

MEHRWEG-KUNSTSTOFFGESCHIRR

BRAVO ist ein Isolier- und Verpackungssystem für die einzelportionierte Verteilung von Speisen mit Mehrweg-Kunststoffschalen zum Einsatz in den Bereichen Cook+Chill, TK, Frischverpflegung und Frühstücks- bzw. Abendbrotversorgung.

Die hochwertigen, spülmaschinenfesten Polysoft® Isolierbehälter gewährleisten eine Heißauslieferung bis zu 2 Stunden!



BRAVO

NEU



IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Geeignet für die Einzelportionierung von heißen oder kalten Speisen
- Isolierter Transport mehrerer Hauptspeisen oder Beilagen in Boxen unterschiedlicher Größe
- Heißhaltung bis zu 2 Stunden
- Kalthaltung bis zu 3 Stunden
- Leicht
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für PKW-Transportöfen
- Geeignet für die Regeneration mit Kombidämpfer, Konvektomat und Mikrowelle

OP 1002 | Für 6 Hauptspeiseteller
Abm.: L520mm x B300mm x H240mm

Jetzt auch, wie abgebildet, mit neuer Box OP 1008 für 10 Hauptspeiseteller!
Abm.: L520mm x B315mm x H293mm

OP 1003 | Für 3 Hauptspeiseteller
Abm.: L300mm x B300mm x H240mm

OP 1008
Laufzettel für die Kennzeichnung der Boxen wechselbar.



OP 1214
3-Komponenten-Menü
mit Kunststoffgeschirr



Mit Aluminium-Latentwärmespeicher für eine noch längere Auslieferzeit verfügbar!

KUNSTSTOFFMENÜSCHALE



Mehrweg-Kunststoffmenüschalen

- Material: POM, lebensmittelzertifiziert nach BgVV und FDA
- Temperaturbeständig von -30°C bis +120°C
- Bruchstabil
- Spülmaschinengeeignet
- Lebensmittelecht
- Mikrowellenbeständig
- HACCP-konform
- Maschinell zu portionieren und zu reinigen
- Für alle Regenerationsverfahren geeignet
- Inhalte: ungeteilt 900ml, 2-get. 750ml, 3-get. 700ml

DIE ISOLIERBOX



Boxen für 1, 3 oder 6 Hauptspeiseteller | NEU! für bis zu 10 Teller

- Material: POLYSOFT®
- Ansprechendes Design
- Robust, zähelastisch
- Spülmaschinenfest
- Hohe Lebensdauer
- HACCP-konform
- Einhandbedienung
- Menümarkierungen
- Namensmarkierung
- Einfach zu öffnen und zu verschließen
- Federleicht
- Stapelbar
- Kompatibel mit allen DINNER-MAX Geschirrvarianten

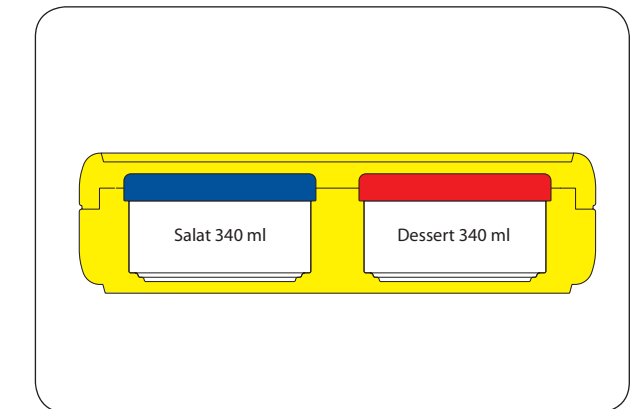
VARIANTEN DER BESTÜCKUNG OP 1008



Box OP 1008 | Abm.: L 520mm x B 315mm x H 293mm

- 10 Kunststoffteller, ungeteilt OP 3042 mit Deckel OP 3043
- 10 Kunststoffteller, 2-get. OP 3041 mit Deckel OP 3043
- 10 Kunststoffteller, 3-get. OP 3040 mit Deckel OP 3043
- 24 Kunststoffbeilagenschalen, 340ml OP 3010 mit Silikondeckeln OP 3018 (rot), OP 3019 (gelb), OP 3020 (blau), OP 3021 (orange), Spezialkühldeckel BLUEMAX OP3025

BESTÜCKUNG MENÜBOX



Bestückung mit Kunststoffbeilagenschalen

- Für Salat und Dessert
- Kunststoffbeilagenschalen, 340 ml
- Schwappsicher
- Dichtschließende Silikondeckel (in 4 Farben) und Spezialkühldeckel BLUEMAX
- Temperaturbeständig von -30°C bis +120°C

BRAVO

- **Für Schulverpflegung**
- **Für Betriebsverpflegung**
- **Für Essen auf Rädern**
- **Für Betreutes Wohnen**

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Geeignet für die Einzelportionierung von heißen oder kalten Speisen
- Isolierter Transport mehrerer Hauptspeisen oder Beilagen in Boxen unterschiedlicher Größe
- Heißhaltung bis zu 2 Stunden
- Kalthaltung bis zu 3 Stunden
- Leicht
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für PKW-Transportöfen
- Geeignet für die Regeneration mit:
 - Kombidämpfer
 - Konvektomat
 - 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