



Caldomet Induktion

Die Caldomet Induktionstrolleys und Andockstationen sind vielseitig einsetzbar. Sie werden zum optimalen Warmhalten und Regenerieren von Frischkost verwendet. Sie sind erhältlich mit zwei oder drei individuell regelbaren induktiven Heizspulen, z.B. für Suppe und Hauptspeise sowie einem dritten warmen Produkt wie Heißgetränk oder warmes Dessert. Mehr als 25 funktional und ökonomisch ausgereifte Module des Induktionsprogramms von Caldomet setzen Maßstäbe für allerhöchste Qualität in der Speiseverteilung.

Die fugenlosen Innengehäuse sind in der Hygieneausführung H3 ausgelegt. Das robuste Aussengehäuse aus Edelstahl bietet Schutz vor Spritz- und Strahlwasser (IPX 5).

Das modulare Konstruktionsprinzip für Steuerung, die Induktionsgeneratoren, die Kühlmodule und die Tablett-Trägersysteme mit Steckverbindungen für einfachen Aus- und Einbau machen die Wartung und den Unterhalt ganz einfach.

Die Caldomet-Induktionssysteme sind auf hohe Belastbarkeit und lange Lebensdauer ausgelegt. Die Wartung durch den Berndorf-eigenen technischen Dienst erfolgt innert 24 Stunden, rund um die Uhr.

Caldotrolley

Der Caldotrolley wird
für die warme Linie eingesetzt.



Die heiss portionierten Speisen werden nach dem Transport von der Küche in die Station durch die kontinuierliche und äusserst präzise dosierbare Wärmezufuhr heiss gehalten. Selbstverständlich ist auch gewährleistet, dass portionierte Kühlkost unter Einhaltung der Hygienerichtlinien nach einer sofortigen Regenerierzeit von ca. 45 Minuten eine optimale Kerntemperatur erreicht.

Mittels Induktion wird das metallbeschichtete Porzellangeschirr erhitzt und dadurch die Warmspeisen erhitzt und/oder heiss gehalten. Alle nicht beschichteten Geschirrtteile sowie die Kaltkomponenten bleiben kühl. Die Steuerung erfolgt über eine stossicher in die Verkleidung eingebaute, leicht zu reinigende Folientastatur.

Die einzelnen Regenerierphasen sind gut sichtbar dargestellt. Insbesondere das Ende der Aufheizphase und somit der Beginn der Servierzeit wird optisch angezeigt.

Folgende Einstellungen sind durch den Bediener veränderbar:

- getrennte Leistungseinstellung im linken und im rechten Abteil
- getrennte Leistungseinstellung der 2 oder 3 Heizspulen für Suppe, Heissgetränke, warme Desserts und der Menüplatte
- Beginn und Ende der Regenerierzeit, resp. Heisshaltezeit
- Individuelle 7-Tage-Programmierung im voraus in Deutsch, Französisch oder Englisch

Der **Caldotrolley** ist in seiner Grundausführung auf 2x8 Euronormtablets mit einer lichten Höhe von 100 mm zwischen den Tablets ausgelegt. Auf Wunsch werden auch 2x10 und 2x12 Trolleys mit einer maximalen Lichthöhe von 115 mm hergestellt.

In der Grundausführung misst der Wagen L: 1'110 mm, B: 769 mm H: 1'366 mm (ohne Galerie) und 1'406 mm (mit Galerie). Das Gewicht beträgt 172 kg, die Anschlusswerte 3.4 kW, wahlweise mit 230 V oder 400 V.

Bestellnummern auf Anfrage.

Recaldotrolley

Der Recaldotrolley wird für die kalte Linie (Cook and Chill) eingesetzt.



Er besitzt zusätzlich zum Caldotrolley eine aktive Umluftkühlung. So können die Speisen bei einer Temperatur von +4°C weitergekühlt werden. Der Vorteil ist, dass eine qualitativ einwandfreie Speiseverteilung auch ausserhalb der Betriebszeiten der Küche gewährleistet werden kann. Im Gegensatz zum Caldotrolley wird auch eine bessere Qualität der Kaltspeisen beim gleichzeitigen Service von Heiss-Speisen erreicht.

Mittels Induktion wird das metallbeschichtete Porzellangeschirr erhitzt und dadurch die Warmspeisen erhitzt und/oder heiss gehalten. Alle nicht beschichteten Geschirrtteile sowie die Kaltkomponenten bleiben kühl. Die Steuerung erfolgt über eine stossicher in die Verkleidung eingebaute, leicht zu reinigende Folientastatur.

