



Erstklassige Ideen für den perfekten Service.



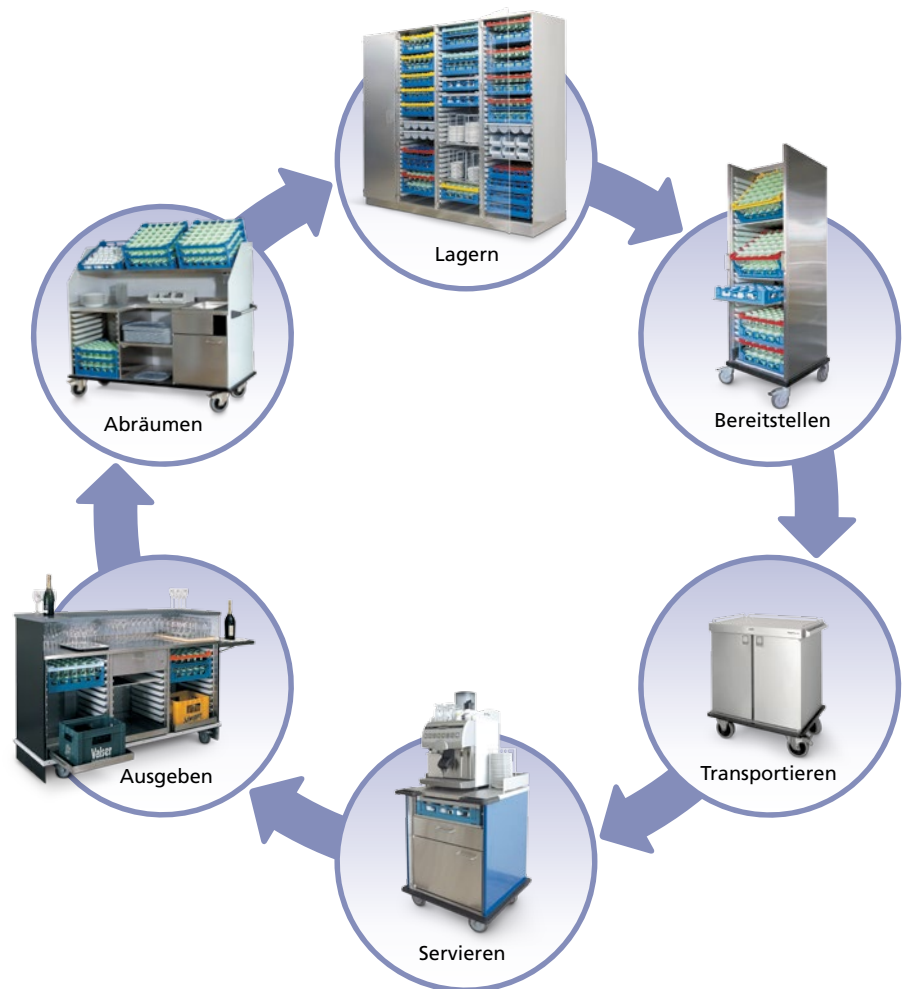
## Produkteübersicht

|                                 |   |         |
|---------------------------------|---|---------|
| <b>Lagern/Bereitstellen</b>     | Rack                                      | 4 - 5   |
|                                 | Primo                                     | 6       |
|                                 | Hot Pot                                   | 7       |
|                                 | Robusto, Rolb CNS                         | 8 - 9   |
| <b>Transportieren/Servieren</b> | Opus                                      | 10      |
|                                 | Opus SV                                   | 11      |
|                                 | Allegro                                   | 12      |
|                                 | Allegro Café                              | 13      |
| <b>Abräumen</b>                 | Cleary                                    | 14      |
|                                 | Cleary-Self                               | 15      |
| <b>Ausgeben</b>                 | Baretto                                   | 16      |
|                                 | Barino                                    | 17      |
|                                 | A la Carte                                | 18 - 19 |
|                                 | Suppino                                   | 20      |
|                                 | Gourmet                                   | 21      |
|                                 | Ambiente                                  | 22 - 23 |
|                                 | Ambiente Buffet                           | 24 - 25 |
| Cafetto                         | 26  |         |
| <b>Zubehör/Hygiene</b>          | Brotchneidebrett aus Kunststoff           | 27      |
|                                 | Brotstreichbrett für Hemiparese-Patienten | 27      |
|                                 | Schubladeneinsätze                        | 27      |
| <b>Korbsysteme</b>              | Fries Rack System 500                     | 28 - 32 |
|                                 | Fries XL System 600                       | 33      |
|                                 | Geschirrtransportbox                      | 33      |
|                                 | Fries Rack System 400                     | 34 - 35 |
| Pro Event Apéro-Teller          |   | 36      |



## Produkte für einen optimierten Servicekreislauf

Ob lagern, bereitstellen, transportieren, servieren, ausgeben oder abräumen: Die Produkte von megaPlus sind speziell für die verschiedenen Serviceabschnitte in verpflegungstechnischen Anlagen entwickelt. Unsere jahrelange Erfahrung, unser enger Kontakt zur Gastronomie und eine Produktion komplett in der Schweiz garantieren Ihnen praxisbewährte und langlebige Produkte.



# RACK

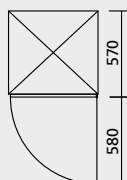
Organisieren, lagern und bereitstellen



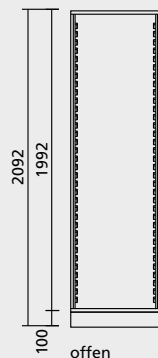
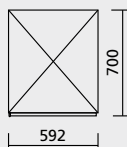
Alterswohnheim Gemeinde Ingenbohl, Brunnen SZ

## Gläserkorb-Schränke

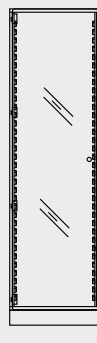
Abteil für Körbe, GN1/1, Veska, Euro



Abteil für Körbe, GN2/1, Veska, Euro



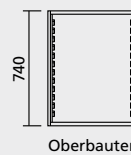
offen



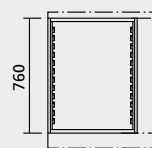
Acryl-  
Glastüren



Massivtüren  
CNS, Holz usw.

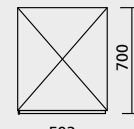
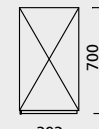
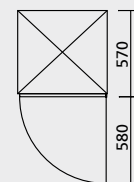
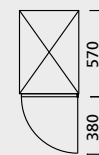


Oberbauten



Unterbauten

## Putzschränke



# RACK

Organisieren, lagern und bereitstellen

## Geschirr-Rack

- Schränke ein- oder mehrteilig, jederzeit anbaubar
- mit geschlossenen Innenwänden
- Einschübe aus massivem Kunststoff
- 34 Paar kippsichere Auflagen 55 mm für GN-Geschirrkörbe, GN-1/1-Tablets, Bleche, Schalen, Einschubtablare, Besteckbehälter usw.
- jeder Korb, jedes Tablar usw. einzeln ausziehbar
- optimale Platzausnutzung
- offen oder mit Türen in Acryl, CNS oder Holz



## Putz- und Besenschrank

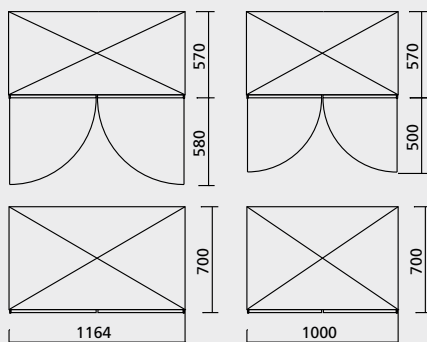
- im gleichen Anbaumodul
- Breite 592 mm, andere Masse auf Wunsch
- befahrbar oder auf Sockel
- 4 halbe Tablare verstellbar
- Besenhalter nach Bedarf

## Unterbauten und Oberschränke

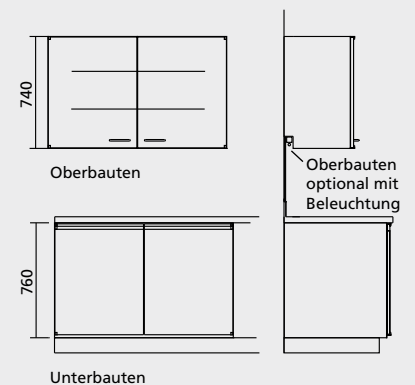
- Anbaumodule wie Geschirr-Rack
- Unterbauhöhe 760 mm ohne Sockel
- Oberbauten 740 mm
- Spezialhöhen auf Anfrage



## Tablar-Hochschränke mit Doppelflügeltüren



Massivtüren CNS, Holz usw.



