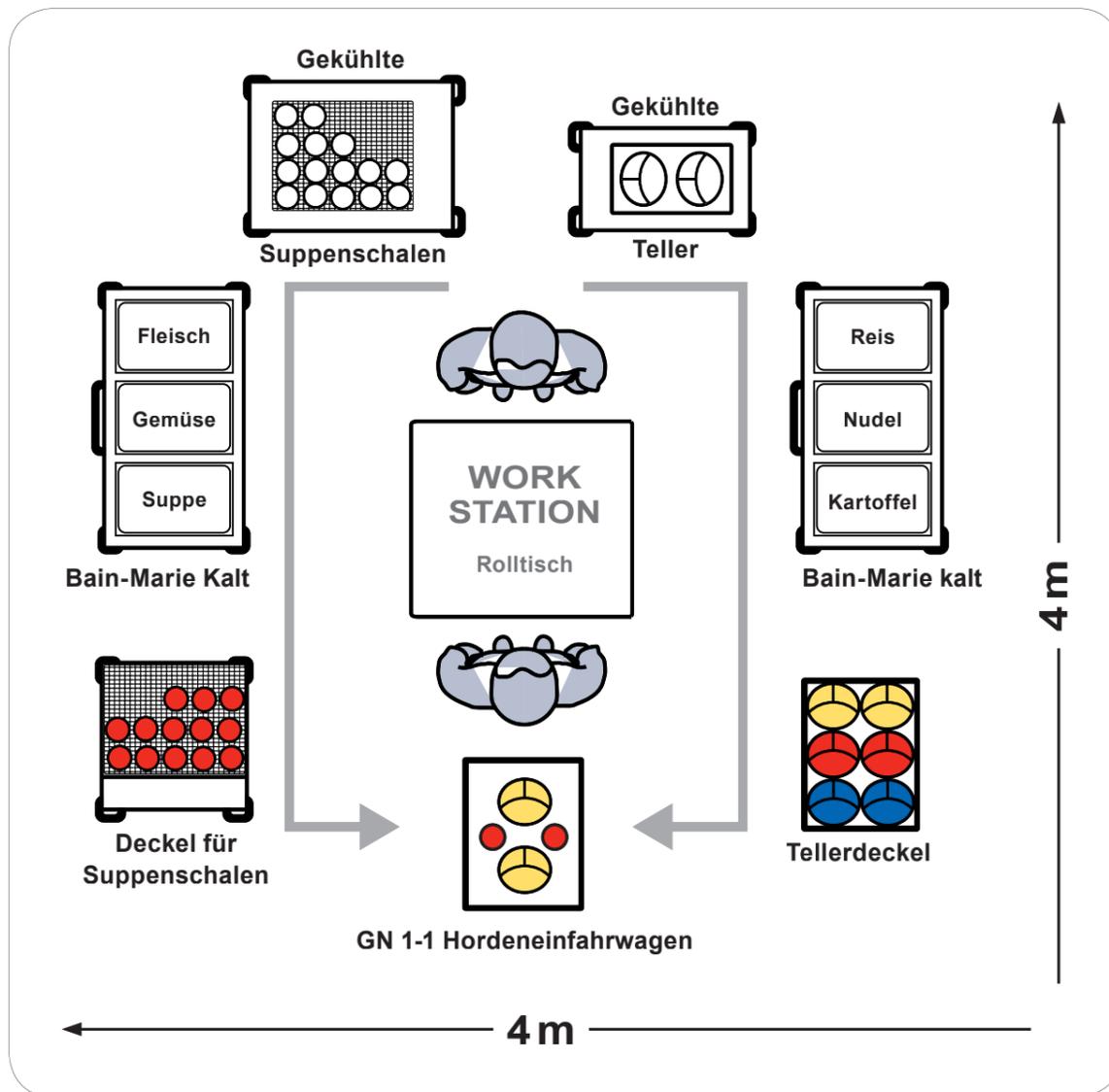


ÖFFNUNGS- UND VERSCHLUSSHILFE

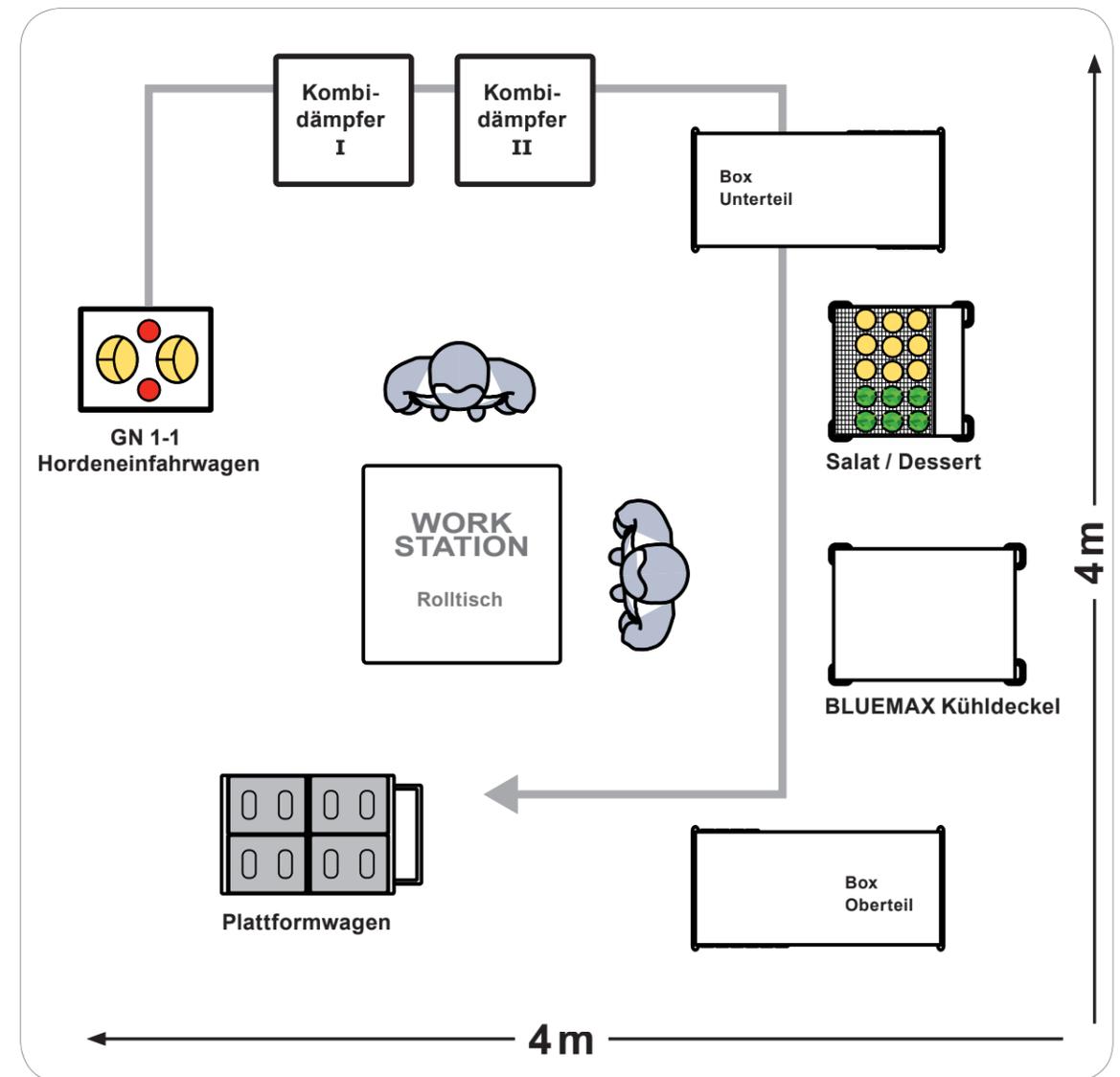
Die neue Öffnungs- und Verschlusshilfe am Logistikdeckel macht die Verdeckelung noch einfacher. Integrierte Pfeile am Seitenrand unterstützen das Verschließen interaktiv und machen den Ablauf noch schneller.



