

# ThermoLine®

Die Revolution in der Speisenverteilung.



**THERMOVISION** GmbH®  
HEATING-SYSTEMS  
[www.thermovation.at](http://www.thermovation.at)



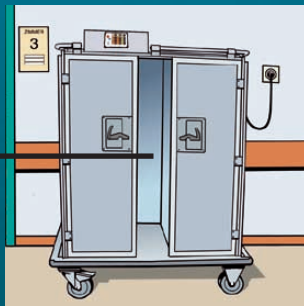
#### PORTIONIEREN

ThermoLine® steht für einfaches Handling am Portionierband und für attraktiv angerichtete Speisen.



#### EINSCHIEBEN

Im Stationswagen werden die Tablettts kompakt und verrutschsicher gestapelt.



#### HEIZEN

Anstecken an eine 230 V Steckdose. Ein Trafo erzeugt die 24 V Sicherheitsspannung zum Heizen der Tablettts. Ein Display dient als Funktionskontrolle.



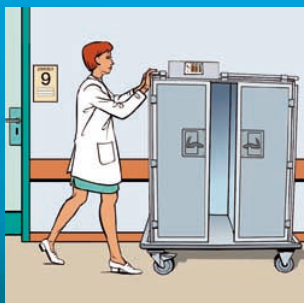
#### ANDOCKEN

Mittels Kontaktstiften an der Rückwand im Stationswagen werden die Tablettts angedockt und mit Strom versorgt.



#### TRANSPORT IM HAUS ODER AUSSER HAUS

Mit ThermoLine® können die Speisen wohltemperiert und ohne Qualitätsverlust über lange Transportwege zum Essensteilnehmer gebracht werden.





**Problemlose, spülmaschinentaugliche Stromversorgung über eine Niederspannungs-Steckverbindung. Das Heizsystem gibt die Wärme optimal dosiert über das Geschirr an die Speisen ab.**

**ThermoLine<sup>®</sup>, das geniale Tablettsystem mit geregelten, beheizbaren Temperaturzonen, setzt neue Maßstäbe im Bereich „cook & serve“.**

Temperatur erhöhen, Temperatur ausgleichen, Temperaturverlauf optimieren – mit Thermo Line<sup>®</sup> lassen sich die Menükomponenten punktgenau temperieren und beim Transport nach Bedarf heiß halten. Kein Überhitzen, Weitergaren oder Auskühlen mehr. Die intelligente Temperatursensorik erkennt unterschiedliche Ausgangstemperaturen bei den einzelnen Speisen, bringt sie auf die jeweils optimale Temperatur und sorgt für einen konstanten Temperaturverlauf beim Transport und während dem Essen.

**Kein Abstrahlen, kein Verrutschen, kein Ausschwapfen.**

Die innovative, modulare Konstruktion des Tablettaufbaus verhindert, dass die heißen Komponenten auf die kalten abstrahlen und diese erwärmen. So können auf einem Tablett Warm- und Kaltspeisen gleichzeitig serviert werden. Durch die ausgezeichnete Isolierung besteht keine Gefahr zu heißer Tablett. Die innovative Eindeckel-Lösung verhindert jede Geruchsübertragung. Auch das Verrutschen der Speisen oder das Ausschwapfen der Suppe beim Transport ist ausgeschlossen. Bei Bedarf lässt sich der Teil für die Warmkomponenten einfach wegnehmen – beispielsweise für das Frühstück. Sie verfügen damit über ein leichtes Euronorm-Tablett.

**ThermoLine<sup>®</sup> steht für niedrige Anschaffungs- und Betriebskosten.**

Die Anschaffungskosten sind wesentlich niedriger als bei anderen Systemen mit aktiver Heizung. ThermoLine<sup>®</sup> ermöglicht die Verwendung von Standard-Geschirrtellen für die Kaltspeisen und die problemlose Integration in bestehende Küchensysteme. Auch der laufende Betrieb ist sehr günstig durch die niedrigen Energiekosten und preisgünstigen Geschirrtelle.



