

# THERMO CLIPPER<sup>®</sup>

*Aujourd'hui une innovation...  
...Demain un standard*



# THERMO



## ...sans „si“ ni „mais“ :

Les **THERMO-CLIPPER®** sont une série de contenants pour le transport et le stockage, répondant aux exigences quotidiennes professionnelles dans les domaines catering et gastronomie, à un prix étonnamment bon marché.

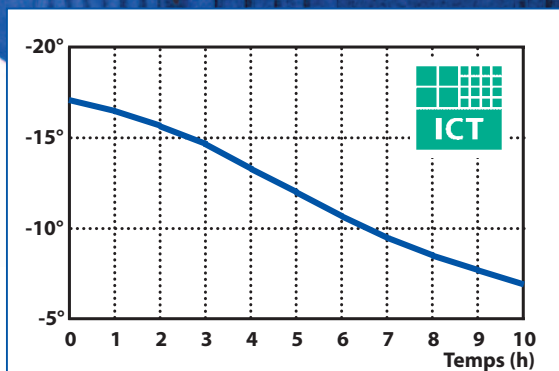
La matière polypropylène (PP), à haut pouvoir isolant, assure la possibilité de transporter plats cuisinés et produits frais à leur lieu de consommation tout en les gardant frais et appétissants.

## Nouveau : les propriétés optimales

- Le système de « clip » du couvercle assure une fermeture hermétique, tout en permettant le dégagement des vapeurs lorsque le **THERMO-CLIPPER®** contient des produits chauds.
- La bordure, qui s'étend sur tout le pourtour, sert de poignée et permet d'avoir le **THERMO-CLIPPER®** bien en mains pour le transport.
- La technologie de production utilisée, innovatrice, donne au **THERMO-CLIPPER®** une surface lisse et fermée, non poreuse, qui minimise la formation de bactéries.
- Le **THERMO-CLIPPER®** est facile à nettoyer et répond aux exigences des normes hygiènes les plus strictes (HACCP).
- Le **THERMO-CLIPPER®** est résistant aux températures de -20°C à +110°C.

## Utilisation et compatibilité

- Les dimensions des 6 types de **THERMO-CLIPPER®** répondent aux normes gastronomiques (GN) et européennes (EN).
- Les **THERMO-CLIPPER®** sont résistants à la rupture
- Les **THERMO-CLIPPER®** sont faits en polypropylène (PP) recyclable.



## Evolution de la température, produits froids

Contenant : Thermo-Clipper® type H1120 GN1/1  
Contenu : 15 kg de produits surgelés, sans diffuseurs  
Température initiale : -18°C  
Température ambiante : +20 °C



**Léger** : très stable malgré un poids faible comparé à d'autres contenants durs.



**Pratique** : la bordure servant de poignée permet un transport sûr et confortable, même pour des contenus lourds.



**Innovateur** : le système de « clip » du couvercle permet le dégagement des vapeurs pour les produits chauds.



**Bien conçus** : empilables avec ou sans couvercles pour une utilisation optimale de l'espace et un transport plus sûr.



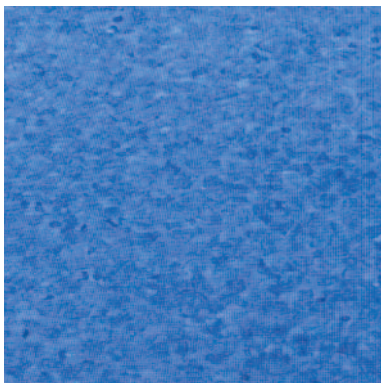
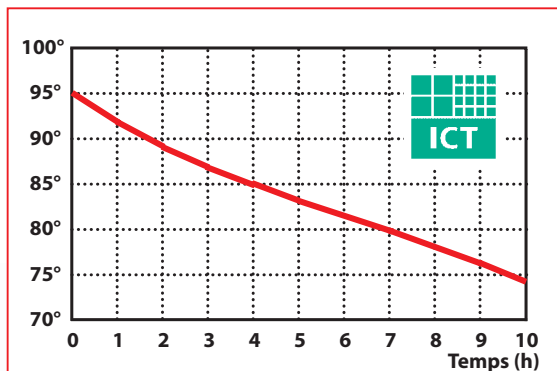
**Attractif** : répond à toutes les exigences posées à un contenant isolant moderne, pour l'emploi professionnel ou privé.

