

## Bordverpflegung

## Leckeres für unterwegs

Die Ansprüche der Busgäste, was Service und Verpflegung an Bord angeht, steigen. Auch im frisch liberalisierten Busfernverkehr möchten die Kunden nicht auf Snacks oder Heiß- und Kaltgetränke verzichten.

Herbstzeit ist Messezeit. Dann präsentieren viele Hersteller aus der Automotivbranche ihre Neuheiten. Im Bereich der Bordküchen, Kühlschränke und Automaten-Systeme für den Bus sind Premieren zwar

spärlicher gesät als bei den Fahrzeugproduzenten. Doch wer gerade in diesem Jahr genau hinschaute, konnte spannende, innovative Geräte für die Verpflegung der Buspassagiere entdecken.

Wir haben dies getan.

Fündig geworden sind wir beispielsweise auf der jüngsten Busworld in Kortrijk beim Ausstattungsspezialisten TM. Die Neu-Ulmer stellten u. a. weitere neue Varianten der KBU-Kühlschränke

▲ Der TM-Neuling: die QS Trio aus türkischer Produktion

familie vor. Diese stammen von ihrer Tochterfirma in der Türkei. Deren Gründung 2007 erweist sich mehr und mehr als fruchtbarer Schritt, der auch in Verbindung mit den in der Türkei produzierenden Fahrzeugherstellern innovative Ergebnisse hervorbringt. Die jüngsten KBU-Modelle haben dank des verbauten Kompressors eine hohe Kühlleistung. Aufgrund ihrer Baugrößen sind diese Kühlschränke auch gut für Midi- und Minibusse geeignet. So kann beispielsweise der kürzlich vorgestellte Mercedes-Benz Tourismo K damit ausgerüstet werden, bekanntlich ebenfalls ein Kind aus türkischer Entwicklung. Er wird ohnehin mit TM-Küchen in schmaler Bauform ausgestattet. Außerdem stellte TM in Belgien das Nachfolgemodell der Peltierkühlbox „Summer-

time“ vor. Sie kommt im modernen Design daher und besitzt ein erhöhtes Volumen. In ihr können alle handelsüblichen 1,5-l-Flaschen untergebracht werden – und dann ist immer noch genügend Stauraum, um Snacks kühl zu halten. Die Summertime 2 gibt es in 24-V-Ausführung für den mobilen Einsatz und mit 230 V für den stationären Gebrauch.

Weitere TM-Neuheit auf der Busworld war die neue Bordküche QS Trio, ebenfalls aus dem Hause der türkischen Tochterfirma stammend. Diese besitzt eine große Kühlbox mit einem Inhalt von 58 l, einen Heißwasserboiler und zwei Thermoskannen.

Bestseller der Neu-Ulmer ist natürlich weiterhin die bewährte QS Multi Plus. Durch ihr modernes Design und die optimierten Detaillösungen ist sie gleichermaßen ansprechend wie kundenfreundlich. Die

### Die türkische TM-Tochter entwickelt neue Kühlschränke

Technik hinter dem Schubladengehäuse ist leicht zugänglich. Das übersichtliche Bedientableau mit Drehschaltern steuert zentral alle Funktionen für den Würstchenkocher, die Boilerbefüllung oder die sparsame LED-Beleuchtung. Geordert werden kann die QS Multi Plus mit extra großem Edelstahlwürstchenkocher, in dem doppelt so viele Würstchen – ca. 40 Stück – Platz finden als in herkömmlichen Geräten. Sein Deckel ist ebenso arretierbar wie die Halterung für die Kaffeemaschine CaféPerfect

40. Mit ihr lassen sich 40 Tassen bzw. 5 l frischen Bohnenkaffees auf einmal zubereiten. Das Gerät besitzt eine Isolierung für einen guten Hitzeschutz.

