

# WMF combiNation *buffet*

Damit wird jedes Buffet einfach schöner

# WMF combiNation buffet

PROFESSIONAL  
HOTEL  
EQUIPMENT



*buffet*

Wir bringen Ihr Buffet auf die Schiene

[www.wmf-hotel.de](http://www.wmf-hotel.de)

WMF Hotel  
Eine Marke der proHeq GmbH  
A brand of proHeq GmbH  
Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld, Germany  
☎ +49 (0) 72 31 / 4885 500  
Fax +49 (0) 72 31 / 4885 590  
info@wmf-hotel.de, www.wmf-hotel.de

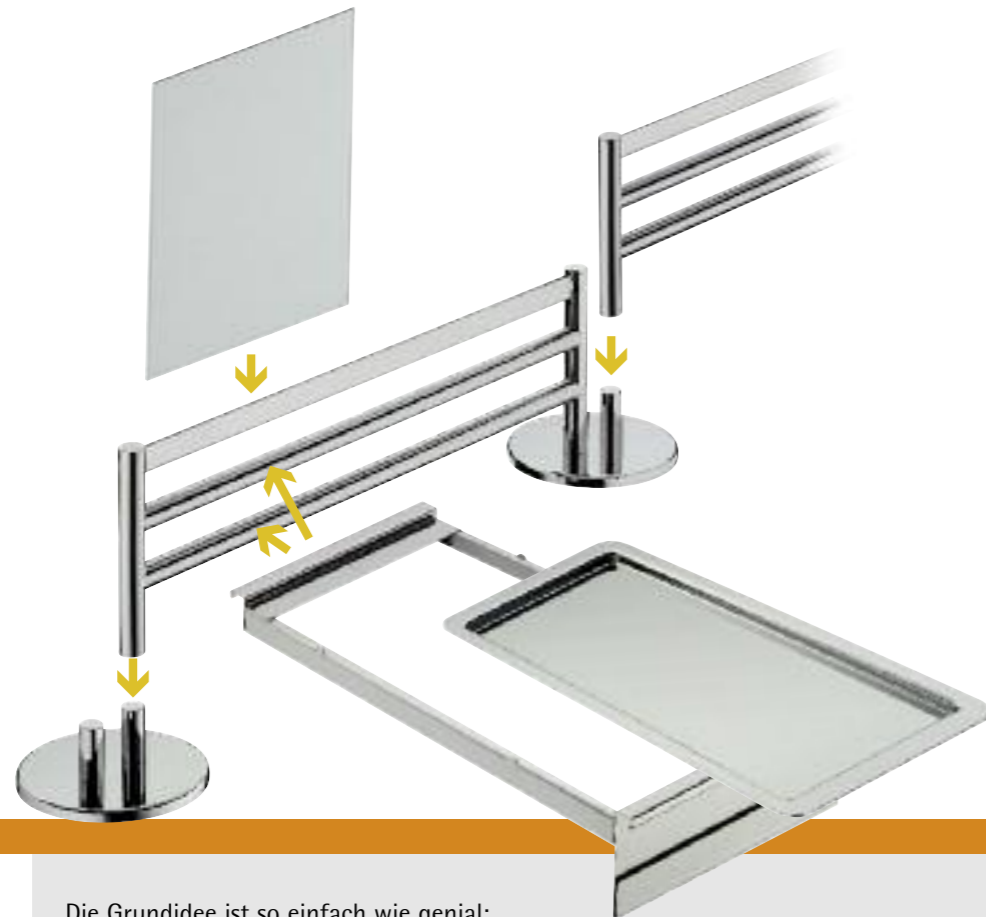


WMF Hotel ist nach  
DIN EN ISO 9001-2008  
zertifiziert.





Mit WMF combiNation buffet haben wir das herkömmliche Buffet grundsätzlich überdacht und praxisorientiert völlig neu entwickelt.



Die Grundidee ist so einfach wie genial:  
Das gesamte Buffet wird in Schienen eingehängt.

Auch für Ungeübte wird der Zeit und Platz sparende Aufbau eines perfekt ausgerichteten Buffets dadurch spielend leicht gemacht. Mit verschiedenen Ebenen und Schrägen, integrierter Beschilderung und unterschiedlichsten Einsätzen wird bei der Buffetpräsentation eine neue Ära eingeläutet.

