

HOSPITALA



SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

INTELLIGENT. SICHER. EFFIZIENT.



DAS DURCHSCHNITTLICHE
GIBT DER WELT
IHREN BESTAND
DAS AUSSERGEWÖHNLICHE
IHREN WERT.

OSCAR WILDE

ERLEBEN SIE DIE WELT VON HEPP HOSPITALA

Mehr als 40 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.

HEPP HOSPITALA Systemgeschirrtile verbinden Funktionalität mit Ästhetik, traditionelle Handwerkskunst mit innovativen Technologien, Qualität mit Design. Wir wissen, worauf es ankommt und bieten Ihnen modernste, unverwechselbare Qualitätsprodukte mit außergewöhnlicher Isolierfähigkeit. Langlebig, elegant und bis ins Kleinste durchdacht.

Individuelle Beratung, Flexibilität und Hochwertigkeit sind für uns genauso selbstverständlich wie konsequente Qualitätssicherung und Service.

Willkommen bei HEPP HOSPITALA – zuverlässig und innovativ aus Tradition!



Otto & Carl Hepp

INNOVATIONEN AUS TRADITION SEIT MEHR ALS 150 JAHREN

In den 70ern gegründet, entwickelte HEPP HOSPITALA das erste Speisenverteilssystem aus Metall und Kunststoff und zählt heute zu den führenden Herstellern für Systemgeschirrtteile auf dem internationalen Markt. Als Geschäftsbereich von HEPP, Teil des WMF-Konzerns und Marke der proHeq GmbH, verfügt HEPP HOSPITALA außerdem über außergewöhnliches Know-how und einzigartige Erfahrung im Bereich Serviergeräte und Bestecke. Das Ergebnis: modernste und unvergleichbare Qualitätsprodukte mit einem Höchstmaß an Leistungsfähigkeit und Lebensdauer!



INTELLIGENT. SICHER. EFFIZIENT.

Als Spezialist für Systemgeschirrtile steht HEPP 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.

HEPP 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

HEPP 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 HEPP 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 HEPP HOSPITALA Systemgeschirrtteile durch ihre außerordentliche Langlebig- und Kombinierbarkeit, und erfüllen höchste Ansprüche an Hygiene und Handhabung.

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



UNSERE QUALITÄTSMERKMALE AUF EINEN BLICK:

Zertifizierungen:

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



Handhabung:

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

Nachkaufgarantie:

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

Funktionalität:

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

Material & Verarbeitung:

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

Hygiene:

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

Optik:

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

Entwicklung:

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

MIT INTELLIGENTER SYSTEMTECHNIK ZUR OPTIMALEN LÖSUNG

Als erfahrener Spezialist und Partner für Systemgeschirrtile unterstützt Sie HEPP 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 HEPP 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 Systemgeschirrtile 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 Systemgeschirrtile.



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 Schwappssicherheit während des Transports.



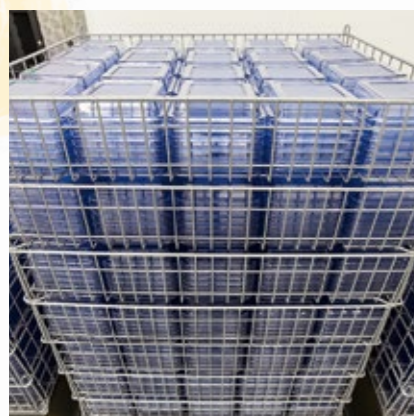
Verteilung auf Station.
Ästhetische Darbietung der Speisen.



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

Getränkekanne <small>NEU</small>	Seite 16-19
Heißhalten	Seite 20-37
Kühlhalten	Seite 38-49
Hygiene	Seite 50-57
Ergänzungsteile	Seite 58-61
Produktübersicht	Seite 62-75
Produktmatrix	Seite 76-77
Farbindividualisierung	Seite 78-80
Referenzen	Seite 81



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





TELLERCLOCHE

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



DECKEL

Art.-Nr. 41.8006.2200
Kunststoff einwandig,
transparent-blau, 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,
transparent-blau, 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,
transparent-blau, 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

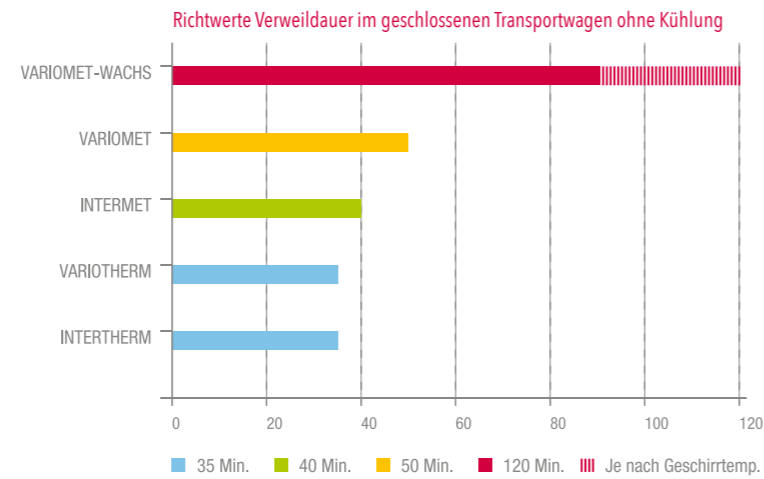
Perfekte Isolierung, funktionelles Design, bestens zu handhaben und kombinierbar:

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

Ausgestattet mit homogener Randverschweißung sorgen HEPP 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 spülmaschineneignet 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.

HEPP HOSPITALA Speiserverteilsysteme 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 HEPP HOSPITALA verschiedene Systeme an, abgestimmt auf individuellste Anforderungen.



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.

INTERTHERM

- 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.



VARIOATHERM

- 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

- Unterteil aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Oberteil aus Edelstahl 18/10 einwandig mit Griffloch.
- Einsatz zum Mittagessen bei längeren Verteilzeiten.
- 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

- 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

- Unterteil aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Wackern 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 Wackern.
 - Aktive und kontinuierliche Temperaturabgabe an die Heißspeisen bereits während der Portionierung.





Mittagessen

INTERTHERM

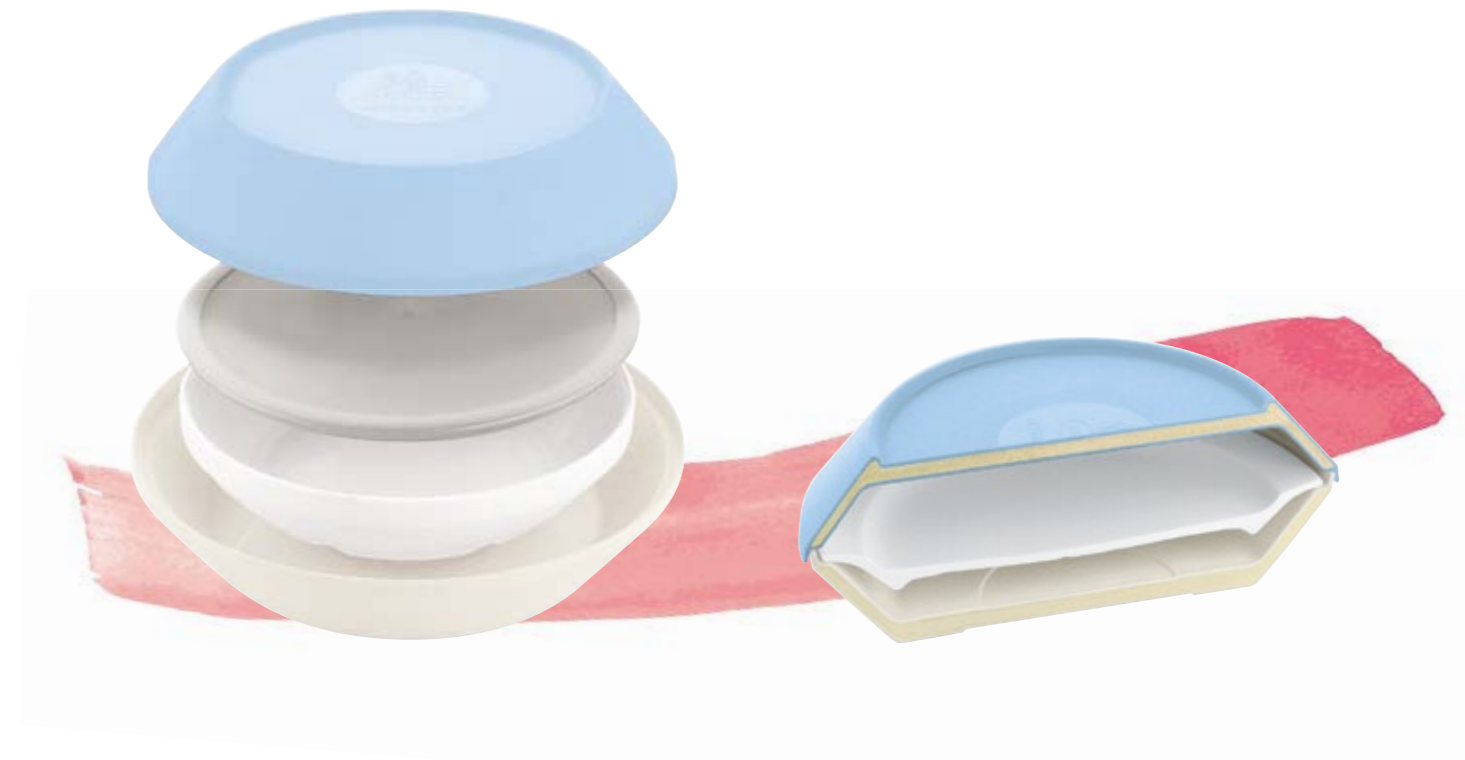
- Für kurze Verteilzeiten bis ca. 35 Minuten.
- Durch die isolierenden Eigenschaften der Systemteile kann die Temperaturspeicherfähigkeit des Porzellans optimal genutzt werden, um so die portionierten Speisen im Kunststoffset heiß zu halten.
- Ideal kombinierbar mit dem doppelwandigen Kunststoff-Set 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

