

self heating
hotcan[®]
food on the move...

just grab it...
... and go!



**READY
TO EAT IN
8-12**min

**The can that
heats itself!**

The can that heats itself!
**All day
breakfast**

HOTCAN®

THE READY PREPARED MEAL THAT COOKS ALL BY ITSELF

Thanks to a revolutionary new process, HOTCAN® means you can enjoy an excellent, piping hot, properly balanced meal - **no outside source of heat is required.**

HOTCAN®

LE PLAT CUISINÉ COMPLET ET AUTO-CHAUFFANT

Grâce à son procédé révolutionnaire, HOTCAN® vous offre la possibilité de déguster un véritable repas chaud et complet de grande qualité, **sans aucune source de chaleur externe.**

HOTCAN®

DIE FERTIGMAHLZEIT, DIE SICH SELBST KOCHT

Durch ein revolutionäres neues Verfahren kommen Sie mit HOTCAN® in den Genuß einer guten, heißen und ausgewogenen Mahlzeit kommen - **ohne Herd oder Kochstelle.**

HOTCAN®

EL PLATO PRECOCINADO QUE SE PREPARA SÓLO

Gracias a un nuevo proceso revolucionario, con HOTCAN podrá disfrutar de un excelente plato caliente y equilibrado, y **¡no se precisa una fuente de calor externa!**

هوتكان (العلبة الساخنة)
وجبة الطعام المحضرة الجاهزة التي تطبخ لوحدها

بفضل العملية الثورية الجديدة، هوتكان تعني أن بإمكانك التمتع بوجبة طعام ممتازة وحارة جداً، ومتوازنة على نحو صحيح - لا تتطلب مصدر حرارة خارجي.

Just follow these 3 easy steps, and in 8-12 minutes you will have a delicious hot meal in front of you which can be eaten straight out of its container.

Here's how it's done:

A gradual exothermic reaction takes place at the instigation of the consumer who uses the perforating device attached to the tin. Reactive products are sealed in a completely safe and hermetic fashion in the annular chamber surrounding the food. Once this reaction has been set in motion, the food is heated (65°C) and retains its heat for up to 60 minutes.

En trois gestes simples vous obtenez, en 8 à 12 minutes, un plat délicieusement chaud et prêt à être consommé dans son récipient.

Le principe est le suivant :

À l'aide du perforateur fourni avec la boîte, le consommateur déclenche une réaction exothermique progressive dans la chambre annulaire absolument étanche et protégée qui entoure le conteneur d'aliments. Les produits réactifs qu'il contient génèrent la chaleur nécessaire sans aucun contact avec les aliments. À la fin de la réaction, la température des aliments est de 65°C. La durée de conservation de la chaleur est de 60 minutes.

Drei einfache Schritte und 8-12 Minuten später genießen Sie eine leckere warme Mahlzeit, die Sie direkt aus dem Behälter verzehren können.

Und so wirds gemacht:

Durch Einsatz des der Dose beiliegenden Lochdorns setzt der Verbraucher selbst eine allmähliche exothermische Reaktion in Gang. Die die Dose umgebende, ringförmige Kammer umschließt vollkommen sicher und hermetisch versiegelt reaktive Produkte. Nach Ingangsetzen dieser Reaktion wird die Mahlzeit auf 65°C erhitzt und eine ganze Stunde lang warmgehalten.

Simplemente deberá seguir estos tres sencillos pasos y en unos 8 ó 12 minutos tendrá lista una comida caliente deliciosa que podrá degustar directamente del recipiente.

Así es como se consigue:

El consumidor inicia una reacción exotérmica gradual al utilizar el mecanismo de perforación que incluye la lata.

Los productos reactivos se encuentran completamente sellados de forma hermética y totalmente segura en una cámara circular alrededor del alimento. Una vez iniciada esta reacción, el contenido se calienta (65°C) y mantiene el calor hasta 60 minutos.

