



## Bordküchen und Zubehör



# TM Unternehmen – Neues Marketing Konzept



## TM – Unternehmen

Das inhabergeführte Familienunternehmen **TM Technischer Gerätebau GmbH** entstand ursprünglich aus einem noch heute bestehenden Elektrogroßhandel heraus. Mit Beginn des Baus von Kühlboxen für den automobilen Bereich hat sich daraus das heutige Unternehmen entwickelt, welches 1991 offiziell von Hermann Fixl ins Leben gerufen wurde. **TM** hat seinen Hauptsitz in Neu-Ulm und wird in nunmehr vierter Generation von der Gründerfamilie geführt.



## TM – Spezialist

Als Kälte- und Kleinserienmontage Spezialist bekannt, bedient **TM** vor allem Nischenmärkte perfekt. Produktlösungen werden je nach Kundenwunsch intern selbstständig ausgelegt und umgesetzt oder nach spezifischen Kundenvorgaben im Hause gefertigt.



Unsere Produkte kommen sowohl im mobilen als auch im stationären Bereich zum Einsatz. Schnelligkeit, Flexibilität und jahrelange Erfahrung in der Fertigung und Entwicklung machen das Unternehmen hier zu einem starken und verlässlichen Partner in der Branche.

## TM – Produkte

**TM** produziert seit Firmengründung Komponenten für den mobilen Fahrgastservice, welche vor allem in Bussen sowie Trucks und Schienenfahrzeugen eingesetzt werden. Darüber hinaus entwickelte **TM** im Laufe der Zeit Produktlösungen für die unterschiedlichsten Einsatzgebiete und konnte sich so in verschiedensten Branchen etablieren, wie z.B. im Bereich der vollautomatischen Kaffeemaschinen.

Das Produktportfolio umfasst unter anderem die klassische Armaturenbrettkühlbox, Bordküchen und Toiletten für die Busindustrie sowie Milchkühler für den Kaffeemaschinensektor.



## TM – International

Im Jahr 2007 gründete **TM** eine Tochterfirma in der Nähe von Istanbul, um der stärker werdenden Globalisierung und dem Zusammenwachsen der Märkte entgegenzutreten. **TM-Türkei** bedient überwiegend den expandierenden Bus- und Trucksektor in der eigenen Heimat sowie den der arabischen Nachbarländer.

Im selben Jahr wurde die Firma **Jincen-TM** als Joint-Venture-Unternehmen in China, Provinz Anhui, gegründet, um den chinesischen Markt zu bedienen und weitere Synergien zu schaffen. Das chinesische Unternehmen fokussiert sich hauptsächlich auf die Herstellung von Spritzgussteilen für die Automobil-, Elektro- und Haushaltsindustrie sowie die Montage von Bordküchen und Kühlboxen.

Da Kundennähe und kurze Reaktionszeiten für **TM** von zentraler Bedeutung sind, können sich unsere Kunden auf ein europaweites Netz von Servicepartnern verlassen. Durch die kontinuierliche Erweiterung unserer Partner kann **TM** einen schnellen und reibungslosen Service vor Ort garantieren.



## TM – Philosophie

**TM Technischer Gerätebau GmbH** wird als Familienunternehmen geführt, kurze und direkte Wege, wie auch Kontinuität zeichnen uns aus.

Von der Produktauslegung, über die Qualitätssicherung der eingesetzten Materialien bis zur finalen Produktprüfung, legen wir höchsten Wert auf einwandfreie Verarbeitung und Präzision unserer Produkte. Die Zertifizierung unserer Produkte nach den einschlägigen EU-Richtlinien ist für uns genauso selbstverständlich wie ein nach ISO Richtlinien zertifiziertes Qualitätswesen.



## TM – Kundenzufriedenheit

Innovative Konzepte auf hohem technischem Niveau ergeben zusammen mit einer ausgezeichneten Material- und Verarbeitungsqualität herausragende Produkte. Unsere Produktlösungen setzen, dank ihrer Funktionalität bei kompakten Abmessungen und ansprechendem Design, immer wieder neue Maßstäbe.

Erfahrung, Zuverlässigkeit, Qualität und jahrelanger Erfolg bilden die Basis des aktuellen Produktprogrammes und sind das Fundament für weltweit zufriedene Kunden.





# Unterwegs zu Hause



## Bordküchen von TM

Auf Anfrage erhalten Sie viele verschiedene Bordküchen.  
Wir beraten Sie gerne – fragen Sie unser Fachpersonal!

# Bordküchen freiverkäuflich

## QuickService MultiPlus 2G

Ein echtes Highlight, das Maßstäbe setzt.  
Perfekte Funktionen und modernes Design mit anspruchsvollen Lösungen.

Als innovativer Hersteller von Bordküchen-Systemen sind wir spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Bordküchen für den modernen Fahrgast-Service. Die Ausstattung der Bordküchen können wir durch Modulbauweise auf die Wünsche unserer Kunden anpassen. Durch eine leicht verständliche Bedienbarkeit sind unsere Bordküchen besonders servicefreundlich.

**NEU:** Einfache und schnelle Handhabung der Winterbefüllung

**NEU:** Schauglas Boiler zur exakten Ermittlung des Füllstandes

**NEU:** CP 40 im neuen Design und mit optimierten Funktionen

**NEU:** Große Arbeitsfläche: glatte Oberflächenstruktur für einfache Reinigung

**NEU:** Flächenüberdeckende Schubladen

**NEU:** Servicefreundlich durch leicht zugängliche Technik aufgrund einer dreigeteilten Rückwand

**NEU:** LED-hinterleuchtete Haltegriffe

**NEU:** Touchpanel – Führung durch das Menü mit Symbolik, Spracherläuterung und visuellen Funktionsbalken

Wählbar zwischen deutscher und englischer Sprache

Startbildschirm kann durch eine SD-Karte individuell gestaltet werden

Resetfunktion

Mehrstufige Pin-Code-Sicherung

Steuerung der LED-Beleuchtung

Befüllung des Boilers

Steuerung Thermostat Boiler

Steuerung Wurstkocher

Einstellung des Boilers durch Wischfunktion

Anzeige für Aufheizfunktion und Störung

# Bordküchen freiverkäuflich

Neues individuelles Design und modernste Technik.

Die QuickService MultiPlus 2G ist die Weiterentwicklung unserer bewährten Bordküche QuickService MultiPlus. Technik und Formensprache sind an die Bedürfnisse und Trends der Busindustrie angepasst.

Die Farbgestaltung des Gehäuses ist durch Folien individuell nach Kundenwunsch anpassbar. Eine dreigeteilte Rückwand ermöglicht eine schnellere Wartung und Service. Die Klapptische sind in der Rückwand versenkt. Es sind auch kundenspezifische Lösungen durch die Omnibushersteller möglich. Hinterleuchtete Haltegriffe bieten zusätzliche Sicherheit. Durch die Verwendung neuer Materialien wird eine Gewichtsreduzierung erzielt. Die Bordküche kann ganz einfach durch das neue Touchpanel bedient werden.

**QS MultiPlus 2G mit CP 40**

<b>Artikel-Nr.:</b> 05.3090.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	49 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss	

- Lieferumfang:**
- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
  - 5 l Heißwasserboiler
  - 8,5 l Würstchenkocher WK 500 mit Überlaufrohr
  - Touchpanel für Steuerung LED-Innenbeleuchtung, Thermostat, Befüllung des Boilers sowie Anzeige für Aufheizfunktion und Störung, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
  - 2 Schubladen lang, 2 Schubladen kurz
  - Ablaufbecken
  - Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
  - Rückseite: 2 Tische, Gepäcknetz

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

Vorderseite: geschlossen

Rückseite: 2 versenkte Klapptische, großes Netz

Ausschwenkbare, arretierbare Kaffeemaschinenhalterung.  
Nähere Informationen siehe Bedienungsanleitung QuickService MultiPlus 2G.

## QS MultiPlus 2G mit Thk

<b>Artikel-Nr.:</b> 05.3091.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Thermoskanne:</b>	1,3 l	
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	50 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss	

**Artikel-Nr.:**  
05.3091.00.00 (Neoplan)

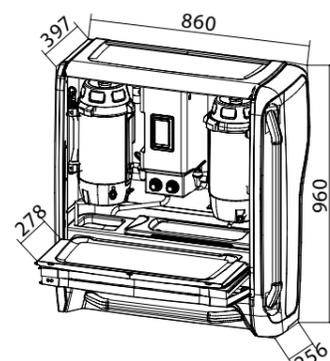
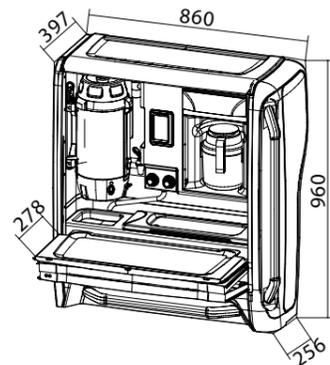
QuickService MultiPlus 2G mit Thermoskanne.  
Sonstige Ausstattung wie 05.3090.00.00.

## QS MultiPlus 2G mit zwei CP 40

<b>Artikel-Nr.:</b> 05.3092.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40 2x:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	53 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss	

**Artikel-Nr.:**  
05.3092.00.00 (Neoplan)  
05.3092.00.02 (Volvo)  
05.3090.00.03 (VDL)

QuickService MultiPlus 2G mit zwei CaféPerfect 40.  
Sonstige Ausstattung wie 05.3090.00.00.



Die QuickService MultiPlus 2G Küchen erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

- EMV Richtlinie ECE R10
- Brandverhalten gem. Norm ECE R118.03 Anhang 6+8
- Kopfaufprallprüfung ECE R21 Anhang 4
- GBK Typenprüfung

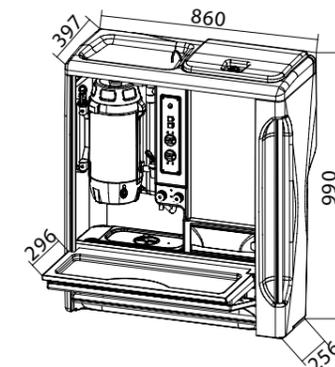
## QuickService Duo 4F

Die praktische 4 in 1 Lösung für einen vollumfänglichen Fahrgastservice, bei dem keine Wünsche offen bleiben.

