

.....Tabletový systém

Použití

Tablet Thermoline jako moderní systém rozdělování a servírování jídel přímo strážníkovi lze s úspěchem použít v kuchyních a jídelnách společného stravování, kde jsou požadavky na rychlé a hygienické rozdělení jídel. Je vhodný hlavně pro stravovací provozy nemocnic, domovů důchodců, ústavů sociální péče a jiných sociálních zařízení (kupř. pečovatelské služby).

Tablety Thermoline se skládají ze spodní části a horního izotermického víka. Vyhřívací jednotka je integrována přímo v tabletu. Každá spodní část je vybavena jednou (varianta A1) nebo dvěma ohřívacími plochami (varianta A2) s tepelnými senzory a jednou neutrální plochou pro salát, kompot apod.

Systém je ohříván v transporthních vozících připojených standartně do zásuvky 230 V/50 Hz, nebo jej lze během transportu napájet alternátorem automobilu.

Výhody používání tabletového systému

- Strážník dostává teplé a individuálně přizpůsobené jídlo i na delší vzdálenost od kuchyně.
- Jídla jsou připravována centrálně v kuchyni, což ulehčí práci personálu a zároveň odstraní nepříjemné vlivy hluku a pachu kuchyňského provozu při výdeji jídel.
- Tabletový systém umožňuje centralizovat umývání nádobí, čímž je možné docílit nižší nároky na prostor a personál kuchyňských umývárén.
- Univerzálnost tabletového systému umožňuje vhodnou specifikaci jednotlivých prvků zajišťovat kvalitní stravování pro více osob denně a je možné jej přizpůsobit různým potřebám stravovacích provozů.

Specifikace

Pro specifikaci a návrh tabletového systému nabízí společnost ABNER a.s. svým zákazníkům konzultační, popřípadě projekční pomoc.

Tabletový systém se jako všechny podobné systémy specifikuje vždy podle konkrétních potřeb a situace kuchyňského provozu zákazníka.

Optimální řešení je provádět návrh tabletovacího systému již ve fázi projektování nové kuchyně. Tabletový systém je ale možno variabilně zabudovat i do již stávajících staveb a provozů.

Postup práce s tabletovým systémem

- Na dopravníkový pás klade obsluha z etážového vozíku typu RV spodní díl tabletu. Zároveň přikládá osobní kartu strážníka s označením diety.
- Po obou stranách dopravníkového pásu jsou rozmístěny vyhřívané a nevyhřívané vozíky na nádobí a na výdej jídla. Tyto vozíky jsou obsluhovány personálem, takže spodní díl tabletu, který se pohybuje po dopravníkovém pásu, je postupně doplňován nádobím a jídlem.
- Na konci pásu probíhá kontrola jídla podle údajů uvedených na kartě, přikrytí teplých jídel víčky, uzavření tabletu horním dílem a umístění celého tabletu do transportního vozíku.
- Transportními vozíky se jídlo naporcované v tabletech dopravuje na jednotlivá výdejní místa.



ABNER a.s.
Václavské nám. 56
110 00 Praha 1
Česká republika

Výroba, obchod, sklad
Lanškrounská 87
571 01 Moravská Třebová
Česká republika

Tel.: +420 461 313 111
Fax: +420 461 313 171
E-mail: abner@abner.cz
www.abner.cz



Aktivní tabletový systém

Thermoline A1 a A2

*Tablety Thermoline přináší jídlo ke strážníkům
ve správné teplotě a bez ztráty kvality
během transportu.*

