



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

THERMOPORT



Lo frio se mantiene frio

Funcionamiento y empleo

Especialmente concebido para el catering, servicio de partys o para el consumo y servicio exterior, los recipientes de transporte de alimentos, se emplean allí donde los alimentos frios o calientes se tienen que transportar manteniendo las más altas necesidades de higiene.

El Thermobox está construido en plástico embutido resistente a los golpes y con aislamiento según DIN. Este es muy resistente contra las influencias exteriores.

El diseño está en concordancia con la ergonomía y funcionalidad. Para respetar las ordenzas rigurosas con respecto a la salubridad, de los alimentos, está el Thermobox exento de esquinas y cantos. Esto permite una limpieza sencilla y esmerada : o manual o en el lavavajillas hasta +100°C.

El Thermobox conserva su forma en temperaturas comprendidas entre -40°C y +100°C.

La forma amplia de las asas permiten un uso perfecto del recipiente de transporte de alimentos. Compaginado a la estructura estandarizada de GN, ofrece el Thermobox la carga variada con recipientes de Gastro-Norm. Las marcas para los saportes transversales, hacen la división del Thermobox un juego de niños.

Grandes espacios libres en las esquinas del reipiente facilitan la extracción de los recipientes Gastro-Norm.

El Thermobox se puede sobreponer con otros de diferente fabricación, esto le permite la integración con otros recipientes de transporte de alimentos.



Lo caliente se conserva caliente

STANDART

En los trabajos de desarrollo y diseño se han efectuado grandes esfuerzos que se destacan en muchas ventajas del producto. Por ejemplo, el práctico mecanismo de cierre con una mano. En el Thermobox Standart, está compuesto este mecanismo de dos pinzas de cierre, estas no están unidas al recipiente.



PLUS

En el Thermobox Plus está el mecanismo de cierre con una mano unido al recipiente por medio de un sistema especial a la tapa. Este se puede retirar fácilmente para la limpieza.



COMFORT

El Thermobox Confort va equipado aparte de los accesorios del Thermobox Plus, con dos asas abatibles. Con esto se facilita el transporte.



DE EMPLEO AMPLIO

Con tres variaciones de modelos y un total de siete tipos diferentes se puede emplear el Thermobox en cualquier necesidad. Nosotros tenemos para cada uso la solución óptima.



PROGRAMA DE ACCESORIOS

Los recipientes Gastro-Norm los encontrará Vd. en los tamaños y formas usuales, aparte de la ejecución estantard también existen con asas fijas o asas de caída libre. Para todos los recipientes Gastro-Norm están a disposición las diferentes tapas.

Desde la tapa aislada con junta de silicona hasta la tapa con espacio para cuchara, espacio para las asas, así como también tapas con bisagra. Para la división de los Thermobox existen transversas divisoras.

El pequeño para el apetito grande ! 320 K, 160 K



Para la entrega de cantidades pequeñas, como p.e. el Party-Catering, servicio en asilos, asistencia de enfermos y alimentación en obras, recomendamos los modelos ligeros 160 K y 320 K.

El plástico sólido de polipropileno soporta las mayores cargas. Manejo sencillo a través de los cierres de tensión en acero inoxidable. Por medio de las tarjetas insertables facilitan al personal una colocación perfecta sin errores. El aislamiento óptimo permite el mantener los alimentos calientes y apetitosos incluso durante largas vías de transporte hasta su consumición.



- Cada tapa vale para cada recipiente
- El cierre de la tapa asegura al mismo tiempo el recipiente GN
- Manufactura robusta



- Combinación robusta de plástico y acero inoxidable en los herrajes

No se puede hacer casi mas ligero

- Plástico de alta calidad
- Aislamiento óptimo
- Introducirlo en el lavavajillas y ya está limpio



- Ahorro de sitio por apilación con tapa o sin ella



- Organización de logística por medio de tarjetas insertables

Los profesionales con calefacción 320 KB

Pensado en toda la periferia

Ligero

Interior: Un recipiente bañomaria embutido en acero inoxidable

Exterior: El revestimiento de plástico. Y los dos unidos fuertemente entre si. De esta manera transporta Vd.

Un 30% de menos peso.



Ecológic

El nuevo Thermoport 320 KB está óptimamente aislado.