Oberbauten optional mit Beleuchtung

Unterbauten

# PRIMO

Servieren, abräumen und transportieren

## Abräum- und Transportwagen

- komplett aus CNS, 3-seitig geschlossen
- unten grosse Tropfwanne herausnehmbar
- 28 Paar Einschübe aus massivem Kunststoff
- 1 ergonomischer Schiebegriff links oder rechts
- umlaufendes Rammschutzprofil
- Rollen rostfrei Ø 125 mm, grau plastifiziert, 2 feststellbar nach DIN 18867

## Universeller Einsatzbereich

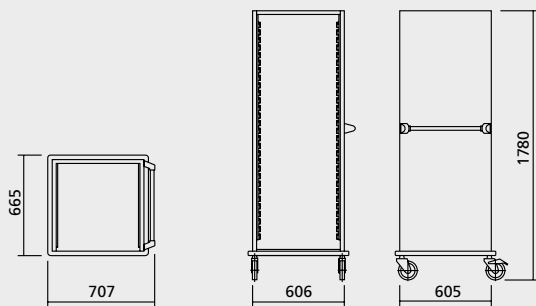
- für Gläser- und Geschirrkörbe mit GN-Flanken, einzeln ausziehbar
- für Einschubtropfwannen mit oder ohne Schrägstelleinsatz 30° oder 45°
- für GN 1/1-Tablets, Bleche, Schalen, Besteckbehälter 4-teilig usw.

## Transport und Service

- mit allen Vorteilen des **megaPlus**-Rack-Systems
- ein Transportgerät mit sämtlichen Möglichkeiten

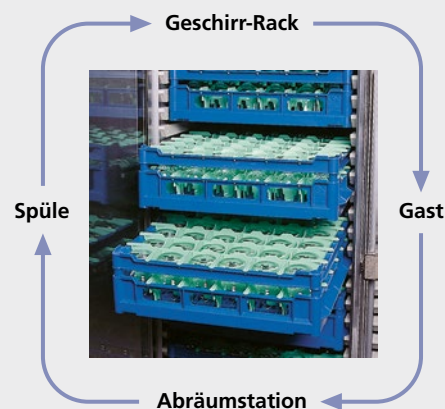


## Masse



## Oberflächen

Edelstahl



# HOT POT

Für perfekt gewärmte Tassen und Bowlen

## Umluft-Wärmeschränke +30°C bis +60°C

- kein Verzug an den Geschirrkörben
- für Kaffee-Tassen und -Gläser, Bowlen usw.
- beschickbar mit Geschirrkörben oder Rosten
- komplett aus CNS allseitig geschlossen
- megaPlus-Einschübe aus massivem Kunststoff
- elektrischer Anschluss 230 V / 2.1 kW

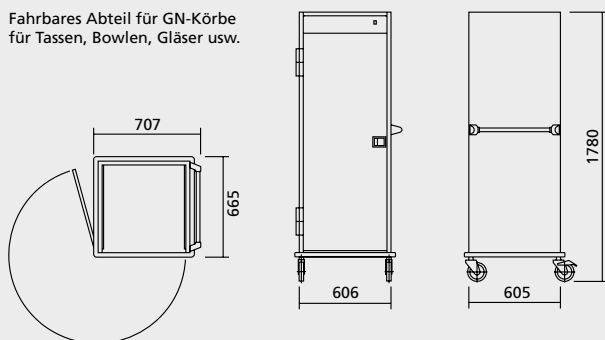
## Fahrbar oder fix montiert

- **PRIMO HOT POT**
  - 22 Paar megaPlus-Einschübe
  - Flügeltüre 270° öffnend mit Schnappverschluss
  - umlaufender Rammschutz
  - Rollen Ø 125 mm nach DIN 18867, rostfrei
- **RACK HOT POT**
  - 27 Paar megaPlus-Einschübe
  - Flügeltüre 180° öffnend mit Schnappverschluss
  - Türe links oder rechts gebandet
- **RACK-Unterbau HOT POT zum Einbauen**
  - 10 Paar megaPlus-Einschübe
  - Flügeltüre 180° öffnend mit Schnappverschluss
  - Türe links oder rechts gebandet



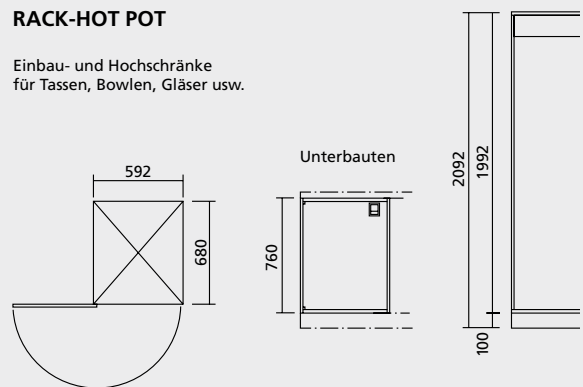
## PRIMO-HOT POT

Fahrbares Abteil für GN-Körbe für Tassen, Bowlen, Gläser usw.



## RACK-HOT POT

Einbau- und Hochschränke für Tassen, Bowlen, Gläser usw.



# ROBUSTO

Der Geschirrwagen für schwere Lasten

## Ausführung

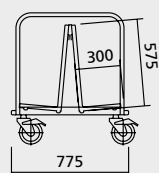
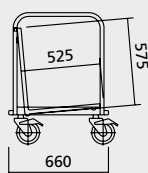
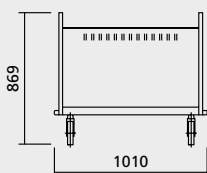
- massive Ausführung komplett aus Edelstahl
- einseitig und beidseitig
- je Seite mit 2 Trennwänden verstellbar
- umlaufender, massiver Rammschutzrahmen
- Ø 160 mm Edelstahl mit Elastgummi für beste Fahreigenschaften
- Aufsatztablar z.B. für Besteckbehälter



Tellerstapelwagen

ROBUSTO I

ROBUSTO II





# ROLB-CNS

Der praktische Rolli für Gläser- und Geschirrkörbe

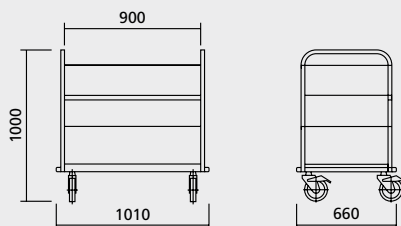


## Ausführung

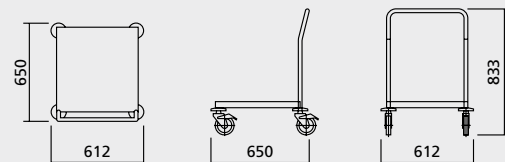
- komplett aus Edelstahl
- Auffangwanne dicht verschweisst
- Schiebebügel aus CNS-Rundrohr gebogen
- Rollen Ø 125 mm nach DIN 18867 rostfrei
- Einlegetropfwanne aus Kunststoff optional



**ROBUSTO III** 2 Tablare mit dreiseitiger Galerie



**Korbrolli komplett CNS**



# OPUS

Der elegante Service- und Stationswagen

## Ausführung

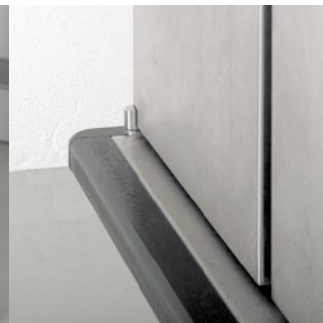
- komplett aus geschliffenem Edelstahl
- glatte Abdeckung
- mit oder ohne Galerie
- Klapptablar nach Wahl
- umlaufender Rammschutz

## Unterbauvarianten

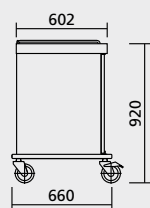
- **2/1-Abteil mit 11 Paar Einschüben**
  - für Körbe, Tropfwannen und GN 1/1 quer
  - Türen und Schubladen nach Wahl
- **1/1-Abteil mit 11 Paar Einschüben GN 1/1**
  - Türen und Schubladen nach Wahl
- **Abteil für EURO-Norm-Tablets**
- **Kühlschublade für Frühstückservice mit Kühlpellet**

## Rollenausstattung

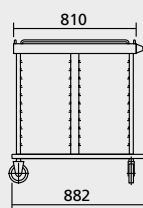
- Ø 125 mm nach DIN 18867
- Ø 160 mm komplett Edelstahl



