

Körbe



Fünf gute Gründe um sich für die Comenda Körbe zu entscheiden

1 Universale

Die Körbe 500x500mm haben eine zentrale und eine seitliche Mitnehmerraste um bei sämtlichen Korbtransportautomaten eingesetzt werden zu können.

2 Erkennbare

Um die Korbtypen schnell erkennen zu können haben diese je nach Verwendungszweck (Teller, Besteck, Tablett und Gläser) verschiedene Farben.

3 Effiziente

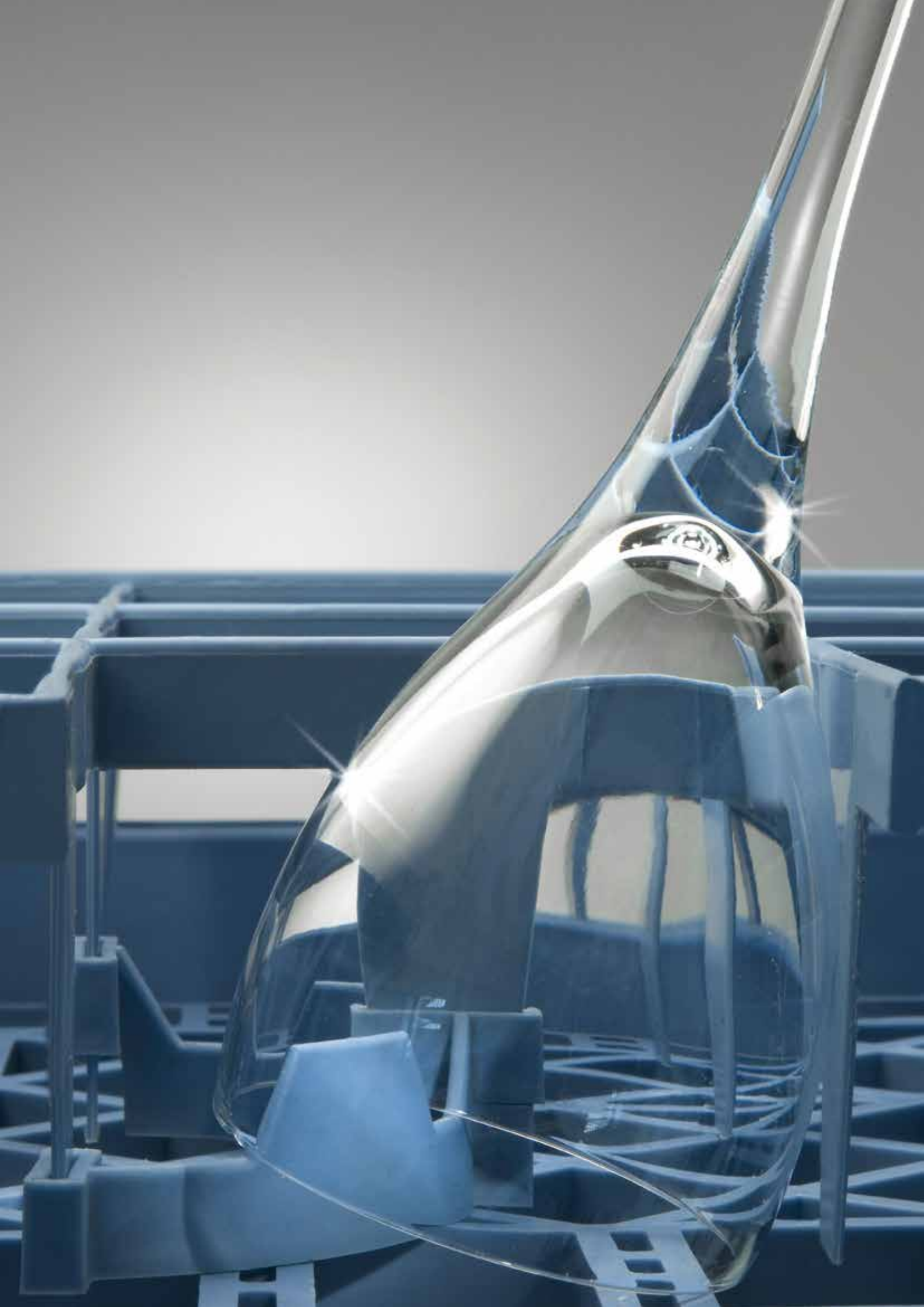
Um maximales Benetzen des Spülgutes in der Spül- und Nachspülphase zu gewähren sind die Körbe seitlich offen und der Boden ist breitzschichtig.

4 Hygienische

Die Ecken und Seiten halten keine Schmutzreste auf und vereinfachen so die Selbstreinigung der Körbe.

5 Stapelbare

Die Körbe können sowohl leer als auch voll gestapelt werden und verringern so den Abstellplatz.



