



Speisenverteilung mit System –
weil Technik, Timing und
Verantwortung zusammenspielt.



finessabarnetta ag

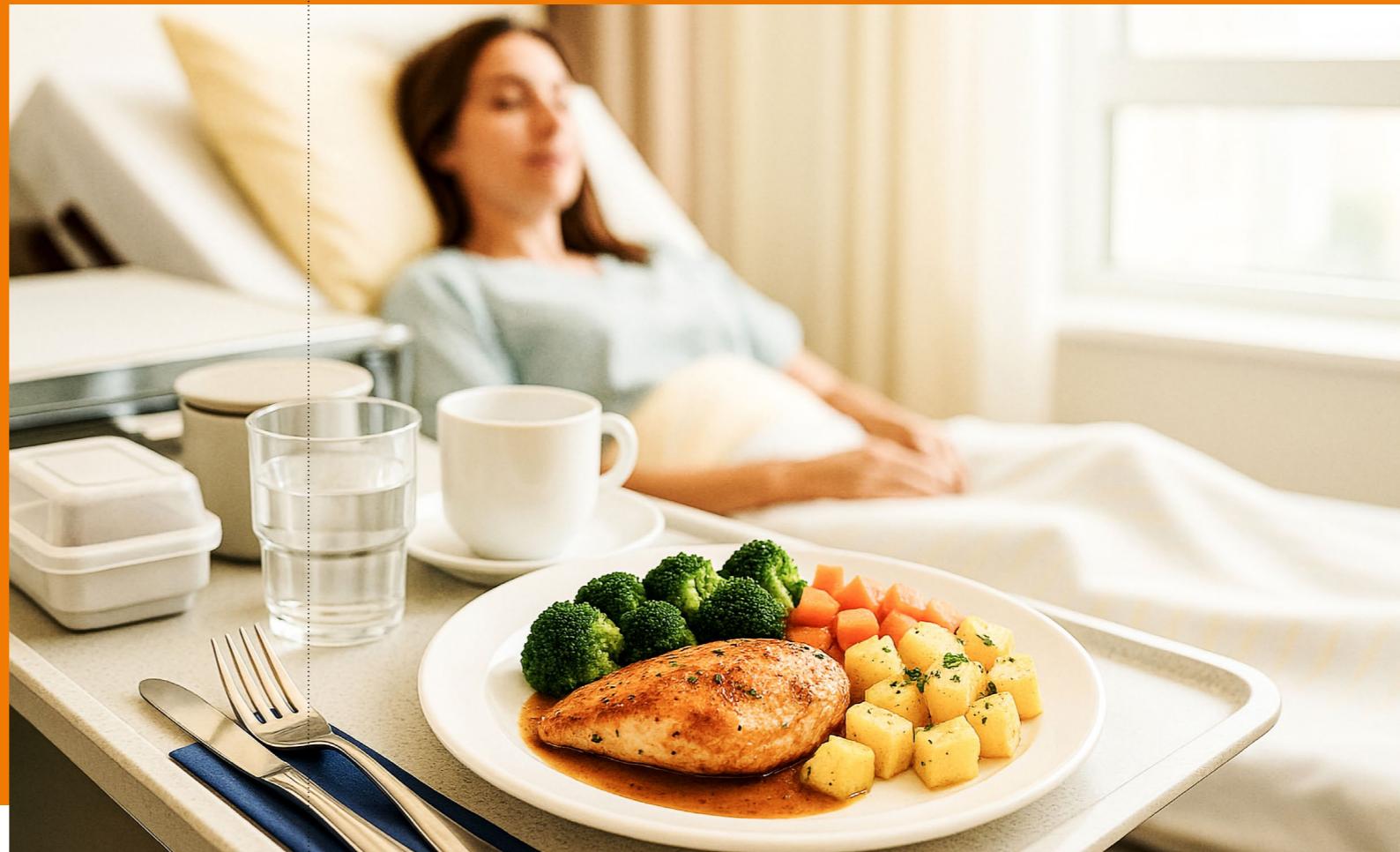
Wenn die Speisenverteilung nicht funktioniert, kippt der gesamte Ablauf. Das Essen kommt zu spät, Temperaturen stimmen nicht, Abläufe geraten ins Stocken. Hier entscheidet sich, ob Küche, Service und Ausgabe als Einheit funktionieren.