مجرد اتباع هذه الخطوات السهلة الثلاث، وفي خلال ٧-١٢ دقيقة ستكون لديك وجبة طعام حارة لذيذة أمامك التي بالإمكان أكلها مباشرة من حاويتها. وهنا كيفية عمل هذا :

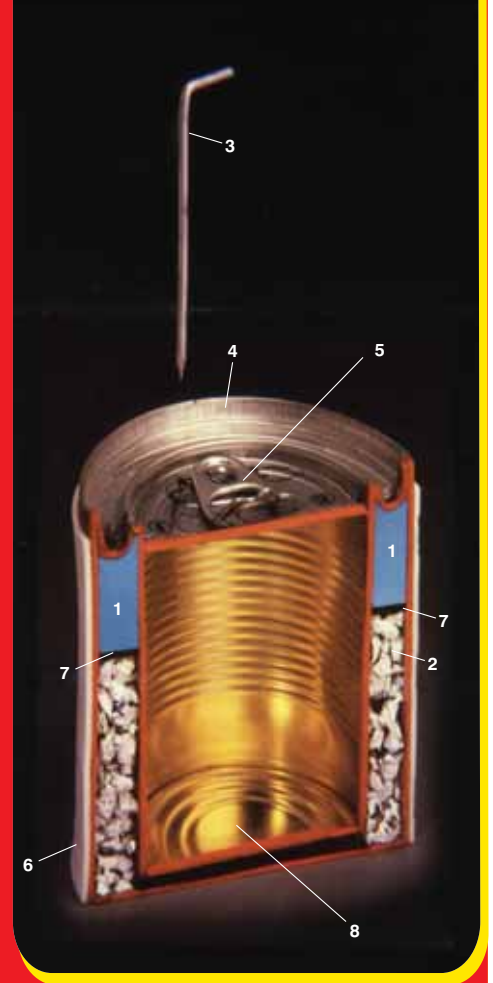
يحدث رد فعل تدريجي مصحوب بإطلاق حرارة بتحفيز من المستهلك الذي يستعمل أداة التثقيب المربوطة بالعلبة.

المنتجات التفاعلية مغلقة في أسلوب آمن ومكتوم جداً في الغرفة الحلقية التي تحيط بالغذاء. وعندما يطلق رد الفعل هذا الحركة، يسخن الغذاء لدرجة حرارة (٦٥ مئوية) ويحتفظ بحرارته لمدة أقصاها ٦٠ دقيقة.

3 easy steps

- | | |
|--|---|
| 1. WATER | 1. EAU |
| 2. LIME | 2. CHAUX |
| 3. PERFORATING DEVICE | 3. PERFORATEUR |
| 4. CLAMP WITH HERMETICALLY SEALS THE RING SHAPED COMPARTMENT CONTAINING THE LIME AND WATER | 4. PROTECTION ÉTANCHE DU CONTENEUR CIRCULAIRE DE CHAUX ET D'EAU |
| 5. EASY OPENING SYSTEM | 5. SYSTÈME D'OUVERTURE FACILE |
| 6. HEAT INSULATOR | 6. ISOLANT THERMIQUE |
| 7. WATERPROOF SEPARATOR | 7. MEMBRANE ÉTANCHE |
| 8. STANDARD SIZE TIN OF FOOD | 8. BOÎTE DE CONSERVE STANDARD |

- | | |
|---|--|
| 1. WASSER | 1. AGUA |
| 2. KALK | 2. CAL |
| 3. LOCHDORN | 3. DISPOSITIVO DE PERFORACIÓN |
| 4. KLEMME, DIE DIE RINGFÖRMIGE, KALK UND WASSER ENTHALTENDE KAMMER HERMETISCH ABDICHTET | 4. SELLO HERMÉTICO PARA EL COMPARTIMIENTO CIRCULAR QUE CONTIENE LA CAL Y EL AGUA |
| 5. LEICHT ZU ÖFFNEN | 5. SISTEMA ABREFÁCIL |
| 6. WÄRMEISOLIERUNG | 6. AISLANTE DEL CALOR |
| 7. WASSERDICHTES TRENNSTÜCK | 7. SEPARADOR RESISTENTE AL AGUA |
| 8. NORMALE LEBENSMITTELDÖSE | 8. LATA DE COMIDA DE TAMAÑO ESTÁNDAR |



