

the best way food can take

swiss
food
display

Mehr Speisenvielfalt,
sicher kaltgehalten mit dem

COOLMULTIMOBIL



WIR SIND
DAS PERFEKTE
DREAMTEAM!

HUPFER
we make work flow



Zusammen ein DREAMTEAM! Mit dem CoolMultiMobil läuft bei der Speisenverteilung alles nach Plan.

FÜR MEHR TEMPERATURSICHERHEIT

Portionieren, Lagern, Ausgeben: Mit unserem CoolMultiMobil halten Sie kühlpflichtige Speisekomponenten während der gesamten Kühlkette sicher kalt. Damit sorgt das Gerät für maximale Sicherheit bei den Kalttemperaturen und für entspannte Abläufe in der Küche. Keep cool! Dank moderner Technik und besten Handlingeigenschaften bietet das CoolMultiMobil zusätzlich viele weitere Benefits.

EFFIZIENT UND ZUKUNFTSSICHER

Dank Umluftkühlung ist im CoolMultiMobil eine konstante Temperaturverteilung auf allen Ebenen gesichert. Ein vertikaler Luftschleier im Frontbereich trennt den gekühlten Innenraum zuverlässig von den Außentemperaturen ab. Durch diese **Luftschleiertechnik** kann das CoolMultiMobil auch bei beidseitig geöffneten Rollos bedient werden, ohne dass Kälte verloren geht – und das sogar über mehrere Stunden. Ein lästiges und zeitaufwendiges Öffnen und Schließen von Türen, wie es bei anderen Kühlschränken nötig ist, entfällt. Im Mobil kommt das zukunftsichere Kühlmittel R290 zum Einsatz, das sich u. a. durch seinen niedrigen GWP-Wert (Global Warming Potential) auszeichnet.



BESTE

HANDLINGEIGENSCHAFTEN

Im täglichen Einsatz bewährt sich das CoolMultiMobil mit bedienfreundlichen Handlingeigenschaften: Dank der ergonomischen Bedienhöhe ist das Gerät leicht zu bestücken, Steuerungselement und Serviceklappe sind frontseitig installiert und somit bestens bedienbar. Schiebegriffe und Qualitätsrollen sorgen dafür, dass das Gerät mühelos bewegt werden kann.

GENÜGT HÖCHSTEN

HYGIENEANSPRÜCHEN

Das CoolMultiMobil punktet nicht nur mit glatten, hygienisch vorteilhaften Flächen aus Edelstahl, sondern auch mit optimalen Reinigungseigenschaften: Die Luftleitbleche und Einschubgestelle können werkzeuglos, durch einfache Handgriffe, entnommen und das Gerät besonders einfach gereinigt werden.

VIelfalt SERVIEREN

Mit dem CoolMultiMobil lässt sich mühelos ein noch vielfältigeres Speisenangebot realisieren, denn das Gerät kann völlig variabel bestückt werden. So lassen sich unterschiedlichste Beilagen und Kaltspeisen in nur einem Gerät bereitstellen. Frische, hausgemachte Speisen steigern die wahrgenommene Qualität des Essens gegenüber verpackten, vorgefertigten Komponenten deutlich.

SPART TEURE

LAGERKAPAZITÄTEN

Wo das CoolMultiMobil zum Einsatz kommt, ist eine Zwischenlagerung kalter Speisenkomponenten im Kühlhaus nicht mehr nötig. Das spart zusätzliche Laufwege und teuren Lagerplatz. Das CoolMultiMobil bietet auf insgesamt 26 Einschüben, entweder für GN- oder EN-Maße, Platz für bis zu 416 Portionen bei der Nutzung von 1/4 Porzellan-Norm Schälchen.



DIE WICHTIGSTEN PRODUKT- VORTEILE AUF EINEN BLICK

Mit dem CoolMultiMobil von Hupfer sind Sie in jeder Situation gut aufgestellt.

KEEP COOL



EINFACH
ZU REINIGEN

LEISTUNGSSTARK FÜR
MEHR TEMPERATUR-
SICHERHEIT

ERGONOMISCHES
HANDLING

VIELFÄLTIGE
BESTÜCKUNG

SPART TEUREN
LAGERPLATZ

ZUKUNFTSSICHERES
KÜHLMITTEL

CoolMultiMobil

Artikelnummer = 0164476 - VK

HUPFER

Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld

Tel.: +49 2541 805-0

info@hupfer.com · www.hupfer.com

ÜBERREICHT DURCH

sfd swiss food display gmbh

Eichirebenweg 2

CH-5614 Sarmenstorf

+41 56 610 80 86

contact@sfd.swiss

www.speisenverteilsysteme.ch