Temperatur, Hygiene, Timing und Ergonomie müssen präzise zusammenspielen — ohne Spielraum, ohne Zufall. Nur wenn jeder Handgriff sitzt, läuft der Betrieb rund: für die Köchinnen und Köche, die täglich Leistung erbringen; für Verteiler die auf Tempo und Zuverlässigkeit angewiesen sind; und für die für Patienten, Bewohner und Gäste, die Qualität erwarten.

Damit dieser Takt hält, braucht es eine Infrastruktur, die verlässlich arbeitet und jeden Prozess sicher trägt — vom ersten Handgriff bis zur Ausgabe.

4—5
6—11
12—13
14—17

Intro
Tablettsysteme
Schöpfsysteme
Buffetsysteme



Speisenverteilung



Systemwahl ist Systemfrage. Je nach Betriebsstruktur und Anspruch braucht es das passende Verteilungssystem. Jedes hat seine Stärken — entscheidend ist, dass es präzise auf die Abläufe abgestimmt ist.

WÄRME LINIE. Heiss produzieren, warmhalten, verteilen. Das System für kurze Wege und direkte Ausgabe. Ideal, wenn grosse Mengen in kurzer Zeit serviert werden. Schnell, klar, effizient — aber nur, wenn die Abläufe exakt getaktet sind. Wer hier Tempo macht, braucht stabile Technik und diszipliniertes Personal.

KOCHEN 80–90°C, PORTIONIEREN 80–85°C, TEMPERATUR ESSEN 65°C+

KALTE LINIE. Cook & Chill oder Cook & Freeze: produzieren, rasch kühlen, lagern, später regenerieren. Dieses System bringt Ruhe in den Betrieb und hält die Qualität konstant — unabhängig von Zeit und Ort. Flexibel, planbar, sauber strukturiert. Der Aufwand für Kühlung und Logistik ist höher, die Kontrolle dafür umso grösser.

KOCHEN 80–90°C, KÜHLEN 65–10°C, PORTIONIEREN 4–10°C,
REGENERIEREN 110–125°C, TEMPERATUR ESSEN 65°C+

KOMBISYSTEME. Viele Betriebe kombinieren Warm- und Kaltverteilung. So läuft jedes Gericht im optimalen Prozess — heiss, gekühlt oder tiefgekühlt. Das schafft Spielraum bei Planung und Ausgabe. Entscheidend ist, dass Logistik, Temperaturführung und Geräte exakt zusammenspielen. Nur dann bleibt der Ablauf stabil — von der Küche bis zum Gast.

	Tablettsystem	Schöpfsystem	Buffetsystem
WÄRME LINIE	Wärmekern	Multigen S	SDX
KALTE LINIE	RTS, Logiko	Multigen XS, M, L	SDX

Tablettsysteme

RTS Class-e Aktiv

Beheizter und gekühlter Tablett-Transportwagen. Ein Tablett-Transportwagen mit integriertem Heiz- und Kühlungssystem von Air-Tech. Er ist auch mit einem Transfer-Dolly erhältlich, unserem Roll-in-Out-Tablett-Transport-Einsatz für den Transport ausserhalb des Standorts. Entwickelt für Cook-Serve-, Cook-Chill- und Cook-Freeze-Anwendungen.

BETRIEB

- Erhältlich in verschiedenen Kapazitäten: 20, 24, 26 oder 30 Tabletts
- Entspricht der Norm DIN 18865-9 (H2) für Hygiene – keine inneren Fugen, Dichtungen oder Spalten und abgerundete Innenecken für eine einfache Reinigung und zur Vermeidung von Schmutzansammlungen
- Waschbar gemäss IPX5 – Außen- und Innenbereich können mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden
- Intelligenter vertikaler Luftstrom von Air-Tech mit bürstenlosen Motoren für optimale Qualität und Temperatur jeder Patientenmahlzeit
- Kältemittel R290 mit extrem niedrigem GWP (Treibhauspotenzial)

ERGONOMIE

- Sechs-Rad-Konfiguration für Manövriereinfachheit und kleineren Wendekreis
- Vertikale Schiebegänge an allen vier Ecken
- Flaches Design für zusätzlichen Stauraum
- Farbcodierte Dichtungen zeigen sofort an, welche Bereiche heiß und welche kalt sind
- Integrierte, per Fußpedal bedienbare Kondensatauffangwanne
- Werkzeuglos abnehmbare Dichtungen und Trennwände für einfache Reinigung
- Ergonomisch gestaltetes Tablett erhöht die Patientenzufriedenheit durch die Möglichkeit, heiße und kalte Bereiche zu variieren. In zwei Größen erhältlich
- Videokamera und Motorisierungs-optional

