

Mobile Cateringküche

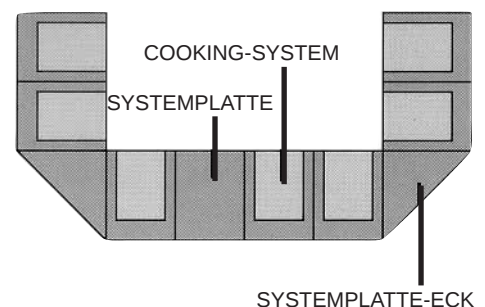


- sicherer Transport
- einfache Handhabung
- schneller Auf- und Abbau
- professionelle Darstellung
- hochwertige Geräte
- individuelle Unterbaueinteilung



Das Konzept

Hochwertige Geräte aus Serien COUNTER SL und HOTLINE leicht und sicher zur Veranstaltung transportieren - binnen kürzester Zeit mit dem *neubauer* Systemzubehör versehen und über das HOLES AND POINTSTECKSYSTEM miteinander verbinden. Schneller kann der flexible und professionelle Einsatz im SHOW-COOKING-BEREICH nicht sein. Einzelne SYSTEM-PLATTEN lassen sich problemlos zwischen den COOKING-SYSTEMEN integrieren. Ob Gerade, Winkel oder U. Je nach Veranstaltung und örtlichen Gegebenheiten bestimmen Sie Ihre individuelle Anordnung.



Alles drin !

Jedes COOKING-SYSTEM ist komplett für den flexiblen Einsatz ausgestattet. Nach dem Entfernen der Transportsicherungs-Hauben wird die integrierte Arbeitsfläche sichtbar. Entnehmen - einschieben - Einsatzbereit ! Im Zubehör bekommen Sie Verbindungsstege, sowie einzelne System-Platten die es Ihnen ermöglichen, zwei und mehr Cooking-Systeme fest miteinander zu verbinden.

Die Basis

Hochwertige Geräte aus der Serie COUNTER SL und HOTLINE - in Verbindung mit "Flightcases" aus der "amptown-casea professional-serie" bilden die Basis. Inspiriert durch deren Leistungsfähigkeit entwickelten wir ein Cooking-System, das Transportsicherheit, einfache Handhabung und professionelles Auftreten in einer Lösung verbindet. Unübertroffen setzt unser Original Maßstäbe, die keine Wünsche mehr offen lassen.



- Sicherer Transport
- Erstklassige Gerätetechnik
- Schneller Auf-und Abbau
- Fugendichte Anbindung der Arbeitsfläche
- Feste Verbindung der einzelnen Module
- Kompatibilität zwischen COUNTER SL und HOTLINE

Das COOKING-SYSTEM 500 Counter SL / 400 Counter SL

für einfache Handhabung und Vielseitigkeit in der Anwendung. Passend für alle COUNTER-SL-Geräte in den Breiten 400 mm und 500 mm. Ergänzt durch das *neubauer* System-Zubehör entsteht die professionelle Catering-Lösung. Die Arbeitsfläche aus 2 mm starkem Chromnickelstahl wird im Case transportiert. In dieser



Arbeitsfläche, sowie den SYSTEM-Platten und VERBINDUNGSSTEGEN ist das exakt positionierte HOLES and POINTS STECKSYSTEM integriert und ermöglicht so eine feste Verbindung zwischen den einzelnen COOKING-SYSTEMEN: Die Sicherheit liefert ein "flightcase" aus der "amptown-cases professional-series" und ist somit den härtesten Anforderungen gewachsen. Die schlagzähe Kunststoffoberfläche, unter hohem Druck auf 10 mm starkem Birkensternholz beschichtet, steht in dreizehn Farben zur Verfügung.



Das COOKING-SYSTEM 500 Hotline / 400 Hotline

Entspricht den COOKING-SYSTEM 500SL / 400 SL, passend für alle HOTLINE-STAND-GERÄTE in den Breiten 400 mm und 500 mm. Absolut überzeugend der homogene CNS-Unterbau mit



integrierten Türen, Auszügen und Entleerungssystem. Diese Multifunktionalgeräte lassen die Herzen von Köchen hoher schlagen.



Alle COOKING-SYSTEME sind untereinander kombinierbar und können in Ihr persönliches Konzept integriert werden. Selbstverständliche können Sie vorhandene Geräte der oben genannten Baureihen verwenden. Beim Einsatz von Gasgeräten, werden die Gasflaschen in einem separaten Transport-Case untergebracht. Für einen reibungslosen und sicheren Ablauf.