1 KALTPORTIONIERUNG VON HAUPTSPESIWE UND SUPPE

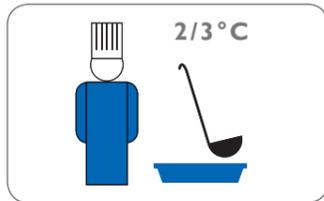


2 REGENERATION UND KOMMISSIONIERUNG

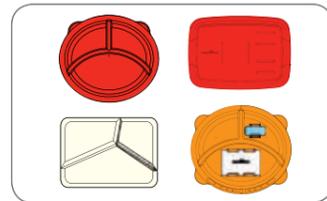


1 DIE COOK+CHILL-PORTIONIERUNG

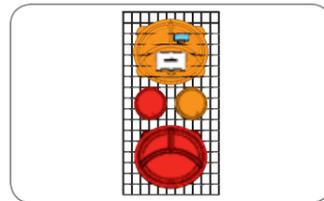
PORTIONIERUNG DER SPEISEN | Hier am Beispiel von Geschirren aus Porzellan oder Kunststoff



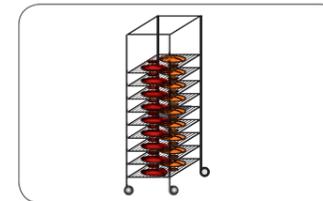
Portionierung der gekühlten Hauptspeisenkomponenten und Suppen in die vorgekühlten Geschirrtteile.



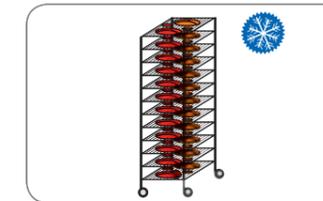
Unterschiedliche Kennzeichnungssysteme für die Deckel ermöglichen eine reibungslose Logistik.



Aufstellen der portionierten und mit Deckel verschlossenen Geschirrtteile auf die GN-Roste des Hordeneinfahrwagens* für Konvektomaten/ Kombidämpfer.



Die bestückten GN-Gitterroste werden in den Hordeneinfahrwagen eingeschoben. In einen GN 1/1 Hordeneinfahrwagen* mit 20 Einschüben können bspw. 40 ovale Hauptspeiseteller und 40 Suppenschalen eingestellt werden.



Nach erfolgter Portionierung kommt der bestückte Hordeneinfahrwagen zur Zwischenlagerung (bspw. über Nacht) in das 2/3 °C-kalte Kühlhaus.

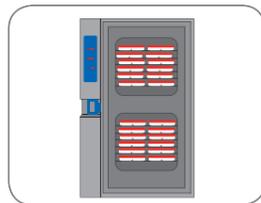


Salat- und Dessertschalen werden portioniert und stehen in der Kühlung (2/3 °C) zur Bestückung der Boxen bereit. Soll der BLUEMAX-Kühldeckel zum Einsatz kommen, wird er über Nacht bei -18 °C eingefroren.

*) Es kann auch ohne Hordeneinfahrwagen gearbeitet werden. Dann werden die kaltportionierten Geschirrtteile auf den Rosten in einen normalen Hordeneinfahrwagen eingestellt. Zur Regeneration müssen dann die Roste einzeln in den Kombidämpfer eingeschoben werden.

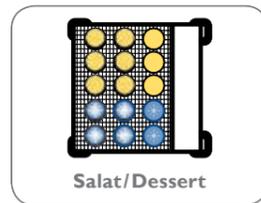
2 VARIANTEN DER COOK+CHILL AUSLIEFERUNG

A) HEIßAUSLIEFERUNG



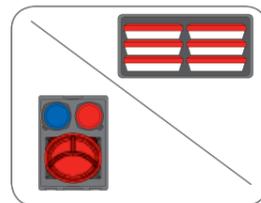
Der Hordeneinfahrwagen wird vom Kühlhaus in den vorgeheizten Kombidämpfer/Konvektomat eingefahren. Hier erfolgt die Regeneration der kalt portionierten Hauptspeisen und Suppen.

20 Min. 130 °C, 30% Dampf + 5 Min. 130 °C, in Umluft
Geräte mit Entfeuchtungsfunktion können auf 25 Min. 130 °C, 30% Dampf eingestellt werden.



Salat und Dessert werden zur Bestückung der Boxen bereitgestellt. Der Salat ist mit einem Silikondeckel verschlossen.

Jetzt können bspw. die Dessertschalen mit dem Kühldeckel versehen werden.



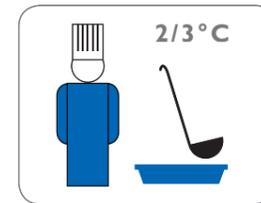
Es folgt die Bestückung der Boxen mit den regenerierten Hauptspeisen und Suppen sowie den gekühlten Salaten und Desserts. Der Salat steht auf dem Dessert. Somit kühlt der Kühldeckel des Desserts beide Schalen.

