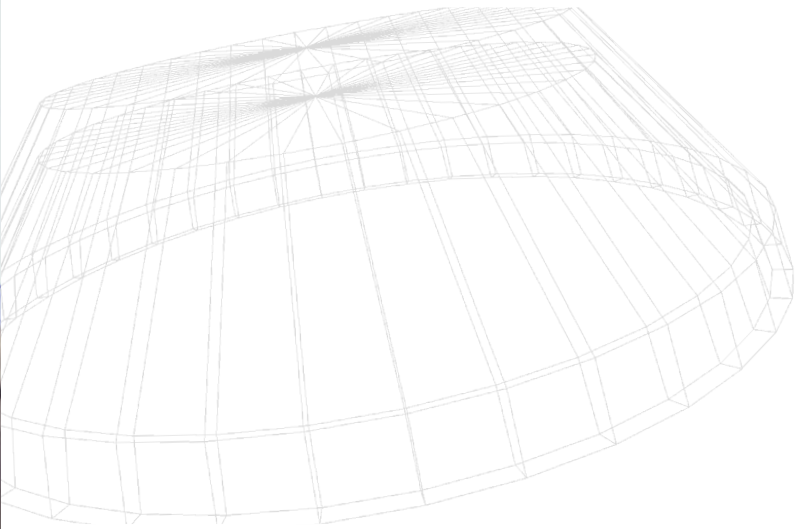


HOSPITALA

SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM

GESAMTPROGRAMM 2025/26



ERLEBEN SIE DIE WELT VON HOSPITALA

Mehr als 50 Jahre Erfahrung machen uns zu einem der führenden Hersteller für Systemgeschirrtile und Bestecke für die Gemeinschaftsverpflegung und zentrale Speisenverteilung in Krankenhäusern, Kliniken, Alten- und Pflegeheimen sowie Seniorenresidenzen.

Bei HOSPITALA bieten wir langlebige, pflegeleichte und funktionale Lösungen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Unsere Produkte verbinden Funktionalität mit Ästhetik, Handwerkskunst mit innovativen Technologien und Qualität mit Design. Wir bieten Ihnen modernste, unverwechselbare Produkte mit außergewöhnlicher Isolierfähigkeit – langlebig, elegant und bis ins Kleinste durchdacht.

Unser Qualitätsversprechen garantiert Hygiene, Funktionalität und ansprechendes Design. Als Teil der Markenfamilie der Groupe SEB engagieren wir uns vielfältig für Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility. Innovation ist unser Fokus: Wir erweitern unser Produktportfolio, optimieren Prozesse und verbessern Produktionsverfahren. Automatisierung und Digitalisierung gestalten unsere Abläufe effizient und zukunftssicher.

Individuelle Beratung, Flexibilität und Hochwertigkeit sind für uns selbstverständlich. Unser weitreichendes Händlernetzwerk und unsere Systemberater stehen Ihnen zur Seite, um die besten Produkte für Ihre Bedürfnisse zu finden und Sie bei Bedienung und Wartung zu unterstützen.

Willkommen bei HOSPITALA – zuverlässig und innovativ aus Tradition.

INTELLIGENT. SICHER. EFFIZIENT.

Als Spezialist für Systemgeschirnteile steht HOSPITALA für einzigartiges Know-how, individuelle Beratungsleistungen und Spitzenprodukte höchster Qualität. Pionierleistungen, wie die hauseigene Entwicklung der innovativen Variomet-Wachs Heißhaltetechnik oder des schwappsicheren Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, unsere Beratungsintensität sowie die Möglichkeit der individualisierbaren Farbgebung, haben die Gemeinschaftsverpflegung bis heute nachhaltig geprägt.

HOSPITALA bietet seinen Kunden:

- Langjährige Erfahrung aus Tradition
- Wegweisende Innovationen
- Neueste Technologien & traditionelle Handwerkskunst
- Zuverlässigkeit & Nachkaufgarantie
- Direkte Ansprechpartner & enge Zusammenarbeit
- Kompetente Beratungsleistung & Projektarbeit
- Individuelle Lösungen für verschiedenste Anforderungen
- Optimierung von Prozessabläufen
- Flexible Produktion & Produktentwicklung
- Durchführung von Praxistests
- Kontrollierte Produktionsabläufe & zertifiziertes Qualitätsmanagement
- Großes Produktionsvolumen
- Zugriff auf Produkte anderer Geschäftsbereiche von HEPP und WMF Professional

HOSPITALA Produkte überzeugen durch:

- Höchste Qualität und Langlebigkeit
- Hochwertige Materialien & Verarbeitung
- Wertige Haptik & elegante Form- und Farbgebung
- Einfachste Handhabung & außerordentliche Funktionalität
- Wirtschaftlichkeit
- Erfüllung höchster Hygieneanforderungen
- Individualisierbarkeit
- Breites Farbspektrum



PRAXISERPROBT UND ZERTIFIZIERT

Zuverlässig, bis ins kleinste Detail durchdacht, geprüft und vielfach bewährt – Speisenverteilsysteme von HOSPITALA zeichnen sich durch ihre einzigartige Qualität, höchste Funktionalität und optimale Handhabung aus.

Wirtschaftlich, intelligent und hoch ästhetisch – unsere Produkte sind das Ergebnis langjähriger Erfahrung, intensiver Forschung und Entwicklung sowie umfangreicher Praxistests. Wir setzen auf hochwertige, robuste Materialien, stabile Verarbeitung sowie durchdachte Funktionalität und Formgebung. Technisch ausgereift überzeugen HOSPITALA Systemgeschirteile durch ihre außerordentliche Langlebig- und Kombinierbarkeit, und erfüllen höchste Ansprüche an Hygiene und Handhabung.

HOSPITALA – die wirtschaftliche und intelligente Lösung, wenn es um die Optimierung und Erweiterung bestehender oder neuer Speisenverteilsysteme geht.



UNSERE QUALITÄTSMERKMALE AUF EINEN BLICK:

Zertifizierungen:

- Konformitätserklärungen.
- Zertifiziert nach DIN ISO 9001, 14001 und 45001.

Funktionalität:

- Optimale Passgenauigkeit durch Systemgeschirr.
- Umfangreiche Kombinationsmöglichkeiten.
- Bereichsübergreifender Einsatz möglich.

Optik:

- Elegante und zeitlose Formgebung.
- Ästhetische Speisendarbietung.
- Große Farbauswahl.

Handhabung:

- Platzsparend stapelbar.
- Mikrowellen- & Spülmaschinenbeständig.
- Leichte Handhabung.
- Funktionelles Design.
- Höchste Schwappsicherheit.

Material & Verarbeitung:

- Sehr lange Lebensdauer.
- Stabile Verarbeitung und hochwertige, robuste Materialien in hohen Materialstärken.
- Wertige Optik und Haptik.
- Strukturierte Oberflächen.

Entwicklung:

- Technisch ausgereifte Produkte.
- Außergewöhnliche Isolierfähigkeit.
- Höchste Transportsicherheit, tiefgreifende Schürzenlängen.
- Abgerundete Kanten und Radien.

Nachkaufgarantie:

- Langjährige Nachkaufgarantie.
- Sortimentsübergreifend erweiterbar.
- Umfangreiche Auswahl durchdachter Ergänzungsteile.

Hygiene:

- Hygienisch einwandfreie Reinigung.
- Keine Schmutzablagerungen.
- Absolute Dichtigkeit und Sauberkeit.
- Spülmaschinenfreundliche Oberflächen.

MIT INTELLIGENTER SYSTEMTECHNIK ZUR OPTIMALEN LÖSUNG

Als erfahrener Spezialist und Partner für Systemgeschirrtteile unterstützt Sie HOSPITALA von A-Z, von der ersten Beratung und Planung bis hin zur Optimierung Ihrer Prozessabläufe.

Langjährige Erfahrung, innovative Ideen sowie höchste Material- und Produktqualität machen HOSPITALA zu Ihrem zuverlässigen Partner für die Gemeinschaftsverpflegung und zentrale Speisenverteilung. Wir steigen tief in Ihre internen Prozesse ein, beraten Sie umfassend bei der Auswahl individueller Systemgeschirrtteile und überprüfen den Praxiseinsatz in jedem einzelnen Prozessschritt bei Ihnen vor Ort. Von der Lagerung über die Speisenvorbereitung bis hin zu Verteilung und Reinigung. Denn Kundenzufriedenheit, Funktionalität und Alltagstauglichkeit sind Teil unseres Qualitätsanspruchs.

Wir finden gemeinsam mit Ihnen die beste Lösung für Ihr Küchen- und Verpflegungsmanagement – individuell auf Ihre Anforderungen zugeschnitten, jederzeit erweiterbar, langlebig und durchdacht von A-Z.



Lagerung und Aufbewahrung.
Platzsparend stapelbar.



Lagerung und Aufbewahrung.
Optimale Lagerung im Stapler.



Arbeitsvorbereitung in der kalten Küche.
Funktionalität der Systemgeschirrtteile.



Arbeitsvorbereitung in der Produktion.
Kochprozess in der Diätküche.



Zwischenlagerung.
Hygienische Abdeckung durch robuste Materialien.



Bandverteilung Mittagessen.
Höchste Funktionalität und wertige Haptik.



Bandverteilung Abendessen.
Leichte und flexible Handhabung.



Transport.
Sehr gute Standfestigkeit aller Systemprodukte.



Transport.
Hervorragende Schwappsicherheit während des Transports.



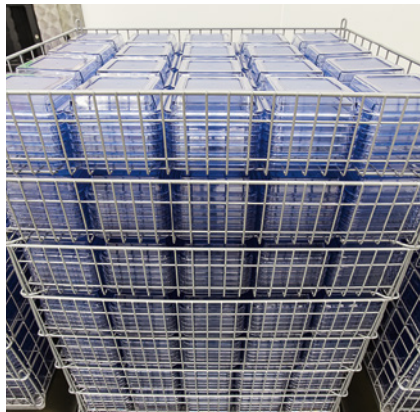
Verteilung auf Station.
Ästhetische Darbietung der Speisen.



Spülküche Schmutzbereich.
Spülmaschinenbeständigkeit aller Systemteile.



Spülküche Reinbereich.
Funktionale Formgebung und Robustheit der Materialien.



VERTEILUNG AUF STATION:

Ästhetik und funktionelles Design mit großer Farbauswahl.



LAGERUNG:

Leichte Handhabung durch funktionelles Design und optimale Stapeleigenschaften.



BANDVERTEILUNG:

Sehr gute Standfestigkeit und hervorragende Schwappsicherheit.



SPÜLKÜCHE:

Spülmaschinenbeständigkeit aller Systemteile.



INHALT

	Seiten
Serviovorschläge Frühstück/Abendessen	14–15
Heißhalten	16–35
Kühlhalten	36–47
Hygiene	48–55
Ergänzungsteile	56–61
Produktübersicht	62–69
Produktmatrix	78–79
Farbindividualisierung	80–81
Referenzen	82



SERVIERVORSCHLÄGE

FÜR FRÜHSTÜCK ODER ABENDESSEN



TELLERCLOCHE

Art.Nr. 41.8009
Kunststoff einwandig,
in verschiedenen Farben
und Größen erhältlich



DECKEL

Art.-Nr. 41.8006.2200
Kunststoff einwandig,
blau-transparent, für
Porzellanschale 12x12 cm



EIERBECHER-HAUBE

Art.-Nr. 41.8028
Kunststoff einwandig,
in verschiedenen Farben
erhältlich



KARTENHALTER

Art.-Nr. 40.7712.0000
Edelstahl 18/10, poliert

KARTENHALTER

Art.-Nr. 40.7723.0000
Chromstahl magnetisch,
poliert



GETRÄNKE-KANNE 300 ML

Art.Nr. 40.7775.0300
Edelstahl 18/10, poliert,
doppelwandig isoliert
300 ml Füllvolumen



DECKEL

Art.-Nr. 41.8062.1800
Kunststoff einwandig,
blau-transparent, für
Porzellanplatte 12x18 cm



TELLERCLOCHE

Art.Nr. 41.8065
Kunststoff einwandig
mit Griffmulde und Steg,
in verschiedenen Größen
erhältlich



DECKEL

Art.-Nr. 41.8062.1800
Kunststoff einwandig,
blau-transparent, für
Porzellanplatte 12x18 cm



KÜHLDECKEL QUADRATISCH

Art.-Nr.: 41.8048
Kunststoff mit Kühlgel
gefüllt, in verschiedenen
Farben erhältlich



SUPPEN-ISOLIER-SET

Art.Nr. 41.8070
41.8073
Schwappsichere
Ausführung, Kunststoff,
doppelwandig isoliert,
homogen verschweißt, mit
verstärktem Schaumkern,
in verschiedenen Farben
erhältlich

DIE PERFEKT PASSENDEN ERGÄNZUNGEN FÜR DAS FRÜHSTÜCK

- Hygienische Abdeckung aller Speisen in einer ansprechenden Form.
- Schutz der Speisen vor dem Austrocknen und Erhaltung der appetitlichen Frische.
- Unterstützung bei der Temperaturhaltung der angerichteten Speisen.
- Deckel aus Kunststoff in extra starker und hoher Ausführung.
- Große Formstabilität und Langlebigkeit der unterschiedlichen Abdeckungen durch die stabile Verarbeitung mit hoher Materialstärke.
- Große Auswahl an Tellerclochen in verschiedenen Farben und Größen.



HEISSHALTEN

Perfekte Isolierung, funktionelles Design, bestens zu handhaben und kombinierbar:

HOSPITALA Systemgeschirrtteile überzeugen durch ihre außergewöhnlichen Isoliereigenschaften, durchdachte Formgebung, hochwertige Verarbeitung und eine einzigartige Farbpalette.

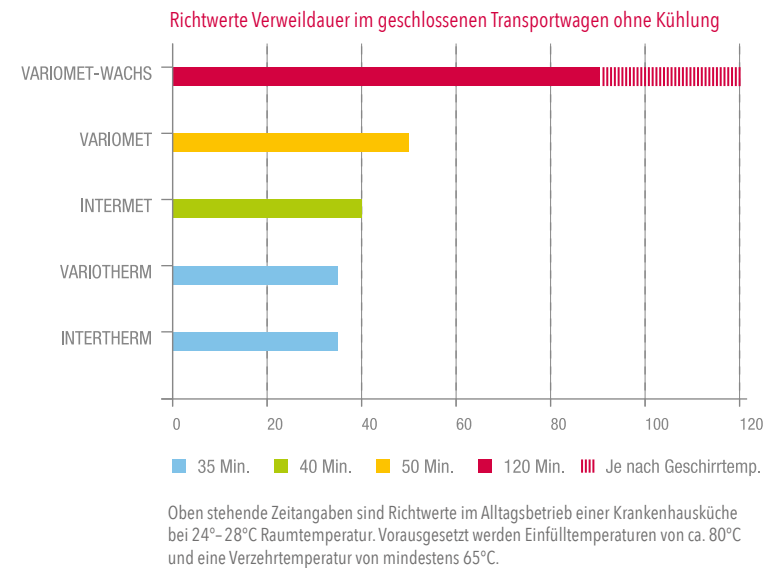
Ausgestattet mit homogener Randverschweißung sorgen HOSPITALA Isoliergeschirrtteile aus Edelstahl oder Kunststoff, mit Spezialschaum befüllt, für eine optimale Wärmeübertragung und -isolierung. Zusätzlich nutzen sie die Wärmespeicherfähigkeit des maßhaltigen Porzellans. Portionierte Speisen bleiben so über lange Zeit perfekt temperiert, Verteilzeiten bis zu 90 Minuten, je nach Organisationskonzept und Ausstattung auch länger, sind problemlos möglich.

Die Systemteile sind spülmaschinengeeignet und platzsparend stapelbar, garantieren durch ihre optimale Passgenauigkeit einen sicheren Halt auch bei schwierigen Transportwegen und lassen sich mit anderen Speisenverteilssystemen kombinieren. Dabei überzeugen sie durch ihre garantierte Langlebigkeit und wertige Haptik.



HEISSHALTEN

HOSPITALA Speisenverteilungssysteme stehen für modernste Speisenverteilung nach dem passiven Verteilprinzip Cook & Serve bzw. Cook & Hold. Verteilzeiten von bis zu 90 Minuten sind problemlos möglich, je nach Organisationskonzept und Equipment auch länger, und garantieren somit ein perfektes Küchen- und Verpflegungsmanagement. Auch als Alternative oder Ergänzung zu bereits aktiven Systemen die richtige Wahl. Zur Heißhaltung bietet HOSPITALA verschiedene Systeme an, abgestimmt auf individuellste Anforderungen.



