

Expandable power box:

*From simply insulation
via passive heat storage
to active heating!*

ThermoLine® is the first modular designed tray system. The basic module, consisting of tray, insulation module and insulation lid, is designed for short meal distribution times. Thanks to this innovative modular design, you can choose the specific solution that fits to your logistical requirements.



Ausbaufähige Power-Module:

*Vom einfachen Isolieren
über passives Wärmespeichern
bis zur aktiven Heizung!*

ThermoLine® ist das erste Tablettssystem in Modulbauweise. Das Basismodul – bestehend aus Tablett, Isolierunterteil und Isolierdeckel – ist für kurze Verteil- und Transportzeiten konzipiert. Durch das Einlegen von passiven Wärmespeichern in den Isolierunterteil können diese Zeiten erheblich verlängert werden. Durch den Austausch des Isolierunterteiles gegen einen aktiven Heizteil erhalten Sie die ideale Lösung für längere Verteil- und Standzeiten. Aufgrund dieser innovativen Modulbauweise können Sie ThermoLine® für Ihre speziellen Anforderungen konfigurieren oder Ihr bestehendes System erweitern bzw. aufrüsten.

ThermoLine®



ABNER a. s.
Václavské náměstí 56
110 00 Praha 1
Czech Republic

plant, factory, sales
Lanškrounská 87
571 01 Moravská Třebová
Czech Republic

Tel.: +420 461 313 111
Fax: +420 461 313 171
www.abner.eu

ThermoLine®

A revolution in meal distribution.
Die Revolution in der Speisenverteilung.



EUROPEAN UNION / EUROPÄISCHE UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
EUROPÄISCHER FOND FÜR REGIONALE ENTWICKLUNG
INVESTMENT IN YOUR FUTURE
INVESTITION IN IHRE ZUKUNFT

Ward unit and trolley

The cool way to distribute meals



ThermoLine®, with its ingenious tray system using controlled, variable heating zones, sets new standards in „cook and serve“ catering.

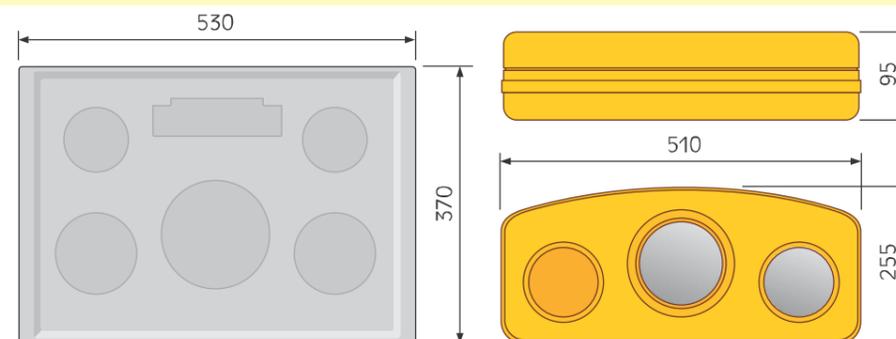
With ThermoLine®, you can heat each dish to precisely the right temperature and then keep it at that temperature while the meal is being transported. No need to worry about dishes cooling down en route or arriving overcooked and dried out. Smart sensors check the initial temperature of each dish, heat it up to the right level and make sure the temperature stays constant while the meal is being distributed and eaten.

No heat loss, no slippage, no spills.

The intelligent modular design of the tray prevents heat being transferred from hot dishes to cold ones – which means that both can be served simultaneously. And thanks to the tray's outstanding insulation properties, there is no danger that it will become too hot to touch. The innovative design of the single lid stops odors from mingling, it also prevents food from slipping and soup from spilling while being transported. The heating module is easy to detach if not required (when serving breakfast, for example), creating a lightweight Euronorm tray.

ThermoLine® – cheap to buy, cost-efficient in operation.

The initial purchase cost of ThermoLine® is considerably lower than that of other active heating systems. Better still, you can use standard chinaware for cold dishes, making it easy to integrate into existing kitchen systems. Operating costs are kept under control too, thanks to the system's low energy requirements and competitively priced chinaware.

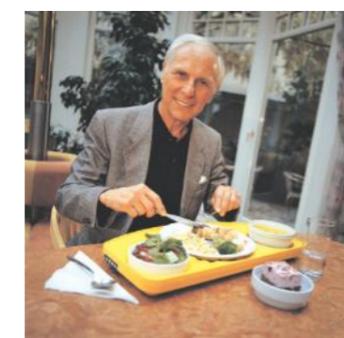


Ward trolley – a practical system for distributing meals to patients.

The ward trolley offers an ideal method for distributing meals to patients. It's simple to use – just plug in, switch on and you're ready to go! Low weight and high maneuverability make negotiating crowded wards a piece of cake. And it cuts electricity bills as well, keeping meals warm for hours on end with minimal energy consumption. There's even a shelf for storing the insulated lids while a patient is enjoying the meal.