Sollen nur Hauptgerichte oder Schüsseln für die Gruppenverpflegung geliefert werden, können diese in den VARIO 8- oder VARIO 3-Boxen geliefert werden.

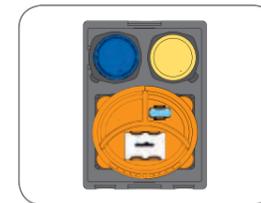


Anschließend folgt die Heißauslieferung an Ihre Kunden. Diese genießen eine heiße Mahlzeit mit Kaltkomponenten garantiert unter 10 °C.

B) KALTAUSLIEFERUNG MIT MIKROWELLE



Kaltportionierung



Bestückung der Boxen mit den kalten Komponenten sowie Salat und Dessert



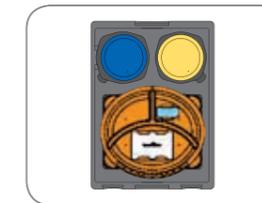
Kaltauslieferung an Ihre Kunden



Der Hightech-Porzellanteller od. Kunststoffteller in Verbindung mit dem membranentlüftenden Silikondeckel bietet einen Klimagarprozess mit perfekten Ergebnissen.* Und das in nur 7-8 Minuten.

* Alle Teller-/Deckelvariationen sind für die Mikrowelle sehr gut geeignet.

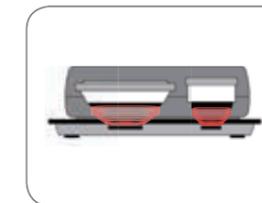
C) KALTAUSLIEFERUNG MIT INDUKTION



Bestückung der Boxen mit den kalten Komponenten sowie Salat und Dessert



Kaltauslieferung an Ihre Kunden



Induktionsregeneration bei Ihren Kunden zu Hause



Nach 40 Minuten eine heiße Mahlzeit mit Kaltkomponenten unter 10 °C

LOGISTIKHELPER

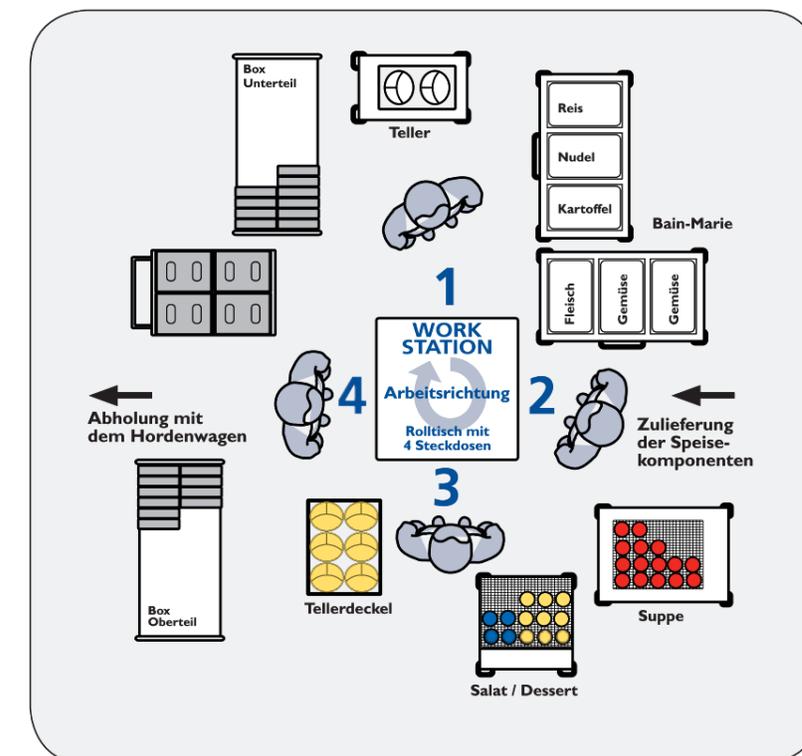


FÜR ALLE SYSTEME

"Ein System ist immer so gut wie seine Logistik!"

