



## Termos stalowy 15L, podwójne ścianki izolowane, Ø330x295 mm, stal nierdzewna, Stalgast 051154

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 051154

### Cechy produktu

---

Pojemność (l): 15

---

Wysokość (mm): 295

---

Wewnętrzna wysokość (mm): 220

---

Średnica (mm): 330

---

Materiał wykonania: stal nierdzewna

---

Piętrowanie: Tak

---

Wewnętrzna średnica (mm): 300

---

## Termos stalowy 15L, podwójne ścianki izolowane, Ø330x295 mm, stal nierdzewna, Stalgast 051154

Profesjonalny termos stalowy o pojemności 15 litrów, przeznaczony do transportu żywności w gastronomii. Podwójne ścianki oraz pokrywa izolowane specjalną pianką umożliwiają utrzymanie temperatury potraw do 8 godzin podczas transportu.

### Dlaczego warto wybrać ten model?

#### **Pojemność 15L**

Odpowiedni do transportu większych ilości zup i dań gorących.

#### **Izolacja do 8 godzin**

Podwójne ścianki z pianką ograniczają straty ciepła.

#### **6 zatrzasków z uszczelką silikonową**

Szczelne zamknięcie zabezpiecza zawartość w transporcie.

#### **Wentyl odpowietrzający**

Eliminuje podciśnienie i ułatwia bezpieczne otwieranie.

#### **Stal nierdzewna**

Trwała konstrukcja odporna na intensywną eksploatację.

#### **Podstawa z elastycznego tworzywa**

---

Chroni termos oraz podłoże przed uszkodzeniami mechanicznymi.

---

## Technologia i konstrukcja

Termos wykonany jest ze stali nierdzewnej i przeznaczony do kontaktu z żywnością zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 dotyczącym materiałów mających kontakt z żywnością :contentReference[oacite:0]{index=0}. Konstrukcja obejmuje podwójne ścianki oraz pokrywę izolowaną specjalną pianką termoizolacyjną.

Pokrywa wyposażona jest w silikonową uszczelkę odporną na ścieranie oraz 6 solidnych zatrzasków zapewniających szczelność. Dodatkowy wentyl odpowietrzający eliminuje podciśnienie, a ergonomiczne uchwyty transportowe ułatwiają przenoszenie termosu.

---

## Zastosowanie w gastronomii

Przeznaczony do restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia. Sprawdza się podczas transportu zup, sosów i dań gorących wymagających utrzymania stabilnej temperatury.

---

## Dane techniczne

<b>Pojemność</b>
<b>Średnica</b>
<b>Średnica wewnętrzna</b>
<b>Wysokość</b>
<b>Wysokość wewnętrzna</b>
<b>Materiał zewnętrzny</b>
<b>Mycie w zmywarce</b>
<b>Piętrowanie</b>
<b>Materiał</b>

Numer artykułu: 051154