

***thermo
hauser***



GENUSS FÜR JEDEN

**NACHHALTIGES PROFI-EQUIPMENT
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG**

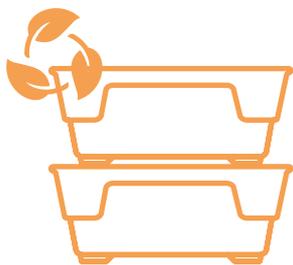
WELT UND KONSUM IM WANDEL

DIE ERDE LEIDET UNTER DEN IMMER DEUTLICHER WERDENDEN FOLGEN DES KLIMAWANDELS. DASS SICH EINIGE VERHALTENSWEISEN DER MENSCHEN ÄNDERN MÜSSEN, UM DEN PLANETEN LANGFRISTIG ZU RETTEN, IST INZWISCHEN KLAR.

GESCHÄRFTES VERBRAUCHERBEWUSSTSEIN

Das Bewusstsein für Umweltschutz, Klimaschutz und Müllvermeidung hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Die Nachfrage nach umweltverträglichen Produkten und entsprechender Verpackung steigt permanent. Die Menschen gestalten nicht nur ihr eigenes Handeln immer nachhaltiger, sondern fordern dies auch von Unternehmen und Betrieben ein.

Auch die Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung sehen sich steigenden Ansprüchen von Kunden und Verbrauchern konfrontiert. Dies betrifft das Speisenangebot, Stichwort „Bio, Veggie, local“ ebenso wie das Packaging bei der Einzelauslieferung oder „to go“. Verpackungen aus Alu, Plastik und auch Pappe werden zunehmend kritischer betrachtet.



81%

der befragten Konsumenten sind der Meinung, dass Mehrweg wichtig für die Verringerung der Umweltbelastung ist.**

74%

sind der Meinung, dass Essen to-go möglichst in Mehrwegbehältern ausgegeben werden sollte.**



KONSUMENTEN FORDERN MEHRWEG EIN

Seit Januar 2023 ist die neue Mehrwegpflicht in Kraft. Ziel der Verordnung ist es, Konsumenten die Möglichkeit zu geben, jegliche Speisen und Getränke zum Mitnehmen in umweltfreundlichen Mehrwegbehältern zu kaufen.

Unabhängig der gesetzlichen Vorgaben ist der Umweltschutz auch für Konsumenten weiter ein wichtiges Thema. Gerade beim außer Haus Verzehr ist das Bewusstsein für die Notwendigkeit nachhaltiger Lösungen sowie die steigende Nachfrage nach diesen in der Bevölkerung angekommen.



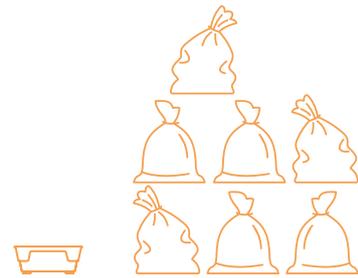
* Quelle: Verbraucherzentrale Berlin, <https://www.ndr.de/ratgeber/verbraucher/Mehrwegpflicht-fuer-Speisen-und-Getraenke-to-go-Ziel-verfehlt,mehrweg104.html> ** Quelle: „Nutzung von Pfandsysteme für Angebote der „to-go“-Gastronomie.“ Repräsentative Umfrage der Berliner Stadtreinigung unter 468 Berliner: innen, 2022, <https://www.duh.de/informieren/ressourcen-und-abfall/mehrweg-in-kantinen/>

SCHUTZ DER UMWELT

WENN MEHRWEGBEHÄLTER GENUTZT WERDEN, KÖNNEN IM LAUFE DER ZEIT BETRÄCHTLICHE MENGEN MÜLL VERMIEDEN WERDEN.

Die Lebensdauer einer GoodBowl beträgt mindestens **250 Nutzungen**. So können ca. 250 Einwegverpackungen gespart werden, die nach kurzer Nutzung im Müll landen und die Umwelt belasten.

Eine große Mehrwegschaale (z.B. GoodBowl Big) vermeidet somit **0,7 Kubikmeter Verpackungsmüll**. Das entspricht **ca. 7 haushaltsüblichen 90-Liter Müllsäcken**.



LANGFRISTIGE KOSTENEINSPARUNGEN

Auch wenn Anfangsinvestitionen möglicherweise höher sind, führen Mehrwegverpackungen durch ihre Wiederverwendbarkeit langfristig zu Kosteneinsparungen im Vergleich zum ständigen Nachkauf von Einwegverpackungen.

BEISPIELRECHNUNG MIT EINER GOODBOWL MEHRWEGSCHALE:

MEHRWEGSCHALE:

Anschaffungskosten: 5,99 €/pro Stück
Spülkosten pro Nutzung: 0,02 €
Lebensdauer: mindestens 250 Nutzungen

Mit Spülkosten von 0,02 € pro Nutzung und einer Lebensdauer von 250 Nutzungen zeigt die Mehrwegschaale weiterhin beeindruckende Kostenvorteile gegenüber Einweg-Aluschalen. **DIE INVESTITION AMORTISIERT SICH BEREITS NACH 34 NUTZUNGEN, WAS DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT DEUTLICH UNTERSTREICHT.**

Bei einer durchschnittlichen Lebensdauer von 250 Nutzungen belaufen sich die Gesamtkosten der Mehrwegschaale auf lediglich **10,99 Euro**, während 250 Aluschalen insgesamt **50 Euro** kosten würden.

Dies führt zu folgenden Vorteilen:

Die Kosten pro Nutzung der Mehrwegschaale betragen nur 0,04 € (10,99 €/250), was erheblich günstiger ist als die 0,20 € pro Aluschale. Die Mehrwegschaale erzielt eine **Kostenersparnis von 39,01 € über 250 Nutzungen** im Vergleich zu Aluschalen.

