



Variomet mit Teller



Variomet mit Eintopfschale



Querschnitt Variomet

Für lange Verteilzeiten bis ca. 50 Minuten

- Unterteil aus Edelstahl 18/10 in polierter Ausführung, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Heizkern für optimale Wärmeübertragung.
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch die flache Bauweise des Unterteils.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteile bis max. 26,0 cm Durchmesser, auch der Eintopfschale bis max. 19,4 cm Durchmesser, durch variable Bodenringe des Edelstahl-Unterteils.
- Oberteil aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern.
- Leichte Handhabung des Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Isolier-Oberteil in mehreren Farben erhältlich.

- Die stabile Verarbeitung aller Systemteile garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.

Doppelwandiges Kunststoff-Set für Suppe

- Für alle gängigen Porzellansuppschalen mit 0,5 Liter Inhalt.
- Optimale Handhabung durch leichtes Einsetzen und Entnehmen der Porzellansuppschale.

Hygienische Abdeckung der Salat- und Dessertspeisen durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.



Umlaufende Griffleiste



Leichte Handhabung



VARIOCOOL mit Isolier-Oberteil

- Das optimale Kühlhaltesystem auch bei der vorgezogenen Abendportionierung, wenn es darum geht, Aufschnitt wie Wurst und Käse mit der richtigen Temperatur zum Patienten oder Heimbewohner in Krankenhaus und Senioreneinrichtungen zu bringen.
- Auch ideal für die optimale Kühlung eines Salatellers, der problemlos zwischen den Heißspeisen bei der Mittagsverpflegung im Tablett-Transportwagen platziert werden kann.
- Hervorragende Kühleigenschaften des Kühlunterteils durch das sehr große Kältevolumen.
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Kühlunterteils.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Teller bis 26 cm und Schalen bis 19,4 cm Durchmesser.
- Oberteil aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern zur längeren Kühlhaltung.
- Leichte Handhabung des Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Alle Systemteile sind spülmaschinene geeignet und platzsparend stapelbar.
- Die stabile Verarbeitung garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.



VARIOCOOL mit einwandiger Teller cloche

- Nur zwei Systemteile sorgen für optimale Kühlhaltung, auch mit einwandiger Teller cloche.
- Optimale Kühlhaltung der Speisen über mehrere Stunden durch Kühlunterteil aus Kunststoff mit integriertem Kühlkern, wenn es darum geht, bei der vorgezogenen Abendportionierung die Speisen mit HACCP-gerechter Temperatur zu servieren.
- Leichte Handhabung des Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Kühlunterteils.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Teller bis 26 cm und Schalen bis 19,4 cm Durchmesser.
- Alle Systemteile sind spülmaschinene geeignet und platzsparend stapelbar.
- Die stabile Verarbeitung und verstärkte Materialausführung garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Der optisch angenehme Eindruck wird unterstrichen durch die verschiedenen Farben, in welchen die Teller clochen erhältlich sind.
- Durch transparente Teller clochen lassen sich angerichtete Speisen auch abgedeckt erkennen.



Vor dem ersten Gebrauch wird aus hygienischen Gründen empfohlen, die Produkte mit Wasser zu reinigen.



HOSPITALA – proHeq GmbH
Carl-Benz-Straße 10
75217 Birkenfeld (Germany)
Phone: +49 7231 4885 100
Fax: +49 7231 4885 292
info@hepp.de · www.hepp.de



Qualitätsmanagement
Umweltmanagement
ISO 9001
ISO 14001
www.dekra.org

