

***thermo  
hauser***



# **FRISCH ANS ZIEL**

**TRANSPORT- UND ISOLIERBOXEN FÜR  
EINE NACHHALTIGE LEBENSMITTELLOGISTIK**

# KOMMT GUT AN! EFFIZIENTE LEBENSMITTELLOGISTIK

## DIE HERAUSFORDERUNG

Die größte Herausforderung in der Lebensmittellogistik ist es, die Ware sicher und frisch zu Ihrem Ziel zu transportieren. Äußere Einflüsse wie extreme Temperaturen, Staub, Pollen und Regen können die Qualität der Lebensmittel beim Transport beeinflussen. Auch Standzeiten, fehlende Kühllaster u.ä. können eine sichere Lieferkette gefährden. Darüber hinaus benötigen viele frische und vorverarbeitete Lebensmittel spezielle „Reisebedingungen“ wie Luftzirkulation, Temperaturstabilität oder Kühlung.



## UNSER LÖSUNGSANSATZ FÜR SIE

Um sicherzustellen, dass Ihre verderbliche Ware trotz aller Herausforderungen in bester Verfassung am Ziel ankommen, bietet thermohauser eine breite Auswahl an isolierenden und nicht-isolierenden Transportbehältern, die perfekt auf die jeweiligen Bedürfnisse Ihrer Produkte abgestimmt sind. So vermeiden Sie, dass unnötig Lebensmittel verderben und Abfälle entstehen. Dies ist eine entscheidende Grundlage für nachhaltiges Wirtschaften.

Sollten Ihre Wünsche und Anforderungen einmal nicht mit unserem Standard-Sortiment übereinstimmen – kein Problem: unsere Produktentwicklung hat das Ohr immer ganz nah am Markt und arbeitet intensiv an innovativen Ansätzen. Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen in einem eng abgestimmten Prozess eine Lösung, die genau auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

Bewährte Transportmittel oder neue, individuelle Lösungen – mit den Produkten von thermohauser entscheiden Sie sich für einen nachhaltigen Umgang mit Ihrer Ware und hohe Kundenzufriedenheit.



# ISOLIERTER TRANSPORT

## FÜR TEMPERATURSENSIBLE LEBENSMITTEL: THERMOBOXEN AUS EXPANDIERTEM POLYPROPYLEN

Die Thermoboxen von thermohauser sind hervorragend geeignet, um frische und verderbliche Lebensmittel sicher und stabil ans Ziel zu bringen und dies sogar bei längeren Anfahrtswegen und Standzeiten oder bei extremen Temperaturen wie Hitze oder Frost.

Das geringe Eigengewicht der EPP Boxen macht sie zu perfekten Tragehilfen. Sie werden aus expandiertem Polypropylen hergestellt, das aus dem Automobilbereich kommt und für Widerstandsfähigkeit, Elastizität und hohe Bruchstabilität bekannt ist.

Optimal, um Produkte, die bestimmte Hygiene- und Sicherheitsvorschriften einhalten müssen, zu transportieren.

Der Deckel und die geschlossene Struktur der thermohauser Isolierboxen schützen ihre Ware sicher vor ungewollten Außeneinflüssen. So werden die Lebensmittel bis zum Zielpunkt von Pollen, Staub, Witterungseinflüssen, Schädlingen oder sonstigen Außeneinwirkungen bewahrt. EPP ist darüber hinaus geruchs- und geschmacksneutral.

Damit sind EPP Transportboxen für eine lange Lebensdauer bei regelmäßigem Einsatz im Lebensmittelbereich, auch in unterschiedlichen Temperaturbereichen, konzipiert.



**BRUCHSTABIL**



**ISOLIEREND**



**NACHHALTIG DURCH EINFACHES RECYCLING**



**TRANSPORTSICHER**



**LEICHT**



**SPÜLMASCHINENGEEIGNET**

---

# ISOLIERTER TRANSPORT

---

Jeder Einsatzbereich bringt unterschiedliche Anforderungen mit sich. thermohäuser bietet ein umfassendes Sortiment an Transport- und Aufbewahrungslösungen für Lebensmittel inklusive dem passenden Zubehör. Wählen Sie aus verschiedenen Grundformaten und Größen!



