

Technische Daten/Produktübersicht



K 3418 „Pizza-Box“
Art.-Nr. 773303418
EAN-Code 4031371034185
48 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
400 x 400 x 240
Innenmaße (mm)
40 x 340 x 180



Nutzhöhe 180 mm
Innenvolumen **21 l**



K 1122 „Gastro-Norm 1/1“
Art.-Nr. 773301122
EAN-Code 4031371011223
28 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
600 x 400 x 280
Innenmaße (mm)
540 x 340 x 220



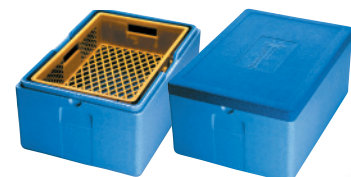
Nutzhöhe 220 mm
Innenvolumen **40 l**



K 6425 „Euro-Norm“
Art.-Nr. 773306425
EAN-Code 4031371064250
14 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
670 x 470 x 305
Innenmaße (mm)
610 x 410 x 245



Nutzhöhe 245 mm
Innenvolumen **62 l**



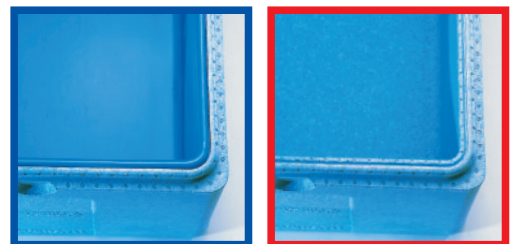
K 11326 „Gastro-Norm 1-1/3“
Art.-Nr. 773311326
EAN-Code 40313711113262
18 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
780 x 400 x 315
Innenmaße (mm)
720 x 340 x 255



Nutzhöhe 255 mm
Innenvolumen **62 l**



Ob mit oder ohne Inlet - **Thermo - Kuli® delta plus** bietet höchste Hygiene im täglichen Einsatz als Transport- oder Lagerbox für temperatursensible Güter. Er ist das ideale Multitalent für Catering und Haushalt.

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>

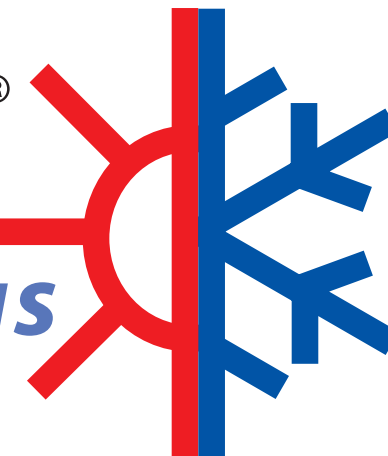


Thermo - Kuli® delta plus,
die Isolierbox mit unbegrenzten Möglichkeiten...



zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001
Reg. No. 63545

Thermo-Kuli® delta plus



...die Komfort-Isolierbox
hält **Heißes** heiß
und **Kaltes** kalt.



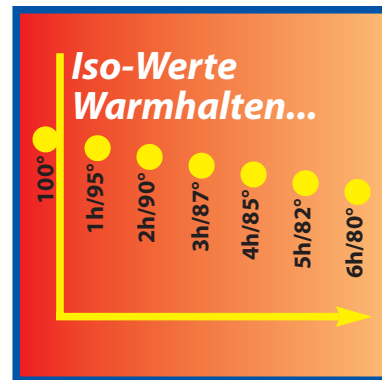
Gastro-/Euro-Norm-kompatibel!

Erfüllt HACCP-Norm!

Mit herausnehmbarem Inlet!

OVERATH
...Individualität in Serie

...optimiert für allerhöchste Hygieneansprüche!



Mit **Thermo - Kuli® delta plus** bleibt eine warme Mahlzeit appetitlich, auch wenn die Fahrt mal länger dauern sollte!

Wir haben den **Thermo - Kuli®** optimiert und ihn **Thermo - Kuli® delta plus** genannt. Das „Plus“ repräsentiert zusätzliche, vorteilhafte Produkteigenschaften, die erst durch neue Fertigungstechniken möglich wurden. Ebenso fließen hier aktuelle praktische Erkenntnisse aus dem Gastronomie- und Catering-Alltag mit ein.

- Der formgeschäumte Polypropylen-Behälter hat eine extrem hohe Festigkeit und überzeugende Isolierwerte.
- Eine neuartige Oberflächenstruktur verhindert das Eindringen von unerwünschten Keimen oder Bakterien in den Schaumkörper.
- Durch diese Oberfläche ist die Box für den Transport von frischen und gefrorenen Lebensmitteln geeignet, selbst wenn diese unverpackt sind.
- Das Inlet aus Polypropylen ist herausnehmbar, um eine leichtere Reinigung, sogar in Geschirrspülern, von Box und Inlet zu ermöglichen.
- Der langlebige Behälter gilt als Monostoffartikel und ist deshalb problemlos recyclebar.
- Gute Isoliereigenschaften ermöglichen die optimale Einhaltung der Kühlkette vom Hersteller über den Handel bis hin zum Endverbraucher.
- Tiefere ergonomische Griffmulden erhöhen den Tragekomfort.



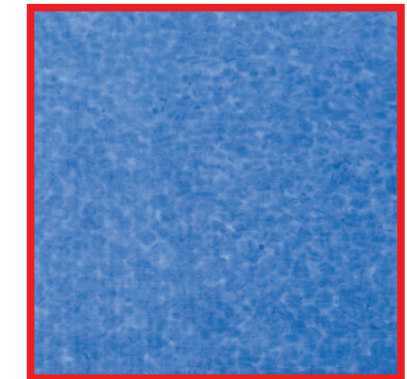
Praktische Eingriffe an den Längsseiten erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen des PP-Inlets so wie der GN/EN-Behälter.



Ein speziell ausgeprägter Rand nimmt die Falzkante des Inlets passgenau auf und fixiert den Deckel gegen das Aufspringen z.B. bei Dampfdruck.



Thermo - Kuli® delta plus bietet Sicherheit mit hohem Tragekomfort. Neu geformte, ergonomische Griffmulden garantieren sicheres Handling auch wenn „Schwergewichte“ transportiert werden müssen.



Oben: Herkömmliche Monostoff-Isolier-Boxen haben ein offenporige Oberfläche, in die Speisen- und Flüssigkeitsreste eindringen...

Unten: Die neue, hochverdichtete Oberfläche des **Thermo - Kuli® delta plus** ist absolut dicht und verhindert so unerwünschte Bakterienbildung im Schaumkörper.



Thermo - Kuli® delta plus hat eine unverwechselbare bi-color-Optik und lässt sich mit und ohne Deckel problemlos stapeln...



Ist noch alles frisch? Für **Thermo - Kuli® delta plus** auch auf Langstrecken kein Problem. Ganz egal ob bei Tiefkühl-, Kühl- oder Frischkost...

Thermo-Kuli®
delta plus