Die QuickService Duo mit 4 Funktionen ist mit einer 35 Liter Kühlbox ausgestattet. Neben einem 5 Liter Würstchenkocher verfügt sie außerdem über eine CaféPerfect 40 und einen Heißwasserboiler.

## QS Duo 4F

<b>Artikel-Nr.:</b> 05.4024.00.00		
<b>Kühlbox:</b>	35 l	54 W – 2,3 A
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	600 W – 25,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	64 kg	
<b>Gehäuse:</b>	Geschäumt mit PU Integral, Halbhartschaum dunkelgrau, fein genarbt Arbeitsklappe und Front- klappen mit ABS und Schloss	



### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 35 l Kühlbox, PU-Schaum isoliert
- 5 l Heißwasserboiler
- 5 l Würstchenkocher WK 181
- Toploader, Deckel abschließbar
- Bedienpanel für Thermostat, Licht, Funktionsanzeige und Sicherungsschutz für Elektronik
- Rückseite: 2 Tische, Gepäcknetz, optional mit Aschenbecher

Die QuickService Duo mit 4 Funktionen Küche erfüllt folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

- EMV Richtlinie ECE R10
- Brandverhalten gem. Norm ECE R118.01 Anhang 6
- Kopfaufprallprüfung 2000/4 EG
- GBK Typenprüfung

**Artikel-Nr.:**  
05.4024.00.00 (Neoplan)  
05.4024.00.14 (Temsä)  
05.4024.00.35 / 05.4024.00.55 (Scania)  
05.4024.00.80 (Iveco)

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

Vorderseite: geschlossen



Rückseite: 2 Klapptische, großes Netz



35 l Kühlbox



# Bordküchen freiverkäuflich

## QuickService Duo

Die preiswerte Alternative für den einfachen Fahrgastservice.

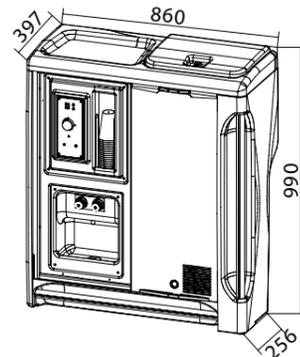
Die QuickService Duo ist mit einer 55 Liter Kühlbox und einem 10 Liter Heißwasserboiler ausgestattet.

### QS Duo mit Boiler

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.4020.00.00	
<b>Kühlbox:</b>	55 l	54 W – 2,3 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	10 l	680 W – 29,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	59 kg	
<b>Gehäuse:</b>	Geschäumt mit PU Integral, Halbhartschaum dunkelgrau, fein genarbt, optional mit abschließbarer Blende	

### Artikel-Nr.:

- 05.4020.00.00 (Neoplan)
- 05.4020.00.02 (Volvo)
- 05.4020.00.03 (Bova)
- 05.4020.00.04 (MAN)
- 05.4020.00.05 (Scania / Irizar)
- 05.4020.00.06 (Irisbus)
- 05.4020.00.09 (Van Hool)
- 05.4020.00.10 (Temsal)



### Lieferumfang:

- 55 l Kühlbox, PU-Schaum isoliert mit eingeschäumtem Rollbondverdampfer
- 10 l Heißwasserboiler, PU-Schaum isoliert mit Mischarmatur und Ablaufstutzen, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- Toploader, Deckel abschließbar
- Bedienpanel für Thermostat, Licht im Kühlschrank, Funktionsanzeige und Sicherungsschutz für Elektronik
- Ablaufbecken
- Becherspender
- Rückseite: 2 Tische, Gepäcknetz, optional mit Aschenbecher

Optional zur QuickService Duo:

Abschließbare Blende mit Schloss, Art.-Nr 52.4020.02.11



Die QuickService Duo Küchen erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

- EMV Richtlinie ECE R10
- Brandverhalten gem. Norm ECE R118.01 Anhang 6
- Kopfaufprallprüfung 2000/4 EG
- GBK Typenprüfung

# Bordküchen freiverkäuflich

## QuickService Concept

Das Leichtgewicht mit kompakten Außenmaßen.

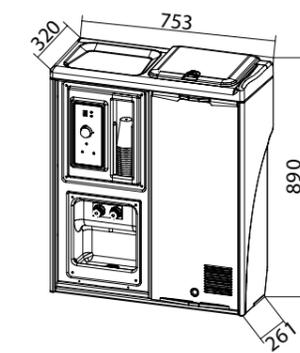
Die QuickService Concept ist die optimale Ergänzung unserer Bordküchen-Serie QuickService. Ihre kompakten Außenmaße sowie 2 Variationsmöglichkeiten aufgrund Modulbauweise machen diese Bordküche zu einer echten Alternative für den Fahrgastservice jeder Klasse.

### QS Concept mit Boiler

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.4030.00.00	
<b>Kühlbox:</b>	40 l	54 W – 2,3 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	600 W – 25,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	43 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, optional mit abschließbarer Blende	

### Artikel-Nr.:

- 05.4030.00.00 (Neoplan)
- 05.4030.00.04 (MAN)
- 05.3040.00.11 (King Long)



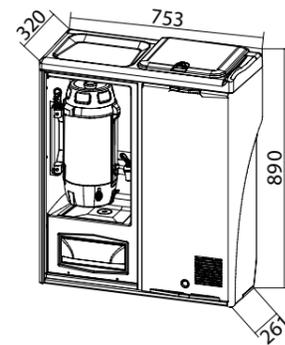
### Lieferumfang:

- 40 l Kühlbox, PU-Schaum isoliert mit eingeschäumtem Rollbondverdampfer
- 5 l Heißwasserboiler, PU-Schaum isoliert mit Mischarmatur und Ablaufstutzen, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- Toploader, Deckel abschließbar
- Bedienpanel für Thermostat, LED-Licht im Kühlschrank, Funktionsanzeige und Sicherungsschutz für Elektronik
- Ablaufbecken
- Becherspender
- Rückseite: Tisch, Gepäcknetz, 2 Becherhalter

## QS Concept mit CP 40

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.4035.00.00	
<b>Kühlbox:</b>	40 l	54 W – 2,3 A
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	43 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, optional mit abschließbarer Blende	

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.4035.00.00 (Neoplan)	
	05.4035.00.02 (Volvo)	
	05.4035.00.05 (Scania)	
	05.4035.00.06 (Irisbus)	
	05.4035.00.10 (Tems Diamond)	
	05.4035.00.16 (Iris Magelys)	



### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 40 l Kühlbox, PU-Schaum isoliert mit eingeschäumtem Rollbondverdampfer
- Toploader, Deckel abschließbar
- Bedienpanel für Thermostat, LED-Licht im Kühlschrank, Funktionsanzeige und Sicherungsschutz für Elektronik
- Ablaufbecken
- Schublade
- Rückseite: Tisch, Gepäcknetz, 2 Becherhalter

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

Optional zur QuickService Concept:  
Abschließbare Blende mit Schloss, Art.-Nr 52.4020.02.11



- Die QuickService Concept Küchen erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:
- EMV Richtlinie ECE R10
  - Brandverhalten gem. Norm ECE R118.01 Anhang 6
  - Kopfaufprallprüfung 2000/4 EG

## QuickService Domino

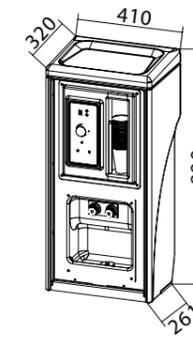
Die formschöne Ergänzung für den erweiterten Fahrgastservice.

Vier ideale Lösungen, um den Anforderungen im Service gerecht zu werden. Durch die verschiedenen Variationsmöglichkeiten bei Heißgetränken bildet die QuickService Domino eine optimale Ergänzung zu jeder Bordküche. Durch die schmale, säulenförmige Bauweise von gerade einmal 41 cm Breite ist die QuickService Domino besonders für den Einbau neben dem Reisebegleitsitz geeignet. Auch in Mini- und Midibussen findet die QuickService Domino Platz.

## QS Domino mit Boiler

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.5030.00.00	
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	600 W – 25,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	20 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, optional mit abschließbarer Blende	

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.5030.00.00 (Neoplan)
---------------------	-------------------------



### Lieferumfang:

- 5 l Heißwasserboiler, PU-Schaum isoliert mit Mischarmatur und Ablaufstutzen, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- Ablaufbecken
- Becherspender
- Rückseite: Gepäcknetz, Becherhalter

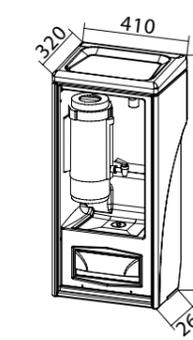
## QS Domino mit CP 20

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.5032.12.00 (12 V)	
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 20:</b>	2,5 l	400 W – 35,0 A
<b>Spannung:</b>	12 V DC	
<b>Gewicht:</b>	19 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, optional mit abschließbarer Blende	

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.5032.00.00 (24 V)
---------------------	----------------------

<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 20:</b>	2,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	19 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, optional mit abschließbarer Blende	

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.5032.00.00 (Neoplan)
---------------------	-------------------------



### Lieferumfang:

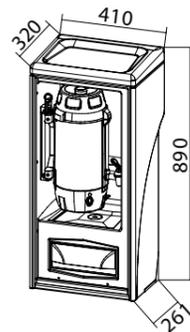
- 2,5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 20, ausschwenkbare Edelstahlhalterung
- Schublade
- Rückseite: Gepäcknetz, Becherhalter

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

## QS Domino mit CP 40

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.5035.00.00	
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	20 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hinterschäumt grau, fein genarbt, optional mit abschließbarer Blende	

**Artikel-Nr.:**  
05.5035.00.00 (Neoplan)



### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40, arretierbare Kunststoffhalterung
- Schublade
- Rückseite: Gepäcknetz, Becherhalter

Optional zur QuickService Domino:  
Abschließbare Blende mit Schloss, Art.-Nr 52.4020.02.11



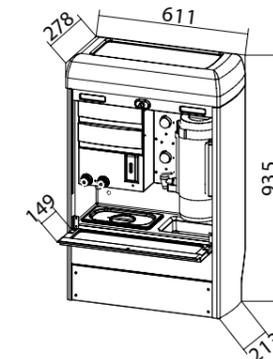
Die QuickService Domino Küchen erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

- EMV Richtlinie ECE R10
- Brandverhalten gem. Norm ECE R118.01 Anhang 6

## QuickService Micro

Die schmale Ausführung für etwas weniger Platz im Reisebus.