## GOOD TO KNOW

Optimalerweise sollte die Größe der Isolierboxen so passgenau wie möglich auf den Inhalt zugeschnitten werden – die Produkte also möglichst eng umschließen. Umso weniger Hohlraum in der Box bleibt, desto stabiler wird die Temperatur gehalten.

### EPP BOXEN

- + Material: EPP, hoch-isolierend
- + Hygienisch
- + Leicht zu reinigen
- + Wasserdichte Innenoberfläche
- + Optimal in einem Temperaturbereich von  $-40\text{ °C}$  bis  $+120\text{ °C}$  einsetzbar
- + Boxen gleicher Grundfläche können gestapelt werden



---

# EPP BOX FÜR EURONORMBEHÄLTER

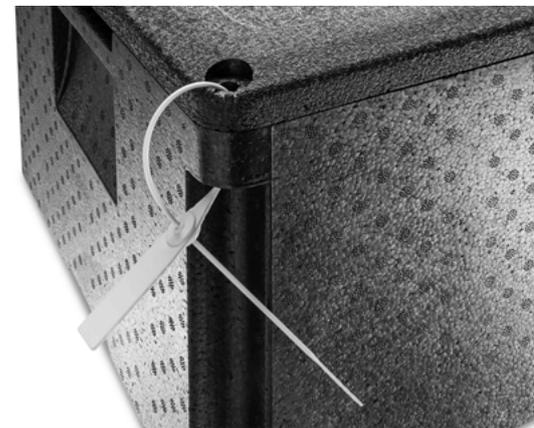
---

**DIESE BOX PASST PERFEKT IN EURONORMBEHÄLTER E2 / E3, DIE ZUR KLASSISCHEN GRUNDAUSSTATTUNG IN FLEISCHEREI-BETRIEBEN GEHÖREN.**

Die Kombination aus Box und Euronormbehälter sorgt dafür, dass Fleisch, Fisch, Gemüse und andere Lebensmittel nicht nur hygienisch unbedenklich und temperaturstabil, sondern zugleich auch logistisch effizient von A nach B transportiert und zwischengelagert werden können. Eine thermohäuser Box, die aus einem kundenindividuellen Prozess mit einem Fleischerei-Betrieb entstanden ist.



- + Passt perfekt in Stapelbehälter der Euronorm-Größen E2 und E3
- + Vollständig recyclingfähig
- + Wasserdichte Innenoberfläche
- + Radien im Boden zur leichten Reinigung
- + Tragegriffe und zusätzliche Unterfassgriffe
- + Zwei Griffe zum einfachen Abnehmen des Deckels
- + Leicht und bruchstabil
- + Spülmaschinengeeignet



#### GOOD TO KNOW

Ein Plus an Sicherheit: Speziell konstruierte Löcher für Verplombung! Ihre Garantie, dass die Box erst am Zielort wieder geöffnet wird.

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300054398	<b>Thermobox</b> für Euronormbehälter E2, Nutzhöhe 11,5 cm
8300054393	<b>Thermobox</b> für Euronormbehälter E3, Nutzhöhe 21,5 cm

