

MODUS

THE UNIQUE "FLYING BUFFET" SYSTEM BY CMK DESIGN

modus operandi – method of operation

Combining practicality with high visual impact, Modus revolutionises the workflow in foodservice through its creativity in design and concept.



SYSTEM FEATURES AND BENEFITS

A versatile dining solution which optimises efficiency in service operations.

- Designed and manufactured in Europe
- Effective time and resource management – innovative system tray technology for cooling, regeneration, safe transportation, storage and rapid service
- Multifunctional – ideal for receptions and event catering, buffets, table and bar service
- Reduced food wastage and improved portion control
- Large Modus tray designed specifically to work with Gastronorm regeneration systems
- No wasted space in storage

- Créé et produit en Europe
- Technologie innovatrice de plateau avec un système à la fois de maintien à température, de transport sain, de stockage et de service facilité
- Multifonction - idéal pour les réceptions et les services traiteur, les buffets, le service à table ou au bar
- Réduit le gaspillage des aliments et améliore le contrôle des portions
- Le Grand plateau de Modus a été conçu spécifiquement pour travailler avec des systèmes de régénération Gastronorme
- Pas de perte de place en stockage

- Designed und hergestellt in Europa
- Effektives Zeit- und Ressourcenmanagement - innovatives Tablettensystem zum Kühlen, Regenerieren, sicheren Transportieren, Aufbewahren und schnellen Servieren
- Multifunktionsell - ideal für Empfänge und Catering, Buffets, Tisch- und Barservice
- Optimale Portionierung perfektioniert den Wareneinsatz
- Das grosse Modus Tablett ist ideal für den Einsatz im Gastronormsystem
- Platzsparende Lagerung

- Diseñado y fabricado en Europa
- Tiempo eficaz y gerencia de recurso - tecnología innovadora de la bandeja del sistema para refrescar, regenerar, transporte seguro, almacenaje y servicio rápido
- De funcionamiento múltiples - ideal para recepciones y servicio de eventos, de los buffet, de mesa y barra de bar
- Desperdicio reducido y mejor control de la porción
- Gran bandeja Modus diseñada para trabajo con los sistemas de regeneración de Gastronorm
- Ningún espacio perdido en apilado o almacenaje



PRODUCT FEATURES AND BENEFITS

Achieving the design innovation and expertise synonymous with Dudson products, a collection of Finest Vitrified Hotelware pieces have been intelligently created to fit two sizes of high-pressure laminate (HPL) tray for the ultimate visual presentation.

Trays

- Angled at either end for ease of handling
- Trays can be heated up to 80 °C and cooled down to -20 °C
- Dishwasher safe
- Conform to BS EN 438 for resistance to crazing, staining and impact in use

Plateaux

- Poignées de chaque côté pour une prise en main facile.
- Peut être chauffés jusqu'à 80°C et refroidis jusqu'à -20°C
- Résistant au lave-vaisselle
- Conformément à la norme BS EN 438, concernant la résistance au fendillement, à la coloration et aux impacts à l'utilisation

Tabletts

- Gutes Handling durch abgeschrägte Kanten an den Schmalseiten
- Temperaturbereich von -20° C bis +80° C
- Spülmaschinenfest
- Nach BS EN 438 abriebfest, schlagfest, lebensmittelgerecht und leicht zu reinigen

Bandejas

- Inclínada en cualquier extremo para la facilitar su manejo
- Las bandejas se pueden calentar hasta 80°C y enfriar hasta -20°C
- A prueba de lavaplatos
- Cumple con estándar BS EN 438 para la resistencia a la resquebrajadura, el mancharse e impacto en uso

Finest Vitrified Hotelware

- Stackable items designed to fit high-pressure laminate (HPL) trays
- Modus Link designed to offer greater flexibility in presentation
- Renowned strength of Finest Vitrified Hotelware carrying the British Standard 4034 Kitemark for quality of manufacturing processes
- All items are protected by a high performance glaze and are dishwasher & microwave safe