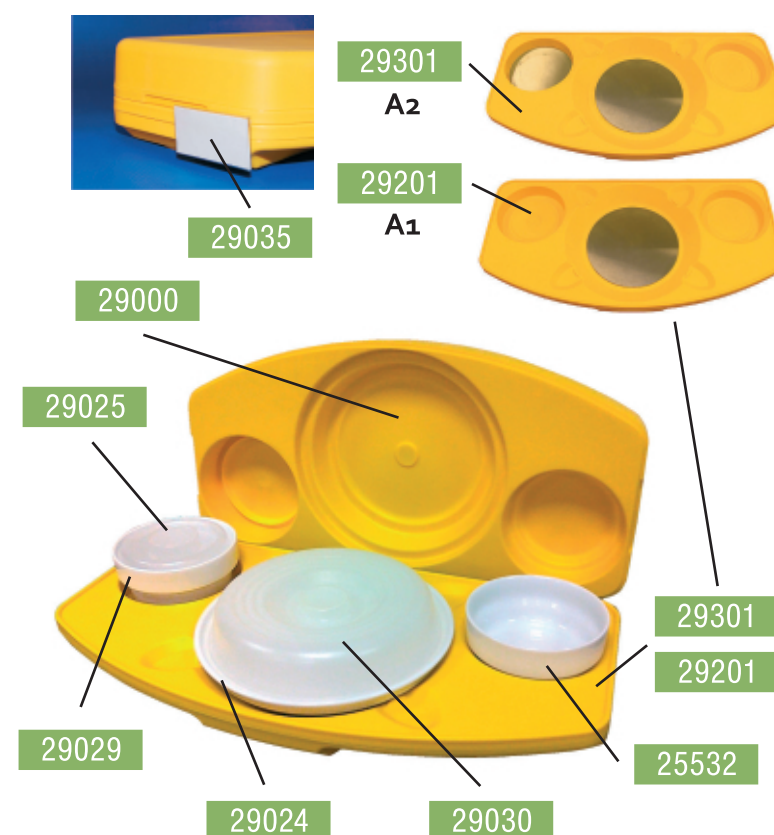
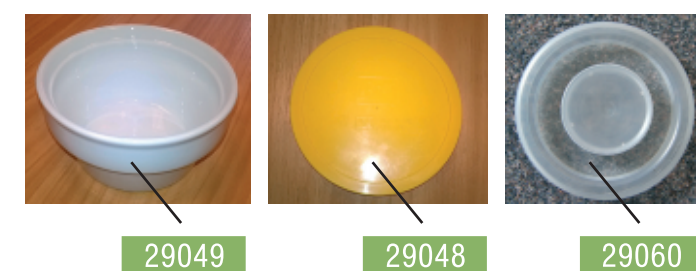


- Tradiční tabletový systém, který umožňuje přepravu teplé stravy pomocí předehřátého porc. nádobí a izolačních vík
- Veškeré nádobí pro Thermoline systém je vyrobeno z vysoce hodnotného tvrdého porcelánu. Naprosto celistvá a zrcadlově hladká povrchová glazura nádobí vylučuje ulpívání jídla. Nádobí je stohovatelné
- Řešení víčka polévkové misky dbá o hygienické zakrytí a ochranu proti vylití
- Rovněž talíř na hlavní jídlo se zvýšeným okrajem a víko zabraňuje vylití tekutých součástí jídla
- Izotermický prolisovaný spodní díl a izotermické víko mají dvě teplé zóny pro přepravu hlavního jídla a polévky a jednu studenou zónu pro přepravu salátů.
- Zóny jsou navzájem izotermicky odděleny
- **Aktivní varianta tabletu** - izolovaný spodní díl tabletu THERMOLINE **A1** je vybaven elektronikou pro aktivní udržování teploty hlavního jídla, které je porcováno při výdejní teplotě cca 85° C
- **Aktivní varianta tabletu** - izolovaný spodní díl tabletu THERMOLINE **A2** je vybaven elektronikou pro aktivní udržování teploty hlavního jídla a polévky, které jsou porcovány při výdejní teplotě cca 85° C
- Aktivní tablet se používá v kombinaci s porc. nádobím, které má ploché dno a musí být předehřáto na teplotu 85° - 90° C
- Rozměr: 510x255 mm
- Materiál: polypropylén, izolace – polyuretanová pěna
- Tablet a všechny jeho součásti lze mýt v myčce

