



ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Термоконтейнеры для индивидуального пользования модель СН1

Перед предприятиями общественного питания часто возникает задача доставки питания индивидуальному потребителю. Идеальное решение для этой ситуации

- термоконтейнер для индивидуального пользователя СН1. Термоконтейнер позволяет сохранять исходный температурный режим пищи на протяжении нескольких часов, уходящих на доставку пищи потребителю. Термоконтейнеры СН1 - идеальное решение проблемы индивидуального питания для школьных столовых, фабрик-кухонь, катеринговых компаний, госпиталей, стационаров, промышленных предприятий.

Особенности конструкции:

- Термоконтейнер изготовлен с применением новейших технологий в области термостатирования;
- корпус из толстого полипропилена, устойчивого к механическим воздействиям;
- двойной корпус с инъекцией пенополиуретана высокой плотности;
- пять изолированных отделений для одновременной транспортировки холодных и горячих блюд;
- прочные металлические защелки для надежной фиксации крышки;
- специальная форма дна и крышки, позволяющая перевозить контейнеры, уложенные в стопку;
- в комплект поставки термоконтейнера входят четыре пластиковые емкости с крышками (см. таблицу).

Емкости СН1	Габаритные размеры, мм	Емкости СН1L	Габаритные размеры, мм
Термоконтейнер	395 x 297 x 90	Термоконтейнер	357 x 465 x 90
Круглая с герметичной крышкой МА5	диаметр=110, h=45	Круглая с герметичной крышкой МА05А	диаметр=140, h=52
Прямоугольная с герметичной крышкой МА2	150x105x45	Прямоугольная с герметичной крышкой МА02А	180x130x42
Прямоугольная с герметичной крышкой МА6	150x105x45	Прямоугольная с герметичной крышкой МА06А	180x130x42
Прямоугольная с герметичной крышкой	100x100x40	Прямоугольная с герметичной крышкой МА01А	130x130x42
Отделение для столовых приборов	-	Отделение для столовых приборов	-

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ

Термоконтейнеры цилиндрической формы серии CN



Термоконтейнеры цилиндрической формы (термопорты) позволяют перемещать горячие или холодные блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общепита, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Доступное решение для транспортировки как горячих, так и холодных блюд.

Особенности конструкции:

- Верхняя загрузка идеально подходит как для транспортировки продуктов, так и их выдачи потребителям в месте раздачи;
- просто снимите крышку контейнера и приступайте к выдаче;
- благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов;
- контейнеры снабжены упрочненным внутренним корпусом из алюминия, эргономичными защёлками, усиленными ручками, внутренняя часть крышки изготовлена из алюминия;
- традиционная цилиндрическая форма контейнера дает оптимальное соотношение внутреннего объема и площади внешних поверхностей, что уменьшает теплопотери;
- закругленные поверхности дна позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий;
- немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износоустойчивость;
- диапазон рабочих температур продуктов: от -20 С до +100 С.

Технические данные:

Модель	CN7	CN8	CN9	CN10
Габаритные размеры (внешние), мм	350x350x330	425x425x400	475x475x480	300x300x340
Объем, л	15	30	48	9
Вес пустого контейнера, кг	3,4	5,4	6,2	3,3



GN1/1 x 6

**ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ**



Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А 03 (с подогревом)

Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) с нагревательным элементом, встроенным в дверь, позволяет гарантированно поддерживать предварительно разогретую пищу в нагретом состоянии (+85 оС). В отличие от термоконтейнеров без нагревательных элементов в модели А03 возможно хранение пищи в срок до 8 часов вне зависимости от внешней температуры. С отключенным нагревом термоконтейнеры могут использоваться для хранения охлажденных продуктов. А03-доставка полного меню в одном термоконтейнере!

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 6 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - при включении электрического нагрева возможно хранение продуктов при температуре +85 оС на протяжении 8 часов; - цифровой контроллер позволяет отслеживать температуру внутри контейнера; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой, легко снимается для очистки; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами полевых кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг	Напряжение питания	Мощность, Вт
A 03	610 x 430 x 640	540 x 330 x 510	90	18,6	220/1/50	300

**ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ**

Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А 02

Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню).