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 Eintopfschalen mit zusätzlichem Kunststoffdeckel aller gängigen Größen.
- Hygienische Abdeckung der Salat- und Dessertspeisen durch Kunststoffdeckel in extra starker und hoher Ausführung.
- Alle Systemteile sind spülmaschineneeignet und platzsparend stapelbar.

SINNVOLLE SYSTEMERGÄNZUNG:

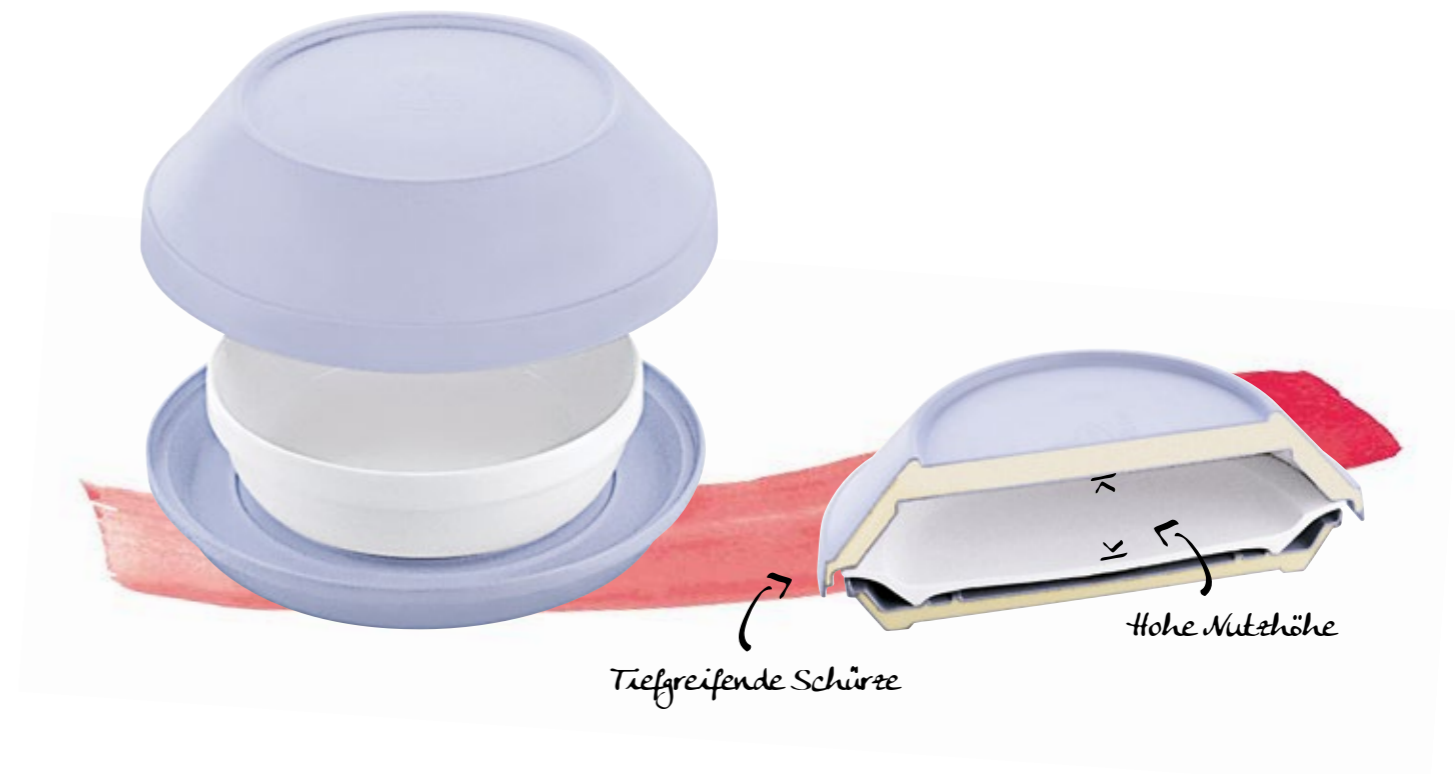
- Der Einsatz von Kühldeckeln ermöglicht eine optimale Kühllhaltung der Kaltspeisen.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

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



Mittagessen



VARIO THERM

- 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.
- 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

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 Kühlhaltung 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.
- Ideal kombinierbar mit dem doppelwandigen Edelstahl-Set für Suppe (0,25 Liter Inhalt).
- Ästhetische Darbietung der Speisen durch die flache Bauweise des Unterteils.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.



SYSTEM INTERMET

Tellercloche, 26 cm, aus Edelstahl 18/10 einwandig mit Griffloch Art.-Nr. 40.7758.0000

Heißhaltesystem-Unterteil, 26 cm, aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern Art.-Nr. 40.7700.0000

Ergänzungsteile: 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 Eintopfschale bis max. 19,4 cm Durchmesser, durch variable Bodenringe des Edelstahl-Unterteils.
- 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 spülmaschineneeignet und platzsparend stapelbar.

SINNVOLLE SYSTEMERGÄNZUNG:

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

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.



Mittagessen

VARIOMET

- Für lange Verteilzeiten bis ca. 50 Minuten.
- Nachheizeffekt der portionierten Speisen durch optimale Wärmeabgabe der vorgeheizten Heißhaltesystem-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.



SYSTEM VARIOMET

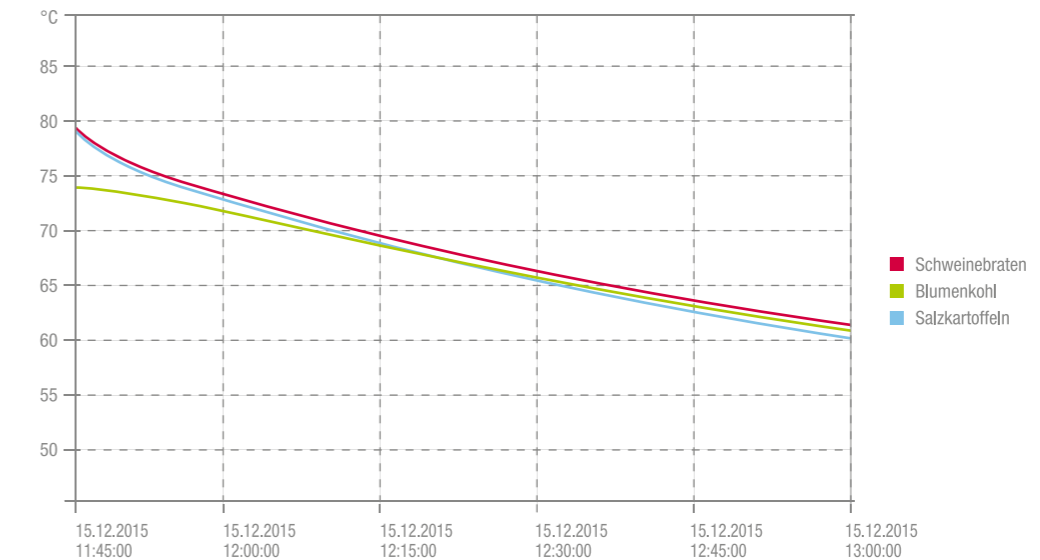
Isolier-Oberteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff Art.-Nr. 41.8021

Heißhaltesystem-Unterteil, 26 cm, Art.-Nr. 40.7700.0000
aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern

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

Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

S:\S\ Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Heißhaltekurve
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

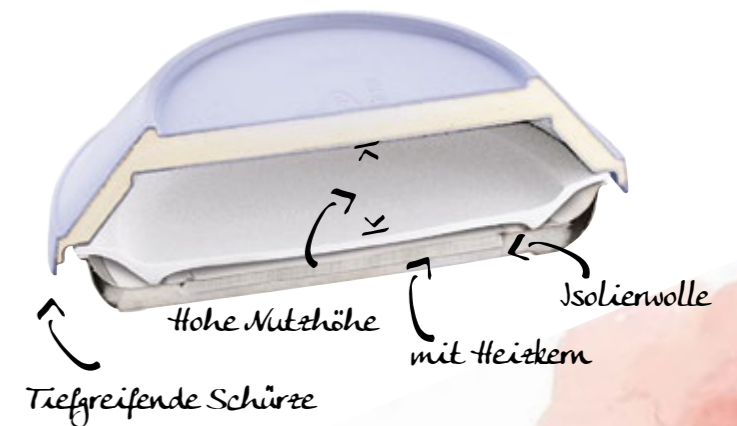


HANDHABUNG:

- Das Heißhaltesystem-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 spülmaschineneeignet 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, 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 Kühllhaltung der Kaltspeisen.



