

VIER MODELLE.

DIE PASSENDE TEMPERATUR-LÖSUNG.

Warmhalten oder regenerieren – abgestimmt auf Ihr Menü- und Tourenkonzept.

DE3

3 SCHUBLADEN

Frischemenüs warmhalten

Kompakte Lösung für kleinere Touren.
Bedingtes Regenerieren je nach Einsatz.
Bewährte robuste Umlufttechnik.

DE5

5 SCHUBLADEN

Frischemenüs warmhalten

Mehr Kapazität für die Liefertour.
Bedingtes Regenerieren je nach Einsatz.
Bewährte robuste Umlufttechnik.

RS5

5 SCHUBLADEN

Cook & Chill regenerieren

Gezielte Regeneration gekühlter Menüs.
Elektrische Temperaturführung.
Für organisierte Menü-Liefertouren.

MARS8

8 EINSCHÜBE · AKKUBETRIEBEN

Cook & Chill und Tiefkühl-Menüs

Vollelektrische Onboard-Regeneration.
Autonomes LiFePO4-Energiesystem.
Auch in Verbindung mit Kühlung.

EINER FÜR ALLES – ALLES AUS EINER HAND.

Vom bewährten Hotsafe bis zum innovativen TK Akku-Regenerierer.

Beratung · Fahrzeugeinbau · komplette MenüTaxis · Leasinglösungen

WARMHALTEN ODER REGENERIEREN?

Unterschiedliche Speisenkonzepte brauchen passende Technik.

DE3 / DE5

Für frisch gekochte Menüs - Cook & Hold

- Reines Warmhalten als Hauptaufgabe
- 3 / 5 entnehmbare Schubladen für versch. Tourengrößen
- Gastro-Inox-Standard, hygienisch und langlebig
- Vorheizen über 230V Netz am Standort
- Hocheffiziente Umluftheizung über die serienmässige Fahrzeugbatterie! Keine Zusatzbatterien nötig!



RS5

Für Cook & Chill Menüs

- OnBoard E-Regenerieren
- 5 Teleskop-Schubladen
- bis zu 60 Portionen und mehr
- Temperaturführung ohne Nachgare
- Bewährter mobiler Einsatz
- bis zu 60 Portionen

LANGLEBIG. PRAKTISCH. WIRTSCHAFTLICH.

Sehr bewährt seit über 20 Jahren und mehr als 1500 MenüTaxis im täglichen Care Catering Einsatz.

Wartungsarme Technik, kurze Handgriffe, durchdachte Auszüge für zuverlässig organisierte Menü-Liefertouren
Pflegleicht durch entnehmbare Schubladen, spülmaschinenfest und viele weitere Pluspunkte...

MARS 8 Mobiles Akku Regenerier System

REGENERIEREN VOR UND WÄHREND DER LIEFERTOUR



EINSATZ

Cook & Chill und Tiefkühl-Menüs

Temperaturgeführt auf der Liefertour

KAPAZITÄT

8 Teleskop-Einschübe

Bis 24 Teller / 24-32 Menuschalen

LEISTUNG

Heissluft bis 155 °C

48 V LiFePO4 Power 100 Ah

OPTIONALE KÜHLUNG

2 Kompressor-Kühlschubladen

Je 30 Liter · +2 bis +12 °C



100 % VOLLELEKTRISCH · ONBOARD-REGENERATION VOM FEINSTEN!

Autonomer Akkubetrieb ohne Fahrzeugumbau und ohne zusätzliche Fahrzeugbatterien

Passend für jeden City Van (Caddy, Combo, Berlingo, etc.) - Attraktives Flotten-Leasing für schlüsselfertige MenüTaxis

MEHR EFFIZIENZ IM MENÜ-LIEFERPROZESS

Selbsterkläredne Touchpanel-Menüsteuerung - stationäres Regenerieren am Stützpunkt wird obsolet!