Damit die Systemressourcen unserer Verpackungssysteme optimal genutzt werden können, gibt es unsere speziellen DINNER-MAX LOGISTIKHELPER. Diese Logistikgeräte garantieren eine effiziente und reibungslose Ablauforganisation in der Küche. Sie tragen damit entscheidend zur Wirtschaftlichkeit des Menüservices bei. Das heißt, Bruch wird verhindert, unnötige Handgriffe vermieden und es entsteht eine optimale hygienegerechte Temperaturführung der Speisen.

ABLAUF DER ARBEITSVORGÄNGE



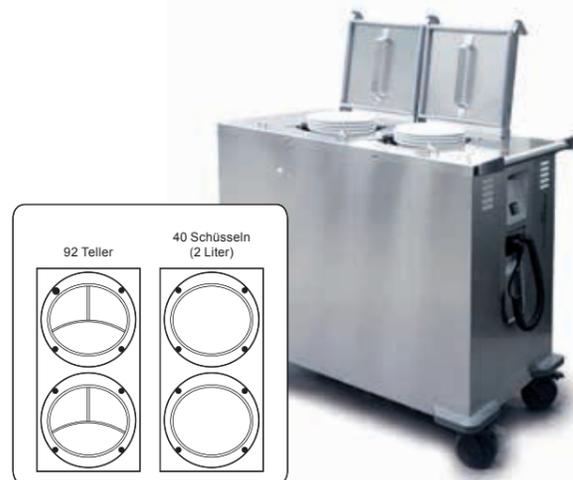
BEHEIZTER TELLERSPENDER MIT POWERLEISTUNG OP 2046

Der DINNER-MAX POWERSTAPLER mit Spezial-Umluftheizung garantiert eine stressfreie Portionierung und maximale Auslieferzeiten. Die Vorheizung des Geschirrs erfolgt mit 130°C Umlufttemperatur. Somit ist während der Portionierung eine Kerntemperatur des Geschirrs von 100°C, auch bei geöffnetem Gerätedeckel, gewährleistet. Die große Oberfläche und Masse der Teller verhindert dabei das unkontrollierte Nachgaren der Speisen. Baumwollhandschuhe, die selbstverständlich zu jeder Erst-Geräteausstattung gehören, ermöglichen das problemlose Handling des vorgeheizten Geschirrs. Für die Cook + Chill-Anwendung gibt es den Stapler auch unbeheizt.

TECHNISCHE ANGABEN:

Stapelfläche: 2 Röhren
 Kapazität: 92 Teller (oval/rechteckig) oder 40 Schüsseln (2 Liter)
 Fahrgestell: 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei, Ø 125 mm
 Elektr. Anschl.: 220-240 V, 50-60 Hz
 Heizleistung: 3,0 kW Gebläseheizung
 Thermostat: +20 bis +135°C, automatisch geregelt
 Außenmaß: L 1144 x B 548 x H 1062 mm, inkl. Stoßbecken und Griffe

Für die Cook + Chill-Anwendung: Erhältlich auch ohne Heizung OP 2025



DER KLEINE BRUDER OP 2033



TECHNISCHE ANGABEN:

Stapelfläche: 1 Röhre
 Kapazität: 30 Teller oder 12 Schüsseln (2 Liter)
 Fahrgestell: 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei, Ø 125 mm
 Elektr. Anschl.: 220-240 V, 50-60 Hz
 Heizleistung: 0,9 kW
 Außenmaß: L 645 x B 520 x H 1115 mm

BEHEIZTER SPENDER FÜR SUPPENSCHALEN OP 2004

Der mobile DINNER-MAX KORBSPENDER mit Spezial-Umluftheizung ermöglicht sofort nach dem Vorheizen der Suppenschalen die Befüllung und Verdeckelung. Bis zur eigentlichen Portionierung werden die fertig befüllten Suppenschalen im Spender heiß gehalten und müssen anschließend nur noch in die Isolierboxen eingestellt werden. Das spart Zeit und bringt einen deutlichen Wärmegewinn!

TECHNISCHE ANGABEN:

Kapazität: 9 Körbe (OP2007) 75 mm hoch, für 180 Suppenschalen (360 ml / OP4003 | 300 ml / OP4008)
 Fahrgestell: 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei, Ø 125 mm
 Elektr. Anschl.: 220-240 V, 50-60 Hz
 Heizleistung: 1,8 kW Gebläseheizung
 Thermostat: +30° bis +110°C stufenlos regelbar
 Außenmaß: L 1038 x B 714 x H 931 mm, inkl. Stoßbecken und Griffe

Für die Cook + Chill-Anwendung: Erhältlich auch ohne Heizung OP 2006



TELLERTRANSPORTWAGEN OP2028 / OP 2029

CNS-Tellertransportwagen zur Lagerung und Vorkühlung von 100 bzw. 200 ovalen Porzellantellern.