INTERTHERM

- 26 cm Durchmesser.
- Isolier-Unterteil und -Oberteil aus Kunststoff.
- Einsatz zum Mittagessen bei kurzen Verteilzeiten.
- Heißhaltungsdauer: Ca. 35 Minuten.
- Besonderheiten:
 - Erhöhte Bauweise des System-Unterteils, und sicherer Halt durch Fixierung des Tellers im Unterteil.
 - Oberteil schließt mit dem Unterteil ab.
 - Nutzung der Systemteile zur Kühlung oder Heißhaltung, somit können mit dem gleichen System im Haus alle Bedarfe abgedeckt werden.



VARIOTHERM

- 26 cm Durchmesser.
- Isolier-Unterteil und -Oberteil aus Kunststoff.
- Einsatz zum Mittagessen bei kurzen Verteilzeiten.
- Heißhaltungsdauer: Ca. 35 Minuten.
- Besonderheiten:
 - Die flache Bauweise des Unterteils gewährleistet eine angenehme Essenshöhe.
 - Oberteil mit verstärktem Schaumkern für optimale Isolierung der Heißspeisen.
 - Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf.



INTERMET

- 26 cm Durchmesser.
- Unterteil aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Oberteil aus Edelstahl 18/10 einwandig mit Griffloch.
- Heißhaltungsdauer: Ca. 40 Minuten.
- Besonderheiten:
 - Die flache Bauweise des Unterteils gewährleistet eine angenehme Essenshöhe.
 - Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf.
 - Nachheizeffekt durch Edelstahl-Unterteil mit Heizkern.



VARIOMET

- 26 cm Durchmesser.
- Unterteil aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Isolier-Oberteil aus Kunststoff.
- Einsatz zum Mittagessen bei langen Verteilzeiten.
- Heißhaltungsdauer: Ca. 50 Minuten.
- Besonderheiten:
 - Die flache Bauweise des Unterteils gewährleistet eine angenehme Essenshöhe.
 - Oberteil mit verstärktem Schaumkern für optimale Isolierung der Heißspeisen.
 - Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf.
 - Nachheizeffekt durch Edelstahl-Unterteil mit Heizkern.



VARIOMET-WACHS

- 24 und 26 cm Durchmesser.
- Unterteil aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Wachs-kern und Isolier-Oberteil aus Kunststoff.
- Einsatz zum Mittagessen bei extrem langen Verteilzeiten.
- Heißhaltungsdauer: Bis ca. 120 Minuten möglich.
- Besonderheiten:
 - Die flache Bauweise des Unterteils gewährleistet eine angenehme Essenshöhe.
 - Oberteil mit verstärktem Schaumkern für optimale Isolierung der Heißspeisen.
 - Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf.
 - Extremer Nachheizeffekt durch Edelstahl-Unterteil mit Heiz- und Wachs-kern.
 - Aktive und kontinuierliche Temperaturabgabe an die Heißspeisen bereits während der Portionierung.



HOCHTEMPERATUR-BESTÄNDIGE CLOCHEN

- Teller clochen 24 und 26 cm Durchmesser, Kühldeckel
- Oberteil aus hochtemperatur-beständigem Kunststoff
- Besonderheiten:
 - Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf.
 - Sichere Erwärmung auch im Cook-&-Chill-Verfahren.



INTERTHERM



Mittagessen

INTERTHERM

- Für kurze Verteilzeiten bis ca. 35 Minuten.
- Durch die isolierenden Eigenschaften der Systemteile kann die Temperaturspeicherfähigkeit des Porzellans optimal genutzt werden, um so die portionierten Speisen im Kunststoffset heiß zu halten.
- Ideal kombinierbar mit dem doppelwandigen Kunststoff-Set für Suppe.
- Isolier-Oberteil schließt mit dem Isolier-Unterteil ab.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Systemteile in mehreren Farben erhältlich.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.



SYSTEM INTERTHERM 26 CM

Isolier-Oberteil INTER, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8001
Isolier-Unterteil INTER, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8000

Ergänzungsteile: Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, einwandige Deckel, Kühldeckel, Kartenhalter, Besteck



HANDHABUNG:

- Leichte Handhabung des doppelwandig isolierten Kunststoff-Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteile bis maximal 26 cm Durchmesser.
- Geeignet für Eintopfgeschalen mit zusätzlichem Kunststoffdeckel aller gängigen Größen.
- Hygienische Abdeckung der Salat- und Dessertspeisen durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.
- Alle Systemteile sind spülmaschinengeeignet und platzsparend stapelbar.

SINNVOLLE SYSTEMERGÄNZUNG:

- Der Einsatz von Kühldeckeln ermöglicht eine optimale Kühlhaltung der Kaltspeisen.

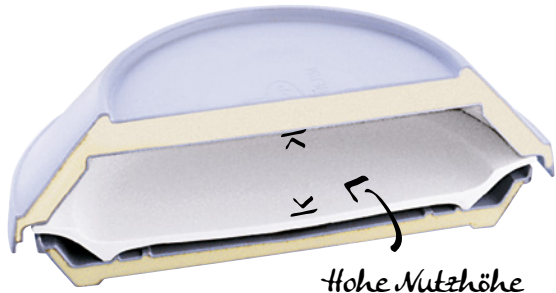
TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Erhöhte Ausführung des Kunststoff-Unterteils.
- Isolier Ober- sowie Unterteil sind doppelwandig, isoliert, homogen verschweißt.
- Oberfläche außen matt, mit feiner, spülmaschinenfreundlicher Struktur.

VARIO THERM



Mittagessen



Tiefgreifende Schürze

Hohe Nutzhöhe

VARIO THERM

- Für kurze Verteilzeiten bis ca. 35 Minuten.
- Durch die isolierenden Eigenschaften der Systemteile kann die Temperaturspeicherefähigkeit des Porzellans optimal genutzt werden, um so die portionierten Speisen im Kunststoffset heiß zu halten.
- Ideal kombinierbar mit dem doppelwandigen Kunststoff-Set für Suppe.
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Isolier-Unterteils.
- Isolier-Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf und deckt die Speisen ideal ab.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung aller Systemteile garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Systemteile in mehreren Farben erhältlich.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.



SYSTEM VARIO THERM 26 CM

Isolier-Oberteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8021
Isolier-Unterteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8020

Ergänzungsteile: Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, einwandige Deckel, Kühldeckel, Kartenhalter, Besteck

HANDHABUNG:

- Leichte Handhabung des doppelwandig isolierten Kunststoff-Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteile bis maximal 26 cm Durchmesser sowie der Eintopfschale bis maximal 19,4 cm Durchmesser, durch variable Bodenringe des Unterteils.
- Isolier-Oberteil übernimmt auch die Abdeckelfunktion der Eintopfschale bis maximal 19,4 cm Durchmesser, somit entfällt der zusätzliche Auflagedeckel aus Kunststoff.
- Hygienische Abdeckung der Salat- und Dessertspeisen durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.
- Alle Systemteile sind spülmaschinene geeignet und platzsparend stapelbar.
- Die hohe Ausführung des Isolier-Oberteils ermöglicht eine optimale Nutzung der Innenhöhe für die auf dem Teller anzurichtenden Speisen (wie beispielsweise Knödel, gefüllte Paprikaschoten oder Rouladen).

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Isolier Ober- sowie Unterteil sind doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern.
- Oberfläche matt, mit feiner, spülmaschinenfreundlicher Struktur.
- Flache Ausführung des Kunststoff-Unterteils für eine angenehme Essenshöhe fast wie zu Hause.
- Durch die tiefgreifende Schürze des Isolier-Oberteils hat diese einen sicheren Halt auf dem Teller und minimiert gleichzeitig ein mögliches Überschwappen der Speisen, auch bei schwierigen Transportwegen.

SINNVOLLE SYSTEMERGÄNZUNG:

- Der Einsatz von Kühldeckeln ermöglicht eine optimale Kühlehaltung der Kältspeisen.



Mittagessen

INTERMET

- Für längere Verteilzeiten bis ca. 40 Minuten.
- Nachheizeffekt der portionierten Speisen durch optimale Temperaturabgabe der vorgeheizten Heißhaltesystem-Unterteile, Oberteile und Porzellanteller.
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch die flache Bauweise des Unterteils.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.

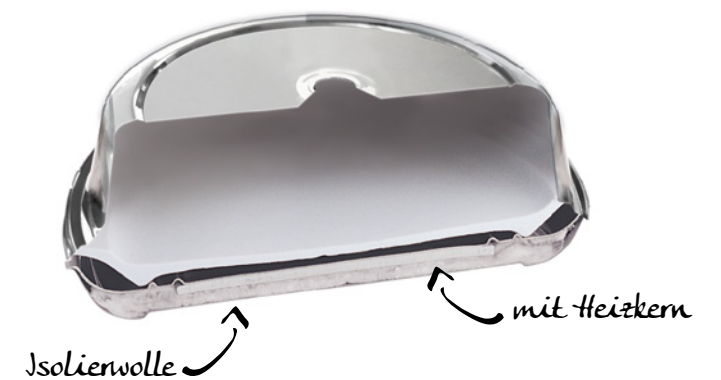


SYSTEM INTERNET 26 CM

Tellercluche, 26 cm, aus Edelstahl 18/10 einwandig mit Griffloch	Art.-Nr. 40.7759.0000
---	-----------------------

Heißhaltesystem-Unterteil, 26 cm,
aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern

Ergänzungssteile: Suppen-Isolier-Set aus Edelstahl 18/10,
einwandige Deckel, Kühldeckel, Kartenhalter, Besteck



HANDHABUNG:

- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteile bis maximal 26 cm Durchmesser sowie der Eintopfscاله bis max. 19,4 cm Durchmesser, durch variable Bodenringe des Edelstahl-Unterteils.
- Hygienische Abdeckung der Salat- und Dessertspeisen durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.
- Alle Systemteile sind spülmaschinene geeignet und platzsparend stapelbar.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Unterteil aus Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Heizkern für optimale Wärmeübertragung.
- Oberteil aus Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, einwandig, mit verstärktem Rand und Griffloch.
- Flache Ausführung des Unterteils.

SINNVOLLE SYSTEMERGÄNZUNG:

- Der Einsatz von Kühldeckeln ermöglicht eine optimale Kühllhaltung der Kaltspeisen.

VARIOMET



VARIOMET

- Für lange Verteilzeiten bis ca. 50 Minuten.
- Nachheizeffekt der portionierten Speisen durch optimale Wärmeabgabe der vorgeheizten Heihaltesystem-Unterteile und Porzellanteller.
- Ideal kombinierbar mit dem doppelwandigen Kunststoff-Set für Suppe.
- sthetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Unterteils.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung aller Systemteile garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Isolier-Oberteil in mehreren Farben erhältlich.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.

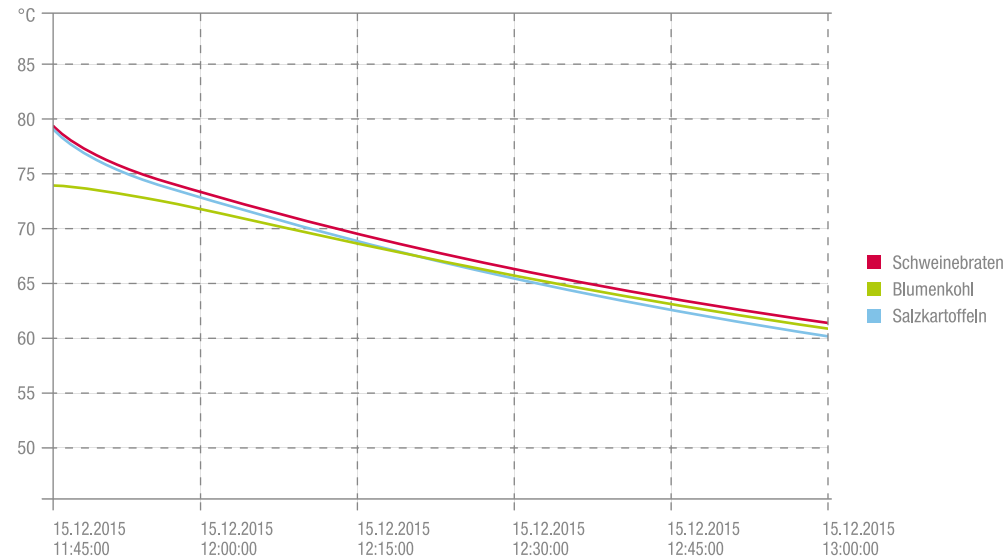


SYSTEM VARIOMET 26 CM

Isolier-Oberteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8021
Heihaltesystem-Unterteil, 26 cm, aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern	Art.-Nr. 40.7700.0000
Ergänzungsteile: Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, einwandige Deckel, Kühldeckel, Kartenhalter, Besteck	

Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

S:\(S) Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Heihaltekurve
System: Variomet. Tablett-Transportwagen ohne Kühlung, Messung mittels
Einstechfühler in der Speise von der Portionierung bis zur Ausgabe
1 rot = Schweinebraten, 2 grün = Blumenkohl, 3 blau = Salzkartoffeln

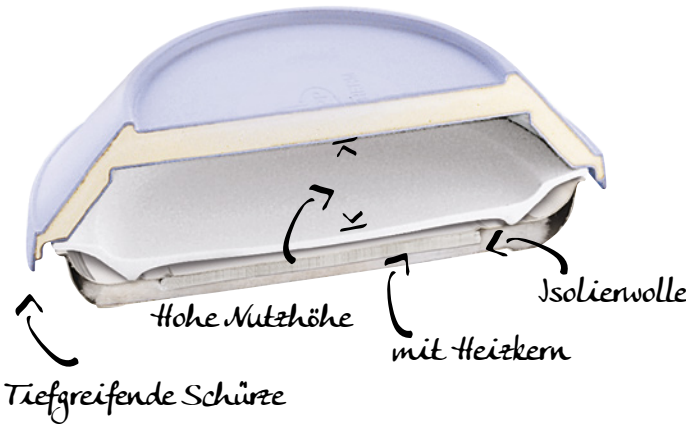


HANDHABUNG:

- Das Heihaltesystem-Unterteil aus Edelstahl 18/10 wird im umluft-beheizten Stapler aufgeheizt.
- Leichte Handhabung des doppelwandig isolierten Kunststoff-Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteile bis maximal 26 cm Durchmesser sowie der Eintopfschale bis maximal 19,4 cm durch variable Bodenringe des Edelstahl-Unterteils.
- Isolier-Oberteil übernimmt auch die Abdeckelfunktion der Eintopfschale bis maximal 19,4 cm Durchmesser somit entfällt der zusätzliche Auflagedeckel aus Kunststoff.
- Hygienische Abdeckung der Salat- und Dessertspeisen durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.
- Alle Systemteile sind spülmaschinene geeignet und platzsparend stapelbar.
- Durch die tiefgreifende Schürze des Isolier-Oberteils hat diese einen sicheren Halt auf dem Teller und minimiert gleichzeitig ein mögliches berschwapfen der Speisen, auch bei schwierigen Transportwegen.
- Die hohe Ausführung des Isolier-Oberteils ermöglicht eine optimale Nutzung der Innenhöhe für die auf dem Teller anzurichtenden Speisen (wie beispielsweise Knödel, gefllte Paprikaschoten oder Rouladen).

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Unterteil aus Edelstahl 18/10, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Heizkern für optimale Wärmeübertragung.
- Oberteil aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern.
- Oberfläche des Kunststoffteils matt, mit feiner, spülmaschinenfreundlicher Struktur.
- Flache Ausführung des Unterteils.



SINNVOLLE SYSTEMERGÄNZUNG:

- Der Einsatz von Kühldeckeln ermöglicht eine optimale Kühlhaltung der Kltspeisen.

VARIOMET-WACHS 24 UND 26 CM



Mittagessen

VARIOMET-WACHS

- Bei extrem langen Verteilzeiten bis ca. 120 Minuten möglich.
- Aktive und kontinuierliche Nacherwärmung der Heißspeisen bereits während der Portionierung.
- Extremer Nachheizeffekt der portionierten Speisen durch optimale Wärmeabgabe der vorgeheizten Heiðhaltesystem-Unterteile und Porzellanteller.
- Ideal kombinierbar mit dem doppelwandigen Kunststoff-Set für Suppe.
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Unterteils.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung aller Systemteile garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Isolier-Oberteil in mehreren Farben erhältlich.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.
- Eine wirkliche Alternative zu Kontakt-, Umluft- oder Induktionssystemen.