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 Heißhaltesystem-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.

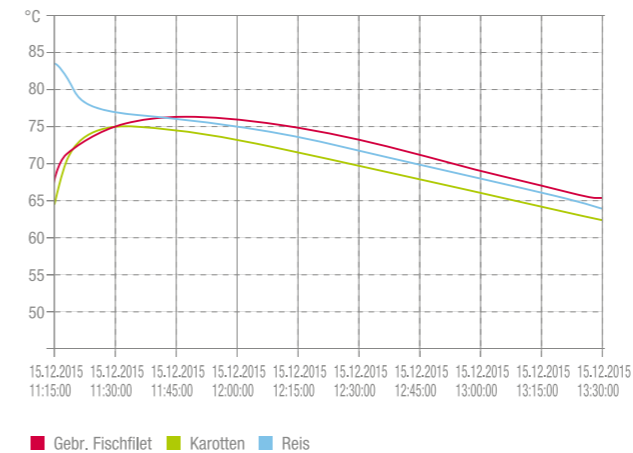


SYSTEM VARIOMET-WACHS

Isolier-Oberteil VARIO, 26 cm, aus Kunststoff	Art.-Nr. 41.8021
Heißhaltesystem-Unterteil, 26 cm, aus Edelstahl 18/10 mit Heizkern und Wachs-kern	Art.-Nr. 40.7700.0010
Optional: Unterschale aus verstärktem Kunststoff, einwandig, für Heißhaltesystem-Unterteil Variomet-Wachs	Art.-Nr. 41.8046
Ergänzungsteile: Suppen-Isolier-Sets aus Kunststoff, einwandige Deckel, Kühldeckel, Kartenhalter, Besteck	

Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

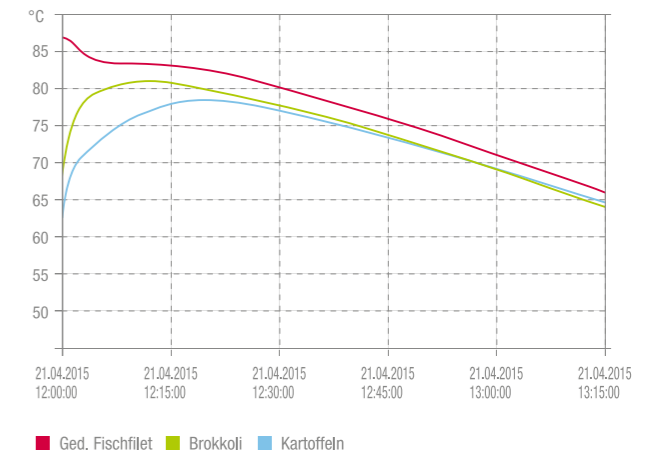
S:\(S) Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Heißhaltekurve
System: Variomet Wachs im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung, Messung mittels Einstechfühler in der Speise von der Portionierung bis zur Ausgabe.
1 rot = Gebr. Fischfilet, 2 grün = Karotten, 3 blau = Reis



■ Gebr. Fischfilet ■ Karotten ■ Reis

Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen mit passiver Kühlung

S:\(S) Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Heißhaltekurve
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



■ Ged. Fischfilet ■ Brokkoli ■ Kartoffeln

HANDHABUNG:

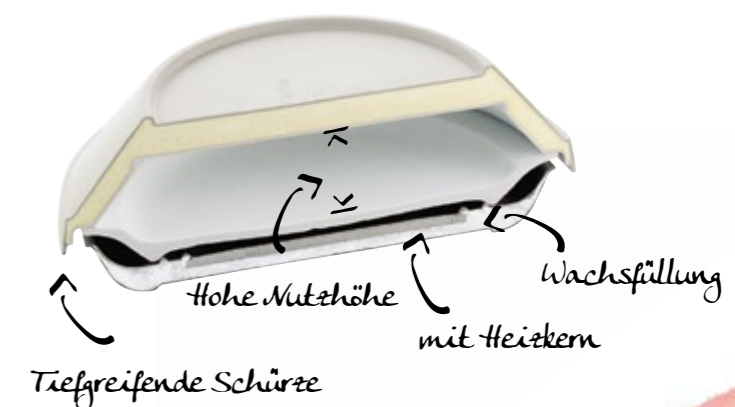
- Das Heißhaltesystem-Unterteil aus Edelstahl 18/10 wird im umluft-beheizten Spezialstapler aufgeheizt.
- Leichte Handhabung des doppelwandig isolierten Kunststoff-Oberteils durch umlaufende Griffleiste.
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Porzellanteile bis maximal 26 cm Durchmesser sowie der Eintopfschale bis maximal 19,4 cm Durchmesser, durch variable Bodenringe des Edelstahl-Unterteils.
- Optional kann das Heißhaltesystem-Unterteil in einer einwandigen Unterschale aus verstärktem Kunststoff platziert werden.
- 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 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 Wachs-füllung.
- 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.



SUPPENSCHALEN-SETS

DOPPELWANDIGE SUPPENSCHALEN-SETS AUS KUNSTSTOFF UND EDELSTAHL

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

- Suppenverteilsysteme von HEPP 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:

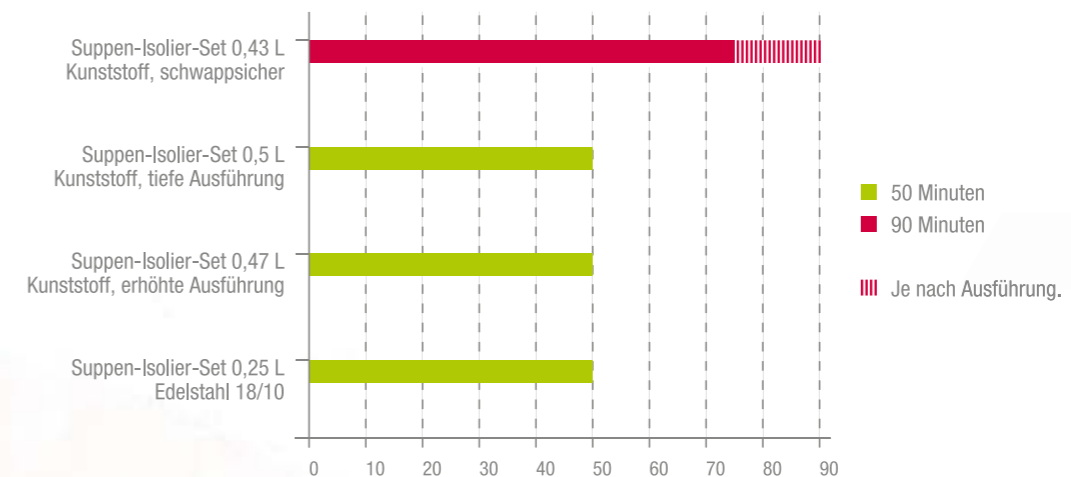
- Alle Systemteile sind doppelwandig isoliert.
- Die Oberfläche der Kunststoff-Varianten ist außen matt und somit auch nach Jahren noch optisch ansprechend.

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.



