

THERMO CLIPPER[®]

...heute Innovation

morgen Maßstab



THERMO



...ohne „wenn“ und „aber“:

In der **THERMO-CLIPPER®**-Serie wurden völlig neue Transport- und Lagerboxen realisiert, die extrem hohe Ansprüche im professionellen Catering-, Gastronomie- oder Haushalts-Alltag erfüllen, aber dennoch überraschend günstig im Preis sind.

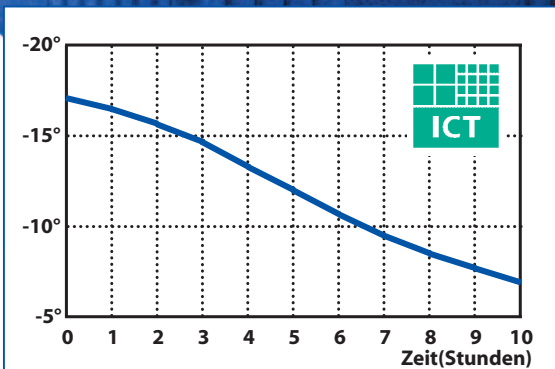
Der Werkstoff Polypropylen(PP) leistet mit seinen hohen Isolierwerten dabei souverän die „klassische“ Aufgabe, Speisen und Lebensmittel attraktiv frisch an ihren Bestimmungsort zu transportieren.

Neu: Die optimalen Eigenschaften

- Der in den Deckel integrierte Clip-Verschluss verhindert das Aufspringen z.B. bei zu hohem Dampfdruck im Inneren.
- Die rundumlaufende Griffleiste ermöglicht sicheres und bequemes Tragen.
- Die innovative Werkzeugtechnologie gibt dem **THERMO-CLIPPER®** eine geschlossene und verdichtete Oberfläche, die die Bildung von unerwünschten Bakterienkulturen minimiert.
- **THERMO-CLIPPER®** ist leicht zu reinigen und erfüllt höchste Hygiene-Normen (HACCP)

Geplant: Nutzen und Kompatibilität

- Die Maße der 6 **THERMO-CLIPPER®**-Typen sind auf Gastronorm (GN) oder Euronorm(EN) passend abgestimmt.
- **THERMO-CLIPPER®** sind bruchfest und mit und ohne Deckel stapelbar.
- Als FCKW-freier (PP)-Vollschaumbehälter ist der **THERMO-CLIPPER®** im Bedarfsfall problemlos zu recyceln.



Temperaturverlauf Kühlhalten

Thermo-Clipper Typ H1120 GN1/1
15kg Tiefkühlgut ohne Kühlakkus
Einfülltemperatur: -18°C
Umgebungstemperatur: +20°C



Leichtgemacht: Trotz hoher Stabilität ein absolutes Leichtgewicht gegenüber den herkömmlichen Hart-schalenboxen...



Praktisch: Die rundum laufende Griffleiste bietet sicheren Tragekomfort auch bei „gewichtigem“ Inhalt...



Innovativ: Der integrierte Clip-Mechanismus verhindert das Aufspringen des Deckels und optimiert so das Isolierverhalten...



Durchdacht: Mit und ohne Deckel stapelbar zur optimalen Raumausnutzung und Transportsicherheit...



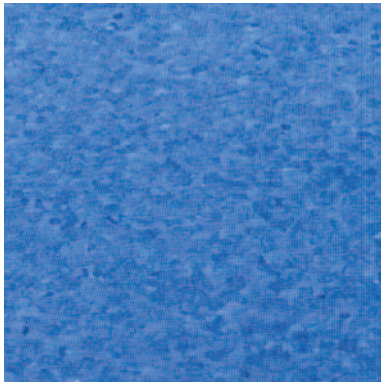
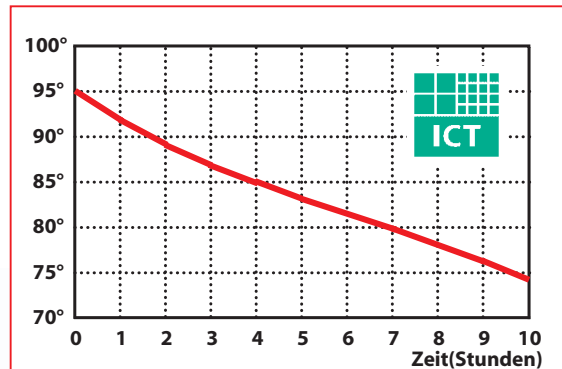
Attraktiv: Erfüllt alle Anforderungen an eine moderne Isolierbox - von „professionell“ bis „privat“ ...

