

THERMOPORT



Kaltes bleibt kalt

Funktion und Nutzen

Speziell für den Cateringbereich, den Partyservice oder für Außerhaus-Verpflegung entwickelt, sind die Speisentransportbehälter dort einsetzbar, wo kalte oder warme Speisen sicher, appetitlich und unter Einhaltung höchster hygienischer Anforderungen transportiert werden müssen.

Thermobox ist aus einem tiefgezogenen, schlagfesten Kunststoff gefertigt und isoliert nach DIN. Dieser ist sehr robust und unempfindlich gegen äußere Einwirkungen.

Das Design ist auf Ergonomie und Funktionalität abgestimmt. Um den strengen Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln gerecht zu werden, ist der Thermobox frei von Ecken und Kanten. Das ermöglicht die leichte und gründliche Reinigung: ob manuell oder in der Spülmaschine bis +100°C. Thermobox ist verformungsstabil von -40° bis +100°C.

Die großzügig ausgeformten Tragegriffe erlauben das einwandfreie Handling der Speisentransportbehälter.

Abgestimmt auf das standardisierte GN-Raster bietet Thermobox variantenreiche Bestückungsmöglichkeiten mit Gastro-Norm-Behältern. Einstellmarkierungen für Querstege machen die Unterteilung von Thermobox zum Kinderspiel.

Große Eingriffmulden an den Behälterecken erleichtern die Entnahme der GN-Behälter. Thermobox ist mit allen namhaften Fremdfabrikaten stapelbar und lässt sich daher auch hervorragend in Ihren Speisentransportbehälterbestand integrieren.



Heißes bleibt heiß

STANDARD

Bei Thermoboxen ist große Design- und Entwicklungsarbeit geleistet worden, die sich in vielen Produktvorteilen abzeichnet.

So z.B. der praktische Einhand-Verschlußmechanismus.

Bei Thermoboxen Standard besteht dieser Mechanismus aus zwei Verschußklammern, die nicht fest mit dem Behälter verbunden sind.



PLUS

Bei Thermobox Plus ist der Einhand-Verschußmechanismus durch ein spezielles System mit dem Behälterdeckel verbunden. Dieses läßt sich zu Reinigungszwecken leicht vom Behälterdeckel entfernen.



COMFORT

Thermobox Comfort ist zusätzlich zur Ausstattung des Plus-Modells mit zwei klappbaren Tragegriffen ausgerüstet. Besonders das Tragen zu zweit wird dadurch erheblich komfortabler.



VIELSEITIG EINSETZBAR

Mit drei Modellvarianten und insgesamt sieben unterschiedlichen Typen paßt sich Thermobox allen Einsatzerfordernissen an. Wir haben für jeden Bedarf eine optimale Lösung.



ZUBEHÖRPROGRAMM

GN-Behälter erhalten Sie im üblichen Gastro-Norm-Raster neben der Standard-Ausführung auch mit feststehenden Griffen oder Fallgriffen. Für alle GN-Behälter liefern wir die unterschiedlichsten Deckel.

Vom Isolierdeckel mit Silikonabdichtung bis hin zum Deckel mit Löffelaussparung, Griffaussparung, oder auch Scharnierdeckel.

Zur Unterteilung von Thermoboxen sind Querstege lieferbar.

Die kleinen für den großen Appetit ! 320 K, 160 K



Für die Anlieferung kleinerer Mengen, wie z.B. bei Party-Catering, häuslicher Alten- und Krankenpflege und Baustellenverpflegung, empfehlen sich wärmstens die leichtgewichtigen Modelle 160 K und 320 K. Der stabile Kunststoff Polypropylen ist auch härtesten Beanspruchungen gewachsen. Leichtes Handling durch Edelstahlspanverschlüsse. Die servicefreundliche Logistik mittels integrierter Kartenhalter vereinfacht Ihrem Personal die fehlerfreie Zuordnung. Die optimale Isolierung hält die Speisen auch auf längeren Transportwegen warm und appetitlich bis zum Verzehr.



- Jeder Deckel paßt auf jeden Behälter
- Fest schließende Deckel sichern gleichzeitig den GN-Behälter.
- Robuste Verarbeitung.



- Stabile Edelstahl-Kunststoffkombination der Beschlagteile.

Leichter geht's fast nicht mehr

- Hochwertiger Kunststoff
- Optimale Isolierung
- Rein in die Spülmaschine und sauber !



- Platzsparend stapelbar, mit oder ohne Deckel.



- Organisierte Logistik durch integrierten Kartenhalter.

Die beheizbaren Profis 320 KB

Leichter

Innen: ein tiefgezogenes Bain-Marie-Becken aus Edelstahl.
Außen: der Kunststoffmantel.
Und beides fest miteinander verbunden. So tragen Sie 30% weniger Gewicht.