Die TM-Bordküche mit Kaffeemaschine und Würstchenkocher findet sich beispielsweise in der neuen Setra TopClass 500, wo sie wie üblich im Einstiegsbereich von Tür II untergebracht ist und trotz ihrer vollwertigen Ausstattung erfreulich schmal baut. Dass dabei eine Einstiegsbreite für die Passagiere frei bleibt, die ihresgleichen im Reisebusbereich sucht, darüber konnten wir uns bei der ersten Testfahrt in der Provence überzeugen (vgl. den Beitrag „Germany's next Top-Model“ in **BUSMAGAZIN** 11/2013, S. 10-13). Die geräumige TM-Kühlbox ist in der Top-Class 500 geschickt in die geschwungene Armaturenfront im Cockpit integriert und verbirgt sich unter einer eleganten Doppelklappe, die auch Platz für den Laptop und die Unterlagen des Reisebegleiters bietet.

Fotos: Pivello/Uschi Dreier (o. l.), TM Technischer Gerätebau GmbH (u. l.), Frenzel (o. r.)

## Diese Bordküche hält, was wir versprechen!

**Arretierbare Kaffeemaschinenhalterung aus ABS.**

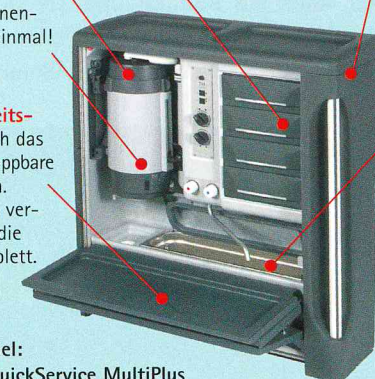
**Total variabel!** Ob Stauraum, zusätzliche Kaffeemaschine oder Mikrowelle. Die Modulbauweise macht fast alles möglich.

**Soft-Touch-Oberfläche** leicht, chic und widerstandsfähig: Gehäuse geschäumt mit PU-Integral Halbhartschäum.

**40 Tassen 5 Liter** Bohnenkaffee auf einmal!

**Große Arbeitsfläche** durch das dreiseitig klappbare Frontsystem. Gleichzeitig verschließt es die Küche komplett.

**XXL-Würstchenkocher aus Edelstahl** für doppelt so viele Würstchen! Bequeme Entnahme durch arretierbaren Deckel.



Beispiel: Die QuickService MultiPlus

TM, der Hersteller mit gezielter Spezialisierung auf Bus-Küchen-Technik und langer Erfahrung bei Bord-Systemen weiß, worauf es ankommt und entwickelt permanent technisch perfekte Innovationen für den optimalen Fahrgast-Service.

**TM Technischer Gerätebau GmbH**  
Böttgerstraße 13 | D-89231 Neu-Ulm  
Tel. 0731/9 74 21-0 | Fax 0731/9 74 21-69  
E-Mail: vm@tmtech.de

Gleich Info anfordern unter [www.tmtech.de](http://www.tmtech.de)!

**TM**  
Technik in Bestform

Claus Bünningel

## So schnell und easy ist Espresso Service...!

Die neuen Modelle QuickService DUO, QuickService Concept mit unterschiedlichen Abmessungen. Zur Espresso Maschine bekommen Sie eine Kühlbox mit bis zu 55 Liter Volumen!

Echter, frischer italienischer Kaffeegenuss! Leckerer Espresso oder Kaffee in Sekunden – schnelle – Lavazza Espresso Point



Immer mit drin: Kühlbox mit 40 oder 55 Liter Volumen

Beispiel: Die QuickService Concept Lavazza optional mit abschließbarer Blende

TM, der Hersteller mit gezielter Spezialisierung auf Bus-Küchen-Technik und langer Erfahrung bei Bord-Systemen weiß, worauf es ankommt und entwickelt permanent technisch perfekte Innovationen für den optimalen Fahrgast-Service.

**TM Technischer Gerätebau GmbH**  
Böttgerstraße 13 | D-89231 Neu-Ulm  
Tel. 0731/9 74 21-0 | Fax 0731/9 74 21-69  
E-Mail: vm@tmtech.de

Gleich Info anfordern unter [www.tmtech.de](http://www.tmtech.de)!

**TM**  
Technik in Bestform