

.....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).

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 umýváren.
- 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 provadět 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



Thermoline

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



Thermoline

- 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 zabraňují 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
- Pasivní varianta tabletu - udržuje výdejní teplotu jídla, které je porcováno při výdejní teplotě cca 85° C do předem nahřátého porcelánu na 90° C, po dobu cca 40 minut
- Rozměr: 510x255 mm
- Materiál: polypropylén, izolace – polyuretanová pěna
- Tablet a všechny jeho součásti lze mýt v myčce

Základní sestava tabletu Thermoline

29101	Izolovaný spodní díl THERMOLINE s magnetem
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



29049

29048

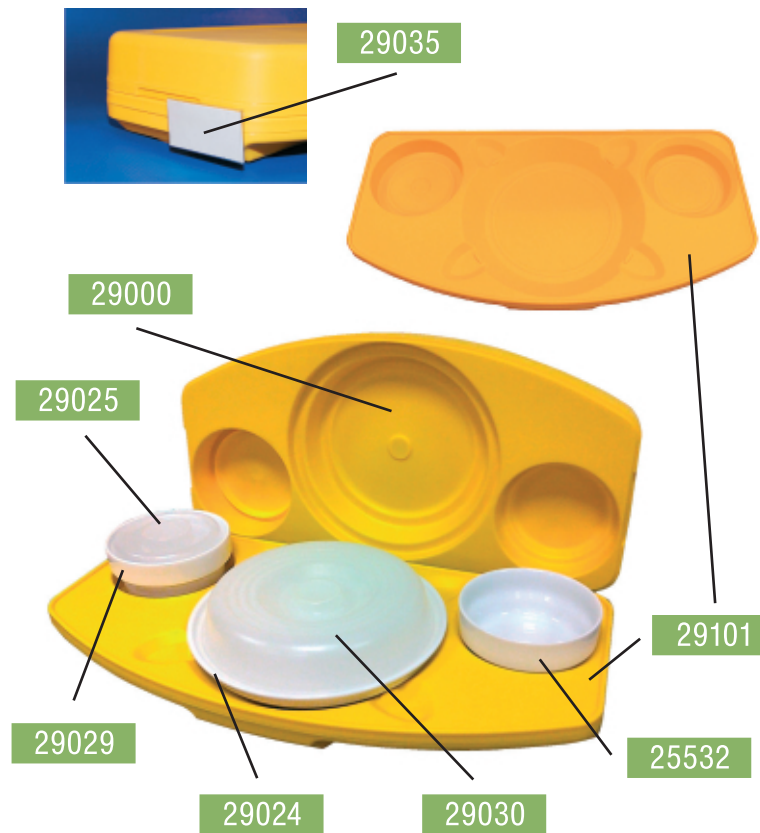
29060



29020

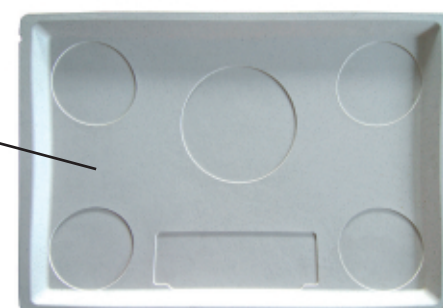


29054



Doplňkové díly

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



29001

Transport tabletů

Pro dopravu tabletů z místa plnění/kuchyně na jednotlivá oddělení/pokoje lze využít širokou škálu transportních vozíků.

V provozu, kde je doba transportu minimální, vzdálenosti krátké a probíhá vnitřkem objektu, lze použít jednoduché regálové vozíky bez opláštění (tzv. typ NET):

- Bodované lišty
- Zavírání jednoduchými dvířky se zarážkou
- V zadní části zarážka proti vypadávání tabletů
- Trubkové madlo na krátké straně vozíku
- Rohové nárazníky
- 4 kolečka z toho dvě s brzdou

Typ	Obj. č.	Rozměry (mm)	Kapacita	Kolečka prům. (mm)
NET 2/14	12126	660x595x1100	14	10
NET 3/21	12083	945x595x1125	21	15
NET 3/27	12362	945x595x1355	27	10
NET 3/30	12089	945x595x1470	30	10



12089

12083

12126

V náročnějších podmínkách provozu, kupř. kde jsou transportní vzdálenosti delší, lze pro vnitřek objektu využít jednoplášťové vozíky (tzv. typ TTV-E) případně pro transport vnějším dvouplášťové izolované vozíky (tzv. typ TTV-D)

- Lisované lišty s roztečí 115 mm
- Dvoubodový vrtulkový uzávěr s / bez zámku
- Zajištění otevřených dveří o 270°
- Svislá madla
- Rohové nárazníky
- 2 kolečka pevná a dvě otočná s brzdou



Typ	Rozměry * (mm)	Kapacita	Kolečka prům. (mm)
TTV-E 2x8	985x695x1340	16	160
TTV-E 2x10	985x695x1570	20	160
TTV-E 3x10	1415x695x1601	30	200

* Rozměry jsou pouze orientační

Typ	Rozměry * (mm)	Kapacita	Kolečka prům. (mm)
TTV-D 2x8	1100x750x1395	16	160
TTV-D 2x10	1100x750x1630	20	160
TTV-D 3x10	1100x750x1670	30	200