TECHNISCHE ANGABEN:

Fahrgestell: 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei, Ø 125 mm
 Außenmaße: **OP 2029 für 100 Porzellanteller:**
 L 984 x T 439 x H 755 mm
OP 2028 für 200 Porzellanteller:
 L 990 x T 840 x H 1000 mm



Transportwagen für 100 od. 200 Teller

SPENDER FÜR BEILAGENSCHALEN OP 2006

Der mobile DINNER-MAX SPEZIAL-KORBSTAPLER dient zur Vorportionierung, Kühlung und Lagerung der Salat- und Dessertschalen. Die Schalen werden zuerst abgefüllt, verdeckelt und dann mit dem Korbstapler in einem Kühlbereich gelagert. Bei der Hauptportionierung werden die Komponenten lediglich aus den Körben herausgenommen und in die Isolierboxen eingestellt. Das spart wichtige Zeit! **Alternativ dazu gibt es den praktischen Korbröller OP 2023.**

Kapazität: 10 Körbe (OP 2007) 75 mm hoch, für 200 Salatschalen (360 ml / OP 4003 od. 300 ml / OP 4008) oder 400 Dessertschalen (200 ml / OP 4007)
 Fahrgestell: 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei, Ø 125 mm
 Tragkraft: 120 kg
 Außenmaß: L 816 x T 700 x H 931 mm, inkl. Stoßbecken und Griffe



EINFABRHORDENWAGEN FÜR COOK+CHILL-REGENERATION

Die Einfahrhordenwagen nehmen auf ihren Rosten oder Blechen die portionierten und mit Deckeln versehenen Teller und Suppenschalen für die Kühlung und Regeneration auf.

Sie dienen als Lager-, Transport- und Organisationsgeräte. Das Gerät kann sowohl in Chillern und Kühlräumen als auch in Konvektomaten und Kombidämpfern verwendet werden. Fast alle Kombidämpfer lassen sich mit einem Einfahrhordenwagen nachrüsten.

Für Kombidämpfer-Tischgeräte gibt es spezielle Einfahrhordenwagen. Für ein einwandfreies Handling und zur Erzielung des besten Regenerationsergebnisses empfehlen wir besonders die hier gezeigten CNS-Roste und gelochten Silikonbleche.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der richtigen Geräte behilflich.



Einfahrhordenwagen

CNS-Rost GN 1/1

Gelochtes Blech, silikonbeschichtet GN 1/1

SPEZIAL-REGALWAGEN FÜR 32 bis 68 ISOLIERBOXEN OP 2050 / OP 2049

Die fahrbaren DINNER-MAX SPEZIAL-REGALWAGEN können 32 bis 68 Isolierboxen aufnehmen und sorgen für optimale Trocknung und Lagerung nach Reinigung der Systemteile. Eine Durchschubsicherung und extra breite Gitterroste ermöglichen das einfache Handling und den Transport auf unebenen Böden. Die Spezial-Regalwagen sind unverzichtbar in der Ablauforganisation einer professionellen Portionierung.

Fahrgestell: 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei, Ø 125 mm
OP 2050: Boxen ca.: 68 BASIC | 64 MONDO | 60 JUMBO | 52 PREMIUM
 L 1275 x T 725 x H 1870 mm, inkl. Abweiserrollen, lichter Auflagenabstand ca. 430 mm, Durchschubsicherung

OP 2049: Boxen ca.: 32 BASIC | 32 MONDO | 28 JUMBO | 24 PREMIUM
 L 675 x T 725 x H 1870 mm, inkl. Abweiserrollen, lichter Auflagenabstand ca. 430 mm, Durchschubsicherung



Workstation-Tische und Speisenverteiltänder auf Anfrage.

LOGISTIKHELFER

- **Für alle DINNER-MAX Systeme**

Ihre Vorteile auf einen Blick

Unsere LOGISTIKHELFER...