SYSTEM VARIOMET-WACHS 24 CM

Isolier-Oberteil VARIO, 24 cm, aus Kunststoff Art.-Nr. 41.8024

Heiðhaltesystem-Unterteil, 24cm, Art.-Nr. 40.7724.0010*
aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Wachskern

Ergänzungsteile: Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, einwandige Deckel, Kühldeckel, Kartenhalter, Besteck

SYSTEM VARIOMET-WACHS 26 CM

Isolier-Oberteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff Art.-Nr. 41.8021

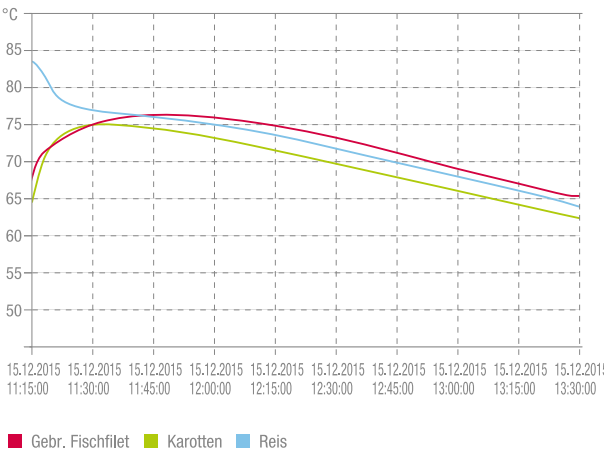
Heiðhaltesystem-Unterteil, 26 cm, Art.-Nr. 40.7700.0010*
aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Wachskern

Optional: Unterschale aus verstärktem Kunststoff, Art.-Nr. 41.8046
einwandig, für Heiðhaltesystem-Unterteil Variomet-Wachs

Ergänzungsteile: Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, einwandige Deckel, Kühldeckel, Kartenhalter, Besteck

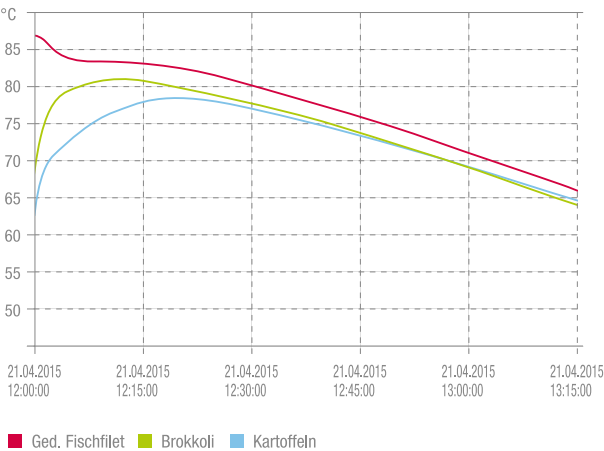
Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

S:\(S) Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Heiðhaltekurve
System: Variomet Wachs im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung, Messung mittels Einstechfühler in der Speise von der Portionierung bis zur Ausgabe.
1 rot = Gebr. Fischfilet, 2 grün = Karotten, 3 blau = Reis



Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen mit passiver Kühlung

S:\(S) Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Heiðhaltekurve
System: Variomet Wachs im Tablett-Transportwagen mit passiver Kühlung. Messung mittels Einstechfühler in der Speise von der Portionierung bis zur Ausgabe
1 rot = Ged. Fischfilet, 2 grün = Brokkoli, 3 blau = Kartoffeln



HANDHABUNG:

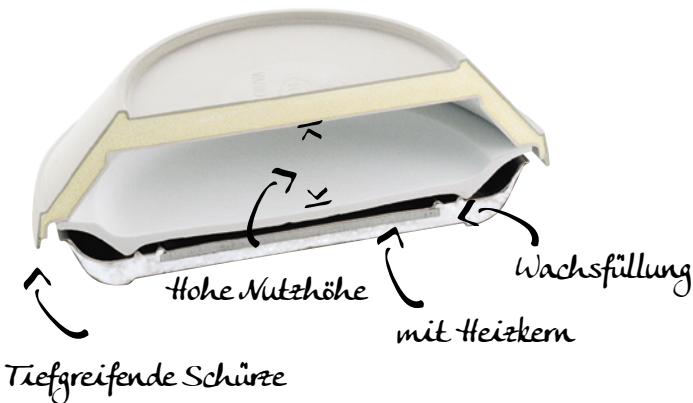
- Das Heiðhaltesystem-Unterteil aus Edelstahl 18/10 wird im umluft-beheizten Spezialstapler aufgeheizt.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteile bis maximal 24 cm Durchmesser sowie der Eintopfschale bis maximal 17,2 cm Durchmesser (VARIOMET-Wachs 24 cm) bzw. Porzellanteile bis maximal 26 cm Durchmesser sowie der Eintopfschale bis maximal 19,4 cm Durchmesser (VARIOMET-Wachs 26 cm), durch variable Bodenringe des Unterteils.
- Optional kann das Heiðhaltesystem-Unterteil in einer einwandigen Unterschale aus verstärktem Kunststoff platziert werden.
- Isolier-Oberteil übernimmt auch die Abdeckelfunktion der Eintopfschale bis maximal 17,2 cm (VARIOMET-Wachs 24 cm) bzw. maximal 19,4 cm Durchmesser (VARIOMET-Wachs 26 cm).
- Hygienische Abdeckung der Salat- und Dessertspeisen durch Kunststoffdeckel in extra hoher Ausführung.
- Alle Systemteile sind spülmaschinene geeignet und platzsparend stapelbar.
- Durch die tiefgreifende Schürze des Isolier-Oberteils hat diese einen sicheren Halt auf dem Teller und minimiert gleichzeitig ein mögliches Überschwappen der Speisen, auch bei schwierigen Transportwegen.
- Die hohe Ausführung des Isolier-Oberteils ermöglicht eine optimale Nutzung der Innenhöhe für die auf dem Teller anzurichtenden Speisen (wie beispielsweise Knödel, gefüllte Paprikaschoten oder Rouladen).

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Unterteil aus Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Heizkern und zusätzlicher Wachsfüllung.
- Oberteil aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern.
- Oberfläche des Kunststoffteils matt, mit feiner, spülmaschinenfreundlicher Struktur.
- Flache Ausführung des Unterteils.

SINNVOLLE SYSTEMERGÄNZUNG:

- Der Einsatz von Kühldeckeln ermöglicht eine optimale Kühlhaltung der Kaltspeisen.



* Aufgrund des Herstellungsprozesses können gewisse Toleranzen des Heiðhaltesystem-Unterteils nicht ausgeschlossen werden. Dies kann Einfluss auf die mögliche Auswahl an komplementären Porzellanteilen haben. Lassen Sie sich deshalb gerne von unserem geschulten Fachpersonal beraten.

HOCHTEMPERATUR-BESTÄNDIGE CLOCHEN



HOCHTEMPERATUR-BESTÄNDIGE (HTB) CLOCHEN

- Runde Ausführung der Tellerclochen mit Griffmulde und Steg
- Schutz der Speisen vor Austrocknen und Erhaltung der appetitlichen Frische
- Alle Speisen werden einwandfrei und in einer ansprechenden Form abgedeckt
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr
- Die stabile Verarbeitung der Tellerclochen garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik
- Sehr variable Anrichtemöglichkeiten durch zahlreichen Varianten
- Große Auswahl an verschiedenen Größen

HANDHABUNG:

- Kompatibel mit allen gängigen Systemgeschirren
- Leichtes Abnehmen durch handlichen Griffsteg
- Der konische Verlauf des Griffstegs (6 mm breit und 9 mm hoch) garantiert eine sehr gute Handhabung und sehr gute Trocknung
- Durch die geringe Stapelhöhe sehr platzsparend stapel- und lagerbar
- Die abgerundeten Kanten sowie die glatte Oberfläche gewährleisten eine optimale Reinigung
- Alle Tellerclochen sind mikrowellenbeständig und spülmaschinenfest.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Außenfläche der Tellercloche oben mit Struktur
- Mit 6 umlaufenden Stapelnocken (4mm hoch) für optimale Stapelung, Lüftung und Trocknung
- Zusätzlich mit 6 umlaufenden Noppen (1mm hoch) an der Auflagefläche der Tellercloche, welche ein mögliches Ansaugen (Vakuum) der Tellercloche an den Teller verhindert
- Durch die Schürzenlänge von ca. 8 mm, welche über den Tellerrand greift, hat die Tellercloche einen sicheren Halt auf dem Teller
- Große Robustheit und Formbeständigkeit durch eine Materialstärke von ca. 2,2 mm

HTB-TELLERCLOCHE 23 CM

mit Griffmulde und Steg, nieder,
Kunststoff grau Art.-Nr. 41.8065.2350

mit Griffmulde und Steg, mit Vakuumloch,
nieder, Kunststoff grau Art.-Nr. 41.8065.2353

mit Griffmulde und Steg, hoch,
Kunststoff grau Art.-Nr. 41.8065.2450

HTB-TELLERCLOCHE 24 CM

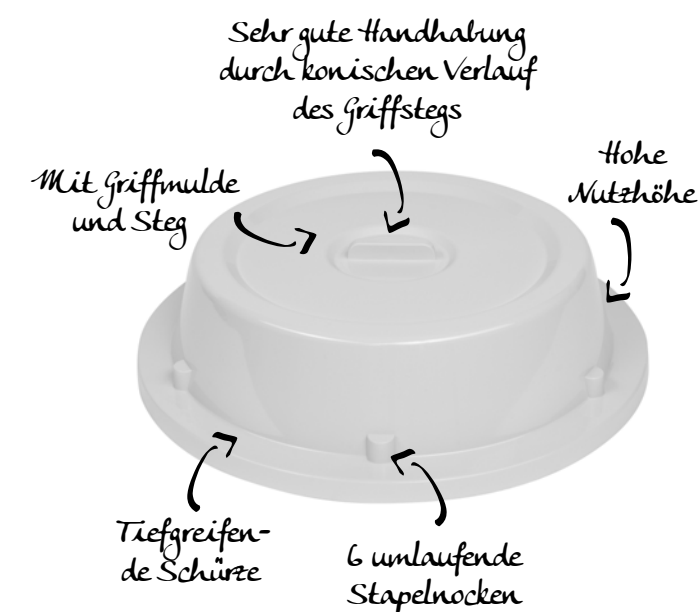
mit Griffmulde und Steg, nieder,
Kunststoff grau, Art.-Nr. 41.8065.2550

HTB-TELLERCLOCHE 26 CM

mit Griffmulde und Steg,
Kunststoff transparent, Art.-Nr. 41.8065.2600

mit Griffmulde und Steg,
Kunststoff grau Art.-Nr. 41.8065.2650

mit Griffmulde und Steg, mit Vakuumloch
Kunststoff grau Art.-Nr. 41.8065.2653





DOPPELWANDIGE SUPPENSCHALEN-SETS AUS KUNSTSTOFF

HOSPITALA bietet zur Heißhaltung von Suppen, Breikost etc. ein sehr breites Sortiment mit unterschiedlichen Lösungen an.

- Suppenverteilsysteme von HOSPITALA stehen für beste Qualität, Langlebigkeit, wertige Haptik und einfache Handhabung.
- Sie decken den gesamten Bedarf in Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen sowie Seniorenresidenzen ab.
- Optimale Heißhaltung von Suppen und Breikost über einen langen Zeitraum.
- Durch die isolierenden Eigenschaften der Systemteile kann die Wärmespeicherfähigkeit des Porzellans optimal genutzt werden, um so beispielsweise portionierte Suppen oder Breikost im Kunststoffset heiß zu halten.
- Sehr lange Lebensdauer, sehr formstabil.
- Die stabile Verarbeitung garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Große Farbauswahl der Kunststoff-Varianten.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.

HANDHABUNG:

- Optimale Handhabung durch leichtes Einsetzen oder Entnehmen der Suppenschale.
- Alle Systemteile sind spülmaschinengeeignet und platzsparend stapelbar.

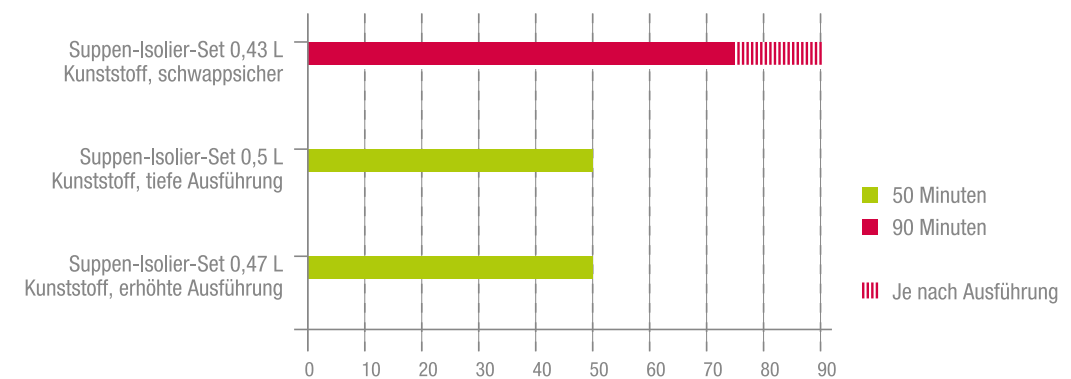
TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Alle Systemteile sind doppelwandig isoliert.
- Die Oberfläche der Kunststoff-Varianten ist außen matt und somit auch nach Jahren noch optisch ansprechend.

EINSATZ:

- Für alle Mahlzeiten: Beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen, und in Kombination mit anderen Speisenverteilsystemen.

Richtwerte Verweildauer im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung



Noch längere Standzeiten sind im geteilten Transportwagen möglich. Oben stehende Zeitangaben sind Richtwerte im Alltagsbetrieb einer Krankenhausküche bei 24–28 °C Raumtemperatur. Vorausgesetzt werden Einfülltemperaturen von ca. 80 °C und eine Verzehrtemperatur von mindestens 65 °C.

SUPPENSCHALEN-SETS



SUPPEN-ISOLIER-SET, 0,35 l Schwappsichere Ausführung

aus Kunststoff
Isolier-Oberteil schwappsicher Art.-Nr. 41.8074
Isolier-Unterteil schwappsicher Art.-Nr. 41.8071

Für exakt maßhaltige Porzellansuppschalen 0,35 Liter Inhalt mit innenliegender Schwapprinne, Ø 104 mm.

BESONDERHEITEN

- Suppenschalen-Isolier-Oberteil in zweifarbiger Ausführung, dunkle Innenseite des Oberteils gegen sichtbare Verfärbungen durch Lebensmittel mit intensiven Farbpigmenten.
- Die Systemteile sind in mehreren Farben erhältlich.
- 0,35 l: Ideal für kleinere Portionen oder kleinere Tablettgrößen.

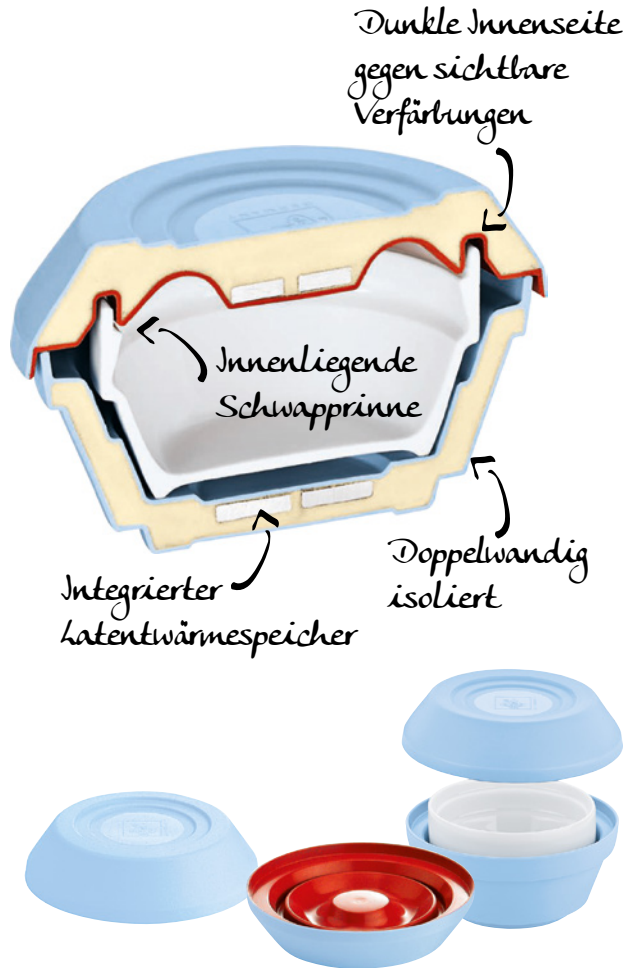
SUPPEN-ISOLIER-SET, 0,43 l Schwappsichere Ausführung

aus Kunststoff
Isolier-Oberteil schwappsicher Art.-Nr. 41.8073
Isolier-Unterteil schwappsicher Art.-Nr. 41.8070

Für exakt maßhaltige Porzellansuppschalen 0,43 Liter Inhalt mit innenliegender Schwapprinne, Ø 122 mm, Höhe 63 mm.

BESONDERHEITEN

- Isolier-Set aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit FCKW-freiem Spezialschaum.
- Mit innenliegender Schwapprinne für optimale Schwappsicherheit, verhindert das Überschwappen der Suppe bei schwierigen Transportwegen auch außer Haus.