SUPPEN-ISOLIER-SET SCHWAPPSICHERE AUSFÜHRUNG

aus Kunststoff

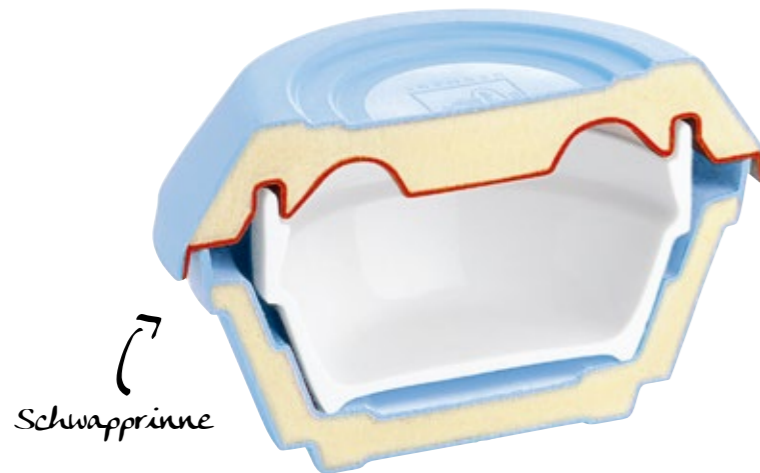
Isolier-Oberteil schwappsicher Art.-Nr. 41.8073

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 auch bei schwierigen Transportwegen.
- Suppenschalen-Oberteil in zweifarbiger Ausführung, dunkle Innenseite gegen sichtbare Verfärbungen durch Lebensmittel mit intensiven Farbpigmenten.
- Die Systemteile sind in mehreren Farben erhältlich.



SUPPEN-ISOLIER-SET 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.
- Die Systemteile sind in mehreren Farben erhältlich.



SUPPEN-ISOLIER-SET EDELSTAHL-AUSFÜHRUNG

aus Edelstahl 18/10

Isolier-Oberteil Art.-Nr. 40.7708

Isolier-Unterteil Art.-Nr. 40.7707

0,25 Liter Inhalt, ø 140 mm, Höhe 51 mm.

BESONDERHEITEN:

- Doppelwandiges Edelstahl-Set 18/10, dadurch sehr lange Lebensdauer und sehr formstabil.
- Außenseite matt, Innenseite hochglanzpoliert.
- Verstärkte Randausführung durch homogene Verschweißung der Halbschalen.
- Heißhaltesystemteile werden im umluftbeheizten Stapler aufgeheizt.





KÜHLHALTEN

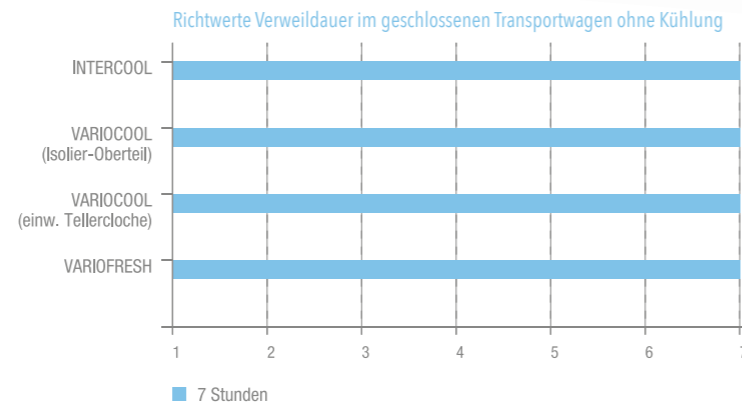
HEPP HOSPITALA Systemgeschirrtteile zur Kühlhaltung von Kaltspeisen und -beilagen sind in einer Vielzahl unterschiedlicher Modelle und Ausführungen erhältlich und bieten für jede Anforderung das passende System. Technisch überzeugend.

Neben Ihrer äußersten Robustheit und Stabilität sowie ihrer platzsparenden Bauweise bieten HEPP HOSPITALA Kühlhaltesystemteile durch ihr großes Kühlvolumen auch hervorragende Kühleigenschaften. Die Systemgeschirrtteile 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 Kühlhaltesystemteile.

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



HEPP HOSPITALA Systemgeschirrtile zur Kühlhaltung 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.
- Kühlhaltedauer: 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.
- Kühlunderteil mit Isolier-Oberteil aus Kunststoff.
- Das Kühlhalte-Set, das auch für Kaltspeisen bei der Mittagsverpflegung problemlos geeignet ist.
- Kühlhaltedauer: Mehr als 7 Stunden.
- Besonderheiten:
 - Ästhetische Darbietung der Speisen durch flache Bauweise des Kühlunderteils.
 - Oberteil liegt auf dem Tellerrand auf.



VARIOCOOL MIT EINWANDIGER TELLERCLOCHE

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



KÜHLCLOCHE VARIOFRESH

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



KÜHLDECKEL

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





Abendessen

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.

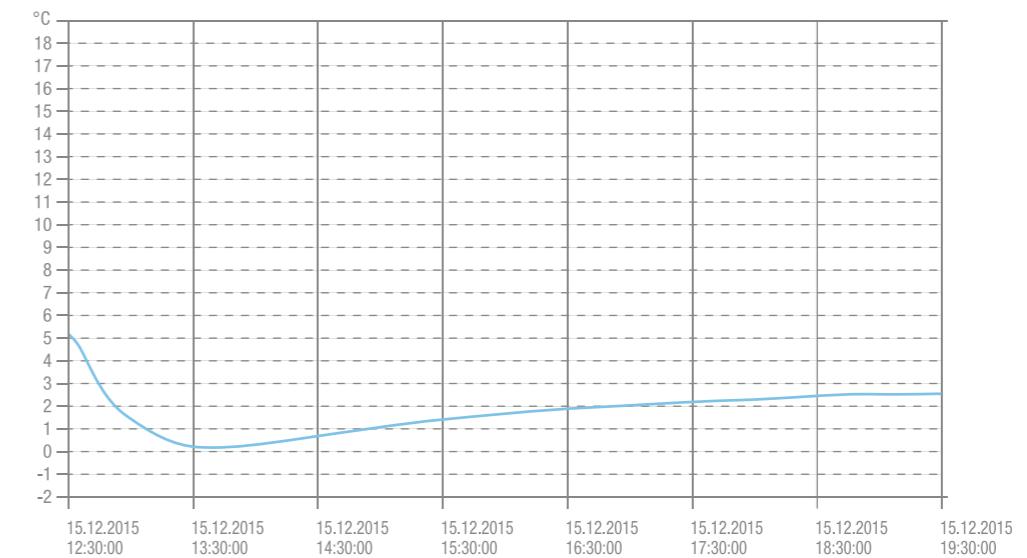


SYSTEM INTERCOOL

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.



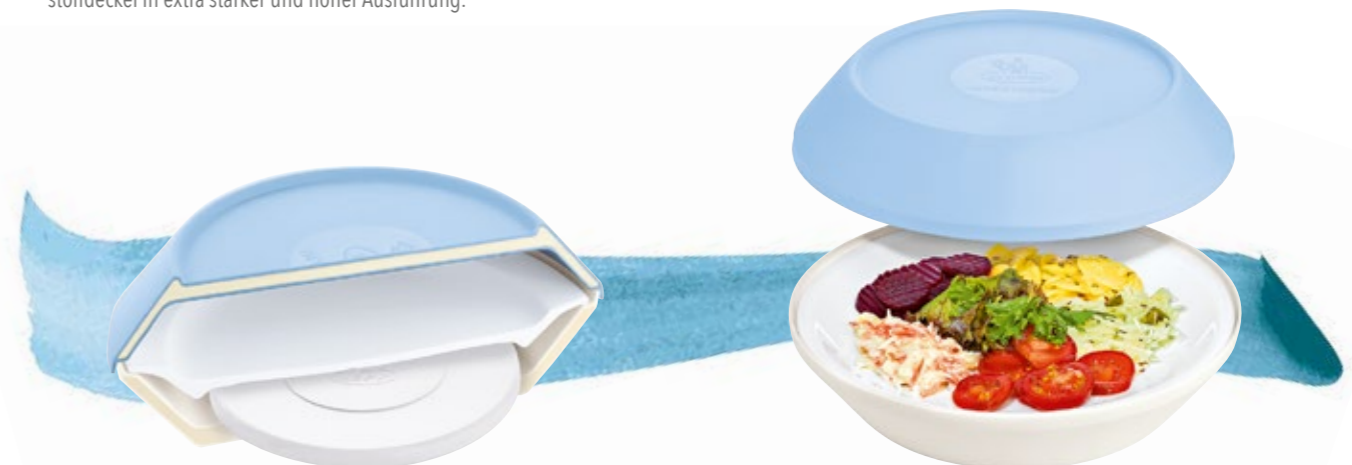
■ Wurst & Käse

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 spülmaschinene geeignet 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.





Abendessen oder auch Salatteller bei der Mittagsverpflegung

VARIOCOOL

- Nur zwei Systemteile sorgen für optimale Kühllhaltung.
- Hervorragende Kühlleistungen 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

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.

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.