STEUERUNG

- Intuitives Touch-Bedienfeld mit bildlicher Benutzeroberfläche
- IQ-Control App 2.0 für Programmierung und HACCP-Überwachung über Bluetooth
- Lebensmittel-Temperaturmessung
- Integrierte HACCP-Überwachung über IQ-Control 2.0 oder Anschluss an unser Remote-Überwachungssystem BCloud
- Statusanzeige zur eindeutigen Anzeige des Betriebsmodus des Wagens (Kühlung, im Zyklus, Haltezyklus, Alarm)
- Anzeige und Überwachung über Batterie-Backup



KONSTRUKTION

- Air-Tech, variabler Luftstrom – ein einzigartiges vertikales Luftstromsystem mit zwei Hochleistungsventilatoren und einem fortschrittenen bürstenlosen Motor, der die Luftgeschwindigkeit und -richtung automatisch anpasst
- Edelstahlkonstruktion mit hochdichter, FCKW-, HFKW- und HFCKW-freier Isolierung, dennoch leicht und wendig
- Schaumstoffgefüllte Edelstahltüren innen und HPL-Aussentüren
- Boden aus gepresstem Stahl zum Ableiten von Kondenswasser

TECHNISCHE DATEN

Model	Abmessung LxTxH	Fachkapazität	Fachabstand
RTS Class-e Short	1035 x 782 x 1379mm	20	92mm
RTS Class-e Short	1035 x 782 x 1379mm	24	80mm
RTS Class-e Tall	1035 x 782 x 1619mm	26	92mm
RTS Class-e Tall	1035 x 782 x 1619mm	30	80mm



Short

20 / 24 Tabletts
Abmessungen
1035 x 782 x 1379mm



Tall

26 / 30 Tabletts
Abmessungen
1035 x 782 x 1619mm

Tablettsysteme

Logiko Passiv

Beheizter und gekühlter Tablett-Transportwagen. Der Logiko-Tablett-Transportwagen ist der leichteste und kürzeste Wagen auf dem Markt. Das Design verfügt über ein integriertes Luftkonvektions-Heiz- und Kühlungssystem. Mit zwei Modellen, vier Größen und acht Kapazitäten ist er speziell für Cook-Serve- und Zimmerservice-Anwendungen konzipiert.

BETRIEB

- Luftkonvektions-Heiz- und Kühlungssystem
- Anschlussmöglichkeit auf Stationsebene mit Niederspannungssteckdose
- Neuartiges „Full Surround Tray“ (FST) im Fine-Dining-Stil mit umlaufendem Rand zur Verringerung von Flüssigkeitsverschüttungen
- Zwei Wagen in einem für längere Temperaturerhaltung



- ① Logiko Uno — eine unabhängige Kammer mit 10, 12, 13 oder 15 Tabletts
 ② Logiko Duo — zwei unabhängige Kammern mit jeweils zwei Türen, in 2 Größen und 4 Kapazitäten — 20, 24, 26, 30 Tabletts

ERGONOMIE

- Das grosse Einzelrad in der Mitte dient als Drehpunkt für enge Kurven und gute Manövrierbarkeit.
- Farbcodierte Dichtungen zeigen sofort an, welche Bereiche heiß und welche kalt sind.
- Eingebaute Statusleuchten zeigen deutlich den Betriebsmodus des Wagens an (Heizen, Kühlen, Alarm).

STEUERUNG

- IQ-Control — ein berührungsloses Betriebssystem in Kombination mit einer App und integrierter HACCP-Überwachung.
- Lebensmittel-Temperaturmessung

KONSTRUKTION

- Leichte und dennoch solide Edelstahlkonstruktion.
- Umweltfreundlicher — weniger Rohstoffe und bessere Energieeffizienz.
- Einfacher Zugang zur Reinigung — 100 % strahlwaschbar, auch hinter den Lüftungsblenden.
- Große Auswahl an Optionen und Zubehör zur Ergänzung Ihres Serviceangebots.