ALUSCHALE:

Kosten: 0,20 €/pro Stück
Lebensdauer: 1 Nutzung

Die Umweltbelastung wird signifikant reduziert, da **249 Einwegverpackungen** eingespart werden. Ressourcen werden in beträchtlichem Umfang geschont und Entsorgungskosten minimiert.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Mehrwegschaalen mit 250 möglichen Wiederverwendungen und geringen Spülkosten sowohl ökologisch als auch ökonomisch äußerst vorteilhaft sind. Die anfängliche Investition zahlt sich schnell aus und der finanzielle Vorteil wächst mit jeder Nutzung. Für Betriebe mit hohem Verpackungsbedarf bietet diese Option eine beträchtliche Kostenersparnis bei gleichzeitiger Förderung einer nachhaltigen Wirtschaftsweise.

JETZT SPAREN!



GOOD TO KNOW

IMAGEGEWINN UND KUNDENBINDUNG: Ein umweltbewusstes Handeln kann das Image Ihres Unternehmens bzw. Ihres Kunden verbessern. So können Sie umweltbewusste Kunden binden und neue Kunden anziehen, die Wert auf Nachhaltigkeit legen.

EINER FÜR ALLES

WIR LIEFERN DIE PASSENDE TOOLS

QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT UND STRAFFE PROZESSE ZEICHNEN DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE DER ZUKUNFT AUS.

Täglich essen Schätzungen zufolge circa 16 Millionen Menschen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kitas, Schulen, Senioreneinrichtungen, Betriebskantinen

oder zu Hause nach Lieferung von „Essen auf Rädern“.

Profi-Produkte unterstützen Großküchen, Verteilerküchen, Caterer und Kantinen bei Portionierung, Zwischenlagerung und Transport. Entdecken Sie die Bandbreite der hochwertigen thermohäuser Produkte für mehr Sicherheit, Nachhaltigkeit und Geschmack.

Das innovative Mehrwegsystem GoodBowl oder die hochwertigen Porzellanschalen von Dinner Champion - finden Sie die richtige Verteilung für Einzelmenüs.

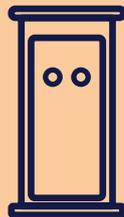
Mit GN-Behältern in allen relevanten Größen, hochwertigen EPP-Boxen und dem kompakten Thermo Tower bietet thermohäuser alles für den temperaturstabilen Transport.

QUALITÄT BEI JEDEM SCHRITT

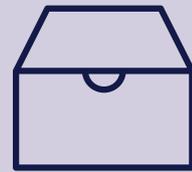
FÜR BESTE ERGEBNISSE, ZUFRIEDENHEIT UND BEGEISTERUNG IHRER KUNDEN!



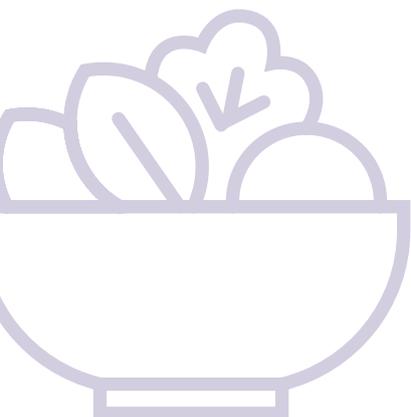
PORTIONIERUNG



LAGERUNG



TRANSPORT



PASSION TRIFFT FUNKTION

Alle thermohäuser Produkte eint ihre hohe Material- und Verarbeitungsqualität. Die Profi-Küchenhelfer sind langlebig, funktional und entsprechen selbstverständlich den geltenden Bestimmungen für Lebensmittelsicherheit und Hygiene. Das ist die beste Basis dafür, dass Ihre individuellen heißen und kalten Kreationen im Bestzustand zu Ihren Kundinnen und Kunden kommen.

Besonders am Herzen liegt uns die ständige Neu- und Weiterentwicklung unserer Produkte. Unser Antrieb ist das konstruktive Feedback der professionellen thermohäuser Anwender aus der ganzen Welt.



IHR VORTEIL: ALLES AUS EINER HAND

SCHNELLER BESTELLVORGANG

Suche, Bestellung und Abrechnung bei einem Anbieter. Spart Zeit, Nerven und Portokosten.

BESTE QUALITÄT

Hochwertige, funktionale und langlebige Produkte.

EINFACHE KOMMUNIKATION

Ein Ansprechpartner für alle Fragen und Anliegen.

VERTRAUEN, ERFAHRUNG UND VERLÄSSLICHKEIT

Unsere Kunden vertrauen uns seit 1910.



GOODBOWL

MEHRWEGSYSTEM

EIN NACHHALTIGES KONZEPT FÜR GROSSKÜCHEN UND KANTINEN, DAS DIE UMWELT SCHONT UND MÜLL VERMEIDET.

thermohäuser bietet mit seinen Mehrwegsystemen und umweltfreundlichen Produkten für die Gemeinschaftsverpflegung attraktive Möglichkeiten, Müll zu vermeiden und gleichzeitig Qualität und Genuss zu steigern.

