



Product



Productblad

thermoport® K 10 D

De stapelbare bovenlader wordt gebruikt voor veilig transport en voor het warm en koud houden van individueel geportioneerde maaltijden, voor de beste voedselkwaliteit en absolute transportveiligheid.

Individuele geportioneerde maaltijden, naar keuze met een 3-delig CNS maaltijdschaal voor meer componenten maaltijden of onverdeeld voor één component maaltijden (stoofschotels/stoofschotels) met bijbehorende deksels. Dankzij de ingebouwde latente warmteaccumulator in de maaltijdschaal worden de gerechten tijdens het transport optimaal warm gehouden. Ook te gebruiken voor koude maaltijden (diner/ontbijt). Voor andere bijgerechten (soep/salade) ook uit te voeren met een GN 1/6 bijgerechtenschaal (32 mm diep), met goed afsluitbare insteekdeksel. Door de gestandaardiseerde afmetingen van de serie 10 thermoport® (10/10 D/10 KW) en bijgerechtenschalen compatibel met alle modellen.

Met de maaltijdscaalstapelaar PU-M 2/1 kunnen de maaltijdschalen voor het vullen worden verwarmd worden om de warmte nog beter vast te kunnen houden. En voor geordende, veilige, handling en opslag in verrijdbare container de Rolli 10 alle thermoport® 10 modellen (10/10 D/10 KW).

TECHNISCHE SPECIFICATIES

thermoport® K 10 D



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmetingen	380 x 220 x 153 mm
Materiaal	Polypropyleen
Gewicht	1,2 kg
Inhoud	3,2 L
Omgevingstemperatuur	-20°C bis +100°C
Spoelmachine bestendig	tot 90°C
Bestelnummer	85 02 01 02

VOORDELEN

- Voedselveilig, slagvast naadloos gelast kunststof.
- Dubbelwandig geïsoleerd, geringe warmte/koudeverlies.
- Ergonomisch inklapbare handgrepen en hoogwaardige kunststof beugelsluiting.
- Spoelmachine bestendig tot 90°C