HANDHABUNG:

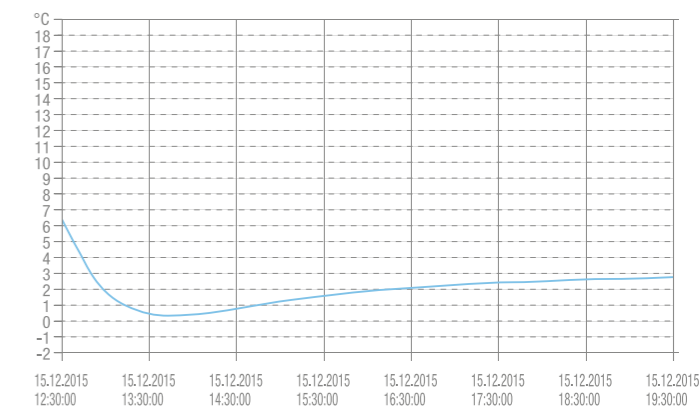
- Optimale Standfestigkeit aller gängigen Teller bis 26 cm und Schalen bis 19,4 cm Durchmesser durch variable Bodenringe des Kühlunterteils.
- Leichte Handhabung der unterschiedlichen Oberteile durch umlaufende Griffleiste.
- Die hohe Ausführung der Oberteile ermöglicht eine optimale Nutzung der Innenhöhe für die auf dem Teller angerichteten Speisen (wie beispielsweise großer Salatteller).
- Alle Systemteile sind spülmaschinene geeignet 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 Spezialkühlmittel.
- Flache Ausführung des Unterteils für eine angenehme Essenshöhe fast wie zu Hause.

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.



■ Wurst & Käse



Frühstück, Mittag- und Abendessen

KÜHLCLOCHE VARIOFRESH

- Optimale Kühllhaltung 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.



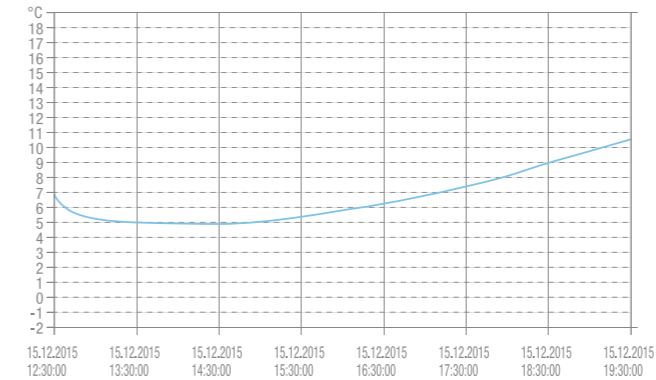
KÜHLCLOCHE VARIOFRESH

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

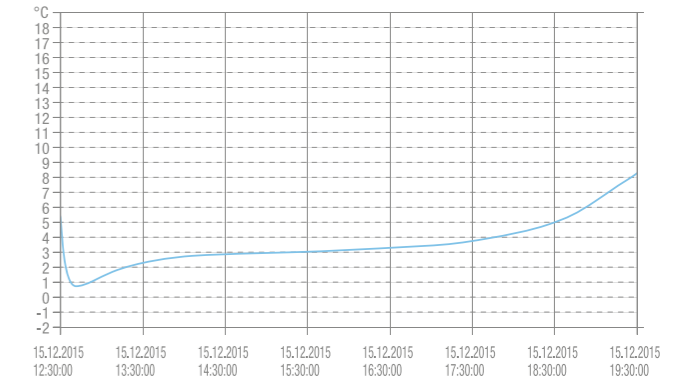
C:\Variofresh Wurst und Käse 15.12.2015.v12
Test 15.12.2015 Variofresh – vorgezogene Abendportionierung
Wurst und Käse auf vorgekühltem Porzellanteller 25 cm mit tiefgefrorener Kühlcloche „Variofresh“. Messung mittels Mini-Datenlogger zwischen Wurst und Käse im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung.



■ Wurst & Käse

Verweildauer Abendessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

C:\Variofresh Salatteller 15.12.2015.v12
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.



■ Großer Salatteller mit Nudelsalat

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 Kühllhaltung 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.





Frühstück, Mittag- und Abendessen

KÜHLDECKEL – FÜR BEILAGEN UND DESSERTS

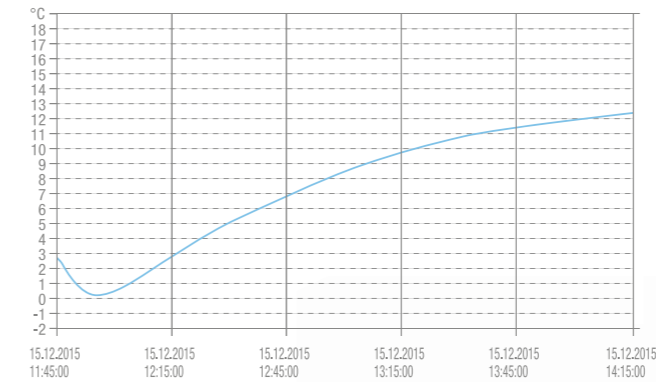
- Sinnvolle Systemergänzung für alle Mahlzeiten.
- Optimale Kühllhaltung von Kaltbeilagen wie Salat, Dessert, Müsli oder Kompott über einen längeren Zeitraum.
- Optimale Passgenauigkeit zu maßhaltigem Systemgeschirr.
- Die Kühldeckel sind in zwei Farben verfügbar.
- Durch eingefärbtes Farbgranulat kann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



KÜHLDECKEL	
Rund, ø 13 cm, aus Kunststoff mit Kühlgel	Art.-Nr. 41.8047
Quadratisch, 12 x 12 cm, aus Kunststoff mit Kühlgel	Art.-Nr. 41.8048

Verweildauer Mittagessen im geschlossenen Transportwagen ohne Kühlung

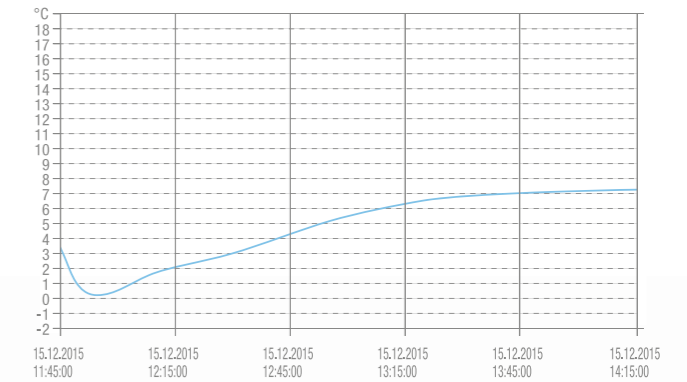
S:\S\ Korrespondenz\Testo\Datenbereich\Kühlhaltekurve
Test 15.12.2015 Mittagessen
Salat oder Dessert in Porzellanschale eckig oder rund mit tiefgefrorenem Kühldeckel.
Messung mittels Mini-Datenlogger in der Speise. Transport im Tablett-Transportwagen ohne Kühlung bei ca. 28°C.



■ Salat oder Dessert

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.



■ Salat oder Dessert

HANDHABUNG:

- Runde Ausführung passend für Porzellanschalen bis ø 123 mm.
- Quadratische Ausführung passend für Porzellanschalen bis 116 x 116 mm.
- 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 spülmaschineneeignet 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 Systemgeschirteile von HEPP 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 Systemgeschirteile.

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

TELLERCLOCHEN

MIT GRIFFMULDE UND STEG

HOSPITALA



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 erhältlich

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:

- Innenfläche der Tellercloche 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, in diversen Farben verfügbar.

TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 21 CM, HOHE AUSFÜHRUNG

Art.-Nr. 41.8065.2280



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 23 CM

Art.-Nr. 41.8065.2380



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 24 CM

Art.-Nr. 41.8065.2580



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 23 CM, HOHE AUSFÜHRUNG

Art.-Nr. 41.8065.31XX



TELLERCLOCHE MIT GRIFFMULDE UND STEG 26 CM

Art.-Nr. 41.8065.4180

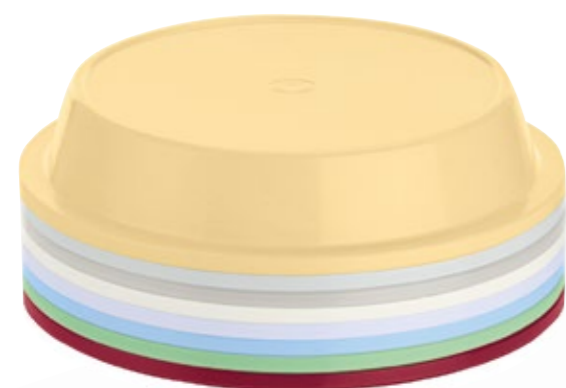


TELLERCLOCHEN

- 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

Art.-Nr. 41.8009.26XX
Art.-Nr. 41.8009.41XX
ohne Griffloch

Art.-Nr. 41.8019.26XX
Art.-Nr. 41.8019.41XX
mit Griffloch



TELLERCLOCHE Ø 24 CM

Art.-Nr. 41.8009.24XX
ohne Griffloch

Art.-Nr. 41.8019.24XX
mit Griffloch



TELLERCLOCHE Ø 21 CM

Art.-Nr. 41.8009.21XX
ohne Griffloch

Art.-Nr. 41.8019.21XX
mit Griffloch



TELLERCLOCHE Ø 19 CM

Art.-Nr. 41.8009.11XX
Art.-Nr. 41.8009.19XX
ohne Griffloch



TELLERCLOCHE Ø 20 CM ERHÖHTE FORM

Art.-Nr. 41.8010.21XX
ohne Griffloch



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

Transparent-blau

Art.-Nr. 41.8006.2200



DECKEL 10 X 13 CM

Transparent-blau

Art.-Nr. 41.8014.2200



DECKEL 9 X 24 CM FÜR SETPLATTE

Transparent-blau

Art.-Nr. 41.8036.0170



DECKEL 12 X 18 CM

Transparent-blau

Art.-Nr. 41.8062.1800



DECKEL MIT GRIFFMULDE UND STEG

Für Platte 26 x 18 cm
Grau

Art.-Nr. 41.8061.2750



Optische und
funktionale Integration



Sinnvolle Produkte
für die Praxis

ERGÄNZUNGSTEILE

Bestehende oder neue Speisenverteilssysteme erweitern, abrunden und vervollständigen? Mit den verschiedenen Ergänzungsteilen des durchdachten HEPP 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 Speisenverteilssystem.



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



GETRÄNKEKANNE

Art.-Nr. 57.0060.9900 * / Art.-Nr. 41.8090 **

- Kunststoff, einwandig, mit Deckel.
- Volumen 1,4 Liter.
- Einsatz beim Frühstück oder Abendessen.
- Nutzung als Kanne für Heißgetränke wie Kaffee und Tee oder Kaltgetränke wie Milch und Säfte sowie für Trockenprodukte wie Cerealien.
- Weiterer Einsatzbereich bei dezentraler Getränkeversorgung für Kaffee oder Tee.

*Transparente Ausführung / ** In verschiedenen Farben erhältlich



MENAGE FÜR GETRÄNKEKANNE

Art.-Nr. 57.0061.6040

- Edelstahl 18/10.
- Bietet Platz für 3 Kannen.
- Einsatz beim Frühstück oder Abendessen in Kombination mit der HEPP HOSPITALA Getränkekanne 1,4 Liter aus Kunststoff für Kalt- und Heißgetränke.



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.

ISOLIER-OBERTEIL INDUKTION

Art.-Nr. 41.8022

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



KARTENHALTER FÜR PATIENTENKARTEN

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

Art.-Nr. 40.7712.0000

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

Art.-Nr. 40.7717.0000

- Chromstahl, in polierter Ausführung.
- Magnetisch.
- Durchgehender Umbug.

Art.-Nr. 40.7723.0000



BAUMWOLLHANDSCHUHE

- Zur Entnahme heißer Geschirrtteile aus beheizten Stapelgeräten.

Art.-Nr. 60.8992.0000

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

Art.-Nr. 60.8993.0000





„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 EG1935/2004 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 Kühlhaltung 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

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

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

Die Produktpalette bietet eine umfassende Auswahl innovativer Geschirrtteile 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.



Heißhaltesystem-Unterteil 26 cm

Art.-Nr.: 40.7700.0000

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



Heißhaltesystem-Unterteil Wachs 26 cm

Art.-Nr.: 40.7700.0010

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



Kartenhalter für Patientenkarten

Art.-Nr.: 40.7712.0000

Material: Edelstahl 18/10, polierte Ausführung
Maße: 60 x 43 x 33 mm
 Gewicht 31 Gramm



Kartenhalter für Patientenkarten mit 2 Umbügen

Art.-Nr.: 40.7717.0000

Material: Edelstahl 18/10, polierte Ausführung
Maße: 60 x 38 x 30 mm
 Gewicht 31 Gramm



Kartenhalter für Patientenkarten magnetisch

Art.-Nr.: 40.7723.0000

Material: Chromstahl 18/0, polierte Ausführung, magnetisch
Maße: 60 x 43 x 33 mm
 Gewicht 33 Gramm



Tellercluche mit Griffloch 26 cm

Art.-Nr.: 40.7758.0000

Material: Edelstahl 18/10, in polierter Ausführung, einwandig
Maße: Durchmesser außen 269 mm
 Durchmesser Innen 260 mm
 Höhe 48 mm
 Stapelhöhe 3,5 mm
 Gewicht 354 Gramm



Suppen-Isolier-Unterteil 0,25 L

Art.-Nr.: 40.7707.0000

Passend zu Isolier-Oberteil 40.7708.0000

Material: Edelstahl 18/10, doppelwandig
 Außenseite matt, Innenseite hochglanzpoliert
Maße: Durchmesser 140 mm
 Höhe 51 mm
 Stapelhöhe 19,1 mm
 Gewicht 300 Gramm
Füllvolumen: 250 ml



Suppen-Isolier-Oberteil

Art.-Nr.: 40.7708.0000

Passend zu Isolier-Unterteil 40.7707.0000

Material: Edelstahl 18/10, doppelwandig
 Außenseite matt, Innenseite hochglanzpoliert
Maße: Durchmesser 142 mm
 Höhe 10 mm
 Stapelhöhe 5,9 mm
 Gewicht 209 Gramm





NEU

Getränkekanne 300 ml

Art.-Nr.: 40.7775.0300

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




Isolier-Unterteil INTER 26 cm

Art.-Nr.: 41.8000.XXXX

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

Lieferbare Farben: weiß, grau*




Isolier-Oberteil INTER 26 cm

Art.-Nr.: 41.8001.XXXX

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

Lieferbare Farben: hellblau, grau, grün*, gelb*




Deckel für Schale 12 x 12 cm

Art.-Nr.: 41.8006.2200

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

Lieferbare Farben: transparent-blau




Tellercluche ohne Griffloch 19 cm

Art.-Nr.: 41.8009.11XX / 41.8009.19XX

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

Lieferbare Farben: weiß, grau, flieder, milchig-transparent, aubergine




Tellercluche ohne Griffloch 21 cm

Art.-Nr.: 41.8009.21XX

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

Lieferbare Farben: weiß, grau, flieder, milchig-transparent, hellblau*




Tellercluche ohne Griffloch 24 cm

Art.-Nr.: 41.8009.24XX

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

Lieferbare Farben: weiß, grau, milchig-transparent



Tellercluche ohne Griffloch 26 cm

Art.-Nr.: 41.8009.26XX / 41.8009.41XX

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

Lieferbare Farben: weiß, grau, flieder, milchig-transparent, aubergine, hellblau*, grün*, gelb*

* Sonderfarben - auf Anfrage

* Sonderfarben - auf Anfrage



Teller cloche ohne Griffloch 20 cm, hohe Ausführung

Art.-Nr.: 41.8010.21XX

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
Lieferbare Farben: weiß, flieder, milchig-transparent, aubergine



Teller cloche mit Griffloch 26 cm

Art.-Nr.: 41.8019.26XX / 41.8019.41XX

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Durchmesser außen 266 mm
 Durchmesser innen 261 mm
 Höhe 50 mm
 Stapelhöhe 8 mm
 Gewicht 153 Gramm
 Materialstärke 2,2 mm
Lieferbare Farben: weiß, flieder, milchig-transparent, grau*



Deckel für Schale 10 x 13 cm

Art.-Nr.: 41.8014.2200

Material: Kunststoff, einwandig
Maße: Außenmaß 130,5 x 100 mm
 Innenmaß 124,5 x 92,5 mm
 Höhe 34 mm
 Stapelhöhe 12,5 mm
 Schürzenlänge 7 mm
 Gewicht 64 Gramm
 Materialstärke 3 mm
Lieferbare Farben: transparent-blau



Isolier-Unterteil VARIO 26 cm

Art.-Nr.: 41.8020.XXXX

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
Lieferbare Farben: hellblau, grau, flieder, grün*, beige*



Teller cloche mit Griffloch 21 cm

Art.-Nr.: 41.8019.21XX

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
Lieferbare Farben: weiß, grau*, flieder*, milchig-transparent*



Isolier-Oberteil VARIO 26 cm

Art.-Nr.: 41.8021.XXXX

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
Lieferbare Farben: hellblau, grau, flieder, aubergine, grün*, gelb*, beige*



