

Unser thermoport® System für sicheren, flexiblen und zuverlässigen Speisentransport. Die effiziente Lösung bei Einzelportionierung.

Hocheffizient. Sicher. Hygienisch.

Made in Germany

Speziell im Bereich der Einzelverpflegung in Altenheimen und Krankenhäusern gelten hohe Anforderungen an Hygiene, Sicherheit und Qualität. Mit unserem thermoport® System in Kunststoff und Edelstahl sind wir in der Lage eine Speisversorgung auch unter außergewöhnlichen Bedingungen zu gewährleisten.

Warum keine praktische Speisentransportbox, wie unseren zuverlässigen thermoport® 1000 K/KB für den Transport und die Verteilung von Einzelportionen nutzen?



zur Website

Bestell-Nr. thermoport® 1000 K:

85 02 04 01 orange | 85 02 04 12 schwarz

Bestell-Nr. thermoport® 1000 KB:

85 02 04 23 orange | 85 02 04 24 schwarz

Bestell-Nr. GN-Behälter 1/3, 65 mm tief, ohne Fallgriff:

84 01 01 28

Bestell-Nr. wasserdichter Steckdeckel, GN 1/3:

84 08 01 04

Fassungsvermögen an GN 1/3 Schalen, 65 mm tief:

18 Stück im thermoport® 1000 K/KB



thermoport® 1000 K/
thermoport® 1000 KB

GN 1/3, 65 mm
wasserdichter Deckel

Solution
Einzelverpflegung

Weitere kombinierbare thermoport® Ausführungen in Edelstahl und Kunststoff (beheizt, gekühlt, neutral) sowie unser vielfältiges GN-Behälter-System mit passenden Deckelvarianten auf Anfrage.



DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Speisentransportbox – thermoport® 1000 K:

- Leichter, robuster, porenfreier Kunststoff.
- Hervorragend isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.
- Schnelle und einfache Reinigung, da spülmaschinentauglich.
- Stapel- und kombinierbar mit unseren weiteren vielfältigen thermoport® Modellen.

Speisenbehälter – GN-System:

- Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.
- Stabil, robust und spülmaschinentauglich.
- Wasserdichter Steckdeckel mit höchster Schwappsicherheit und temperaturbeständig bis +180 °C.
- **GNONE®** mit patentierten Stapelnasen für problemloses Entstapeln und Vereinzeln der Behälter.



SICHERHEIT UND HYGIENE.

Zusätzlich absolute HACCP-Sicherheit, durch das cloudbasierte CHECK System für digitale, transparente Dokumentation und einfache Einhaltung der gesetzlichen verschärften Richtlinien.

Hygiene entscheidet über die Sicherheit der Lebensmittel, Mitarbeiter und Equipment!

Angepasste Hygiene Checklisten für Viren-Eliminierungs-Management.

Temperatur entscheidet über die Sicherheit des Lebensmittels!

Angepasste Viren-Grenzwerte auf +72 °C.