Robuster

Edelstahl und Kunststoff (Polypropylen):: Zwei stahlharte Profis, wenn es um den täglichen, strapaziösen Gebrauch von Speisen-Behältern geht. Das Kunststoff-Gehäuse reagiert flexibler auf Stöße, bleibt länger funktionstüchtig und ansehnlich. Edelstahl bietet perfekte Hygiene im Kontakt mit Lebensmitteln.

Ökonomischer

Der neue Thermoport 320 KB ist optimal isoliert. Die thermostatisch geregelte Großflächenheizung bringt den Behälter auf die gewünschte Warmhaltetemperatur. Sie arbeitet

- schnell
- leistungsstark
- langlebig
- servicefreundlich

Die Heizenergie wird optimal genutzt. Wärmeverluste beim Transport werden über Stunden verhindert.



Rundherum durchdacht

Der Innenbehälter aus CNS kann auch direkt gefüllt werden, ohne Einsatz von GN-Behältern. Seine Servicefreundlichkeit beweist der 320 KB auch durch Spülmaschinentauglichkeit und einen leicht zu reinigenden, glatten CNS-Boden. Der optimal isolierte 320 KB aus einer innovativen Edelstahl-Kunststoff-Kombination wird Sie jeden Tag vorteilhaft entlasten.



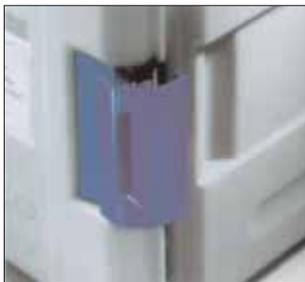
Dank der thermostatisch geregelten Großflächenheizung mit LED-Anzeige sind gravierende Wärmeverluste auch außer Haus ausgeschlossen.

Quick & easy, denn Schnelligkeit gewinnt 420 K

Wenn's heiß hergeht und das Essen nicht kalt werden soll, ist der Thermoport 420 K ideal.

Denn er hat einiges zu bieten:

- Sein geringer Sickenabstand garantiert eine optimale und flexible Bestückung.
- Wenn's eng, wird, greifen Sie zum "quick & easy"-Verschluß, einem völlig neu konzipierten Verschlußmechanismus.
- Schnell und einfach im Handling.
- Die Scharnier-Flügeltür tut ihr übriges. Sie ist um 270° schwenkbar und falls erforderlich auch komplett abnehmbar.
- Er ist stapelbar mit allen anderen Thermoport-Modellen.



"quick & easy" - Verschluß



Mobil-Station



Menükartensystem

Was drauf steht, muß auch drin sein

- Wiederbeschriftbare und Spülmaschinenfeste Menükarten
- Ungiftige und leicht abwischbare Spezialstifte
- Wandbehälter oder Kartenbox für die Menükarten.

Der flexible Frontlader lässt sich mit einer Hand bedienen und hält ein Speisenvolumen für ca. 30 Personen appetitlich warm.

In Verbindung mit 320 und einem Transport-Rolli ist er auch ideal als mobile Ausgabestation einzusetzen.



Vielfalt für alle Fälle 620 KUS, KV, KF, KUF

620 KV: wenn's eng wird



Gestapelte Behälter bedienen, das ist ab sofort kein Problem mehr. Mit dem neuartigen Verschluss des 620 KV öffnen Sie auch bei engen Raumverhältnissen die gestapelten Behälter ganz leicht. Das Rezept: Nur ein obenliegender Verschluss. Auf den unteren Bügel wird der Deckel einfach aufgesetzt und ganz mühelos geschlossen.

Sechs 620 K/KV oder zehn 320 K/KB können auf dem Euro-Transport-Rolli gestapelt werden.

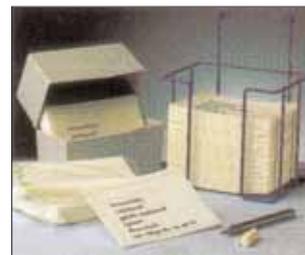
Das Zubehör für's perfekte Logistikmanagement

Menükarten.

Verzetteln Sie sich nicht: Die wiederbeschriftbaren, spülmaschinenfesten Behälter-Karten sind hygienisch.

Spezialschrift.

Ungiftig und leicht abwischbar. Wandhalter und Kartenbox. So haben die Menükarten in der Großküche und am Schreibtisch ihren Platz.



Leicht und beheizt

Auch der beheizte 320 KB ist ab sofort lieferbar. durch die neuartige Kombination von Edelstahl und Kunststoff spart er 30% Gewicht.

Das komplette System:

Behälter in allen Größen, beheizt oder unbeheizt, mit dem passenden Transport- und Zubehörprogramm.



620 KF: der macht mobil

Die Rollen sind immer dabei. Transportgeräte sind für den neuen 620 KF nicht nötig. Er ist fahrbar und enorm flexibel. Der Deckel kann nach dem Öffnen am Behälter eingehängt werden. Die Edelstahlrollen sind spülmaschinenfest, keine Kompromisse also bei der Hygiene.

