

multiterm hotsafes
Mobile Wärme



NEU!

DAS MAXIMUM AN
Leistung & Mobilität

Getestet und empfohlen
vom Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure

**Dank 12V Power Bank jetzt
auch in e-Cars einsetzbar!**



FRAGEN SIE AUCH NACH
UNSEREN KÜHLBOXEN



multitherm hotsafes

Unsere Thermoboxen sind mobile und leistungsfähige Warmhalteboxen für Fahrzeuge, mit denen Essen nicht einfach nur warm, sondern konstant auf Temperatur gehalten wird. Es kommt beim Kunden genau so heiss an, als hätte man es gerade erst frisch zubereitet aus dem Backofen genommen.

Gesetzliche Aspekte:

- EU Lebensmittel Hygieneverordnung 852/2004
- HACCP
- Dokumentationsfähige Integration von Datenloggern möglich

Marketing Gesichtspunkte:

- BVLK empfohlen
- Günstiger Preis
- CE geprüft
- Wartungsfrei, keine Folgekosten für Wartung

Technische Details:

- Montage durch jede Autowerkstatt möglich (in ca. 2 1/2 Std)
- Einzelne Ansteuerung der Heizkomponenten
- Stabile Edelstahlausführung
- Lebensmittelechte Materialien
- Optimale Dämmung
- Heizsystem mit ca. 99%tigem Wirkungsgrad
- Umluftsystem DGMS
- Mit 230 V aus der Steckdose vorheizbar (ohne Transformatoren)
- Elektronische Batterieüberwachung
- Umluftwärme garantiert eine gleichmäßige Erwärmung in allen Menüschalen
- Drehregler bis 85° zur Temperatureinstellung
- Heiztechnologie aus der Raum- und Luftfahrt

Zubehörteile:

- Edelstahlschubladen für 45/60 KE
- Multiplex Bodenplatte
- Steckdose für externen 230 V Anschluss
- Gastronormrahmen anstatt Schubladen erhältlich

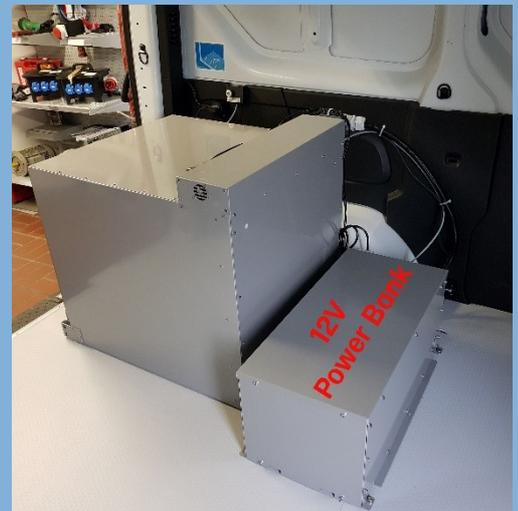


KE3

- 3 Schubladen für je 24/30 Menüs, zusätzliche Einschübe für GN-Einsätze bis 1/1 erhältlich
- Betriebsbereit bei 68°C mit 230 Volt nach ca. 30 min und mit 12 Volt nach ca. 40 min
- 12 Volt Autobetrieb bei 450 Watt
- 230 Volt Vorheizen bei 600 Watt
- Gewicht ca. 56 kg (44 kg ohne Schubladen)
- Masse der Box: 565 x 640 x 675 mm (B/H/T)
- Masse Schubladen: 450 x 150 x 550 mm (B/H/T)

optional:

- 4 Schubladen für je 18/24 Menüs, zusätzliche Einschübe für GN-Einsätze bis 1/1 erhältlich ◦ Schubladen: 450 x 100 x 550 mm (B/H/T)



Capricorn Innovationen
+41 76 580 17 03 / Zürich

info@multitherm.info
www.multitherm.info

Multitherm Hotsafe, alles andere ist kalt abspeisen!

Einzigartige Technologie und Premium Gastro-Standard nach HACCP



Hotsafe KE 3

Das Modell KE 3 ist eine mobile und leistungsfähige Warmhaltebox für Fahrzeuge, mit der Essen während des Transports nicht einfach nur warm, sondern konstant auf Temperatur gehalten wird. Es kommt beim Kunden genau so heiß an, als hätte man es gerade erst aus dem Backofen genommen. Das ist nicht nur ein geschmacklich qualitativer Vorteil, sondern auch in Hinsicht auf bekannte mikrobiologische Gefahren. Nachgaren ist konstruktionsbedingt ausgeschlossen. Somit löst unsere Thermobox alle Probleme, die bei der Verwendung der handelsüblichen einfachen Styroporboxen auftreten.

Gesetzliche Aspekte:

- ° EU Lebensmittel Hygieneverordnung 852/2004
- ° HACCP
- ° Dokumentationsfähige Integration von Datenloggern möglich

Qualitätsaspekte:

- ° Edelstahl / INOX
- ° CE geprüft

Technische Komponenten:

- ° Wartungsfrei
- ° Keine Folgekosten für Wartung
- ° Montage durch jede Autowerkstatt möglich (in ca. 2 1/2 Std)
- ° Einzelne Ansteuerung der Heizkomponenten
- ° Stabile Premiumausführung

- ° Lebensmittelechte Materialien
- ° Optimale Isolation
- ° Heizsystem mit ca. 99%tigem Wirkungsgrad
- ° Umluftsystem DGMS
- ° Mit 230 V aus der Steckdose vorheizbar (ohne Transformatoren)
- ° Elektronische Batterieüberwachung

Zubehörteile:

- ° Multiplex Bodenplatte
- ° Steckdose für externen 230 V Anschluss
- ° Tablare oder Gastro-Normrahmen anstatt Schubladen möglich

Ausführung:

Unten anschlagende Frontdrehtür

Masse (B-H-T):

Aussen: 565 x 640 x 675 mm

Innen: 500 x 500 x 550 mm

Schubladen: 450 x 150 x 550 mm

3 Schubladen für je 24/30 Menus,
zusätzliche Einschübe für GN-Einsätze bis 1/1

Tablare für Pizza satt Schubladen

Gewicht:

ca. 55 kg (28 kg ohne Schubladen)

Leistungsaufnahme:

12 Volt Autobetrieb 450 Watt, 230 Volt Vorheizen
600 Watt

Betriebstemperatur:

Mit 230 Volt nach 30 min, mit 12 Volt nach 35 min
auf 68°C

Isolierung:

Heiztechnologie und Isoliermaterial aus der Raum-
und Luftfahrt

Heizung:

Umluft-Heizsystem

Wie jeder Koch und jede gute Hausfrau weiß, kann
nur Umluft durch frequent zirkulierende
Hitzeverteilung eine *gleichmässige* Erwärmung in
allen Menüschalen garantieren.

Bedienung:

Vollautomatisch, bis 95° homogene Umluft