SUPPEN-ISOLIER-SET – MIT LATENTWÄRMESPEICHER Schwappsichere Ausführung

aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, mit Latentwärmespeicher
Isolier-Oberteil schwappsicher Art.-Nr. 41.8083
Isolier-Unterteil schwappsicher Art.-Nr. 41.8080

Für exakt maßhaltige Porzellansuppschalen 0,43 Liter Inhalt mit innenliegender Schwapprinne, Ø 122 mm, Höhe 63 mm.

BESONDERHEITEN

- Isolier-Set aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit FCKW-freiem Spezialschaum und Heizkern zur Latentwärmespeicherung.
- Das Vorheizen der Systemteile erfolgt in einem speziellen umluft-beheizten Stapler.
- Isolier-Oberteil in zweifarbiger Ausführung, dunkle Innenseite des Oberteils gegen sichtbare Verfärbungen durch Lebensmittel mit intensiven Farbpigmenten.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.



SUPPEN-ISOLIER-SET, 0,5 l Tiefe, konische Ausführung

aus Kunststoff
Isolier-Oberteil Art.-Nr. 41.8041
Isolier-Unterteil konisch Art.-Nr. 41.8040

Für maßhaltige Porzellansuppschalen 0,5 Liter Inhalt, Ø 150 mm, Höhe 67 mm.

BESONDERHEITEN

- Isolier-Set aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit FCKW-freiem Spezialschaum.
- Oberfläche außen matt – auch nach Jahren noch optisch ansprechend.
- Die Systemteile sind in mehreren Farben erhältlich.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat wird eine gleichmäßige Farbgebung ohne Ausbleichen erzielt.



KÜHLHALTEN

HOSPITALA Systemgeschirrtile zur Kühlhaltung von Kalt Speisen und -beilagen sind in einer Vielzahl unterschiedlicher Modelle und Ausführungen erhältlich und bieten für jede Anforderung das passende System. Technisch überzeugend.

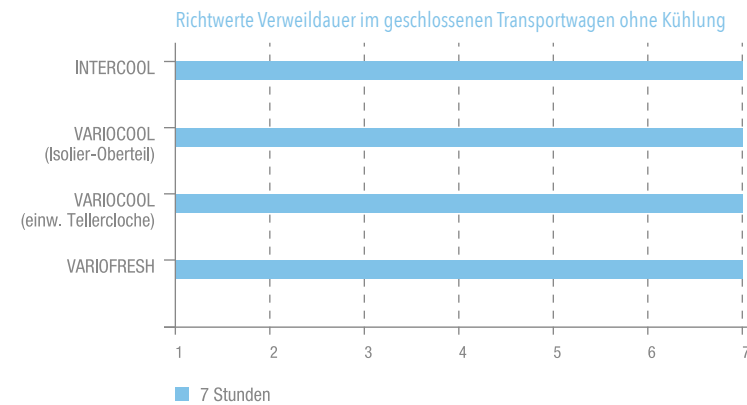
Neben Ihrer äußersten Robustheit und Stabilität sowie ihrer platzsparenden Bauweise bieten HOSPITALA Kühlsystemteile durch ihr großes Kühlvolumen auch hervorragende Kühleigenschaften. Die Systemgeschirrtile sorgen dafür, dass Kaltspeisen und -beilagen auch über eine sehr lange Zeitdauer von bis zu 7 Stunden oder länger gekühlt und richtig temperiert serviert werden können. Durch intelligente Lösungen in der Bauweise wie angebrachte Stapelnocken oder die funktionale Formgebung der Stapelränder ergeben sich überdies außergewöhnlich gute Ergebnisse bei der Trocknung und Tiefkühlung der Kühlsystemteile.

Durchdachte Bauweisen, ansprechende Farben und angenehme Nutzhöhen erleichtern die Handhabung im laufenden Betrieb, aber auch für Patienten und Bewohner.



KÜHLHALTEN

HOSPITALA Systemgeschirrtteile zur Kühllhaltung sorgen zuverlässig und über lange Zeit für die optimale Temperierung von Kaltspeisen und -beilagen. Das große Spektrum verschiedener Modelle und Ausführungen sowie überzeugende Technik und Erscheinung garantieren ein hoch professionelles, modernes und optisch ansprechendes Küchen- und Verpflegungsmanagement. Eine wirkliche Alternative zu aktiven Systemen.



Oben stehende Zeitangaben sind Richtwerte im Alltagsbetrieb einer Krankenhausküche bei ca. 24°- 28°C Raumtemperatur. Vorausgesetzt wird die vorgezogene Abendportionierung bei Einfülltemperaturen von ca. 7°C und einer Verzehrtemperatur von maximal 15°C.

INTERCOOL

- 3 Systemteile.
- Isolier-Unterteil mit eingelegtem Kühlpellet und Isolier-Oberteil aus Kunststoff.
- Kühllhaltungsdauer: Mehr als 7 Stunden.
- Besonderheiten:
 - Erhöhte Bauweise des System-Unterteils und sicherer Halt durch Fixierung des Tellers im Unterteil.
 - Oberteil schließt mit dem Unterteil ab.
 - Die Systemteile können sowohl für die Abend-, als auch für die Mittagsverpflegung genutzt werden.



VARIOCOOL MIT ISOLIER-OBERTEIL

- 2 Systemteile.
- Kühllunterteil mit Isolier-Oberteil aus Kunststoff.
- Das Kühllhalte-Set, das auch für Kaltspeisen bei der Mittagsverpflegung problemlos geeignet ist.
- Kühllhaltungsdauer: Mehr als 7 Stunden.
- Besonderheiten:
 - Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Kühllunterteils.
 - Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf.



VARIOCOOL MIT EINWANDIGER TELLERCLOCHE

- 2 Systemteile.
- Kühllunterteil mit einwandiger Tellercluche aus Kunststoff.
- Beste Temperaturwerte auch mit einwandiger Tellercluche.
- Kühllhaltungsdauer: Mehr als 7 Stunden.
- Besonderheiten:
 - Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Kühllunterteils.
 - Tellercluche liegt auf dem Tellerrand auf.
 - Transparente Optik möglich, mit dem Vorteil, die Speisen auch abgedeckt zu erkennen.



KÜHLCLOCHE VARIOFRESH

- 1 Systemteil.
- Kühllcluche aus Kunststoff mit integriertem Kühllkern.
- Perfekt geeignet für den Einsatz bei Frühstück, Mittag- und Abendessen.
- Kühllhaltungsdauer: Mehr als 7 Stunden.
- Besonderheiten:
 - Durch Fehlen eines System-Unterteils sehr angenehme, niedrige Essenshöhe, fast wie zu Hause.
 - Kühllcluche liegt auf dem Tellerrand auf.



KÜHLLDECKEL

- 1 Systemteil.
- Kühlldeckel rund oder eckig aus Kunststoff mit Kühllgel.
- Zur hygienischen Abdeckung und perfekten Kühllung von Kaltbeilagen bei Frühstück, Mittag- und Abendessen.
- Merkmale:
 - In zwei Farben lieferbar.
 - Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.



INTERCOOL



INTERCOOL MIT KÜHLPellet – DER KLASSIKER

- Optimale Kühllhaltung der Speisen bei der vorgezogenen Abendportionierung, beispielsweise mit Wurst und Käse durch doppelwandig isoliertes Ober- und Unterteil aus Kunststoff mit eingelegtem Kühlpellet im Unterteil.
- Durch die isolierenden Eigenschaften der Systemteile kann die Kältespeicherfähigkeit des Porzellans und der Kühlpellets optimal genutzt werden, um so die portionierten Speisen im Kunststoffset kalt zu halten.
- Isolier-Oberteil schließt mit dem Isolier-Unterteil ab.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Systemteile in mehreren Farben erhältlich.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.

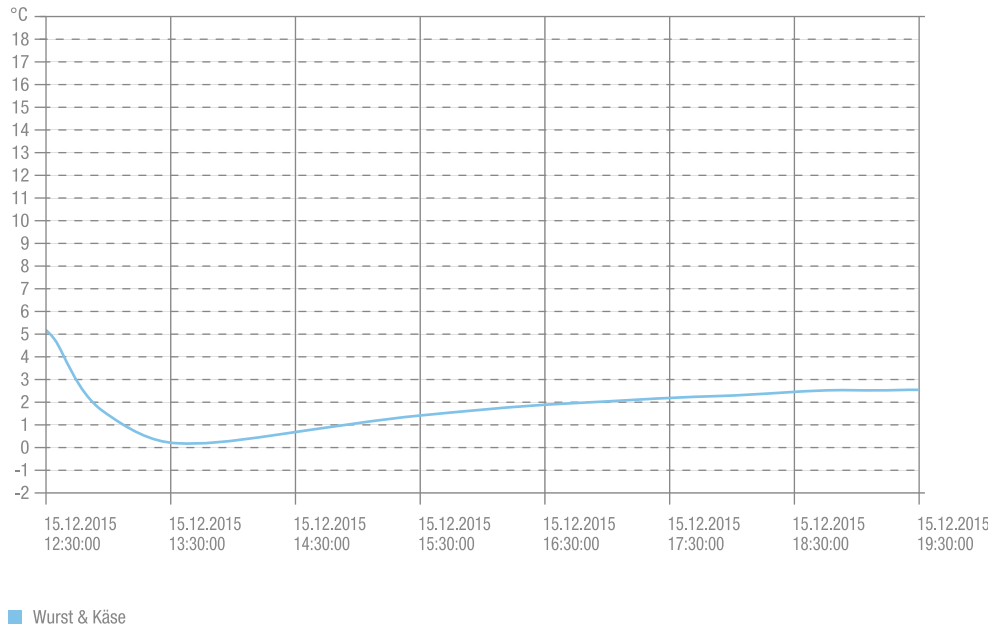


SYSTEM INTERCOOL

Isolier-Oberteil INTER, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8001
Isolier-Unterteil INTER, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8000
Kühlpellet, 19 cm, aus Kunststoff weiß	Art.-Nr. 60.8815.0000
Ergänzungsteile: Einwandige Teller cloche, Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, Kartenhalter, Besteck	

Verweildauer Abendessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

C:\Intercool 15.12.2015.vi2
Test 15.12.2015 Intercool – vorgezogene Abendbrotportionierung
Wurst und Käse auf vorgekühltem Porzellanteller. Messung mittels
Mini-Datenlogger zwischen den Speisen im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung.



HANDHABUNG:

- Das Kühlpellet wird in das Kunststoff-Unterteil eingelegt.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteller bis 26 cm Durchmesser und Schalen aller gängigen Größen.
- Leichte Handhabung des doppelwandig isolierten Kunststoff-Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Alle Systemteile sind spülmaschinengeeignet und platzsparend stapelbar.
- Hygienische Abdeckung aller weiteren Komponenten durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Isolier-Ober- sowie Unterteil sind doppelwandig isoliert, homogen verschweißt.
- Hohe Ausführung des Isolier-Unterteils.
- Oberfläche außen matt, mit feiner, spülmaschinenfreundlicher Struktur.
- Kühlpellet aus Kunststoff, weiß, mit Spezialkühlmittel gefüllt, 19 cm Durchmesser.



VARIOCOOL



Abendessen oder auch
Salatteller bei der Mittagsverpflegung

VARIOCOOL

- Nur zwei Systemteile sorgen für optimale Kühllhaltung.
- Hervorragende Kühligenschaften des Kühlunterteils durch das sehr große Kältevolumen.
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Kühlunterteils.
- Die doppelwandigen und einwandigen Oberteile liegen auf dem Tellerrand auf und decken die Speisen hygienisch ab.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung aller Systemteile garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Systemoberteile in mehreren Farben erhältlich.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.



SYSTEM VARIOCOOL

Variante 1:	
Isolier-Oberteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8021
Variante 2:	
Einwandige Teller cloche ohne Griffloch, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8009
Variante 3:	
Einwandige Teller cloche mit Griffleiste, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8065.26X0
Kühl-Unterteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff weiß	Art.-Nr. 41.8049.0000
Ergänzungsteile: Einwandige Deckel, Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, Kartenhalter, Besteck	

VARIOCOOL MIT ISOLIER-OBERTEIL

- Das optimale Kühlsystem 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.



HANDHABUNG:

- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Teller bis 26 cm und Schalen bis 19,4 cm Durchmesser durch variable Bodenringe des Kühlunterteils.
- Leichte Handhabung der unterschiedlichen Oberteile durch umlaufende Griffleiste.
- Die hohe Ausführung der Oberteile ermöglicht eine optimale Nutzung der Innenhöhe für die auf dem Teller angerichteten Speisen (wie beispielsweise großer Salatteller).
- Alle Systemteile sind spülmaschinengeeignet und platzsparend stapelbar.
- Hygienische Abdeckung aller weiteren Komponenten durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Isolier-Oberteil aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern.
- Alternativ Teller cloche aus Kunststoff, einwandig, ohne Griffloch, in verstärkter Materialausführung.
- Kühlunterteil aus Kunststoff, in flacher Bauweise, mit integriertem Spezialklmittel.
- Flache Ausführung des Unterteils für eine angenehme Essenshöhe fast wie zu Hause.

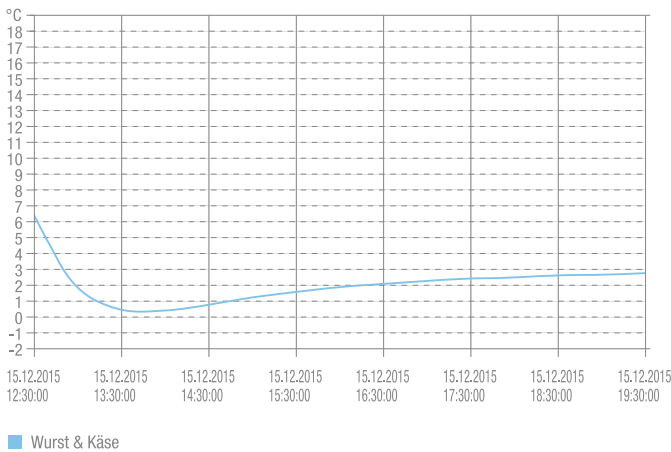
VARIOCOOL MIT EINWANDIGER TELLERCLOCHE

- Praxisbewährte Kühllhaltung, auch mit einwandiger Teller cloche.
- Durch transparente Teller clochen lassen sich angerichtete Speisen auch abgedeckt erkennen.
- Der optisch angenehme Eindruck wird unterstrichen durch die vielen Farben, in welchen die Kunststoffteile erhältlich sind.



Verweildauer Abendessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

C:\Variocool 15.12.2015.vi2
Test 15.12.2015 Variocool – vorgezogene Abendbrotportionierung Wurst und Käse auf vorgekühltem Porzellanteller. Messung mittels Mini-Datenlogger zwischen den Speisen im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung.



KÜHLCLOCHE VARIOFRESH



Frühstück, Mittag- und Abendessen

KÜHLCLOCHE VARIOFRESH

- Optimale Kühlhaltung mit nur einem Systemteil.
- Perfekt geeignet zur hygienischen Abdeckung und Kühlung aller Kaltspeisen zu den Mahlzeiten Frühstück, Mittag und Abend.
- Ideal zur Abdeckung und Kühlung von kalten Beilagen, wie beispielsweise Wurst, Käse – oder von angerichteten Salaten bei der Mittagsverpflegung – somit können diese problemlos zwischen den Heißgerichten im Tablett-Transportwagen platziert werden.
- Sehr einfache Handhabung bei der vorgezogenen Abendportionierung, da nur ein Systemteil.
- Durch Fehlen eines System-Unterteils sehr angenehme, niedrige Essenshöhe, fast wie zu Hause.
- Kühlcloche liegt auf dem Tellerrand auf und deckt die Speisen hygienisch ab.
- Die stabile Verarbeitung sorgt für eine hohe Langlebigkeit und in Kombination mit den abgerundeten Kanten für eine wertige Haptik.
- In mehreren Farb-Kombinationen erhältlich.
- Bei Einsatz zum Abendessen: Einfache Unterscheidung zum Isolier-Oberteil VARIO vom Mittag und optische Hervorhebung durch außen angebrachte Stapelnocken.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.