---

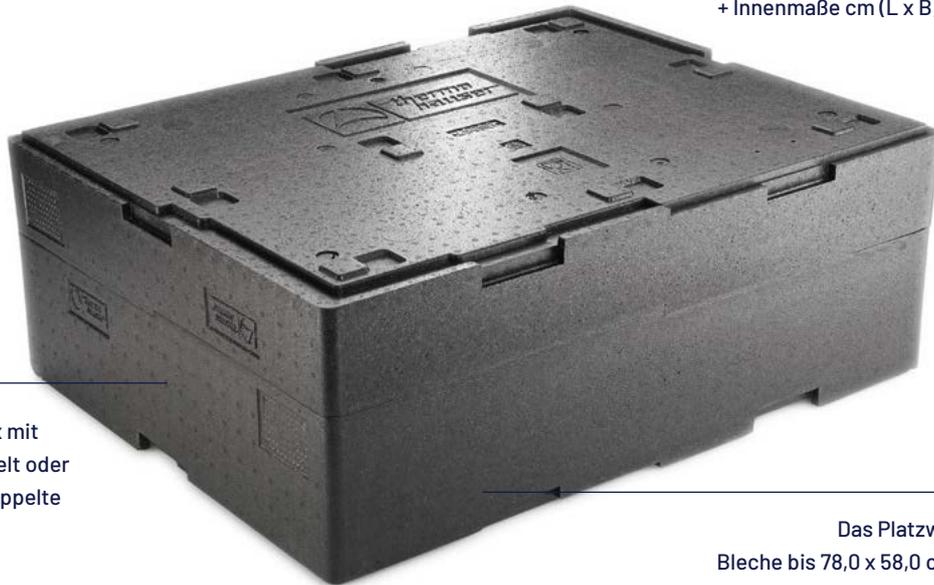
# EPP BOX MULTI MAX

---

## STAPELN UND WENDEN XXL!

Wenn es um maximalen Platzbedarf geht, ist die Thermobox Multi Max die beste Wahl. Das Platzwunder zeichnet sich nicht nur durch eine besonders große Grundfläche aus. Durch den separat erhältlichen und dafür speziell konstruierten Aufsatzrahmen und / oder eine zweite Box, die als Deckelteil ergänzt wird, erzielt man in der Höhe maximalen Spielraum. Die Box, wenn es um viel Raumbedarf und höchste Qualität geht.

- + Box ohne Deckel
- + Außenmaße cm (L x B): 89,0 x 68,5
- + Innenmaße cm (L x B): 80,0 x 60,0



Verschließen Sie eine Box mit der nächsten – ob gestapelt oder einfach umgedreht für doppelte Nutzhöhe!

Das Platzwunder – für Bleche bis 78,0 x 58,0 cm geeignet

### AUFSATZRAHMEN

- + für jeweils 10 cm mehr Höhe und mehr Flexibilität
- + Maße cm (L x B x H): 89,0 x 68,5 x 11,0



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4000249980	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 8 cm, Volumen 48 Liter
4000249982	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 15 cm, Volumen 87 Liter
8300031194	<b>Aufsatzrahmen für Thermobox</b>

# EPP BOX FÜR DIE GASTRONORM

DIESE BOXEN SIND FÜR FAST ALLE ZWECKE GEEIGNET. SIE SIND SEHR VIELSEITIG EINSETZBAR. DIE BOX KANN MIT MEHREREN GN-BEHÄLTERN BESTÜCKT WERDEN.



- + Wasserdichte Innenoberfläche
- + Einfaches Be- und Entladen durch Eingriffmulden an den Längsseiten und diagonal über die Ecken
- + Hochwertige Außenstruktur
- + Deckelöffnung über Eck
- + Einfache Kennzeichnung durch Etikettenbereich und Einsteckfach
- + Außenmaße cm (L x B): 60,0 x 40,0
- + Innenmaße cm (L x B): 53,5 x 34,0

## KÜHLAUFSATZRAHMEN

- + Inkl. Thermometer zur ständigen Temperaturkontrolle von außen
- + Kühlung von oben durch bis zu 6 handelsübliche Kühlelemente (separat erhältlich)

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300040454	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 8,5 cm, Volumen 15 Liter
8300040456	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 12 cm, Volumen 21,5 Liter
8300040457	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 17 cm, Volumen 30,5 Liter
8300040458	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 22 cm, Volumen 39,5 Liter
8300040459	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 27 cm, Volumen 49 Liter
8300040460	<b>Kühlaufsatzrahmen für Thermobox Gastronorm</b>

\*Diese Boxenserie wird vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. explizit empfohlen! Die Boxen tragen bei sachgerechter Verwendung zur „Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit“ beim Transport von Speisen bei (Zertifikat, 2023).

# EPP BOX IM GROSSFORMAT

UNIVERSELL EINSETZBAR. IDEAL GEEIGNET FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN. ABGESTIMMT AUF DIE STANDARD-BLECHGRÖSSE 60,0 X 40,0 CM.



- + Wasserdichte Innenoberfläche
- + Einfaches Be- und Entladen durch Eingriffmulden an den Längsseiten und diagonal über die Ecken
- + Hochwertige Außenstruktur
- + Ergonomische Tragegriffe
- + Deckelöffnung über Eck
- + Kennzeichnung durch Etikettenbereich und Einsteckfach
- + Außenmaße cm (L x B): 69,5 x 49,5
- + Innenmaße cm (L x B): 62,5 x 43,5
- + Ideal geeignet für den Einsatz in Bäckereien und Konditoreien, abgestimmt auf die Standardblechgröße 60,0 x 40,0 cm



## PASSENDER KÜHLAUFSATZRAHMEN

Inkl. Thermometer zur ständigen Temperaturkontrolle von außen. Kühlung von oben durch bis zu 6 handelsübliche Kühlelemente (separat erhältlich).