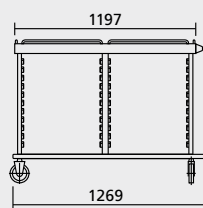
## Masse



## I + I



## II + II



## Oberflächen

Edelstahl



# OPUS SV

Der kompakte und handliche Speisenverteilwagen

## Ausführung

- komplett aus geschliffenem Edelstahl
- glatte Abdeckung
- robuster Schiebegriff aus Edelstahl
- umlaufender, massiver Rammschutzrahmen
- Flügeltüren 270° öffnend und arretierend, doppelwandig und vollflächig isoliert
- bündig eingebaute Schnappverschlüsse
- Auflagen fugenlos aus massivem Rundmaterial

## Unterbau

- 2 Abteile für GN-/EURO-/VESKA-Norm-Tabletts
- für alle marktüblichen Tablettsysteme
- Schienenabstand 115 mm

## Rollenausstattung

- Ø 160 mm Edelstahl mit Elastgummi mit besten Fahreigenschaften

## Optionen

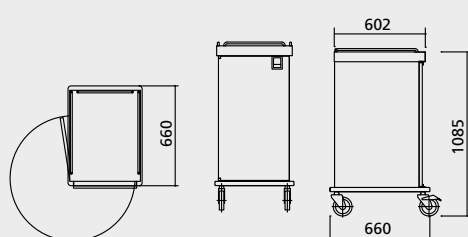
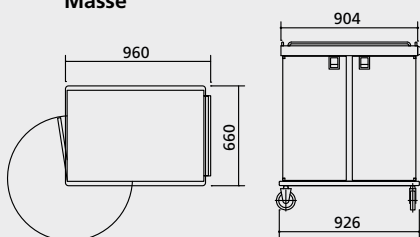
- Galerie 15 mm hoch aus Rundmaterial
- Kartenkästchen
- Einrichtungen für Getränkebehälter auf Wunsch



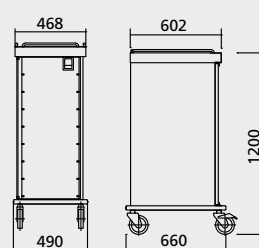
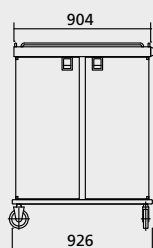
## Auch für Room Service



## Masse



1 x 7 = 7 Tablett  
2 x 7 = 14 Tablett



1 x 8 = 8 Tablett  
2 x 8 = 16 Tablett

## Oberflächen

Edelstahl



# ALLEGRO

Die flexible Servicestation auf Rädern

## Ausführung

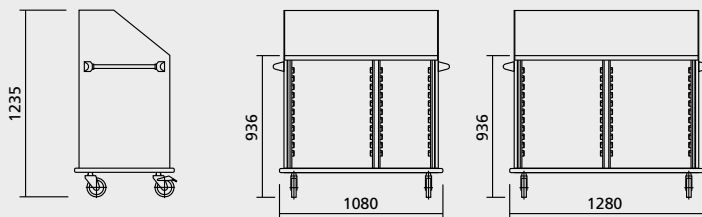
- gerade Abdeckung mit oder ohne Galerie
- Klapptablare nach Wahl links oder rechts
- umlaufende Zargen zum Einhängen von Behältern
- umlaufende Zarge mit oberem Tablar
- umlaufender Rammschutz

## Unterbauvarianten

- **2/1-Abteil mit 11 Paar Einschüben**
  - für Körbe, Tropfwannen und GN 1/1 quer
  - Türen und Schubladen nach Wahl
- **2/1-Abteil für Kaffee-Wasserselbstversorgung**
  - Zubehörschublade mit 4 Behältern
  - Platz für 1 Tassenkorb
  - Installationsfach für Wasser- und Abwasserbehälter
- **1/1-Abteil mit 11 Paar Einschüben GN 1/1**
  - Türen und Schubladen nach Wahl
- **Kühlschublade für Frühstückservice mit Kühlpellet**



## Ausführung mit hoher Zarge



## Oberflächen

Edelstahl



RAL-Farben



# ALLEGRO CAFE

Die fahrbare Cafestation

## Dekorvarianten

- immer robuster Innenaufbau aus Edelstahl
- X-beliebige Dekorvarianten:
  - kunstharzbeschichtete Spanplatten
  - Massivholz oder Echtholzfuerniere
  - ALU-Aussenhülle pulverbeschichtet RAL-Farbe nach Wahl
  - komplett aus Edelstahl geschliffen
- umlaufender Rammschutz aus Massiv-Hartholz oder Kunststoff

## Rollenausstattung

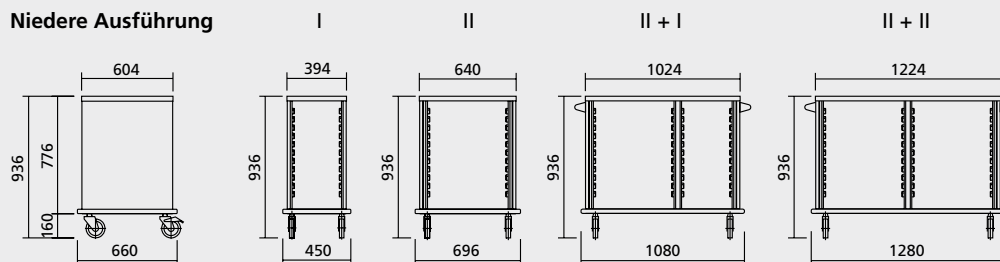
- 4 Lenk-Doppelrollen D 100 mm mit Bremsen
- 4 Lenkrollen D 125, 2 mit Bremsen
  - nach DIN 18867
- 4 Lenkrollen D 160 mm, 2 mit Bremsen
  - mit Vollelastbereifung für beste Fahreigenschaften
  - auf Wunsch 2 Lenk- und 2 Bockrollen für grosse Distanzen



ART DECO HOTEL MONTANA LUZERN



## Niedere Ausführung



## Oberflächen

Edelstahl



RAL-Farben



Echtholz oder Kunstharz



# CLEARY

## Serviceabläufe optimieren

### Einsatzmöglichkeiten

- Bankett- und Saalbetriebe
- Terrassen
- Cafeterien
- Mensen
- Personalrestaurants
- Aufenthaltsräume

### Ausführung und Ausstattung

- solide, reinigungsfreundliche Edelstahl-Innenausführung
- robuste Rollen, umlaufender Rammschutz
- praktische Schiebegriffe
- Abdeck-/Wetterhaube für alle Modelle

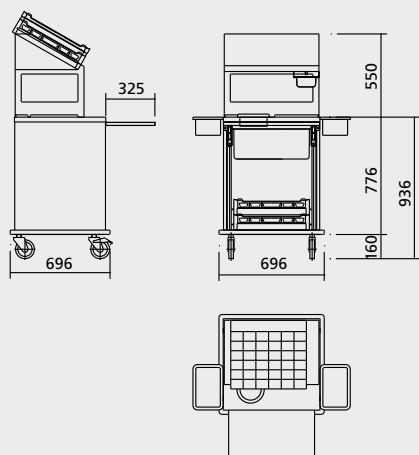
### Rollenausstattung

- Ø 125 mm nach DIN 18867
- Ø 160 mm komplett Edelstahl
- Ø 100 mm Doppelrollen



### Cleary 1-teilig

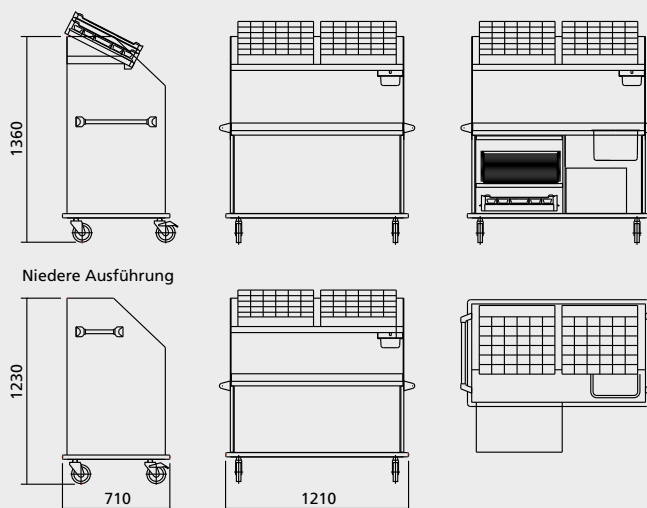
Ausstattungsvarianten nach Wahl



### Cleary 2-teilig

Standardmodelle

Ausstattungsvarianten nach Wahl



# CLEARY-SELF

Zeit sparen beim Abwaschen

## Grundausrüstung

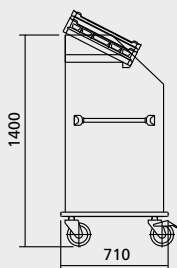
- **oben mit Ablagetablar**
  - Stellfläche
  - Korbschrägtablar für Geschirrkörbe
  - Tropfrinne
  - Tropfwasserbehälter
- **Abstellfläche**
  - Stellfläche für Geschirr, Teller usw.
  - Abfallbehälter eingebaut
- **Unterbau mit Stauraum**
  - Geschirr- und Gläserkörbe
  - Abfallbehälter usw.