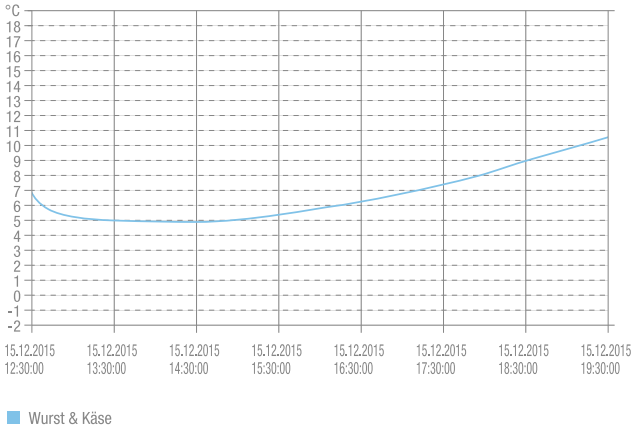
KÜHLCLOCHE VARIOFRESH

Kühlcloche, 26 cm, aus Kunststoff Art.-Nr. 41.8026

Ergänzungsteile: Einwandige Deckel, Tellerclochen, Kühldeckel, Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, Kartenhalter, Besteck

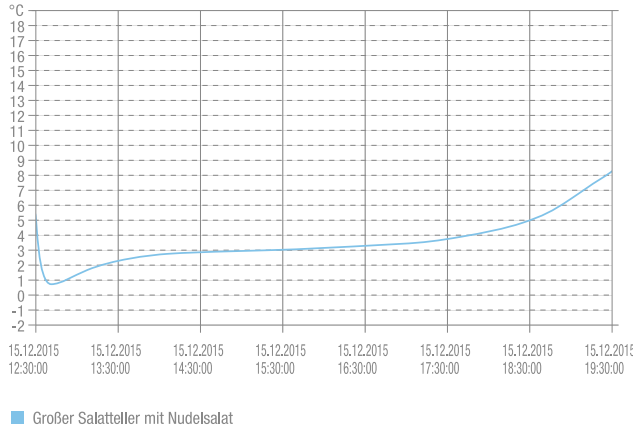
Verweildauer Abendessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

C:\Variofresh Wurst und Käse 15.12.2015.vi2
Test 15.12.2015 Variofresh – vorgezogene Abendportionierung
Wurst und Käse auf vorgekühltem Porzellanteller 25 cm mit tiefgefrorener Kühlcloche „Variofresh“. Messung mittels Mini-Datenlogger zwischen Wurst und Käse im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung.



Verweildauer Abendessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

C:\Variofresh Salatteller 15.12.2015.vi2
Test 15.12.2015 Variofresh – vorgezogene Abendportionierung
Großer Salatteller mit Nudelsalat auf vorgekühltem Porzellanteller halbtief 25 cm mit tiefgefrorener Kühlcloche „Variofresh“. Messung mittels Mini-Datenlogger im Salat im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung.



HANDHABUNG:

- Für Teller bis 26 cm und Schalen bis 19,4 cm Durchmesser.
- Mit umlaufendem Griffband zum problemlosen Abheben mit einer Hand.
- 6 große Stapelnocken für optimale Kühlung, Stapelung und Trocknung.
- Tief übergreifende Schürze für einen sicheren Halt auf dem Teller, auch bei schwierigen Transportwegen.
- Einfache Handhabung bei der Portionierung und Reinigung durch die elegante und funktionale Formgebung sowie die stabile Verarbeitung und Ausführung.
- Die Kühlcloche ist spülmaschinengeeignet und optimal stapelbar.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Robuster Kunststoff Polypropylen mit Kühlkern im Deckel und FCKW-freiem Spezialschaum ausgeschäumt – zur optimalen Kühlhaltung von Speisen.
- Große Stapelnocken für ideale Trocknung und rasche Auskühlung der Kühlclochen nach dem Spülen sowie für optimale Tiefkühlung.
- Die matte Oberflächenstruktur hat den Vorteil, dass eventuell auftretendes Kondensat nicht auf die Speisen tropft, sondern feinporig im Deckel verbleibt.



KÜHLDECKEL



Frühstück, Mittag- und Abendessen

KÜHLDECKEL – FÜR BEILAGEN UND DESSERTS

- Sinnvolle Systemergänzung für alle Mahlzeiten.
- Optimale Kühllhaltung von Kaltbeilagen wie Salat, Dessert, Müsli oder Kompott über einen längeren Zeitraum.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die Kühldeckel sind in zwei Farben verfügbar.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann eine gleichmäßige Farbgebung erzielt werden. Überdies wird somit ein Ausbleichen verhindert.

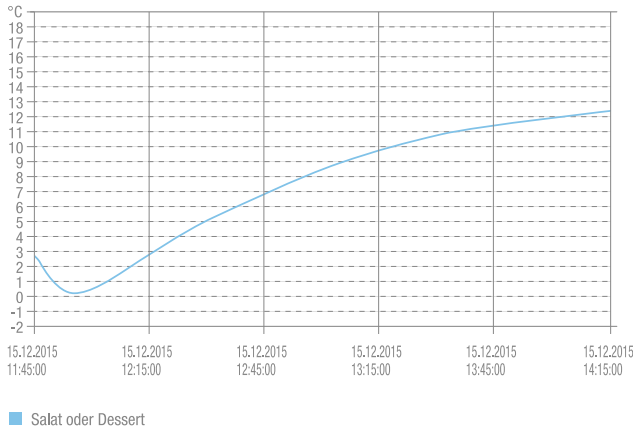


KÜHLDECKEL

Rund, ø 13 cm, aus Kunststoff mit Kühlgel	Art.-Nr. 41.8047.12X0
Quadratisch, 12 × 12 cm, aus Kunststoff mit Kühlgel	Art.-Nr. 41.8048.12X0
Rechteckig, 18 × 12 mm	Art.-Nr. 41.8048.18X0
Rechteckig, 12×10 mm	Art.-Nr. 41.8048.13X0

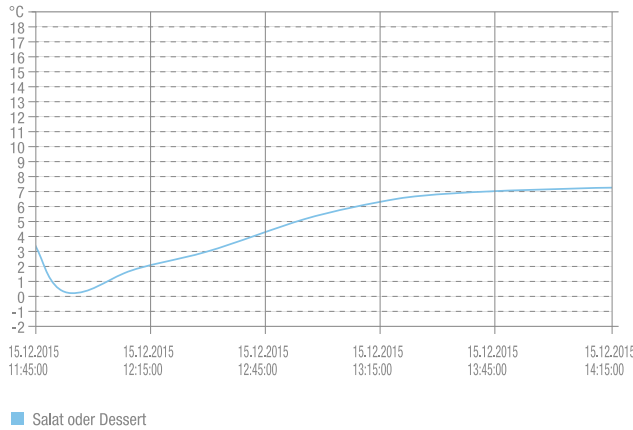
Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

S:\(S) Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Kühlhaltekurve
Test 15.12.2015 Mittagessen
Salat oder Dessert in Porzellanschale eckig oder rund mit tiefgefrorenem Kühldeckel.
Messung mittels Mini-Datenlogger in der Speise. Transport im Tablett-Transportwagen
ohne Kühlung bei ca. 28°C.



Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen mit passiver Kühlung

S:\(S) Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Kühlhaltekurve
Test 15.12.2015 Mittagessen
Salat oder Dessert in Porzellanschale eckig oder rund mit gefrorenem Kühldeckel.
Messung mittels Mini-Datenlogger in der Speise. Transport im Tablett-Transportwagen
mit passiver Kühlung.



HANDHABUNG:

- Runde Ausführung passend für Porzellanschalen bis ø 123 mm.
- Quadratische Ausführung passend für Porzellanschalen bis 116 × 116 mm.
- Rechteckige Ausführungen passend für Porzellanschalen 116 × 90 mm (Modell 12 × 10 cm) bzw. Porzellanplatte 178 × 116 mm (Modell 18 × 12 cm).
- Durch das hohe Eigengewicht sowie die tiefgreifende Schürze haben die Kühldeckel einen sicheren Halt auf der Schale wie auch eine hohe Transportsicherheit, selbst bei schwierigen Transportwegen.
- Die Kühldeckel sind spülmaschinene geeignet und platzsparend stapelbar.



TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Extra hohe Ausführung mit großem Kühlvolumen und Nutzhöhe (z. B. gemischte grüne Salate oder optisch ansprechende Dekoration von Desserts oder Süßspeisen).
- Ausführung in Kunststoff Polypropylen, homogen verschweißt, in extra dicker Materialstärke, dadurch äußerst robust und langlebig.
- Stapelnocken für optimale Trocknung der Kühldeckel nach dem Spülen sowie für optimale Tiefkühlung.
- Durch die außen an der Oberseite strukturierte Oberfläche bleiben Gebrauchsspuren weniger sichtbar.

Spülmaschinenfreundliche
Oberflächen



Hohe Materialstärken

HYGIENE

Wenn es um Lebensmittel geht, ist Hygiene von größter Wichtigkeit. Die technisch ausgereiften Systemgeschirrtteile von HOSPITALA erfüllen höchste Hygieneanforderungen und vereinen langjährige Erfahrung mit neuesten, in der Praxis gewonnenen Erkenntnissen.

Neben der richtigen Temperierung der Lebensmittel ist der verantwortungsvolle Umgang mit dem Thema Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung bzw. zentralen Speisenverteilung von großer Bedeutung. Von der Zubereitung bis hin zum Servieren der fertigen Speisen.

Abgerundete Kanten, glatte, spülmaschinenfreundliche Oberflächen sowie hochwertige Verarbeitung, Materialauswahl, hohe Materialstärken und optimale Passgenauigkeit bieten erstklassige hygienische Voraussetzungen bei Abdeckung (beispielsweise durch Tellerclochen oder eine große Auswahl an Deckeln), Transport, Verteilung und Reinigung der einzelnen Systemgeschirrtteile.

Alle Speisen können so hygienisch einwandfrei, perfekt temperiert und in ansprechender Form verteilt und serviert werden.

TELLERCLOCHEN

MIT GRIFFMULDE UND STEG

TELLERCLOCHEN

- Runde Ausführung der Tellerclochen mit Griffmulde und Steg
- Schutz der Speisen vor Austrocknen und Erhaltung der appetitlichen Frische
- Alle Speisen werden einwandfrei und in einer ansprechenden Form abgedeckt
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr
- Die stabile Verarbeitung der Tellerclochen garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik
- Sehr variable Anrichtemöglichkeiten durch zahlreichen Varianten
- Große Auswahl an verschiedenen Größen

HANDHABUNG:

- Kompatibel mit allen gängigen Systemgeschirren
- Leichtes Abnehmen durch handlichen Griffsteg
- Der konische Verlauf des Griffstegs (6mm breit und 9mm hoch) garantiert eine sehr gute Handhabung
- Durch die geringe Stapelhöhe sehr platzsparend stapel- und lagerbar
- Die abgerundeten Kanten sowie die glatte Oberfläche gewährleisten eine optimale Reinigung
- Alle Tellerclochen sind mikrowellenbeständig und spülmaschinenfest



Tellerclochen: Einsatz beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Außenfläche der Tellercloche oben mit Struktur
- Mit 6 umlaufenden Stapelnocken (4mm hoch) für optimale Stapelung, Lüftung und Trocknung
- Zusätzlich mit 6 umlaufenden Noppen (1mm hoch) an der Auflagefläche der Tellercloche, welche ein mögliches Ansaugen (Vakuum) der Tellercloche an den Teller verhindert
- Durch die Schürzenlänge von ca. 8 mm, welche über den Tellerrand greift, hat die Tellercloche einen sicheren Halt auf dem Teller
- Große Robustheit und Formbeständigkeit durch eine Materialstärke von ca. 2,2 mm



AUSFÜHRUNGEN:

Rund, aus Kunststoff, einwandig, mit Griffmulde und Steg.

TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 21 CM, HOHE AUSFÜHRUNG

■ 41.8065.2280 milchig-transparent



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 23 CM

■ 41.8065.2380 milchig-transparent



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 24 CM

■ 41.8065.2580 milchig-transparent



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 23 CM, HOHE AUSFÜHRUNG

■ 41.8065.3150 grau
■ 41.8065.3180 milchig-transparent



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 26 CM

■ 41.8065.4180 milchig-transparent



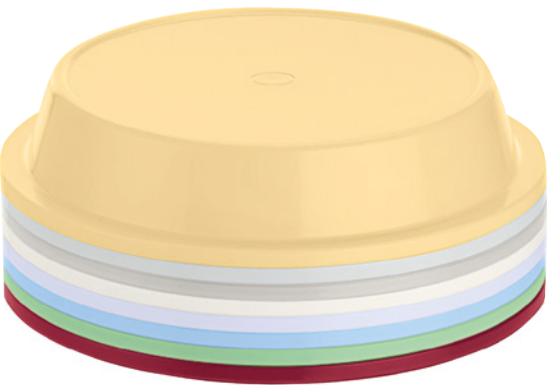
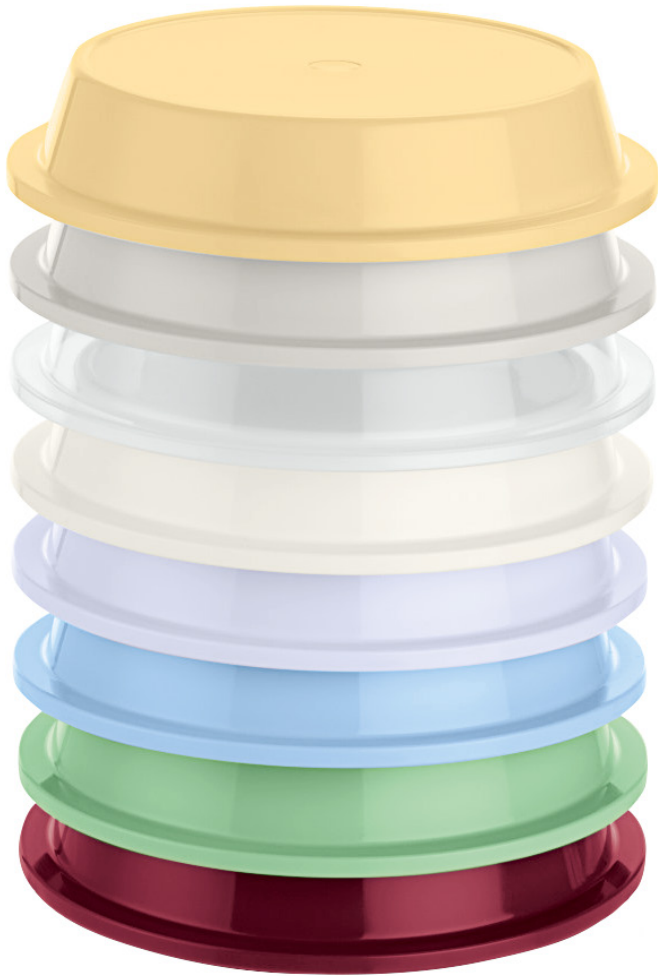
TELLERCLOCHEN

TELLERCLOCHEN

- Runde Ausführung der Tellerclochen mit oder ohne Griffloch.
- Schutz der Speisen vor dem Austrocknen und Erhaltung der appetitlichen Frische.
- Alle Speisen werden hygienisch einwandfrei und in einer ansprechenden Form abgedeckt.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung der Tellerclochen garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Sehr variable Anrichtemöglichkeiten durch zahlreiche Varianten.
- Große Auswahl an verschiedenen Farben und Größen erhältlich.

HANDHABUNG:

- Kompatibel mit allen gängigen Systemgeschirren.
- Leichtes Abnehmen durch umlaufende Griffleiste.
- Durch die geringe Stapelhöhe sind sie sehr platzsparend stapel- und lagerbar.
- Die abgerundeten Kanten sowie die glatte Oberfläche gewährleisten eine optimale Reinigung.
- Alle Tellerclochen sind mikrowellenbeständig und spülmaschinenfest.



Tellerclochen: Einsatz beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Verstärkte und äußerst robuste Materialausführung.
- Große Formstabilität und Langlebigkeit durch die stabile Verarbeitung mit einer hohen Materialstärke von 2,2 mm.
- Große nutzbare Höhe unter der Tellercloche einwandig.

AUSFÜHRUNGEN:

Rund, aus Kunststoff, einwandig, mit oder ohne Griffloch, in diversen Farben verfügbar.

TELLERCLOCHE Ø 26 CM

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ohne Griffloch | mit Griffloch |
| □ 41.8009.2600 weiß | ■ 41.8009.4160 flieder |
| ■ 41.8009.2610 blau | ■ 41.8009.4180 milchig-transparent |
| ■ 41.8009.2640* gelb | ■ 41.8019.4160 flieder |
| ■ 41.8009.2650 grau | ■ 41.8019.4180 milchig-transparent |
| ■ 41.8009.4160 flieder | |
| ■ 41.8009.4180 milchig-transparent | |



TELLERCLOCHE Ø 24 CM

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| ohne Griffloch | mit Griffloch |
| □ 41.8009.2400 weiß | □ 41.8019.2400 weiß |
| ■ 41.8009.2450 grau | ■ 41.8019.2480* milchig-transparent |
| ■ 41.8009.2480 milchig-transparent | |



TELLERCLOCHE Ø 21 CM

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| ohne Griffloch | mit Griffloch |
| □ 41.8009.2100 weiß | □ 41.8019.2100 weiß |
| ■ 41.8009.2110* blau | ■ 41.8019.2150* grau |
| ■ 41.8009.2150 grau | ■ 41.8019.2160* flieder |
| ■ 41.8009.2160 flieder | |
| ■ 41.8009.2180 milchig-transparent | |



TELLERCLOCHE Ø 19 CM

- | |
|------------------------------------|
| ohne Griffloch |
| ■ 41.8009.1160 flieder |
| ■ 41.8009.1180 milchig-transparent |
| ■ 41.8009.1935 aubergine |



TELLERCLOCHE Ø 20 CM ERHÖLTE FORM

- | |
|------------------------------------|
| ohne Griffloch |
| □ 41.8010.2100 weiß |
| ■ 41.8010.2160 flieder |
| ■ 41.8010.2180 milchig-transparent |
| ■ 41.8010.2135 aubergine |



* Sonderfarben auf Anfrage

DECKEL

DECKEL

- Eckige Ausführung der Deckel.
- Schutz der Speisen vor dem Austrocknen und Erhaltung der appetitlichen Frische.
- Alle Speisen werden hygienisch einwandfrei und in einer ansprechenden Form abgedeckt.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die stabile Verarbeitung der Deckel garantiert Langlebigkeit und eine wertige Haptik.
- Sehr variable Anrichtemöglichkeiten durch zahlreiche Varianten.
- Auswahl an verschiedenen Größen erhältlich.