TECHNISCHE DATEN

Model	Abmessung LxTxH	Fachkapazität	Fachabstand
Logiko Uno 10-12	893,5 x 773 x 1295mm	10	92mm
Logiko Uno 10-12	893,5 x 773 x 1295mm	12	80mm
Logiko Uno 13-15	893,5 x 773 x 1535mm	13	92mm
Logiko Uno 13-15	893,5 x 773 x 1535mm	15	80mm
Logiko Duo 20-24	1205 x 773 x 1295mm	20	92mm
Logiko Duo 20-24	1205 x 773 x 1295mm	24	80mm
Logiko Duo 26-30	1205 x 773 x 1535mm	26	92mm
Logiko Duo 26-30	1205 x 773 x 1535mm	30	80mm

BSmart Class-e Aktiv

Das BSmart Class-e ist das kürzeste und leichteste Luftkonvektions-Station- und Shuttle-Andock-Tablettsystem auf dem Markt. Es besteht aus einer Andockstation zum Heizen und Kühlen sowie einem Shuttle für den Tabletttransport. Entwickelt für Anwendungen in der Temperaturerhaltung sowie für Cook-Chill- und Cook-Freeze-Verfahren.

BETRIEB

- Einfaches, sanftes Andocken dank speziell entwickelter Dichtungen
- Vier Türen gemäß EN 60335-2-89 (leicht von innen zu öffnen)
- Entspricht den Hygienevorschriften nach DIN H2 — keine inneren Fugen, Dichtungen oder Spalten, sodass eine einfache Reinigung möglich ist und Schmutzansammlungen vermieden werden
- Das ergonomisch gestaltete Tablett erhöht die Patientenzufriedenheit durch die Möglichkeit, warme und kalte Bereiche zu variieren. In zwei Größen erhältlich
- Das „Full Surround Tray“ (FST) im Fine-Dining-Stil verfügt über einen umlaufenden Rand, um das Verschütten von Flüssigkeiten zu reduzieren.

- Erhältlich in verschiedenen Kapazitäten: 20, 24, 26, 30 oder 36 Tabletts.
- Eine grosse Auswahl an Optionen und Zubehör zur Ergänzung verschiedener Servicemode.

ERGONOMIE

- Das kürzeste und leichteste Modell auf dem Markt.
- Sechs-Rad-Konfiguration für Wendigkeit und einen kleineren Wendekreis.
- Viertüriges Design mit 272°-Türöffnung und verschiebbarer oberer Verriegelung.
- Farbcodierte Dichtungen zeigen sofort die warmen und kalten Bereiche an.

STEUERUNG

- Touch-Bedienfeld mit bildlicher Benutzeroberfläche.
- IQ-Control App 2.0 für die Programmierung und HACCP-Überwachung über Bluetooth.
- Lebensmittel-Temperaturmessung
- Integrierte HACCP-Überwachung über IQ-Control 2.0 oder Anschluss an unser Remote-Überwachungssystem BCloud
- Integrierte Statusleuchten zur eindeutigen Anzeige des Betriebsmodus des Wagens (Heizen, Kühlen, Alarm)

KONSTRUKTION

- Neue Konstruktionsmethode — das leichteste und kürzeste Modell auf dem Markt
- Energieeffizientes Design — hergestellt aus recycelbaren Materialien, mit reduziertem kW-Verbrauch und Verwendung des Kältemittels R290 mit niedrigem Treibhauspotenzial
- Das Kondensator-Luftstromsystem sorgt dafür, dass die Stationen dicht beieinander platziert werden können, ohne dass es zu Überhitzungsproblemen kommt
- Leistungsstarke Ventilatoren sind in den Heiz- und Kühlbereichen eingebaut, um eine zuverlässige und gleichmässige Luftverteilung zu gewährleisten und jederzeit perfekte Temperaturen zu garantieren
- Edelstahlkonstruktion mit FCKW-, HFKW- und HFCKW-freier Isolierung, dennoch leicht und wendig
- Einstellbare Positionierung des Bedienfelds, um den spezifischen Platzanforderungen vor Ort gerecht zu werden

TECHNISCHE DATEN

Model	Abmessung LxTxH	Fachkapazität	Fachabstand
Short	799 x 815 x 1363mm	20 GN Trays	92mm
Short	799 x 815 x 1363mm	24 GN Trays	80mm
Short	799 x 895 x 1363mm	36 Smart Trays	80mm
Short	799 x 1140 x 1363mm	36 GN Trays	80mm
Tall	799 x 815 x 1603mm	26 GN Trays	92mm
Tall	799 x 815 x 1603mm	30 GN Trays	80mm

Tablettsysteme

BPod Class-e Aktiv

Das B-Pod System Class-e ist rein Roll-in-/Roll-out Tablett-transport System und besteht aus einem «Pod Shuttle» für den Tablett Transport und einer Basis-Andock-Station. Die in die Basis ausgelagerte Technik macht den Pod Shuttle agiler, günstiger und Waschanlagen tauglich. Das System ist für Cook & Serve und Cook & Chill Anwendungen mit Kalt-/Warm-Tabletts ausgelegt.