Die QuickService Micro zeichnet sich durch ihre kompakten Maße aus. Unter anderem ist sie beispielsweise für Mid-Size oder Mini-Busse geeignet.



### Lieferumfang:

- 2,5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 20
- 3 l Heißwasserboiler mit Thermostatdrehknopf, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes, LED-Anzeige für Betrieb und Störung, Wasserstandsgauglas
- 5 l Würstchenkocher WK 160/161 mit Überlaufrohr
- Bedienpanel für Würstchenkocher und Heißwasserboiler, Innenbeleuchtung
- 2 Schubladen kurz
- Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
- Ablaufbecken

- Schalter für Wasserpumpe
- Rückseite: Gepäcknetz

Ausführung mit Vorrangschaltung, elektronisch, es können nur 2 Geräte gleichzeitig betrieben werden. Kaffeemaschine CaféPerfect 20 hat immer Vorrang!

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

## QS Micro

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.9012.00.00 (12 V)	
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 20:</b>	2,5 l	400 W – 35,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	3 l	300 W – 25,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	5 l	300 W – 25,0 A
<b>Spannung:</b>	12 V DC	
<b>Gewicht:</b>	40 kg	
<b>Gehäuse:</b>	Deckelverkleidung, Rückwand und Seitenteil rechts ABS aerograu, Bedienklappe, Blende, Technikblende und Seite links MDF-Lackiert	

**Artikel-Nr.:**  
05.9024.00.00 (24 V)

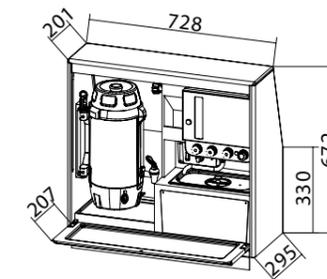
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 20:</b>	2,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	3 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	40 kg	
<b>Gehäuse:</b>	s. oben	

Die QuickService Micro Küche erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

- EMV Richtlinie ECE R10
- Kopfaufprallprüfung 200 / 4 EG
- GBK Typenprüfung

## QS Micro 2

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.9030.00.00	
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	31 kg	
<b>Gehäuse:</b>	Holz kaschiert, Front Serviceklappe ABS	



### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 5 l Heißwasserboiler mit Thermostat Drehknopf, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes, Wasserstandsgauglas
- 5 l Würstchenkocher WK 160/161 mit Überlaufrohr
- Ablaufbecken
- Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
- Schalter für Wasserpumpe
- Rückseite: keine weitere Ausstattung

Die QuickService Micro 2 Küche erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

- EMV Richtlinie ECE R10
- GBK Typenprüfung

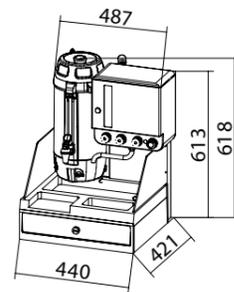
# Bordküchen freiverkäuflich

## QuickService TAK

Die Variante mit wenig Platzbedarf.

Die QuickService TAK ist durch ihre geringen Außenmaße optimal für Busse mit wenig Platz geeignet. Sie kann beispielsweise direkt auf der Bustoilette platziert werden.

### QS TAK mit CP 40 und VEK 6



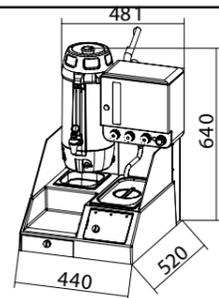
<b>Artikel-Nr.:</b>	05.8800.00.00	
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	18 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PUR anthrazit Struktur lackiert, in RTM-Technik gefertigt, Rückseite Blech, pulverbeschichtet, Seitenteil Acrylglas klar	

#### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 5 l Heißwasserboiler VEK 6 mit Entkalkungsöffnung, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- Schublade
- Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
- Abstellfläche
- Rückseite: keine weitere Ausstattung

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

### QS TAK



<b>Artikel-Nr.:</b>	05.8300.00.00	
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Wurstchenkocher:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	19 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PUR anthrazit Struktur lackiert, in RTM-Technik gefertigt, Rückseite Blech, pulverbeschichtet, Seitenteil Acrylglas klar	

#### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 5 l Heißwasserboiler VEK 6 mit Entkalkungsöffnung, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- 5 l Wurstchenkocher WK 121 mit Überlaufrohr
- Bedienpanel, Thermostatdrehknopf und optischer

- Anzeige für Heizung und Störung
- Ablaufbecken
- Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
- Abstellfläche
- Rückseite: keine weitere Ausstattung

Die QuickService TAK Küchen erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

- EMV Richtlinie ECE R10

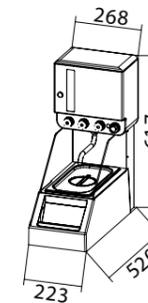
# Bordküchen freiverkäuflich

## QuickService TAM

Die kleine Schwester der TAK.

Die QuickService TAM ist nur halb so groß wie die QuickService TAK und damit die platzsparendste unserer Bordküchen.

### QS TAM



<b>Artikel-Nr.:</b>	05.8301.00.00	
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Ablaufbecken:</b>	5 l	
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	12 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PUR anthrazit Struktur lackiert, in RTM-Technik gefertigt, Rückseite Blech, pulverbeschichtet, Seitenteil Acrylglas klar	

#### Lieferumfang:

- 5 l Heißwasserboiler VEK 6 mit Entkalkungsöffnung, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- Ablaufbecken
- Rückseite: keine weitere Ausstattung

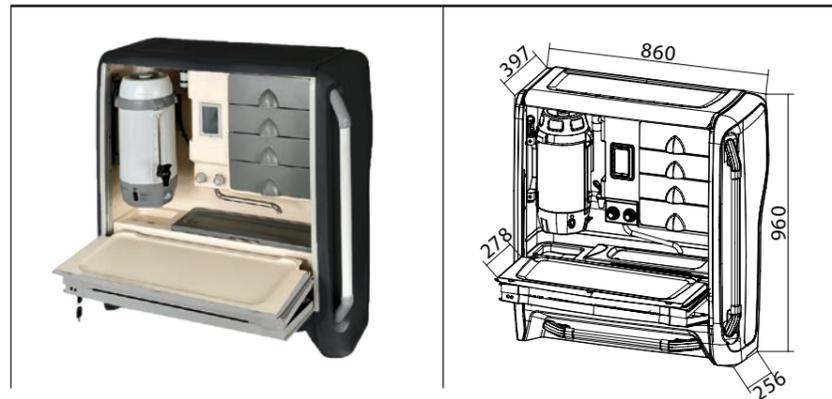
## QuickService MultiPlus 2G EvoBus

Die QuickService MultiPlus 2G EvoBus ist die Weiterentwicklung unserer bewährten Bordküche QuickService MultiPlus EvoBus. Technik und Formensprache sind an die Bedürfnisse und Trends der Busindustrie angepasst.

Die Farbgestaltung des Gehäuses ist durch Folien individuell nach Kundenwunsch anpassbar. Eine dreigeteilte Rückwand ermöglicht eine schnellere Wartung und Service. Die Klapptische sind in der Rückwand versenkt. Es sind auch kundenspezifische Lösungen durch die Omnibushersteller möglich. Hinterleuchtete Haltegriffe bieten zusätzliche Sicherheit. Durch die Verwendung neuer Materialien wird eine Gewichtsreduzierung erzielt. Die Bordküche kann ganz einfach durch das neue Touchpanel bedient werden.

### QS MultiPlus 2G EvoBus mit CP 40

<b>Artikel-Nr.:</b>		
05.4090.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	49 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hintergeschäumt dunkelgrau, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss	



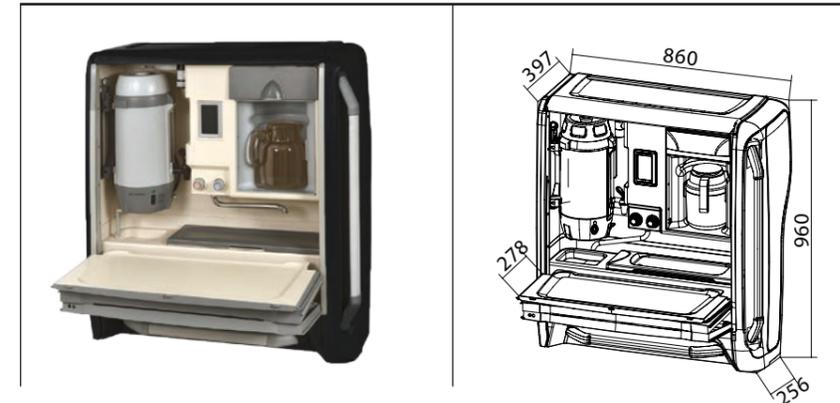
#### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 5 l Heißwasserboiler
- 8,5 l Würstchenkocher WK 500 mit Überlaufrohr
- Touchpanel für Steuerung LED-Innenbeleuchtung, Thermostat, Befüllung des Boilers sowie Anzeige für Aufheizfunktion und Störung, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- 2 Schubladen lang, 2 Schubladen kurz
- Ablaufbecken
- Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
- Rückseite: 2 Tische, Gepäcknetz

