

## Systemgeschirr

Hot Set & Cool Set



Wer hat. Der kann.



## HOTSET mit ThermoSet

### HotSet mit ThermoSet:

- Längste Heißhaltezeiten bis 90 Minuten
- Durch das Muschelprinzip des allseits geschlossenen ThermoSet wird eine sehr gute Isolation erreicht
- Kein Aufheizen der Kaltkomponenten im Tablettwagen
- Hervorragende Isolierung mit FCKW-freiem Spezialschaum
- Ungehinderter Wärmeübergang und optimaler Sitz handelsüblicher Porzellanteile durch die Bodenringe auf dem HotSet
- Umlaufender Griffband am ThermoSet-Deckel für leichtes Abheben mit einer Hand
- Formstabil, langlebig und spülmaschinenfest



## HOTPELLET mit ThermoSet

### Hotpellet mit ThermoSet:

- Sehr gute Warmhaltung bis 60 Minuten
- Durch das Muschelprinzip des allseits geschlossenen ThermoSet wird eine sehr gute Isolation erreicht
- Kein Aufheizen der Kaltkomponenten im Tablettwagen
- Hervorragende Isolierung mit FCKW-freiem Spezialschaum
- Ungehinderter Wärmeübergang und optimaler Sitz handelsüblicher Porzellanteile mit Planboden auf dem Hotpellet
- Umlaufender Griffband am ThermoSet-Deckel für leichtes Abheben mit einer Hand
- Geringes Gewicht, formstabil, langlebig und spülmaschinenfest

## STIERLEN HOTSET Heiße Sache für heiße S

### Die Systemgeschirr-Kombination für heiße S

Mit dem Stierlen HotSet aus Edelstahl mit Wa  
Stierlen Hotpellet aus Kunststoff stehen Ihnen  
Stierlen ThermoSet maßgeschneiderte Lösunge  
Heißhaltezeiten zur Verfügung. Mit allen Stierle  
die Grenzkernemperatur der aktuellen HACCP-  
werden. Mit Stierlen Qualitätsprodukten entsche  
Funktionalität, leichte Handhabung und ein gering



### Neue Form!

Beste Passgenauigkeit im ThermoSet-Unterteil für  
noch mehr Flexibilität bei der Porzellanauswahl.

## Speisen

### Speisen:

Wärmeabfuhr durch Nachschfüllung oder dem Nachschfüllen, jeweils in Kombination mit den anderen, kann für außerordentliche Ergebnisse sorgen. Durch die Isolierprodukte kann die Norm von 65 °C eingehalten werden. Wählen Sie sich für optimale Ergebnisse ein geeignetes Investitionsvolumen.



**HOTSET mit Tellerhaube**

### HotSet mit Tellerhaube:

- Sehr gute Warmhaltung bis 60 Minuten
- Hervorragende Isolierung mit FCKW-freiem Spezialschaum
- Ungehindertes Wärmeübergang und optimaler Sitz handelsüblicher Porzellanteile durch die Bodenringe auf dem HotSet
- Umlaufender Griff am ThermoSet Deckel für leichtes Abheben mit einer Hand
- Formstabil, langlebig und spülmaschinenfest



**HOTSET mit Edelstahlcloche**

### HotSet mit Edelstahlcloche:

- Gute Warmhaltung bis 50 Minuten
- Komplettes Edelstahlsystem – langlebig
- Passgenaue Auflage auf dem Tellerrand
- Optimaler Sitz aller gängiger Porzellanteile durch Bodenringe
- Formstabil und spülmaschinenfest

# STIERLEN COOLSET

Cool bleiben,  
auch wenn's heiß her geht

Die Systemgeschirr-Kombination für kalte  
Speisen:

Stierlen CoolSet ist zusammen mit der Stierlen ThermoSet Tellerhaube oder der Stierlen Transparenthaube die moderne Lösung für die hygienische Speisenkühlhaltung. Bei der Kühlhaltung von Speisen können alle Stierlen Isolierprodukte die Grenzkerntemperatur von 10 °C der aktuellen HACCP-Norm einhalten.



**COOLSET mit Tellerhaube**



**CoolSet mit Tellerhaube:**

- Lang anhaltende Kühlung bis zu 300 Minuten
- Verschluss homogen verschweißt und doppelt gedichtet
- Füllung mit Spezialgel für höchstes Kältespeichervermögen

**CoolSet mit Transparenthaube:**

- Lange Kühlhaltung bis zu 180 Minuten
- Verschluss homogen verschweißt und doppelt gedichtet
- Füllung mit Spezialgel für höchstes Kältespeichervermögen



**COOLSET mit Transparenthaube**



## HOTSET & COOLSET

### Das System für Heiß- und Kühllhaltung

**Speisenkühl- oder -warmhaltung für jeden Einsatzzweck.**

Mit den Isoliergeschirrprodukten HotSet und CoolSet bietet Stierlen die intelligente Erweiterung der seit Jahren bewährten Stierlen ThermoSet und Stierlen FrigoSet Isoliergeschirrsysteme für Speisen. In verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten mit Elementen aus dem Stierlen Systemgeschirr ThermoSet, CombiSet, VariSet oder FrigoSet optimieren die neuen HotSet und CoolSet Systemteile die zeitliche Entkopplung zwischen Speisenproduktion, Portionieren und Servieren.

Die erzielbaren Warmhalte- bzw. Kühllhaltezeiten prädestinieren diese Systeme als echte Alternative für Anwendungsfälle, in denen eine aktive Speisenverteilung noch nicht notwendig ist.

Das Ergebnis: höchste Effizienz bei der Speisenproduktion, stressfreie Speisenverteilung und optisch und sensorisch ansprechende Menüs in herausragender Qualität.

# HEIß ODER KALT

## im Detail liegt die Wirkung



### KÜHLDECKEL

**Die Isoliergeschirrsysteme von Stierlen sind raffiniert besser.**

Weil wir wissen, dass Esskultur auch ein Stück Lebensqualität ist und die fachgerechte Zubereitung der Speisen unter allen Umständen durch einen hygienisch einwandfreien Speisentransport ergänzt werden muss, machen wir dies zum Maß unserer Entwicklungen.

Das Ergebnis: funktionelle und optisch ansprechende Systemgeschirrtteile in hochwertiger Qualität – alles perfekt aufeinander abgestimmt. Das macht die Speisenverteilsysteme von Stierlen raffiniert besser.



**ISOLIER- UND EDELSTAHLKÄNNCHEN**

# Stierlen

S E I T 1 8 8 9



**Stierlen GmbH**

Lochfeldstr. 30 • D-76437 Rastatt  
Telefon: 0 72 22/90 47- 0 • Fax: 0 72 22/90 47- 90  
[www.stierlen.de](http://www.stierlen.de)