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 6 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

GN1/1 x 6



Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
A 02	620x430x640	540x330x510	90	13,6



**ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ**



Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель A20 (с подогревом)

Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) с нагревательным элементом, встроенным в дверь позволяет гарантированно поддерживать предварительно разогретую пищу в нагретом состоянии (+85 оС). В отличие от термоконтейнеров без источника нагрева в модели A20 возможно хранение пищи в срок до 8 часов вне зависимости от внешней температуры. С отключенным нагревом термоконтейнеры могут использоваться для хранения охлажденных продуктов. A20 - доставка полного меню в одном термоконтейнере!

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 8 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - при включении электрического нагрева возможно хранение продуктов при температуре +85 оС на протяжении 8 часов; - цифровой контроллер позволяет отслеживать температуру внутри контейнера; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой, легко снимается для очистки; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами полевыми кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг	Напряжение питания	Мощность, Вт
A 20	610 x 430 x 810	540 x 330 x 640	115	20,5	220/1/50	300

**ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ**

Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель A19

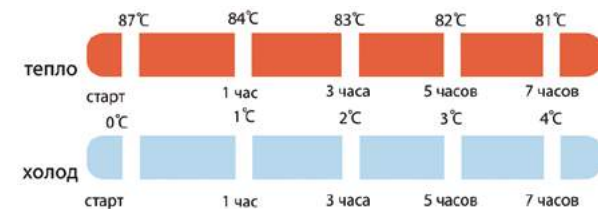
Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) позволяют перемещать горячие или холодные блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

GN1/1 x 8



Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 8 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами и опытом их повседневного использования полевыми кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.



Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
A19	610x430x810	540x330x640	115	17,84



**ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ
ГАСТРОНОРМИРОВАННЫЕ**

Термоконтейнеры с верхней загрузкой серии СВ

Термоконтейнеры (также иногда называют термопортом) позволяют перемещать горячие блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

Термоконтейнеры позволяют предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Термоконтейнеры отлично подойдут для транспортировки как горячих, так и холодных блюд;

Особенности конструкции:

- Внутренние gastronormированные размеры и верхняя загрузка идеально подходят не только для транспортировки, продуктов загруженных в gastronormкости, но и для их отпуска в месте раздачи; - просто снимите крышку контейнера и приступайте к выдаче; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - все контейнеры снабжены силиконовым уплотнителем, эргономичными защёлками, усиленными ручками и компенсационным клапаном; - специальная форма крышки и дна позволяет надежно штабелировать контейнеры; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износоустойчивость, что подтверждается многочисленными тестами и опытом их повседневного использования полевыми кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -20 оС до +100 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Макс. формат использ. gastronorm-кости	Вес пустого контейнера, кг
СВ1 -GN1/1X100	630x425x230	310x510x110	17	GN1/1X100	5.3
СВ2-GN1/1x150	630x425x285	310x510x160	24,5	GN1/1x150	5.5
СВ3-GN1/1x200	630x425x340	310x510x210	31	GN1/1x200	5.9

**ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ
С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ**

Термоконтейнер с верхней загрузкой для напитков модель А18

Термоконтейнеры для напитков (также иногда называются термопортом) позволяют перемещать горячие или холодные готовые блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим. Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики кухни, производящей готовые блюда для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создании собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Доступное решение для траспортировки как горячих, так и холодных блюд.



Особенности конструкции:

- Термоконтейнер с верхней загрузкой для напитков объемом 18 л из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности; - поддержание температуры в течение 5 часов; - термопорт с самозакрывающимся краном; - крышка контейнера с двумя защелками, компенсационным клапаном, легко снимается для очистки; - рабочие температуры от -30 до +90 оС; - поверхности дна и направляющих закруглены для простой очистки; - складывающиеся ручки для переноски.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Рабочие температуры, оС	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
A18	350x395x525	от -30 до +90	18	8