## Ausbauvarianten für Self-Service

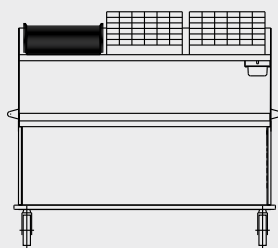
- Auszug-Tablar = zusätzliche Abstellfläche
- Einrichtung für Tablettstapelung
- tiefgezogene Wanne für Abfallbehälter
- Flügeltüren und Luken für den Abfall- und PET-Einwurf



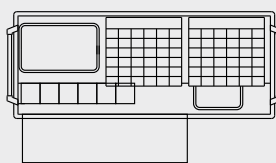
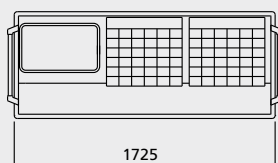
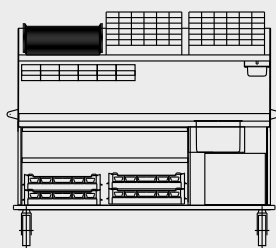
## Cleary 3-teilig



## Standardmodell



## Ausstattungsvarianten nach Wahl



## Oberflächen

Edelstahl



RAL-Farben



# BARETTO

Die Bar, die zu den Gästen kommt

## Ausführung und Ausstattung

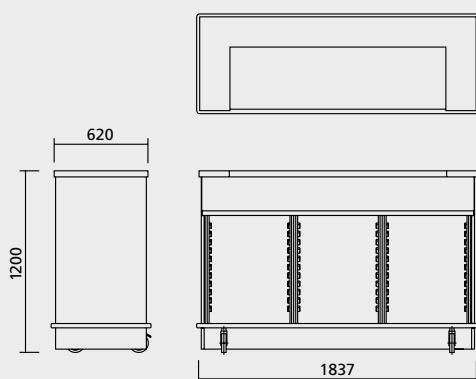
- Barabdeckung nach Wahl
- verdeckte Rollen
- umlaufender Rammschutz oder Fusstange
- solide, reinigungsfreundliche Edelstahl-Innenausführung
- Klapptablar nach Wahl

## Einbauvarianten

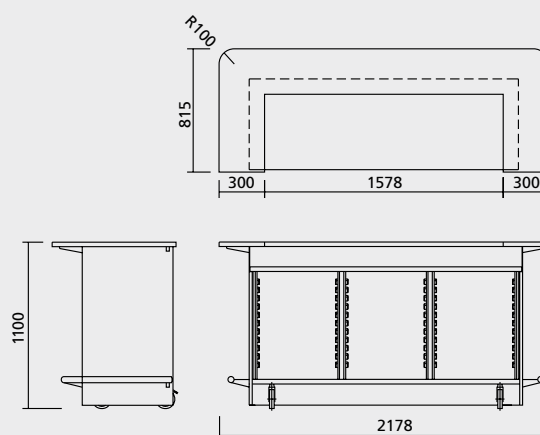
- grosse, isolierte Eiswanne mit Tropf-  
wasserablauf (für kalte Flaschen und  
Eiswürfelvorrat)
- grosses Platzangebot für Flaschen,  
Gläser und Zubehör
- anhängbares Bottle-Rack
- bewährtes Gläserkorbsystem
- Schubladen und Türen nach Wahl



## Verkaufsbar



## Mobile Bar



## Oberflächen

RAL-Farben





# BARINO

Die perfekt ausgestattete Bar für den Getränke- und Apéroservice

## Ausführung und Ausstattung

- abklappbare Theke für den Transport
- umlaufender Rammschutz
- praktische Schiebegriffe
- solide, reinigungsfreundliche Edelstahl-Innenausführung
- Klapptablar nach Wahl

## Einbauvarianten

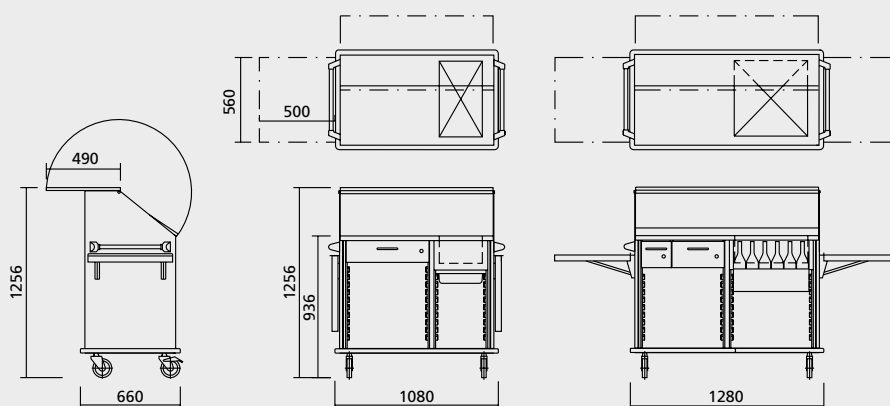
- grosse, isolierte Eiswanne mit Tropf-  
wasserablauf (für kalte Flaschen  
und Eiswürfelvorrat)
- grosses Platzangebot für Flaschen,  
Gläser und Zubehör
- anhängbares Bottle-Rack
- bewährtes Gläserkorbsystem
- Auszug-Tablar
- Schubladen und Türen nach Wahl

## Rollenausstattung

- Ø 125 mm nach DIN 18867
- Ø 160 mm komplett Edelstahl
- Ø 100 mm Doppelrollen



## Masse



## Oberflächen

Edelstahl



RAL-Farben



# A LA CARTE

Mis en place für Ihren Speisesaal

## Ausführung

- robuster Innenaufbau aus Edelstahl
- kunstharz-beschichtete Dekorplatten
- geschützt mit dekorgleichen Dickenkanten
- Abdeckung glatt mit oder ohne Balustradenaufbau
- Ablagefach unter Abdeckung
- Total 4 Vollauszugschubladen mit Selbsteinzug
- umlaufender Rammschutz aus Massiv-Harholz

## Rollenausstattung

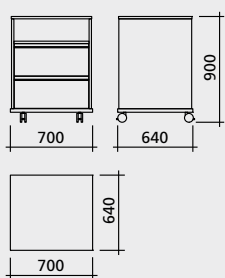
- Ø 75 mm Dekor-Lenkdoublerollen mit Bremsen
- Ø 125 mm rostfrei nach DIN 18867

## Dekorvarianten

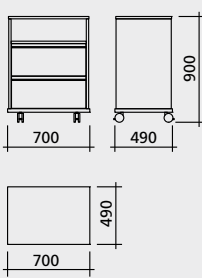
- Fronten mit beschichteten Dekorplatten aus Normkollektion
- Abdeckungen mit Kunstharz belegt, Dekor aus Normkollektion
- wetterfeste Materialien für Betrieb im Freien in diversen Varianten möglich



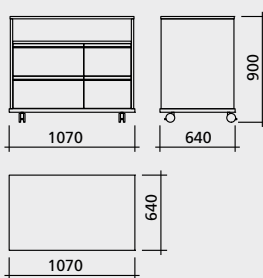
Modell ALC II



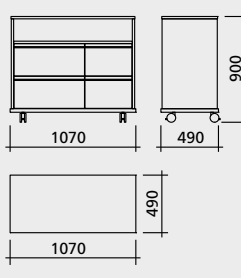
Modell ALC II S  
schmale Ausführung



Modell ALC II + I

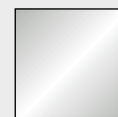


Modell ALC II + I S  
schmale Ausführung



## Oberflächen

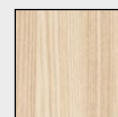
Edelstahl



RAL-Farben



Echtholz oder Kunstharz



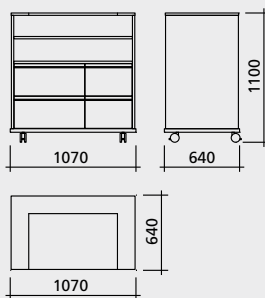
# A LA CARTE

Mis en place für Ihren Speisesaal und Ihre Terrasse

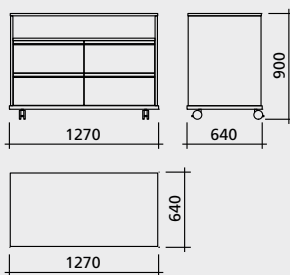
Alle Modelle ganzmetall wasserfest für Terrassen erhältlich