BETRIEB

- Einfaches Anschliessen und Trennen ohne Öffnen und Schliessen von Türen
- Zugang zu den Tabletts auch bei verschachteltem Pod gut sichtbar
- Komplett tunnelwaschbares 2-Tür-Modell ohne überlappende Oberflächen für eine gründliche Reinigung
- Vier Türen gemäss EN 60335-2-89 (leicht von innen zu öffnen)
- Entspricht den Hygienevorschriften nach DIN H2 — keine inneren Fugen, Dichtungen oder Spalten, sodass eine einfache Reinigung möglich ist und Schmutzansammlungen verhindert werden.
- Das ergonomisch gestaltete Tablett erhöht die Patientenzufriedenheit durch die Möglichkeit, zwischen warmen und kalten Bereichen zu variieren. In zwei Grössen erhältlich.
- Kann Rücken an Rücken oder nebeneinander installiert werden.
- Eine grosse Auswahl an Optionen und Zubehör zur Ergänzung verschiedener Servicemodele.

ERGONOMIE

- Platzsparend — geringster Platzbedarf im verschachtelten Zustand.
- Leicht erreichbare Bedienelemente.
- Pod (Shuttle) mit vier Türen minimiert den Türschwenk und ist in engen Räumen äusserst funktional
- Sechs-Rad-Konfiguration für Manövrierfähigkeit und kleineren Wendekreis
- Roll-in-, Roll-out-Einstecksystem, ohne dass Türen geöffnet oder geschlossen werden müssen
- Leichter und wendiger Pod (Shuttle)
- Farbcodierte Dichtungen zeigen sofort die heissen und kalten Bereiche an

STEUERUNG

- Touch-Bedienfeld mit bildlicher Benutzeroberfläche — auch bei verschachteltem Pod gut sichtbar
- IQ-Control App 2.0 für Programmierung und HACCP-Überwachung über Bluetooth
- Lebensmittel-Sondierung
- Integrierte HACCP-Überwachung über IQ-Control 2.0 oder Anschluss an unser Remote-Überwachungssystem BCloud
- Integrierte Statusleuchten zur eindeutigen Anzeige des Betriebsmodus des Wagens (Heizen, Kühlen, Alarm)

KONSTRUKTION

- Pod Shuttle vollständig tunnelwaschbar ohne überlappende Oberflächen
- Effizienter vertikaler Luftstrom
- Edelstahlkonstruktion mit hochdichter, FCKW-, HFKW- und HFCKW-freier Isolierung, dennoch leicht und wendig
- Die Konvektionsheizung ermöglicht eine weitaus grössere Auswahl an Menüoptionen und kann sogar zum Regenerieren von Getränken verwendet werden. Sie eignet sich



TECHNISCHE DATEN

Model	Abmessung LxTxH	Fachkapazität	Fachabstand
BPod S	1016 x 889 x 1874mm		
BPod T	1016 x 889 x 2114mm		
Pod S	919 x 792 x 1354mm	20	92mm
Pod S	919 x 792 x 1354mm	24	80mm
Pod T	919 x 792 x 1594mm	26	92mm
Pod T	919 x 792 x 1594mm	30	80mm

B-Pod Correctional Aktiv

Das B-Pod Correctional System ist gleich aufgebaut wie das B-Pod Class-e System. Der grosse Unterschied besteht darin, dass hier stapelbare Menütablets zum Einsatz kommen, die an Bento Boxen erinnern. Es werden hier somit keine Warm-/Kalt-Tabletts eingesetzt, sondern nur Menüs mit heissen Komponenten.

