

NEUheit Therm Kompakt

Bestes Ergebnis Heiß- und Kühllhaltung gleichzeitig!

Neue Wege in der Speisenverteilung!

 speisenverteilung

Das Kompaktablett **Therm Kompakt** ist das erste in seiner Art, welcher **alle Hygiene- und Temperaturanforderungen** nach Richtlinien, DIN, LMHV und HACCP erfüllt.



SIE wählen IHRE Geschirr- und Systemkomponenten aus.
Passend für jede Speisenversorgung.
Einfach. Sicher. Technikfrei.



- Krankenhäuser, Kliniken, Kinderstation, Rehabereich, Senioren- und Pflegeheime
- Kita, Kindergarten, Schulen, Feriendorf
- Frühstück, Mittag, Abend, Zwischenmahlzeit, Zugangssessen und Zimmerverpflegung

Perfektion im Detail

• PATENT

- Das Thermo **Tablettsystem ist patentiert!**
- Thermisch einzeln voneinander getrennte Fächer bei Warm- und Kaltspeisen
- Passive Warmhaltung und Kühlung in **technik- und elektrikkfreiem** Transportwagen

• HACCP / LMHV

- Längste Heiß- und Kühllhaltung im Vergleich marktüblicher Systeme
- Direkte Heiß- und Kühllhaltung an den Speisen
- **gleichzeitige Heiß- und Kühllhaltung bis ca. 90 - 120 Minuten (z. Bsp. für Mittag)**
- mehr als ca. 6 Stunden reiner Speisen-Kühlung (z. Bsp. für Frühstück / Abend)
- **Technikfreie Kaltlösung für Ihre Cook & Chill Küche (z. Bsp. für Frühstück / Abend)**

• Fakten die für sich sprechen



- **Geschirrunabhängiges** System (Sie als Anwender entscheiden welche Geschirrrartikel eingesetzt werden)
- **TT- Tasse Champion** ist passend zum Therm Kompakt
- Optionale Heiz- und Kühlelemente für **beste Temperaturegebnisse**
- Heiz- und Kühlelemente sind kompatibel mit dem Clochensystem Therm Sure
- **Einhaltung** der geforderten Temperaturvorgaben ab der Portionierung weg
- Sicherstellung der Speisentemperaturen auch bei geöffneten Deckel (z. Bsp. beim Anreichen)
- **Getrennte, trockene Kühlung** zwischen Wurst, Käse, Salat **und** Brot (Frühstück, Abendbrot)
- **Vorgezogene Abendportionierung** mit getrennter Kühlung und einem "frischen" Brot
- Sehr großes Besteckfach
- Kartenhalter an zwei Positionen fixierbar (für Patienten- / Bewohnerkarte)
- **Ein Deckel** für alle Komponenten (Außer Suppe)
- Therm Kompakt läßt sich rutschfest übereinanderstapeln
- Transport auf vorhandenen Servier- / Teewagen oder Tablett-Transportwagen (**Euronorm 530x370mm**)
- **Keine anfällige Technik im Tablett und / oder im Essenswagen**
- Nachkaufgarantie von mindestens 20 Jahren
- Preisgarantie für den etwaigen Nachkauf
- Lieferant: Familiengeführtes unabhängiges zertifiziertes Unternehmen mit mehr als 25 Jahren Erfahrung
- Ein Ansprechpartner (vom ersten Gespräch bis hin zur Lieferung und Inbetriebnahme)

• ZUBEHÖRE und Unterstützung für Ihre Speisenverteilung

- Systemgeschirrrartikel
- Tablett-Transportwagen
- Systemregalwagen (z. Bsp. zur Lagerung der Therm Kompakt)
- Spendertechnik in unterschiedlichen objektbezogenen Ausführungen
- Bauliche Maßnahmen
- Koordination der Anlieferung
- Schulung auf das neue Speisenverteilsystem
- Inbetriebnahme vor Ort

NEUheit Therm Kompakt

Bestes Ergebnis Heiß- und Kühllhaltung gleichzeitig!

Neue Wege in der Speisenverteilung!

 speisenverteilung



... mit der Ausführung Therm Kompakt Mittag und dem CHAMPION garantieren wir Ihnen die längste Heiß- und Kühllhaltung gleichzeitig!



... Frühstück und Abend optimieren wir mit dem Therm Kompakt unter Einhaltung der geforderten Speisentemperaturen!



*Ob kurze oder sehr lange logistische Transportwege.
Heiß- und Kühllhaltung für das perfekte Menü, auch wenn es mal ein wenig länger dauert.
Hören Sie auf Ihr kulinarisches Herz. Vertrauen zahlt sich aus.
Wir freuen uns gemeinsam auf authentische und ehrliche Gespräche.*

[Anfrage stellen Sie gerne HIER](#)