

UNSERE COOL & HOT BOX

Frisches Essen ohne Standzeiten!
Wir revolutionieren die Cook & Chill-Methode.

SIND SIE DABEI?



Kontakt

www.fps-catering.de
home@fps-catering.de
+49 (0) 69 67 83 057 - 20



DIE
BESTE
WAHL!

FÜR IHRE EINRICHTUNG.

ÜBERSICHT

Frisches Essen heiß auf den Teller zu servieren – das ist die Herausforderung, der sich Kindergarteneinrichtungen und Schulen bei der Verpflegung täglich stellen müssen.

Unsere **Cool & Hot-Box** vereint die Vorteile des Cook & Chill- und des Cook & Hold-Systems.

Die **Cool & Hot-Box** kann sowohl kühlen als auch erwärmen und steht Ihnen **kostenlos** zur Verfügung.

Sie ermöglicht es, das Essen **flexibel** zur gewünschten Zeit und in der benötigten Temperatur auf den Tisch zu bringen – **ohne lange Standzeiten!**

Dafür wird lediglich eine einfache Haushaltssteckdose benötigt, kein zusätzlicher Platz und keine Abluft- oder Wasseranschlüsse.

Auf den nächsten Seiten erklären wir, wie sie genau funktioniert und warum wir Ihnen die **Cool & Hot-Box** empfehlen.



DETAILS

- 1** Die Box dient zuerst als Kühlschrank für die gekühlten Speisen, mit denen unser/e Logistiker/in die Cool & Hot-Box bestückt.
- 2** Zum vorher programmierten Zeitpunkt beginnt die Box zu heizen.
- 3** Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, hält die Box bis zur gewünschten Essenszeit nur noch schonend warm.
- 4** Nachdem die Speisen entnommen worden sind, wird die Box ausgeschaltet.

BIG BOX



SMALL BOX



Key Facts

Kein Wasseranschluss.
Keine Abzugshaube notwendig.
230 V Haushalts-Steckdose .

Kleine Cool & Hot-Box

Speisenmenge: Bis 40 Portionen.
Maße: 45 cm x 82 cm x 70 cm.
Verbrauch: 0,12 KW Kühlung,
1,3 KW Heizung.

Große Cool & Hot-Box

Speisenmenge: Bis 80 Portionen.
Maße: 45 cm x 82 cm x 140 cm.
Verbrauch: 0,24 KW Kühlung,
2,6 KW Heizung.



VORTEILE

- Hohe Flexibilität bzgl. der Essenszeiten.
- Schonendes Erwärmen der Speisen.
- Minimale Standzeiten des warmen Essens.
- Besserer Erhalt der Nährstoffe, der Vitamine und des Geschmacks.
- Bessere Optik der Speisen.
- Kein extra Personal benötigt.
- Keine kostspielige Küchenausstattung notwendig & platzsparend.
- Einfache Handhabung.
- Kostenlos für Sie!



Fragen? Wir beraten Sie!

Gerne stehen wir Ihnen
persönlich zur Verfügung.
home@fps-catering.de
+49 (0) 69 67 83 057 - 20



ABLAUF

- 1** Unser/e Logistiker/in stellt die gekühlten Speisen in die Box, steckt den Temperaturfühler in die GN-Behälter und schaltet das Gerät ein.
- 2** Die Speisen bleiben gekühlt bis zur programmierten Zeit, dann heizt das Gerät die Speisen auf die optimale Temperatur **automatisch** auf.
- 3** Die Salate und Desserts werden in den Kühlschrank gestellt.
- 4** Zur gewünschten Essenszeit werden die Speisen entnommen und serviert. Das Gerät kann nach der Nutzung abgesteckt werden und an einen anderen Ort gebracht werden.



JETZT ANFRAGEN!



FPS QUALITÄT

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Öko-Kontrollst.
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B

Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung

Als erstes Catering-Unternehmen in Frankfurt und im gesamten Rhein-Main-Gebiet verfügt FPS CATERING über ein EG-Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-007, Kontrollnr.: D-HE-007-05283-B).



Bio-Siegel der Europäischen Kommission

Durch die Verwendung von Bio-Produkten und die damit gewährleistete Qualität in Bezug auf Nährstoffe und Frische, garantiert FPS CATERING seinen Kunden gesundes Essen aus biologischen angebauten Zutaten.



Slow Baking

Durch den Qualitätsanspruch von SlowBaking verspricht FPS CATERING seinen Kunden vollen Geschmack mit ausschließlich natürlichen Zutaten.



EU Zulassung

Seit dem 01.01.2010 gilt für Großküchen die neue EU Hygieneverordnung (EG) 852/2004 und 853/2004, deren Einhaltung FPS CATERING als national und international tätiges Cateringunternehmen gewährleistet.



Leading Event Caterer Association (LECA)

FPS CATERING ist Mitglied in der Leading Event Caterer Association (LECA), dem Fachverband führender Event-Caterer in Deutschland.

<https://www.leca-catering.de/>





JETZT ANFRAGEN!

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand-Porsche-Straße 17-19
60386 Frankfurt am Main
home@fps-catering.de
+49 (0) 69 67 83 057 - 20