

Termos do transportu żywności, HENDI, Profi Line, 10L, ∅330x220mm HENDI 710104

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 710104

Cechy produktu

Średnica (mm): 330
Wysokość (mm): 220
Waga netto (kg): 6.181
Objętość użytkowa (l): 10
Główne materiały: Metale
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń
Linia produktów: Profi Line

Termos do transportu żywności HENDI Profi Line 10L, ∅330x(H)220mm

Profesjonalny termos gastronomiczny przeznaczony do transportu i utrzymywania temperatury potraw oraz płynów. Konstrukcja ze stali nierdzewnej oraz szczelna pokrywa z systemem zatrzasków umożliwiają bezpieczny transport żywności i utrzymanie temperatury nawet do 6 godzin.

Termos wyposażony jest w izolowaną pokrywę z zaworem odpowietrzającym, który ułatwia otwieranie pojemnika po transporcie gorących potraw. Dwa ergonomiczne, izolowane uchwyty transportowe zapewniają wygodne przenoszenie, a gumowa obręcz w dolnej części stabilizuje pojemnik i umożliwia jego piętrowanie.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Utrzymanie temperatury do 6 godzin Termos pozwala utrzymać temperaturę przewożonych potraw oraz płynów nawet przez 6 godzin.

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej Obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają wysoką trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie.

Szczelna pokrywa z zatrzaskami Pokrywa zamykana jest na 6–8 zatrzasków w zależności od pojemności termosu, co zapewnia bezpieczny transport żywności.

Ergonomiczne uchwyty transportowe Termos posiada dwa izolowane uchwyty mocowane siedmioma zgrzewami każdy.

Łatwe otwieranie Pokrywa z zaworem odpowietrzającym zapobiega powstawaniu podciśnienia i ułatwia otwieranie.

Możliwość piętrowania Dolna gumowa obręcz stabilizuje termos i chroni zarówno pojemnik jak i powierzchnię roboczą.

Technologia i konstrukcja

Obudowa termosu wykonana została ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm z satynowym wykończeniem. Wnętrze wykonano ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości 0,8 mm i wypolerowano na wysoki połysk.

Pokrywa wykonana jest ze stali nierdzewnej o grubości 0,6 mm. Wyposażona została w izolację termiczną, uchwyt oraz zawór odpowietrzający. Profilowana uszczelka pokrywy jest wyjmowana, co umożliwia jej łatwe czyszczenie.

Dolna część termosu posiada czarną gumową obręcz, która umożliwia stabilne piętrowanie pojemników oraz zabezpiecza zarówno termos, jak i powierzchnię przed uszkodzeniami.

Zastosowanie w gastronomii

Termos przeznaczony jest przede wszystkim dla firm cateringowych oraz lokali gastronomicznych transportujących gorące potrawy i płyny. Sprawdza się podczas przewozu zup, sosów oraz dań obiadowych wymagających utrzymania temperatury w trakcie transportu.

Dane techniczne

Produkt	
Kod produktu	
Pojemność	
Średnica	
Wysokość	
Materiał zewnętrzny	satynowana, grubość 0,8 mm
Materiał wnętrza	18/8, grubość 0,8 mm
Materiał pokrywy	satynowana, grubość 0,6 mm
Czas utrzymania temperatury	
EAN	5903369710104