**Die Suppenschale mit dem patentierten Deckel verhindert das Ausschwapfen der Suppe beim Außer-Haus-Transport.**

# Stationseinheit und Stationswagen

## Die Power-Lösung für Cook & Serve



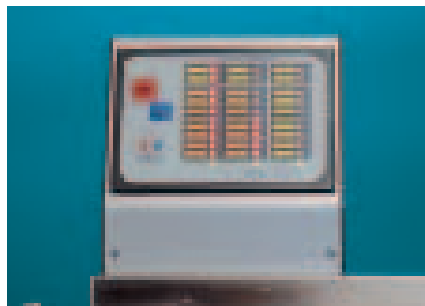
Warmhalten der Speisen bei längeren Stehzeiten in der Stationseinheit (Bild oben) oder im Stationswagen (Bild Mitte).

### Stationswagen – Praktische Lösung für die Speisenverteilung vor Ort.

Der Stationswagen ist die ideale Lösung für den Speisentransport zum Patienten. Er ist sehr einfach zu bedienen – anstecken, einschalten, fertig! Er ist ein Leichtgewicht und lässt sich wieselflink durch die Abteilungen schieben. Und auch beim Stromsparen hat er die Nase vorn. Mit minimalem Energieaufwand hält er die Speisen stundenlang optimal temperiert, und während dem Essen können die Isolierdeckel in der Ablage gelagert werden.

### Stationseinheit – Wohltemperierte Speisen auch bei langen Stehzeiten.

Bei längeren Stehzeiten können die Speisen auch in der Stationseinheit vor Ort warmgehalten werden. Eine ideale Lösung vor allem für Patienten, die verspätet von Untersuchungen kommen. Mit ThermoLine® bleiben die Vitamine und das Aussehen der Speisen weitgehend erhalten, weil die verschiedenen Speisekomponenten unterschiedlich und sehr schonend erwärmt und wohltemperiert serviert werden. Das schmeckt gut und ist ein wertvoller Beitrag zu mehr Wohlbefinden im Krankenhaus, im Heim oder im Betriebsrestaurant.



Alles auf einen Blick – das übersichtliche Display zeigt, ob die Tablettts an die Stromversorgung angeschlossen sind.



Durchdacht bis ins Detail. Die Deckel können während dem Essen im Stationswagen gelagert werden (optional).



Einzelne Tablettts können mit einem Adapter direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden. Eine ideale Lösung für Langsam-Esser (zB im Pflegeheim).

# Ausbaufähige Power-Module:

Vom einfachen Isolieren  
über passives Wärme-  
speichern bis zur  
aktiven Heizung!



Der Deckel isoliert und verhindert jede Geruchsübertragung zwischen den Menükomponenten.



ThermoLine® steht für attraktives Produktdesign und innovative Technik.



## ThermoLine® Isolierbox.

ThermoLine® ist das erste Tablettssystem in Modulbauweise. Das Basismodul – bestehend aus Tablett, Isolierunterteil und Isolierdeckel – ist für kurze Verteil- und Transportzeiten konzipiert. Durch das Einlegen von passiven Wärmespeichern in den Isolierunterteil können diese Zeiten erheblich verlängert werden.

## ThermoLine® mit passiven Wärmespeichern.

Durch den Austausch des Isolierunterteiles gegen einen aktiven Heizeil erhalten Sie die ideale Lösung für längere Verteil- und Standzeiten. Aufgrund dieser innovativen Modulbauweise können Sie ThermoLine® für Ihre speziellen Anforderungen konfigurieren oder Ihr bestehendes System erweitern bzw. aufrüsten.

## ThermoLine® mit aktiver Heizung und geregelten Heizzonen.



Kaltspeisen werden mit dem Standard-Tablett serviert. Die Isolierbox wird einfach abgenommen.



**THERMOVISION**<sup>GmbH</sup>®  

---

**HEATING-SYSTEMS**  
**[www.thermovation.at](http://www.thermovation.at)**