La regulación termostática de la calefacción de la amplia zona, coloca el recipiente a la temperatura deseada de mantenimiento.

Esta trabaja:

- rápida
- con gran potencia
- larga duración
- facil mantenimiento

La energia de la calefacción es usada óptimamente. La pérdida de calor durante el transporte se evita durante horas.

El recipiente interior en acero inoxidable se puede cargar directamente, sin el empleo de recipientes GN.

La sencillez del mantenimiento la demuestra el 320 KB tambien en la aptitud de poderlo limpiar facilmente en el lavavajillas, suelo liso en acero inoxidable. El aislamiento óptimo del 320 KB compuesto de una innovación de acero inoxidable y plástico le aliviará favorablemente a Vd. cada dia.

Robustidad

Acero inoxidable y plástico (polipropileno) :

Dos profesionales duros como el acero, cuando se trata del uso extrapacioso diario de los recipientes de alimentos. La caja de plástico reacciona flexiblemente contra golpes, la función es de larga duración y vistosidad. El acero inoxidable ofrece una higiene perfecta en el contacto con los alimentos.



Gracias a la calefacción de amplia zona regulada termostáticamente con anuncio LED son imposibles gravosas pérdidas de calor incluso fuera de casa.

Quick+Easy, la velocidad la gana el 420 K

Cuando se trata de servir la comida caliente y no fría, es el Thermoport 420 K ideal.

Pués el tiene varias cosas que ofrecer :

-La pequeña distancia de infiltración garantiza una óptima y flexible carga.

-Cuando hay apuro, coja el cierre "quick+easy", un sistema concebido nuevo de mecanismo de cierre.

-Manejo rápido y sencillo

-La puerta con bisagras hace lo siguiente. Se puede abatir a 270° y en caso necesario se puede desmontar completamente.

-Es apilable con todos los otros modelos de Thermoport.



Cierre "quick+easy"



Estación móvil



Sistema de tarjetas para menús

Lo que esté escrito, tiene que estar en el interior

-Tarjetas de menú reusables y válidas en el lavavajillas.

-Rotulador especial atóxico y lavable

-Recipiente mural o caja para las tarjetas de menú

La carga flexible frontal se puede hacer con una mano y mantiene caliente apetitosamente un volumen de comidas aprox. para 30 personas.

En conjunto con 320 y un carro de transporte es ideal para usar como estación de despacho móvil



Variedad para todos los casos 620 KUS, KV, KF, KUF

620 KV: Cuando hay apuro

Manejar recipientes apilados, esto es a partir de ahora ningún problema más. Con el nuevo mecanismo de cierre del 620 KV puede abrir en los espacios más estrechos los recipientes apilados sencillamente. La receta !

Simplemente un cierre superior. La tapa se engancha en el soporte inferior y se cierra sin ningún problema.



Seis 620 K/KV o diez 320 K/KB se pueden colocar apilados sobre el carro Euro-Transport.

El accesorio para la gestión logística perfecta

Tarjetas de menú

No se pierda en detalles: Las tarjetas de múltiple uso se pueden lavar en el lavavajillas son higiénicas.

Escritura especial

Atóxica y de lavado sencillo. El soporte mural y estuche permiten que tengan el lugar adecuado en la cocina y sobre el escritorio.

Ligero y con calefacción

También el calefactado 320 KB es a partir de ahora suministable. Por medio de la combinación de acero inoxidable y plástico ahorra un 30% de su peso

El sistema completo:

Recipientes en todos los tamaños, con o sin calefacción, el programa adecuado accesorios para el transporte

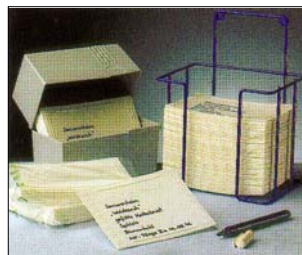
620 KF: este lo hace movable

Las ruedas están siempre dispuestas. Útiles de transporte no son necesarios para el nuevo 620 KV.

Este modelo es movable y de enorme flexibilidad. Cuando se retira la tapa se puede colgar en el recipiente. Las ruedas de acero inoxidable y se pueden lavar en el lavavajillas, por lo tanto no hay ningún compromiso con respecto a la higiene.