HANDHABUNG:

- Kompatibel zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Hohe Transportsicherheit durch verlängerte Schürze von bis zu 8 mm bei einigen Deckelmodellen.
- Durch das hohe Eigengewicht sowie die tiefgreifende Schürze haben die Kühldeckel einen sicheren Halt auf der Schale wie auch eine hohe Transportsicherheit, selbst bei schwierigen Transportwegen.
- Durch die geringe Stapelhöhe sind sie platzsparend stapel- und lagerbar.
- Leichte Reinigung durch glatte spülmaschinenfreundliche Oberfläche.
- Alle Deckel sind spülmaschinenfest.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

- Verstärkte und äußerst robuste Materialausführung.
- Große Formstabilität und Langlebigkeit durch die stabile Verarbeitung mit einer hohen Materialstärke von bis zu 3 mm.
- Durch die außen an der Oberseite strukturierte Oberfläche bleiben Gebrauchsspuren weniger sichtbar.
- Stapelnocken für eine optimale Trocknung und Stapelung der Deckel nach dem Spülen.
- Der erhöhte umlaufende Rand an der Oberseite ermöglicht bei einigen Deckeln die sichere Übereinanderstapelung von vorportionierten Speisen in Schalen mit Deckeln.
- Extra hohe Ausführung für große Nutzhöhe (z. B. gemischte grüne Salate oder optisch ansprechende Dekoration von Desserts oder Süßspeisen).

AUSFÜHRUNGEN:

Eckig, aus Kunststoff, einwandig.

DECKEL 12 X 12 CM

- 41.8006.2200 blau-transparent
- 41.8006.8180 milchig-transparent



DECKEL 10 X 13 CM

- 41.8014.2200 blau-transparent



DECKEL 9 X 24 CM FÜR SETPLATTE

- 41.8036.0170 blau-transparent
- 41.8014.8180 milchig-transparent



DECKEL 12 X 18 CM

- 41.8062.1800 blau-transparent
- 41.8062.1800 milchig-transparent



DECKEL MIT GRIFFMULDE UND STEG

Für Platte 26 × 18 cm

- 41.8061.2750 grau



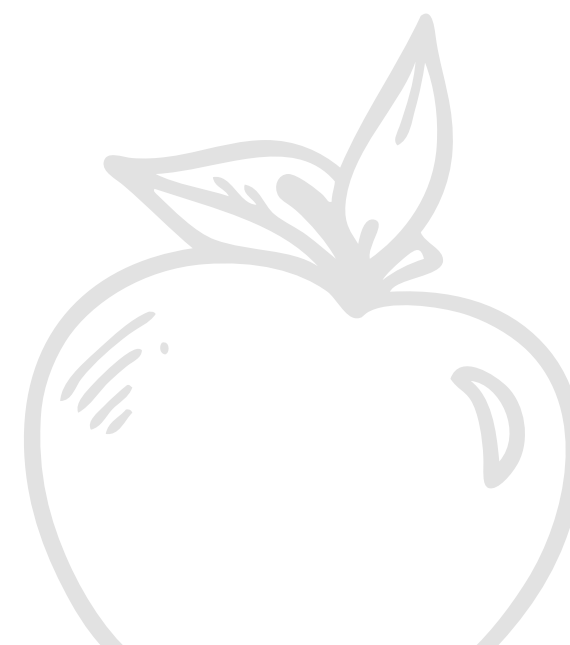


*Sinnvolle Produkte
für die Praxis*

ERGÄNZUNGSTEILE

Bestehende oder neue Speisenverteilsysteme erweitern, abrunden und vervollständigen? Mit den verschiedenen Ergänzungsteilen des durchdachten HOSPITALA Sortiments unkompliziert und jederzeit möglich.

Ob Getränkekanne für Heiß- und Kaltgetränke, Eierbecherhaube oder Kartenhalter – die Ergänzungsteile integrieren sich optisch und funktional optimal in Ihr bestehendes Speisenverteilsystem.



GETRÄNKEKANNE 300 ML



BESONDERHEITEN

- Aus Edelstahl 18/10 mit polierter Oberfläche
- Doppelwandig isoliert für perfekte Wärmeisolation
- Scharnier in verstärkter Ausführung
- Deckel vollständig nach hinten umlegbar/aufklappbar für ein einfaches und problemloses Reinigen und Spülen
- Optimale Standfestigkeit während des Transports
- Ideales Ausgießverhalten
- Spülmaschinenfest

GETRÄNKEKANNE 300 ML

mit Scharnierdeckel, aus Edelstahl 18/10,
doppelwandig isoliert

Art.-Nr. 40.7775.0300

Höhe inkl. Deckel : 103,5 mm
Durchmesser o. Griff: 91 mm
Durchmesser m. Griff: 133,7 mm
Gewicht: 470 Gramm
Inhalt: 300 ml



ERGÄNZUNGSTEILE

Zur Ergänzung unseres umfangreichen Sortimentes bieten wir einige Ergänzungsteile an, mit welchen Sie Ihr Speisenverteilsystem abrunden und vervollständigen können.



EIERBECHERHAUBE

Art.-Nr. 41.8028

- Kunststoff, einwandig, mit verstärkter Randausführung.
- In mehreren Farben verfügbar.

EIERBECHER

Art.-Nr. 60.8826.0000

- Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung.



KARTENHALTER FÜR PATIENTENKARTEN

- Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung. Art.-Nr. 40.7712.0000
- Durchgehender Umbug.

- Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung. Art.-Nr. 40.7717.0000
- Mit 2 Umbügen.

- Chromstahl, in polierter Ausführung. Art.-Nr. 40.7723.0000
- Magnetisch.
- Durchgehender Umbug.



ISOLIER-OBERTEIL INDUKTION

Art.-Nr. 41.8022

- Kunststoff, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern und eingebautem Reflektor.
- In mehreren Farben verfügbar.
- Für Porzellanteile bis maximal 26 cm und Eintopfschalen bis maximal 19,4 cm.
- Einsatz nach dem Verteilprinzip Cook & Serve.
- Nur anwendbar unter Berücksichtigung unseres Merkblattes.



BAUMWOLLHANDSCHUHE

- Zur Entnahme heißer Geschirrtteile aus beheizten Stapelgeräten. Art.-Nr. 60.8992.0000

- Verstärkte Ausführung. Art.-Nr. 60.8993.0000
- Zur Entnahme heißer Edelstahl-Unterteile mit Heiz- und Wackskern aus umluftbeheizten Stapelgeräten mit erhöhter Heizleistung.





„LE-ZEICHEN“ ODER „GLAS-GABEL-SYMBOL“

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung hin getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden (Lebensmittelechtheit).



STAPELBARKEIT

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die aufgrund ihrer Außenmaße stapelbar sind und somit platzsparend gelagert werden können.



HEISSHALTUNG

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die zur Heißhaltung von Speisen dienen und sich durch eine hohe Temperaturbeständigkeit auszeichnen. Genaue Angaben zur Temperaturbeständigkeit der Systemteile sind den jeweiligen Bedienungsanleitungen zu entnehmen.



KÜHLHALTUNG

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die zur Kühllhaltung von Speisen eingesetzt und in Kühl-/Tiefkühlschränken sowie Kühl-/Tiefkühlhäusern sicher verwendet werden können. Genaue Angaben zur Temperaturbeständigkeit sind den jeweiligen Bedienungsanleitungen der Systemteile zu entnehmen.



MIKROWELLENEIGNUNG

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die für eine kurzzeitige Temperaturbelastung in der Mikrowelle geeignet sind.



NICHT GEGEBENE MIKROWELLENEIGNUNG

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die für eine Erwärmung in der Mikrowelle nicht geeignet sind.



SPÜLMASCHINENFESTIGKEIT

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet sind.



TEXTILPFLEGE

Dieses Symbol kennzeichnet die vom Hersteller empfohlene Reinigung der Produkte.

PRODUKTE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Systemgeschirrteile von HOSPITALA decken den gesamten Bedarf in Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen sowie Seniorenresidenzen ab, wenn es um Tablett-Systemlösungen bzw. Speisenverteilsysteme geht, garantieren höchste Zuverlässigkeit und stehen für Qualität, durchdachte Lösungen sowie edle Optik und Haptik.

Ob aus Edelstahl oder Kunststoff, HOSPITALA Systemgeschirrteile garantieren eine optimale Temperierung und ästhetisch ansprechende Darbietung der Speisen bei der Speisenverteilung.

Die Produktpalette bietet eine umfassende Auswahl innovativer Geschirrteile in unterschiedlichsten Ausführungen, die sich den individuellen Anforderungen anpassen und ausbauen lässt. Jahrzehntelange Erfahrung und einzigartiges Fachwissen ermöglichen individuelle und unverwechselbare Lösungen auf höchstem Niveau.

PRODUKTÜBERSICHT



Heißhaltesystem-Unterteil 26 cm

Material: Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Heizkern

Maße: Durchmesser 251 mm
Höhe 31 mm
Stapelhöhe 13,8 mm
Gewicht 870 Gramm



Art.-Nr.:
40.7700.0000



Heißhaltesystem-Unterteil Wachs 26 cm*

Material: Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Heizkern und zusätzlichem Wachskern

Maße: Durchmesser 251 mm
Höhe 31 mm
Stapelhöhe 13,8 mm
Gewicht 1050 Gramm



Art.-Nr.:
40.7700.0010



Kartenhalter für Patientenkarten

Material: Edelstahl 18/10, polierte Ausführung

Maße: 60 × 43 × 33 mm
Gewicht 31 Gramm



Art.-Nr.:
40.7712.0000



Kartenhalter für Patientenkarten mit 2 Umbügen

Material: Edelstahl 18/10, polierte Ausführung

Maße: 60 × 38 × 30 mm
Gewicht 31 Gramm



Art.-Nr.:
40.7717.0000

Kartenhalter für Patientenkarten magnetisch

Material: Chromstahl 18/0, polierte Ausführung, magnetisch

Maße: 60 × 43 × 33 mm
Gewicht 33 Gramm





Art.-Nr.:
40.7723.0000

Heißhaltesystem-Unterteil Wachs 24 cm*

Material: Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Heizkern und zusätzlichem Wachskern

Maße: Durchmesser 240 mm
Höhe 30,5 mm
Stapelhöhe 13,5 mm
Gewicht 960 Gramm





Art.-Nr.:
40.7724.0010

Tellercluche mit Griffloch 26 cm

Material: Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, einwandig

Maße: Durchmesser außen 268 mm
Durchmesser Innen 260 mm
Höhe 55,3 mm
Stapelhöhe 5,27 mm
Gewicht 520 Gramm





Art.-Nr.:
40.7759.0000

Getränkekanne 300 ml

Material: Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, doppelwandig isoliert

Maße: Höhe inkl. Deckel 103,5 mm
Stapelhöhe 96,5 mm
Durchmesser ohne Griff 91 mm
Durchmesser mit Griff 133,7 mm
Gewicht 470 Gramm

Füllvolumen: 300 ml





Art.-Nr.:
40.7775.0300

* Aufgrund des Herstellungsprozesses können gewisse Toleranzen des Heißhaltesystem-Unterteils nicht ausgeschlossen werden. Dies kann Einfluss auf die mögliche Auswahl an komplementären Porzellanteilen haben. Lassen Sie sich deshalb gerne von unserem geschulten Fachpersonal beraten.

PRODUKTÜBERSICHT



Isolier-Unterteil INTER 26 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern

Maße: Durchmesser außen 265 mm, Durchmesser innen 259 mm
Höhe 60 mm, Höhe Ober- und Unterteil zusammen ca. 104 mm
Stapelhöhe 11,7 mm
Gewicht 253 Gramm

Art.-Nr.
41.8000.0000 weiß
41.8000.0050 grau





Isolier-Oberteil INTER 26 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern

Maße: Durchmesser außen 273 mm
Durchmesser innen 265 mm
Höhe 53 mm
Höhe Ober- und Unterteil zusammen ca. 104 mm
Stapelhöhe 14,8 mm
Gewicht 242 Gramm

Art.-Nr.
41.8001.0010 hellblau
41.8001.0020* grün
41.8001.0040* gelb
41.8001.0050 grau





Deckel für Schale 12 × 12 cm

Material: Kunststoff, einwandig

Maße: Außenmaß 125 x 125 mm
Innenmaß 118 x 118 mm
Höhe 32 mm
Stapelhöhe 13,1 mm
Schürzenlänge 8 mm
Gewicht 80 Gramm
Materialstärke 3 mm

Art.-Nr.
41.8006.2200 blau-transp.
41.8006.8180 milchig-transp.





Tellercluche ohne Griffloch 19 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig

Maße: Durchmesser außen 197 mm
Durchmesser innen 192 mm
Höhe 50 mm
Stapelhöhe 8 mm
Gewicht 95 Gramm
Materialstärke 2,2 mm

Art.-Nr.
41.8009.1160 flieder
41.8009.1180 milchig-transp.
41.8009.1900 weiß
41.8009.1935 aubergine
41.8009.1950 grau



* Sonderfarben auf Anfrage

Tellercluche ohne Griffloch 21 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig

Maße: Durchmesser außen 220 mm
Durchmesser innen 215 mm
Höhe 50 mm
Stapelhöhe 8 mm
Gewicht 90 Gramm
Materialstärke 2,2 mm

Art.-Nr.
41.8009.2100 weiß
41.8009.2110 blau*
41.8009.2150 grau
41.8009.2160 flieder
41.8009.2180 milchig-transp.





Tellercluche ohne Griffloch 24 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig

Maße: Durchmesser außen 245 mm
Durchmesser innen 240 mm
Höhe 50 mm
Stapelhöhe 8 mm
Gewicht 128 Gramm
Materialstärke 2,2 mm

Art.-Nr.
41.8009.2400 weiß
41.8009.2450 grau
41.8009.2480 milchig-transp.





Tellercluche ohne Griffloch 26 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig

Maße: Durchmesser außen 266 mm
Durchmesser innen 261 mm
Höhe 50 mm
Stapelhöhe 8 mm
Gewicht 152 Gramm
Materialstärke 2,2 mm

Art.-Nr.
41.8009.2610 weiß
41.8009.2635 aubergine
41.8009.2640* blau
41.8009.2650 gelb
41.8009.4160 flieder
41.8009.4180 milchig-transp.





Tellercluche ohne Griffloch 20 cm, hohe Ausführung

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig

Maße: Durchmesser außen 209 mm
Durchmesser innen 204 mm
Höhe 66 mm
Stapelhöhe 9 mm
Gewicht 106 Gramm
Materialstärke 2,2 mm

Art.-Nr.
41.8010.2100 weiß
41.8010.2135 aubergine
41.8010.2160 flieder
41.8010.2180 milchig-transp.





* Sonderfarben auf Anfrage

PRODUKTÜBERSICHT

Deckel für Schale 10 × 13 cm



Material: Kunststoff, einwandig
Maße: Außenmaß 130,5 × 100 mm
Innenmaß 124,5 × 92,5 mm
Höhe 34 mm
Stapelhöhe 12,5 mm
Schürzenlänge 7 mm
Gewicht 64 Gramm
Materialstärke 3 mm



Art.-Nr.
■ 41.8014.2200 blau- transp.
■ 41.8014.8180 milchig-transp.

Teller cloche mit Griffloch 21 cm



Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Durchmesser außen 220 mm
Durchmesser innen 215 mm
Höhe 50 mm
Stapelhöhe 8 mm
Gewicht 93 Gramm
Materialstärke 2,2 mm



Art.-Nr.
□ 41.8019.2100 weiß
■ 41.8019.2150 grau*
■ 41.8019.2160 flieder*

Teller cloche mit Griffloch 24 cm



Maße: Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Durchmesser außen 245 mm
Durchmesser innen 240 mm
Höhe 50 mm
Stapelhöhe 8 mm
Gewicht 130 Gramm
Materialstärke 2,2 mm



Art.-Nr.
□ 41.8019.2100 weiß
■ 41.8019.2450 grau*
■ 41.8019.2480 milchig-transp.*

Teller cloche mit Griffloch 26 cm



Maße: Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Durchmesser außen 266 mm
Durchmesser innen 261 mm
Höhe 50 mm
Stapelhöhe 8 mm
Gewicht 153 Gramm
Materialstärke 2,2 mm



Art.-Nr.
□ 41.8019.2600 weiß
■ 41.8019.2660 flieder
■ 41.8019.2680 milchig-transp.

