

# Das Multitalent für die mobile Speisenverteilung



# Mit Mobis® Buffetcart Plus bleibt Qualität ein Genuss



Der Trend, individuelle Verpflegungswünsche individuell zu erfüllen, zeichnet sich immer stärker auch in Krankenhäusern und Wohnheimen ab. Und das lässt sich laut einer aktuellen Branchenstudie\* am besten mit Buffetangeboten realisieren. Patienten und Bewohner können spontan auswählen, das Angebot lässt sich besser auf die Nachfrage abstimmen und die Speisenüberproduktion reduzieren oder sogar vermeiden.

*\*Quelle: Studie „Verpflegungsmanagement im Krankenhaus - Fakten | Trends | Perspektiven“ (Deutsche Krankenhaus-Institut und K&P Consulting, 2017)*



Mobis® Buffetcart Plus  
für 40 Personen

# Vorteile genießen: das große Plus für Patienten, Umwelt und Budget

## Ihr Wunsch ist uns Buffet

Mit den innovativen Mobis® Buffetcarts Plus setzt Hupfer einmal mehr neue Maßstäbe in Komfort, Design und Vielseitigkeit. Für die optimal praxisgerechte Konzeption des Buffetwagens wurden rund 1.000 Patientenkarten ausgewertet und die Entwicklung durch ein Universitätsklinikum begleitet. So ist sichergestellt, dass das Mobis® Buffetcart Plus von der Technik bis zur Schubladenaufteilung die Anforderungen im täglichen Einsatz hundertprozentig erfüllt.

## Cooler, schneller, individueller

Zur Kühlung wird ein Eisspeicher aufgebaut, der im netzunabhängigen Betrieb die Kälte an den Innenraum und die Kühlfläche abgibt. Je nach Anwendung ermöglicht dies eine komfortable und sichere Speisenverteilung für bis 2,5 Stunden. Dieses System ist besonders leise und erfordert keine schweren, wartungsintensiven Akkus zur mobilen Stromversorgung. Das reduziert das Eigengewicht des Buffetwagens, macht ihn leichter manövrierbar und bietet zudem mehr Nutzraum.

Mobis® Buffetcart Plus gibt es in zwei Größen für 25 und für 40 Personen. Technik, Ausstattung und Design lassen sich über die Basisausstattung hinaus den jeweiligen Anforderungen und Wünschen individuell anpassen. Von der attraktiven Speisenpräsentation über alternative Dekoroberflächen bis hin zu vielen praktischen Details begeistert der innovative Buffetwagen Patienten und Mitarbeiter Tag für Tag.



Integrierte Kühlfläche aus Aluminium mit robuster Beschichtung



Netzanschluss und Steuerung zur Kontrolle des Betriebszustands



Geschirr-Stapelröhren für sicheren Transport und komfortable Entnahme



### Kalthalten

Netzabhängige Kühlung während der Standzeit (zum Beispiel in Stationsküchen). Netzunabhängige Kühlung während der Speisenverteilung durch N'Ice & Easy®



### Design

Praxisoptimierte Schubladenkonfiguration. Verschiedene Dekore für Verkleidung und Aufsatzgestell mit hochwertigen schwarzen Alu-Profilen.



### Stoßschutz

Umlaufender Stoßschutz schützt Gerät sowie Wände und Türen besonders effektiv vor Beschädigungen.



Gekühlte Auszüge und Schubladen mit Selbsteinzug und Softclose



Abdeckplatte als praktisches Schneidbrett

# Die neue Technik lässt auch kühle Rechner nicht kalt

## Innovative N'Ice & Easy® Kühlung

Das patentierte Kühlsystem basiert auf einem Eisspeicher, der im Netzbetrieb mit dem integrierten kompakten Kompressor heruntergekühlt wird, bis er gefriert. Der gefrorene Eisspeicher hält das Kühlfach im netzunabhängigen Betrieb kühl. Steigt die Temperatur im Innenraum, zum Beispiel durch mehrmaliges Öffnen der Schubladen, springt ein Zirkulationslüfter an und sorgt für schnellen Temperaturexaustausch mit dem Eisspeicher.

Das verwendete Kältemittel R600a (Isobutan) ist absolut zukunftssicher und entspricht schon jetzt der F-Gas-Verordnung (EU) Nr. 517/2014.

## Eiskalt effizienter

Der hohe Wirkungsgrad der Kühltechnik bewirkt, dass rund 60% weniger Energie benötigt wird, um eine vergleichbare Kühlleistung mit eutektischen Platten zu erzielen. Je nach Anwendung wird damit eine Kühlung der Speisen für bis zu 2,5 Stunden möglich.

## Alle Vorteile auf einen Blick

- Patentierte N'Ice & Easy® Kühlung
- Getestete Schubladenaufteilung für ideale Speisenbestückung
- Praktische Ausstattungsdetails für komfortable Handhabung
- Hygienische Ausführung für einfaches Reinigen
- Ansprechendes Design



**ZUKUNFTS-  
SICHERES  
KÄLTEMITTEL  
Isobutan R600a**

Hupfer verwendet zukunftssichere Kältemittel entsprechend der F-Gas-Verordnung (EU) Nr. 517/2014.

# Mit den besten Empfehlungen für höchste Ansprüche

## Design und Konfiguration

Verkleidung und Aufsatzgestell stehen mit Oberflächendekoren in verschiedenen Farbtönen zur Auswahl. So kann das Mobis® Buffetcart Plus auf das jeweilige Raumdesign individuell abgestimmt werden.

Die Tischplatte ist mit wenigen Handgriffen abnehmbar, sodass alle darunter liegenden Elemente zur Wartung bequem erreichbar sind. Darüber hinaus lassen sich sämtliche Oberflächen für optimale Hygiene leicht reinigen.

Mobis® Buffetcart Plus für 25 Personen	Mobis® Buffetcart Plus für 40 Personen
Aufteilung: 2 Segmente, 1 Technikfach 1141 x 780 x 1464 mm (B x T x H) Arbeitshöhe 984 mm	Aufteilung: 3 Segmente, 1 Technikfach 1527 x 780 x 1468 mm (B x T x H) Arbeitshöhe 984 mm



## Zum Beispiel: perfekt für 40 Personen

Die empfohlene Basisausstattung kann auf Wunsch individuell modifiziert werden.

- 1 Aufsatzgestell mit Hustenschutz, obere Ablage mit Galerie, innenliegende Ablage mit Einhängemöglichkeiten für verschiedene GN-Behälter
- 2 Kaltplatte mit Abdeckung zur weiteren Verwendung als Schneidebrett
- 3 Stapelröhren
- 4 Netzanschlussbuchse
- 5 Steuerung
- 6 Technikfach
- 7 Auszug für Abfalleimer etc.
- 8 Stoßschutz
- 9 Bockrolle (RiFix optional)
- 10 Einschubfach gekühlt
- 11 Einschubfach neutral
- 12 Ablagefach für Tablett etc.
- 13 Einschubfach neutral
- 14 Lenkrollen mit Feststeller
- 15 Tischplatte
- 16 Frei positionierbares Abtropfgitter für zwei Pumpkannen