

## Termos do transportu żywności, HENDI, Profi Line, 20L, ⌀330x360mm HENDI 710203

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 710203

Cechy produktu

| |
|---|
| Średnica (mm): 330 |
| Wysokość (mm): 360 |
| Waga netto (kg): 8.24 |
| Objętość użytkowa (l): 20 |
| Główne materiały: Metale |
| Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń |
| Linia produktów: Profi Line |

# Termos do transportu żywności HENDI Profi Line 20 L – ⌀330×(H)360 mm

Profesjonalny **termos do transportu żywności HENDI z serii Profi Line** przeznaczony do transportu oraz utrzymywania temperatury potraw i płynów w gastronomii oraz cateringu. Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej zapewnia wysoką trwałość i odporność na intensywne użytkowanie.

Podwójna konstrukcja izolowana pozwala utrzymywać temperaturę potraw nawet do **6 godzin**, dzięki czemu termos doskonale sprawdza się w transporcie posiłków pomiędzy kuchnią produkcyjną a miejscem serwowania.

## Dlaczego warto wybrać ten model?

**Pojemność 20 L**
Duża objętość umożliwia transport większej ilości potraw lub płynów w jednym pojemniku.

**Izolowana konstrukcja stalowa**
Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej pomagają utrzymywać temperaturę potraw przez wiele godzin.

**Szczelne zamknięcie**
Pokrywa zamykana jest przy pomocy kilku solidnych zatrzasków zapewniających bezpieczny transport żywności.

**Ergonomiczne uchwyty**
Dwa uchwyty transportowe umożliwiają wygodne przenoszenie termosu nawet przy pełnym załadunku.

**Możliwość piętrowania**
Dolna gumowa obręcz umożliwia stabilne ustawianie termosów jeden na drugim.

## Technologia i konstrukcja

Obudowa termosu wykonana jest ze **stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm** z wykończeniem satynowym. Wnętrze wykonano ze **stali nierdzewnej 18/8 o grubości 0,8 mm**, polerowanej na wysoki połysk.

Pokrywa wykonana jest ze **stali nierdzewnej o grubości 0,6 mm** i wyposażona w uchwyt oraz zawór odpowietrzający ułatwiający otwieranie pojemnika.

Termos wyposażony jest w **2 ergonomiczne uchwyty**, z których każdy mocowany jest **7 zgrzewami**. Pokrywa zamykana jest na **6–8 zatrzasków** w zależności od pojemności, co zapewnia szczelność podczas transportu.

## Zastosowanie w gastronomii

Termos przeznaczony jest do transportu i utrzymywania temperatury potraw oraz płynów w firmach cateringowych, restauracjach, stołówkach oraz zakładach zbiorowego żywienia.

## Dane techniczne

| | |
|---|---|
| **Marka** | |
| **Linia** | Line |
| **Kod produktu** | 10203 |
| **EAN** | 5903369710203 |
| **Średnica** | 230 mm |
| **Wysokość** | 760 mm |
| **Objętość użytkowa** | 20 l |
| **Materiały** | stal nierdzewna, stal nierdzewna 18/8 |
| **Materiał wnętrza** | |
| **Zmywarkoodporność** | Nie |