

DINNER MAX[®]

Systeme & Lösungen für die
Heißportionierung oder
Cook + Chill-Regeneration

- Essen auf Rädern
- Betreutes Wohnen
- Kurzzeitpflege

MONDO • BASIC • JUMBO

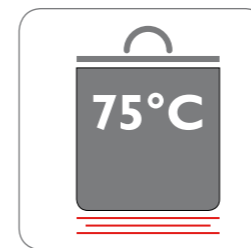




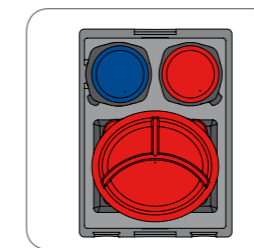
ANWENDUNGSBEISPIELE



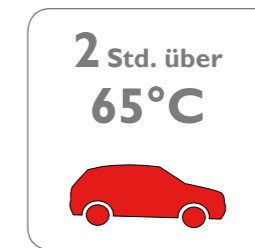
DER KLASSIKER Frisch kochen – Heiß ausliefern



Frische Zubereitung der Speisen



Heißportionierung



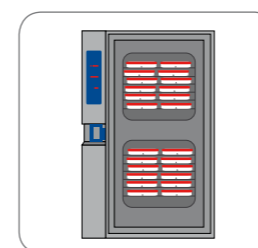
Heißauslieferung an Ihre Kunden



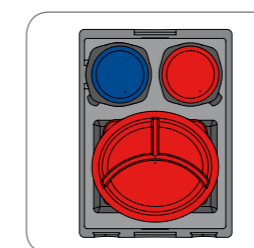
Ihre Kunden genießen eine heiße Mahlzeit mit Salat und Dessert unter 10°C



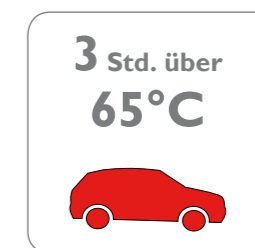
DIE COOK+CHILL HEISSAUSLIEFERUNG Kalt portionieren – Kombidämpferregeneration – Heißauslieferung



Regeneration Ihrer kalt portionierten Hauptspeisen und Suppen im Kombidämpfer



Bestückung der Boxen mit den heißen Komponenten sowie Salat + Dessert



Heißauslieferung an Ihre Kunden



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

ESSEN AUF RÄDERN

MONDO mit bis zu 6 Komponenten sicher verpackt und separat klimatisiert. Das Mondo ermöglicht Ihnen die Auslieferung von 2 bis 6 Komponenten Menüs mit der klassischen Cook+Serve- oder der Cook+Chill-Methode: Das System garantiert eine Anlieferungstemperatur von 65°C bis zu 3 Stunden. Und damit neben dem Heißen das Kalte noch besser kalt bleibt, gibt es die Klimaanlage mit dem Bluemax-Kühldeckel im Mondo. 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 oder Sauce
- Dessert
- Großer Salat
- Extra Salatsauce

MIT EXTRA SALATSAUCENFACH



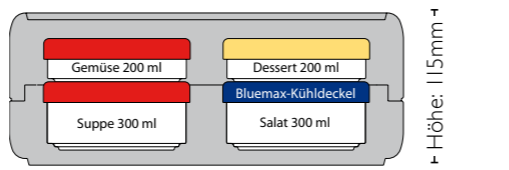
„Bis zu 3 Stunden heiß und kalt!“

„Über 120.000 Menschen werden täglich mit dem MONDO versorgt!“

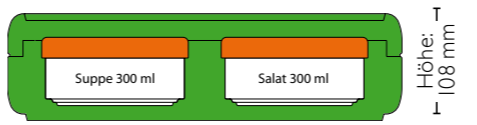
MONDO | MONDO BASIC | MONDO JUMBO

Das System gibt es in drei verschiedenen Varianten. Das MONDO ist der meistverkaufte Klassiker. Die Variante JUMBO bietet am meisten Platz für Beilagenkomponenten und das BASIC ist der grüne, preiswerte Einsteiger.

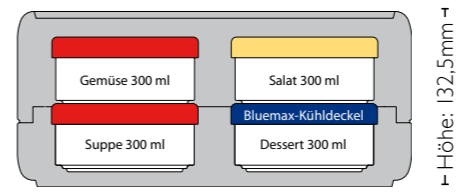
Alle Varianten können selbstverständlich inklusive Bluemax-Kühldeckel für die Kaltkomponenten ausgestattet werden und haben ein extra Salatsaucenfach.



MONDO
2 x 300 ml Schale, 2 x 200 ml Schale, 1 x Teller + Deckel



MONDO BASIC
2 x 300 ml Schale | 1 x Teller + Deckel



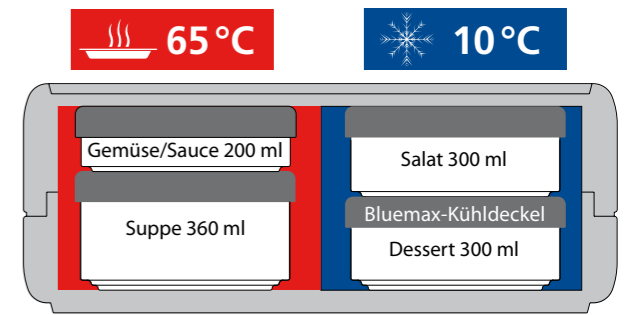
MONDO JUMBO
4 x 300 ml Schale, 1 x Teller + Deckel

DAS SYSTEM FÜR 6 KOMPONENTEN

- Garantierte Warmhaltedauer: Je nach Verfahren bis zu 3 Stunden/65°C (siehe Seite 5).
- Garantierte Kalthaltedauer bis zu 4 Stunden unter 10°C.
- Geeignet für Heißportionierung, TK und Cook+Chill-Regeneration, Induktions-Regeneration.
- 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 des MONDO berücksichtigt unauffällig eventuelle motorische Einschränkungen Ihrer Kundschaft. Alle Teile sind ergonomisch geformt und lassen sich ohne Kraftaufwand mit einer Hand bedienen.

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.



DER 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 darüber stehenden Schale ohne Kühldeckel.



MONDO
MONDO BASIC
MONDO JUMBO

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

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.
- Federleichter Transport.
- Einhandbedienung aller Systemteile.
- Kompakte, handliche Abmessungen.
- 100% dicht, lebenslang.
- Klimaanlage für Salat und Dessert.
- Spülmaschinenfest.
- Rutschfest und sichere Stapelung im PKW ohne Hilfsmittel.
- 3 unterschiedliche Höhen:
BASIC, MONDO, MONDO JUMBO.