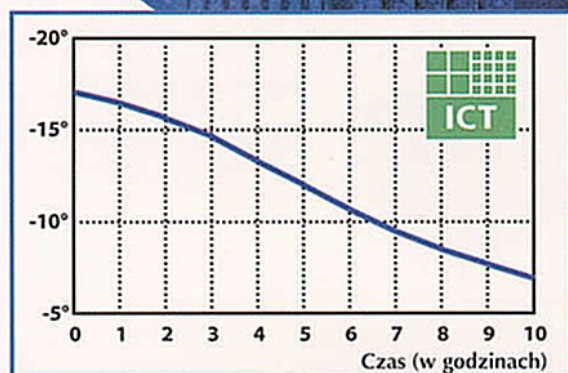


THERMO CLIPPER[®]

Innowacja dla jutra



THERMO



Wykres funkcji wzrostu temperatury produktów zamrożonych w stosunku do czasu
Pojemnik THERMO-CLIPPER® typ H 1120 GN1/1
15 kg zamrożonych towarów bez opakowań
Temperatura początkowa produktu -18°C
Temperatura otoczenia +20°C



Niski ciężar oraz wysoka stabilność.



Uchwyty na wszystkich bokach zapewniają bezpieczne i wygodne przenoszenie pojemników nawet przy dużym obciążeniu.



Zintegrowany system zatrzasków pokrywy zapobiega wewnętrznemu wzrostowi ciśnienia i jednocześnie zabezpiecza pokrywę przed otwarciem.



Możliwość składowania z pokrywą lub bez pokrywy w celu optymalnego wykorzystania przestrzeni podczas transportu.



Spełnia wszelkie wymagania nowoczesnego pojemnika izotermicznego zarówno przy użytkowaniu profesjonalnym jak i domowym.

...postęp bez żadnych kompromisów

Z pojemnikami THERMO-CLIPPER® realizujemy całkowicie nową serię pojemników transportowych i magazynowych wykonanych ze spienionego polipropylenu (PP), które spełniają wysokie wymagania profesjonalnego cateringu, gastronomii i zastosowań domowych oraz posiadają zaskakująco niską cenę.

Nowość: optymalne właściwości

- Zintegrowany system zatrzasków pokrywy ogranicza nadmierne parowanie produktów.
- Uchwyty na wszystkich bokach zapewniają bezpieczne i wygodne przenoszenie pojemników.
- Innowacyjna technologia daje pojemnikom THERMO-CLIPPER® zamkniętą i gładką powierzchnię, która minimalizuje rozwój drobnoustrojów.
- Pojemniki THERMO-CLIPPER® są łatwe w czyszczeniu oraz spełniają najwyższe normy higieniczne (HACCP).
- Temperatura robocza od -20°C do +110°C.

Zalety pojemników

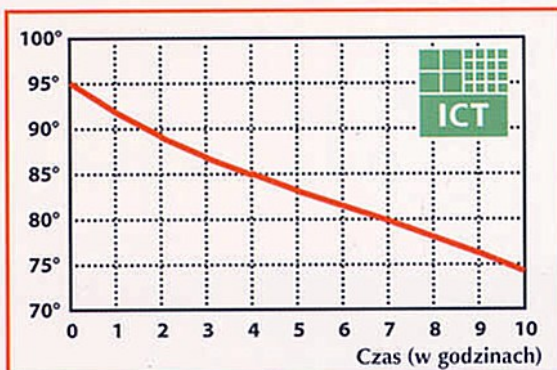
- Wymiary i kształty pojemników THERMO-CLIPPER® odpowiadają wymogom Gastronorm (GN) lub Euro-norm (EN).
- Pojemniki THERMO-CLIPPER® są odporne na uderzenia.
- Możliwość składowania z pokrywą lub bez pokrywy.
- Pojemniki THERMO-CLIPPER® są wykonane w całości z surowców odnawialnych.