1. الماء
2. الكلس
3. أداة الثقيب
4. مشبك مع سدادات احكام تحكم أغلاق الحجيرة على شكل الحلقة التي تحتوي الكلس والماء
5. نظام للفتح السهل
6. عازل حرارة
7. الفاصلة ضدّ تسرب الماء
8. علبة الحجم القياسية للغذاء

Simple, quick and totally safe to use, HOTCAN® represents a real breakthrough in the ready prepared food market. Whether you are at your place of work or leisure, from now on you can enjoy a hot, well-balanced meal at any time.

D'une utilisation aisée, rapide et sans aucun danger, HOTCAN® représente un réel progrès dans le domaine de la nourriture en conserve. Au travail comme pendant vos loisirs, vous pouvez désormais consommer quand vous le voulez un repas chaud équilibré et immédiatement disponible.

HOTCAN® ist einfach, schnell und vollkommen sicher; ein echter Durchbruch im Markt für Fertigmahlzeiten. Ob am Arbeitsplatz oder in der Freizeit, ab sofort kommen Sie jederzeit und überall in den Genuss einer heißen und ausgewogenen Mahlzeit in vielen Feinschmeckervariationen internationaler Küche.

Rápido, sencillo y totalmente seguro, HOTCAN® representa un auténtico adelanto en el sector de la comida precocinada. Ya sea en el lugar de trabajo o de ocio, desde ahora podrá disfrutar de un plato caliente equilibrado en cualquier momento.

هوتكان بسيطة، وسريعة ومأمونة كليا للإستعمال، وهي تمثل إنفراج حقيقي في سوق الغذاء المحضّر الجاهز. وسواء كنت في مكان عملك أو في تسلية، فمن الآن فصاعدا بإمكانك أن تتمتع بوجبة طعام متوازنة جداً وحارة في أي وقت كان.



- WITH SPIKE PROVIDED, PIERCE THE HOLES ON THE FLAT SIDE OF THE OUTER CAN
- PERCEZ LES CAVITÉS EN ENFONÇANT LE PERFORATEUR SUR TOUTE SA LONGUEUR
- DIE LOCHMARKIERUNGEN AUF DER FLACHEN SEITE DER ÄUSSEREN DOSE MIT DEM BEIGEFÜGTEN DORN DURCHSTOSSEN
- CON LA PUNTA QUE SE FACILITA, PINCHE LOS AGUJEROS DE LA PARTE PLANA DE LA LATA EXTERIOR.

● بالمسمار المزود، اثقب الفتحات على الجانب المستوي الخارجي للعلبة



- PULL BACK THE RING TO OPEN THE CAN, REVEALING CONTENTS
- POUR OUVRIR LA BOÎTE, TIREZ L'ANNEAU VERS L'ARRIÈRE
- ZUM ÖFFNEN DER DOSE DEN RING ZURÜCKZIEHEN
- TIRE DE LA ANILLA PARA ABRIR LA LATA.

● إسحب الحلقة لفتح العلبة، لكشف المحتويات



- STIR THE CONTENTS REGULARLY WHILE THE FOOD IS HEATING
- REMUEZ LE CONTENU DE TEMPS EN TEMPS POUR MIEUX RÉPARTIR LA CHALEUR
- WÄHREND SICH DAS ESSEN IN DER DOSE SELBST ERHITZT, DEN DOSENINHALT REGELMÄSSIG UMRÜHREN.
- REMUEVA EL CONTENIDO REGULARMENTE MIENTRAS SE CALIENTA.