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

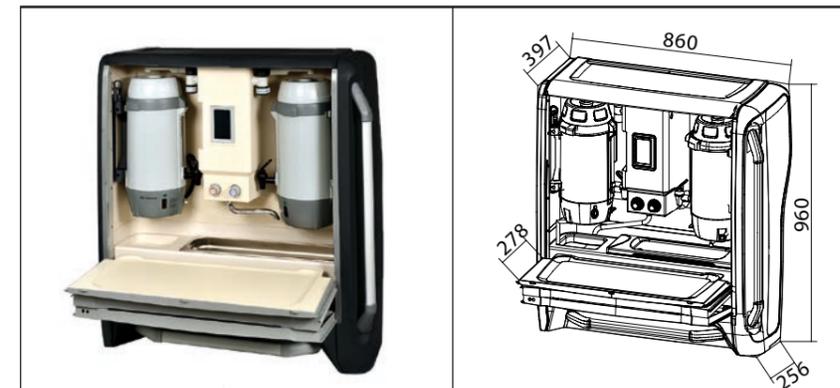
### QS MultiPlus 2G EvoBus mit Thk

<b>Artikel-Nr.:</b>		
05.4091.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Thermoskanne:</b>	1,3 l	
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	50 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hintergeschäumt dunkelgrau, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss	



### QS MultiPlus 2G EvoBus mit zwei CP 40

<b>Artikel-Nr.:</b>		
05.4092.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 20:</b>	2,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	600 W – 25,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	600 W – 25,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	61 kg	
<b>Gehäuse:</b>	PVC Folie hintergeschäumt dunkelgrau, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss	



Die QuickService MultiPlus 2G EvoBus Küchen erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

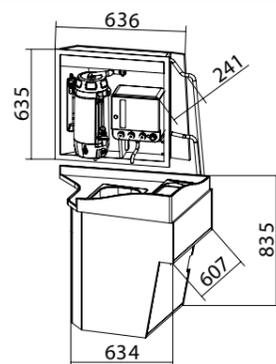
- EMV Richtlinie ECE R10
- Brandverhalten gem. Norm ECE R118.03 Anhang 6+8
- Kopfaufprallprüfung ECE R21 Anhang 4
- GBK Typenprüfung

# Bordküchen kundenspezifisch

## Heckstehküche schmal

Die optimale Lösung für den Einbau im Heckbereich.

Die Heckstehküche zeichnet sich besonders durch ihre angenehme Arbeitshöhe und klare Struktur aus.



## Heckstehküche schmal

<b>Artikel-Nr.:</b>		
05.8901.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	500 W – 21,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	600 W – 25,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	61 kg	
<b>Gehäuse:</b>	Stabil gefertigter Holzkorpus, individuell auf Kundenwunsch lackiert	

### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 5 l Heißwasserboiler VEK 6 mit Entkalkungsöffnung, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- 8,5 l Würstchenkocher WK 500 mit Überlaufrohr, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes, Thermostatdrehknopf und optischer Anzeige für Heizung und Störung
- Bedienpanel
- Wasserversorgung
- Ablaufbecken
- Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
- Abstellfläche
- Rückseite: keine weitere Ausstattung

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

Die QuickService Heckstehküche erfüllt folgende Richtlinien, Zertifizierungen:

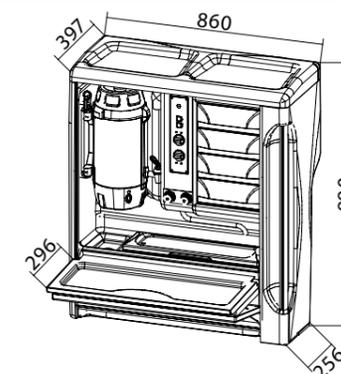
- EMV Richtlinie ECE R10

# Bordküchen kundenspezifisch

## QuickService MultiPlus NEOPLAN/MAN

Die Bordküche für Fahrzeuge von NEOPLAN und MAN.

Die QuickService MultiPlus NEOPLAN/MAN ist durch Modulbauweise in mehreren Ausstattungsvarianten erhältlich. Das Gehäuse kann individuell nach Kundenwunsch angepasst werden. Zudem zeichnet sich diese Bordküche besonders durch ihre leicht verständliche Bedienbarkeit aus.



## QS MultiPlus MAN

<b>Artikel-Nr.:</b>		
05.3065.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	600 W – 25,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Gewicht:</b>	62 kg	
<b>Gehäuse:</b>	Geschäumt mit PU Integral, Halbhartschaum, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss, Gehäuse, Abdeckung und Haltestangen nach Kundenwunsch in individuellen Farben erhältlich	

### In folgenden Sonderfarben erhältlich:

**Artikel-Nr.:**  
05.3065.00.00 MAN  
Gehäuse: Hellgrau  
Abdeckung: Hellgrau  
Haltestange: Edelstahl gebürstet



Ausführung 05.3065.00.00 MAN

### Lieferumfang:

- 5 l Kaffeemaschine CaféPerfect 40
- 5 l Heißwasserboiler, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- 8,5 l Würstchenkocher WK 500 mit Überlaufrohr, Resetfunktion des Überhitzungsschutzes
- Bedienpanel mit Schalter für LED-Innenbeleuchtung, Thermostatdrehknöpfe und optische Anzeige für Heizung und Störung, Taster für Wasserpumpe
- Schublade lang, 3 Schubladen kurz
- Ablaufbecken
- Wasserhahn zum Befüllen der Kaffeemaschine
- Rückseite: 2 Tische, Gepäcknetz, optional mit Aschenbecher

Weitere Extras für CaféPerfect unter Rubrik Zubehör.

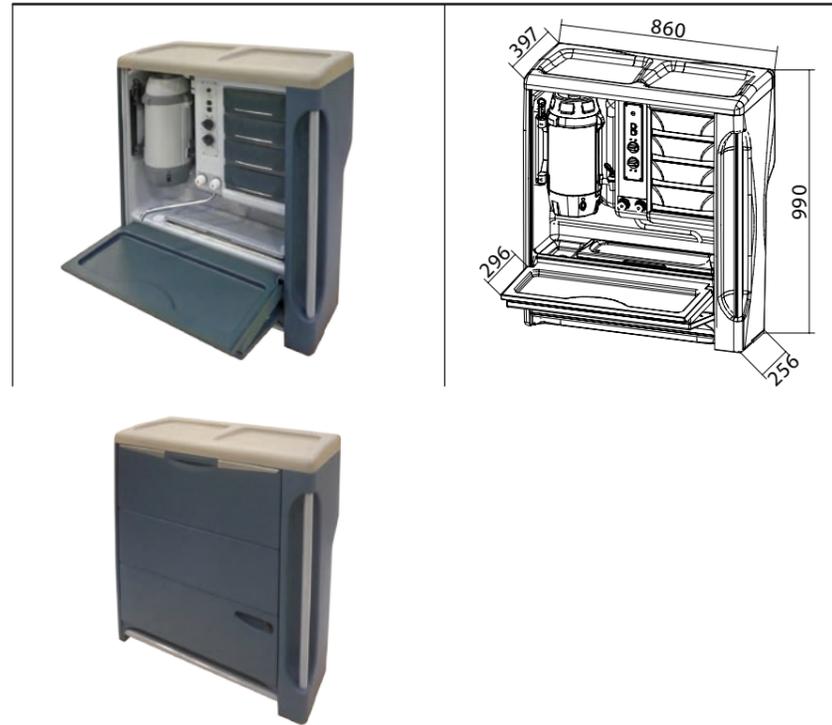
## QS MultiPlus NEOPLAN

<b>Artikel-Nr.:</b>		
05.3070.00.00		
<b>Kaffeemaschine</b>		
<b>CP 40:</b>	5 l	700 W – 30,0 A
<b>Heißwasserboiler:</b>	5 l	600 W – 25,0 A
<b>Würstchenkocher:</b>	8,5 l	500 W – 21,0 A
<b>Spannung:</b> 24 V DC		
<b>Gewicht:</b> 62 kg		
<b>Gehäuse:</b> Geschäumt mit PU Integral, Halbhartschaum, fein genarbt, Arbeitsklappe und Frontklappen mit ABS und Schloss, Gehäuse, Abdeckung und Haltestangen nach Kundenwunsch in individuellen Farben erhältlich		