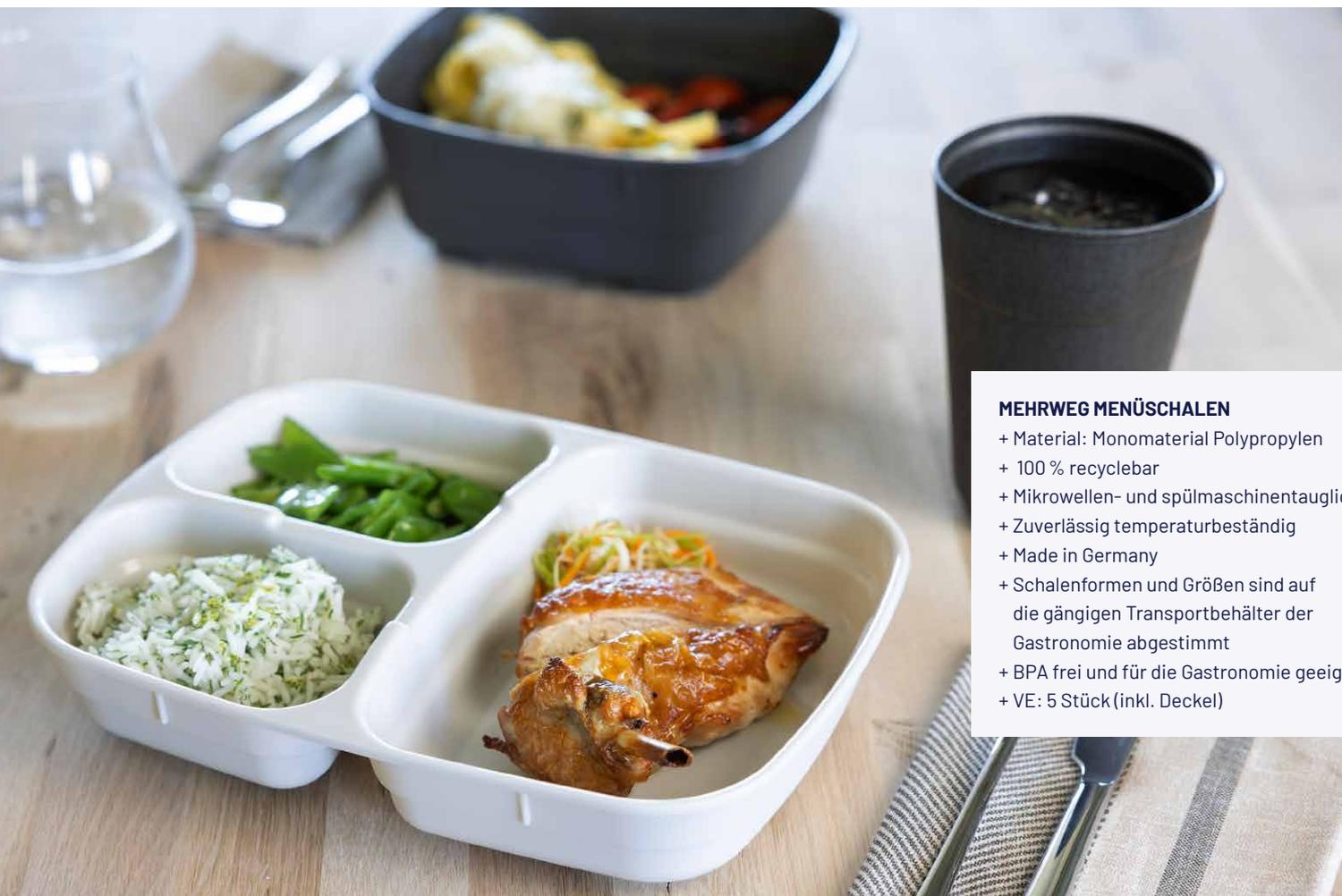
Im Cook & Serve-Bereich sind die GoodBowls eine ansprechende, nachhaltige To-go-Lösung.

Zum Einsatz kommen sie in der Betriebsgastronomie oder in Mensen, wodurch Einwegverpackungen wie z. B. Aluassietten oder Verpackungen aus Plastik und Pappe ersetzt und auf diese Weise deutlich Müll reduziert werden kann.

Auch im Carebereich wie z.B. Kindergärten, Schulen oder Pflegeeinrichtungen können die Mehrwegschalen optimal eingesetzt werden. So kommen die Menüs sicher und warm ans Ziel. Denn die Bowls sind durchdacht und hochfunktional, im Vergleich zu anderen Mehr-

wegsystemen (z.B. Porzellan) sind sie bruch-sicher, deutlich leichter und so angenehmer zu transportieren.

Fazit: Die GoodBowls aus Polypropylen sind aufgrund ihrer langen Lebensdauer eine nachhaltige Mehrweglösung mit einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis für die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Schulen oder Pflegeeinrichtungen. Auch bei den Anschaffungskosten punkten die Bowls gegenüber Einweglösungen und anderen Mehrweglösungen aus Porzellan.



MEHRWEG MENÜSCHALEN

- + Material: Monomaterial Polypropylen
- + 100 % recyclebar
- + Mikrowellen- und spülmaschinentauglich
- + Zuverlässig temperaturbeständig
- + Made in Germany
- + Schalenformen und Größen sind auf die gängigen Transportbehälter der Gastronomie abgestimmt
- + BPA frei und für die Gastronomie geeignet
- + VE: 5 Stück (inkl. Deckel)

GOODBOWL MENÜSCHALEN



EIN MEHRWEGSYSTEM, DAS ALLE ÜBERZEUGT

Die GoodBowls überzeugen Küchenprofis, Ausgabepersonal und Konsumenten. Denn alle profitieren vom praktischen Design und der herausragenden Funktionalität. Die Bowls sind bis ins Detail durchdacht: Sie sind perfekt stapelbar, besitzen einen fest verschließbaren Deckel, sind zuverlässig temperaturbeständig, dürfen in die Mikrowelle ebenso wie in die Spülmaschine.

Auch während des Transports überzeugen GoodBowls: Stapelfüße sorgen für optimalen Halt und die durchdachte Form für maximale Ausnutzung der thermohauser EPP-Box Gastrostar.

Sicherer Transport. Deckel fest schließend für maximale Sicherheit.

Klare Sicht. Leicht transparenter Deckel zur besseren Identifikation des Schaleninhalts. Spart Beschriftung und vermeidet Verwechslung.

Perfekt stapelbar. Die durchdachte Deckel- und Fußkonstruktion ermöglicht ein problemloses Stapeln der Schalen. Sogar bei unterschiedlichen Größen.