CLIPPER®

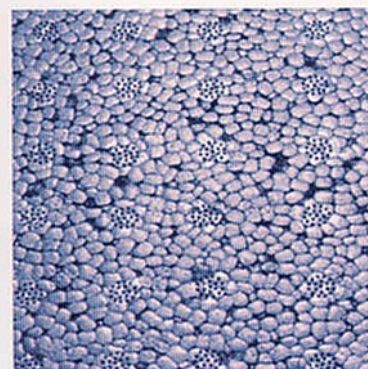
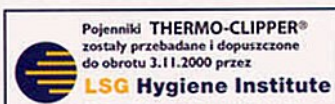
Wykres funkcji spadku temperatury produktów ciepłych w stosunku do czasu
 Pojemnik THERMO-CLIPPER® typ H 1120 GN1/1 z pojemnikiem Gastro norm 1/1
 Wysokość 200 mm, zawartość 25 l płynu
 Temperatura początkowa produktu +95°C
 Temperatura otoczenia +20°C



Zintegrowane zamknięcie pokrywy oraz uchwyt z każdej strony nadaje pojemnikom pełną funkcjonalność. Odpowiedni kolor i faktura daje pojemnikom THERMO-CLIPPER® estetyczny i niepowtarzalny wygląd.



Dzięki nowoczesnej technologii wyprodukowano pojemniki ze specjalną powierzchnią. Wnikanie cząstek pożywienia oraz wsiąkanie cieczy w głąb pianki jest niemożliwe, dlatego też czyszczenie pojemników nie stwarza żadnych problemów.



Zwykle pojemniki izotermiczne posiadają porowatą powierzchnię z małymi otworami i przestrzeniami, które są miejscem rozwoju drobnoustrojów i zalegania brudu, co powoduje nieprzyjemny zapach i niską higienę.



doskonałe pojemniki magazynowe i transportowe do przechowywania delikatnych owoców jak i również świeżych warzyw.



Odporność na uderzenia i pęknięcia zewnętrznej pokrywy chroni zawartość pojemników i zapewnia ich długi okres użytkowania.



Kształt i wymiary pojemników THERMO-CLIPPER® przystosowane są do standardowych wkładów i tac stosowanych dla potrzeb cateringu według norm Euro i Gastro.



Powierzchnia pojemników jest odporna na działanie środków dezynfekujących oraz myjących.



Odporność na działanie wysokiej temperatury, wody lub pary.

Dane techniczne



OV H01110
Numer artykułu: 2001110
GN 1/1
44 pojemniki na palecie



Wymiary zewnętrzne (mm)
595 x 395 x 170
Wymiary wewnętrzne (mm)
507 x 307 x 105



Wys. wkładu 100 mm

Pojemność 16 litrów

Doskonale z wkładami
gastronomicznymi
do 100 mm wysokości



OV H01120
Numer artykułu: 2001120
GN 1/1
28 pojemników na palecie



Wymiary zewnętrzne (mm)
595 x 395 x 270
Wymiary wewnętrzne (mm)
507 x 307 x 205



Wys. wkładu 200 mm

Pojemność 32 litry

Standardowy pojemnik
dla wkładów gastronomicznych 1/1
do 200 mm wysokości



OV T02320
Numer artykułu: 2002320
GN 2/3
48 pojemników na palecie



Wymiary zewnętrzne (mm)
460 x 460 x 270
Wymiary wewnętrzne (mm)
360 x 360 x 200



Wys. wkładu 200 mm

Pojemność 26 litrów

Idealny do transportu pizzy



OV T01130
Numer artykułu: 2001130
GN 1/1
24 pojemniki na palecie



Wymiary zewnętrzne (mm)
640 x 440 x 370
Wymiary wewnętrzne (mm)
540 x 340 x 305



Wys. wkładu 300 mm

Pojemność 56 litrów

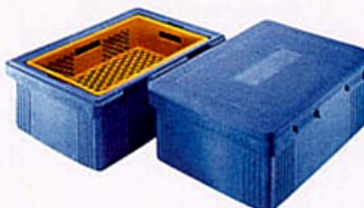
Idealny jako pojemnik
uniwersalny i do lodów



OV T06422
Numer artykułu: 2006422
Euronorm
14 pojemników na palecie



Wymiary zewnętrzne (mm)
710 x 510 x 290
Wymiary wewnętrzne (mm)
610 x 410 x 225



Wys. wkładu 220 mm

Pojemność 56 litrów

Idealny dla piekarni lub
dla pojemników *EURO*



OV T11325
Numer artykułu: 20011325
GN 1 1/3
18 pojemników na palecie



Wymiary zewnętrzne (mm)
820 x 440 x 320
Wymiary wewnętrzne (mm)
720 x 340 x 225



Wys. wkładu 250 mm

Pojemność 62 litry

Idealny do długich produk-
tów (np. takich jak ryby)