



isselbaecher
FOOD SERVICE EQUIPMENT GMBH

ТЕРМОПОТ



Холодные блюда сохраняются охлажденными

Функции и применение

Емкости для транспортировки блюд применяются специально в системах бортового питания, банкетного или выездного обслуживания там, где необходима надежная доставка холодных или горячих блюд в аппетитном состоянии и при соблюдении наивысших гигиенических требований.

Термобокс представляет собой глубокую ударостойкую емкость из синтетического полимерного материала, с изоляцией, выполненной согласно нормам стандарта ДИН.

Эта прочная емкость практически невосприимчива к внешним воздействиям.

Дизайн термобокса определен эргономичными и функциональными требованиями.

Для соблюдения строгих норм гигиены в обращении с продуктами питания сглажены все углы и края емкости, что обеспечивает легкий и основательный уход за ней, будь то

ручная мойка или мойка в посудомоечной машине при температурах до +100° С. Температуры от -40° С до +100° С не вызовут деформации термопота.

Удобно выполненные ручки гарантируют беспрепятственный перенос емкостей.

Стандартное исполнение термобокса позволяет вариировать его загрузку различными гастрономическими емкостями.

Благодаря специальным маркировкам для поперечных планок. Вы легко разместите ГН-емкости в термобоксе.

Глубокие выемки в углах термопота облегчат разгрузку ГН-емкостей.

Термобоксы легко совместимы с подобным оборудованием других фирм и отлично вольются в Вашу систему транспортировки блюд.



Сохранность горячих блюд

СТАНДАРТ

В разработке дизайна термобоксов В качестве примера одинарный запорный механизм. В термобоксах СТАНДАРТ этот механизм выполнен с двумя запорными скобами, свободно прилегающими к корпусу.



ПЛЮС

В термобоксе ПЛЮС запорный механизм связан специальной системой с крышкой корпуса, что позволяет легко снимать крышку при проведении очистительных работ.



КОМФОРТ

Эта модель в отличии от модели ПЛЮС дополнительно оснащена двумя откидными ручками, что особенно удобно при переносе емкости вдвоем.



МНОГОСТОРОННОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Три различные модели и в общей сложности 7 различных типов гарантируют оптимальное решение любой потребности.



ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Наряду со стандартным исполнением крышки. Вашему вниманию предлагаются различные ГН-емкости, с нормированной гастрономической линейкой размеров, в исполнении со стационарными или откидываемыми ручками. Для всех емкостей предусмотрены различные соответствующие

предлагаются изолированные крышки с силиконовой прокладкой, крышки с выемкой для половников, с углублениями для ручек и даже крышки на шарнирах. Возможна поставка поперечных планок для загрузки термобоксов гастрономическими емкостями.

Мал да удал при хорошем аппетите !

320 К, 160 К



При поставках небольших порций , например, для банкетного обслуживания, выездного обслуживания больниц, приютов для престарелых, строек, рекомендуются легчайшие модели 160 К и 320 К. Стабильный синтетический полипропилен удовлетворяет самые жесткие требования. Удобные замки со стальными креплениями. В емкостях предусмотрены интегрированные крепления для меню, что облегчит безошибочную работу Вашего персонала. Оптимально выполненная изоляция термопотов поддерживает тепло и аппетитность блюд до их раздачи, независимо от времени их транспортировки.



- Любая крышка для любой емкости
- Хорошо запираемая крышка одновременно предохраняет ГН-емкости
- Прочная надежная обработка.



- Стабильная нержавеющая сталь в комбинации с синтетической пластмассовой фурнитурой.

Проще не бывает !

- Высококачественный синтетический материал
- Оптимальная изоляция
- В посудомойку и готово !



- Экономия места за счет возможности штабелирования (с крышкой или без)



- Продуманная организация за счет интегрированных креплений для меню.