Die Comenda-Körbe



XLB (500x600 mm)



XLP (500x600 mm)



XLT (500x600 mm)

PRODUKTAUSWAHL

Die Vollkunststoffkörbe gehören zu jedem gewerblichen Spülsystem, um Platz, Zeit und Kosten zu sparen.

Eine Vielfalt an Modellen entspricht allen Anforderungen in Bezug auf Spülen und Aufbewahren: kein Bruch mehr bei Handhabung von empfindlichem Geschirr, einfache Ausgabe von Gläsern, wenn der Korb direkt in den Speisesaal gefahren wird.

Alle Körbe in hitze- und spülmittelbeständigem Polypropylen, welches ausserdem stossfest und atoxisch ist.

Ein weiterer Vorteil ist die absolute Gewähr, daß der Kunststoff sich nicht deformiert und dass vor allem keine Beschädigung möglich ist. Hinzu kommt das geringe Eigengewicht.

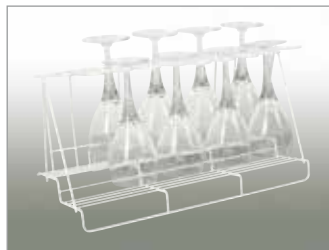
Besondere Vorteile:

- Polypropylen-Ausführung in Wabenbauweise, wodurch jedes Einzelteil von Stößen verschont bleibt; kein Anritzen oder Ausschlagen mehr, auch nicht bei sehr anfälligem Geschirr.
- Seitliche Griffe vereinfachen das Laden auf egal welcher Maschine und unabhängig von der Antriebsweise.
- Stützecken mit durchlochtem Profil zur Vermeidung von Eindringen der Speisereste, also absolut sichere Hygiene.
- Grösstmögliche Öffnungen seitlich und unten zum besseren Eindringen des Wasserstrahles.
- Für alle gewerblichen Spülmaschinen mit Korbgrösse mm 500x500, 400x400 und 350x350 geeignet.

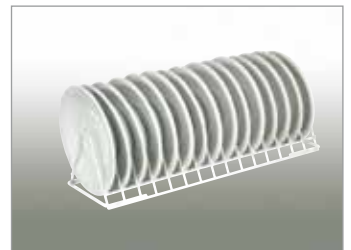
B ø 375 mm



Einsatz für Sektgläser



Kleintellereinsatz



Basiskorb
370x370 mm
400x400 mm



G2 Köcher 2-teilig



LBi 212 370x370 mm
LBi 216 400x400 mm
LBi 230 500x500 mm

Verschiedene



Basiskorb 350x350 mm
Basiskorb 400x400 mm



P 10
Teller- und Mischgutkorb
400x400 mm



LBi 20
Gläserkorb
400x400 mm



LB 16/25/36
400x400 mm



CB 2 Basiskorb
500x250 mm
CP 2 Besteckkorb
500x250 mm

Teller



P 12/18
12 tiefe oder 18 flache Teller



P 14
Pizza-Teller \varnothing 320 mm

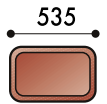


CC8
calottine copripiatto

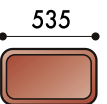
Tabletts



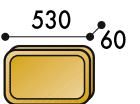
CPV 7 Tabletts
(für Untertisch- Geschirrspülmaschinen Serie FE)



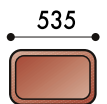
CVA 10 Tabletts
(für Durchschub- und Korbtransportmaschinen)



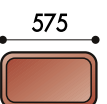
CVT 5 Thermo-Tabletts
(für Durchschub- und Korbtransportmaschinen)



CVI 7 Tabletts mit Schrägstellung
(für Untertisch- Geschirrspülmaschinen Serie RF und LF)



CVXL 12 Tabletts
(für Korbtransportmaschinen)



