

Termos do transportu żywności – z kranem, HENDI, Profi Line, 20L, srebrny, ∅330x360mm HENDI 710227

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 710227

Cechy produktu

Średnica (mm): 330
Wysokość (mm): 360
Waga netto (kg): 8.14
Objętość użytkowa (l): 20
Główne materiały: Metale
Inne kolory: srebrny
Grubość izolacji (mm): 30,30
Sposób załadunku: Od góry
Linia produktów: Profi Line

Obudowa termosów wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm, satynowanej.
Wnętrze termosów wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości 0,8 mm, polerowanej na wysoki połysk.
Pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,6 mm, satynowanej.
Wyposażone w 2 ergonomiczne, izolowane uchwyty, z których każdy jest mocowany 7 zgrzewami.
Izolowane pokrywy z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania.
Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia.
Pokrywy szczelnie zamykane na 6-8 zatrzasków, w zależności od wielkości pojemności.
Dół termosów wyposażony w czarną gumową obręcz, co ułatwia piętrowanie i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosów i podłoża.
Przeznaczone dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów.
Utrzymują temperaturę nawet do 6 godzin.
Możliwość piętrowania.
Kran wykonany ze stali nierdzewnej.
Wylewka umieszczona na wysokości około 45 mm.