Wie bei allen Therm's gilt auch für die beiden neuen:

- Kompatible Deckel: kein Vertauschen oder Suchen nach dem Spülen.
- Alle Behälter sind stapelbar und vorbildlich im Gebrauch.
- Entsprechend der HACCP
- Spülmaschinentauglich
- NF-Hygiene-Zertifikat



Nach dem Öffnen wird der Deckel an der Rückseite eingesteckt.

Welche Version Sie auch immer präferieren, ob mit um 270° schwenkbarer und abnehmbarer Flügeltür - wie beim 620 KUF - oder mit selbstfindend steckbarem Universaldeckel- wie beim 620 KUS, KV, KF -, für Ihren Einsatzzweck entdecken Sie im vielfältigen 620er-Profi-Programm auf jeden Fall die passende Lösung.

Heiß auf Leichtgewichte in XXL 620 KBS, 620 KBF



620 KBF
(Kunststoff-Beheizt-Flügeltür)



620 KBS
(Kunststoff-Beheizt-Stecktür)



Die Thermogeräte gibt es in verschiedenen Größen, beheizt oder unbeheizt, mit dem passenden Transport- und Zuberhörprogramm. Alle Ausführungen sind bis in's Detail durchdacht.

Komfortabel:

- Neu: Um 270° schwenkbare und abnehmbare Scharnier-Flügeltür
- Mit nur 13,5 kg Eigengewicht zählen die neuen beheizbaren Geräte zu den Leichtgewichten in ihrer Klasse.

Durchdacht:

- Aufsteckbare Türen mit stabilen Klemmverschlüssen sicher gehalten.
- Kompatibel mit allen anderen Stecktür-Modellen: Kein Vertauschen nach dem Spülen.



Das läßt niemanden kalt:

- Integrierte Flächenheizung
- Voll spülmaschinentauglich
- Stecker raus, rein in die Spülmaschine und sauber
- LED-Anzeige, die Auskunft über den Betriebszustand gibt.

Was drauf steht, muß auch drin sein

- Wiederbeschriftbare und spülmaschinenfeste Menükarten
- Ungiftige und leicht abwischbare Spezialstifte
- Wandbehälter oder Kartenbox für die Menükarten.

Ganz schön sauber

- Langlebige und robuste Ausführungen
- Praxisgerechtes Design und attraktive Farben.

Allererste Sahne 720 K



Der Thermoport 720 transportiert sicher und hygienisch empfindliche Backwaren. Damit die Sahne nicht davonläuft, die Torte nicht dahinschmilzt und Gekühltes schön kühl bleibt. Der 720 K ist mit einem neuartigen Schnellverschluss einfach zu handhaben und konkurrenzlos auf seinem Gebiet. Für den multifunktionalen Einsatz in der Bäckerei ist er universell bestückbar.

Bereits in der Grundausstattung zeigt er sich mit einladenden Kunststoffschienen für den Einschub von Backblechen, Rosten und eutektischen Platten. Auch Körben gibt er keinen Korb, sofern er über Drahtschienen aus dem Zubehörprogramm verfügt.

Mit seinen hervorragenden Isoliereigenschaften und außergewöhnlichen Komfortmerkmalen ist bei diesem Frontlader für den anspruchsvollen Bäcker und Konditor alles bestens in Butter !

720 K, Drehverschluss



Der kleine Partystar 320 ECO



Extrem leistungsfähig ist das Einsteigermodell des Behälterteams für einen 20 Personen-Partyservice. Unser Partystar aus hochwertigem Kunststoff ist äußerst stabil und besticht durch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und seinen attraktiven Anschaffungspreis. Der 320 ECO ist bestens geeignet für alle kalten oder warmen Speisen. Der Klemmdeckel ist einfach zu handhaben. Die ergonomisch geformten Griffmulden gestatten problemloses Entnehmen der GN-Behälter, auch ohne Griffe. Auf der Stirnseite trägt er unübersehbar seine Menükarte. Mit allen anderen Modellen verträgt er sich bestens und lässt sich sogar mit ihnen stapeln.

- Geeignet für warme und kalte Anwendungen
- Der praktische Klemmdeckel ist leicht zu öffnen und zu schließen
- Seine ergonomischen Griffmulden ermöglichen einfachstes Entnehmen der GN-Behälter
- Er ist mit angeformten Kufen ausgestattet
- Aus hochwertigem Kunststoff gefertigt, besitzt er eine hohe Stabilität
- Er ist stapelbar mit allen anderen Modellen.



Was drauf steht, muß auch drin sein

- Wiederbeschriftbare und spülmaschinenfeste Menükarten.

- Ungiftige und leicht abwischbare Spezialstifte
- Wandbehälter oder Kartenbox für die Menükarten.

 **issebaeche**
kitchen equipment GmbH