



Zubehör

CABO HotSafe

Mobile Umluft-Warmhaltebox



- Gleichmäßige Wärme durch Umluftprinzip über alle Ebenen.
- Fixierbarer Digital-Thermostat (0–85 °C, ±4 °C) für einen stabilen, manipulationssicheren Sollwert.
- Voll-Edelstahl innen/außen, hygienisch & robust.
- Zwei Energiepfade: 12 V im Tourbetrieb; 230 V für Vorheizen/Netzbetrieb
- Wartungsfrei – minimiert Servicezeiten und Ausfallrisiken

CABO HotSafe – Warmhalten auf Serviertemperatur direkt im Fahrzeug

Der CABO HotSafe ist eine fahrzeugtaugliche Umluft-Warmhaltebox aus Edelstahl für das Warmhalten frisch zubereiteter oder regenerierter Speisen direkt im Fahrzeug. Der fixierbare Digital-Thermostat (0–85 °C) sorgt für stabile Serviertemperaturen; im Tourbetrieb läuft das System über 12 V, zum Vorheizen steht 230 V (600/900 W) zur Verfügung. Die DE-Serie ist wartungsfrei, leicht zu reinigen und auf den mobilen Dauereinsatz ausgelegt.

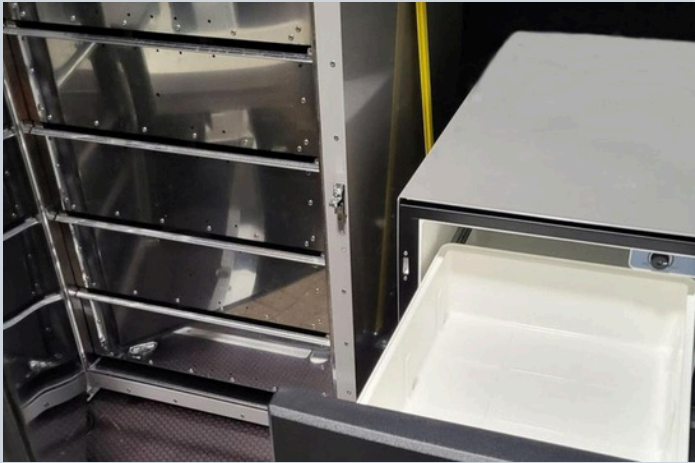
CABO HotSafe

Produktdatenblatt Version 1.3

Letzte Aktualisierung: 02.10.2025

Allgemeine Hinweise & Haftungsausschluss

Dieses Datenblatt dient ausschließlich zu Informationszwecken. Die gezeigten Videos und Abbildungen dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Abgebildete Produkte stellen Beispiele dar und können von den tatsächlich erhältlichen abweichen. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Wir sind kein Händler und kein offizieller Vertreter der CABO Multitherm GmbH. Alle Marken- und Produktnamen sind Eigentum der jeweiligen Rechteinhaber



Technische Fahrzeugdaten

Varianten	DE5 (5 Schubladen)
Kapazität Ges.	DE5 - bis 150 Folienmenüs / 75 Teller ca. 450 (B) × 150 (H) × 550 (T) mm
Schubladenmaß	12 V ~450 W (Tour), 230 V 600/900 W
Betrieb/Anschluss	(Vorheizen/Netz) 0–85 °C (fixierbar, ±4 °C)
Thermostat	Edelstahl innen/außen, gedämmter
Material	Korpus; Teleskop-Schubladen Digital-Thermostat, fixierbar;
Regelung	Umluftsystem für gleichmäßige Wärme
Hygiene/Normen	CE, HACCP; Datenlogger integrierbar

Allgemeine Datenübersicht

Zweck & Einsatz

- Warmhalten frischer oder regenerierter Speisen auf Serviertemperatur im Fahrzeug
- Warmhalten bei ~72–75 °C
- Vorheizen an 230 V - Warmhalten über 12 V Bordstrom
- Ideal für Menü-/Care-Catering ohne stationäre Küche.
- DE5 Fahrzeugintegration: Citroën Berlingo, Toyota Proace City
- Geeignet für übliche Speiseteller aus Keramik/Porzellan oder Folienmenüs

System & Konstruktion

- Umluft-System mit digitalem, fixierbarem Thermostat (0–85 °C, ±4 °C)
- Versorgung: 12 V ≈ 450 W (Tour), 230 V 600/900 W (Vorheizen/Netz)
- Edelstahl innen/außen, Teleskop-Schubladen, gute Dämmung
- HACCP/CE, Datenlogger integrierbar
- Heizsystem hoher Wirkungsgrad; gleichmäßige Erwärmung aller Schubladen

Anwendungsvorteile

- Konstante Serviertemperatur bis zur letzten Portion – auch bei langen Routen
- Schnelle Ausgabe vor Ort: Schublade auf, portionieren, weiter – kurze Wartezeiten
- Keine stationäre Küche nötig am Zielort; Planungssicherheit für Touren und Events
- Saubere HACCP-Dokumentation im Betrieb durch optionales Temperatur-Logging
- Geringe Reinigungs- und Rüstzeiten → mehr Zeitfenster für die Auslieferung
- Geringerer Personal-/Geräteinsatz am Ausgabepunkt (kein Zusatzofen)
- Störungsarm im Alltag dank robuster Konstruktion und klarer Bedienlogik