Somit bietet Ihnen WMF combiNation buffet maximale Variabilität bei einfachster Handhabung. Fehler beim Aufbau sind nahezu ausgeschlossen, da alles zueinander und ineinander passt. Und: Alles basiert auf der regulären Gastronorm. Sie können also auch Ihre bereits vorhandenen Gastronorm-Behälter und -Tabletts problemlos weiterverwenden.

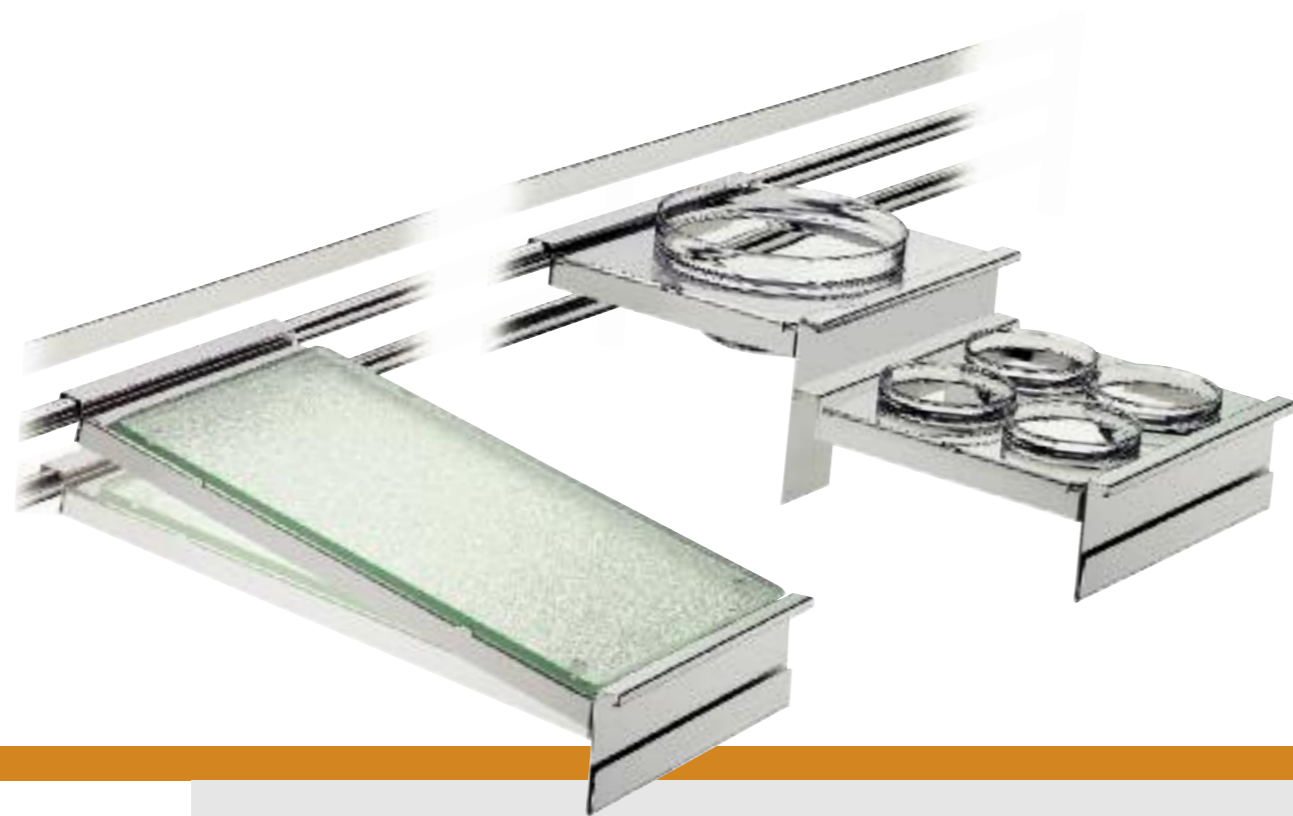
WMF combiNation buffet ist auf die Gastronomie der Zukunft – Ihre Zukunft – ausgerichtet.



