



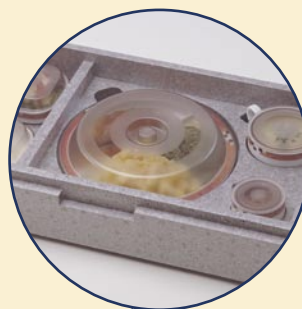
Isobox

De vraag naar maaltijdservice buitenshuis blijft groeien. En daarmee de vraag naar systemen die ervoor zorgen dat de maaltijden op de juiste temperatuur te plaatste komen en er bovendien smakelijk uitzien. En dan bij voorkeur zonder afwijkende portioneer werkzaamheden en de aanschaf van speciaal services.

AKB Bert Muller ontwikkelde daarvoor de Isobox. Een oplossing die u moeiteloos binnen uw keuken integreert zonder aanpassingen en extra werkzaamheden.

Uitgekiend ontwerp

De box is licht van gewicht en gemaakt van vormvast, vaatwasmachinebestendig, superisolerend EPP. Dit materiaal maakt de box geschikt voor warm en koud transport en een combinatie daarvan.



Warm en koud

Door de compartimentscheiding zijn warme en koude componenten uitstekend samen te vervoeren. Het hoofdgerecht blijft warm terwijl het nagerecht koud blijft.

Speciale draagbeugel geschikt voor het vervoer van twee Isoboxen.



Veel toepassingsmogelijkheden

De box is ontworpen voor de meest voorkomende maten serviesgoed. Elk component kan apart worden afgedekseld zodat veel combinaties mogelijk zijn en bij de soepkop ontstaat geen lekkage bij normaal transport



Isolatie waarde Isobox*

Portioneren	na 15 min.	na 30 min.	na 45 min.
Vlees	75	69	63
Groente	74	68	64
Rijst	74	72	66
Soep	78	75	67
Nagerecht	3,6	5,7	6,8

Het warmtepallet zorgt voor extra warmte op het geportioneerde bord.



AKB BERT MULLER

VAN BESTEK TOT BESTEK

Bezoekadres: Dijnseburgerlaan 3, 3705 LP Zeist
 Postadres: Postbus 216, 3700 AE Zeist
 T 030 695 08 14, F 030 695 72 44,
 E info@bertmuller.nl, W www.bertmuller.nl