

Dati tecnici/ Visione d'insieme dei prodotti



K 3418 „Pizza-Box“
Art.-Nr. 773303418
EAN-Code 4031371034185
48 unità per pallet



Dim. esterna (mm)
400 x 400 x 240
Dim. interna (mm)
40 x 340 x 180



Altezza utile 180 mm
Contenuto **21 l**



K 1122 „Gastro-Norm 1/1“
Art.-Nr. 773301122
EAN-Code 4031371011223
28 unità per pallet



Dim. esterna (mm)
600 x 400 x 280
Dim. interna (mm)
540 x 340 x 220



Altezza utile 220 mm
Contenuto **40 l**



K 6425 „Euro-Norm“
Art.-Nr. 773306425
EAN-Code 4031371064250
14 unità per pallet



Dim. esterna (mm)
670 x 470 x 305
Dim. interna (mm)
610 x 410 x 245



Altezza utile 245 mm
Contenuto **62 l**



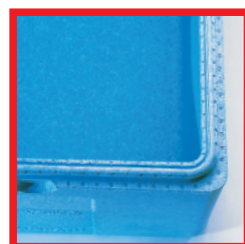
K 11326 „Gastro-Norm 1-1/3“
Art.-Nr. 773311326
EAN-Code 4031371113262
18 unità per pallet



Dim. esterna (mm)
780 x 400 x 315
Dim. interna (mm)
720 x 340 x 255



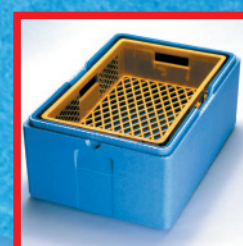
Altezza utile 255 mm
Contenuto **62 l**



Con o senza rivestimento interno **Thermo - Kuli® delta plus** offre la massima igiene per il trasporto o il deposito quotidiano di prodotti sensibili alla temperatura. E' il contenitore ideale per catering ed uso privato.

OVERATH
...personalizzazione in serie

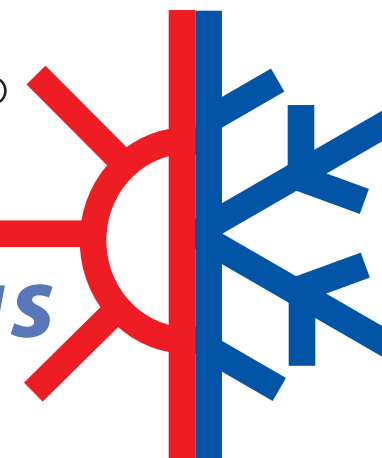
Overath GmbH
Donrather Straße 15 - 19
D-53797 Lohmar
Germany
Telefon: + 49 (0) 22 46 / 92 41 - 0
Telefax: + 49 (0) 22 46 / 92 41 - 35
e - mail: contact@overath.com
<http://www.overath.com>



Thermo - Kuli® delta plus,
il contenitore isolante dalle possibilità infinite.

certificato
DIN EN ISO 9001
Reg. No. 63545

Thermo-Kuli®
delta plus



Il contenitore isolante
che mantiene il **caldo** caldo
ed il **freddo** freddo.

Compatibile Gastronorme ed Euronorme!

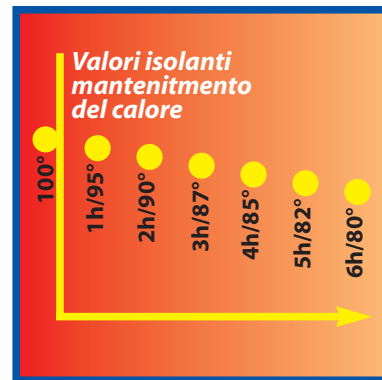
Adempie alle norme HACCP!

Con rivestimento estraibile!



OVERATH
...personalizzazione in serie

...ottimizzato per le massime esigenze igieniche!



Con **Thermo - Kuli® delta plus** le pietanze rimangono calde anche quando il viaggio dura a lungo!

Abbiamo ottimizzato il **Thermo - Kuli®** e lo abbiamo chiamato **Thermo - Kuli® delta plus**. Il Plus rappresenta vantaggi aggiuntivi resi possibili dalle nuove tecniche di produzione.

- Il recipiente di polipropilene ha un'alta resistenza ed un incredibile potere isolante.
- Una nuova superficie impedisce la penetrazione di germi o di batteri nel corpo schiumoso.
- Grazie a tale superficie il contenitore è adatto al trasporto di alimenti freschi e congelati anche non confezionati.
- Il rivestimento in polipropilene può essere estratto per permettere la pulizia del contenitore e del rivestimento, anche nella lavastoviglie.
- Il contenitore monomateriale può essere riciclato senza problemi.
- La capacità isolante permette il mantenimento perfetto della catena del freddo dal produttore al consumatore finale.
- Impugnature ergonomiche rendono più facile il trasporto.



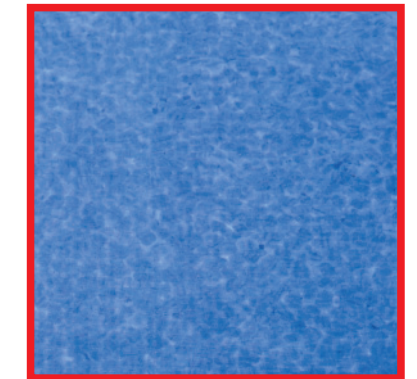
Impugnature laterali facilitano l'inserimento e l'estrazione del rivestimento in PP e del recipiente GN/EN.



Un bordo sporgente si inserisce perfettamente sul bordo scanalato del rivestimento e fissa il coperchio impedendone l'apertura a causa della pressione del vapore interno.

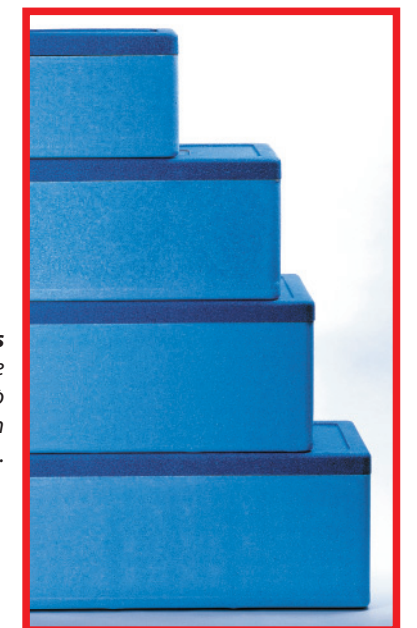


Thermo - Kuli® delta plus offre sicurezza e facilità di trasporto. Nuove impugnature ergonomiche garantiscono un trasporto sicuro anche per contenuti pesanti.



Sopra: i tradizionali contenitori isolanti monomateriale hanno una superficie porosa nella quale penetrano resti di alimenti e liquidi.

Sotto: la nuova superficie di **Thermo - Kuli® delta plus**, uniforme e compressa, impedisce la formazione di batteri nel corpo schiumoso.



Thermo - Kuli® delta plus ha una presentazione inconfondibile in due colori e può essere immagazzinato con o senza coperchio.



E' ancora tutto fresco? Per **Thermo - Kuli® delta plus** non vi è alcun problema. Non importa se si tratta di congelati, surgelati o prodotti freschi...

Thermo-Kuli®
delta plus