

## Service für die Logistik

### Speisentransport – Großgebilde

#### Pos. 3 | 1.1

#### Isolierter Thermocontainer

##### Die Vorzüge der isolierten Thermocontainer

- ob aktiv beheizt, neutral oder passiv gekühlt:

Durch die Sandwichformteile die bei der Produktion von Thermocontainern verwendet werden sind die Produkte besonders stabil, hochbelastbar und dekorativ. Das geringe Gewicht und die hervorragenden Wärmeisolationenwerte überzeugen genauso wie die ausgezeichneten mechanischen Eigenschaften.

- Spülmaschinenfest bis 100° C
- porenfreie Oberfläche
- dichtverschweißt
- lebensmitteltauglich

##### Isolier - „blu'box“

Die aus blauem Polypropylen (PP) hergestellten Boxen eignen sich für den Transport heißer und kalter Speisen (Temperaturbereich -20 °C bis +100 ° C). Mit zusätzlichen Heiz- oder Kühlelementen lassen sich Speisen auch während längerer Transport- oder Standzeiten auf konstantem Temperaturniveau halten.

**Das Material ist bakterienhemmend (Silber Zeolith), lebensmittelfysiologisch unbedenklich und spülmaschinengeeignet.** Das Handling ist einfach und benutzerfreundlich.



##### blu'box 52 Liter, beide Formate (Gastronorm, Euronorm)

- Kompatibel mit allen blu'box Modellen

Ja,  
ich möchte ein Angebot über: (Nr. angeben!)

\_\_\_\_\_

Ja,  
ich möchte einen Termin.  
zutreffendes ankreuzen

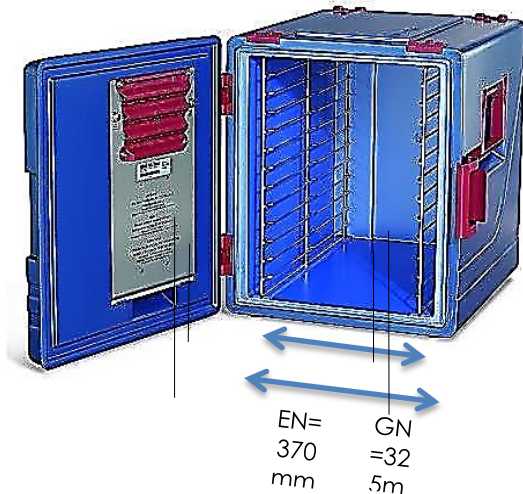
Vorn  
Nam  
Firm  
Stral  
PLZ/  
eMai  
Mobi  
Telef



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

A-2482 Münchendorf - Hauptstraße 29/Top 4 - info@spisenverteilung.info - tel. +43-(0)2259-3 01 02 & 02259-3 00 33  
**fax. +43-(0)2259-3 00 33** - mobil +43-(0)699-100 444 29 - www.facebook.com/spisenverteillogistik

- Tür mit integrierter Umluftheizung und Anschlusskabel
- Verstellbare Stapelroste für GN- oder EN-Bestückung
- Temperatureinsatzbereich bis 130 °C, schlagzähes Polypropylen (PP)



**smart'box 26 Liter** (Gastronorm)

- Kompatibel mit allen smart'box Modellen (13 Liter und 52 Liter)
- Temperatureinsatzbereich bis 90 °C, Polyolefine
- Smart und kostengünstig



**thermoport 52 Liter** (Gastronorm)

- Kompatibel mit allen thermoport Modellen (12, 26, 33, 52 und 104 Liter)
- Temperatureinsatzbereich bis 100 °C, Polypropylen (PP)



Ja,  
ich möchte ein Angebot über: (Nr. angeben!)

Ja,  
ich möchte einen Termin.  
zutreffendes ankreuzen

Vorname: \_\_\_\_\_  
 Name: \_\_\_\_\_  
 Firma: \_\_\_\_\_  
 Straße: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 eMail: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_  
 Mobil: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_

**thermoport 105 Liter (Gastronorm)**

- Aus Edelstahl – Rostfrei
- In den Varianten Top- und Frontlader erhältlich
- Temperatureinsatzbereich bis 100 °C



**Isoliercontainer 100 K NEU**

Das Raumwunder - für die variable, maximierte Bestückung in der Warm-Kaltverteilung.

Der Isoliercontainer 100 K ermöglicht das Einstapeln von Gastronorm-Behältern in den verschiedenen Größen und Tiefen ohne Platz zu verschwenden.

Die Behälter werden nicht wie bisher in den Speisentransportbehälter eingehängt, sondern sie können **platzsparend** und effektiv direkt in den Behälter eingestapelt werden. Dabei lassen sich viele verschiedene Behälter-Varianten/Kombinationen einsetzen, die gerade bei der Aufteilung von kleineren Essensportionen oder einer vielfältigeren Essensauswahl gefragt sind.

Mit dem Isoliercontainer 100 K ist es möglich, mittels einer **thermischen Trennung** den Innenraum in Warm- und Kaltbereich einzuteilen.

**Füllmenge** 26 Liter

**Leergewicht** 8 kg

**Außenmaße** LxBxH: 690x425x363,5 mm

Zum Einstapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2(4, 1/6, 1/9 und in den Tiefen 20, 40, 55, 65, 100, 150 und 200 mm



Warm-/Kalttrennung durch Isosteg

für Logistik



Vorname: \_\_\_\_\_  
 Name: \_\_\_\_\_  
 Firma: \_\_\_\_\_  
 Straße: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 eMail: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_  
 Mobil: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_