



# Classic Universal

Ihr tägliches Menü



unterwegs zu Ihnen



**MENÜMOBIL**  
FOOD SYSTEMS

# Mobile Menüs – Genuss

## **Warum sind Menü Mobil Classic und Universal die idealen Speisentransportsysteme für die Warmverpflegung?**

Ob außer Haus oder im Haus – **Classic** und **Universal** sind **die** zuverlässigen Kompaktabletts zum Transport fertig portionierter Menüs mit kalten und heißen Komponenten.

## **Warum sind Menü Mobil Classic und Universal . .**

### **. . . appetitlich?**

Weil Servieren auf Porzellan-geschirr immer noch die unübertrefflichste Art der Speisenpräsentation ist.

### **. . . kompakt?**

Weil heiße und kalte Menükomponenten gleichzeitig serviert werden können und voneinander bestens isoliert sind.

### **. . . wirtschaftlich?**

Weil die starkwandigen Kompakt-Tabletts keine Schweißnähte aufweisen und bei guter Pflege eine fast unbegrenzte Lebensdauer haben.

### **. . . ergonomisch?**

Weil das durchdachte Design eine essensgerechte Portionierung erlaubt und die hochgestellten Teller-ränder motorisch beeinträchtigten Menschen und Einhandessern das selbstständige Speisen ermöglichen.

### **. . . sicher?**

Weil die schwappsicheren Innendeckel ein Aus- und Ineinanderlaufen von Menükomponenten verhindern und ein einzigartiger Deckelverschluss absolute Sicherheit gegen Verrutschen oder Herausfallen – auch bei schwierigsten Transportwegen – garantiert.

### **. . . ökologisch?**

Weil Mehrwegsysteme in hohem Maße zur Müllvermeidung beitragen und dank des umweltfreundlichen Isolierschaumes die Energie optimal genützt wird.



# für Auge und Gaumen



## **Wann ist Menü Mobil Universal die beste Lösung für Sie?**

Mit Menü Mobil Universal servieren Sie zu Suppe, Hauptspeise, Dessert und Salat noch Obst und Gebäck. Die erweiterte Ablage kann auch das Besteck aufnehmen. Eine formschöne Klarsichtabdeckung gibt Ihnen jederzeit Einblick in den aktuellen Inhalt. Besonders geeignet für lange, steile oder unebene Transportwege.



# Menü Mobil Classic und Universal bequem transportieren

Bei Classic und Universal sind Ober- und Unterteile selbstverständlich stapelbar und kompatibel – auch in Kombination mit **Hotbox** und **Inducook**. Maßgeschneiderte Wagen zum Lagern und Transportieren stehen Ihnen für zeit- und platzsparendes Handling zur Verfügung. Aber auch beim Transport der fertigen Essenseinheiten bieten wir Ihnen ausgereifte Lösungen. **Durchdacht – wirtschaftlich – kostengünstig.**

Traggestelle, CNS 18/10

**7737** für 2 Menü-Mobil-Classic

**7736** für 4 Menü-Mobil-Classic

**7740** für 6 Menü-Mobil-Classic



Traggestelle, CNS 18/10

**7708** für 3 Menü-Mobil-Universal



**7760S** Regalwagen mit 4 Borden, CNS 18/10 zur Lagerung der Menü Mobil Ober- und Unterteile  
Abmessungen 1.275 x 625 x 1.800 mm  
Kapazität: ca. 100 Classic-Sets oder ca. 200 Oberteile Universal oder ca. 80 Unterteile Universal



Regalsystem, individuell auf Ihr Fahrzeug angepasst, in Modulbauweise



Transportwagen offen, CNS 18/10

**570 439** Modell SYTW-32/CL für 4 x 8 Menü Mobil Classic  
Abmessungen: 775 x 900 x 1.215 mm

**570 440** Modell SYTW-40/CL für 4 x 10 Menü Mobil Classic  
Abmessungen: 775 x 900 x 1.445 mm

**570 441** Modell SYTW-48/CL für 4 x 12 Menü Mobil Classic  
Abmessungen: 775 x 900 x 1.675 mm

**570 442** Modell SYTW-32/UNI für 4 x 8 Menü Mobil Universal  
Abmessungen: 1.155 x 900 x 1.215 mm

**570 443** Modell SYTW-40/UNI für 4 x 10 Menü Mobil Universal  
Abmessungen: 1.155 x 900 x 1.445 mm

**570 444** Modell SYTW-48/UNI für 4 x 12 Menü Mobil Universal  
Abmessungen: 1.155 x 900 x 1.675 mm

# Umfangreiches Geschirr und Zubehör für Classic und Universal

## Porzellangeschirr



Kunststoffdeckel mit Ringlasche

**9931RLR** Farbe rot  
**9931RL** Farbe gelb

Kunststoffdeckel für Eintopfschale  
**9931 O** Farbe orange



Kunststoffdeckel klein für Suppen-, Salat-/Dessertschale

**99210** Farbe gelb  
**99210R** Farbe rot  
**99210B** Farbe blau



**99200** Deckel mit Griffknopf, Farbe rot, mit innenliegender Dichtung, Ø 220 mm



**7000** Wärmeteller mit Wackern aus Edelstahl zum Einlegen unter den Porzellan-Hauptspeiseteller, Ø 220 mm, Höhe 35 mm



**7787S** C-Schiene mit beschriftbarem Papierstreifen

**7786S** Stahlplättchen rostfrei (magnethaftend)



**N7770** Verschlusschieber in den Farben rot, weiß, grün, gelb, blau und schwarz zum Beispiel zur Erkennung verschiedener Kostformen.