Das Maß aller Dinge: die Gastronorm



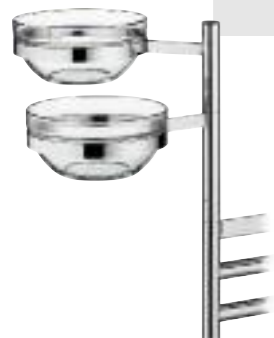




WMF combiNation buffet ist die variable Basis, die Ihrer Kreativität keine Grenzen setzt. Ihre Präsentationsideen können Sie auf verschiedenen Ebenen und Schrägen, mit unterschiedlichsten Einsätzen und Tablettis realisieren. Das alles ohne mühsam unterlegen, kaschieren und improvisieren zu müssen.

Die Grundausrichtung wird durch die Schiene vorgegeben. Durch einfaches Umhängen können Sie ein Buffet in Minutenschnelle, auch vor den Gästen umbauen. Ob beim Frühstück, Brunch, Mittag- oder Abendessen – selbst in der größten Hektik verliert ein Buffet dadurch nichts von seiner akkuraten Wirkung.

Schnelligkeit und Optik sind selbstverständlich auch und vor allem im Außer-Haus-Service gefragt. Der perfekte und schnelle Auf- und Umbau von WMF combiNation buffet gibt Ihnen mehr Freiraum für die wesentlichen Dinge eines kreativen Buffets.



WMF combiNation buffet –  
ein Unterschied wie  
Tag und Nacht





Die Chafing Dishes passen perfekt in die Linie und tragen so zum harmonischen Gesamteindruck bei.

Die Platzersparnis gegenüber frei- und querstehenden Chafing Dishes ist durch die optimierte Anordnung enorm. Über die Bebilderung weiß Ihr Gast auch bei geschlossenem Deckel, welche Speisen ihn erwarten.



Durchdacht bis ins Detail: Der Deckel des Chafing Dishes bleibt von alleine offen stehen. Ihr Gast hat beide Hände frei, um sich zu bedienen.

Die Präsentation gekühlter Speisen wurde ebenfalls grundlegend verbessert. Auf die einfach und schnell befüll- und auswechselbare Kunststoff-Eiswanne im 1/1 Gastronorm-Format passen unterschiedlichste Einsätze und Tablett. So findet auch wirklich alles, was gekühlt werden muss, ob fest oder flüssig, seinen bestmöglichen Platz.

Die Lebensmittel bleiben länger frisch, schmackhaft und optisch ansprechend. Die Hygienevorschriften (HACCP!) sind leichter für Sie einzuhalten. Darüber hinaus wird der Wareneinsatz deutlich reduziert und der Personalaufwand zum Auswechseln der Speisen wesentlich verringert. WMF combiNation buffet ist also das System für „kühle Rechner“.



Das Thema Kühlung ist konsequent umgesetzt:  
Eine Kunststoff-Eiswanne dient als Basiselement.







WMF combiNation buffet bietet Ihnen die einmalige Möglichkeit über Bilder und Tafeln jedes Buffet noch weiter aufzuwerten. Die Beschilderung und Beschriftung dient in erster Linie als Orientierungshilfe und Appetitanreger für Ihre Gäste. Im Catering-Einsatz kann auch Ihr Logo oder ein Foto des Küchenchefs für Ihren guten Namen werben.