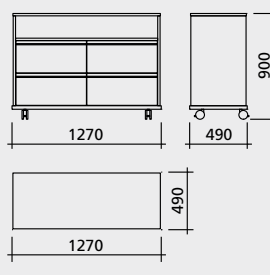
**Modell ALC II + I H**  
hohe Ausführung



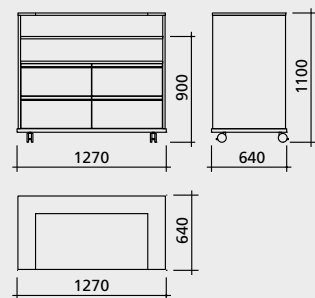
**Modell ALC II + II**



**Modell ALC II + II S**  
schmale Ausführung



**Modell ALC II + II H**  
hohe Ausführung



# SUPPINO

## Die fahrende Suppenstation

### Ausführung

- komplett aus geschliffenem Edelstahl oder wahlweise auch lackiert Farbe nach Wahl
- Abdeckungen wahlweise Edelstahl oder Granit
- 1 oder 2 beheizte Suppentöpfe à 8 Liter
- beheizter Bowlen- oder Suppentellerdispenser

### Unterbau

- mit 2 Flügeltüren 270° öffnend

### Rollenausstattung

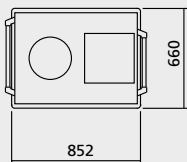
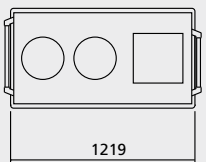
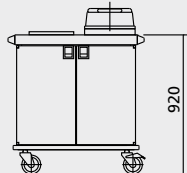
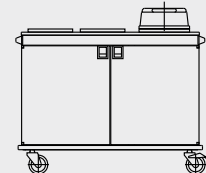
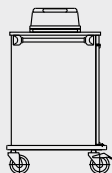
- D 125 mm nach DIN 18867, komplett rostfrei
- D 160 mm Edelstahl mit Elastgummi für beste Fahreigenschaften



### Masse

2 Suppentöpfe à 10 Liter

1 Suppentopf à 10 Liter



### Oberflächen

Edelstahl



RAL-Farben



# GOURMET

## Gepflegter Schöpfservice

### Ausführung

- verschiedene Modelle
- wahlweise mit GN-Wärmetopf oder ein bis zwei Suppentöpfe à 8 Liter
- Isolierklappdeckel offen als Anrichtefläche
- eckiges Geschirr-Einbaurohr beheizt für Bowlen oder Teller
- Unterbau mit Stauraum, wahlweise beheizt



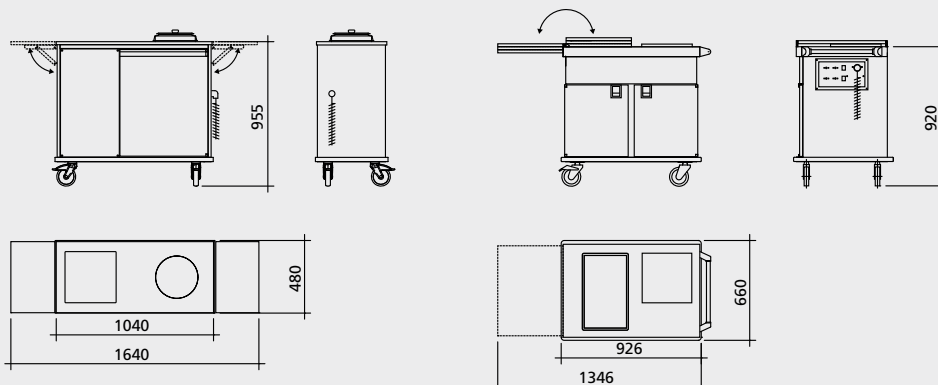
Thermoisolierter Klappdeckel ergibt ideale Anrichtefläche

Suppen und Speisen warm halten ohne Kondenswasser

Warmes Essgeschirr: Bowlen oder Teller



### Masse



### Oberflächen

Edelstahl



RAL-Farben



# AMBIENTE

## Das fahrende Speisenbuffet für die Selbstbedienung

### Ausführung

- komplett aus geschliffenem Edelstahl
- Abdeckungen wahlweise Edelstahl, Massivholz oder Granit
- Warmhaltetöpfe GN 1/1, 200 mm, trocken beheizt ohne Kondenzwasserbildung
- Flügeltüren 270° bzw. 180° doppelwandig und vollflächig isoliert
- bündig eingebaute Schnappverschlüsse
- Auflagen fugenlos aus massivem Rundmaterial

### Unterbau

- für GN 1/1 wahlweise einzeln beheizte Fächer, Schienenabstand 115 mm

### Rollenausstattung

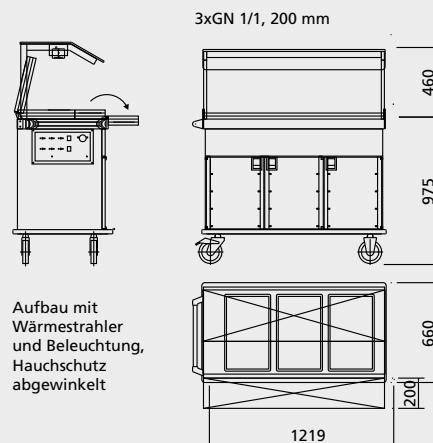
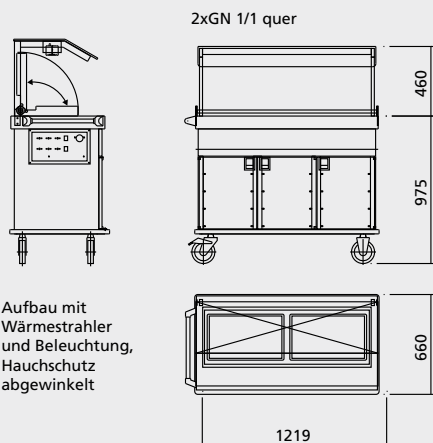
- D 125 mm nach DIN 18867, komplett rostfrei
- D 160 mm Edelstahl mit Elastgummi für beste Fahreigenschaften

### Hauchschutzaufbauten

- aus Sicherheitsglas 8 mm, mit beleuchteten Wärmestrahlern und Isolier-Klappdeckel verspiegelt



### Warmbuffet trockenbeheizt



# AMBIENTE

Das fahrende Speisenbuffet

## Ausführung

- dank verspiegeltem Deckel Speisen im Sitzen einsehbar
- Speisen warm halten ohne Kondenswasser
- präsentieren und servieren direkt am Sitzplatz
- energieeffizient: transportieren und servieren ohne Nachbeizen

## Unterbauvarianten

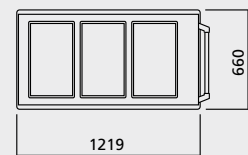
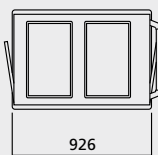
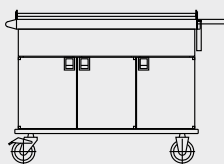
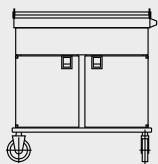
- offener Schrankraum
- GN 1/1-Fächer mit Türen
- EURO/VESKA-Fächer mit Türen
- wahlweise beheizt

## Rollenausstattung

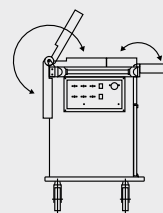
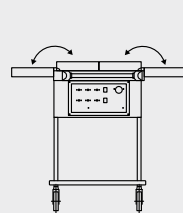
- Ø 125 mm nach DIN 18867
- Ø 160 mm Edelstahl mit Elastgummi mit besten Fahreigenschaften