### In folgenden Sonderfarben erhältlich:

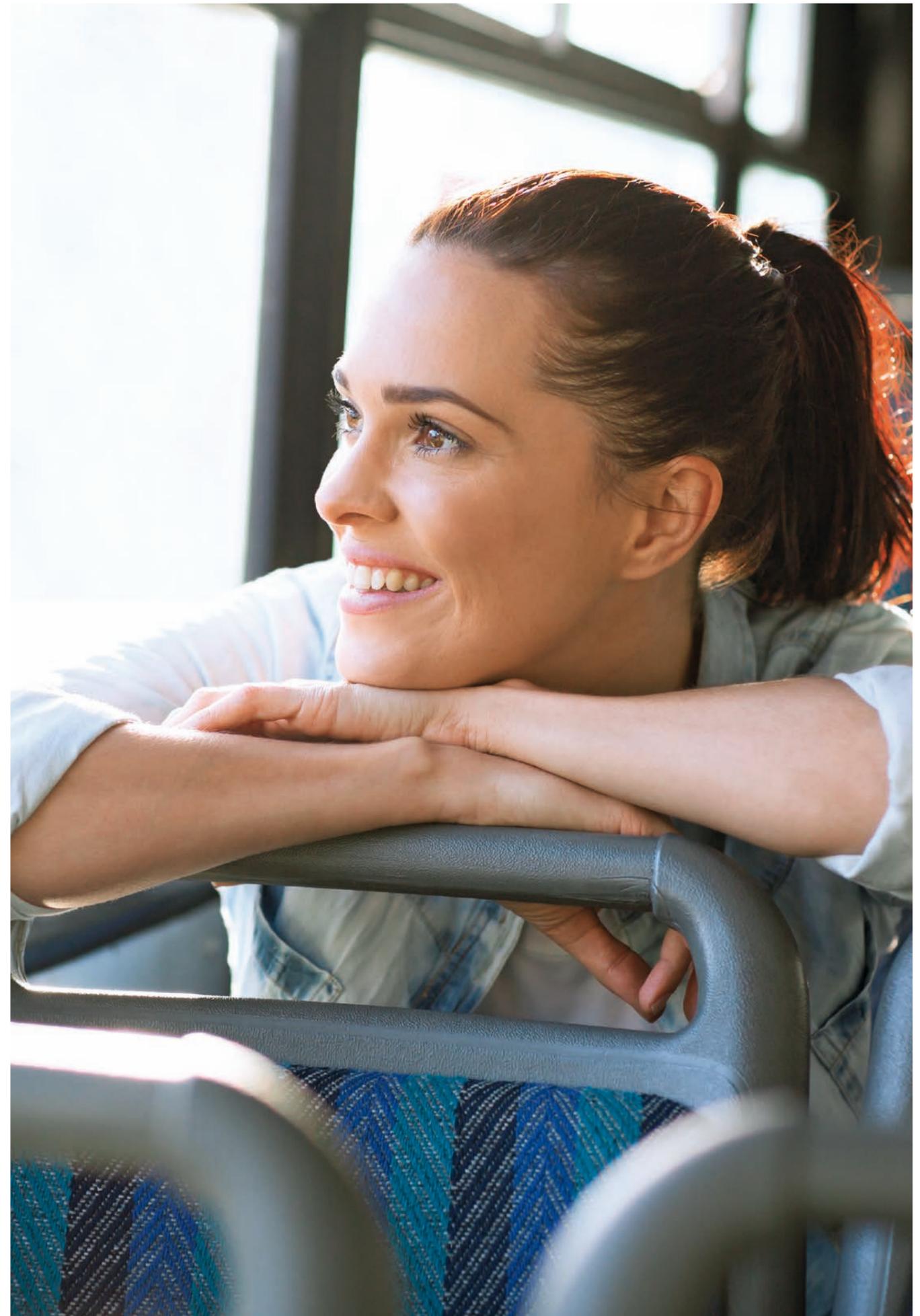
<b>Artikel-Nr.:</b>	
05.3070.00.00 NEOPLAN	
Gehäuse: Saphirschwarz	
Abdeckung: Beige	
Haltestange: Perldunkelgrau	

<b>Artikel-Nr.:</b>	
05.3075.00.00 NEOPLAN	
Gehäuse: Saphirschwarz	
Abdeckung: Beige	
Haltestange: Edelstahl gebürstet	



Ausführung 05.3070.00.00 NEOPLAN

- Die QuickService MultiPlus Küchen erfüllen folgende Richtlinien, Zertifizierungen:
- EMV Richtlinie ECE R10
  - Brandverhalten gem. Norm ECE R118.01 Anhang 6
  - Kopfaufprallprüfung 2000/4 EG
  - GBK Typenprüfung



# Unterwegs zu Hause



## Zubehör von TM

Auf Anfrage erhalten Sie viele verschiedene Extras.  
Wir beraten Sie gerne – fragen Sie unser Fachpersonal!

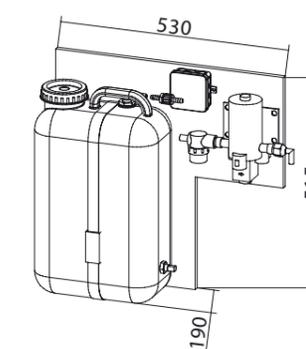
## Wasserversorgung

### Wasserversorgungen 19 und 33 Liter

Für den Einbau in QuickService Bordküchen.

Alle Frischwasserversorgungen sind bereits anschlussfertig montiert. Die Wassertanks sind aus Polyäthylen, lebensmittelecht, druck- und schlagfest.

### Wasserversorgung für den MIDSIZE Bus



<b>Artikel-Nr.:</b>	05.6011.12.00 (12 V)
<b>Montage:</b>	stehend
<b>Volumen:</b>	19 l
<b>Spannung:</b>	12 V DC

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.6011.00.00 (24 V)
<b>Montage:</b>	stehend
<b>Volumen:</b>	19 l
<b>Spannung:</b>	24 V DC

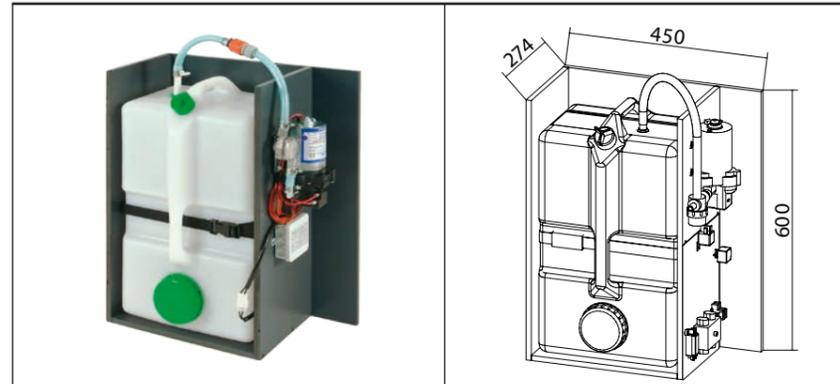
#### Lieferumfang:

- 19 l Wassertank, große Reinigungsöffnung Ø 100 mm
- Steuerungsrelais mit Vorsicherung 5 A für Pumpe
- Schwimmerschalter

Absicherung der Geräte (Kaffeemaschine, Würstchenkocher, Heißwassergerät) erfolgt in der Küche oder bauseits vom Bushersteller.

## Tank stehend

<b>Artikel-Nr.:</b>	16.6052.00.00
<b>Montage:</b>	stehend
<b>Volumen:</b>	33 l
<b>Artikel-Nr.:</b>	16.6053.00.00 Montage stehend mit Einbauplatte



### Lieferumfang:

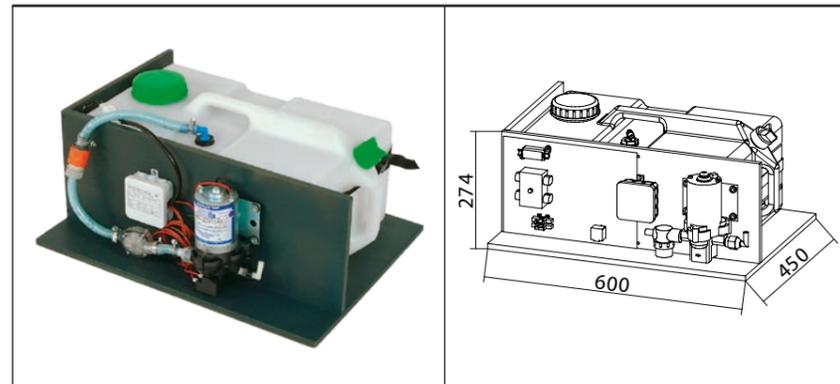
- 33 l Wassertank, große Reinigungsöffnung Ø 100 mm
- Steuerungsrelais mit Vorsicherung 5 A für Pumpe
- Schwimmerschalter

Absicherung der Geräte (Kaffeemaschine, Würstchenkocher, Heißwassergerät) erfolgt in der Küche oder bauseits vom Bushersteller.

Kompakte Abmessung. Bequemer Transport des Tanks durch Griff und stabile Rollen.

## Tank liegend

<b>Artikel-Nr.:</b>	16.6050.00.00
<b>Montage:</b>	hängend
<b>Volumen:</b>	33 l



### Lieferumfang:

- 33 l Wassertank, große Reinigungsöffnung Ø 100 mm
- Steuerungsrelais mit Vorsicherung 5 A für Pumpe
- Schwimmerschalter

Absicherung der Geräte (Kaffeemaschine, Würstchenkocher, Heißwassergerät) erfolgt in der Küche oder bauseits vom Bushersteller.

Kompakte Abmessung. Bequemer Transport des Tanks durch Griff und stabile Rollen.

## Wassertanks 19, 33 und 35 Liter

Als Nachrüstsatz für Frischwasserversorgungen oder separat verwendbar.

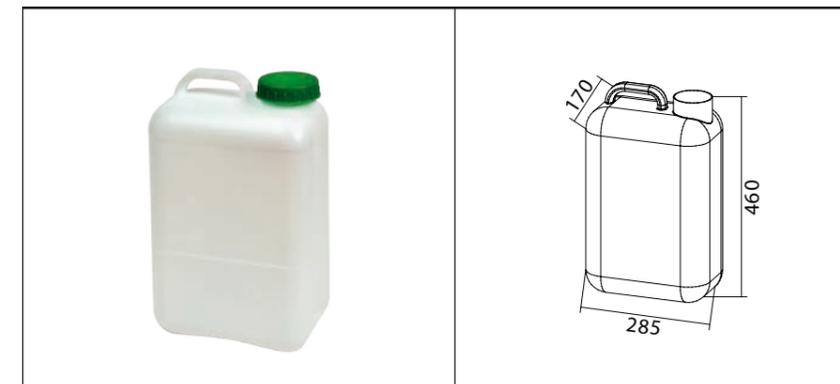
Alle Wassertanks sind aus Polyäthylen, lebensmittelecht, druck- und schlagfest.