BETRIEB

- Einfaches Anschliessen und Trennen
- Zugang zu den Tabletts auch bei ineinandergestecktem Shuttle
- Komplett tunnelwaschbar ohne überlappende Oberflächen, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen

ERGONOMIE

- Platzsparend — geringster Platzbedarf im gestapelten Zustand
- Leicht erreichbare Bedienelemente
- Leichter und wendiger Pod (Shuttle)

STEUERUNG

- Abschliessbare Abdeckung des Bedienfelds
- Integrierte HACCP-Überwachung, die an unser Remote-Überwachungssystem BCloud angeschlossen werden kann
- Lebensmittel-Sondierung

KONSTRUKTION

- Sicherheitsverschlüsse (manipulationssicher)
- Innenregale mit festen Einlegeböden, die nur mit einem Spezialwerkzeug entfernt werden können, wenn eine gründliche Reinigung erforderlich ist
- Effizienter vertikaler Luftstrom
- Edelstahlkonstruktion mit hochdichter FCKW-freier Isolierung, dennoch leicht und wendig
- Die Konvektionsheizung ermöglicht eine grössere Auswahl an Menüoptionen und kann zum Regenerieren von Getränken verwendet werden. Sie ist für eine Reihe von lebensmittelechten Behältern mit hoher Temperaturbeständigkeit geeignet
- Die Basisstation ist verstellbar, um Pods unterschiedlicher Höhe aufzunehmen



Dieses bahnbrechende System zeichnet sich durch Platzersparnis und manipulationsfreien Komfort aus. Der Shuttle wird ohne Öffnen und Schliessen von Türen an die Station angeschlossen, was eine einfache Bedienung und eine hervorragende Temperaturerhaltung gewährleistet.

TECHNISCHE DATEN

Model	Abmessung LxTxH	Mahlzeitkapazität
B-Pod S	1017 x 889 x 1864mm	
B-Pod T	1017 x 889 x 2104mm	
Pod S	917 x 790 x 1412mm	20 – 88
Pod T	917 x 790 x 1652mm	26 – 88

Schöpfsysteme



Burodge — es begann mit einer Produktidee und einem starken Gefühl für Möglichkeiten. Seit seinen Anfängen im Jahr 1984 hat sich Burodge stetig zu einem der bekanntesten Namen im Bereich der Mahlzeitenlieferung entwickelt.



Multigen Series Aktiv

Unser Mehrfachportion-Servierwagen für Gastgeber*innen besteht aus einem Ofen, einem Kühlbereich und einer beheizten Serviertheke. Er wurde speziell für Cook-Serve-, Cook-Chill- und Cook-Freeze-Anwendungen entwickelt.

BETRIEB

- Der bahnbrechende Doppelofen teilt die Temperatur innerhalb einer Heizkammer präzise auf und ermöglicht so die gleichzeitige Regeneration von empfindlichen und dichten Lebensmitteln.
- Kaltwandkühlung
- Integriertes Transfersystem, herausnehmbares Gestell

ERGONOMIE

- Das Luftvorhangssystem gewährleistet die Sicherheit des Bedieners und minimiert gleichzeitig den Wärmeverlust.

STEUERUNG

- Die integrierte HACCP-Überwachung kann mit unserem Fernüberwachungssystem BCloud verbunden werden.
- Das LCD-Bedienfeld verfügt über eine Autostart-Funktion und eine Temperaturmessung für Lebensmittel.



KONSTRUKTION

- Geteilte beheizte Oberseite
- Halogenbeleuchtungssystem mit ergonomischem Bedienfeld auf Augenhöhe
- Erhältlich mit einer Vielzahl von Optionen und Zubehörteilen, die Ihren Service ergänzen.

- Multigen S — ein Wagen mit einem einzigen doppelten Ofenfach
- Multigen XS — ein Wagen mit einem Ofenfach und einem Kühlfach
- Multigen M — ein Wagen mit einem doppelten Ofenfach und einem Kühlfach, optional mit Tellerwärmer
- Multigen L — zwei separate Ofenfächer

TECHNISCHE DATEN

Modell	Abmessung LxTxH	Backofeninhalt	Kühlschrankinhalt
Multigen XS	846 x 728 x 1425mm	4 x GN 1/1 (77mm)	2 x GN 1/1 (86mm) oder 3 x GN 1/1 (57mm)
Multigen S	846 x 728 x 1425mm	7 x GN 1/1 (82mm) oder 8 x GN 1/1 (71.5mm)	7 x GN 1/1 (82mm) oder 8 x GN 1/1 (71.5mm)
Multigen M	1256 x 728 x 1425mm	7 x GN 1/1 (82mm) oder 8 x GN 1/1 (71.5mm)	7 x GN 1/1 (82mm) oder 8 x GN 1/1 (71.5mm)
Multigen M Plate Warmer	1256 x 728 x 1425mm	7 x GN 1/1 (82mm) oder 8 x GN 1/1 (71.5mm)	4 x GN 1/1 (70mm)
Multigen L	1506 x 728 x 1425mm	7 + 7 x GN 1/1 (82mm) 8 + 8 x GN 1/1 (71.5mm)	