Andere Farben für Kunststoffdeckel auf Anfrage.



**1082S** Porzellan-Hauptspeiseteller, ungeteilt Ø 215 mm, Höhe 40 mm



**1083S** Porzellan-Hauptspeiseteller, zweigeteilt Ø 215 mm, Höhe 40 mm



**1081S** Porzellan-Suppenschale 0,4 lit., Ø 110 mm, Höhe 70 mm



**1084S** Porzellan-Hauptspeiseteller, dreigeteilt Ø 215 mm, Höhe 40 mm



**1085S** Porzellan-Eintopfschale 1,0 lit., Ø 215 mm, Höhe 48 mm



**1080S** Porzellan-Salat-/Dessertschale 0,2 lit., Ø 110 mm, Höhe 35 mm



**1079S** Porzellan-Salat-/Dessertschale 0,3 lit., Ø 110 mm, Höhe 53 mm



**7707** Kunststoff-Kartenhalter am Unterteil von Menü Mobil Universal aufsteckbar



**7765** Latentwärmespeicher (auch als Kühlpellet verwendbar) zum Einlegen unter den Porzellan-Hauptspeiseteller

## Melamingeschirr



Kunststoffdeckel mit Knick- und Griffleiste

**9930KR** Farbe rot  
**9930K** Farbe gelb



Kunststoffdeckel klein für Suppen-, Salat-/Dessertschale

**99210** Farbe gelb  
**99210R** Farbe rot  
**99210B** Farbe blau



**7706** Klarsichtabdeckung aus Polycarbonat für freies Fach von Menü Mobil Universal



**0901** Ornaper Tauchbadreiniger für Melamingeschirr



**0871S** Melamin-Hauptspeiseteller, ungeteilt Ø 215 mm, Höhe 40 mm



**0880S** Melamin-Suppenschale 0,4 lit., Ø 110 mm, Höhe 70 mm



**0870S** Melamin-Hauptspeiseteller, zweigeteilt Ø 215 mm, Höhe 40 mm



**0881S** Melamin-Salat-/Dessertschale 0,2 lit., Ø 110 mm, Höhe 35 mm



Menü Mobil Universal, bestehend aus

**77700** Oberteil  
**77710** Unterteil  
**N7770** Verschlusschieber

Abmessungen Oberteil: 395 x 310 x 50 mm  
Abmessungen Unterteil: 530 x 370 x 55 mm

Farbe grau



Menü Mobil Classic, bestehend aus

**66600** Oberteil  
**66610** Unterteil  
**N7770** Verschlusschieber

Abmessungen: 395 x 310 x 100 mm

Farbe grau

**Stellen Sie hohe Ansprüche an Ihre Speisenverteilung.  
Menü Mobil unterstützt Sie mit ausgereiften Systemkonzepten.**



Mit dem Induktionswagen werden die Tablettts bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Servier-temperatur gebracht.

Indock ist die komplette Trennung des Transportwagens von der Induktionstechnik. Die Vorteile: Wirtschaftlichkeit, einfachste Reinigung und Gewichtsreduktion.



Das multifunktionale Warmhalte-Systemgeschirr. Leicht stapelbar, unbegrenzt haltbar.

Ob als Kompakt-Tablett-System, Kunststoff-Clochen-System oder CNS-Clochen-System – für jeden Einsatz die richtige Lösung.



Mit dem Airline-Wagen werden die Tablettts bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert mittels Heißluft auf die Minute genau regeneriert. Gleichzeitig werden Salat und Dessert mit aktiver Kühlung kalt gehalten.



Das bewährte Kompakttablett zum Transport portionierter Menüs mit kalten und warmen Komponenten mit dem besonderen Preis-/Leistungsverhältnis – speziell für »Essen auf Rädern«. Bruchfest, leicht, bestes Isolierverhalten.



Die Systeme Classic und Universal – jedoch aktiv beheizbar! Für Langsamesser, zum Warmhalten während des Transportes, für flexible Essenszeiten.



Das neue, revolutionäre Regeneriersystem für Frischkühlkost. Einfachste Anwendung – Induktionswellen als Heißmacher und denkende Geschirrtteile: Was heiß werden muss, wird heiß – Kaltes bleibt kalt.



Mit dem umfangreichen Programm an Speisenausgabewagen, Tellerspender, Stapelgeräten und Tablett-Transportwagen bietet wir Ihnen die professionelle Ergänzung für die ökonomische Küchenarbeit.

**MENÜMOBIL**  
FOOD SYSTEMS

A-6401 Inzing/Tirol  
Dr. Gustav-Markt-Weg 18  
Tel. ++43/52 38/88 6 61  
Fax ++43/52 38/88 7 78  
www.menu-mobil.com  
e-mail:office@menu-mobil.com

Ihr Vertriebspartner:

**gerwin**  
Hotel- und Gaststättenbedarf

Bersenbrücker Straße 103  
D-49594 Alfhausen  
Telefon: (0 54 64) 16 26  
Telefax: (0 54 64) 22 22  
info@gerwin-gastrotechnik.de  
www.gerwin-gastrotechnik.de