Como para todos Therm's también es válido para los dos nuevos:

- Tapa compatible: no es necesario después del lavado el buscar y encontrar la tapa adecuada.
- Corresponden al HACCP
- Válidos para el lavado en el lavavajillas
- Certificado NF de higiene



Después de abrir, se coloca la tapa en la parte posterior.

Igual la versión que Vd. prefiera, o con puerta abatible 270° y desmontable-como en el 620 KUF- o con la tapa incrustable-como en el 620 KUS, KV, KF- Vd. encontrará en el múltiple programa profesional 620 en cualquier caso la solución adecuada.

Con calor a los pesos ligeros en la talla XXL 620 KBS, 620 KBF



620 KBF
(Plástico-Calefacción-Puerta abatible)



620 KBS
(Plástico-Calefacción-Puerta incrustable)



Los aparatos térmicos existen en diferentes tamaños, con o sin calefacción, con el programa correspondiente de transporte y accesorios. Todas las ejecuciones están pensadas minuciosamente en todos los detalles.

Confortable:

-Novedad:
Puerta con bisagras abatible en 270° y desmontable
-Con un peso propio de solamente 13,5 kg cuentan los nuevos aparatos con calefacción en la categoría de los pesos ligeros

Pensado con minuciosidad:

-Puerta incrustable sujeta con cierre seguro de pinzas
-Compatible con todos los otros modelos de puerta incrustable :
No existe equivocación después del lavado



Esto no deja a nadie frío

-Calefacción de superficie integrada
-Completamente apto para lavavajillas
-Desenchufar, introducir en el lavavajillas y ya está limpio
-Anuncio LED, este da información sobre el estado de trabajo en el que se encuentra.

Lo que esté afuera, tiene que estar en el interior

-Tarjetas de menú lavables, aptas para el lavavajillas
-Rotulador atóxico especial de borrado sencillo
-Soporte mural o caja para las tarjetas de menú

Pero que muy limpio

-Ejecución duradera y robusta
-Diseño fundado en la práctica y colores atractivos

De primerísima nata 720 K



Con el Thermoport 720 transportará Vd. seguro e higiénicamente productos de pastelería delicados. Para que la nata no se licue, la tarta no se derrita en el interior y el frío se conserve frío. El 720 K está provisto con un nuevo sistema de cierre rápido de manejo sencillo y sin competencia en su campo. Para el uso multifuncional en la pastelería se puede cargar universal.

Comenzando en el equipamiento básico, se presenta con las guías de plástico para soportar las bandejas, parrillas y planchas entésticas. También se pueden introducir cestas siempre que estas vayan provistas con guías de alambre del programa de accesorios.

Con sus magníficas características de aislamiento y el confort, hacen de este cargador frontal el compañero ideal para el pastelero y confitero más exigente.

720 K, Cierre giratorio

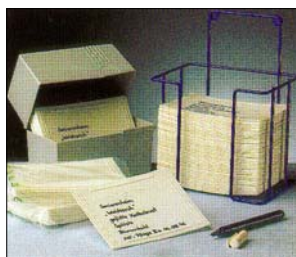


La pequeña estrella de la fiesta 320 ECO



De extrema capacidad es el modelo de comienzo del equipo de recipientes con una capacidad de 20 comensales de un banquete. Nuestra estrella de plástico de alta calidad es extremadamente estable y con la posibilidad así como el precio atractivo. El 320 ECO es especialmente idóneo para todos los productos calientes o fríos. La tapa con horquillas es de manejo muy simple. Los orificios formados ergonómicamente posibilitan la retirada sin problemas de los recipientes GN, también de estos sin asas. En el frente está colocada visiblemente la tarjeta con el menú. Es compatible con todos los otros modelos e incluso se puede apilar con estos.

- Apropiado para el uso con alimentos calientes o frío
- La práctica tapa con horquillas se puede abrir y cerrar sencillamente.
- Los orificios formados ergonómicamente permiten una retirada sencilla de los recipientes GN.
- Está equipado con patines formados.
- Construido con plástico de alta calidad, este le da una alta estabilidad.
- Es apilable con todos los otros modelos



Lo que está escrito, tiene que estar en el interior

- Tarjetas de menú lavables aptas para el lavavajillas

- Rotulador atóxico especial de borrado sencillo
- Soporte mural o caja para las tarjetas del menú



isselbaecher

FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

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