# CLIPPER®

**Evolution de la température, produits chaud**  
Contenant : Thermo-Clipper® type H1 120 GN1/1  
dans un plat métallique normé GN1/1 - 200mm  
Contenu : 15 kg de soupe  
Température initiale : +95 °C  
Température ambiante : +20 °C

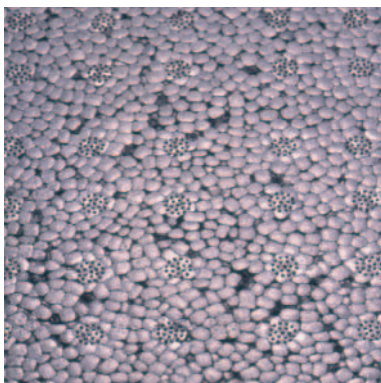


**Une forme donnée par la fonction :**  
le système de fermeture « clip » intégré au couvercle, la bordure sur tout le pourtour servant de poignée et une couleur d'un bleu propre et frais donnent au **THERMO-CLIPPER®** son aspect connu.



**Surface :**  
la technologie de production donnant au **THERMO-CLIPPER®** sa surface, est une pure innovation. Les liquides ou aliments ne peuvent pénétrer la matière ou s'incruster durablement à sa surface. Le nettoyage est facile et efficace.

THERMO-CLIPPER® testé et certifié  
le 3.11.2000 par :  
 **LSG Hygiene Institute**



**En comparaison :**  
d'autres conteneurs isolants présentent une surface poreuse, avec des ouvertures où les aliments peuvent se loger et développer des bactéries. Conséquences : mauvaises odeurs et manque d'hygiène.



**Flexible :** utilisable également pour stocker des fruits ou des légumes sensibles à la lumière ou aux odeurs.



**Résistant :** la matière résistante à la rupture et aux chocs protège le contenu et assure une longue durée de vie.



**Parfait :** compatible aux plats ou contenants métalliques dont les dimensions répondent aux normes gastronomiques (GN) et européennes (EN)



**Hygiène :** la surface résiste aux produits de nettoyage et/ou de désinfection.



**Matère :** la matière assure une forme stable même à de hautes températures, par exemple pour le nettoyage à la vapeur ou à l'eau chaude.

## Données techniques / Produits



**H 1110**  
Art.-Nr. 2001110  
GN 1/1 Hängelader  
**44 pcs/palette**



**Dim. ext. (mm)**  
595 x 395 x 170  
**Dim. int. (mm)**  
507 x 307 x 105



**Hauteur utilisable : 100mm**

Volume intérieur 16 l

Idéal pour les conteneurs GN jusqu'à 100 mm de hauteur



**H 1120**  
Art.-Nr. 2001120  
GN 1/1 Hängelader  
**28 pcs/palette**



**Dim. ext. (mm)**  
595 x 395 x 270  
**Dim. int. (mm)**  
507 x 307 x 205



**Hauteur utilisable : 200 mm**

Volume intérieur 32 l

Standard pour les conteneurs GN jusqu'à 200 mm de hauteur



**T 2320**  
Art.-Nr. 2002320  
GN 2/3 Toplader  
**48 pcs/palette**



**Dim. ext. (mm)**  
460 x 460 x 270  
**Dim. int. (mm)**  
360 x 360 x 20



**Hauteur utilisable : 200 mm**

Volume intérieur 26 l

Idéal comme boîte à pizza



**T 1130**  
Art.-Nr. 2001130  
GN 1/1 Toplader  
**24 pcs/palette**



**Dim. ext. (mm)**  
640 x 440 x 370  
**Dim. int. (mm)**  
540 x 340 x 305



**Hauteur utilisable : 300 mm**

Volume intérieur 56 l

Idéal comme boîte universelle et pour les boîtes à glace



**T 6422**  
Art.-Nr. 2006422  
EN Toplader  
**14 pcs/palette**



**Dim. ext. (mm)**  
710 x 510 x 290  
**Dim. int. (mm)**  
610 x 410 x 225



**Hauteur utilisable : 220 mm**

Volume intérieur 56 l

Idéal pour les plaques de boulangers ou pour les caisses EN



**T 11325**  
Art.-Nr. 20011325  
GN 1 1/3 Toplader  
**18 pcs/palette**



**Dim. ext. (mm)**  
820 x 440 x 320  
**Dim. int. (mm)**  
720 x 340 x 255



**Hauteur utilisable : 250 mm**

Volume intérieur 62 l

Idéal pour marchandises longues (poisson)

**OVERATH**  
...Individualité en série

Overath GmbH  
Donrather Straße 15 - 19  
D-53797 Lohmar  
Germany

Telefon: + 49 (0) 22 46 / 92 41 - 0  
Telefax: + 49 (0) 22 46 / 92 41 - 35  
e-mail: [contact@overath.com](mailto:contact@overath.com)  
<http://www.overath.com>



certifié  
DIN EN ISO 9001  
Reg. N° 63545