

MOBILES VERPFLEGUNGSKONZEPT.

Seit Jahrzehnten von sämtlichen Zivil-/Katastrophenschutzorganisationen eingesetzt und erprobtes Equipment für die Sicherstellung der Verpflegung.

Gastronorm als standardisiertes Betriebssystem garantiert die Qualität.



zur Lösung



Made in Germany

SICHERHEIT UND HYGIENE.

Digital transparente Dokumentation für die Einhaltung der gesetzlichen verschärften Richtlinien der HACCP für ein sicheres Krisenmanagement.

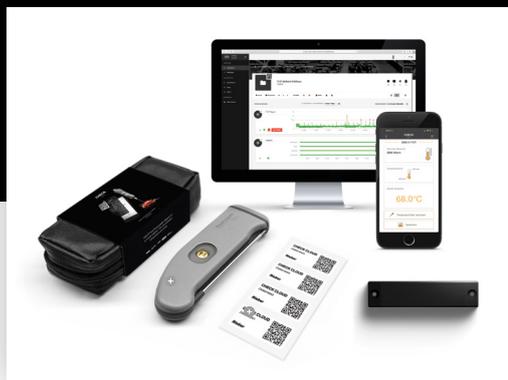
Hygiene entscheidet über die Sicherheit der Lebensmittel, Mitarbeiter und Equipment!

Angepasste Hygiene Checklisten für Viren-Eliminierungs-Management.

Temperatur entscheidet über die Sicherheit des Lebensmittels!

Angepasste Viren-Grenzwerte auf +72 °C.

www.checkcloud.com



KOCHEN
Leistungsstarker Induktionskochkessel



KOCHEN/ LAGERN/ TRANSPORTIEREN
Multifunktionale Kocheinheit



ANRICHTEN/ KOCHEN/ AUSGABE
varithek® Kochstation



AUSGABE
Ausgabewagen mit Licht-/Wärmebrücke



GETRÄNKE TRANSPORTIEREN
Thermi Getränkebehälter



REINIGUNG
Vorspül- & Hygienestation mit Spülmaschine & Verbindungselement