

ISOBOX® Mobil 
Warmhouden · Koelen · Transporteren · Verdelen



**De naam in maximale flexibiliteit:
ISOBOX® Mobil van HUPFER®.**

Maaltijdproductie in bijvoorbeeld grootkeukens, cateringbedrijven, mensa's of personeelsrestaurants, vraagt elke dag weer veel toewijding en inzet. HUPFER® heeft als missie om hen die daarin werkzaam zijn te ondersteunen met specialistische hulpmiddelen voor keukenlogistiek, zodat zij sneller, eenvoudiger en minder belastend kunnen werken. Deze focus op gebruikers is de basis van onze productontwikkeling. Een van de logische resultaten is onze veelgeprezen innovatie: de ISOBOX® Mobil. Hiermee wordt de logistiek rondom maaltijdproductie, van keuken tot gast, veel eenvoudiger en uiterst veilig. Hierin is de sleutelrol weggelegd voor de warmhouden koelmodules. Zonder moeite of gereedschap verandert u met één handgreep een warmhoudbox in een koelbox, of andersom. De ISOBOX® Mobil past zich flexibel en zonder beperkingen aan uw behoeften aan. Voedsel in GN-bakken blijft met deze modules veilig en langdurig op de juiste temperatuur, zolang als u het wilt. De speciale isolatie biedt doeltreffende thermische afscherming van de omgevingstemperatuur of van andere ISOBOX® Mobil eenheden, ook wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken. En als netstroom eens langere tijd niet beschikbaar is, functioneert de ISOBOX® Mobil ook probleemloos op accu's.



Warmhouden of koelen - u bepaalt de functie van uw ISOBOX® Mobil.
Simpelweg de gewenste module plaatsen en u kunt aan de slag!



Deze robuuste en lichte alleskunner is
ideaal voor catering en extern transport.



Snel ingeladen - de ISOBOX® Mobil biedt veel ruimte voor GN-bakken.
Zo creëert u ruimte en snelheid in uw productiekeuken.

**Veilig vervoerd en mooi gepresenteerd bij de gasten -
ISOBOX® Mobil van HUPFER®.**



**Meer porties nodig?
De ISOBOX® Mobil bij het uitgiftebuffet.**



**ISOBOX® Mobil:
makkelijk hanteerbaar, snel bij uw gasten.**



Met de ISOBOX® Mobil gaat het voedsel direct naar het uitgiftebuffet.

U hebt een goede oplossing nodig om bereid voedsel simpel en veilig te transporteren van A naar B – en altijd op de juiste temperatuur, warm of koud. ISOBOX® Mobil maakt het mogelijk: dankzij zijn compacte formaat, maximale capaciteit en een laag gewicht. Voor al uw eisen en wensen kunt u met één product toe, in plaats van een uitgebreid assortiment wagens. De eenvoudige bediening, snelle ombouw en het kleine ruimtebeslag zijn niet alleen zeer nuttig in de productiekeuken, maar ook tijdens het transport. Ook wanneer voedsel bij het buffet in voorraad wordt gehouden, staan de extra hoeveelheden niet meer in de weg. Dat de boxen zo compact zijn is een erg groot voordeel. En tijdens het spitsuur aan het buffet kan het opscheppen zonder onderbreking door blijven gaan. Ook hier werkt de ISOBOX® Mobil stressverminderend, doordat het voorbereide eten direct bij de uitgifte gereed staat. Altijd veilig warm of koud, op de door u gekozen temperatuur.

**ISOBOX® Mobil van HUPFER® -
veel verschillende functies voor flexibiliteit in het gebruik.**



Voedsel op betrouwbare wijze warmhouden met de HUPFER® ISOBOX® Mobil: gewoon de verwarmingsmodule plaatsen. Het interieur wordt zeer snel verwarmd tot maximaal 100°C. Optimale temperatuurregeling dankzij de zeer precieze digitale bediening.



Koud voedsel veilig op de juiste temperatuur bewaren: plaats de koelmodule en het interieur wordt snel gekoeld tot wel +4°C. Optimale temperatuurregeling dankzij de zeer precieze digitale bediening.



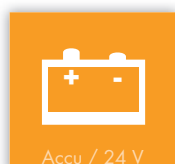
Eerst warmhouden, dan koelen; tegelijk warmhouden en koelen, bovenop of naast elkaar, al naar gelang module en model. De modulaire opbouw en speciale isolering van ISOBOX® Mobil bieden vele combinatiemogelijkheden voor elke toepassing.



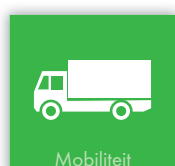
De speciale isolatie houdt de temperatuur ook zonder verwarmings- of koelmodule lang stabiel. Dankzij de uiterst lage energie-uitwisseling tussen de afzonderlijke vakken blijft elk vak op de gewenste hoge of lage temperatuur.



Netvoeding voor stationair gebruik in de productie-keuken en overal waar het voedsel wordt verdeeld of opgeschept.



Met de optionele accu kunt u het voedsel ook zonder stopcontact op de juiste temperatuur bewaren. Wanneer de module op netvoeding is aangesloten, laadt de accu zich binnen drie uur volledig op.



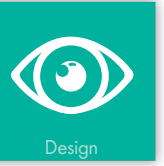
De ISOBOX® Mobil is ideaal voor transport per vrachtwagen van de centrale keuken naar verderaf gelegen distributieplaatsen. Afhankelijk van het model passen tot vier boxen naast elkaar op de laadvloer van een normale vrachtwagen.



Met tot wel 30 geleiders biedt de compacte ISOBOX® Mobil veel plaats voor veel verschillende GN-bakken. De 270 graden opende en van een werpsluiting voorziene deuren geven u optimale bewegingsvrijheid tijdens het beladen.



Aantrekkelijk uiterlijk: ook bij uw gasten kan de ISOBOX® Mobil zich laten zien. De kleuren aan de buitenzijde zijn naar wens aan te passen.



De geïntegreerde handgepen en de lichtgewicht, maar uiterst stabiele constructie zorgt voor optimale ergonomie en manoeuvreerbaarheid.



De bedieningselementen zijn zo eenvoudig mogelijk ontworpen. Dankzij de overzichtelijke en ongecompliceerde indeling kunnen ook onervaren gebruikers snel aan de slag.



De oppervlakken van de ISOBOX® Mobil zijn glad en vrij van en daardoor eenvoudig te reinigen.



Met slagvaste stootranden aan alle vier zijden is de ISOBOX® Mobil optimaal beschermd. En als het vervoer wat ruiger uitvalt dan normaal, is er ook nog de optionele transportbeveiliging voor vrachtwagens.



Het ruime assortiment wielen maakt het mogelijk om elke module precies af te stemmen op uw behoeften en gebruiksprofiel.



Eén compartiment? Of misschien twee - naast of boven elkaar? Het ISOBOX® Mobil-assortiment biedt oplossingen voor alle behoeften.