## Masse



## Deckelvarianten



2-teiliger Klappdeckel  
- 2-seitige Arbeitsfläche

2-teiliger Klappdeckel mit Spiegel  
- 1-seitige Arbeitsfläche

# AMBIENTE BUFFET

Die Speisenbuffets für Events mit Atmosphäre



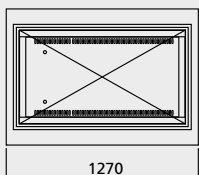
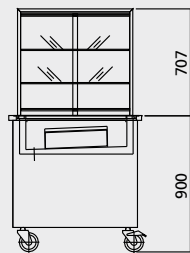
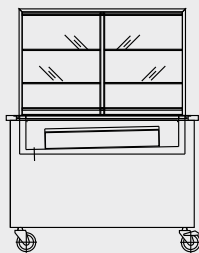
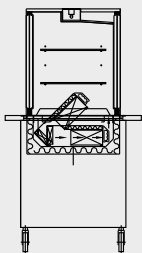
**LJKAL**

PSG-Gastronomie, Lokremise St. Gallen

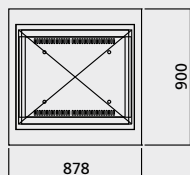
## Kühlvitrinen-Buffet

2xGN 1/1, 3 od. 4 Ebenen

2xGN 1/1, 3 od. 4 Ebenen



1270



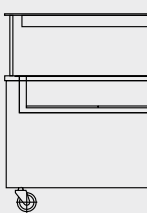
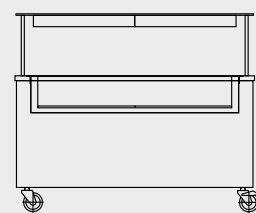
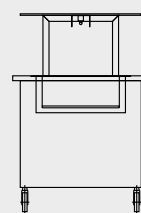
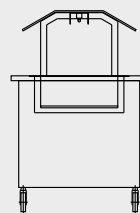
878

## Kühlwannenbuffet Salat-Dessert

Beleuchteter Aufbau

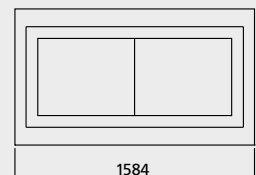
4xGN 1/1, 200 mm

3xGN 1/1, 200 mm



Hauchschutz  
abgewinkelt

Hauchschutz  
gerade



1584



1236



# AMBIENTE BUFFET

Die Speisenbuffets für Events mit Atmosphäre

## Ausführung

- Wählbar nach Ihrem Gusto
- Abdeckungen wahlweise, Edelstahl, Massivholz oder Granit

## Funktionen

- **Warmbuffets in verschiedenen Grössen**
  - Warmhaltetöpfe GN 1/1, 200 mm
  - trocken beheizt ohne Kondenzwasserbildung
- **Kaltbuffets in verschiedenen Grössen**
  - mit Kühlwannen und Verstellböden
  - mit Kühlplatten auch in Granit
- **Kaltbuffets mit Aufsatzvitrinen**
  - volltransparent für bestechenden Durchblick

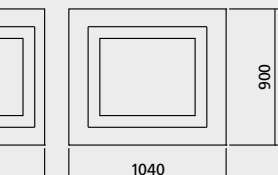
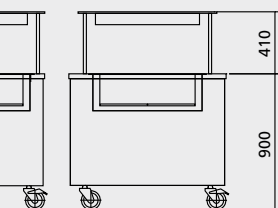
## Hauchschutzaufbauten

- Form nach Ihrer Wahl
- aus Sicherheitsglas 8 mm
- Edelstahlstützen elektropoliert
- beleuchtete Wärmestrahler für warme Speisen
- Beleuchtungen für kalte Speisen

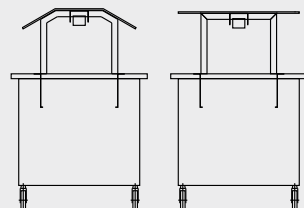


## Warmbuffet trockenbeheizt

1xGN 1/1, 200 mm

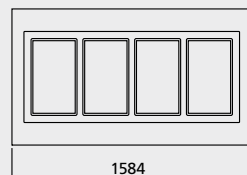
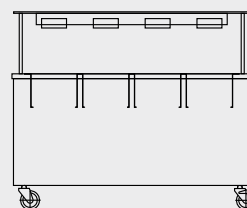


Beleuchteter Aufbau mit Wärmestrahler

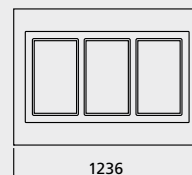
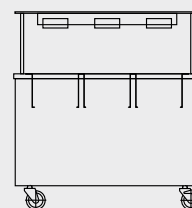


Hauchschutz abgewinkelt  
Hauchschutz gerade

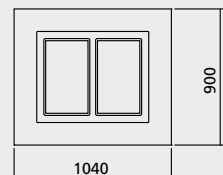
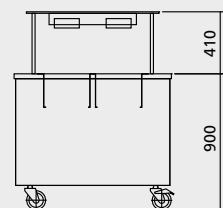
4xGN 1/1, 200 mm



3xGN 1/1, 200 mm



2xGN 1/1, 200 mm



# CAFETTO

Die perfekt ausgestattete Kaffee-Zubehörstation



## Ausstattung

- beheiztes Abteil für warme Tassen, Suppentassen, Kännchen usw. (in Geschirrkörben)
- 6 Zubehörschalen isoliert, ohne Erwärmung
- Aufsatz für Original-Teebehälter

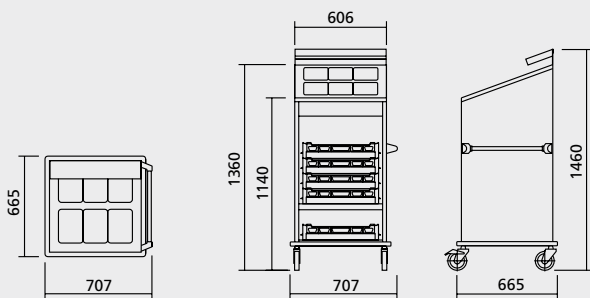
## Ausführung

- komplett aus Edelstahl
- ergonomischer Schiebegriff
- umlaufender Rammschutz
- rostfreie Rollenausstattung nach DIN 18867
- elektrischer Anschluss 230 V / 2.1 kW

- auch als Einbauvariante auf Sockel



## Masse



## Oberflächen

Edelstahl



RAL-Farben



# HYGIENE

Mit Sicherheit mehr Ordnung und Hygiene

## Brottschneidebrett aus Kunststoff

- aus massivem Kunststoff PE500
- lebensmittelecht
- spülmaschinentauglich

### Brottschneidebrett komplett

- bestehend aus Krümelwanne und Einlegerost
- Masse: GN 1/1, 530 x 325 x 20 mm

### Schneiderosteinsatz

- Schneiderrost höher gesetzt
- Schneideinsatz einzeln erhältlich
- Masse: 480 x 275 x 10 mm



## NEU OPTIMIERT

## Brotstreichbrett für Hemiparese-Patienten

- mit Anti-Rutschfüßen
- aus massivem Kunststoff PE500
- lebensmittelecht
- spülmaschinentauglich
- Mulde mit optimierten Haltenocken für Brot
- mit Aussparung für Portionen-Butter und -Konfitüre
- Masse: 210 x 150 mm mit Butter-/Konfitüreaussparung

## Schubladen-Einsätze

- aus massivem Kunststoff PE500
- lebensmittelecht und spülmaschinentauglich
- auf Mass in jede Schublade
- Sonderanfertigungen auf Anfrage

### Cutter-Safe

- 10 Messerpositionen
- 1 Position für Abziehstahl
- Abtrennung für Kleinteile

### Cutter-Pool

- 3 Abtrennungen für Kleinteile



# FRIES RACK SYSTEM 500

## Gläserkörbe 500 x 500 mm für gerade stehende Gläser



- A** **Glashöhe bis 73 mm**  
Korb mit einer Facheinteilung  
Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 20, 5 x 5, 6 x 6, 44, 3 x 4, 7 x 7, 5 x 6



- B** **Glashöhen 70 - 130 mm (für zylindrische Gläser)**  
Korb mit Toprahmen und einer Facheinteilung  
Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 20, 5 x 5, 6 x 6, 44, 3 x 4, 7 x 7, 5 x 6



- C** **Glashöhen 110 - 180 mm**  
Korb mit Toprahmen und zwei Facheinteilungen  
Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 20, 5 x 5, 6 x 6, 44, 3 x 4, 7 x 7, 5 x 6



- CH** **Glashöhen 180 - 240 mm**  
Korb mit Toprahmen hoch und zwei Facheinteilungen  
Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 20, 5 x 5, 6 x 6, 44, 3 x 4, 7 x 7, 5 x 6



