

Le multitalent pour la distribution mobile de repas



Avec Mobis® Buffetcart Plus, la qualité reste un plaisir



La tendance à satisfaire individuellement les souhaits de restauration se dessine de plus en plus dans les hôpitaux et les résidences. Et selon une récente étude sectorielle*, la meilleure façon de réaliser cela est de proposer des buffets. Les patients et les résidents peuvent choisir spontanément, l'offre peut être mieux adaptée à la demande et la surproduction de plats peut être réduite, voire évitée.

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



Mobis® Buffetcart Plus pour 40 personnes

Profiter des avantages: le grand plus pour les patients, l'environnement et le budget

Votre souhait est notre buffet

Avec les chariots à buffet innovants Mobis® Plus, Hupfer pose une fois de plus de nouveaux jalons en matière de confort, de design et de polyvalence. Pour concevoir le chariot buffet de manière optimale pour la pratique, près de 1000 cartes de patients ont été évaluées et le développement a été accompagné par un hôpital universitaire. Il est ainsi garanti que le Mobis® Buffetcart Plus répond à cent pour cent aux exigences de l'utilisation quotidienne, de la technique à la répartition des tiroirs.

Plus cool, plus rapide, plus individuel

Pour le refroidissement, un accumulateur de glace est installé. En fonctionnement indépendant du réseau, il transmet le froid à l'espace intérieur et à la surface de refroidissement. Selon l'application, cela permet une distribution confortable et sûre des repas pendant 2,5 heures. Ce système est particulièrement silencieux et ne nécessite pas d'accumulateurs lourds et nécessitant un entretien intensif pour l'alimentation électrique mobile. Cela réduit le poids propre du chariot buffet, le rend plus facile à manœuvrer et offre en outre plus d'espace utile.

Le Mobis® Buffetcart Plus existe en deux tailles, pour 25 et 40 personnes. La technique, l'équipement et le design peuvent être adaptés individuellement aux exigences et aux souhaits de chacun, en plus de l'équipement de base. De la présentation attrayante des repas aux nombreux détails pratiques en passant par les surfaces décoratives alternatives, ce chariot buffet innovant enthousiasme les patients et le personnel jour après jour.



Maintien au froid

Réfrigération en fonction du réseau pendant le temps d'arrêt (par exemple dans les cuisines des stations). Réfrigération indépendante du réseau pendant le service des repas grâce à N'Ice & Easy®.



Design

Configuration des tiroirs optimisée pour la pratique. Différents décors pour l'habillage et la rehausse avec des profilés en aluminium noir de haute qualité.



Protection contre les chocs

La protection antichoc périphérique protège l'appareil ainsi que les murs et les portes de manière particulièrement efficace contre les dommages.



Surface réfrigérante intégrée en aluminium avec revêtement robuste



Raccordement au réseau et commande pour contrôler l'état de fonctionnement



Tubes d'empilage de vaisselle pour un transport sûr et un prélèvement confortable



Coulissants et tiroirs réfrigérés avec fermeture automatique et softclose



Plaque de recouvrement comme planche à découper pratique

La nouvelle technologie ne laisse pas les ordinateurs froids indifférents

Réfrigération innovante N'Ice & Easy®.

Le système de refroidissement breveté est basé sur un accumulateur de glace qui, en fonctionnement sur secteur, est refroidi par le compresseur compact intégré jusqu'à ce qu'il gèle. L'accumulateur de glace congelé maintient le compartiment réfrigéré au frais en mode hors réseau. Si la température à l'intérieur augmente, par exemple en raison de l'ouverture répétée des tiroirs, un ventilateur de circulation se met en marche et assure un échange rapide de température avec l'accumulateur de glace.

Le fluide frigorigène utilisé, le R600a (isobutane), est absolument sûr pour l'avenir et répond d'ores et déjà au règlement F-Gas (UE) n° 517/2014.

Plus efficace à froid

Le rendement élevé de la technique de refroidissement fait qu'il faut environ 60% d'énergie en moins pour obtenir une puissance de refroidissement comparable avec des plaques eutectiques. Selon l'application, il est ainsi possible de réfrigérer les aliments pendant jusqu'à 2,5 heures.

Tous les avantages en un coup d'œil

- Réfrigération N'Ice & Easy® brevetée
- Répartition testée des tiroirs pour un chargement idéal des repas
- Détails d'équipement pratiques pour une manipulation confortable Exécution
- hygiénique pour un nettoyage facile
- Design attrayant



**ZUKUNFTS-
SICHERES
KÄLTEMITTEL
Isobutan R600a**

Hupfer utilise des réfrigérants à l'épreuve du temps conformément au règlement F-Gas (UE) n° 517/2014.

Avec les meilleures recommandations pour les plus hautes exigences

Design et configuration

L'habillage et la structure sont disponibles avec des décors de surface dans différentes teintes. Ainsi, le Mobis® Buffetcart Plus peut être adapté individuellement au design de chaque pièce.

Le plateau de table est amovible en un tour de main, ce qui permet d'accéder facilement à tous les éléments situés en dessous pour l'entretien. De plus, toutes les surfaces sont faciles à nettoyer pour une hygiène optimale.

Mobis® Buffetcart Plus pour 25 personnes	Mobis® Buffetcart Plus pour 40 personnes
Répartition: 2 segments, 1 compartiment technique 1141 x 780 x 1464 mm (B x T x H) Hauteur de travail 984 mm	Répartition: 3 segments, 1 compartiment technique 1527 x 780 x 1468 mm (B x T x H) Hauteur de travail 984 mm



Par exemple : parfait pour 40 personnes

L'équipement de base recommandé peut être modifié individuellement sur demande.

- 1 Rehausse avec protection hygiénique, étagère supérieure avec galerie, étagère intérieure avec possibilités d'accrochage pour différents récipients GN
- 2 Plaque froide avec couvercle pour une ultérieure utilisation comme planche à découper
- 3 Tubes empilables
- 4 Prise de raccordement au réseau
- 5 Contrôle
- 6 Branche technique
- 7 Coulisse pour poubelle, etc.
- 8 Protection contre les chocs
- 9 Rouleau fixe (RiFix en option)
- 10 Compartiment réfrigéré
- 11 Poche neutre
- 12 Compartiment de rangement pour les plateaux
- 13 Poche neutre
- 14 Roues pivotantes avec frein
- 15 Plateau de table
- 16 Grille d'égouttage à positionner librement pour deux pots à pompe