

Het multitalent voor de mobiele voedselverdeling



Met Mobis® Buffetcart Plus blijft kwaliteit een genot



De trend individuele maaltijdwensen te vervullen, wordt steeds meer in ziekenhuizen en verpleeghuizen gezien. En dat kan volgens een actuele studie* het beste met buffetaanbiedingen worden gerealiseerd. Patiënten en bewoners kunnen spontaan kiezen, het aanbod kan beter op de vraag worden afgestemd en voedselverspilling kan worden gereduceerd of zelfs worden vermeden.

**Bron: studie "Maaltijdbeheer in het ziekenhuis – feiten | trends | perspectieven" (Deutsches Krankenhaus-Institut en K&P Consulting, 2017)*



Mobis® Buffetcart Plus
voor 40 personen

Profiteren van de voordelen: een groot pluspunt voor patiënten, milieu en budget

Uw wens is ons buffet

Met de innovatieve Mobis® Buffetcart Plus verlegt Hupfer wederom de grenzen op gebied van comfort, design en veelzijdigheid. Voor de optimaal praktijkgerichte conceptie van de buffetwagens zijn ca. 1000 patiëntkaarten geëvalueerd en werd de ontwikkeling begeleid door een universiteitskliniek. Zo werd ervoor gezorgd dat de Mobis® Buffetcart Plus van de techniek tot en met de schuiflade-indeling volledig voldoet aan de eisen voor het dagelijks gebruik.

Koeler, sneller, individueller

Voor de koeling wordt een ijsreservoir opgebouwd, dat bij gebruik zonder stroomaansluiting de koude aan de binnenruimte en het koelvlak afgeeft. Afhankelijk van de toepassing maakt dit een comfortabele en veilige voedselverdeling voor maximaal 2,5 uur mogelijk. Dit systeem is zeer stil en vereist geen zware, onderhoudsintensieve accu's voor de mobiele stroomvoorziening. Het eigen gewicht van de buffetwagen is lager, wat hem eenvoudiger te manoeuvreren maakt. Bovendien biedt hij meer ruimte.

Mobis® Buffetcart Plus is verkrijgbaar in twee formaten, voor 25 en voor 40 personen. Techniek, uitrusting en design kunnen buiten de basisuitrusting om aan individuele eisen en wensen worden aangepast. Met de aantrekkelijke menupresentatie, alternatieve decoroppervlakken en de vele praktische details overtuigt de innovatieve buffetwagen patiënten en medewerkers dag in dag uit.



Koel houden

Stroomnetafhankelijke koeling tijdens de stilstandtijd (bijvoorbeeld in de afdelingskeukens). Koeling zonder stroomvoorziening tijdens het rondbrengen van de gerechten door N'ice & Easy®.



Design

Schuifladeconfiguratie geoptimaliseerd voor de praktijk. Verschillende decors voor bekleding en opzetframe met hoogwaardige zwarte aluminiumprofielen.



Stootbescherming

Omlopende stootbescherming beschermt apparaat en wanden en deuren bijzonder effectief tegen beschadigingen.



Geïntegreerd koelvlak van aluminium met robuuste coating



Stroomnetaansluiting en bediening voor het instellen van de wagen



Serviesgoedstapelaars voor veilig transport en comfortabel pakken



Gekoelde uitschuifelementen en laden, zelfsluitend en met softclosing



Afdekplaat als praktische snijplank

De nieuwe en unieke techniek laat niemand koud

Innovatieve koeling N'Ice & Easy®

Het gepatenteerde koelsysteem is gebaseerd op een ijsreservoir, dat bij aansluiting op het stroomnet met de geïntegreerde compacte compressor wordt afgekoeld tot het bevroert. Het bevroren ijsreservoir houdt het koelvak bij gebruik zonder stroomvoorziening koel. Als de temperatuur binnenin stijgt, bijvoorbeeld door meermaals openen en sluiten van de laden, springt een circulatieventilator aan en zorgt voor een snelle temperatuuruitwisseling met het ijsreservoir.

Het gebruikte koelmiddel R600a (isobutaan) is absoluut toekomstgericht en voldoet nu al aan de F-gassenverordening (EU) Nr. 517/2014.

Ijskoud efficiënter

Het hoge rendement van de koeltechniek zorgt ervoor dat rond 60% minder energie nodig is om een vergelijkbaar koelvermogen met eutectische platen te bereiken. Afhankelijk van de toepassing is hiermee een koeling van het voedsel tot maximaal 2,5 uur mogelijk.

Alle voordelen in één oogopslag

- Gepatenteerde koeling N'Ice & Easy®
- Geteste lade-indeling voor ideale voedselindeling
- Praktische uitrustingsdetails voor comfortabel gebruik
- Hygiënische uitvoering voor eenvoudig reinigen
- Aansprekend design



**TOEKOMST-
GERICHT
KOELMIDDEL
ISOBUTAAN R600A**

Hupfer gebruikt toekomstgericht koelmiddel conform de F-gassenverordening (EU) Nr. 517/2014.

Met de beste aanbevelingen voor de hoogste eisen

Design en configuratie

Bekleding en opzetframe zijn beschikbaar met decoroppervlakken in verschillende kleuren. Zo kan de Mobis® Buffetcart Plus individueel worden aangepast aan het design van de desbetreffende ruimte.

Het werkblad kan eenvoudig worden verwijderd, waardoor alle elementen daaronder goed toegankelijk zijn voor onderhoud. Bovendien kunnen alle oppervlakken eenvoudig worden gereinigd voor optimale hygiëne.

Mobis® Buffetcart Plus voor 25 personen	Mobis® Buffetcart Plus voor 40 personen
Indeling: 2 segmenten, 1 techniekvak 1.141 x 780 x 1.464 mm (b x d x h) Werkhoogte 984 mm	Indeling: 3 segmenten, 1 techniekvak 1.527 x 780 x 1.468 mm (b x d x h) Werkhoogte 984 mm



Bijvoorbeeld: perfect voor 40 personen

De aanbevolen basisuitrusting kan naar wens individueel worden aangepast.

- 1 Opzetframe met bescherming tegen hoesten, bovenste aflegvlak met galerij, aflegvlak aan de binnenkant met inhangmogelijkheid voor verschillende GN-bakken
- 2 Koelplaat met afdekking voor verder gebruik als snijplank
- 3 Stapelbuizen
- 4 Stopcontact voor aansluiting op het stroomnet
- 5 Besturing
- 6 Techniekvak
- 7 Lade voor afvallemmer etc.
- 8 Stootbescherming
- 9 Bokwiel (RiFix optioneel)
- 10 Lade gekoeld
- 11 Lade neutraal
- 12 Opbergvak voor dienbladen etc.
- 13 Lade neutraal
- 14 Zwenkwielen met blokkeerrem
- 15 Werkblad
- 16 Vrij positioneerbare lekbak voor twee kannen

Met de nieuwe Mobis® Buffetcart Plus krijgen ook veeleisende patiënten de smaak te pakken

Wij geven u graag advies

Overhandigd door

Hupfer® Nederland B.V.
Edison 43
3241 LS Middelharnis
Nederland
Tel.: + 31 187 470 666
E-mail: info@hupfer.nl
www.hupfer.nl

*AG 06/18 © HUPFER® 2018. Alle gegevens/afmetingen zijn bij benadering. Technische wijzigingen voorbehouden.
Elke vorm van reproductie, ook gedeeltelijk, alleen met toestemming. Concept en layout: agenta werbeagentur, Münster.*

HUPFER
we make work flow