

## An die Gemeinschaftsverpfleger/innen

**Großküchen | Catering | Hotellerie | Gastronomie | Planung**

Krankenhaus- & Pflegeheimbetreiber, Küchenleiter/innen  
Catering- & Essensdienstleister, Hoteliers & Gastronomen  
Planungsorganisationen



Unsere Produkte sind zertifiziert  
nach DIN EN ISO 9001:2008

### Kundeninformation 03/2019

04.04.2019

Pos.	Darstellung	Beschreibung
001		<p><b>"COOL-Box-FLEX" Einfahrkühlschrank</b> leistungsstarker Kühlschrank zur Aufnahme von Regalwagen.</p> <p><u>Ein Kälteschleier sichert die</u> Temperaturen nach dem Einschieben des Regalwagens mit vorportionierten Salaten, Desserts, Sonderkostformen und Kaltkomponenten ob verpackt oder unverpackt bei 8°C!</p> <p>Freistehend am Küchenboden.</p> <p><u>Elektrisch angetriebenes</u> Rollo sichert Ihre Speisen durch vollständiges Abschließen dieser Kühleinheit samt Regalwagen.</p> <p><u>Flexibel im Verwenden von bestehenden</u> Regalwagen GN 2/1 mit Aussenmaßen B x T x H= ca. 662 x 862 x 1.735mm Dadurch mobil und unabhängig wo Ihr Bedarf gegeben ist.</p> <p><u>Empfehlungen für den Einsatz</u> Am Band /in Ihrer Küche ob Cook-Serve oder Cook-Chill Kochverfahren, Cafeteria/Speisesaal, Veranstaltung, Bettenstation, Teeküche, Verteilerküche, Vorbereitung kalte Küche, etc.</p> <p>Lieferumfang ohne Regalwagen. Lieferzeit ca. 5 Wochen nach Auftragseingang.</p>
		<p><b>Neuheit</b> <i>Innovation</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>_ Doppelwandig isoliert</li><li>_ Edelstahl 18/10</li><li>_ Digitale Temperatursteuerung</li><li>_ Umluftgekühlt</li><li>_ Anschlussleistung: 2,2kW</li><li>_ 220 Volt/1-phasig</li><li>_ B x T x H= 855 x 1.000 x 2.300mm</li></ul> <p><a href="#">Anfrage hier -;&gt;</a></p> 

**Erfahren Sie weiter unten mehr über die erfolgte Inbetriebnahme in Zürich!**

## 002 Inbetriebnahme "Speisenverteilung NEU" im Kinderspital, Eleonorenstiftung in Zürich

Quartal 1/2019

\_Tablettwagen für 24 und für 30 Tabletteinschübe. Großes Touch-Display.

\_Umluftsystemlösung mit neuester und vollständig homogene Ausspeisetemperaturen in jeder Ebene.



**Wir bedanken uns für das Vertrauen in unsere Systemlösungen bei unserem Auftraggeber!**



### **"Thermo-Cart" 24, 30 (Tablettwagen)**

- \_Tablettsystem mit zwei Klimazonen
- \_Onbord-Heiz/Kühlaggregat
- \_ergonomische Bedienung der Türen mit Fusstaster
- \_kompakt und morderene Bauweise
- \_Hohe Genauigkeit in der Temperaturverteilung in den beiden Klimazonen Heiss & Kalt



Große Radien in den Ecken unterstützen die tägliche Reinigung enorm (Hygiene)!



[Anfrage hier -;](#)

**Dazu könnte passen ...**

**Lösung** für hygienisches Handhaben von ZUGANGSSESSEN ([siehe Pos. 003, Link](#))

**Ausspeisung** im Großgebäude mit aktiv gekühlten Heiz-/Kühlfächern integriert in Wasserbad-Schöpfwagen: Modell "**Top-Serve-3**" und "**Top-Serve-2**"

**Inbetriebnahmen et more!**

**NEUE Generation: Wasserbad-Schöpfwagen** ... erfahren Sie mehr auf der Folgeseite

**003 Wasserbad-Schöpfwagen "Top-Serve-3" (mit Link)**



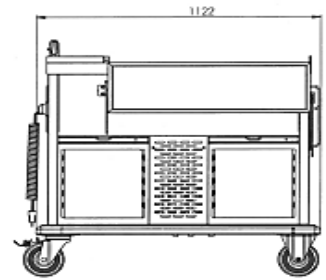
Mehrere Wagen sind im Einsatz im  
Haus der Barmherzigkeit / SANA GmbH / Wien