Isolier-Unterteil VARIO 26 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern
Maße: Durchmesser außen 252 mm
Durchmesser innen 245 mm
Höhe 35 mm
Stapelhöhe 14 mm
Gewicht 203 Gramm



Art.-Nr.
■ 41.8020.0010 blau
■ 41.8020.0020 grün
■ 41.8020.0050 grau*
■ 41.8020.0090 beige*
■ 41.8020.0160 flieder



Isolier-Oberteil VARIO 26 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern
Maße: Durchmesser außen 275 mm
Durchmesser innen 260 mm
Höhe 70 mm, Stapelhöhe 23,6 mm
Schürzenlänge 14 mm
Gewicht 310 Gramm



Art.-Nr.
■ 41.8021.0010 blau
■ 41.8021.0020 grün*
■ 41.8021.0035 aubergine
■ 41.8021.0040 gelb*
■ 41.8021.0050 grau
■ 41.8021.0090 beige*
■ 41.8021.0160 flieder



Isolier-Oberteil INDUKTION 26 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern und eingebautem Reflektor
Maße: Durchmesser außen 275 mm
Durchmesser innen 260 mm
Höhe 70 mm
Stapelhöhe 23,1 mm
Schürzenlänge 14 mm
Gewicht 300 Gramm



Art.-Nr.
■ 41.8022.0010 blau*
■ 41.8022.0050 grau*
■ 41.8022.0160 flieder*



Isolier-Oberteil VARIO 24 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern
Maße: Durchmesser außen 255 mm
Durchmesser innen 240 mm
Höhe 70 mm, Stapelhöhe 23,6 mm
Schürzenlänge 14 mm
Gewicht 300 Gramm



Art.-Nr.
■ 41.8024.0010 blau
■ 41.8024.0035 aubergine
■ 41.8024.0050 grau
■ 41.8024.0160 flieder



* Sonderfarben auf Anfrage

* Sonderfarben auf Anfrage

PRODUKTÜBERSICHT



Kühlcloche VARIOFRESH 26 cm

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit Kühlkern

Maße: Durchmesser außen 275 mm
Durchmesser innen 262 mm
Höhe 71 mm
Stapelhöhe 31 mm
Schürzenlänge 14 mm
Gewicht 625 Gramm

Art.-Nr.
■ 41.8026.0210 blau
■ 41.8026.0235 aubergine
■ 41.8026.0250 grau
■ 41.8026.0260 flieder*

Innenseite:
hellblau bei jeder Ausführung





Eierbecherhaube

Passend für Eierbecher 60.8826.0000

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig

Maße: Durchmesser 75 mm
Höhe 86 mm
Stapelhöhe 16,5 mm
Gewicht 35 Gramm

Art.-Nr.
■ 41.8028.0010 blau*
■ 41.8028.0050 grau
■ 41.8028.0160 flieder





Deckel für Platte 9 x 24 cm

Material: Kunststoff, einwandig

Maße: Außenmaß 138 x 104 mm
Innenmaß 132 x 98 mm
Höhe 57 mm
Stapelhöhe 11,9 mm
Stapelrand 12 mm
Gewicht 88 Gramm
Materialstärke 3 mm

Art.-Nr.
■ 41.8036.0170 blau-transp.
■ 41.8038.0180 milchig-transp.





Isolier-Unterteil für Suppenschalen 0,5 L

Tiefe Ausführung. Passend zu Isolier-Oberteil 41.8041

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern

Maße: Durchmesser 174 mm
Höhe 70 mm
Höhe inkl. Oberteil 102 mm
Stapelhöhe 19 mm
Gewicht 130 Gramm

Art.-Nr.
■ 41.8040.0010 blau
■ 41.8040.0020 grün*
■ 41.8040.0050 grau
■ 41.8040.0090 beige*
■ 41.8040.0160 flieder



* Sonderfarben auf Anfrage

Isolier-Oberteil für Suppenschalen

Passend zu Isolier-Unterteil 41.8040 und 41.8039



Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern

Maße: Durchmesser 184 mm
Höhe 40 mm
Höhe inkl. Unterteil 102 mm
Stapelhöhe 23 mm
Gewicht 123 Gramm

Art.-Nr.
■ 41.8041.0010 blau
■ 41.8041.0020 grün*
■ 41.8041.0050 grau
■ 41.8041.0090 beige*
■ 41.8041.0160 flieder



Unterschale

Passend für Heißhaltesystem-Unterteil Wachs 40.7700.0010



Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig

Maße: Durchmesser 264 mm
Höhe 39 mm
Stapelhöhe 10,9 mm
Gewicht 290 Gramm
Materialstärke 4 mm

Art.-Nr.
■ 41.8046.0010 blau
■ 41.8046.0050 grau



Kühldeckel rund



Material: Kunststoff – Polypropylen, mit Kühlgel gefüllt

Maße: Durchmesser außen 130 mm
Durchmesser innen 124 mm
Höhe 45 mm
Stapelhöhe 23 mm
Gewicht 156 Gramm

Art.-Nr.
■ 41.8047.1210 blau
■ 41.8047.1250 grau*



Kühldeckel quadratisch



Material: Kunststoff – Polypropylen, mit Kühlgel gefüllt

Maße: Außenmaß 124 x 124 mm
Innenmaß 117 x 117 mm
Höhe 48 mm
Stapelhöhe 23,2 mm
Gewicht 180 Gramm

Art.-Nr.
■ 41.8048.1210 blau
■ 41.8048.1250 grau
■ 41.8048.1260 flieder



* Sonderfarben auf Anfrage

PRODUKTÜBERSICHT

Kühldeckel 12 × 10 cm



Material: Kunststoff – Polypropylen, mit Kühlgel gefüllt
Maße: Außenmaß 98 x 128 mm
Innenmaß 92 x 122 mm
Höhe 44 mm
Stapelhöhe 20 mm
Schürzenlänge 8 mm
Gewicht 130 Gramm



Art.-Nr.
■ 41.8048.1310 blau
■ 41.8048.1350 grau
■ 41.8048.1360 flieder

Deckel für Platte 12 × 18 cm



Material: Kunststoff, einwandig
Maße: Außenmaß 194 x 131 mm
Innenmaß 188 x 125 mm
Höhe 32 mm
Stapelhöhe 14 mm
Gewicht 119 Gramm
Materialstärke 3 mm



Art.-Nr.
■ 41.8062.1800 blau-transp.
■ 41.8062.8180 milchig-transp.

Kühldeckel 12 × 18 cm



Material: Kunststoff – Polypropylen, mit Kühlgel gefüllt
Maße: Außenmaß 132 x 194 mm
Innenmaß 126 x 188 mm
Höhe 46 mm
Schürzenlänge 8 mm
Gewicht ca. 300 Gramm



Art.-Nr.
■ 41.8048.1810 blau
■ 41.8048.1850 grau
■ 41.8048.1860 flieder

Tellercluche mit Griffmulde und Steg 21 cm, hohe Ausführung



Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Durchmesser außen 218 mm
Durchmesser innen 214 mm
Höhe 62 mm
Stapelhöhe 11,5 mm
Gewicht 122 Gramm
Materialstärke 2,2 mm



Art.-Nr.
■ 41.8065.2280 milchig-transp.

Kühlunterteil VARIO 26 cm



Material: Kunststoff – Polyethylen, mit Spezialkühlmittel gefüllt
Maße: Durchmesser 256 mm
Höhe 30 mm
Stapelhöhe 26 mm
Gewicht 660 Gramm



Art.-Nr.
□ 41.8049.0000 weiß

Tellercluche mit Griffmulde und Steg 23 cm



Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Durchmesser außen 237 mm
Durchmesser innen 233 mm
Höhe 48 mm
Stapelhöhe 12 mm
Gewicht 137 Gramm
Materialstärke 2,2 mm



Art.-Nr.
■ 41.8065.2380 milchig-transp.

Deckel mit Griffmulde und Steg für Platte 26 × 18 cm



Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Außenmaß 280 x 198 mm
Innenmaß 274 x 192 mm
Höhe 47 mm
Stapelhöhe 7 mm
Gewicht 196 Gramm
Materialstärke 3 mm



Art.-Nr.
■ 41.8061.2750 grau*

Tellercluche mit Griffmulde und Steg 24 cm



Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Durchmesser außen 248 mm
Durchmesser innen 244 mm
Höhe 48 mm
Stapelhöhe 12 mm
Gewicht 148 Gramm
Materialstärke 2,2 mm



Art.-Nr.
■ 41.8065.2580 milchig-transp.

* Sonderfarben auf Anfrage

* Sonderfarben auf Anfrage

PRODUKTÜBERSICHT



Teller cloche with handle and 23 cm ridge, high version

Material:	Kunststoff - Polypropylen, einwandig
Maße:	Durchmesser außen 237 mm Durchmesser innen 233 mm Höhe 52 mm (milchig-transparent), 57 mm (grau) Stapelhöhe 12 mm Gewicht 140 Gramm (milchig-transp.), 145 Gramm (grau) Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.3150 milchig-transp. ■ 41.8065.3180 grau





Teller cloche with handle and 26 cm ridge

Material:	Kunststoff - Polypropylen, einwandig
Maße:	Durchmesser außen 264 mm Durchmesser innen 260 mm Höhe 50 mm Stapelhöhe 11,5 mm Gewicht 162 Gramm Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.4180 milchig-transp.





Teller cloche with handle and 23 cm ridge, low version, heat resistant

Material:	Kunststoff - Polypropylen, hochtemperaturbeständig
Maße:	Durchmesser außen 237 mm Durchmesser innen 233 mm Höhe 47 mm Stapelhöhe 12 mm Schürzenlänge 8 mm Gewicht 220 Gramm Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.2350 grau





Teller cloche with handle and 23 cm ridge, with vacuum hole, low version, heat resistant

Material:	Kunststoff - Polypropylen, hochtemperaturbeständig
Maße:	Durchmesser außen 237 mm Durchmesser innen 233 mm Höhe 47 mm Stapelhöhe 12 mm Schürzenlänge 8 mm Gewicht 145 Gramm Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.2353 grau



* Sonderfarben auf Anfrage



Teller cloche with handle and 23 cm ridge, high version, heat resistant

Material:	Kunststoff - Polypropylen, hochtemperaturbeständig
Maße:	Durchmesser außen 237 mm Durchmesser innen 233 mm Höhe 52 mm Stapelhöhe 16,5 mm Schürzenlänge 8 mm Gewicht 220 Gramm Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.2450 grau





Teller cloche with handle and 24 cm ridge, low version, heat resistant

Material:	Kunststoff - Polypropylen, hochtemperaturbeständig
Maße:	Durchmesser außen 248 mm Durchmesser innen 244 mm Höhe 47 mm Stapelhöhe 12 mm Gewicht 198 Gramm Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.2550 grau





Teller cloche with handle and 26 cm ridge, heat resistant

Material:	Kunststoff - Polypropylen, hochtemperaturbeständig
Maße:	Durchmesser außen 267 mm Durchmesser innen 260 mm Höhe 51 mm Stapelhöhe 12 mm Gewicht 173 Gramm (milchig-transp.), 230 Gramm (grau) Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.2600 milchig-transp. ■ 41.8065.2650 grau





Teller cloche with handle and 26 cm ridge, with vacuum hole, heat resistant

Material:	Kunststoff - Polypropylen, hochtemperaturbeständig
Maße:	Durchmesser außen 267 mm Durchmesser innen 260 mm Höhe 50 mm Stapelhöhe 12 mm Gewicht 222 Gramm Materialstärke 2,2 mm
Art.-Nr.	■ 41.8065.2653 grau



* Sonderfarben auf Anfrage

PRODUKTÜBERSICHT



Isolier-Unterteil für Suppenschalen 0,43 L

Schwappsichere Ausführung. Passend zu Isolier-Oberteil schwappsicher 41.8073

Material:	Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern	Art.-Nr.:
Maße:	Durchmesser 157 mm Höhe 68 mm Höhe inkl. Oberteil 102 mm Stapelhöhe 30,1 mm Gewicht 113 Gramm	■ 41.8070.0010 blau ■ 41.8070.0020 grün* ■ 41.8070.0035 aubergine ■ 41.8070.0040 gelb* ■ 41.8070.0050 grau



Isolier-Unterteil für Suppenschalen 0,35 L

Schwappsichere Ausführung. Passend zu Isolier-Oberteil schwappsicher 41.8074

Material:	Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern Empfohlene Füllmenge maximal 235 ml Höhe ca. 71 mm Höhe inkl. Oberteil ca. 103 mm Stapelhöhe ca. 31 mm Durchmesser 138 mm Gewicht 121 Gramm	Art.-Nr.:
Maße:		■ 41.8071.0010 blau ■ 41.8071.0035 aubergine ■ 41.8071.0050 grau ■ 41.8071.0160 flieder



Isolier-Oberteil für Suppenschalen 0,43 L

Schwappsichere Ausführung mit innenliegender Schwapprinne. Passend zu Isolier-Unterteil schwappsicher 41.8070

Material:	Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern	Art.-Nr.:
Maße:	Durchmesser 168 mm Höhe 40 mm Höhe inkl. Unterteil 102 mm Stapelhöhe 27,6 mm Gewicht 115 Gramm	■ 41.8073.0210 blau ■ 41.8073.0220 grün* ■ 41.8073.0235 aubergine ■ 41.8073.0240 gelb* ■ 41.8073.0250 grau ■ 41.8073.0260 flieder

■ Innenseite: rotbraun bei jeder Ausführung



Isolier-Oberteil für Suppenschalen 0,35 L

Schwappsichere Ausführung mit innenliegender Schwapprinne. Passend zu Isolier-Unterteil schwappsicher 41.8071

Material:	Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern Empfohlene Füllmenge maximal 235 ml Höhe ca. 39 mm Höhe inkl. Unterteil ca. 103 mm Stapelhöhe ca. 28 mm Durchmesser 150 mm Gewicht ca. 98 Gramm	Art.-Nr.:
Maße:		■ 41.8074.0210 blau ■ 41.8074.0235 aubergine ■ 41.8074.0250 grau ■ 41.8074.0260 flieder

■ Innenseite: rotbraun bei jeder Ausführung



Isolier-Unterteil für Suppenschalen 0,43 L, mit Latentwärmespeicher

Schwappsichere Ausführung. Passend zu Isolier-Oberteil 41.8083

Material:	Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit FCKW-freiem Spezialschaum und Heizkern zur Latentwärmespeicherung	Art.-Nr.:
Maße:	Durchmesser 157 mm Höhe 68 mm Höhe inkl. Unterteil 102 mm Stapelhöhe 30 mm Gewicht 142 Gramm	■ 41.8080.0010 blau ■ 41.8080.0050 grau



Isolier-Oberteil für Suppenschalen 0,43 L, mit Latentwärmespeicher

Schwappsichere Ausführung. Passend zu Isolier-Unterteil 41.8080

Material:	Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit FCKW-freiem Spezialschaum und Heizkern zur Latentwärmespeicherung	Art.-Nr.:
Maße:	Durchmesser 168 mm Höhe 39 mm Höhe inkl. Unterteil 102 mm Stapelhöhe 28 mm Gewicht 130 Gramm	■ 41.8083.0210 blau ■ 41.8083.0250 grau



Kühlpellet

Passend für Isolier-Unterteil INTER 26 cm 41.8000

Material:	Kunststoff – Polyethylen, mit Spezialkühlmittel gefüllt	Art.-Nr.
Maße:	Durchmesser 188 mm Höhe 17 mm Gewicht 333 Gramm	□ 60.8815.0000 weiß
Lieferbare Farben:	weiß	



Eierbecher

Passend für Eierbecherhaube 41.8028

Material:	Edelstahl 18/10, polierte Ausführung	Art.-Nr.
Maße:	Durchmesser 86 mm Höhe 20 mm Gewicht 40 Gramm	60.8826.0000

* Sonderfarben auf Anfrage

PRODUKTÜBERSICHT



Baumwollhandschuhe

Normale Ausführung
Zur Handhabung von heißen Geschirrtteilen

Material:	100 % Baumwolle
Größe:	Einheitsgröße
Verpackungseinheit:	12 Paar
Lieferbare Farben:	weiß



Art.-Nr.
☐ 60.8992.0000 weiß



Baumwollhandschuhe

Verstärkte Ausführung
Zur Handhabung von sehr heißen Geschirrtteilen, wie z. B. Heißhaltesystem-Unterteile
40.7700.0000 und 40.7700.0010

Material:	100 % Baumwolle
Größe:	Einheitsgröße
Verpackungseinheit:	6 Paar
Mindestbestellmenge:	12 Paar
Lieferbare Farben:	natur



Art.-Nr.
☒ 60.8993.0000 natur

* Sonderfarben auf Anfrage

PRODUKTMATRIX

HOSPITALA bietet eine einzigartige Auswahl technisch ausgereifter und optisch ansprechender Produkte für die Speisenverteilung. Die große Vielfalt verschiedener Systeme und Produkte, eine außerordentliche Farbvielfalt sowie die individuelle Kombinier- und Erweiterbarkeit garantieren ein Höchstmaß an Flexibilität bei der Zusammenstellung professioneller und hochwertiger Speisenverteilsysteme. Perfekt zugeschnitten auf die jeweiligen Anforderungen und Einsatzzwecke.