Einfaches Trennen. Kein Verkanten der Schalen dank Stapelnocken.



Variabel. Schale in den Farben Lime, Blau, Sand, Grün und Anthrazit erhältlich.

Idealer Halt. Stapelfüße sorgen für einen sicheren Transport, ohne Verrutschen.



GoodBowl Big

Die GoodBowl für Hauptspeisen, Pasta, Suppen, große Salate und vieles mehr.



GoodBowl Twin

Im Format der GoodBowl Big. Aber mit zwei getrennten Kammern. Ideal z.B. für Hauptspeisen mit Beilagen oder Soßen.



GoodBowl Trio

Durch die Dreiteilung optimal für ein komplettes Menü oder unterschiedliche Beilagen.



GoodBowl Tiny

Ideal für Beilagensalate, Desserts und Snacks.



GoodBowl Tiny XL

Im Format der GoodBowl Tiny, aber mit Platz nach oben und mit integrierten Lüftungsschlitzen. Perfekt z.B. für Burger oder knackige Pommes Frites.

GOODBOWL CUP

EIN CUP FÜR ALLE FÄLLE

Der isolierende Cup hält warm oder kalt, steht stabil und liegt gut in der Hand. Wunderbar geeignet für heiße Getränke und gekühlte Erfrischungen. Aufgrund seiner Bruchsicherheit, geringen Eigengewichts und ergonomischen Designs qualifiziert sich der GoodBowl Cup zum Beispiel für Zielgruppen wie Senioren, Menschen mit eingeschränkter Motorik und Kinder.

Das neuartige Fertigungsverfahren sorgt für eine besondere Isolierung - hält das Getränk innen heiß, den Cup außen angenehm temperiert.

Die separat erhältlichen Deckel sorgen für zusätzliche Sicherheit auf dem Weg zum Ziel.

MEHRWEG CUP

- + Material: Monomaterial Polypropylen
- + 100 % recyclebar
- + Hervorragend isolierend dank neuartigem Fertigungsverfahren (geschäumter Spritzguß)
- + Mikrowellen- und spülmaschinentauglich
- + Nachhaltig dank 30 % weniger Material*
- + Made in Germany
- + BPA frei und für die Gastronomie geeignet
- + VE: 8 Stück (Deckel nicht enthalten)



Individuell.

Nutzbar mit handelsüblichen Deckeln (Ø 90 mm), Mehr- und Einweg. Nicht enthalten.

Ganz easy.

Markierung am Innenrand hilft beim Einfüllen von ca. 400ml.

Perfekt stapelbar.

Markante Designlinie verhindert Festsaugen der Cups.

Neuartig.

Geschäumtes PP verleiht dem Cup eine hohe Stabilität und ist dabei angenehm leicht.

Good to go.

Hält Getränke unterwegs länger warm oder kalt.

Sicherer Stand.

Standfüße sorgen für einen stabilen Stand und verhindern Umkippen.

* Im Vergleich zu einem Standardbecher aus PP mit gleicher Materialstärke.



GOOD TO KNOW

Durch die spezifische Form der GoodBowls können gängige Transportboxen maximal bestückt werden. Das spart Ressourcen. In der thermohäuser EPP-Box Gastrostar (Artikelnr. 8300040457) finden z.B. 6 GoodBowls Big / Twin und 6 GoodBowls Tiny Platz.



good bowl

ARTIKEL-NR.	FARBE	VARIANTE
8300060617	●	GoodBowl Trio , Maße 24,7 x 18,5 x 5,05 cm, Volumen 580 ml / 2 x 220 ml
8300060621	●	GoodBowl Trio , Maße 24,7 x 18,5 x 5,05 cm, Volumen 580 ml / 2 x 220 ml
8300060622	●	GoodBowl Trio , Maße 24,7 x 18,5 x 5,05 cm, Volumen 580 ml / 2 x 220 ml
8300060620	●	GoodBowl Trio , Maße 24,7 x 18,5 x 5,05 cm, Volumen 580 ml / 2 x 220 ml
8300060623	●	GoodBowl Trio , Maße 24,7 x 18,5 x 5,05 cm, Volumen 580 ml / 2 x 220 ml
8300060584	●	GoodBowl Tiny XL , Maße 14,2 x 14,2 x 10,2 cm, Volumen 550 ml
8300060586	●	GoodBowl Tiny XL , Maße 14,2 x 14,2 x 10,2 cm, Volumen 550 ml
8300060587	●	GoodBowl Tiny XL , Maße 14,2 x 14,2 x 10,2 cm, Volumen 550 ml
8300060585	●	GoodBowl Tiny XL , Maße 14,2 x 14,2 x 10,2 cm, Volumen 550 ml
8300060588	●	GoodBowl Tiny XL , Maße 14,2 x 14,2 x 10,2 cm, Volumen 550 ml
8300057593	●	GoodBowl Big , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6 cm, Volumen 1.300 ml
8300057594	●	GoodBowl Big , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6 cm, Volumen 1.300 ml
8300060606	●	GoodBowl Big , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6 cm, Volumen 1.300 ml
8300060605	●	GoodBowl Big , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6 cm, Volumen 1.300 ml
8300060607	●	GoodBowl Big , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6 cm, Volumen 1.300 ml
8300057595	●	GoodBowl Twin , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6cm, Volumen 600/400 ml
8300057596	●	GoodBowl Twin , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6cm, Volumen 600/400 ml
8300060615	●	GoodBowl Twin , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6cm, Volumen 600/400 ml
8300060608	●	GoodBowl Twin , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6cm, Volumen 600/400 ml
8300060616	●	GoodBowl Twin , Maße 18,5 x 18,5 x 7,6cm, Volumen 600/400 ml
8300057591	●	GoodBowl Tiny , Maße 14,2 x 14,2 x 6,1 cm, Volumen 550 ml
8300057592	●	GoodBowl Tiny , Maße 14,2 x 14,2 x 6,1 cm, Volumen 550 ml
8300060582	●	GoodBowl Tiny , Maße 14,2 x 14,2 x 6,1 cm, Volumen 550 ml
8300060581	●	GoodBowl Tiny , Maße 14,2 x 14,2 x 6,1 cm, Volumen 550 ml
8300060583	●	GoodBowl Tiny , Maße 14,2 x 14,2 x 6,1 cm, Volumen 550 ml
8300061907	●	GoodBowl Cup , Maße 9,0 x 12,5 cm, Volumen 400 ml
8300061908	○	GoodBowl Cup Deckel , transparent, Durchmesser 9,0 cm