## Wassertank

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.6010.11.00
<b>Volumen:</b>	19 l

### Lieferumfang:

- 19 l Wassertank, große Reinigungsöffnung Ø 100 mm

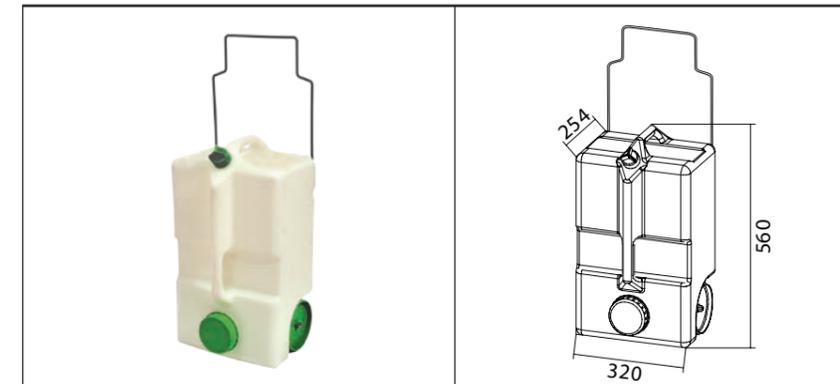


## Fahrbarer Wassertank

<b>Artikel-Nr.:</b>	52.6050.00.01
<b>Volumen:</b>	33 l

### Lieferumfang:

- 33 l Wassertank, große Reinigungsöffnung Ø 100 mm und kleine Öffnung, Räder, herausziehbarer Bügelgriff

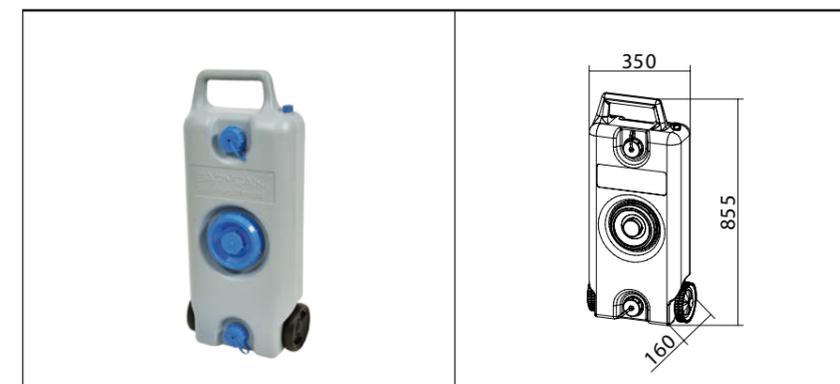


## Fahrbarer Wassertank grau

<b>Artikel-Nr.:</b>	05.6000.00.01
<b>Volumen:</b>	35 l

### Lieferumfang:

- 33 l Wassertank, große Reinigungsöffnung Ø 100 mm und kleiner Öffnung, Räder



## CaféPerfect

Bewährter Kaffeegenuss im neuen Design.

Die CaféPerfect arbeitet nach dem Perkulator-System. Erhitztes Wasser wird über ein Steigrohr nach oben geführt, um von oben nach unten aufzubrühen. Nach erfolgtem Brühvorgang schaltet die Maschine automatisch auf Warmhalten um. Die Filterdose ist für mittel gemahlene Kaffeekörnung ausgelegt. Bei feinerem Mahlgrad empfehlen wir Papierfilter zu verwenden.

### CaféPerfect 40 Modell 2015

<b>Artikel-Nr.:</b>	10.5910.00.00 ohne Fernbed., APD Stecker
	10.5910.03.00 mit Fernbed., APD Stecker
	10.5911.00.00 ohne Fernbed., SB 50 Stecker
	10.5911.03.00 mit Fernbed., SB 50 Stecker
	10.5912.00.00 ohne Fernbed., SB 50 Stecker, Halblech
	10.5912.03.00 mit Fernbed., SB 50 Stecker, Halblech
<b>Spannung:</b>	24 V DC
<b>Leistung:</b>	700 W
<b>Warmhalten:</b>	65 W
<b>Stromaufnahme:</b>	30,0 A
<b>Gewicht:</b>	3,4 kg
<b>Inhalt:</b>	5 l
<b>Inhalt Tassen</b>	
<b>125 ml:</b>	40 Tassen
<b>Brühzeit 85°C:</b>	38 min.
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit Norm ECE-R10</b>	

- Lieferumfang:**
- 5 l CaféPerfect 40
  - Filterdose, Steigrohr
  - Reinigungsbürste

### CaféPerfect 20

<b>Artikel-Nr.:</b>	10.5307.10.00 mit Fernbed.
	10.5307.00.00 ohne Fernbed.
<b>Spannung:</b>	12 V DC
<b>Leistung:</b>	400 W
<b>Warmhalten:</b>	45 W
<b>Stromaufnahme:</b>	35,0 A
<b>Gewicht:</b>	2,3 kg
<b>Inhalt:</b>	2,5 l
<b>Inhalt Tassen</b>	
<b>125 ml:</b>	20 Tassen
<b>Brühzeit 85°C:</b>	50 min.
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit Norm ECE-R10</b>	

<b>Artikel-Nr.:</b>	10.5306.10.00 mit Fernbed.
	10.5306.00.00 ohne Fernbed.
<b>Spannung:</b>	24 V DC
<b>Leistung:</b>	500 W
<b>Warmhalten:</b>	45 W
<b>Stromaufnahme:</b>	21,0 A
<b>Gewicht:</b>	2,3 kg
<b>Inhalt:</b>	2,5 l
<b>Inhalt Tassen</b>	
<b>125 ml:</b>	20 Tassen
<b>Brühzeit 85°C:</b>	25 min.
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit Norm ECE-R10</b>	

- Lieferumfang:**
- 2,5 l CaféPerfect 20
  - Filterdose, Steigrohr
  - Reinigungsbürste

## AquaTherm

Die vereinfachte CaféPerfect.

Gleiches Gehäuse aber andere Funktionsweise. Der Unterschied zwischen der AquaTherm und der CaféPerfect ist äußerlich nicht ersichtlich. Im Inneren der AquaTherm erkennt man jedoch schnell den Unterschied. Filtereinsatz und Steigrohr sind bei dieser Version nicht enthalten. Hierdurch bekommt die CaféPerfect eine völlig neue und vielfältige Funktionsweise – vergleichbar mit der eines Wasserkochers.

### AquaTerm 40 Modell 2015

<b>Artikel-Nr.:</b>	10.5520.00.00 ohne Fernbed., APD Stecker
	10.5520.03.00 mit Fernbed., APD Stecker
	10.5521.00.00 ohne Fernbed., SB50-Stecker
	10.5521.03.00 mit Fernbed., SB50-Stecker
	10.5522.00.00 ohne Fernbed., SB50-Stecker
	10.5522.03.00 mit Fernbed., SB50-Stecker
<b>Spannung:</b>	24 V DC
<b>Leistung:</b>	700 W
<b>Warmhalten:</b>	65 W
<b>Stromaufnahme:</b>	30,0 A
<b>Gewicht:</b>	3,2 kg
<b>Inhalt:</b>	5 l
<b>Inhalt Tassen</b>	
<b>125 ml:</b>	40 Tassen
<b>Brühzeit 85°C:</b>	38 min.
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit Norm ECE-R10</b>	

- Lieferumfang:**
- 5 l AquaTherm 40
  - Reinigungsbürste

### AquaTherm 20

<b>Artikel-Nr.:</b>	10.5310.12.00
<b>Spannung:</b>	12 V DC
<b>Leistung:</b>	400 W
<b>Warmhalten:</b>	45 W
<b>Stromaufnahme:</b>	35,0 A
<b>Gewicht:</b>	2,3 kg
<b>Inhalt:</b>	2,5 l
<b>Inhalt Tassen</b>	
<b>125 ml:</b>	20 Tassen
<b>Brühzeit 85°C:</b>	50 min.
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit Norm ECE-R10</b>	

- Lieferumfang:**
- 2,5 l AquaTherm 20
  - Reinigungsbürste

<b>Artikel-Nr.:</b>	10.5310.00.00
<b>Spannung:</b>	24 V DC
<b>Leistung:</b>	500 W
<b>Warmhalten:</b>	45 W
<b>Stromaufnahme:</b>	21,0 A
<b>Gewicht:</b>	2,3 kg
<b>Inhalt:</b>	2,5 l
<b>Inhalt Tassen</b>	
<b>125 ml:</b>	20 Tassen
<b>Brühzeit 85°C:</b>	25 min.
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit Norm ECE-R10</b>	

**Halterung CaféPerfect 40**

	<p><b>Lieferumfang:</b> - Halterung für 5 l CaféPerfect 40 aus ABS, anthrazit, Rechts- oder Linksmontage, Arretierung im ein- und ausgeschwenkten Zustand</p> <p>Passend für alle CaféPerfect 40 und AquaTherm 40</p>	<p><b>Artikel-Nr.:</b> 10.9900.00.00</p>
---	---	--

**Halterung CaféPerfect 20**

	<p><b>Lieferumfang:</b> - Halterung für 2,5 l CaféPerfect 20 aus Edelstahl, hängende Montage, schwenkbar, mit Schnappverschluss</p> <p>Passend für alle CaféPerfect 20 und AquaTerm 20</p>	<p><b>Artikel-Nr.:</b> 50.5306.00.10 (rechte Version) 50.5306.00.20 (linke Version)</p>
--	--	---

**Rundfilterpapier**

	<p><b>Lieferumfang:</b> - Papierfilter rund für 5 l CaféPerfect 40 oder 2,5 l CaféPerfect 20</p> <p>Erhältlich im 1000er Pack</p>	<p><b>Artikel-Nr.:</b> 10.9101.00.02 (CP 20) 10.9100.00.02 (CP 40)</p>
---	---	--

**Isolierkanne**

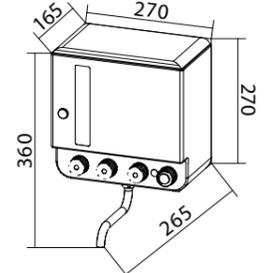
	<p><b>Lieferumfang:</b> - 1,3 l Isolierkanne, Hochglanzkunststoff schwarz, sehr beständige Innenbeschichtung, große Öffnung, Drehverschluss</p>	<p><b>Artikel-Nr.:</b> 05.2000.08.13</p> <p><b>Volumen:</b> 1,3 l</p>
---	---	---

**Heißwasserboiler VEK 6**

Für die Zubereitung von warmen Getränken.