CLIPPER®


Temperaturverlauf Warmhalten
 Thermo-Clipper Typ H1120 GN1/1
 mit Gastronormschale 1/1-200 mm
 Füllgut 25 l Suppe
 Einfülltemperatur: +95°C
 Umgebungstemperatur: +20°C

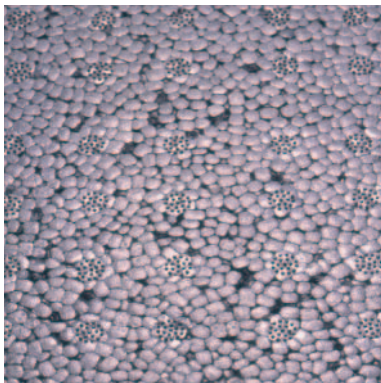


Form folgt Funktion:
 In den Deckel integrierte Verschlüsse, eine rundum laufende Griffleiste und ein frisches, sauberes Blau geben dem **THERMO-CLIPPER®** sein unverwechselbares Äußeres.



Oberfläche:
 Die Werkzeugtechnologie, mit der die Oberfläche des **THERMO-CLIPPER®**s erzeugt wird, ist Innovation pur. Das Eindringen von Flüssigkeiten oder Speiseresten in den Schaumkörper ist hier unmöglich. Eine gründliche Reinigung ist somit problemlos.

THERMO-CLIPPER® wurde getestet und zertifiziert am 3.11.2000 durch:
 **LSG Hygiene Institute**



Zum Vergleich:
 Herkömmliche Isolierboxen bieten mit ihrer zum Teil offenporigen Oberflächenstruktur Nischen für das Eindringen von Schmutzresten und damit ideale Nährböden für Bakterien. Ungewollte Geruchsentwicklung und unzureichende Hygiene sind die Folgen.



Flexibel: Ebenso als Lager- und Frischhaltebox für licht- oder geruchsempfindliche Gemüse oder Früchte geeignet...



Stabil: Die bruchsichere und stoßfeste Außenhülle schützt wertvolle Inhalte und garantiert der Box eine lange Lebensdauer...



Perfekt: Gastro- oder Euronorm - kompatibel für passgenaues Einhängen oder Hineinstellen von Behältern oder Aufschnittplatten...



Top-Hygiene: Oberflächenbeständig gegenüber starken Desinfektions- oder Reinigungslösungen...



Materialvorteil: Dauerhaft formstabil auch bei hohen Temperaturen, z.B. bei Reinigung mit Dampf oder heißem Wasser...

Technische Daten/Produktübersicht



H 1110
Art.-Nr. 2001110
GN 1/1 Hängelader
44 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
595 x 395 x 170
Innenmaße (mm)
507 x 307 x 105



Nutzhöhe 100 mm

Innenvolumen 16 l

Ideal für 1/1 Gastro-
norm-Container
bis 100 mm Höhe



H 1120
Art.-Nr. 2001120
GN 1/1 Hängelader
28 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
595 x 395 x 270
Innenmaße (mm)
507 x 307 x 205



Nutzhöhe 200 mm

Innenvolumen 32 l

Standardbox
für 1/1 Gastronom-
Container
bis 200 mm Höhe



T 2320
Art.-Nr. 2002320
GN 2/3 Toplader
48 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
460 x 460 x 270
Innenmaße (mm)
360 x 360 x 20



Nutzhöhe 200 mm

Innenvolumen 26 l

Ideal als Pizzabox



T 1130
Art.-Nr. 2001130
GN 1/1 Toplader
24 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
640 x 440 x 370
Innenmaße (mm)
540 x 340 x 305



Nutzhöhe 300 mm

Innenvolumen 56 l

Ideal als
Universalbox und
für Eisschalen



T 6422
Art.-Nr. 2006422
Euronorm Toplader
14 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
710 x 510 x 290
Innenmaße (mm)
610 x 410 x 225



Nutzhöhe 220 mm

Innenvolumen 56 l

Ideal für Bäcker-
bleche oder für
Euro-Kästen



T 11325
Art.-Nr. 20011325
GN 1 1/3 Toplader
18 Stück/Palette



Außenmaße (mm)
820 x 440 x 320
Innenmaße (mm)
720 x 340 x 255



Nutzhöhe 250 mm

Innenvolumen 62 l

Ideal für lange Ware
(Fisch)