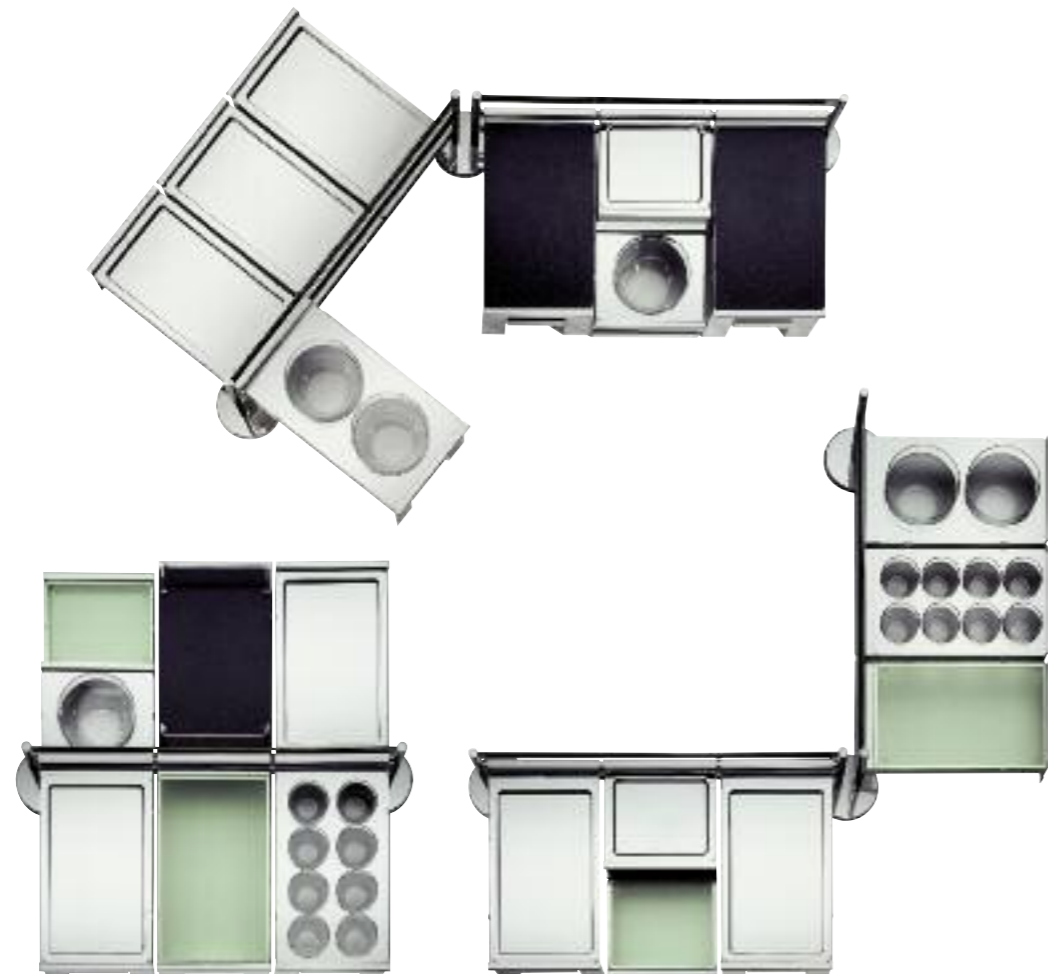
Und dabei ist die Gestaltung der Präsentationselemente wiederum denkbar einfach: Ein Ausdruck oder Fotoabzug wird in die Plexiglashülle geschoben, die Kunststofftafeln mit Kreide oder Illumigraphen beschriftet. Dann nur noch in die Schiene einstecken – fertig.



Schon für Sie gelöst: Ein Starter-Set mit 21 hochwertigen Farbmotiven der gängigsten Speisen ist bei WMF Hotel erhältlich.







WMF combiNation buffet können Sie in beliebig langer Reihe, über Eck, in unterschiedlichsten Winkeln und beidseitig bestückt aufbauen. Aber egal wie – es ist immer eine Platz sparende, clevere Lösung.

Vom Frühstück bis zum Abendessen, von der Müsli-Etagere bis hin zum Chafing Dish, ist bereits an alles gedacht, was Sie für eine ansprechende Buffetpräsentation brauchen.

Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir gerne ein speziell auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnittenes Konzept. Auch in Kombination mit bereits vorhandenen Gerätschaften aus Ihrem Bestand wird Ihr Buffet schon bald mit ganz neuen Möglichkeiten aufwarten.



Wie immer bei WMF Hotel stimmt auch die Qualität: Alle Metallteile, sogar der schwere massive Standfuß, sind aus hygienischem, rostfreiem Cromargan®, Edelstahl Rostfrei 18/10 gefertigt.



WMF combiNation buffet –  
»geht nicht« gibt's nicht mehr!



... schauen Sie sich im Internet um – das ist noch nicht alles. Es gibt immer noch mehr!