Der 5 Liter Heißwasserboiler VEK6 dient der Zubereitung von kochendem Wasser für heiße Getränke. Durch einen Temperaturwähler kann die Temperatur des Boilers stufenlos geregelt werden. Ausgeschaltet wird dieser durch Zurückdrehen des Temperaturwählers auf Stufe 0. Eine Kontrolllampe weist auf die Aufheizphase hin.

**Heißwasserboiler VEK 6**

		<p><b>Artikel-Nr.:</b> 07.6006.00.00</p> <p><b>Spannung:</b> 24 V DC <b>Leistung:</b> 500 W <b>Stromaufnahme:</b> 21,0 A <b>Gewicht:</b> 3 kg <b>Inhalt:</b> 5 l <b>Aufheizzeit:</b> 50 min. <b>Elektromagnetische Verträglichkeit</b> Norm 72/245/EWG</p>
--	--	--

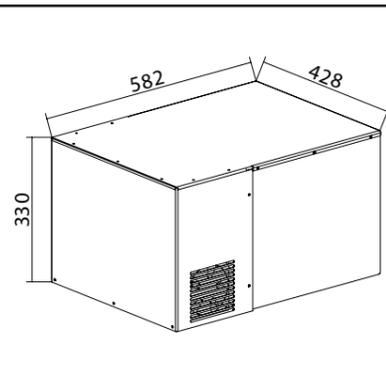
**Lieferumfang:**

- Heißwasserboiler VEK 6
- Überhitzungsschutz bei Trockenbetrieb / ohne Wasser
- Temperatur mit Handrücksteller – Reset, Thermosicherung bei zu großem Stromfluss
- Temperaturbegrenzer 110°C, Funkenlöschglied
- optional: Entkalkungsöffnung, mit Relais, Winterbefüllung im Deckel

## Trinkwasserkühler TWK

Jederzeit frisch gekühltes Wasser.

Der Trinkwasserkühler TWK besteht aus einem Secop Vollhermetikkompressor BD 80 F. Besondere Betriebssicherheit wird durch einen Vollhermetikkühlaggregat gewährleistet. Langlebig durch verschleißfreie Komponenten.



### Trinkwasserkühler TWK

<b>Artikel-Nr.:</b>	02.0200.00.00
<b>Spannung:</b>	24 V DC
<b>Leistung:</b>	190 W
<b>Stromaufnahme:</b>	8,0 A
<b>Gewicht:</b>	26 kg
<b>Inhalt:</b>	15 l
<b>Abkühlzeit von +25°C auf +5°C</b>	60 min.

#### Lieferumfang:

- Trinkwasserkühler TWK
- Kühlaggregat: Kompressor Secop BD 80 F, Thermostatsteuerung, Shurflo-Pumpe, Wasserfilter, Wassertank aus Edelstahl, PU-Schaum isoliert, Füllmengenregulierung über Druckschalter

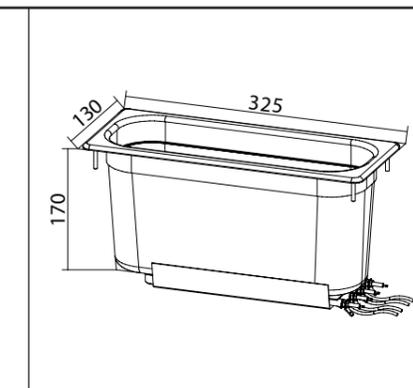
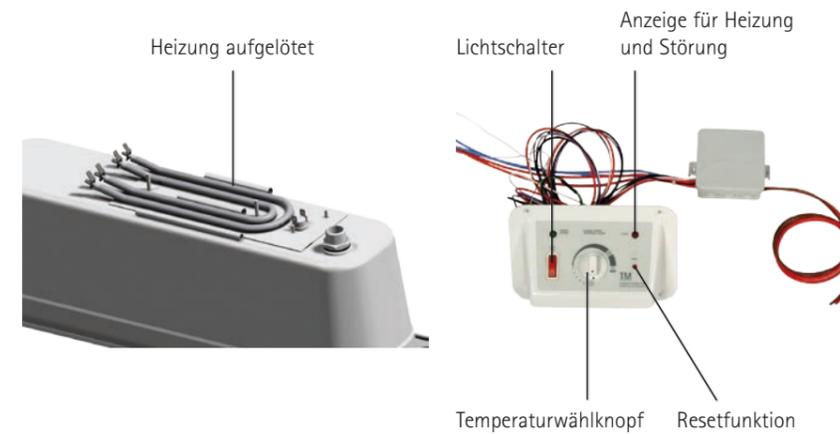


## Würstchenkocher

Für eine warme Mahlzeit zwischendurch.

Edelstahlbehälter mit Deckel und wärmebeständiger Silikondichtung. Ablaufstutzen mit Überlauf in Edelstahl. Heizung Behälterunterseite aufgelötet für optimale Wärmenutzung, mit Ableitblech geschützt. Überhitzungsschutz bei Trockenbetrieb/ohne Wasser bei 110°C, Handrückstellung über Reset-Knopf. Temperatursicherung bei zu großem Stromfluss, schaltet bei 154°C.

### Bedienpanel



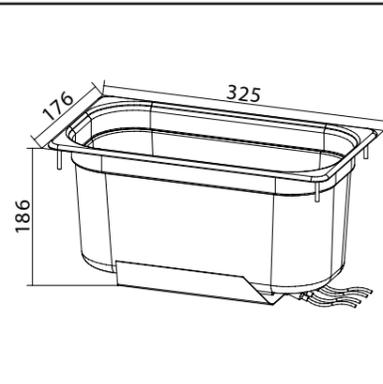
### Würstchenkocher WK 131

<b>Artikel-Nr.:</b>	08.0131.00.00	Volumen für ca. 30 Würstchen
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Leistung:</b>	500 W	
<b>Stromaufnahme:</b>	21,0 A	
<b>Gewicht:</b>	2,5 kg	
<b>Inhalt:</b>	3 l	
<b>Ablauf:</b>	3/4"	
<b>Kabelquerschnitt:</b>	4 mm <sup>2</sup>	
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit</b>	Norm 72/245/EWG	

#### Lieferumfang:

- Würstchenkocher WK 131
- Deckel
- Überlaufrohr
- Bedienpanel

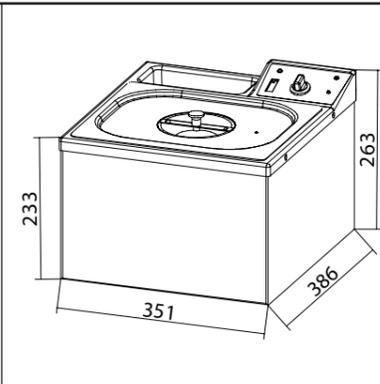
**Würstchenkocher WK 181**



<b>Artikel-Nr.:</b>	08.0181.00.00	Volumen für ca. 40 Würstchen
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Leistung:</b>	500 W	
<b>Stromaufnahme:</b>	21,0 A	
<b>Gewicht:</b>	2,7 kg	
<b>Inhalt:</b>	5 l	
<b>Ablauf:</b>	3/4"	
<b>Kabelquerschnitt:</b>	4 mm <sup>2</sup>	
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit</b>	Norm 72/245/EWG	

- Lieferumfang:**
- Würstchenkocher WK 181
  - Deckel
  - Überlaufrohr
  - Bedienpanel

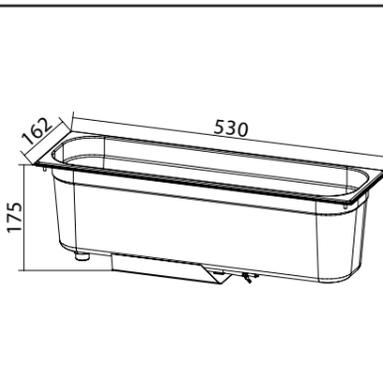
**Würstchenkocher WK 200 Aufbau**



<b>Artikel-Nr.:</b>	08.0200.00.00	Volumen für ca. 80 Würstchen mit Edelstahlverkleidung
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Leistung:</b>	750 W	
<b>Stromaufnahme:</b>	31,0 A	
<b>Gewicht:</b>	13 kg	
<b>Inhalt:</b>	10 l	
<b>Ablauf:</b>	3/4"	
<b>Kabelquerschnitt:</b>	4 mm <sup>2</sup>	
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit</b>	Norm 72/245/EWG	

- Lieferumfang:**
- Würstchenkocher WK 200 Aufbau
  - Deckel
  - Überlaufrohr
  - Bedienpanel
  - mit ca. 150 cm Anschlusskabel

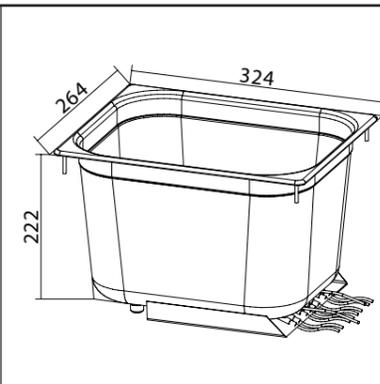
**Würstchenkocher WK 500**



<b>Artikel-Nr.:</b>	08.0500.00.00	Volumen für ca. 60 Würstchen
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Leistung:</b>	500 W	
<b>Stromaufnahme:</b>	21,0 A	
<b>Gewicht:</b>	3 kg	
<b>Inhalt:</b>	8,5 l	
<b>Ablauf:</b>	3/4"	
<b>Kabelquerschnitt:</b>	4 mm <sup>2</sup>	
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit</b>	Norm 72/245/EWG	