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300049839	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 12 cm, Volumen 33 Liter
8300049840	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 16 cm, Volumen 44 Liter
8300049841	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 20 cm, Volumen 55 Liter
8300049842	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 26 cm, Volumen 70 Liter
8300049843	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 30 cm, Volumen 82 Liter
8300049844	<b>Kühlaufsatz für Thermobox</b>

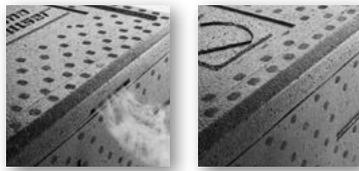
\*Diese Boxenserie wird vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. explizit empfohlen! Die Boxen tragen bei sachgerechter Verwendung zur „Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit“ beim Transport von Speisen bei (Zertifikat, 2023).

# EPP BOX IM KLEINFORMAT

**DAS KLEINE FORMAT, Z. B. FÜR DIE OPTIMIERTE KÜHLKETTE BEI KLEINEREN LEBENSMITTELN WIE FISCH, MOLKEREIPRODUKTEN UND DESSERTS ODER AUCH LEBENSMITTELLIEFERUNGEN AN PRIVATE HAUSHALTE.**



- + Quadratisch und mit Lüftungsmöglichkeit im Deckel
- + Inkl. Noppenboden für bessere Luftzirkulation



- + Kleines Format für die optimierte Kühlkette bei kleineren Lebensmitteln
- + Durch das kleine Format wird der Temperaturverlauf auch bei kleinen Desserts, Fisch, Molkereiprodukten etc. optimal gehalten
- + Außenmaße cm (L x B): 41,0 x 41,0
- + Innenmaße cm (L x B): 35,0 x 35,0
- + Boxen gleicher Grundfläche können gestapelt werden

## PASSENDER AUFSATZRAHMEN

+ 10 cm mehr Nutzhöhe je Aufsatzrahmen!



## PASSENDER KÜHLDECKEL

- + Inkl. Thermometer
- + Kühlung von oben durch bis zu 5 handelsübliche Kühlelemente (separat erhältlich)
- + Für den Transport von Torten, Kuchen und anderen Backkreationen

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4000249708	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 10 cm, Volumen 12,5 Liter
4000249718	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 17,5 cm, Volumen 21,5 Liter
4000249778	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 20,5 cm, Volumen 25 Liter
4000249728	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 26,5 cm, Volumen 32,5 Liter
4000249738	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 30,5 cm, Volumen 37,5 Liter
4000249748	<b>Thermobox</b> Nutzhöhe 34 cm, Volumen 41,5 Liter
8300038800	<b>Aufsatzrahmen für Thermobox</b>
8300029750	<b>Kühldeckel für Thermobox</b>

# KUNSTSTOFFBEHÄLTER- NICHT ISOLIERT

## TRANSPORTKLASSIKER UND ORGANISATIONSTALENTE – STAPELBEHÄLTER SIND PRAKTISCHE HELFER.

Sie kommen dann ins Spiel, wenn Lebensmittel nicht gekühlt werden müssen oder z. B. Luftzirkulation wichtig ist. In diesen Fällen sind die Kunststoffbehälter als universell einsetzbare Transport- und Lagermittel die perfekten Allrounder. Je nach Bedarf gibt es die Behälter mit geschlossenen oder durchbrochenen Böden / Wänden.

Handlich, robust, langlebig, stabil, stapelbar und von hoher Qualität – so präsentieren sich alle thermohauser Stapelbehälter.

Selbstverständlich entsprechen sie den geltenden Hygienebestimmungen und sind geruchs- und geschmacksneutral.

Dank der glatten Wandverarbeitung bei allen Behältern ist die Reinigung ohne großen Aufwand und mit zuverlässigem Ergebnis gewährleistet.

Mit ihrem geringen Eigengewicht bieten sie gutes Handling und können gestapelt platzsparend aufbewahrt werden.

Auch die Kombination von Isolier- und Kunststoffboxen kann bei der Auslieferung sinnvoll sein.

