

Das Kompaktablett **THERM-KOMPAKT** ist das erste seiner Art, das **alle Hygiene- und Temperaturanforderungen** nach Richtlinien, DIN, LMHV und HACCP **erfüllt**.

*Leistungsfähiger als aktive
Speisenverteilungssysteme!*



✓ Mit dem zusätzlichen Warm- / Kaltfach erweitern Sie Ihr Speisenangebot. Ob runde, eckige oder quadratische Geschirrtile, Sie entscheiden.

PATENT



✓ Heiss- oder Kühllhaltung für das perfekte Menü. Auch wenn es mal ein wenig länger dauert. Ihr Gast entscheidet über das Wann.



✓ Sie bestimmen wie Sie Ihrem Gast die Speise servieren. Egal ob Porzellan, Einweg, verpackte Ware oder doch das Stück Kuchen. Kühllhaltung mit Kältepellet.



**Neue Dimensionen
in der Speisenversorgung.
Appetit auf mehr Vorteile.**



- ✓ Bestes Ergebnis "Heiss- und Kühllhaltung" im Vergleich der Tablettssysteme
- ✓ Für Frühstück, Mittag, Zwischenmahlzeit und Abendbrot
- ✓ Versorgung Zugänge
(Kühlelemente & Speisen einsetzen + Deckel drauf = ca. 10 Stunden Kühllhaltung!)
- ✓ Zimmerverpflegung & Essen im Wohnbereich
(Servieren Sie das Menü doch Ihrem Gast einfach ins Zimmer.
Gelegentlich genießt Ihr Gast die Privatsphäre.)
- ✓ Getrennte Kühlung zwischen Wurst, Käse, Salat und Brot, Kaffeebecher (Frühstück & Abendbrot)
- ✓ Eine vorgezogene Abendportionierung mit getrennter Kühlung und einem „frischen“ Brot ist für uns selbstverständlich
- ✓ KEIN Temperaturverlust bei geöffneten Deckel
- ✓ Garantierte Temperaturhaltung beim Anreichen / Servieren
- ✓ Thermisch einzeln getrennte Fächer bei Warm- und Kaltspeisen
- ✓ Passend für unterschiedliche Geschirrförmern, -modelle und -größen
- ✓ Abgestimmte optionale Heiz- und Kühlelemente
- ✓ Transport mit vorhandenen Essens-, Servier- und Abräumwagen
- ✓ Bestens geeignet für schwergängige Transportwege (Steigungen, LKW Transport, Pavillionsystem, AWT und FTS Anlagen)
- ✓ Speisenversorgung komplett ohne Technik*
- ✓ KEINE mechanischen, technischen und elektrischen Verschleißteile im Tablett oder im Essenswagen*
- ✓ Verteilsystem nicht "Fehleranfällig"*
- ✓ Einsparung von Energiekosten und Unterhaltskosten*
- ✓ Wegfall von Reparatur und Wartungskosten*
- ✓ Jährliche vorgeschriebene Prüfintervalle entfallen*

Alles aus einer Hand.

*Direkt von Ihrem Lieferanten speisenverteilung
KOCHER. Vertrauen zahlt sich aus.*

Legende:

* = Vergleich zu namhaften aktiven und passiven Verteilsystemen