- ...verhindern Bruch.
- ...vermeiden unnötige Handgriffe.
- ...garantieren eine exakte Temperaturführung bei Portionierung, Regeneration und Kommissionierung.
- ...sorgen für die Einhaltung der Hygienevorschriften.
- ...garantieren bis zu 3 Stunden Heißauslieferung.
- ...sind speziell auf die DINNER-MAX Systemteile abgestimmt und gefertigt.

ARTIKELLISTE LOGISTIKHELPER FÜR ALLE SYSTEME

FÜR DIE BOXEN



OP 2050 Spezial-Regalwagen Boxen:
68 BASIC | 64 MONDO | 60 JUMBO | 52 PREMIUM
L 1275 x B 725 x H 1870mm, inkl. Abweiserrollen,
extra tiefe Gitterroste für sicheren Stand und gute
Belüftung, mit 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei,
CNS 18/10 mit Durchschubsicherung



OP 2049 Spezial-Regalwagen Boxen:
32 BASIC | 32 MONDO | 28 JUMBO | 24 PREMIUM
L 675 x B 725 x H 1870mm, inkl. Abweiserrollen,
extra tiefe Gitterroste für sicheren Stand und gute
Belüftung, mit 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, rostfrei,
CNS 18/10 mit Durchschubsicherung

FÜR DIE TELLER



OP 2046 Spezial-Tellerstapler
mit 2 Röhren, umluftbeheizt, Kapazität:
92 Teller (oval/rechteckig) oder 40 Schüsseln (2 Liter)
Außenmaß: L 1144 x B 548 x H 1062mm



OP 2025 (für Cook + Chill)
Tellerstapler, unbeheizt mit Kühlschlitzen inkl. Abdeck-
haube, variable Stapelfläche
Kapazität: 215 Teller (oval/rechteckig)
Abm.: L 818 x B 714 x H 931 mm



OP 2033 Spezial-Tellerstapler mit 1 Röhre
Kapazität: 30 Teller oder 12-15 Schüsseln (2 Liter)
Außenmaß: L 645 x B 520 x H 1115mm
Elektr. Anschl.: 220-240V/50-60Hz | Heizleistung: 0,9kW



OP 2028 (für Cook + Chill)
Tellertransportwagen für 200 ovale Porzellanteller
Abm.: L 990 x T 840 x H 1000 mm



OP 2029 (für Cook + Chill)
Tellertransportwagen für 100 ovale Porzellanteller
Abm.: L 984 x T 439 x H 755 mm

FÜR DIE BEILAGENSCHALEN



OP 2004
Korbstapler, umluftbeheizt,
Kapazität: 9 Körbe 75 mm hoch für 180 Schalen
Abm.: L 1038 x B 714 x H 931 mm



OP 2006
Korbstapler offen, unbeheizt,
Kapazität: 200 Schalen (360ml) od. 400 Schalen (200ml)
Abm.: L 816 x B 700 x H 931 mm



OP 2007
Körbe für Korbstapler, CNS, 75 mm Höhe
Abm.: L 650 x B 530 x H 75 mm



OP 2023
Korbroller für ca. 10 Geschirrkörbe OP 2007
Abm.: L 755 x B 600 x H 900 mm

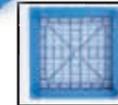
FRAGEN?: +49 (0) 6159-7178-0 | info@dinner-max.de

ARTIKELLISTE LOGISTIKHELPER FÜR ALLE SYSTEME

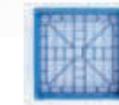
LAGERKÖRBE FÜR DECKEL



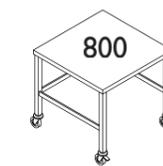
OP 5006
für 50 Silikondeckel - Hauptspeiseteller
Abm.: L 500 x B 500 x H 295 mm



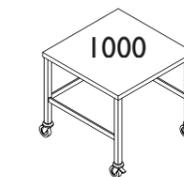
OP 5007
für 100 Silikondeckel - Beilagenschalen
Abm.: L 500 x B 500 x H 155 mm



ZUR HILFE BEI DER PORTIONIERUNG (BÄNDER AUF ANFRAGE)



OP 2020
Workstation Portioniertisch fahrbar mit
4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, CNS 18/10
Abm.: L 800 x B 800 x H 900 mm