## Profitieren Sie von der Vielfalt an Formen und Größen.

- + Gutes Handling durch offene Griffmulden
- + Robust, langlebig, stabil
- + Sortenrein stapelbar
- + Entsprechen den geltenden Hygienebestimmungen
- + Einige Formate mit EPP Boxen kombinierbar
- + Leicht zu reinigen dank glatter Wandverarbeitung
- + Geringes Eigengewicht
- + Mit geschlossenen oder durchbrochenen Böden / Wänden



---

# STAPELBEHÄLTER, DURCHBROCHENE WÄNDE

---

## DIESER STAPELBEHÄLTER SORGT DANK DES DURCHBRUCHS IN BODEN UND WÄNDEN FÜR OPTIMALE LUFTZIRKULATION.

Beste Bedingungen z. B. für Lebensmittel mit Restfeuchtigkeit. Weitere Pluspunkte: verstärkte Rippen in den Seitenwänden für gute Formstabilität, abgerundete Griffmulden für hohen Tragekomfort, Transparenz für schnellen Überblick.



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
5000146418	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 11,5 cm, Volumen 23 Liter
5000146428	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 16,5 cm, Volumen 33 Liter
5000146338	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 21,5 cm, Volumen 43 Liter
5000146448	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 31,5 cm, Volumen 63 Liter
5000146458	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 41,5 cm, Volumen 83 Liter

- + Material: HDPE
- + Farbe: grau
- + Außenmaße cm (L x B): 60,0 x 40,0
- + Innenmaße cm (L x B): 56,5 x 36,5
- + VE: 1 Stück

---

# STAPELBEHÄLTER, GESCHLOSSENE WÄNDE

---

## DIESE FUNKTIONALEN BEHÄLTER HALTEN EINIGES AUS: SIE KÖNNEN IN KÜHLRÄUMEN UND IN LEBENSMITTELBEREICHEN EINGESETZT WERDEN.

Wichtig, z.B. beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren. Robuste Griffe mit abgerundeten Kanten sorgen für sicheres und ergonomisches Handling. Die geschlossenen Wände der Behälter sorgen dafür, dass nichts auslaufen kann.



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
5000146508	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 11,5 cm, Volumen 23 Liter
5000146538	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 16,5 cm, Volumen 33 Liter
5000141828	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 21,5 cm, Volumen 43 Liter
5000146578	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 31,5 cm, Volumen 63 Liter
5000146588	<b>Stapelbehälter</b> Nutzhöhe 41,5 cm, Volumen 83 Liter
5000141988	<b>Deckel für Stapelbehälter</b>

- + Material: HDPE
- + Farbe: grau
- + Außenmaße cm (L x B): 60,0 x 40,0
- + Innenmaße cm (L x B): 56,5 x 36,5
- + VE: 1 Stück

# STAPELBEHÄLTER, GESCHLOSSENE WÄNDE

**DIESE STAPELBEHÄLTER IN NATURWEISS SORGEN FÜR SICHEREN TRANSPORT ODER DIE ÜBERSICHTLICHE ORGANISATION VON ROHSTOFFEN UND ZWISCHENPRODUKTEN IN VORRATSRÄUMEN, LAGERN UND KÜCHEN.**

Sie verfügen über hygienisch glatte Oberflächen und einen umlaufenden ergonomischen Stapelrand. Ob für Rohstoffe, vorbereitete Lebensmittel oder auch Non-Food-Artikel – die Stapelbehälter sind optimale Hilfsmittel in der Organisation der betrieblichen Abläufe. Die geschlossenen Wände der Behälter sorgen dafür, dass nichts auslaufen kann.



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
5000141312	<b>Stapelbehälter 59 x 39 cm, weiß</b> , Nutzhöhe 16 cm, Volumen 30 Liter
5000141322	<b>Stapelbehälter 59 x 39 cm, weiß</b> , Nutzhöhe 21 cm, Volumen 40 Liter
5000141332	<b>Stapelbehälter 59 x 39 cm, weiß</b> , Nutzhöhe 31 cm, Volumen 60 Liter
5000141342	<b>Deckel für Stapelbehälter 59 x 39 cm, weiß</b>

- + Material: HDPE
- + Farbe: naturweiß
- + Auslaufsicher
- + Hygienisch glatte Oberfläche
- + VE: 1 Stück



# PASSENDES ZUBEHÖR

ZU ALLEN BOXEN GIBT ES AUCH PASSENDES ZUBEHÖR.  
IHR THERMOHAUSER ANSPRECHPARTNER BERÄT SIE GERNE.