Die einzelnen Regenerierphasen sind gut sichtbar dargestellt. Insbesondere das Ende der Aufheizphase und somit der Beginn der Servierzeit wird optisch angezeigt.

Die elektronische Steuerung erlaubt den manuellen oder programmgesteuerten Betrieb des **Recaldotrolleys**. Folgende Parameter sind ersichtlich bzw. individuell steuerbar:

- Kühltemperatur (nur für den ganzen Wagen)
- Regenerierdauer bzw. Heisshaltungsdauer mit Anzeige der Restlaufzeit in Abteil links und rechts getrennt voneinander regelbar
- getrennte Leistungseinstellung der 2 oder 3 Heizspulen für Suppe, Heissgetränke, warme Desserts und der Menüplatte
- 14 Tage mit bis zu 6 Regenerierzyklen pro Kalendertag programmierbar
- Vergabe von Bedienerrechten
- Integrierter Datenlogger zum Dokumentieren von Temperaturwerten, Statusmeldungen und Parameteränderungen
- USB-Schnittstelle zur Speicherung und Archivierung der Daten nach HACCP-Vorschriften

Auf Wunsch ist der **Recaldotrolley** mit vier potentialfreien Ausgängen zum Ansteuern von externen Signalgebern, mit einer umlaufenden Galerie aus CNS, mit verschiedenen Rollenausführungen, mit Kupplung und Deichsel sowie mit abschliessbaren Türen ausrüstbar.

Der **Recaldotrolley** ist mit 2x8, 2x10 oder 2x12 Euronormtablets erhältlich. Das Lichte Mass beträgt 100 mm resp. 85 mm. Die Anschlusswerte betragen 0.8 kW für Kühlung, 3.6kW für Induktion, wahlweise mit 220V oder 400V.

Bestellnummern auf Anfrage.

Recaldotray Andockstation

Die Induktions-Recaldotray Andockstation von Caldomet eignet sich für die kalte und die warme Linie.



Der Transport der portionierten Speisen von der Küche zu den Andockstationen am Ausgabeort erfolgt in Tablett-Transportwagen. Dies ist besonders bei unwegsamen Transportrouten ein Vorteil.

In der kalten Linie werden die Transportwagen mit der Andockstation gekoppelt. Die Umluftkühlung der Andockstation hält die Speisen bis zur Regeneration HACCP-gerecht kalt. Zum gewünschten Zeitpunkt startet die Regeneration.

In der warmen Linie werden die Speisen von der Andockstation sofort regeneriert und heiss gehalten und der Tablett-Transportwagen steht für eine erweiterte Mobilität mit mehrfachen Wageneinsätzen zur Verfügung.

Die **Recaldotray Andockstation** ist in den Ausführungen 2x8, 2x10, 2x12, 3x8 sowie 3x10 Euronormtablets verfügbar. Der entsprechende Sickenabstand beim Tablett-Transportwagen kann mit 105 mm oder 115 mm gewählt werden, was einem Tablett-Lichtmass von 97 mm resp. 108 mm entspricht.

Es stehen wahlweise zwei oder drei Induktionsspulen pro Tablett zur Verfügung. Die elektronische Steuerung erlaubt den manuellen sowie programmierbaren Betrieb, wobei die gleichen Parameter wie beim Recaldotrolley gesteuert werden können.

Der Anschlusswert beträgt 400 V. Die Leistungsentnahme beträgt je nach Anzahl Tablets und Programmierung max. 7.8 kW. Die Grössen variieren je nach Tablettausführung. Die genauen Masse sind auf Anfrage erhältlich.

Die Induktions-Andockstation von Caldomet ist auch in der Ausführung **Caldotray-Motion** als mobiles Rollgerät in den gleichen Konfigurationen wie die stationäre Andockstation erhältlich. Dies erhöht die Flexibilität und die Mobilität der Speiseverteilung zusätzlich. Für die HACCP-gerechte kalte Linie sind jedoch gekühlte Tablett-Transportwagen zu verwenden. Die **Caldotray-Motion** Rollgeräte sind in der Ausführung 2x8 und 2x10 Euronormtablets auch mit dem Anschlusswert 220 V erhältlich.

Bestellnummern auf Anfrage.