IHR
BRANDING
MÖGLICH



GOOD TO KNOW

Branding gewünscht? Die Schale und der Cup können auch mit Ihrem Firmenlogo individualisiert werden und so zur Markenbindung beitragen.

ISOLIERTER TRANSPORT

FÜR DEN TEMPERATURSENSIBLEN SPEISENTRANSPORT: THERMO- BOXEN AUS EPP (EXPANDIERTEM POLYPROPYLEN)

Die hochwertigen EPP-Boxen von thermohäuser zeichnen sich insbesondere dadurch aus, dass sie hochisolierend sind, während ihr geringes Eigengewicht sie zu perfekten Transporthilfen macht.

Die Boxen unterstützen bei der Einhaltung der hygienischen Vorschriften und sind unverzicht-

bar für alle, die Frischware transportieren und Speisen außer Haus liefern.

Die thermohäuser EPP-Boxen halten – auch bei längeren Anfahrtswegen oder Standzeiten – die Temperatur der darin befindlichen Speisen und Lebensmittel sicher und stabil. In einem Temperaturbereich zwischen -40 °C (für Kühlware) bis zu $+120\text{ °C}$ (für fertige Speisen) können die Boxen bedenkenlos eingesetzt werden.

Nach Gebrauch können die Boxen entweder mit fließend heißem Wasser ausgewaschen oder

in der Spülmaschine gereinigt werden. EPP ist darüber hinaus geschmacksneutral und säurestabil. Damit sind die EPP-Transportboxen für eine lange Lebensdauer bei regelmäßigem Einsatz im Lebensmittelbereich, auch in unterschiedlichen Temperaturbereichen, konzipiert.

Die EPP-Boxen sind aus lebensmittelrechtlich unbedenklich verwendbarem, geschäumtem Kunststoff hergestellt: Expandiertem Polypropylen, dem Premiummaterial der thermohäuser-Serien. Das Material ist vollständig recyclingfähig.



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 BOX FÜR DIE GASTRONORM

DIE THERMOBOXEN SIND EIN ELEMENTARER BESTANDTEIL FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE. SIE SIND FÜR FAST ALLE ZWECKE GEEIGNET UND SEHR VIELSEITIG EINSETZBAR. FÜR GOODBOWLS UND GN-BEHÄLTER SIND SIE DER BESTE BEGLEITSCHUTZ.



- + Material: EPP, hoch isolierend
- + Wasserdichte Innenoberfläche
- + Optimal in einem Temperaturbereich von -40 °C bis +120 °C einsetzbar
- + 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
- + Hygienisch und leicht zu reinigen
- + 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)



GOOD TO KNOW

Die klassischen thermohäuser-Kühlakkus im Kühlaufsatzrahmen bieten eine kostengünstige Möglichkeit, Speisen in EPP-Boxen länger kühlzuhalten. Das ThermoCell-Sortiment bietet mit seinen sieben Akku-Typen im GN ½ Format eine fein differenzierte Möglichkeit, die Speisen während des Transports in EPP-Boxen in einem Temperaturbereich zu halten: gefroren, gekühlt oder warm.

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300040454	Thermobox Gastrostar Nutzhöhe 8,5 cm, Volumen 15 Liter
8300040456	Thermobox Gastrostar Nutzhöhe 12 cm, Volumen 21,5 Liter
8300040457	Thermobox Gastrostar Nutzhöhe 17 cm, Volumen 30,5 Liter
8300040458	Thermobox Gastrostar Nutzhöhe 22 cm, Volumen 39,5 Liter
8300040459	Thermobox Gastrostar Nutzhöhe 27 cm, Volumen 49 Liter
8300040460	Kühlaufsatzrahmen für Thermobox Gastrostar
8300063749	Kühlaufsatzrahmen für Thermobox Gastrostar für ThermoCell
4000185088	Kühlakku 17,5 cm x 9 cm x 3 cm

* 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).

THERMOCELL AKKUSYSTEM

**JETZT
NEU!**

DIE INNOVATIVEN KÜHL- UND WÄRMEAKKUS FÜR DEN SPEISEN-TRANSPORT. FÜR JEDES LEBENSMITTEL DER RICHTIGE AKKU.

Die ThermoCell-Serie besteht aus sieben verschiedene Akku-Typen. Jeder ist speziell für einen bestimmtem Temperaturbereich entwickelt. Ob für gefrorene oder gekühlte Produkte oder warme Speisen: mit dem richtigen Akku werden die DIN-Vorgaben eingehalten und die Produkte oder Speisen kommen mit der richtigen Temperatur ans Ziel.

- + Material: HDPE
(Hot und Hot Premium: PP)
- + 35 % kürzere Ladezeit*
- + Nachhaltig dank weniger Material**
- + Gastronorm-Format GN 1/2
- + Geeignet für den Einsatz in EPP-Boxen und Frontladern im GN 1/1 Format
- + Spülmaschinentauglich
- + Neues Farbkonzept
- + Made in Germany



EFFIZIENT.
Geringe Gesamtstärke für kürzere Ladezeit.

INTELLIGENTES DESIGN.
Sickenkante erleichtert den Einschub in alle Frontlader.