Buffetsystem

SDX Thermobox Passiv

Die Thermobox KF kombiniert Kühl- und Heissfunktion in einem Modul — produzieren, temperieren, transportieren. In einem einzigen Trolley-System stecken Kompressor-Kühlung und Umluftheizung. Für den Betrieb, der sowohl Kälte- als auch Wärme-prozesse zuverlässig realisieren muss. Vielseitig, effizient, einsatzfähig.

DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Temperatur ist entscheidend — für Geschmack, Qualität und Hygiene. Damit alles passt, sind die Boxen hochwertig isoliert und mit einer digitalen Temperaturregelung ausgestattet. So bleibt die gewünschte Temperatur während des gesamten Transports konstant — sicher, kontrolliert und zuverlässig.

NIEDRIGER ENERGIEVERBRAUCH

Die Isolierung aus unter hohem Druck aufgeschäumtem Polyurethan verbindet Innen- und Aussenbehälter zu einer stabilen, geschlossenen Einheit. Das Ergebnis ist eine hohe Isolierleistung bei minimalem Energieverbrauch. Speisen bleiben auf Temperatur, die Betriebskosten niedrig.

HYGIENISCHER TRANSPORT VON SPEISEN

Die nahtlose Edelstahl-Innenseite ohne Ecken oder Fugen ist die Grundlage für maximale Hygiene. Gepresste Edelstahlführungen — eine langlebige SDX-Technik — erhöhen die Stabilität und erleichtern die Reinigung. Sauberkeit und Sicherheit sind dauerhaft gewährleistet.

ERGONOMISCHE UND WIRTSCHAFTLICH

Die klare Konstruktion und leichtgängigen Rollen machen den Transport von der Küche zum Essbereich einfach und ergonomisch. Kompakte Masse und geringes Gewicht reduzieren den Platzbedarf bei Lagerung und Transport — das spart Ressourcen und schont die Umwelt.



Thermobox® KF120 Eco

TECHNISCHE DATEN

Führungen: 4 + 4 x GN 1/1, 80mm Abstand

Aussenmasse: L: 525 x T: 770 x H: 1345mm

Innen S: L: 330 x T: 540 x H: 350mm

Innen F: L: 330 x T: 540 x H: 350mm

Gewicht: 80kg

Elektrische Leistung: 230 V/190 W AC + 230 V/550 W

Produktnummer: 122080-ZKE / (4+4 GN 1/1) Einhandgriff

Produktnummer: 122080-XKE (4+4 GN 1/1) Exzenterverschluss



Thermobox® KF150 Eco

TECHNISCHE DATEN

Führungen: 4 + 6 x GN 1/1, 80mm Abstand

Aussenmasse: L: 525 x T: 770 x H: 1505mm

Innen S: L: 330 x T: 540 x H: 350mm

Innen F: L: 330 x T: 540 x H: 510mm

Gewicht: 85kg

Elektrische Leistung: 230 V/190 W AC + 230 V/550 W

Produktnummer: 122218-ZKF / (4+6 GN 1/1) Einhandgriff
Zusätzliche Zuggriffe an den Seiten und an der Rückseite sind im Lieferumfang enthalten.

Produktnummer: 122218-XKF / (4+6 GN 1/1) Exzenterverschluss
Zusätzliche Zuggriffe an den Seiten und an der Rückseite sind im Lieferumfang enthalten.



Thermobox® KF180 Eco

TECHNISCHE DATEN

Führungen: 6 + 6 x GN 1/1, 80mm Abstand

Aussenmasse: L: 525 x T: 770 x H: 1665mm

Innen K: L: 330 x T: 540 x H: 510mm

Innen F: L: 330 x T: 540 x H: 510mm

Gewicht: 98kg

Elektrische Leistung: 230 V/190 W AC + 230 V/550 W

Produktnummer: 122215-ZKF / (6+6 GN 1/1) Einhandgriff
Zusätzliche Zuggriffe an den Seiten und an der Rückseite sind im Lieferumfang enthalten.