## EINLEGEFOLIE

Aus Polyethylen in der Farbe blau. Für mehr Hygiene und weniger Reinigungsaufwand Folie einfach in die Box hinein stülpen. Geeignet für alle gängigen Boxen.



## KÜHLPLATTE

- + Material: Kunststoff (HDPE), gefüllt mit Silber-Zeolith-Gel
- + Abmessungen: ca. 53 cm x 33 cm x 3 cm (GN 1/1)
- + Kühlen (Platte blau): bei ca. -21 °C im Gefrierschrank mind. 24 Stunden kühlen
- + Gewicht: ca. 4,6 kg (blau)



## KÜHLAKKU

Der Profi-Kühlakku bietet bei einem Gewicht von weniger als 500 g hervorragende zusätzliche Kühlung dank seiner extra starken Gelfüllung. Er gibt über Stunden hinweg gleichmäßig Kälte an seine Umgebung ab.



## FAHRGESTELLE

Kräftechonend, ideal für den leichteren Transport. Je 2 Lenk- und 2 Bockrollen.



## SICHERHEITSSIEGEL

Manipulationssicheres Siegel zum Schutz vor unbefugtem Zugriff. Beim Abziehen des Siegels von der Oberfläche erscheint der Schriftzug „VOID OPEN“. Nach dem Abziehen ist das Siegel zerstört und nicht wiederverwendbar. Hitzebeständigkeit: -30 °C bis +80 °C.

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4000185088	<b>Kühlakku</b> 17,5 cm x 9 cm x 3 cm
8300050585	<b>Kühlplatte</b> blau
5000142885	<b>Fahrgestelle für Behälter bis Größe 60,0 x 40,0 cm</b> Edelstahl, Gewicht ca. 4,3 kg
5000142915	<b>Fahrgestelle für Behälter bis Größe 60,0 x 40,0 cm</b> Kunststoff, rot, Gewicht ca. 2,7 kg
5000142765	<b>Fahrgestell für Behälter bis Größe 70,0 x 50,0 cm</b>
8300052516	<b>Einlegefolie für Thermoboxen</b>
8300041632	<b>Sicherheitssiegel</b>

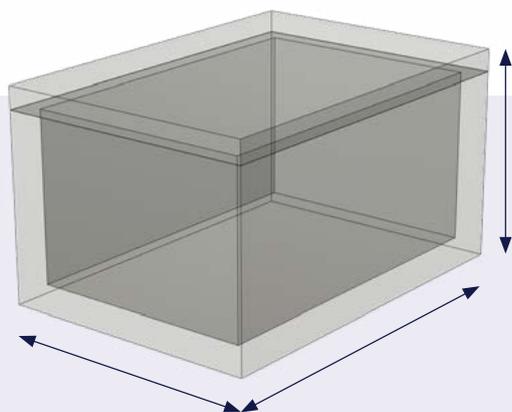


# KUNDENINDIVIDUELLE LÖSUNGEN

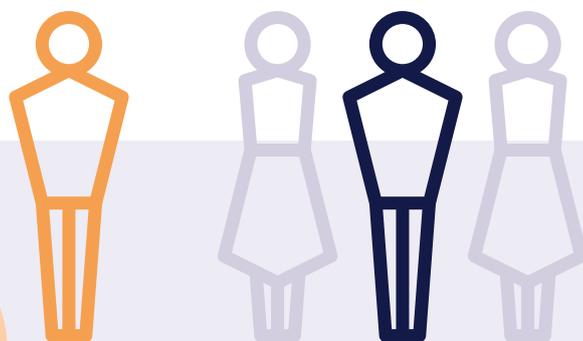
## GRÖßER, KLEINER ODER EINFACH IRGENDWIE ANDERS?

Wir machen es für Sie passend. Zahlreiche Artikel in unserem Sortiment eignen sich hervorragend, um auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse angepasst zu werden. Mit verschiedenen technischen Möglichkeiten zur Gestaltung kreieren wir gemeinsam Ihre individuelle Transportlösung. Zusammen nehmen wir Ihre Logistikkette und Ihre Güter unter die Lupe und entwickeln daraufhin Ihr maßgeschneidertes Produkt.