● حرّك المحتويات بانتظام بينما يسخن الغا

HOTCAN® OFFERS THE FOLLOWING ADVANTAGES:

- the system is totally safe and non-toxic
- the heating device carries a 3 year guarantee
- extensive tests ensure its resistance to shocks produced after dropping 10,000 times
- it has been tested to withstand a subtropical environment, as well as frost
- it is non-polluting after use
- it has been approved under license for the United States

AVANTAGES DE HOTCAN®:

- Le procédé n'est absolument pas toxique
- Le système de chauffage est garanti pendant trois ans
- Des tests complets (10.000 chutes) garantissent sa résistance aux chocs
- Des tests climatiques garantissent sa résistance au climat subtropical et sa résistance au gel
- Son utilisation ne génère aucune pollution
- HOTCAN est autorisé sous licence aux États-Unis

HOTCAN® - DIE VORTEILE:

- Ein sicheres, ungiftiges System
- Das Erhitzungsteil kommt mit einer dreijährigen Garantie
- Ein langes, gründliches Testprogramm hat die Stossfestigkeit des Produkts erwiesen, auch nachdem es zum 10.000sten Mal fallengelassen wurde
- Für subtropische wie auch extrem kalte Klimaverhältnisse geeignet
- Gute Umweltverträglichkeit nach Gebrauch
- In den USA in Lizenz zugelassen

HOTCAN® OFRECE LAS SIGUIENTES VENTAJAS:

- el sistema es totalmente seguro y no es tóxico,
- el dispositivo de calentamiento cuenta con una garantía de 3 años,
- pruebas exhaustivas garantizan su resistencia a los golpes producidos al dejar caer el producto 10.000 veces,
- se ha comprobado su aguante en un ambiente subtropical, así como su resistencia a la escarcha,
- no es contaminante y
- se ha aprobado bajo licencia en los Estados Unidos.

- تم اختبارها لمقاومة بيئة شبه إستوائية، بالإضافة إلى الصقيع
- إنها غير مسببة للتلوث بعد الإستعمال
- تمت المصادقة عليها برخصة للولايات المتحدة

تقدم هوتكان الفوائد التالية:

- النظام آمن وغير سامّ كلياً
- وسيلة التسخين تحمل ضمان لمدة 3 سنوات
- اختبارات شاملة تضمن مقاومتها للصدمات تم إنتاجها بعد الإسقاط 10,000 مرة

Go on - try one,
and convince
yourself.

Enjoy your meal!

Essayez-le vite,
vous serez
conquis.

Bon appétit!

Einfach probieren
und sich
überzeugen lassen.

Guten Appetit!

¿A qué espera?
Pruébelo y
convéncase.

¡Que aproveche!

هيا - جرب
واحدة منها،
وأقنع نفسك بها.
تمتع بوجبة
طعامك!

the market...

AND THE HOTCAN® MARKET?

Thanks to the attractive and revolutionary easy-to-use system, HOTCAN® will appeal to a very wide range of consumers:

- Military food supplies
- Fire, Police, Ambulance Services
- Lifeboats
- Convenience Stores
- Motorway and Roadside Service Stations
- Disaster Relief and Preparedness
- Provision for the Homeless
- Corporate and Domestic Preparedness
- Vending Machine meals
- Meals on Wheels
- Outdoor and Camping pursuits
- Boating Use
- Security Staff meals
- Special Events and Festivals Catering
- Oil, Gas and Mining Industry meals
- Custodial and Prison meals

QUI CONSOMME HOTCAN®?

Par sa méthode extrêmement pratique, séduisante et innovante, HOTCAN® vise un large éventail de consommateurs :

- Approvisionnement militaire
- Services de police, d'ambulance et de lutte contre l'incendie
- Canots de sauvetage
- Commerces de proximité
- Stations-services sur routes et autoroutes
- Prévention et secours en cas de catastrophe
- Restauration pour les sans-abri
- Services de prévention nationale et des entreprises
- Restauration en distributeur
- Restauration mobile
- Activités de plein air et camping
- Navigation de plaisance
- Restauration du personnel de sécurité
- Restauration pour festivals et événements spéciaux
- Restauration pour l'industrie minière, du gaz et du pétrole
- Restauration carcérale et de garde

UND DER HOTCAN® MARKT?