Der Innenbehälter ist vollverschweisst und komplett aus Edelstahl gefertigt — robust, hygienisch und langlebig. Die Führungen sind direkt aus dem Behälter gepresst, mit einem Abstand von 80mm und einer Tragkraft von 30kg pro Paar. Polyurethan-Isolierung sorgt für eine konstante Temperatur und hohe Energieeffizienz. Die Einbautür schliesst sauber ab und bietet dank glatter Edelstahlinnenfläche beste Isolierleistung. Wände und Tür sind aussen mit widerstandsfähigem ABS-Kunststoff verkleidet. Ein stabiler Oberrahmen mit PVC-Eckteilen schützt das Gehäuse, während der Wagenrahmen mit einer PVC-beschichteten Edelstahl-Schutzleiste zusätzliche Stabilität bietet. Vier 160-mm-Rollen — zwei feststellbar, zwei fest — garantieren sicheren Stand und leichte Bewegung im täglichen Einsatz.



Thermobox® KF240 Eco

TECHNISCHE DATEN

Führungen:	8 + 8 x GN 1/1, Abstand 80mm
Aussenmasse:	L: 930 x T: 770mm x H: 1245mm
Innen K:	L: 330 x T: 540 x H: 670mm
Innen F:	L: 330 x T: 540 x H: 670mm
Gewicht:	108kg
Elektrische Leistung:	230 V/190 W AC + 230 V/550 W
Produktnummer:	122262-ZKF / (8+8 GN 1/1) Einhandgriff



Thermobox® KF300 Eco

TECHNISCHE DATEN

Führungen:	10 + 10 x GN 1/1, 80mm Abstand
Aussenmasse:	L: 930 x T: 770 x H: 1400mm
Innen S:	L: 330 x T: 540 x H: 830mm
Innen F:	L: 330 x T: 540 x H: 830mm
Gewicht:	120kg
Elektrische Leistung:	230 V/190 W AC + 230 V/1000 W
Produktnummer:	1122219-ZKF / (10+10 GN 1/1) Einhandgriff



Thermobox® KF360 Eco

TECHNISCHE DATEN

Führungen:	12 + 12 x GN 1/1, 80mm Abstand
Aussenmasse:	L: 930 x T: 770 x H: 1575mm
Innen S:	L: 330 x T: 540 x H: 1000mm
Innen F:	L: 330 x T: 540 x H: 1000mm
Gewicht:	150kg
Elektrische Leistung:	230 V/190 W AC + 230 V/1000 W
Produktnummer:	122220-ZKF / (12+12 GN 1/1) Einhandgriff Zusätzliche Zuggriffe an den Seiten und an der Rückseite sind im Lieferumfang enthalten.

Wir arbeiten mit Herstellern zusammen, die denselben Anspruch an Qualität und Zuverlässigkeit haben wie wir. Gemeinsam entstehen Systeme, die auf den Betrieb abgestimmt sind — praxisnah, funktional und effizient. Das Resultat in der Speisenverteilung sind stabile Temperaturen, klare Abläufe und verlässliche Prozesse, die den Arbeitsalltag erleichtern und den Betrieb unterstützen.

Die **finessa**barnetta ag steht für Lösungen, die funktionieren — technisch durchdacht, organisatorisch klar und wirtschaftlich sinnvoll.

Sie tun alles für zufriedene Patienten, Gäste und Mitarbeitende.

Wir unterstützen sie dabei mit dem richtigen Konzept und den passenden Produkten.



info@finessa.ch

071 340 06 40



Die **finessabarnetta ag steht für durchdachte Grossküchen- und Foodsysteme, entwickelt und umgesetzt in der Ostschweiz.**

Wir planen, bauen und optimieren Anlagen, die funktionieren — Tag für Tag, unter Volllast und mit höchster Präzision. Technik ist für uns kein Zubehör, sondern Grundlage. Unser Antrieb ist Qualität, unsere Sprache sind Ergebnisse. Wir hören hin, verstehen Abläufe und liefern Lösungen, die halten, was sie versprechen. Erfahrung, Präzision und Verantwortung sind kein Slogan, sondern unser Standard.

finessabarnetta ag
St.Galler Strasse 19
CH-9042 Speicher

+41 71 340 06 40
info@finessa.ch
finessa.ch



/finessa_barnetta_ag