Besteck



CP 60/80 Besteckteile



G Köcher



CG



CG 16 240 Besteckteile



CP 8 für Besteck

Mischgut



CB Basiskorb

75 



CBR 1 bis 100 mm Höhe



CBR 2 bis 150 mm Höhe



CBR 3 bis 200 mm Höhe




CBR 4 bis 250 mm Höhe

Tassen




CG 16 für 16 Tassen

80 




CT 20 für 20 Tassen

80 



CT 36 für 36 Tassen

65 

Korbtransportwagen



CAR 1

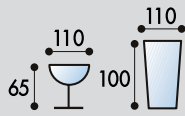


CAR 2

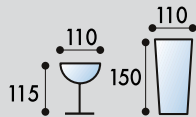
Körbe 500x500

16 Gläser

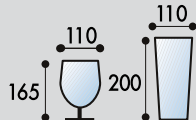
B 116



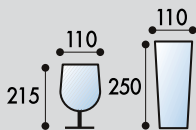
B 216



B 316



B 416



B 116



B 216



B 316

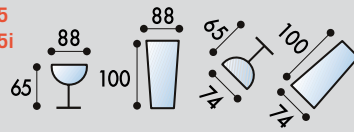


B 416

25 Gläser

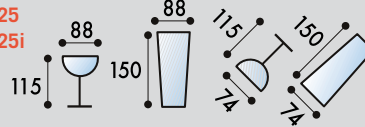
B 125

B 125i



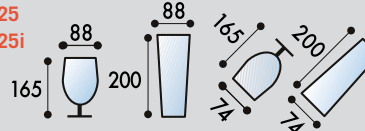
B 225

B 225i

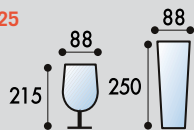


B 325

B 325i



B 425



B 125



B 225



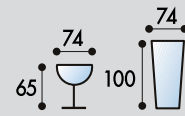
B 325



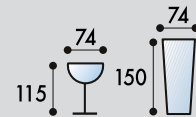
B 425

36 Gläser

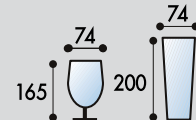
B 136



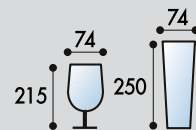
B 236



B 336



B 436



B 136



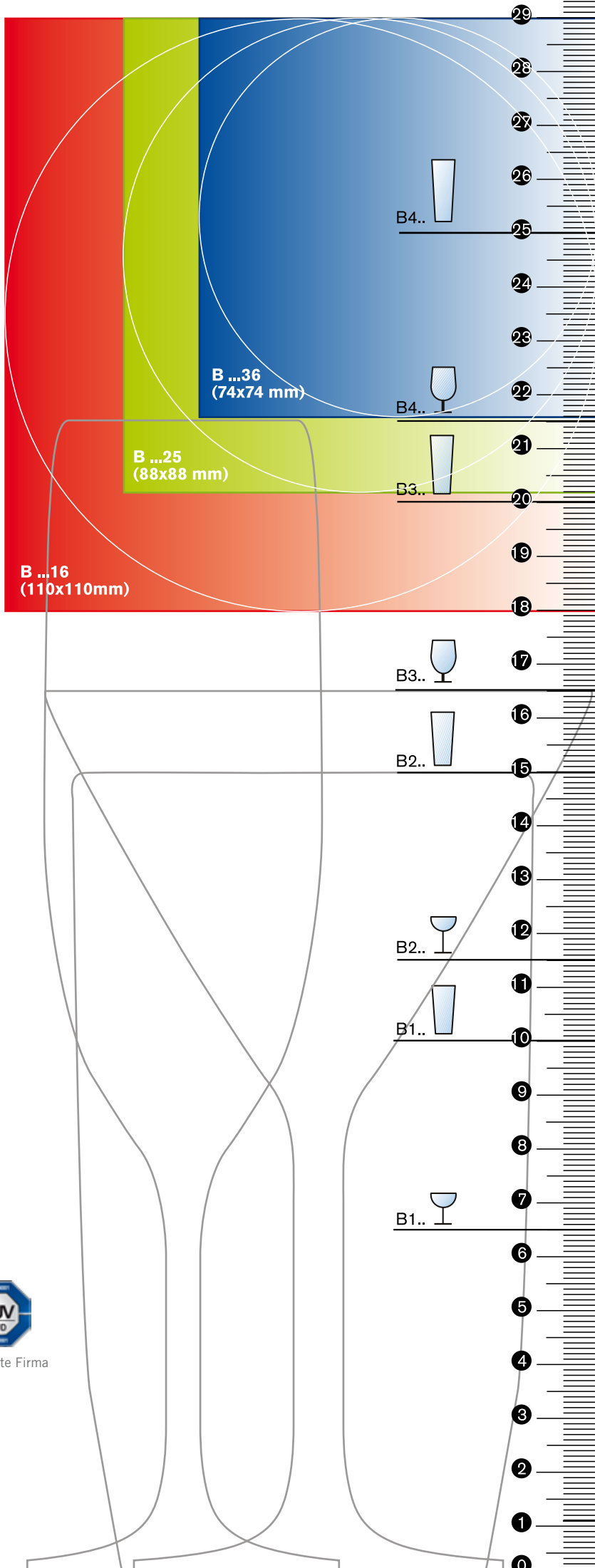
B 236



B 336



B 436



COMENDA Ali S.p.A. | Via Galileo Galilei, 8
 20060 I Cassina de' Pecchi (MI) - Italy
 T +39 02 95228.1 | F + 39 02 9521510
 sales@comenda.eu | www.comenda.eu



Zertifizierte Firma

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

cod. 900902DE/009-17