- D** **Glashöhen 190 - 240 mm**  
Korb mit Toprahmen, Zwischenrahmen und drei Facheinteilungen  
Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 20, 5 x 5, 6 x 6, 44, 3 x 4, 7 x 7, 5 x 6

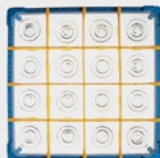


- D3** **Glashöhen 200 - 270 mm**  
Korb mit Toprahmen, Zwischenrahmen und drei Facheinteilungen  
Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 20, 5 x 5, 6 x 6, 44, 3 x 4, 7 x 7, 5 x 6

### Facheinteilungen



**3 x 3 für 9 Gläser**  
Fachgröße 150 x 150 mm



**4 x 4 für 16 Gläser**  
Fachgröße 113 x 113 mm



**20 für 20 Gläser**  
Fachgröße 99 x 99 mm



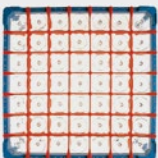
**5 x 5 für 25 Gläser**  
Fachgröße 90 x 90 mm



**6 x 6 für 36 Gläser**  
Fachgröße 74 x 74 mm



**44 für 44 Gläser**  
Fachgröße 67 x 67 mm



**7 x 7 für 49 Gläser**  
Fachgröße 63 x 63 mm



**4 x 5 für 20 Gläser**  
Fachgröße 113 x 90 mm



**5 x 7 für 35 Gläser**  
Fachgröße 90 x 63 mm

#### Weitere Facheinteilungen:

**3 x 4 für 12 Gläser**  
Fachgröße 150 x 113 mm

**4 x 6 für 24 Gläser**  
Fachgröße 113 x 73 mm

**5 x 6 für 30 Gläser**  
Fachgröße 90 x 73 mm

# FRIES RACK SYSTEM 500

## Gläserkörbe 500 x 500 mm für schräg stehende Gläser

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|    | <b>E</b>  | <b>Glashöhe bis 63 mm</b><br>Korb mit einer Facheinteilung<br>Facheinteilung 4 x 4, 20, 4 x 5, 5 x 5, 5 x 6                             |
|    | <b>F</b>  | <b>Glashöhen 70 - 130 mm</b><br>Korb mit Toprahmen und einer Facheinteilung<br>Facheinteilung 4 x 4, 20, 4 x 5, 5 x 5, 5 x 6            |
|    | <b>G</b>  | <b>Glashöhen 100 - 210 mm</b><br>Korb mit Toprahmen und zwei Facheinteilungen<br>Facheinteilung 4 x 4, 20, 4 x 5, 5 x 5, 5 x 6, 5 x 7   |
|   | <b>H</b>  | <b>Glashöhen 180 - 240 mm</b><br>Korb mit Toprahmen, Zwischenrahmen und drei Facheinteilungen<br>Facheinteilung 4 x 4, 20, 4 x 5, 4 x 6 |
|  | <b>H3</b> | <b>Glashöhen 240 - 280 mm</b><br>Korb mit Toprahmen, Zwischenrahmen und drei Facheinteilungen<br>Facheinteilung 4 x 4, 20, 4 x 5, 4 x 6 |

### Farben

Die Korbrahmen sind in acht Signalfarben lieferbar. Auf Wunsch können die Körbe zur zusätzlichen Unterscheidung mit Farbcodierclips versehen werden.



### Gastronorm-Flanken

Die Körbe sind auch als Gastronorm-Körbe in den Abmessungen 500 x 530 lieferbar. Die seitlichen Flanken machen es möglich, den Korb in Gastronorm-Einschübe einzuführen.






# FRIES RACK SYSTEM 500

## Basiskörbe 500 x 500 mm

|  |         |  |
|--|---------|--|
|  | NK      | <b>Grundkorb blau weitmaschig</b><br>für Tassen und Schüsseln, lichte Höhe 73 mm   |
|  | NK1fach | <b>Grundkorb blau weitmaschig, einseitig ausgeschnitten</b><br>für Einsätze NKT, WHT4 und WHT5   |
|  | NK2fach | <b>Grundkorb blau weitmaschig, zweiseitig ausgeschnitten</b><br>für Einsätze GN1/1, NKT, WHTe und WHT5   |
|  | NK110   | <b>Grundkorb blau weitmaschig erhöht</b>   |
|  | NK140   | lichte Höhe 110 mm   |
|  | NK170   | lichte Höhe 140 mm   |
|  | NK200   | lichte Höhe 170 mm   |
|  | NK230   | lichte Höhe 200 mm   |
|  |         | lichte Höhe 230 mm mit Zwischenrahmen  |
|  | P-18-12 | <b>Tellerkorb grün</b><br>für 18 flache oder 12 tiefe Teller   |
|  | UK      | <b>Tellerkorb blau</b><br>für 18 flache oder 12 tiefe Teller   |
|  | PTE     | <b>Tellereinsatz</b><br>für Grundkorb NK, für 9 grosse Teller bis Ø 44 cm, Fachbreite 3.7 cm<br>(für Platz-, Pizza-, Pastateller), Drahteinsatz Rilsan beschichtet |
|  | NKPTE   | <b>Grundkorb NK mit Tellereinsatz PTE</b>  |
|  | P15     | <b>Tellerkorb gelb</b><br>„bodenloser“ Korb für 15 Teller ab Ø 18 cm<br>für flache und tiefe Teller  |
|  | BK      | <b>Besteckkorb grün für Besteck und Kleinteile</b>   |
|  | BK110   | lichte Höhe 75 mm  |
|  |         | lichte Höhe 110 mm erhöht  |
|  | CBS     | <b>Besteckköcher Silvercup</b><br>passend in den Tellerkorb UK und P-18-12   |
|  | CBS4    | <b>Besteckköcher 4fach ohne Bügel</b>  |
|  | BCBS4   | <b>Bügel zu Besteckköcher</b>  |
|  | BKS     | <b>Besteckkorb mit Griffen</b><br>L 450 x B 212 x 260 mm<br>2 Stück passen in Grundkorb NK   |

# FRIES RACK SYSTEM 500

Basiskörbe 500 x 500 mm

|   |  |   |
|---|--|---|
|    | <b>T-06-09</b>                         | <b>Tablettkorb grau</b><br>einseitig offen für 9 grosse Tablett   |
|    | <b>NKT</b><br><b>E-NKT</b>             | <b>Tablettkorb blau</b><br>für 9 grosse Tablett<br>ausgeschnittener Grundkorb NK mit Drahteinsatz rilsanbeschichtet<br><b>Tabletteinsatz</b><br>für 9 grosse Tablett, rilsanbeschichtet   |
|    | <b>UKT</b>                             | <b>Tabletteinsatz beige</b><br>für 9 grosse Tablett (Gastro- oder Euronorm)<br>verstärkt mit Nirostra-Winkelschiene   |
|   | <b>NKGN1/1</b><br><b>E-GN1/1</b>       | <b>Tablettkorb blau</b><br>Grundkorb zweifach ausgeschnitten mit Tabletteinsatz für 9 Tablett GN 1/1<br><b>Tabletteinsatz</b><br>für Grundkorb NK2fach, für 9 Tablett GN 1/1<br>Drahteinsatz Rilsan beschichtet                                 |
|  | <b>WHT5</b><br><b>WHT4</b>             | <b>Warmhaltetabletteinsatz</b><br>für Grundkorb NK, Niro-Draht poliert<br>für 5 Tablett, max. Dicke 7 cm<br>für 4 Tablett, max. Dicke 9 cm  |
|  | <b>E 4x5/65</b>                        | <b>Tassenkorb S 4 x 5/65 mm</b><br>für 20 Tassen mit Schrägstellung<br>Tassenhöhe bis 65 mm, Fachgrösse 88 x 113 mm   |
|  | <b>NHG460</b><br><b>NHG500</b>         | <b>Niederhaltegitter 460 x 460 mm</b><br>auf dem Spülgut aufliegend<br><b>Niederhaltegitter 500 x 500 mm</b><br>auf Korb aufliegend, Niro-Draht poliert<br>zum Beschweren von leichten Teilen   |
|  | <b>TE5</b><br><b>TE4</b><br><b>TE3</b> | <b>Terrasseneinsatz mit 5 Reihen (8 cm)</b><br>für Grundkorb NK, Stahldraht, Rilsan beschichtet<br>erlaubt die Schrägstellung von ca. 25 Tassen<br><b>Terrasseneinsatz mit 4 Reihen (10 cm)</b><br><b>Terrasseneinsatz mit 3 Reihen (16 cm)</b> |
|  | <b>T16-600</b>                         | <b>Tellerkorb 600 x 400 mm</b><br>mit Tellereinsatz für 16 Teller<br>aus Draht Rilsan beschichtet   |