Das Programm Counter SL Tischgeräte

Elektro-Geräte	Varianten	Anschlußwert	Front-Länge
Herd, 2 Platten		5,2 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Herd, Vitro-Ceran		4,6 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Herd, Induktion		7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Wok, Induktion		3,5 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
1 Becken-Friteuse, London 1	verst. Heizl. (10kW), Ablauf nach unten	6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
2 Becken-Friteuse, London 2	verst. Heizl. (2x10kW), Ablauf nach unten, Hubvorr., Elektronik	2 x 6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
1 Becken-Friteuse, Paris	verst. Heizl. (20 kW), Ablauf nach unten, Hubvorr., Elektronik	10,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Griddleplatte 1, glatt	glatt, glatt hartverchromt, halb geriffelt	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Infra Grill	CNS-Grillrost, Grauguß-Grillrost	7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Bainmarie 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Würstchenwanne 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Infra-Warmhaltewanne		1,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Arbeitsplatte 400			400 mm
Arbeitsplatte 500	Rahmenschublade		500 mm

Gas Geräte	Varianten	Nennwärmeleistung	Front-Länge
Herd, 2-flammig		9,1 kW, Erd- oder Flüssiggas	400 mm
Griddleplatte	glatt, halb geriffelt	7,0 kW, Erd- oder Flüssiggas	500 mm
Bainmarie 1/1 GN		2,2 kW, Erd- oder Flüssiggas	400 mm
Rostbratgerät		7,0 kW, Erd- oder Flüssiggas	500 mm

HotLine Standgeräte mit CNS-Unterbau

Elektro-Geräte	Varianten	Anschlußwert	Front-Länge
Herd, 2 Platten		5,2 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Herd Vitro 2 Ceran		4,6 kW, 2 NPE AC 400 V	400 mm
Herd, Induktion		7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
1 Becken-Friteuse London 1	verst. Heizl., Ablauf nach unten	6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
2 Becken-Friteuse London 2	verst. Heizl., Ablauf nach unten, Hubvorr., Elektronik	2 x 6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
1 Becken-Friteuse Paris	verst. Heizl. (20 kW), Ablauf nach unten, Hubvorr., Elektronik	10,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500mm
Griddleplatte 1, glatt	glatt, glatt hartverchromt, halb geriffelt	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Griddlepfanne 1	Entleerungssystem	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Infra Grill	CNS-Grillrost, Grauguß-Grillrost	7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Bainmarie 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
KochMarie 1/1 GN	Entleerungssystem	7,5 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Würstchenwanne 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Infra-Warmhaltewanne		1,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Arbeitstisch 400			400 mm
Arbeitstisch 500			500 mm

Gas-Geräte	Varianten	Nennwärmebelastung	Front-Länge
Herd, 2-flammig		9,1 kW, Erd- oder Flüssiggas	400 mm
1 Becken-Friteuse Bern (10-13 lt)		8,0 kW, Erd- oder Flüssiggas	400 mm
1 Becken-Friteuse Prag (23-28 lt)		16,0 kW, Erd- oder Flüssiggas	500 mm
Griddleplatte	glatt, halb geriffelt	7,0 kW, Erd- oder Flüssiggas	500 mm
Bainmarie 1/1 GN		2,2 kW, Erd- oder Flüssiggas	400 mm
Rostbratgerät		7,0 kW, Erd- oder Flüssiggas	500 mm

Produktionsbeschreibung

Maße	geschlossen	500 SL / 500 HotLine:	Breite 600 mm / Tiefe 740 mm	Höhe 1130 mm
		400 SL / 400 HotLine	Breite 500 mm / Tiefe 740 mm	Höhe 1130 mm
Maße	offen	500 SL / 500 HotLine	Breite 700 mm / Tiefe 900 mm	Höhe 900 mm
		400 SL / 400 HotLine	Breite 600 mm / Tiefe 900 mm	Höhe 900 mm
Material	100 Birkensterrholz, 7-fach verleimt			
Oberfläche	Kunststoff zäh-elastisch, strukturiert			
Kantenschutz	Aluminiumwinkel 35 x 35 mm und Stahl-Kugelecken 2 mm, verzinkt			
Beschläge	Drehriegelverschlüsse und Klappgriffe - versenkt, 2 mm Stahl verzinkt			
Rollen	Lenkrollen 100 mm, Tragkraft/Stück 150 kg			
Farben	schwarz, grau, weiß, rot, blau, türkis, pink, bordeaux-violett, enzianblau, minz-grün, petrol, silber			
Geräte	Serien COUNTER SL und HOTLINE in den Breiten 400 und 500 mm			
Arbeitsfläche	Chromnickelstahl, 2 mm in Case integriert			

Zubehör / Systemerweiterung

System-Platte Groß	CNS, 2 mm:	Breite 400 mm	Höhe 30 mm	Tiefe 900 mm
System-Platte Klein	CNS, 2 mm:	Breite 300 mm	Höhe 30 mm	Tiefe 900 mm
System-Platte Eck	CNS, 2 mm:	Breite 900 mm	Höhe 30 mm	Tiefe 900 mm
Verbindungssteg	CNS, 2 mm:	Breite 15 mm	Höhe 30 mm	Tiefe 900 mm

Lassen Sie sich inspirieren ...

Geradlinig und von konsequentem Design. Technik, die begeistert. Flexibilität, die keine Wünsche offen lässt. Wir sind Ihr Partner, der Ihre Anforderungen an Transportsicherungsverpackungen individuell umsetzt sowie fertig konzipierte Einheiten zur Verfügung stellt, damit sie effektiv und professionell am Markt agieren können.