[Anfrage hier -;](#)

**"Top-Serve-2"**

**Cook Serve im Pflegeheim**

- ✓ neue Wagengeneration
- ✓ Ergonomie und Hygiene
- ✓ neue Klapptürtechnik
- ✓ aktive Kühlfächer



Start in einem Pflegeheim im Raum Köln, DE

**Ebenso NEU in der Speisenverteilungsfamilie ...**

Unser "Multi-Service-Cart" Neue Generation.  
Großbinde-Schöpfwagen mit Umlufttechnologie.  
Für Cook-Serve / Cook-Chill / Cook-Freeze.  
Ein Profi in seiner Liga.  
Einfache Bedienung durch Touch-Screen.

[Anfrage hier -;](#)



**"Buffet-Auftisch" Kühl/Heizlösungen (mit Link)**

mehrere Modelle verfügbar, tolles Design  
und viel Expertise in diesen Produkten.



[Anfrage hier -;](#)



**004 "TOP-Temperature" Isoliertasse-TT / 0,26 lit. / H=91mm**



**Heißhaltung** ca. 90 bis 120 Minuten,  
Lagerung bei Raumtemperatur,  
Trinkrand bleibt lauwarm (direkte Trinkmöglichkeit),  
Perfekt abschließender Deckel (*Steckfunktion*),  
**Ergonomischer Griff**  
**Farbauswahl: Bordeaux (ab Lager),**  
Blau, Orange, Grün, Hellblau (ab 1.000 Stück)

**Vorteile & Wirtschaftlichkeit**

- Kein** Vorheizen von Geschirr
- Kein** Vorheizen von Isoliersets Suppe mit Speichermedium oder Wärmescheibe
- Tägliche** Energieeinsparung
- Keine** Abstrahlwärme an die Kaltspeisen und Innenraum des Essenswagen
- Keine** berührbaren heiße Teile für Ihr Bandpersonal und Ihren Gästen / Patienten
- Kein** Nacherwärmen bei Induktion, Kontaktwärme und Umluft-Lösungen
- Lagerung:** geringer Stauraumbedarf

[Anfrage hier -;](#)



**005 "Systemlösung Zugangsessen" - THERM-KOMPAKT Tablett**

ohne Technik - im Euronormformat  
erfüllt alle Hygiene- und Temperaturanforderungen,  
Temperatursicherheit bis zum Gast / Patienten, inklusive sehr langer Standzeit (zum Bsp. ca. 6 Stunden).  
Weiterverwenden vorhandener Geschirrtteile, Stapelbare Tabletteinheiten (siehe Bild)



[Anfrage hier ->](#)

**Fragen, welche sich vorab stellen ...**

- \_ werden Ihre Zugangsessen auch so gelagert?
- \_ können Sie die Ausspeisetemperaturen nur ungenügend einhalten?
- \_ Sie möchten Ihre Geschirrtteile ebenso weiter benutzen?
- \_ suchen Sie nach praktischen und einfachen Lösungen?



**Ihr speisenverteil-TEAM, das gerne für Sie da ist - Kommen SIE auf uns zu -;)**



**Lejla NUHANOVIC, Team Büroservice, Innendienst**    **Johanna LECHNER, Telefonannahme**    **Finanzen**    **Michael KREMSE, Technik & Service**    **Hermann KOCHER, Beratung & Verkauf, GF**

Wir sichern eine ordentliche Ausführung zu und würden uns über Ihre Anfrage sehr freuen.

**Mit freundlichen Grüßen**

**fa. speisenverteilung**  
**KOCHEN & LOGISTIK GmbH**  
Herzfeldergasse 6, Top 1  
A-2351 Wr. Neudorf  
Tel +43-2236 - 86 45 15 (20 Fax)

**NEU:** Unsere anonymisierten Kundeninformationen mit unserer APP, klick > auf Symbol, (DSGVO-sicher via Geräte IP)



... die ‚Hardware‘ für Ihre Speisen I

[info@speisenverteilung.info](mailto:info@speisenverteilung.info)

[www.speisenverteilung.info](http://www.speisenverteilung.info)