..... Thermoline

Základní sestava tabletu Thermoline	
29201	Izolovaný spodní díl THERMOLINE A1 s magnetem, ohřev talíře
29301	Izolovaný spodní díl THERMOLINE A2 s magnetem, ohřev talíře a polév. misky
29000	Izolovaný vrchní díl THERMOLINE
29024	Talíř porcelánový hluboký, prům. 230 mm, objem 0,35 l
29030	Víčko na talíř
29029	Miska polévková porcelánová, prům. 124 mm, objem 0,36 l
29025	Víčko misky polévkové THERMOLINE
29532	Miska salátová porc., prům. 120 mm, objem 0,25 l, bez víčka
29035	Karta k magnetickému držáku

Alternativní díly	
29049	Miska polévková porc. s plochým dnem a s okrajem pro silikonové víčko
29048	Víčko misky polévkové, silikonové
29060	Víčko misky polévkové, polypropylenové pro misku 29049



Doplňkové díly	
29001	Podnos THERMOLINE 530x370
29020	Držák karet THERMOLINE
29054	Víčko misky salátové
29052	Podnos THERMOLINE 505x250

Transport tabletů

Transportní aktivní vozík – praktické řešení pro rozdělování stravy na místě. Vozík je určen k transportu jídel přímo ke strážníkovi. Použití je jednoduché – naplňte vozík tablety s jídlem, zapojte jej do zásuvky 230 V, zapněte vypínač a nechte tablety nahřát po dobu 15 – 20 minut. Pak vozík převezte na místo výdeje (nemocniční pokoj, domov důchodců, apod.). Tam může být jídlo vydáno pacientům nebo můžete vozík s tablety opět zapojit do zásuvky a jídlo v tabletech tak udržovat ve správné teplotě. Jídlo tak zůstává teplé déle s minimální spotřebou energie. Tohle řešení je ideální pro strážníky, kteří se vrací např. z vyšetření a nestihnou dobu výdeje. Technika ohřevu zajišťuje optimální teplotu jídla. Teplo je vedeno přímo k teplým jídlům (hlavní jídlo, polévka) přes ohřevné zóny. Vozík může být vyroben bez opláštění (typ TTV-O A) nebo s opláštěním (typ TTV-E A).



V provozu, kde transport probíhá vnitřkem objektu, lze použít vozíky bez opláštění (typ TTV-O A).

- Lisované lišty s roztečí 115 mm
- Zavírání jednoduchými dvířky se západkou
- Zapuštěné madlo na krátké straně vozíku
- Rohové nárazníky
- 2 kolečka pevná a dvě otočná s brzdou
- Přívodní kabel s vidlicí

Typ TTV-O A (bez opláštění)

Typ	Obj. č.	Rozměry (mm)	Kapacita	Příkon (kW)	Kolečka prům. (mm)
TTV-O A 2x7 TL	91288	705x660x1225	14	1,1	160
TTV-O A 3x7 TL	90863	990x660x1225	21	1,7	160
TTV-O A 3x10 TL	91113	990x660x1585	30	2,4	160

V náročnějších podmínkách provozu, kupř. kde jsou transportní vzdálenosti delší, nebo transport probíhá vnějším objektem doporučujeme využít jednoplášťové vozíky (typ TTV-E A).

- Lisované lišty s roztečí 115 mm
- Dvoubodový vrtulkový uzávěr s / bez zámků
- Zajištění otevřených dveří o 270°
- Madla na krátké straně vozíku
- Rohové nárazníky
- 2 kolečka pevná a dvě otočná s brzdou
- Přívodní kabel s vidlicí



Typ TTV-E A (bez opláštění)

Typ	Obj. č.	Rozměry (mm)	Kapacita	Příkon (kW)	Kolečka prům. (mm)
TTV-E A 2x7 TL	91117	760x705x1340	14	1,1	160
TTV-E A 3x7 TL	91389	1050x705x1385	21	1,7	200
TTV-E A 3x8 TL	91415	1050x705x1500	24	1,9	200
TTV-E A 3x10 TL	91388	1050x705x1730	30	2,4	200