# FRIES RACK SYSTEM 500

## Zubehör



|       | <b>Tellerstapler</b>  |
|-------|---|
| TS130 | Draht Rilsan beschichtet, in Grössen von Ø 130 - 320 mm, Höhe 30 cm |
| TS150 | Innendurchmesser 130 mm   |
| TS170 | Innendurchmesser 150 mm   |
| TS190 | Innendurchmesser 170 mm   |
| TS220 | Innendurchmesser 190 mm   |
| TS250 | Innendurchmesser 220 mm   |
| TS280 | Innendurchmesser 250 mm   |
| TS310 | Innendurchmesser 280 mm   |
| TS320 | Innendurchmesser 310 mm   |
|       | Innendurchmesser 320 mm   |



|               |  |
|---------------|--|
| <b>ROL500</b> | <b>Transportwagen mit Wanne</b><br>Rolli mit 4 Lenkrollen, max. Belastbarkeit 250 kg<br>mit herausnehmbarer Abtropfwanne |
|---------------|--|



|                |   |
|----------------|---|
| <b>ROLB500</b> | <b>Transportwagen mit Schubbügel</b><br>Rolli mit 4 Lenkrollen, max. Belastbarkeit 250 kg |
| <b>AWA</b>     | <b>Abtropfwanne/Schutzdeckel</b><br>als Abtropfwanne und Schutzdeckel einsetzbar          |



|               |  |
|---------------|--|
| <b>ABH500</b> | <b>Abdeckhaube</b><br>für Korbstapel Höhe ca. 1.6 m<br>mit 2 Reissverschlüssen |
|---------------|--|



|              |   |
|--------------|---|
| <b>DROLB</b> | <b>Doppelkorbrolli</b><br>für zwei Korbstapel 500 x 500 mm Körbe<br>mit zwei Schubbügel, 2 Lenkrollen, 2 Bockrollen mit Feststeller |
|--------------|---|



# FRIES XL SYSTEM 600

Basiskörbe 600 x 500 mm



**XLB**

**Grundkorb**

Bestückbar mit Töpfen, Besteckkorb BKS und anderem Spülgut



**XLP**

**Tellerkorb**

Bestückbar mit 22 Tellern Ø 27 cm bis Ø 29 cm



**XLT**

**Tablettkorb**

Bestückbar mit 10 Gastro-Norm-Tabletts (53cm) oder 12 Tabletts bei max. 47 cm Länge

## Geschirrtransportbox



**Geschirrtransportbox**

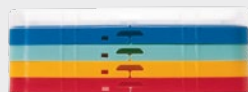
Farbe transparent

Aussenmass:

L 400 x B 400 x H 315 mm

Innenmass:

L 325 x B 325 x H 270 mm



**Deckel**

Glashöhen 100 - 120 mm



**Rohr Vary-tool**

Farbe natur



**Fachteiler für 4 Fächer**

Fachbreite 160 x 160 mm



**Bodenplatte**

Farbe natur



**Originalitätsschutz-Clip**

Farbe rot

500 Stück im PE/Sack



**Thermoeinsatz mit Deckel**

passend für 1 Stück GN-Schale 1/2  
oder 2 Stück GN-Schale 1/4

# FRIES RACK SYSTEM 400

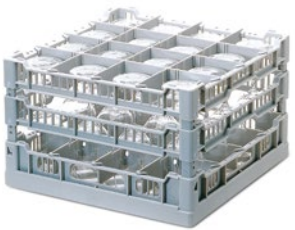
Gläserkörbe 400 x 400 mm



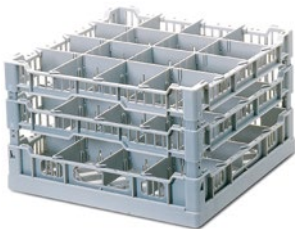
- LA** für gerade stehende Gläser, Glashöhe bis 65 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5
- LE** für schräg stehende Gläser, Glashöhe bis 55 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5



- LB** für gerade stehende Gläser, Glashöhen bis 120 mm, 132 mm, 144 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5
- LF** für schräg stehende Gläser, Glashöhen bis 156 mm, 138 mm, 180 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5



- LC** für gerade stehende Gläser, Glashöhen bis 192 mm, 204 mm, 216 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5
- LG** für schräg stehende Gläser, Glashöhen bis 228 mm, 240 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5



- LD3** für gerade stehende Gläser, Glashöhen bis 240 mm, 252 mm, 264 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5
- LH3** für schräg stehende Gläser, Glashöhen bis 240 mm, 252 mm, 264 mm  
 Facheinteilung 3 x 3, 4 x 4, 5 x 5, 3 x 4, 4 x 5

## Facheinteilungen



**3 x 3 für 9 Gläser**  
 Fachgröße 115 x 115 mm



**4 x 4 für 16 Gläser**  
 Fachgröße 88 x 88 mm



**5 x 5 für 25 Gläser**  
 Fachgröße 68 x 68 mm




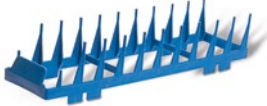

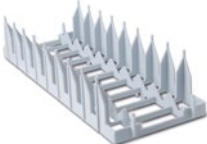




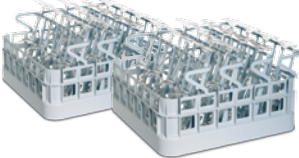

**3 x 4 für 12 Gläser**  
 Fachgröße 115 x 88 mm



**4 x 5 für 20 Gläser**  
 Fachgröße 88 x 68 mm

# FRIES RACK SYSTEM 400

Basiskörbe 400 x 400 mm

|   |   |  |
|---|---|--|
|    | <b>L402</b>                               | <b>Basiskorb</b><br>Innenhöhe 65 mm<br>Korbboden Aussenmass 396 x 396 mm oder 392 x 392 mm   |
|    | <b>P400</b>                               | <b>Tellerhalter für 10 Teller</b><br>max. 190 mm Durchmesser   |
|    | <b>TH</b>                                 | <b>Tellerhalter</b><br>aus Draht Rilsan beschichtet<br>passend für L402, R390, R396, R400<br>für 9 Teller bis Ø 26 cm                        |
|   | <b>PI400</b>                              | <b>Tellereinsatz für Bistrokörbe</b><br>für 9 Teller   |
|  | <b>R350</b>                               | <b>Bistrokorb 350 x 350 mm</b><br>für Gläserspülmaschine, Farbe grau   |
|  | <b>R390</b><br><b>R396</b><br><b>R400</b> | <b>Bistrokorb 400 x 400 mm</b><br>Innenhöhe 125 mm, Farbe grau<br>Grundmass 390 x 390 mm<br>Grundmass 396 x 396 mm<br>Grundmass 400 x 400 mm |
|  | <b>GR400</b>                              | <b>Glasrelax</b><br>Gläserersatz für schräggehende Gläser<br>passend für R390, R396, R400, max. 4 Stück pro Korb                             |
|  | <b>UT350+CBS</b>                          | <b>Untertellerhalter mit Besteckköcher</b><br>passend für L402, R390, R396, R400, R350   |
|  | <b>Bistroset396</b>                       | <b>Bistro-Set 396, verpackt im Karton</b><br>2 Stück Grundkorb R396<br>4 Stück Glasrelax GR400<br>1 Stück UT350 plus 1 Stück CBS             |
|  | <b>ROL400</b>                             | <b>Rolli für Körbe 400 x 400 und Box</b><br>mit 4 Lenkrollen, ohne Abtropfwanne  |

# PRO EVENT

## Events mit Pfiff

In entspannter Atmosphäre ein Häppchen und einen Drink zu sich nehmen. Mit Gesprächspartnern den Small Talk geniessen und für das Shakehands immer eine Hand frei haben. Der Pro Event Teller macht's möglich.

### Ausführung

- Mehrwegteller
- aus unzerbrechlichem Kunststoff
- waschbar in Spülmaschinen
- leicht
- 120 Stück passen in eine BOX und wiegen weniger als 15 kg
- auf einer Palette lagern bis zu 5'000 Stück



120 Pro Event-Teller in einer Box



**megaPlus**<sup>+</sup>

Ergonomische Gastronomie-Einrichtungen

megaPlus ag  
Almensberg 585  
CH-9428 Walzenhausen  
Telefon +41 (0)71 886 48 88  
Telefax +41 (0)71 886 48 84

info@megaplus.ch  
www.megaplus.ch