Teller cloche mit Griffloch 24 cm

Art.-Nr.: 41.8019.24XX

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Durchmesser außen 245 mm
 Durchmesser innen 240 mm
 Höhe 50 mm
 Stapelhöhe 8 mm
 Gewicht 130 Gramm
 Materialstärke 2,2 mm
Lieferbare Farben: weiß, grau*, milchig-transparent*



Isolier-Oberteil INDUKTION 26 cm

Art.-Nr.: 41.8022.XXXX

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
Lieferbare Farben: hellblau*, grau*, flieder*



* Sonderfarben – auf Anfrage

* Sonderfarben – auf Anfrage



Kühlcloche VARIOFRESH 26 cm

Art.-Nr.: 41.8026.XXXX

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
Lieferbare Farben: Innenseite: hellblau bei jeder Ausführung
 Außenseite: hellblau, grau, aubergine, flieder*



Isolier-Oberteil für Suppenschalen

Art.-Nr.: 41.8041.XXXX

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
Lieferbare Farben: hellblau, grau, flieder, grün*, gelb*, beige*



Eierbecherhaube

Art.-Nr.: 41.8028.XXXX

Passend für Eierbecher 60.8826.0000

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Durchmesser 75 mm
 Höhe 86 mm
 Stapelhöhe 16,5 mm
 Gewicht 35 Gramm
Lieferbare Farben: grau, flieder, hellblau*



Unterschale

Art.-Nr.: 41.8046.XXXX

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
Lieferbare Farben: hellblau, grau



Deckel für Platte 9 x 24 cm

Art.-Nr.: 41.8036.0170

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
Lieferbare Farben: transparent-blau



Kühldeckel rund

Art.-Nr.: 41.8047.XXXX

Material: Kunststoff – Polypropylen, mit Kühlgel gefüllt
Maße: Durchmesser außen 130 mm
 Durchmesser innen 124 mm
 Höhe 45 mm
 Stapelhöhe 23 mm
 Gewicht 156 Gramm
Lieferbare Farben: hellblau, grau*



Isolier-Unterteil für Suppenschalen 0,5 L

Art.-Nr.: 41.8040.XXXX

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
Lieferbare Farben: hellblau, grau, flieder, grün*, gelb*, beige*



Kühldeckel quadratisch

Art.-Nr.: 41.8048.XXXX

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
Lieferbare Farben: hellblau, grau



* Sonderfarben – auf Anfrage

* Sonderfarben – auf Anfrage



Kühlunterteil VARIO 26 cm

Art.-Nr.: 41.8049.0000

Material: Kunststoff - Polyethylen, mit Spezialkühlmittel gefüllt
 Maße: Durchmesser 256 mm
 Höhe 30 mm
 Stapelhöhe 26 mm
 Gewicht 660 Gramm
 Lieferbare Farben: weiß



Tellerloche mit Griffmulde und Steg 23 cm

Art.-Nr.: 41.8065.2380

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
 Lieferbare Farben: milchig-transparent



Deckel mit Griffmulde und Steg für Platte 26 x 18 cm

Art.-Nr.: 41.8061.2750

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
 Lieferbare Farben: grau*



Tellerloche mit Griffmulde und Steg 24 cm

Art.-Nr.: 41.8065.2580

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
 Lieferbare Farben: milchig-transparent



Deckel für Platte 12 x 18 cm

Art.-Nr.: 41.8062.1800

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
 Lieferbare Farben: transparent-blau



Tellerloche mit Griffmulde und Steg 23 cm, hohe Ausführung

Art.-Nr.: 41.8065.31XX

Material: Kunststoff - Polypropylen, einwandig
 Maße: Durchmesser außen 237 mm
 Durchmesser innen 233 mm
 Höhe 57 mm
 Stapelhöhe 12 mm
 Gewicht 150 Gramm
 Materialstärke 2,2 mm
 Lieferbare Farben: milchig-transparent, grau



Tellerloche mit Griffmulde und Steg 21 cm, hohe Ausführung

Art.-Nr.: 41.8065.2280

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
 Lieferbare Farben: milchig-transparent



Tellerloche mit Griffmulde und Steg 26 cm

Art.-Nr.: 41.8065.4180

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
 Lieferbare Farben: milchig-transparent



* Sonderfarben - auf Anfrage

* Sonderfarben - auf Anfrage



Isolier-Unterteil für Suppenschalen 0,43 L

Art.-Nr.: 41.8070.XXXX

Schwappsichere Ausführung. Passend zu Isolier-Oberteil schwappsicher 41.8073

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern
Maße: Durchmesser 157 mm
 Höhe 68 mm
 Höhe inkl. Oberteil 102 mm
 Stapelhöhe 30,1 mm
 Gewicht 113 Gramm

Lieferbare Farben: hellblau, grau, flieder, aubergine, grün*, gelb*



Isolier-Oberteil für Suppenschalen

Art.-Nr.: 41.8073.XXXX

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

Material: Kunststoff – Polypropylen, doppelwandig isoliert, homogen verschweißt, mit verstärktem Schaumkern
Maße: Durchmesser 168 mm
 Höhe 40 mm
 Höhe inkl. Unterteil 102 mm
 Stapelhöhe 27,6 mm
 Gewicht 115 Gramm

Lieferbare Farben: außen: hellblau, grau, flieder, aubergine, grün*, gelb*
 innen: rotbraun



Getränkekanne 1,4 L mit Deckel

Art.-Nr.: 41.8090.XXXX

für Kalt- und Heißgetränke oder Trockenprodukte

Material: Kunststoff – Polypropylen, einwandig
Maße: Höhe inkl. Deckel 260 mm
 Diagonal längs 170 mm
 Diagonal quer 100 mm
 Gewicht inkl. Deckel 985 Gramm
 Materialstärke 2,5 mm

Füllvolumen: 1,4 Liter
Lieferbare Farben: aubergine



Getränkekanne 1,4 L mit Deckel

Art.-Nr.: 57.0060.9900

für Kalt- und Heißgetränke oder Trockenprodukte

Material: Kunststoff, einwandig
Maße: Höhe inkl. Deckel 260 mm
 Diagonal längs 170 mm
 Diagonal quer 100 mm
 Gewicht inkl. Deckel 985 Gramm
 Materialstärke 2,5 mm

Füllvolumen: 1,4 Liter
Lieferbare Farben: transparent

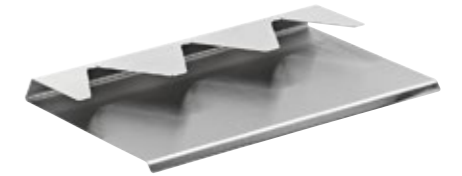


Menage zu Getränkekanne

Art.-Nr.: 57.0061.6040

passend für 3 Kannen

Material: Edelstahl 18/10
Maße: 350 x 220 mm
 Höhe 27 mm
 Gewicht 1.008 Gramm
 Materialstärke 1,2 mm



Kühlpellet

Art.-Nr.: 60.8815.0000

Passend für Isolier-Unterteil INTER 26 cm 41.8000

Material: Kunststoff – Polyethylen, mit Spezialkühlmittel gefüllt
Maße: Durchmesser 188 mm
 Höhe 17 mm
 Gewicht 333 Gramm

Lieferbare Farben: weiß



Eierbecher

Art.-Nr.: 60.8826.0000

Passend für Eierbecherhaube 41.8028

Material: Edelstahl 18/10, polierte Ausführung
Maße: Durchmesser 86 mm
 Höhe 20 mm
 Gewicht 40 Gramm



Baumwollhandschuhe

Art.-Nr.: 60.8992.0000

Normale Ausführung
 Zur Handhabung von heißen Geschirrtteilen

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



Baumwollhandschuhe

Art.-Nr.: 60.8993.0000

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



HEPP 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 Speisenverteilensysteme. 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 <small>NEU</small>	■			
41.8000	Isolier-Unterteil INTER		■	■	
41.8001	Isolier-Oberteil INTER		■	■	
41.8020	Isolier-Unterteil VARIO		■		■
41.8021	Isolier-Oberteil VARIO		■		■
41.8022	Isolier-Oberteil INDUKTION		■		
41.8009	Tellerloche Kunststoff 26 cm ohne Griffloch	■			
40.7700.0000	Heißhaltesystem-Unterteil		■		
40.7700.0010	Heißhaltesystem-Unterteil Wachs		■		
40.7758.0000	Tellerloche Edelstahl 18/10		■		
41.8046	Unterschale		■		
40.7707.0000	Suppen-Isolier-Unterteil Edelstahl 18/10		■		
40.7708.0000	Suppen-Isolier-Oberteil Edelstahl 18/10		■		
41.8040	Suppen-Isolier-Unterteil	■	■	■	■
41.8041	Suppen-Isolier-Oberteil	■	■	■	■
41.8070	Suppen-Isolier-Unterteil schwappsicher	■	■	■	■
41.8073	Suppen-Isolier-Oberteil schwappsicher	■	■	■	■
41.8026	Kühlloche VARIOFRESH	■			
41.8047	Kühldeckel rund	■	■	■	■
41.8048	Kühldeckel quadratisch	■	■	■	■
41.8049.0000	Kühlunterteil VARIO	■			
60.8815.0000	Kühlpellet				
41.8009 41.8010 41.8019	Tellerlochen mit / ohne Griffloch	■	■		
41.8065	Tellerloche mit Griffmulde und Steg	■	■		
41.8006.2200 41.8014.2200 41.8036.0170 41.8062.1800	Deckel	■	■	■	■
41.8061.2750	Deckel mit Steg	■			
41.8028	Eierbecherhaube	■			
60.8826.0000	Eierbecher	■			
41.8090 57.0060.9900	Getränkekanne mit Deckel	■	■		
57.0061.6040	Menage für Getränkekanne	■	■		
40.7712.0000 40.7717.0000 40.7723.0000	Kartenhalter	■	■	■	■
60.8992.0000 60.8993.0000	Baumwollhandschuhe	■	■	■	■

