

Désignations et dimensions



K 3418 „Pizza-Box“
Art.-Nr. 773303418
EAN-Code 4031371034185
No. de pièces par palette: 48



Dimensions ext. (mm)
400 x 400 x 240
Dimensions int. (mm)
40 x 340 x 180



Hauteur utile 180 mm
Contenance **21 l**



K 1122 „Gastro-Norm 1/1“
Art.-Nr. 773301122
EAN-Code 4031371011223
No. de pièces par palette: 28



Dimensions ext. (mm)
600 x 400 x 280
Dimensions int. (mm)
540 x 340 x 220



Hauteur utile 220 mm
Contenance **40 l**



K 6425 „Euro-Norm“
Art.-Nr. 773306425
EAN-Code 4031371064250
No. de pièces par palette: 14



Dimensions ext. (mm)
670 x 470 x 305
Dimensions int. (mm)
610 x 410 x 245



Hauteur utile 245 mm
Contenance **62 l**



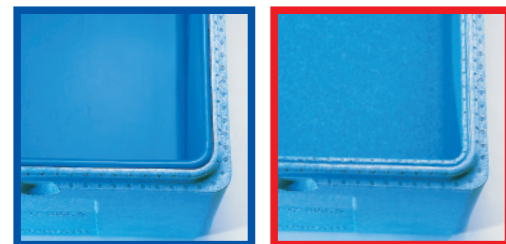
K 11326 „Gastro-Norm 1-1/3“
Art.-Nr. 773311326
EAN-Code 40313711113262
No. de pièces par palette: 18



Dimensions ext. (mm)
780 x 400 x 315
Dimensions int. (mm)
720 x 340 x 255



Hauteur utile 255 mm
Contenance **62 l**



Avec ou sans insert – le **Thermo - Kuli® delta plus** garanti une hygiène absolue pour le transport ou le stockage de produits sensibles aux variations de températures. Il est idéal pour le service de catering et pour l'usage domestique.

OVERATH
...Individualität in Serie

Overath GmbH
Donrather Straße 15 - 19
D-53797 Lohmar
Germany

Telefon: + 49 (0) 22 46 / 92 41 - 0
Telefax: + 49 (0) 22 46 / 92 41 - 35
e - mail: contact@overath.com
<http://www.overath.com>

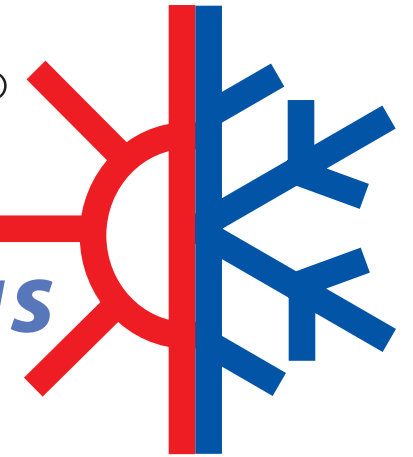


Le **Thermo - Kuli® delta plus** est le conteneur isotherme aux possibilités illimitées...



certifié
DIN EN ISO 9001
Reg. No. 63545

Thermo-Kuli® delta plus



Le conteneur isotherme grand confort
Le **chaud** reste chaud,
le **froid** reste froid.

compatible aux normes **GN et EN**

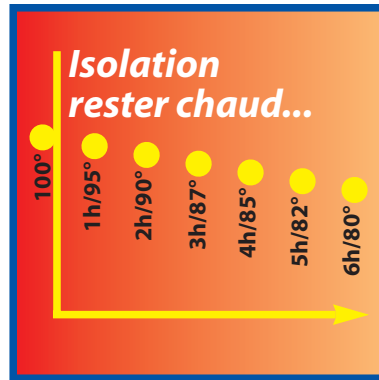
conforme au standard **HACCP**

avec insert amovible



OVERATH
...Individualität in Serie

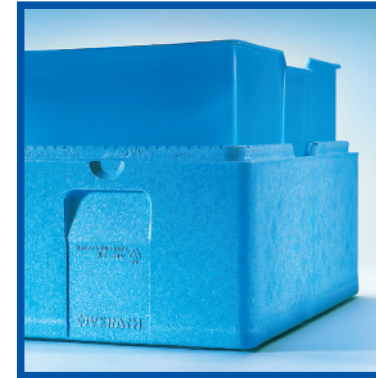
...optimisé pour répondre aux plus hautes exigences de l'hygiène



Avec un **Thermo - Kuli® delta plus** un repas chaud reste appétissant même après un long transport...

