



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 Porzellansuppenschalen mit 0,5 Liter Inhalt.
- Optimale Handhabung durch leichtes Einsetzen und Entnehmen der Porzellansuppenschale.

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 Salattellers, 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 Kühlung.
- Leichte Handhabung des Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Alle Systemteile sind spülmaschinengeeignet und platzsparend stapelbar.
- Die stabile Verarbeitung garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.



VARIOCOOL mit einwandiger Teller cloche

- Nur zwei Systemteile sorgen für optimale Kühlung, auch mit einwandiger Teller cloche.
- Optimale Kühlung 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 spülmaschinengeeignet 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.



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



Qualitätsmanagement
 Umweltmanagement
 ISO 9001
 ISO 14001
 www.dekrazertifikat.de