- Des articles empilables conçus pour s'adapter aux plateaux stratifiés haute pression au toucher très doux, ultra résistant
- Modus "Link" conçu pour offrir une très grande flexibilité dans la présentation
- Force renommée du Vitrified, le meilleur du marché, bénéficiant de la norme britannique 4034 Kitemark pour la qualité et la consistance dans son procédé de fabrication
- Tous les articles sont protégés d'une couche d'émail haute performance leur assurant résistance au lave-vaisselle et micro-onde

- Alle Porzellanartikel sind stapelbar und passen perfekt in die Mulden der Hochdruck-Schichtpressstoffplatten
- Modus "Link" designed für flexible Präsentationsmöglichkeiten
- Der "British Standard 4034 Kitemark" garantiert die Qualität des Herstellungsprozesses und steht für die bekannte Bruchfestigkeit unseres Vitro-Porzellans
- Alle Artikel geschützt durch eine hochwertige Glasur und sind spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet

- Artículos apilables diseñados para encajar bandejas laminadas a alta-presión
- Modus "Link" diseñado para ofrecer mayor flexibilidad en la presentación
- Reconocida dureza de Finest Vitrified Hotelware con el estándar británico 4034 Kitemark por la calidad del proceso de fabricación
- Todos los artículos son protegidos por una capa de esmalte de alta robustez y a prueba de lavaplatos y microondas

Finest Vitrified Hotelware



ITEM RANGE



MODUS TRAY
976X 6³/₈" x 20¹/₂"
 16.2cm x 52.8cm
 H 1/4" 0.8cm
 *833g



MODUS TRAY
977X 6³/₈" x 11¹/₄"
 16.2cm x 28.5cm
 H 1/4" 0.8cm
 *450g



SHOT GLASS
006B 2oz 6cl
 H 3¹/₈" 8.1cm
 *112g
 (Fits 972X)



TASTER
947X 4.5oz 13cl
 H 2¹/₂" 6.5cm
 *122g
 (Fits 972X)



MODUS LINK
972X 2¹/₈" 7.4cm
 H 7/8" 2.2cm
 *61g



MODUS ONE
973X 2¹/₈" 7.4cm
 H 1¹/₈" 2.8cm
 *89g



MODUS TWO
974X 6¹/₈" x 2¹/₈"
 15.6cm x 7.4cm
 H 1¹/₈" 2.8cm
 *169g



MODUS FOUR
975X 6¹/₈" 15.6cm
 H 1¹/₈" 2.8cm
 *333g

*All weights are approximate

International Headquarters

Dudson Ltd.,
 200, Scotia Road,
 Tunstall,
 Stoke-on-Trent,
 ST6 4JD, England.
 Tel: (01782) 819337
 Fax: (01782) 813230
 E: info@dudson.com

London Showroom

1, Three Kings Yard,
 Mayfair, London,
 W1K 4JP, England.
 Tel: 020 7491 2268

USA & Canada

Dudson USA Inc.,
 5604, Departure Drive,
 Raleigh NC 27616.
 Tel: 919 877 0200
 Fax: 919 877 0300
 E: sales@dudsonusa.com
 W: www.dudsonusa.com

Australasia

Dudson International,
 No.5, Bradford Street,
 Alexandria,
 New South Wales 2015.
 Tel: (0)2 93173706
 Fax: (0)2 93172150
 E: info@dudson.com.au

Spain

Dudson S.L.,
 Avd. La Pobla de
 Vallbona, 39,
 46183 La Eliana,
 Valencia.
 Tel: (96) 275 8314
 Fax: (96) 165 5092
 E: info@dudson.com.es

France

Dudson Ltd.,
 60, Avenue de Wagram,
 Paris 75017.
 Tel: (0)1 47 66 47 17
 Fax: (0)1 43 80 40 78
 E: gilles.thomas@
 dudson.com.fr

Germany

Dudson Ltd.,
 Untere Bergstrasse 9,
 95100 Selb
 Tel: (0) 9287 956300
 Fax: (0) 9287 956310
 E: craig.devon@
 dudson.com

Distributed by



DUDSON
 www.dudson.com