Nous avons optimisé les **Thermo - Kuli®** qui sont devenus des **Thermo - Kuli® delta plus**. Le « plus » correspond à des avantages supplémentaires au niveau des spécifications issus en premier lieu d'une nouvelle technique de fabrication. C'est la réponse aux exigences actuelles des activités de la gastronomie et du service catering.

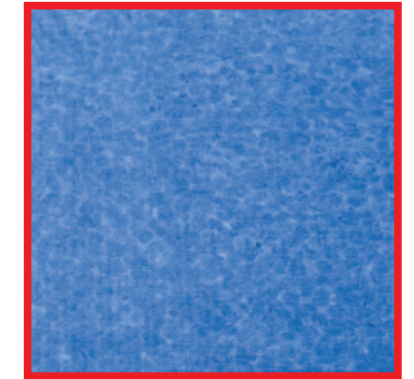
- La coque en polypropylène résiste très bien aux chocs et à la déformation, le coefficient d'isolation est étonnamment élevé.
- La nouvelle qualité de la surface, exempt de pores, supprime les risques de rétention de débris et de bactéries indésirables.
- De part sa qualité de surface, ce conteneur est conçu pour le transport d'aliments frais ou surgelés, emballés ou non.
- L'insert en polypropylène est amovible facilitant le nettoyage. L'insert et le conteneur peuvent être lavés en machine.
- D'une longue durée de vie, le conteneur est fabriqué avec un matériau unique ce qui le rend totalement recyclable.
- L'excellent coefficient d'isolation assure de façon optimale le respect de la chaîne du froid, depuis la fabrication, en passant par la distribution, jusqu'à la consommation.
- Des poignées encastrées ergonomiques rendent la manipulation très confortable.



Des encoches pratiquées sur la partie longitudinale facilitent la mise en place et le retrait de l'insert en PP et des récipients GN ou EN.



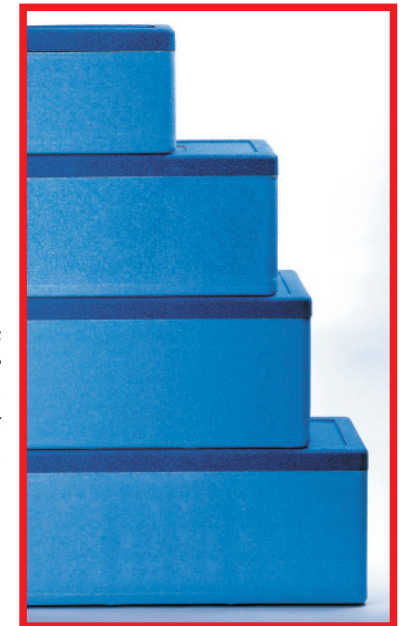
Le bord replié de l'insert repose sur un cadre spécialement aménagé pour maintenir le couvercle et faciliter l'évacuation de la vapeur.



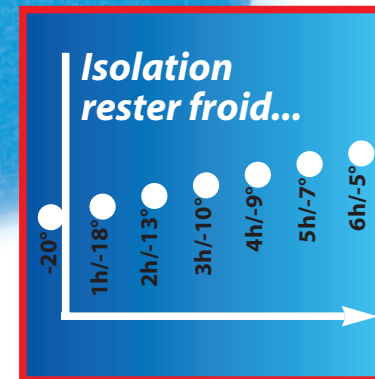
En haut: Les conteneurs isothermes courant ont une surface poreuse qui retient les débris solides ou liquides ce qui favorise le développement des bactéries.

En bas: La nouvelle surface de haute qualité des **Thermo - Kuli® delta plus** est absolument exempt de pores, elle empêche la rétention et la prolifération des bactéries.

Le **Thermo - Kuli® delta plus** offre sécurité et confort. De nouvelles poignées encastrées, de forme ergonomique, assurent une manipulation en toute sécurité même lorsque des charges lourdes sont à transporter.



Le **Thermo - Kuli® delta plus** est très caractéristique avec sa présentation bi-color, il est superposable avec et sans couvercle.



Est-ce que tout est resté frais? Pour un **Thermo - Kuli® delta plus** aucun problème quelque soit la distance aussi bien pour les surgelés que pour les produits frais...

Thermo-Kuli®
delta plus