

Datos técnicos/descripción de producto



K 3418 „Pizza-Box“
Art.-Nr. 773303418
EAN-Code 4031371034185
48 Unidades por plataforma



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



Altura de llenado 180 mm
Capacidad **21 l**

Thermo - Kuli® delta plus es térmicamente estable desde -20 hasta +110 C.
Higiene y conformidad APPCC se garantiza por su superficie de cierre.



K 1122 „Gastro-Norm 1/1“
Art.-Nr. 773301122
EAN-Code 4031371011223
28 Unidades por plataforma



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



Altura de llenado 220 mm
Capacidad **40 l**



K 6425 „Euro-Norm“
Art.-Nr. 773306425
EAN-Code 4031371064250
14 Unidades por plataforma



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



Altura de llenado 245 mm
Capacidad **62 l**



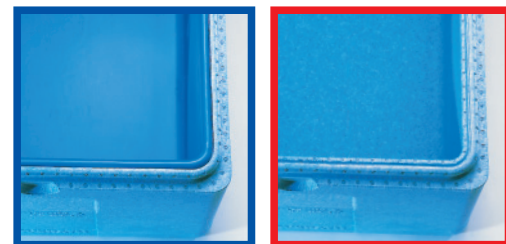
K 11326 „Gastro-Norm 1-1/3“
Art.-Nr. 773311326
EAN-Code 4031371113262
18 Unidades por plataforma



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



Altura de llenado 255 mm
Capacidad **62 l**



Con o sin Inlet – el **Thermo - Kuli® delta plus** ofrece un alto nivel de higiene en el uso cotidiano como contenedor de transporte o de almacenaje para bienes termosensibles. Es el instrumento idóneo para el uso catering o casero.

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>

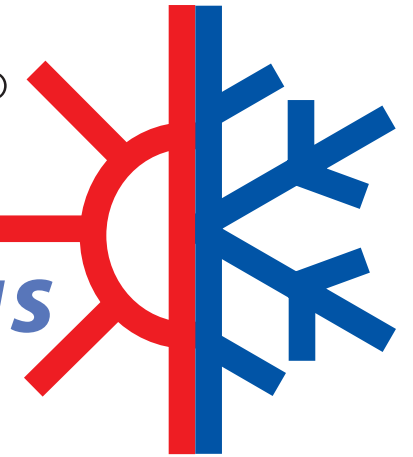


Thermo - Kuli® delta plus,
el contenedor isotermico con multitud de posibilidades.



certificado
DIN EN ISO 9001
Reg. No. 63545

Thermo-Kuli® delta plus



El conservador mantiene
el **Frió** y el **Calor.**



Según Gastro-/Euronorm

Cumple norma APPCC

Con Inlet extraíble

OVERATH
...Individualität in Serie

...optimizado para los máximos requerimientos higienicos



Con el **Thermo - Kuli® delta plus** una comida caliente queda apetitosa aunque el trayecto sea más largo.

Hemos optimizado el **Thermo - Kuli®** y le hemos nombrado **Thermo - Kuli® delta plus** genannt. „El Plus“ representa nuevas características del producto – posibles por el uso de nuevas técnicas en el proceso de producción. Además hemos incorporado nuevas opiniones sobre las necesidades del día a día de gastronomía y catering.

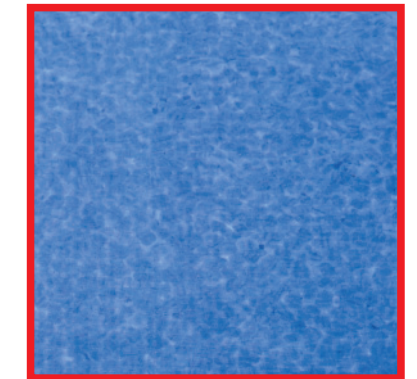
- El contenedor de polipropileno esponjado en molde presenta una resistencia extremadamente alta y valores de aislamiento ideales.
- La estructura nueva de la superficie previene la invasión de bacterias en el cuerpo del contenedor.
- Es por esa superficie que el contenedor es apto para el transporte de alimentos frescos refrigerados o congelados aunque sean sin embalaje.
- El inlet es extraíble para ofrecer una mayor comodidad a la hora de limpiar, incluso permitiendo el uso de lavavajillas para contenedor o Inlet.
- El contenedor duradero se considera como monomaterial (artículo de solo un material) y por eso es fácilmente reciclable.
- Sus calidades isotérmicas facilitan el cumplimiento estricto de la cadena de Frío desde el productor, por el minorista hasta el consumidor final.
- Las asas ergonómicas aumentan el confort de transporte.



Inserciones prácticas en los laterales facilitan la inserción y la extracción del Inlet polipropileno y de las bandejas en formato Gastronorm o Euronorm.



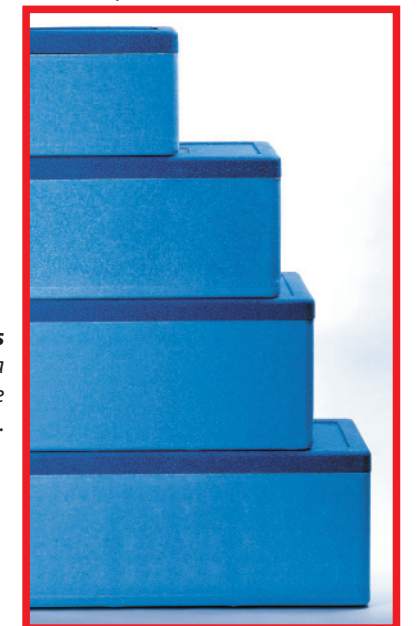
El Inlet encaja perfectamente en la caja y une la tapa para evitar aperturas incontroladas.



Arriba: Contenedores isotérmicos habituales monomaterial disponen de superficies abiertas en las cuales entran restos de alimentos y líquidos.

Abajo: La nueva altamente comprimida superficie del **Thermo - Kuli® delta plus** es absolutamente hermética y así previene la acumulación de bacterias en el cuerpo del contenedor.

Thermo - Kuli® delta plus Ofrece altos niveles de seguridad y confort de transporte. Nuevamente formadas, asas ergonómicas garantizan un manejo seguro aunque el contenido sea de lo más pesado.



Thermo - Kuli® delta plus Dispone de una óptica bicolor y se puede apilar con o sin tapa.



Todavía todo fresco? Ningún problema para el **Thermo - Kuli® delta plus**. Incluso en trayectos largos. Para alimentos congelados, refrigerados o frescos.

Thermo-Kuli®
delta plus