



## **Termos do transportu żywności – z kranem, Profi Line, 20L, srebrny, Ø330x360mm HENDI 710227**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 710227

### Cechy produktu

Wysokość (mm): 360

Średnica (mm): 330

Kolor: srebrny

Objętość użytkowa (l): 20

Waga netto (kg): 8.14

Grubość izolacji (mm): 30

Główne materiały: Metale

Sposób załadunku: Od góry

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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.