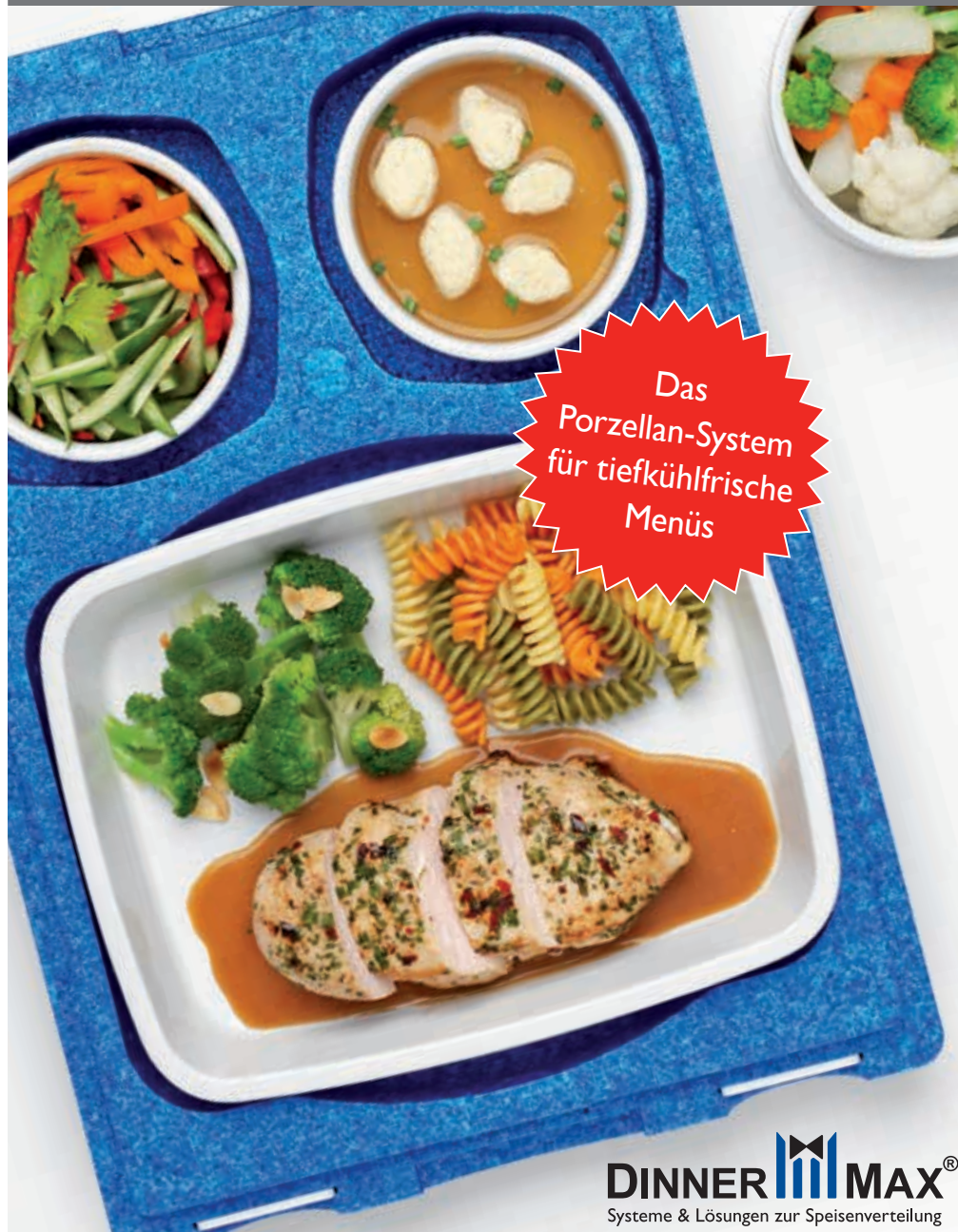


Erfolgreich mit Essen auf Rädern



Das
Porzellan-System
für tiefkühlfrische
Menüs

Das Mondo TK

Unser neues Porzellan-Geschirrsystem MONDO TK ist für die Regeneration von hochwertigen tiefkühlfrischen Speisekomponenten gemacht. Durch seine einzigartige Klimaatsphäre erreichen Sie bei der Zubereitung eine fantastische Speisenqualität. Selbst noch nach einer Lieferzeit von 3 Stunden.



Informieren Sie sich jetzt bei uns über Ihre Möglichkeiten:
info@dinner-max.de
06159 7178-0

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Optimierung Ihrer Küchenauslastung ohne weiteren Personalbedarf.
- Nur Verteilerküche mit minimaler Ausstattung notwendig.
- Hervorragende Speisenqualität.
- Beste Wirtschaftlichkeit.
- Kalkulationssicherheit.

SO FUNKTIONIERTS:

Portionieren – Regenerieren – Ausliefern



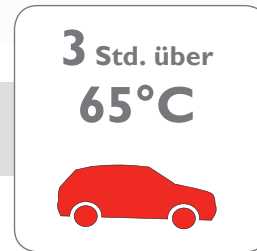
Portionieren der TK-Komponentenblöcke in Porzellanschalen.



Regeneration von Hauptspeise und Suppe im Kombidämpfer oder Konvektomat.



Heißkommissionierung von Hauptspeise und Suppe. Salat und Dessert gekühlt.



3 Std. über
65°C

Heißauslieferung des Mittagstischs in Isolierboxen an Ihre Kunden.



Ihre Kunden genießen eine heiße Mahlzeit – Salat und Dessert garantiert unter 10°C.



ALTERNATIV: Kaltanlieferung

Ihre Kunden erwärmen die Menüs innerhalb von 30 Minuten in der Mikrowelle.



DINNER-MAX GMBH

Langgasse 58

D-64409 Messel

Tel.: +49(0)6159 / 71 78-0

Fax: +49(0)6159 / 71 78-10

E-mail: info@dinner-max.de

www.dinner-max.de

 facebook.com/dinnermax