Durch sein attraktives, revolutionäres und unkompliziertes System wird HOTCAN® für einen großen Kundenkreis von Interesse sein:

- Lebensmittelversorgung für die Bundeswehr
- Feuerwehr, Polizei, Unfalldienste
- Rettungsboote
- Lebensmittelgeschäfte
- Autobahnraststätten und Tankstellen
- Katastrophenhilfe
- Obdachlosenversorgung
- Notvorrat für Firmen und Haushalte
- Waren- und Lebensmittelautomaten
- Essen auf Rädern
- Outdoor und Camping
- Für Bootsleute
- Mahlzeiten für Wach- und Sicherheitsdienste
- Catering für besondere Veranstaltungen und Festivals
- Mahlzeiten für die Öl-, Gas- und Bergbauindustrie
- Mahlzeiten für Haftanstalten

¿HAY MERCADO PARA HOTCAN®?

Gracias a su atractivo sistema revolucionario y fácil de usar, HOTCAN® resultará un producto atractivo para una amplia variedad de consumidores, como:

- Aprovisionamiento de comida militar
- Servicios de ambulancia, policía y bomberos
- Botes salvavidas
- Tiendas de artículos de consumo
- Estaciones de servicio y auxilio en carretera
- Ayuda humanitaria y preparación para desastres
- Aprovisionamiento de comida para indigentes
- Preparación de comidas domésticas y corporativas
- Máquinas de expedición de comida
- Comidas de entrega a domicilio
- Camping y salidas al campo
- Uso en embarcaciones
- Comidas para personal de seguridad
- Catering para festivales y eventos especiales
- Comidas para el sector de la minería, el gas y el petróleo
- Comidas para prisiones

وسوق هوتكان؟

بفضل النظام السهل الإستعمال والثوري والجذاب، سوف تستميل هوتكان تشكيلة واسعة من الطوارئ

- تجهيزات الغذاء العسكرية
- خدمات الحريق، والشرطة، وسيارة الإسعاف
- قوارب النجاة
- المحلات التجارية المحلية
- محطات الطرق السريعة ومحطات خدمات الطرق
- الإغاثة من الكوارث والإستعداد
- التموينات للمشردين
- الإستعداد الشركات والمنزلي
- مكائن بيع وجبات الطعام
- وجبات الطعام المجهزة بالسيارات
- الممارسات في الهواء الطلق والمخيمات
- إستعمال رياضة الزوارق
- وجبات طعام موظفي الأمن
- الخدمات المطاعم للأحداث الخاصّة والمهرجانات
- وجبات الطعام لصناعة النفط والغاز والتعدين
- وجبات الطعام لمراكز التوقيف والسجون

how does hotcan work?

You may be wondering what's going on inside the can. It's quite simple but very clever!

Surrounding the can of food is an outer can, which is a self-contained heating unit.

This contains limestone - just the same basic compound you might find in toothpaste or indigestion tablets and completely non-toxic - above which there is a water jacket. When you pierce the water jacket with the spike, water runs onto the limestone and sets off a natural reaction which generates heat.

Heat will continue to be generated for about 30 minutes, your food is heated to an ideal temperature for eating of 60-70 degrees after about 12 minutes.

The heating process is self-contained and at no time comes into contact with the food.

It is a process which we have developed and have used successfully over many years to provide vital sustenance for the EMERGENCY SERVICES such as LIFEBOAT CREWS, POLICE, FIREMEN AND MINISTRY OF DEFENCE, tried and tested by professionals.

self heating
hotcan[®]
food on the move...

Operational Support Limited, 7 Carrwood Road Industrial Units,
Chesterfield Trading Estate, Chesterfield, Derbyshire S41 9QB
tel +44 (0) **1246 268988** www.hotcan.com

© Registered Trademark of Operational Support Limited Patent Pending