OP 2038
Workstation Portioniertisch fahrbar mit
4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, CNS 18/10
Abm.: L 1000 x B 800 x H 900 mm

PLATTFORMWAGEN ZUR ERLEICHTERUNG BEIM TRANSPORT



OP 2022
Plattformwagen zum Transport von 4 Säulen
portionierter Boxen, ca. 30 Boxen insgesamt
Abm.: L 1045 x T 780 x H 840 mm

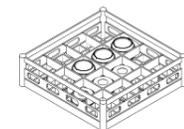
SPÜLKÖRBE



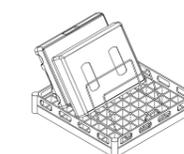
OP 5003
für 3 komplette Boxen MONDO od. VARIO
1 od. 2 komplette Boxen JUMBO/PREMIUM
Abm.: L 500 x B 500 x H 205 mm



OP 5004
für 20 Deckel (oval/rechteckig) für Hauptspeiseteller
Abm.: L 500 x B 500 x H 295 mm



OP 5005
für 16 Suppen-, Salat- od. Dessertschalen
Abm.: L 500 x B 500 x H 155 mm



OP 5008
für 2-3 Boxen für Bandmaschinen mit niedriger Einfahrt
Abm.: L 500 x B 500 x H 220 mm
(davon 22 mm Mitnahmestift für Förderband - sinken ins Band ein)

FRAGEN?: +49 (0) 6159-7178-0 | info@dinner-max.de



DAMIT IHR ESSEN GUT ANKOMMT!

ÜBER UNS

Die DINNER-MAX GmbH entwickelt und produziert seit 1993 komplette, schlüsselfertige Mehrweg-Verpackungslösungen für Essen auf Rädern, Betreutes Wohnen, Kindergarten-, Schul- und Betriebsverpflegung.

Mit unseren Systemen werden täglich über 150.000 Menschen versorgt. Damit sind wir eines der führenden Unternehmen in Europa.

Die DINNER-MAX Produkte werden in der hauseigenen Design-Abteilung entwickelt und an eigenen Produktionsstrecken sowie bei Partnerunternehmen mit unseren Werkzeugen gefertigt. Alle Produkte werden in Deutschland hergestellt. DINNER-MAX Produkte entsprechen und übertreffen die europäischen Hygiene- und Qualitätsstandards.

Unser Produktportfolio umfasst, neben unseren klassischen Isoliersystemen zur Außer-Haus-Verpflegung, auch Mehrweg-Verpackungslösungen für die Bereiche Cook+Chill und Tiefkühlkost.

Die einzelnen Systeme lassen sich wahlweise mit DINNER-MAX Porzellangeschirren oder DINNER-MAX Kunststoffgeschirren in vielen verschiedenen Varianten ausstatten. Unsere Verpackungslösungen sind immer ganzheitliche Systeme, die alle organi-

satorischen sowie logistischen Prozesse des Küchen- und Distributionsablaufs erfassen und abdecken.

Zum Betrieb der Verpackungssysteme gehören sämtliche Geräte und Vorrichtungen zur Lagerung, Vorheizung und -kühlung sowie Reinigung des Geschirrs und der Systemkomponenten. Soft- und Hardwarelösungen zum Handling aller logistischen Prozesse, zur Organisation und Abrechnung sowie zur Überwachung und Dokumentation der Abgabetemperaturen der Produktionsstandorte und Lieferdienste ergeben ein schlüsselfertiges System.

Des Weiteren reicht unser Sortiment von Geräten zur induktiven Einzelregeneration von Cook+Chill- und TK-Speisen über Produkte für den aktiv beheizten Transport bis hin zu teilautomatisierten, industriellen Verpackungslösungen.

SUPPORT

Unser Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite. Ob durch eine persönliche Beratung oder einen Produkttest direkt bei Ihnen vor Ort – unsere umfangreichen Beratungsdienstleistungen sind für Sie selbstverständlich stets kostenlos.

DINNER-MAX GMBH

Langgasse 58

D-64409 Messel

Tel.: +49(0)6159-71 78-0

Fax: +49(0)6159-71 78-10

info@dinner-max.de

www.dinner-max.de



DINNER-MAX GMBH

Langgasse 58

D-64409 Messel

Tel.: +49(0)6159-7178-0

Fax: +49(0)6159-7178-10

E-mail: info@dinner-max.de

www.dinner-max.de