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

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

FARBVIELFALT TRIFFT FUNKTIONALITÄT

Mit den hochfunktionalen Systemgeschirrtteilen von HEPP HOSPITALA bringen Sie Farbe in Ihr Speisensystem. Die ansprechenden Farben werten die Kunststoffteile des Geschirrs optisch auf, spiegeln Ihr Unternehmen wider und erleichtern durch mögliche Unterscheidungen einzelne Arbeitsprozesse.

Alle aus Kunststoff gefertigten Systemgeschirrtteile von HEPP HOSPITALA sind in einer großen Auswahl verschiedener Farben erhältlich. Das Spiel mit Farben macht die professionelle Speiserverteilung freundlicher, hilft u.a. bei der Unterscheidung von heißen und kalten Speisen und gibt Ihrem Küchen- und Verpflegungsmanagement eine ganz eigene Optik. Eine breite Farbskala an verfügbaren Standard- und Sonderfarben steht Ihnen hierbei zur Verfügung. Sollten Sie darüber hinaus individuelle Farbwünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

Dank unseres neuen Services der Farbindividualisierung können unsere Produkte aus Kunststoff farblich individuell an Ihre Bedürfnisse und Wünsche oder auch an die Ausstattung Ihres Hauses angepasst werden.



UNIQUE

LIEFERBARE FARBEN

Artikel-Nr.	Bezeichnung	weiß	hellblau	grün	gelb
		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 x 12 cm				
41.8009	Tellerloche ohne Griffloch 19 cm	41.8009.1900			
41.8009	Tellerloche ohne Griffloch 21 cm	41.8009.2100	41.8009.2110*		
41.8009	Tellerloche ohne Griffloch 24 cm	41.8009.2400			
41.8009	Tellerloche ohne Griffloch 26 cm	41.8009.2600	41.8009.2610*	41.8009.2620*	41.8009.2640*
41.8010	Tellerloche hoch 20 cm	41.8010.2100			
41.8014	Deckel für Schale 10 x 13 cm				
41.8019	Tellerloche mit Griffloch 21 cm	41.8019.2100			
41.8019	Tellerloche mit Griffloch 24 cm	41.8019.2400			
41.8019	Tellerloche mit Griffloch 26 cm	41.8019.2600			
41.8020	Isolier-Unterteil VARIO		41.8020.0010	41.8020.0020*	
41.8021	Isolier-Oberteil VARIO		41.8021.0010	41.8021.0020*	41.8021.0040*
41.8022	Isolier-Oberteil INDUKTION		41.8022.0010*		
41.8026	Kühlloche VARIOFRESH		41.8026.0210		
41.8028	Eierbecherhaube		41.8028.0010*		
41.8036	Deckel für Platte 9 x 24 cm				
41.8040	Suppen-Isolier-Unterteil		41.8040.0010	41.8040.0020*	41.8040.0040*
41.8041	Suppen-Isolier-Oberteil		41.8041.0010	41.8041.0020*	41.8041.0040*
41.8046	Isolier-Schale		41.8046.0010		
41.8047	Kühldeckel rund		41.8047.1210		
41.8048	Kühldeckel quadratisch		41.8048.1210		
41.8049	Kühlunterteil VARIO	41.8049.0000			
41.8061	Deckel für Platte 26 x 18 cm				
41.8062	Deckel für Platte 12 x 18 cm				
41.8065	Tellerloche mit Griffmulde und Steg 21 cm				
41.8065	Tellerloche mit Griffmulde und Steg 23 cm				
41.8065	Tellerloche mit Griffmulde und Steg 24 cm				
41.8065	Tellerloche mit Griffmulde und Steg 23 cm				
41.8065	Tellerloche mit Griffmulde und Steg 26 cm				
41.8070	Suppen-Isolier-Unterteil schwappsicher		41.8070.0010	41.8070.0020*	41.8070.0040*
41.8073	Suppen-Isolier-Oberteil schwappsicher		41.8073.0210	41.8073.0220*	41.8073.0240*
41.8090	Getränkekanne mit Deckel				
57.0060	Getränkekanne mit Deckel				
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	transparent	aubergine
XX50	XX90	X160	-	XX35
41.8000.0050*				
41.8001.0050				
			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
			41.8014.2200	
41.8019.2150*		41.8019.2160*	41.8019.2180*	
41.8019.2450*			41.8019.2480*	
41.8019.2650*		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*		
41.8026.0250		41.8026.0260*		41.8026.0235
41.8028.0050		41.8028.0160		
			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				
41.8061.2750*				
			41.8062.1800	
			41.8065.2280	
			41.8065.2380	
			41.8065.2580	
41.8065.3150			41.8065.3180	
			41.8065.4180	
41.8070.0050		41.8070.0160		41.8070.0035
41.8073.0250		41.8073.0260		41.8073.0235
				41.8090.0035
			57.0060.9900	

* Artikel bedingt lieferbar - Preis auf Anfrage

REFERENZLISTE

System INTERTHERM – INTERCOOL

Kreis Krankenhaus.....	51643 Gummertsbach
Städt. Krankenhaus Kemperhof.....	56073 Koblenz
Kreis Krankenhaus.....	63755 Alzenau
Knappschafts-Krankenhaus.....	66346 Püttlingen
Pfalzkrankenhaus.....	76889 Klingenmünster
Inn Salzach Klinikum.....	83512 Wasserburg
Kreis Krankenhaus.....	84048 Mainburg
Kreis Krankenhaus.....	84503 Altötting
Bezirksklinikum 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
Kreis Krankenhaus.....	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
Kreis Krankenhaus.....	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 Königslutter
Klinikum der Stadt Wolfsburg.....	38440 Wolfsburg
Universitätsklinikum 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
Pfalzkrankenhaus.....	76889 Klingenmünster
Klinikum.....	77933 Lahr
Universitätsklinikum.....	79106 Freiburg
Kreis Klinik Trostberg.....	83308 Trostberg
Isar-Amper Klinikum.....	84416 Taufkirchen
Klinikum.....	88048 Friedrichshafen
Rummelsberger Anstalten.....	90625 Schwarzenbruck
Klinikum Friedrich-Alexander-Universität.....	91054 Erlangen
Kreis Krankenhaus.....	91094 Rothalmünster
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
Bezirksklinikum Mainkofen.....	94469 Deggendorf
Klinikum Am Bruderwald.....	96049 Bamberg
Klinikum der Universität.....	97080 Würzburg
Kreis Krankenhaus.....	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
Kreis Krankenhaus.....	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
Kreis Krankenhaus.....	41515 Grevenbroich
Kreis Krankenhaus.....	41540 Dormagen
St. Agnes Krankenhaus.....	46393 Bocholt
Universitätsklinikum.....	50931 Köln
Unikliniken.....	53105 Bonn
Rheinische Kliniken.....	53111 Bonn
Caritasklinik St. Theresia.....	66113 Saarbrücken
Kreis Krankenhaus.....	72622 Nürtingen
Vincenz-von-Paul Krankenhaus Rottenmünster.....	78628 Rottweil
Neurologisches Krankenhaus.....	80804 München
Städtisches Krankenhaus.....	81925 München-Bogenhausen
Kreis Krankenhaus.....	88069 Tettang
Rummelsberger Anstalten.....	90592 Schwarzenbruck
Mainklinik.....	97199 Ochsenfurt
Kreis Krankenhaus.....	99310 Arnstadt

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



proHeq GmbH
HEPP HOSPITALA
Carl-Benz-Straße 10
75217 Birkenfeld · Germany
Phone: +49 7231 4885 100
Fax: +49 7231 4885 190
www.hepp-hospitala.de
info@hepp.de



Qualitätsmanagement
Umweltmanagement
ISO 9001
ISO 14001
www.dekra-stiegel.de