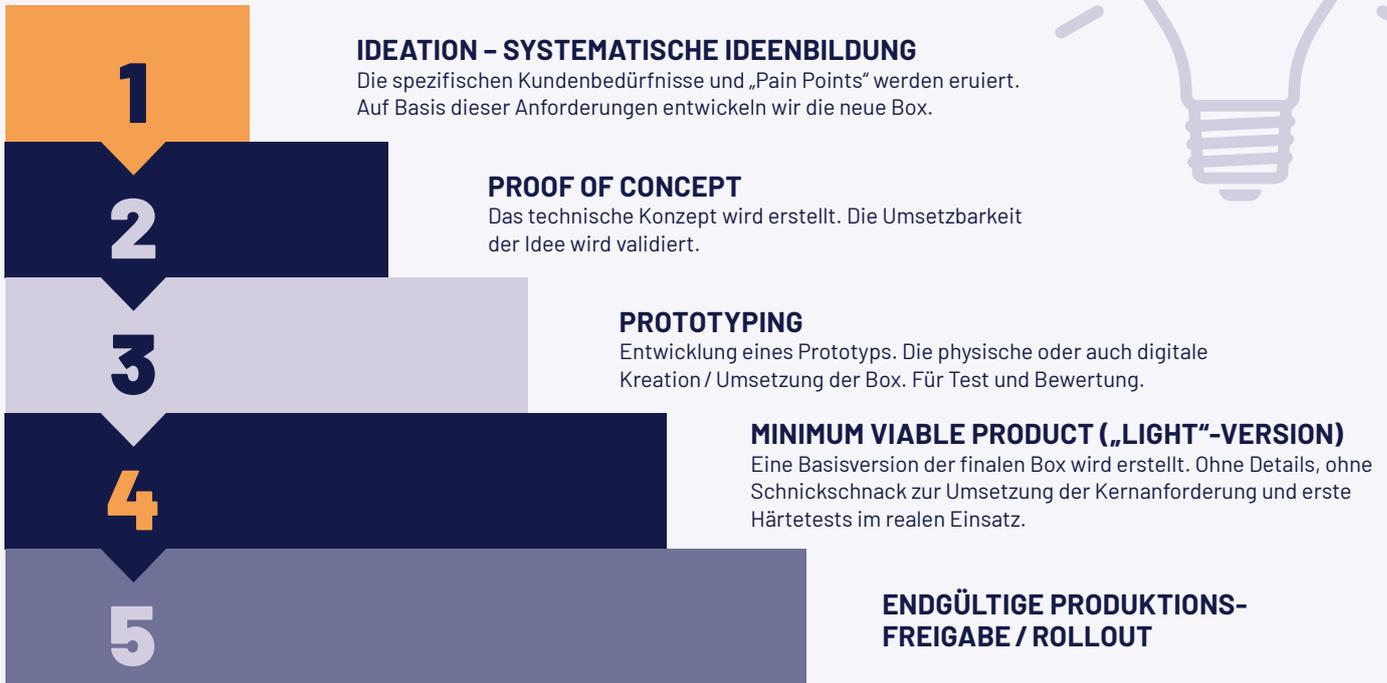
**Nutzen Sie unsere Expertise und setzen Sie Ihre Ideen um.**



**VARIABEL  
FÜR IHREN  
BEDARF**



# DER ABLAUF



# VERPACKUNG FÜR IHRE MARKE

Gebrandete Verpackungen fördern die Wiedererkennbarkeit und können die Kundenbindung stärken. Ihr Logo hat auch einen funktionalen Nutzen: Es kann bei der schnelleren Zuordnung der Transportbehälter im Verteilerkreislauf unterstützen.



**DER THERMOHAUSER KUNDENINDIVIDUELLE PROZESS – DAMIT IHRE PRODUKTE SICHER UND GUT VERPACKT ZU IHREN KUNDEN KOMMEN.**

**Noch Fragen?**  
**Wir beraten Sie sehr gerne!**

THERMOHAUSER GMBH  
BLEICHEREISTRASSE 28  
73066 UHINGEN  
GERMANY

TELEFON: +49 7161 93 84 - 0  
EMAIL: [INFO@THERMOHAUSER.DE](mailto:INFO@THERMOHAUSER.DE)  
[WWW.THERMOHAUSER.DE](http://WWW.THERMOHAUSER.DE)