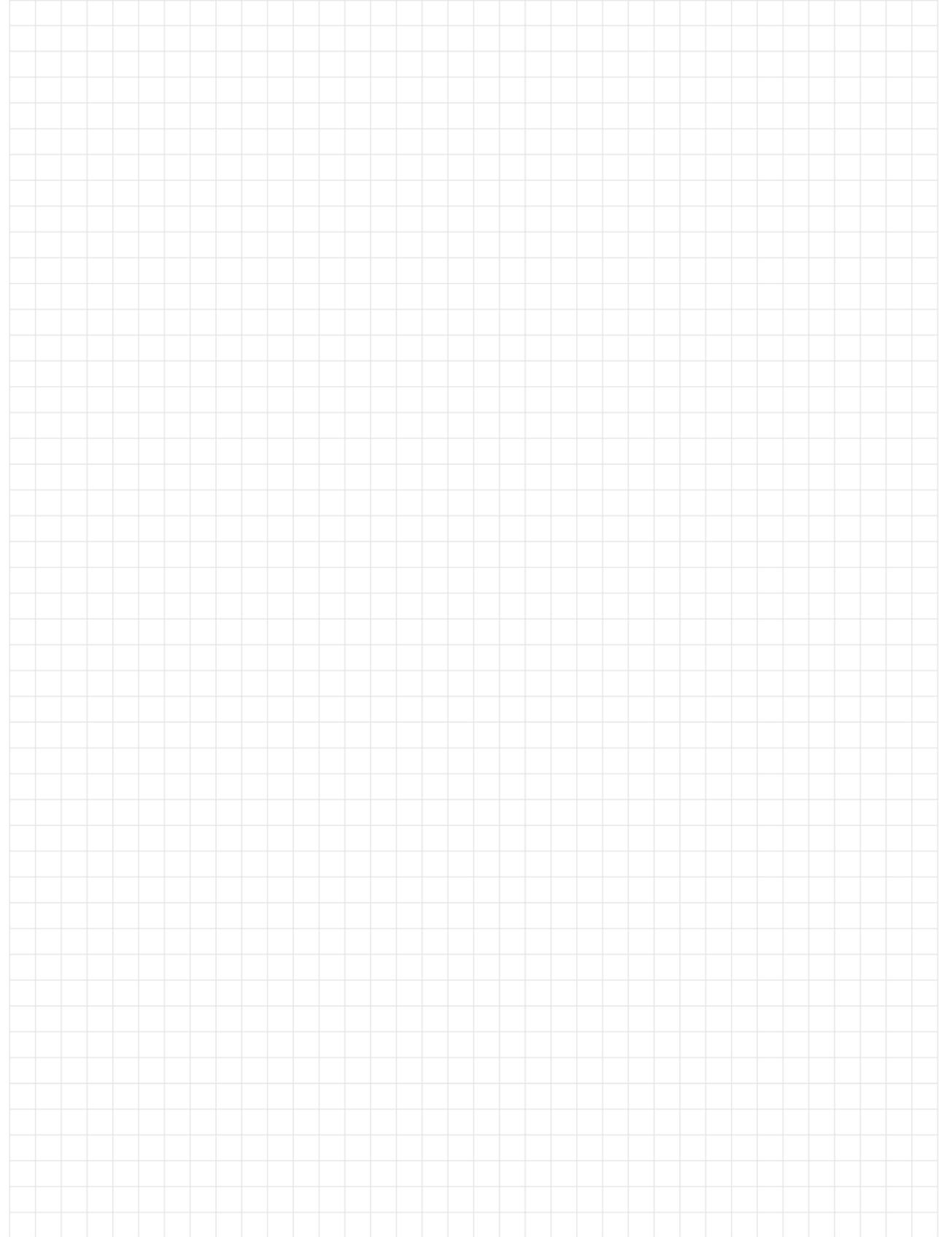
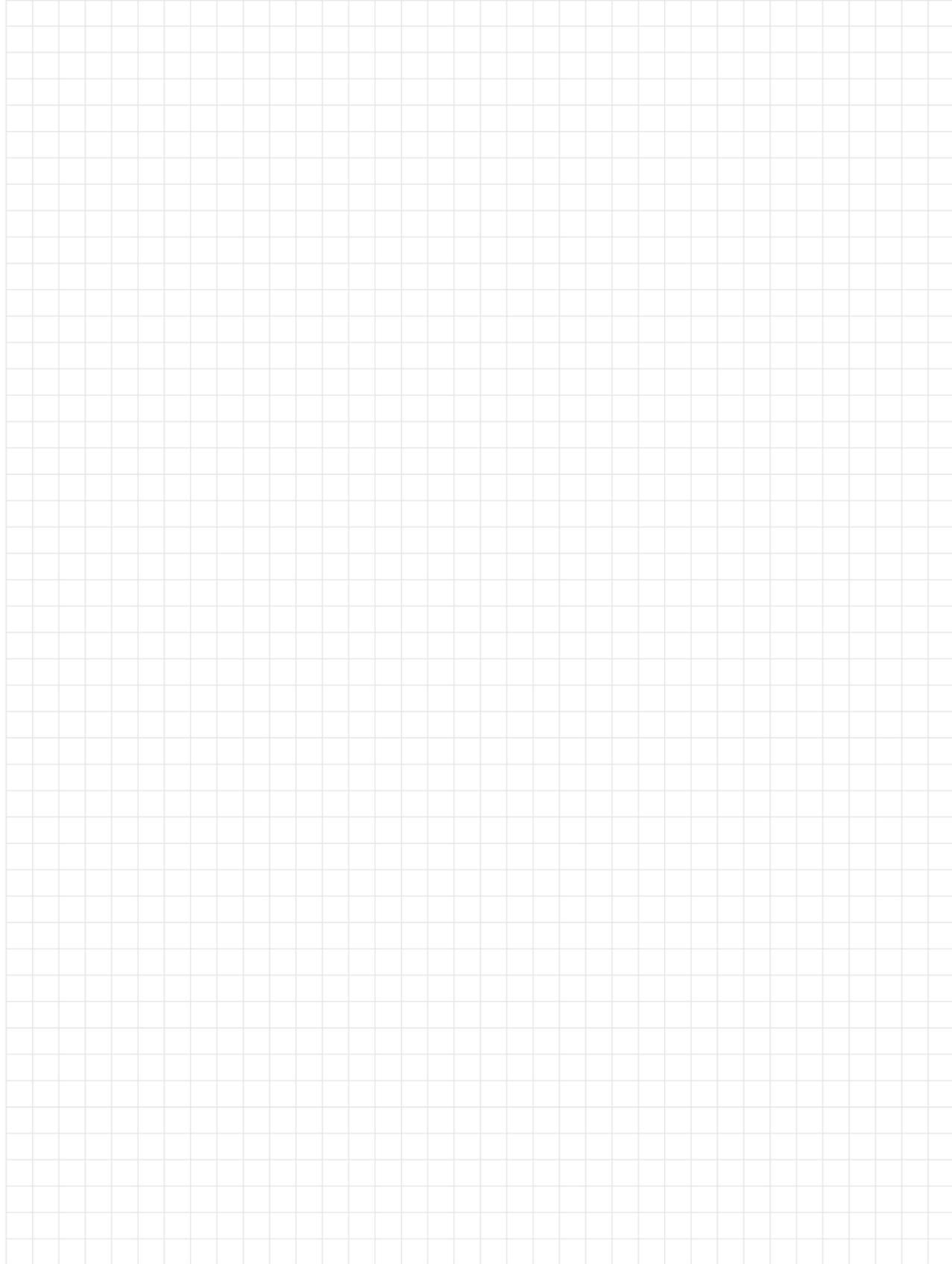
- Lieferumfang:**
- Würstchenkocher WK 500
  - Deckel
  - Überlaufrohr
  - Bedienpanel

**Würstchenkocher WK 201 Einbau**



<b>Artikel-Nr.:</b>	08.0201.00.00	Volumen für ca. 80 Würstchen
<b>Spannung:</b>	24 V DC	
<b>Leistung:</b>	750 W	
<b>Stromaufnahme:</b>	31,0 A	
<b>Gewicht:</b>	11 kg	
<b>Inhalt:</b>	10 l	
<b>Ablauf:</b>	3/4"	
<b>Kabelquerschnitt:</b>	4 mm <sup>2</sup>	
<b>Elektromagnetische Verträglichkeit</b>	Norm 72/245/EWG	

- Lieferumfang:**
- Würstchenkocher WK 201 Einbau
  - Deckel
  - Überlaufrohr
  - Bedienpanel



# TM Produktwelt



1. 5 L Milchkühler
2. Summertime 2
3. Bordküche
4. 1 L Milchkühler
5. Armaturenbrett Kühlbox
6. Bordtoilette
7. Tassenwärmer Kühlkombination

## **TM Technischer Gerätebau GmbH**

Böttgerstraße 13  
89231 Neu-Ulm  
Deutschland

Telefon +49 (0) 731/9 74 21-0  
Fax +49 (0) 731/9 74 21-69  
E-Mail [vm@tmtech.de](mailto:vm@tmtech.de)  
Homepage [www.tmtech.de](http://www.tmtech.de)

## **Kontakt TM Deutschland Vertrieb**

Ersatzteile +49 (0) 731/9 74 21-53  
Auftragsabwicklung  
Hersteller +49 (0) 731/9 74 21-57  
Kundendienst +49 (0) 731/9 74 21-41  
Fax +49 (0) 731/9 74 21-69

## **TM Teknik Otomotiv**

**Ekipmanları İthalat İhracat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.**  
**Gebze Organize Sanayi Bölgesi (GOSB)**

1000.Cadde, No: 1009  
41435, Çayırova, Kocaeli  
Türkei

Telefon +90 262 677 11 52  
Fax +90 262 677 11 54  
E-Mail [info@tmtech.com.tr](mailto:info@tmtech.com.tr)  
Homepage [www.tmtech.com.tr](http://www.tmtech.com.tr)

## **Jincen-TM**

**Automotive Component Manufacturing Ltd.**

Industrial Zone Shuangfeng Road  
Hefei 23113  
P.R. China  
Homepage [www.jincen-tm.com](http://www.jincen-tm.com)

## **Unser Unternehmen ist nach ISO 9001 zertifiziert.**

Unsere Produkte werden nach Bedarf nach folgenden Normen überprüft:  
Brennverhalten nach ECE R118.  
Elektromagnetische Verträglichkeit nach ECE R10.  
Energieaufnahmeprüfung nach ECE R21.  
Buskomfort nach RAL-GZ 791.