PLATZSPAREND.
Praktisches Stapeln dank integrierter Füße.

QUICK CONNECT.
An der Profilierung eingehakt können zwei Akkus als Kette gemeinsam aus Frontladern gezogen werden.

FROZEN (-21°C)



TEMPERATURBEREICH
-18°C bis -10°C

IDEAL FÜR:
+ Tiefgefrorenes Fleisch/ Fisch
+ Gefrorene Lebensmittel
+ Speiseeis in Fertigverpackungen

COLD (-12°C)



-9°C bis -3°C

IDEAL FÜR:
+ Kühlbedürftiges Fleisch/ Fisch
+ Speiseeis zum Ausportionieren

SENSITIVE (-6°C)



-3°C bis +4°C

IDEAL FÜR:
+ Milchprodukte
+ Roheihaltige Lebensmittel
+ Eiprodukte

FRIDGE (-6°C)



0°C bis +8°C

IDEAL FÜR:
+ Gemüse
+ Molkereierzeugnisse (z. B. Butter, Frischkäse, Weichkäse)



KÜHLAUFSATZRAHMEN FÜR THERMOCELL

- + Speziell für den Einsatz von ThermoCell Kühlakkus entwickelt
- + Kühlung von oben durch 2 ThermoCell Kühlakkus (separat erhältlich)



GOOD TO KNOW

Heiße Speisen dürfen eine minimale Produkttemperatur von 65 °C nicht unterschreiten.*** Mit dem ThermoCell Akku HOT und geeigneter EPP-Box lässt sich der Zeitraum, bis diese Temperatur erreicht wird, **vervierfachen** und mit dem ThermoCell Akku HOT PREMIUM sogar **siebenmal so lange** auf Temperatur halten.

ARTIKEL-NR.	FARBE	VARIANTE
8300064117	●	ThermoCell Kühlakku Frozen (-21°C) GN 1/2, -18 bis -10°C
8300064118	●	ThermoCell Kühlakku Cold (-12°C) GN 1/2, -9 bis -3°C
8300064119	●	ThermoCell Kühlakku Sensitive (-6°C) GN 1/2, -3 bis +4°C
8300064120	○	ThermoCell Kühlakku Fridge (-3°C) GN 1/2, 0 bis +8°C
8300064121	●	ThermoCell Wärmeakku Ambient GN 1/2, 10 bis 20°C
8300064122	●	ThermoCell Wärmeakku Hot GN 1/2, 65 bis 75°C
8300064123	●	ThermoCell Wärmeakku Hot Premium GN 1/2, 65 bis 85°C
8300063749		Kühlaufsatzrahmen für Thermobox Gastrostar für ThermoCell

* Im Vergleich zu Standardakkus mit 30mm Gesamtstärke ** Im Vergleich zur Materialstärke von Standardakkus *** Nach Anhang A, DIN 10508 – Temperaturen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.

AMBIENT



10°C bis 20°C

IDEAL FÜR:
+ Sensibles Gebäck
+ Schokolade

HOT



65°C bis 75°C

IDEAL FÜR:
+ Abgefüllte Speisen
(z. B. Kinderbetreuung)

HOT PREMIUM



65°C bis 85°C

IDEAL FÜR:
+ Abgefüllte Speisen
(z. B. Bereich Health Care)



Ausführliche Informationen zur ThermoCell-Serie finden Sie auf unserer Website.



TRANSPORT- UND MENÜBOXEN

DIE MENÜBOXEN - DER TRANSPORT-KLASSIKER FÜR DIE VERTEILUNG VON EINZELMENÜS

Die Außer-Haus-Lieferung von Speisen ist in der Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr wegzudenken. Die thermohausen Menüboxen sorgen dafür, dass Ihre leckeren Menüs nach dem Transport hygienisch einwandfrei, frisch und qualitativ hervorragend bei den Empfängern ankommen und direkt serviert werden können. Die Boxen sind ideal für die GoodBowl Trio.

Das Material EPP (geschäumtes PP) ist ein extrem leichtes und dennoch widerstandsfähiges Material, natürlich lebensmittelrechtlich unbedenklich zu verwenden und einfach zu reinigen. Ihre hohe Isolierwirkung und der minimale Temperaturverlust über Stunden machen die Boxen in einem Temperaturbereich von etwa -40°C bis +120°C optimal einsetzbar. Boxen gleicher Abmessungen können während des Transports / der Lagerung übereinander gestapelt werden.



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4100201020	Menübox, 2 x flach / 1 x tief , Außenmaße 30,0 x 25,5 x 14,0 cm
4100201021	Menübox, 3 x flach / 2 x tief , Außenmaße 30,0 x 25,5 x 17,5 cm
4100201022	Menübox, 6 x flach / 4 x tief , Außenmaße 48,5 x 30,0 x 18,0 cm
4000249108	Menübox, 9 x flach / 6 x tief , Außenmaße 63,0 x 30,0 x 20,5 cm
4000249118	Menübox, 12 x flach / 9 x tief , Außenmaße 63,0 x 30,0 x 22,5 cm
4000249128	Menübox, 15 x flach / 12 x tief , Außenmaße 63,0 x 30,0 x 27,5 cm

- + Material: EPP
- + Farbe: schwarz
- + Ideal passend für jeweils mehrere Menüschalen
- + Hohe Isolierwirkung mit minimalem Temperaturverlust
- + Optimal in einem Temperaturbereich von -40 °C bis +120 °C einsetzbar
- + Spülmaschinentauglich
- + VE: 1 Stück





DINNER CHAMPION

DAS BEWÄHRTE, HOCHWERTIGE MEHRWEGSYSTEM FÜR EINZELMENÜS

Die Lieferung von zubereiteten Einzelmenüs spielt eine zunehmend größere Rolle – beispielsweise in der Seniorenverpflegung zu Hause oder in Einrichtungen.