Профессиональная техника с подогревом 320 KB

Все хорошо продумано

Легче

Внутри: глубокая ванна для водяной бани, выполненная из нержавеющей стали
Снаружи: обшивка (шуба) из синтетического материала.
Обе прочно соединены друг с другом.
Облегчение в весе 30%.



Прочнее и надежнее

Нержавеющая сталь и синтетический полимерный материал (полипропилен) - два стойких к износу материала при каждодневной эксплуатации.
Полипропиленовый корпус более гибко реагирует на удары, дольше сохраняется его функциональность и товарный вид.
Нержавеющая сталь предлагает отличную гигиену в контакте с продуктами питания.

Экономичнее

Новый термопот 320 KB оптимально изолирован. Регулируемый термостатом нагрев больших площадей доводит емкости до желаемой температуры.

Нагрев происходит

- быстро
- мощно
- на более длительный срок
- удобней для эксплуатации

Теплоэнергия расходуется оптимально.

На часы предотвращается потеря тепла.



Внутренняя емкость, выполненная из нержавеющей стали, может напрямую заполняться продуктами без применения ГН-емкостей. Пригодность модели 320 KB для мойки в посудомоечной машине и возможность легкой чистки гладкого дна из хромированной нержавеющей стали еще раз доказывают удобный безупречный сервис. Оптимальная изоляция 320 KB в инновативной комбинации из нержавеющей стали с синтетическим полимерным материалом облекчит Вашу каждодневную работу.



Благодаря большой площади нагрева в емкости с помощью термостата в сочетании с жидкокристаллическим дисплеем исключаются существенные потери тепла вне помещения.

Быстро и просто – скорость города берет ! 420 K

Есть, что предложить:

- небольшое расстояние между желобками гарантирует оптимальную с множеством вариаций загрузку.
- если поджимает, возьмитесь за замок “quick & easy” (быстро и просто). Это совершенно новая концепция замочного механизма.
- быстро и просто в обиходе
- створчатая дверца на шарнирах сделает остальное. Дверца открывается на 270 ° и при необходимости ее можно снять.
- термопот 420 K штабелируем со всеми остальными моделями термопотов.



затвор - “quick & easy”



мобильная станция



система карточного меню

Что написано снаружи,
то должно быть и
внутри.

- карты меню можно перезаписывать и мыть в посудомоечных машинах
- неядовитые и легко стираемые специальные карандаши
- настенные емкости или карточные боксы для карт меню

Гибкость фронтальной расстановки позволяет обслуживание одной рукой и сохраняет аппетитное тепло блюд в расчете прим. на 30 персон.

Сочетание с моделью 320 и роликовым транспортером идеально для передвижной раздачи.



На все случаи 620 KUS, KV, KF, KUF

620 KV: если тесновато

Больше никаких проблем в эксплуатации штабелируемых емкостей.

Даже в небольших тесных помещениях Вы без труда откроете замок нового вида.

Рецепт: только верхний замок.

На нижние скобы просто насаживается крышка. Хлоп - и закрыто.



На евротележке помещаются шесть 620 R/RV или десять 320 R/RD.

Дополнительные принадлежности для великолепного управления материально-техническим обеспечением:

Карты меню

Пролистать невозможно: карты можно переписать и мыть в посудомоечной машине. И это гигиенично.

Специальные письменные принадлежности.

Неядовитые и легко стирающиеся карандаши. Настенное крепление и карточный бокс. Таким образом и на кухне и на письменном столе найдется место для карточек меню.

Легкие и подогреваемые

Теперь возможна поставка обогреваемых 320 KV, облегченных в весе 30% за счет новой комбинации из нержавеющей стали и синтетического полимерного материала .

Комплектная система

Емкости любых размеров, с подогревом или без, с соответствующими транспортировочными средствами и программой дополнительных принадлежностей.

620 KV: делает Вас мобильным

Ролики всегда при нем. Транспортировочное оборудование не требуется. Он на колесах и очень подвижен. Открыв крышку, Вы можете откинуть ее к корпусу. Ролики из нержавеющей стали моются в посудомоечной машине. И так больше не надо идти на компромиссы с гигиеной.