Ward unit – keeping food warm for as long as you need...

If necessary, food can also be kept warm for longer periods in the ward unit – the ideal solution for patients returning from long waits for medical examinations. ThermoLine® preserves precious vitamins and nutrients and makes sure meals stay appetizing by keeping the various dishes at just the right temperature, hot or cold. And by preserving the taste, ThermoLine® helps improve client satisfaction in hospitals, homes for the elderly and care institutions.



Stationseinheit und Stationswagen

Die Power-Lösung für Cook & Serve

ThermoLine®, das geniale Tablettensystem mit geregelten, beheizbaren Temperaturzonen, setzt neue Maßstäbe im Bereich „cook & serve“. Temperatur erhöhen, Temperatur ausgleichen, Temperaturverlauf optimieren – mit ThermoLine® lassen sich die Menükomponenten punktgenau temperieren und beim Transport nach Bedarf heiß halten. Kein Überhitzen, Weitergaren oder Auskühlen mehr. Die intelligente Temperatursensorik erkennt unterschiedliche Ausgangstemperaturen bei den einzelnen Speisen, bringt sie auf die jeweils optimale Temperatur und sorgt für einen konstanten Temperaturverlauf beim Transport und während dem Essen.

Kein Abstrahlen, -kein Verrutschen, kein Ausschwappen.

Die innovative, modulare Konstruktion des Tablettbaus verhindert, dass die heißen Komponenten auf die kalten abstrahlen und diese erwärmen. So können auf einem Tablett Warm- und Kaltspeisen gleichzeitig serviert werden. Durch die ausgezeichnete Isolierung besteht keine Gefahr zu heißer Tablets. Die innovative Eindeckel-Lösung verhindert jede Geruchsübertragung. Auch das Verrutschen der Speisen oder das Ausschwappen der Suppe beim Transport ist ausgeschlossen. Bei Bedarf lässt sich der Teil für die Warmkomponenten einfach wegnehmen – beispielsweise für das Frühstück. Sie verfügen damit über ein leichtes Euronorm-Tablett.

ThermoLine® steht für niedrige Anschaffungs- und Betriebskosten.

Die Anschaffungskosten sind wesentlich niedriger als bei anderen Systemen mit aktiver Heizung. ThermoLine® ermöglicht die Verwendung von Standard-Geschirrtellen für die Kaltspeisen und die problemlose Integration in bestehende Küchensysteme. Auch der laufende Betrieb ist sehr günstig durch die niedrigen Energiekosten und preisgünstigen Geschirrtellen.

ThermoLine®

Stationswagen – Praktische Lösung für die Speisenverteilung vor Ort.

Der Stationswagen ist die ideale Lösung für den Speisentransport zum Patienten. Er ist sehr einfach zu bedienen – anstecken, einschalten, fertig! Er ist ein Leichtgewicht und lässt sich wieselflink durch die Abteilungen schieben. Und auch beim Stromsparen hat er die Nase vorn. Mit minimalem Energieaufwand hält er die Speisen stundenlang optimal temperiert, und während dem Essen können die Isolierdeckel in der Ablage gelagert werden.

Stationseinheit – Wohltemperierte Speisen auch bei langen Stehzeiten.

Bei längeren Stehzeiten können die Speisen auch in der Stationseinheit vor Ort warmgehalten werden. Eine ideale Lösung vor allem für Patienten, die verspätet von Untersuchungen kommen. Mit ThermoLine® bleiben die Vitamine und das Aussehen der Speisen weitgehend erhalten, weil die verschiedenen Speisekomponenten unterschiedlich und sehr schonend erwärmt und wohltemperiert serviert werden. Das schmeckt gut und ist ein wertvoller Beitrag zu mehr Wohlbefinden im Krankenhaus, im Heim oder Betriebsrestaurant.



pasive
passiv

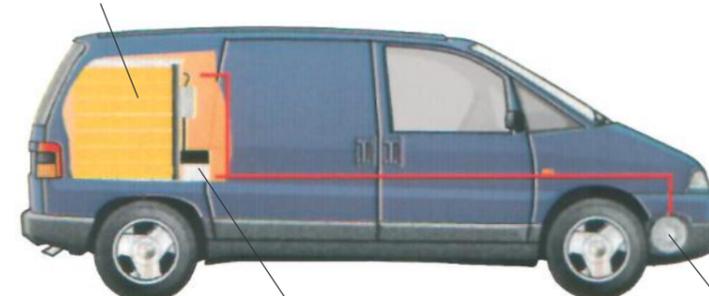
Transport trolleys
Transportwagen
Type / Typ TTV



active
aktiv



Integrated module / integrierte Modul



Battery / Batterie

Alternator