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Frühstück	Mittagessen		
		Allgemein	Allgemein	INTERTHERM	VARIOTHERM
40.7775.0300	Getränkekanne 300 ml Edelstahl 18/10	■			
41.8000	Isolier-Unterteil INTER		■	■	
41.8001	Isolier-Oberteil INTER		■	■	
41.8020	Isolier-Unterteil VARIO		■		■
41.8021	Isolier-Oberteil VARIO		■		■
41.8024	Isolier-Oberteil VARIO, 24 cm		■		■
41.8022	Isolier-Oberteil INDUKTION		■		
41.8009	Teller cloche Kunststoff 26 cm ohne Griffloch	■			
40.7700.0000	Heißhaltesystem-Unterteil		■		
40.7700.0010	Heißhaltesystem-Unterteil Wachs		■		
40.7724.0010	Heißhaltesystem-Unterteil Wachs, 24 cm		■		
40.7759.0000	Teller cloche Edelstahl 18/10		■		
41.8006.8180	Deckel für Schale 12 × 12 cm, Kunstst. transp.		■		
41.8046	Unterschale		■		
41.8040	Suppen-Isolier-Unterteil	■	■	■	■
41.8041	Suppen-Isolier-Oberteil	■	■	■	■
41.8070	Suppen-Isolier-Unterteil schwappsicher	■	■	■	■
41.8071	Suppen-Isolier-Unterteil 0,35 l	■	■	■	■
41.8073	Suppen-Isolier-Oberteil schwappsicher	■	■	■	■
41.8074	Suppen-Isolier-Oberteil 0,35 l	■	■	■	■
41.8026	Kühl cloche VARIOFRESH	■			
41.8047	Kühldeckel rund	■	■	■	■
41.8048	Kühldeckel quadratisch	■	■	■	■
41.8048	Kühldeckel 12 × 10 cm	■	■	■	■
41.8048	Kühldeckel 12 × 18 cm	■	■	■	■
41.8049.0000	Kühlunterteil VARIO	■			
60.8815.0000	Kühlpellet				
41.8009 41.8010 41.8019	Teller clochen mit / ohne Griffloch	■	■		
41.8065	Teller cloche mit Griffmulde und Steg	■	■		
41.8006 41.8014 41.8036 41.8062 41.8064	Deckel	■	■	■	■
41.8061.2750	Deckel mit Steg	■			
41.8028	Eierbecherhaube	■			
41.8032.1800	Deckel für Schale, 12 × 18 cm	■			
60.8826.0000	Eierbecher	■			
40.7712.0000 40.7717.0000 40.7723.0000	Kartenhalter	■	■	■	■
60.8992.0000 60.8993.0000	Baumwollhandschuhe	■	■	■	■

Mittagessen			Abendessen			
INTERMET	VARIOMET	VARIOMET-WACHS	Allgemein	INTERCOOL	VARIOCOOL	VARIOFRESH
			■	■	■	■
			■	■		
			■	■		
	■	■	■		■	
	■	■	■			
			■		■	
■	■					
		■				
	■	■				
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
			■		■	
			■	■		
			■			
■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■

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

LIEFERBARE FARBEN

		weiß	hellblau	grün	gelb
Artikel-Nr.	Bezeichnung	____. XX00	____. XX10	____. XX20	____. XX40
41.8000	Isolier-Unterteil INTER	41.8000.0000			
41.8001	Isolier-Oberteil INTER		41.8001.0010	41.8001.0020*	41.8001.0040*
41.8006	Deckel für Schale 12 × 12 cm				
41.8009	Tellercloche ohne Griffloch 19 cm	41.8009.1900			
41.8009	Tellercloche ohne Griffloch 21 cm	41.8009.2100	41.8009.2110*		
41.8009	Tellercloche ohne Griffloch 24 cm	41.8009.2400			
41.8009	Tellercloche ohne Griffloch 26 cm	41.8009.2600	41.8009.2610	41.8009.2620*	41.8009.2640*
41.8010	Tellercloche hoch 20 cm	41.8010.2100			
41.8014	Deckel für Schale 10 × 13 cm				
41.8019	Tellercloche mit Griffloch 21 cm	41.8019.2100			
41.8019	Tellercloche mit Griffloch 24 cm	41.8019.2400			
41.8019	Tellercloche mit Griffloch 26 cm	41.8019.2600			
41.8020	Isolier-Unterteil VARIO		41.8020.0010	41.8020.0020*	
41.8021	Isolier-Oberteil VARIO 26 cm		41.8021.0010	41.8021.0020*	41.8021.0040*
41.8022	Isolier-Oberteil INDUKTION		41.8022.0010*		
41.8021	Isolier-Oberteil VARIO 24 cm		41.8024.0010		
41.8026	Kühlcloche VARIOFRESH		41.8026.0210		
41.8028	Eierbecherhaube		41.8028.0010*		
41.8032	Deckel für Schale hohe Ausführung 12 x 18 cm				
41.8036	Deckel für Platte 9 × 24 cm				
41.8040	Suppen-Isolier-Unterteil		41.8040.0010	41.8040.0020*	
41.8041	Suppen-Isolier-Oberteil		41.8041.0010	41.8041.0020*	
41.8046	Isolier-Schale		41.8046.0010		
41.8047	Kühldeckel rund		41.8047.1210		
41.8048	Kühldeckel quadratisch		41.8048.1210		
41.8048	Kühldeckel 12 × 10 cm		41.8048.1310		
41.8048	Kühldeckel 12 × 18 cm		41.8048.1810		
41.8049	Kühlunterteil VARIO	41.8049.0000			
41.8061	Deckel für Platte 26 × 18 cm				
41.8062	Deckel für Platte 12 × 18 cm				
41.8064	Deckel f. Platte m. Abstandshalter innen 12 x 18 cm				
41.8065	Tellercloche mit Griffmulde und Steg 21 cm				
41.8065	Tellercloche mit Griffmulde und Steg 23 cm				
41.8065	Tellercloche mit Griffmulde und Steg 24 cm				
41.8065	Tellercloche mit Griffmulde und Steg 23 cm				
41.8065	Tellercloche mit Griffmulde und Steg 26 cm				
41.8070	Suppen-Isolier-Unterteil schwappsicher		41.8070.0010	41.8070.0020*	41.8070.0040*
41.8071	Suppenschalen-Isolier-Unterteil 0,35 l, Kunststoff		41.8071.0010		
41.8073	Suppen-Isolier-Oberteil schwappsicher		41.8073.0210	41.8073.0220*	41.8073.0240*
41.8074	Suppenschalen-Isolier-Oberteil 0,35 l, Kunststoff		41.8074.0210		
41.8096	HTB-Deckel, für Platte 20 x 28 cm, Kunststoff				
41.8096	Deckel für Platte 21 x 14 cm, Kunststoff				
60.8815	Kühlpellet	60.8815.0000			

Vor dem ersten Gebrauch wird aus hygienischen Gründen empfohlen, die Produkte mit Wasser zu reinigen.
* Artikel bedingt lieferbar - Preis auf Anfrage

grau	beige	flieder	milchig-transparent	blau-transparent	aubergine	Hochtemperaturbeständig grau	milchig-transparent
____. XX50	____. XX90	____. XX60	____. XX80		____. XX35		
41.8000.0050*							
41.8001.0050							
			41.8006.8180	41.8006.2200			
41.8009.1950		41.8009.1160	41.8009.1180		41.8009.1935		
41.8009.2150		41.8009.2160	41.8009.2180				
41.8009.2450			41.8009.2480				
41.8009.2650		41.8009.4160	41.8009.4180		41.8009.2635		
		41.8010.2160	41.8010.2180		41.8010.2135		
			41.8014.8180	41.8014.2200			
41.8019.2150*		41.8019.2160*					
41.8019.2450*			41.8019.2480*				
		41.8019.4160	41.8019.4180				
41.8020.0050	41.8020.0090*	41.8020.0160					
41.8021.0050	41.8021.0090*	41.8021.0160			41.8021.0035		
41.8022.0050*		41.8022.0160*					
41.8024.0050		41.8024.0160			41.8024.0035		
41.8026.0250		41.8026.0260*			41.8026.0235		
41.8028.0050		41.8028.0160					
			41.8032.8180	41.8032.1800			
			41.8036.0180	41.8036.0170			
41.8040.0050	41.8040.0090*	41.8040.0160					
41.8041.0050	41.8041.0090*	41.8041.0160					
41.8046.0050							
41.8047.1250*							
41.8048.1250		41.8048.1260					
41.8048.1350		41.8048.1360					
41.8048.1850		41.8048.1860					
41.8061.2750*							
			41.8062.8180	41.8062.1800			
				41.8064.1800			
			41.8065.2280				
			41.8065.2380			41.8065.2350 41.8065.2353	
			41.8065.2580			41.8065.2550	
41.8065.3150			41.8065.3180			41.8065.2450	
			41.8065.4180			41.8065.2650 41.8065.2653	41.8065.2600
41.8070.0050		41.8070.0160			41.8070.0035		
41.8071.0050		41.8071.0160			41.8071.0035		
41.8073.0250		41.8073.0260			41.8073.0235		
41.8074.0250		41.8074.0260			41.8074.0235		
						41.8096.2751	
			41.8096.8180	41.8096.1800			

REFERENZLISTE

System INTERTHERM – INTERCOOL

Kreiskrankenhaus.....	51643	Gummersbach
Städt. Krankenhaus Kemperhof.....	56073	Koblenz
Kreiskrankenhaus.....	63755	Alzenau
Knappschafts-Krankenhaus.....	66346	Püttlingen
Pfalzkrlinikum.....	76889	Klingenmünster
Inn Salzach Klinikum.....	83512	Wasserburg
Kreiskrankenhaus.....	84048	Mainburg
Kreiskrankenhaus.....	84503	Altötting
Bezirkskrlinikum Mainkofen.....	94469	Deggendorf
Klinikum der Universität	97080	Würzburg

Krankenhaus der Barmherzigen Brüder.....	A-Wien
Abdulla Fouad Hospital.....	Damman-Saudi Arabien

System VARIOTHERM

Klinik am Brunnenberg.....	08645	Bad Elster
Krankenhaus Plau am See.....	19395	Plau am See
St. Willehad-Hospital.....	26382	Wilhelmshaven
Klinikum.....	32049	Herford
St. Marien-Hospital.....	48691	Vreden
Krankenhaus St. Matthäus.....	49324	Melle
AWO-Seniorenzentrum	63939	Wörth

System VARIOMET

Allgemeines Krankenhaus	29223	Celle
St. Vincenz-Krankenhaus.....	30559	Hannover
Niedersächsisches Landeskrankenhaus.....	31515	Hannover
Städtisches Klinikum.....	33332	Gütersloh
Städt. Krankenhaus	81925	München-Bogenhausen
Kreiskrankenhaus.....	93413	Cham
Klinikum.....	96450	Coburg

Krankenhaus Östra.....	S-41678	Göteborg
------------------------	---------	----------

System VARIOMET-WACHS

Thüringen-Kliniken.....	07318	Saalfeld
Klinikum Frankfurt/Oder	15236	Frankfurt/Oder
Asklepios Klinik.....	17309	Pasewalk
Kreiskrankenhaus.....	21244	Buchholz
Städtisches Klinikum.....	21339	Lüneburg
Asklepios West-Klinik.....	22559	Hamburg
Segeberger Kliniken.....	23795	Bad Segeberg
Krankenhaus Johanneum	27793	Wildeshausen
Klinikum.....	29525	Uelzen
Heidekreisklinikum.....	29664	Walsrode
Medizinische Hochschule.....	30625	Hannover
Elisabeth Krankenhaus.....	34117	Kassel
Kliniken der Universität Göttingen.....	37075	Göttingen
Klinikum.....	38118	Braunschweig
AWO Psychiatriezentrum.....	38154	Königsutter
Klinikum der Stadt Wolfsburg.....	38440	Wolfsburg
Universitätskrlinikum Düsseldorf.....	40225	Düsseldorf
Kliniken St. Marien.....	44534	Lünen
Berufsgen. Kliniken Bergmannsheil.....	44789	Bochum
DRK Altenheim.....	44795	Bochum
St. Josef-Hospital.....	45899	Gelsenkirchen
St. Barbara-Hospital.....	45964	Gladbeck
St. Elisabeth Krankenhaus.....	46045	Oberhausen
St. Marien-Hospital.....	52353	Düren

St. Josefs-Krankenhaus.....	56856	Zell/Mosel
Kerckhoff-Klinik.....	61231	Bad Nauheim
Caritasklinik St. Theresia.....	66113	Saarbrücken
Psychiatrisches Zentrum Nordbaden.....	69168	Wiesloch
Diakonie-Klinikum.....	70176	Stuttgart
Wohnstift Augustinum.....	70619	Stuttgart
Zentrum für Psychiatrie.....	71364	Winnenden
Hohenloher Krankenhaus.....	74613	Öhringen
Hohenloher Krankenhaus.....	74653	Künzelsau
Pfalzkrlinikum.....	76889	Klingenmünster
Klinikum.....	77933	Lahr
Universitätskrlinikum.....	79106	Freiburg
Kreisklinik Trostberg.....	83308	Trostberg
Isar-Amper Klinikum.....	84416	Taufkirchen
Klinikum.....	88048	Friedrichshafen
Rummelsberger Anstalten.....	90625	Schwarzenbruck
Klinikum Friedrich-Alexander-Universität.....	91054	Erlangen
Kreiskrankenhaus.....	91094	Rotthalmünster
Klinikum.....	92224	Amberg
St. Anna Krankenhaus.....	92237	Sulzbach-Rosenberg
Klinikum Nordoberpfalz.....	92637	Weiden
Krankenhaus der Barmherzigen Brüder.....	93049	Regensburg
Caritas Krankenhaus St. Josef.....	93053	Regensburg
Klinikum der Universität Regensburg.....	93053	Regensburg
Bezirkskrlinikum Mainkofen.....	94469	Deggendorf
Klinikum Am Bruderwald.....	96049	Bamberg
Klinikum der Universität.....	97080	Würzburg
Kreiskrankenhaus.....	99310	Arnstadt
Sophien- und Hufeland Klinikum Weimar.....	99425	Weimar
Südharz Krankenhaus.....	99724	Nordhausen

Kantonspital	CH-6000 Luzern
Allgemeines Krankenhaus	A-Linz
Unfallkrankenhaus	A-Linz
Kardinal Schwarzenberg'sches Krankenhaus	A-5620 Schwarzach
Allgemeines Krankenhaus	A-Wien
H. Hartziekenhuis Roeselare-Menen	BE-8000 Roeselare
Unikliniken	FI-Helsinki
Clinique St. Thérèse	L-2763 Luxemburg

System VARIOCOOL

Klinikum.....	15236	Frankfurt/Oder
Kreiskrankenhaus.....	21244	Buchholz
Hans-Susemihl-Krankenhaus.....	26721	Emden
Klinikum.....	26789	Leer
Medizinische Hochschule.....	30625	Hannover
Städtische Kliniken.....	33604	Bielefeld-Mitte
Krankenhaus.....	39340	Haldensleben
Rheinische Kliniken.....	40629	Düsseldorf
Kreiskrankenhaus.....	41515	Grevenbroich
Kreiskrankenhaus.....	41540	Dormagen
St. Agnes Krankenhaus.....	46393	Bocholt
Universitätskrlinikum.....	50931	Köln
Unikliniken.....	53105	Bonn
Rheinische Kliniken.....	53111	Bonn
Caritasklinik St. Theresia.....	66113	Saarbrücken
Kreiskrankenhaus.....	72622	Nürtingen
Vincenz-von-Paul Krankenhaus Rottenmünster.....	78628	Rottweil
Neurologisches Krankenhaus.....	80804	München
Städtisches Krankenhaus.....	81925	München-Bogenhausen
Kreiskrankenhaus.....	88069	Tettngang
Rummelsberger Anstalten.....	90592	Schwarzenbruck
Mainkrlinik.....	97199	Ochsenfurt
Kreiskrankenhaus.....	99310	Arnstadt

Unfallkrankenhaus.....	A-Linz
------------------------	--------



proHeq GmbH
HOSPITALA
Carl-Benz-Straße 10
75217 Birkenfeld
Germany
Phone: +49 7231 4885-500
info@hospitala.de
hospitala.de