Как и для всех других термопотов для обоих новичков показательно:

- совместимые крышки (не запутаетесь, что к чему относится, не нужно искать в посудомоечной машине нужную крышку-подойдет любая.)
- все емкости штабелируемы
- соответствие HACCP
- пригоден для мойки в посудомоечной машине
- NF- гигиенический



После открытия крышка вставляется с задней стороны.



В программе 620-й серии Вы найдете подходящее решение на любой вкус и на все случаи.

Легкие и объемные 620 KBS, 620 KBF



620 KBF

(синтетический полимерный материал-с подогревом-створчатая дверца)

комфортабельно:

- новинка: открываемая на 270° и снимаемая с шарниров дверца
- новые приборы весом 13,5 кг с подогревом относятся к категории легкого веса.



620 KBS

(синтетический полимерный материал-с подогревом-насаживаемая дверца)

продумано:

- вставляемые (втыкаемые) дверцы со стабильными клеммными затворами надежны
- совместимые со всеми другими моделями со вставляемыми дверцами (не запутаетесь, что к чему относиться, не нужно искать в посудомоечной машине нужную крышку - подойдет любая.)



Термопоты любых размеров, с подогревом или без, с соответствующими транспортировочными средствами и программой дополнительных принадлежностей. Все модели продуманы до мелочей.



Нельзя остаться равнодушным:

- интегрированный поверхностный нагрев
- полная пригодность для мойки в посудомоечной машине
- воткнуть, вставить в машину и готово
- жидкокристаллический индикатор для информации рабочего состояния

Что написано снаружи, то Просто чисто должно быть внутри.

- карты меню можно перезаписывать и мыть в посудомоечных машинах
- неядовитые и легко стираемые специальные карандаши
- настенные емкости или карточные боксы для карт меню

- надежные конструкции с продолжительным сроком службы
- практичный дизайн и приятные цвета.

Высший класс 720 К



Термопот 720 предназначен для надежной и гигиеничной транспортировки нежной выпечки. Чтобы не потекли сливки, не растаял торт и холодное сохранилось охлажденным. Благодаря новому быстрому запору термопот прост в обращении. В своей области ему нет равных ! Термопот многофункционален в применении и универсален в загрузке .

К базисной оснастке термопота относятся пластиковые шины для задвижки протвиней, решетки и эвтектические пластины.

С таким инвентарем даже самые предвзятые пекари и кондитеры будут чувствовать себя " как сыр в масле! "

720 К, поворачиваем. затвор



Модель "Partystar" 320 ECO



Невероятная производительность данной модели позволит Вам обслужить в один прием 20 персон. Модель Partystar выполнена из высококачественного синтетического материала, внешне стабильна и подкупает своей многогранностью и привлекательной ценой. Эта модель лучше всего подходит для всех холодных и горячих блюд.

Проста в употреблении клеммная крышка. Благодаря эргономично выполненным выемкам для ручек Вы без проблем сможете вынуть из термопота ГН-емкости, даже если последние не оснащены ручками. В торце термопота не останется незамеченной карта меню. Термопот наилучшим образом совместим со всеми другими моделями.

- Подходит для холодных и горячих блюд
- Практичная клеммная крышка легко открывается и закрывается
- Эргономичные выемки для ручек облегчают разгрузку ГН-емкостей
- Оснащен подогнанными по форме ванночками
- Выполненный из высококачественного синтетического полимерного материала, обладает большой стабильностью
- Совместим со всеми другими моделями.



Что написано снаружи, то должно быть внутри.

- карты меню можно перезаписывать и мыть в посудомоечных машинах
- неядовитые и легко стираемые специальные карандаши
- настенные емкости или карточные боксы для карт меню



isselbaecher

FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 · e-Mail: info@issel.com