Dinner Champion ist eine clevere, variantenreiche Verteillösung für Einzelmenüs. Das Dinner Champion sorgt dafür, dass warme und kalte Mahlzeiten in bester Qualität und ohne relevanten Temperaturverlust ausgeliefert werden können.

Die Umverpackung aus EPP ist leicht, stabil und hoch wärmeisolierend. Die rutschhemmende Innenoberfläche und die stabile Schließweise gewährleisten, dass alles bleibt, wo es ist.

Im Inneren der Isolierverpackung ist das elegante Porzellangeschirr ideal geschützt und mit einem passenden Silikondeckel dicht verschlossen.

Die schönen Menüeller aus hochwertigem Porzellan kommen direkt aus der Isolierverpackung auf den Tisch – denn das Auge isst schließlich mit.

Alle Bestandteile der Dinner Champion Serie können ganz unkompliziert in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Porzellan kann bei Bedarf in der Mikrowelle, im Ofen oder im Kühlfach verwendet werden.

Dinner Champion ist einfach im Handling und erfüllt die geltenden Bestimmungen für Lebensmittelunbedenklichkeit und Hygiene.

Je nach Menüumfang kann zwischen verschiedenen Dinner-Champion-Varianten gewählt und mit dem umfangreichen Zubehör zu Ihrer individuellen Lösung zusammengestellt werden.



- + Schalen aus weißem Porzellan in zwei verschiedenen Qualitäten erhältlich
- + Verschiedene Formen und Einteilungen erhältlich für maximale Flexibilität
- + Das Porzellan kann in der Mikrowelle oder Backofen erwärmt werden
- + Sicherer Transport dank passender Silikondeckel
- + Alle Komponenten des Systems sind spülmaschinentauglich
- + Langlebig und damit ideal für den Mehrfachgebrauch

PREMIUM PORZELLAN



ATTRAKTIV, VARIANTENREICH UND BESONDERS BRUCHSICHER

Das Dinner Champion Premium Porzellan von Seltmann Weiden zeichnet sich durch seine Vielfalt an Menüschalen für unterschiedlichste Anforderungen aus. Neben eckigen Menüschalen gibt es in Anlehnung an klassisches Geschirr runde Teller. Eine spezielle Härteglasur sorgt für ein reduziertes Bruchrisiko.

- + Material: weißes, hochwertiges Premium-Porzellan aus dem Hause Seltmann Weiden
- + Außenmaße cm (L x B): 23,5 x 17,5 bzw. Ø 25
- + Spezielle Härteglasur für ein reduziertes Bruchrisiko
- + Spülmaschinengeeignet
- + VE: 2 Stück



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4100202000	Menüschale eckig, 3/3 geteilt , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 830ml
4100202001	Menüschale eckig, 1/2 geteilt , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 850 ml
4100202002	Menüschale eckig, 2/3 : 1/3 geteilt , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 850 ml
4100202003	Menüschale eckig, ohne Teilung , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 980 ml
4100202031	Menüschale eckig, tief, 1/2 geteilt , Nutzhöhe 6 cm, Volumen 1100 ml
4100202033	Menüschale eckig, tief, ohne Teilung , Nutzhöhe 6 cm, Volumen 1200 ml
8300001774	Menüschale rund, 2/3 : 1/3 geteilt , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 800 ml
8300001775	Menüschale rund, ohne Teilung , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 900 ml



- + Material: weißes, hochwertiges Premium-Porzellan aus dem Hause Seltmann Weiden
- + Außenmaße cm (Ø): 11,7
- + Spezielle Härteglasur für ein reduziertes Bruchrisiko
- + Spülmaschinengeeignet
- + VE: 6 Stück

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4100202004	Beilagenschale rund, ohne Teilung , Nutzhöhe 6 cm, Volumen 300ml
8300012539	Beilagenschale rund, flach, ohne Teilung , Nutzhöhe 3 cm, Volumen 150 ml

THERMOHAUSER PORZELLAN

DINNER CHAMPION PORZELLAN IN GEWOHNTER THERMOHAUSER QUALITÄT – FÜR BESTES PREIS-LEISTUNGSVERHÄLTNIS.



8300063499



8300063500



8300063496



8300063501

- + Material: weißes thermohauser Qualitätsporzellan
- + Außenmaße cm (L x B): 23,5 x 17,5
- + Härteglasur für ein reduziertes Bruchrisiko
- + Spülmaschinentauglich
- + VE: 2 Stück

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300063501	Menüschale eckig, 3/3 geteilt , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 830ml
8300063499	Menüschale eckig, 1/2 geteilt , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 850 ml
8300063500	Menüschale eckig, 2/3 : 1/3 geteilt , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 850 ml
8300063496	Menüschale eckig, ohne Teilung , Nutzhöhe 4 cm, Volumen 980 ml

- + Material: weißes thermohauser Qualitätsporzellan
- + Außenmaße cm (Ø): 11,7
- + Härteglasur für ein reduziertes Bruchrisiko
- + Spülmaschinengeeignet
- + VE: 6 Stück



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300063497	Beilagenschale rund, ohne Teilung , Nutzhöhe 6 cm, Volumen 300
8300063498	Beilagenschale rund, flach, ohne Teilung , Nutzhöhe 3 cm, Volumen 150 ml

PASSENDES ZUBEHÖR

DAS UMFANGREICHE DINNER CHAMPION ZUBEHÖR FÜR NOCH MEHR SICHERHEIT UND STRUKTUR BEI TRANSPORT UND VERTEILUNG.

SILIKONDECKEL

Die patentierten, dicht schließenden Silikondeckel sind ein wesentlicher Baustein für die hohe Systemqualität! Sie verschließen das Porzellangeschirr dicht und nahezu tropfsicher, um einen sauberen und reibungslosen Transport zu gewährleisten.



ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4100203000	Deckel Menüschale eckig, blau , Abmessungen 23,5 x 17,5 x 1,5 cm
4100203001	Deckel Menüschale, eckig, rot , Abmessungen 23,5 x 17,5 x 1,5 cm
4100203002	Deckel Menüschale, eckig, grün , Abmessungen 23,5 x 17,5 x 1,5 cm
8300001776	Deckel Menüschale, rund, blau , Abmessungen Ø 25,0 x 1,5 cm
8300001777	Deckel Menüschale, rund, rot , Abmessungen Ø 25,0 x 1,5 cm
4100203010	Deckel Beilagenschale, blau , Abmessungen 11,7 x 1,5 cm
4100203011	Deckel Beilagenschale, rot , Abmessungen 11,7 x 1,5 cm
4100203012	Deckel Beilagenschale, grün , Abmessungen 11,7 x 1,5 cm
8300013946	Deckel Beilagenschale, transparent , Abmessungen 11,7 x 1,5 cm

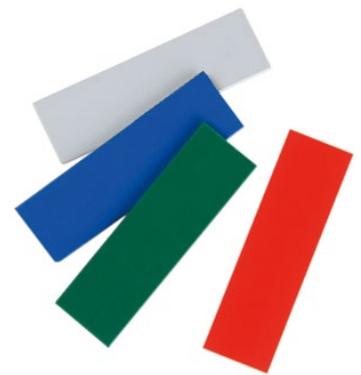
- + Material: Silikon
- + Dichtschließend, langlebig, robust
- + Spülmaschinengeeignet
- + Temperatureinsatzbereich: -40 °C bis +200 °C
- + VE: 1 Stück



KÜHL- / WÄRMEPAD

- + Zur aktiven Unterstützung eines konstanten Temperaturniveaus
- + Temperatureinsatzbereich: -20 °C bis +80 °C
- + Aufdruck: abriebfest, lebensmittelecht
- + VE: 6 Stück

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300013945	Kühl-/Wärmepad , wiederverwendbar, Abmessungen Ø 12 cm
4100204000	Farbspatel, blau , Abmessungen 9,0 x 2,7 cm
4100204001	Farbspatel, rot , Abmessungen 9,0 x 2,7 cm
4100204002	Farbspatel, grün , Abmessungen 9,0 x 2,7 cm
4100204003	Farbspatel, grau , Abmessungen 9,0 x 2,7 cm



FARBSPATEL

- + Material: PE
- + Optimal für ein transparentes Behältermanagement mit Hilfe von Farbkodierung
- + VE: 1 Stück



GOOD TO KNOW

Unsere Farbspatel bieten nicht nur eine Kennzeichnungsmöglichkeit – nutzen Sie diese zum Öffnen unserer Dinner-Champion Boxen!

EPP UMVERPACKUNGEN

DIE EPP ISOLIERVERPACKUNGEN SCHÜTZEN DAS PORZELLAN UND DIE SPEISEN MAXIMAL. SIE SIND LEICHT, STABIL UND HOCH WÄRME-ISOLIEREND. DIE RUTSCHHEMMENDE INNEN-OBERFLÄCHE SORGT FÜR EINEN SICHEREN TRANSPORT.

DINNER CHAMPION I

Praktische Basis-Lösung



DINNER CHAMPION LIGHT

Einsteiger-System für komplette Menüs



DINNER CHAMPION II

Standardlösung für komplette Menüs



DINNER CHAMPION III

Premiumlösung für umfangreiche Menüs



DINNER CHAMPION RUND

Elegante Lösung für komplette Menüs



- + Material: EPP
- + Einfache Bestückung
- + Sicherer Transport
- + Komfortable Essensausgabe
- + Spülmaschinentauglich
- + VE: 1 Stück

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
4100201001	Dinner Champion I , 1 Menüschaale eckig, Außenmaße 29,0 x 24,0 x 10,5 cm
8300014666	Dinner Champion Light , 1 Menüschaale eckig, 2 Beilagenschalen, Außenmaße 39,0 x 32,0 x 11,0 cm
4100201003	Dinner Champion II , 1 Menüschaale eckig, 2 Beilagenschalen, mit Besteckfach, Außenmaße 43,0 x 32,5 x 11,5 cm
4100201006	Dinner Champion II , 1 Menüschaale eckig, 2 Beilagenschalen, ohne Besteckfach, Außenmaße 38,0 x 32,5 x 11,5 cm
4100201008	Dinner Champion III , 1 Menüschaale eckig, 4 Beilagenschalen, Außenmaße 46,0 x 37,0 x 11,5 cm
8300001773	Dinner Champion rund , 1 Menüschaale rund, 3 Beilagenschalen, Außenmaße 47,5 x 39,5 x 13,0 cm



GOOD TO KNOW

Die thermohäuser Menüboxen (S. 14): Perfect Match, wenn mehrere Empfänger in unmittelbarer Nähe mit Menüs versorgt werden sollen.

GASTRONORM-BEHÄLTER

GASTRONORM-BEHÄLTER, DER KLASSIKER FÜR VORBEREITUNG, TRANSPORT UND AUSGABE

GN-Behälter kommen in fast allen Arbeitsbereichen der Gemeinschaftsverpflegung zum Einsatz. Alle thermohauser GN-Behälter sind aus bester rostfreier Edelstahlqualität 18/10. Sie sind extrem robust – dafür sorgt ihre Materialstärke. Sie sind platzsparend ineinander stapelbar und ihre praktischen Stapelnocken sorgen für einfaches Auseinandernehmen gestapelter Behältnisse.



BEHÄLTER-VARIANTEN

Unser Sortiment umfasst GN-Behälter in vielen verschiedenen Formaten – mit und ohne Griffe.



DECKEL

Die bis zu maximal +180 °C hitzebeständigen Deckel sind wahlweise mit (ideal bei Suppen oder Soßen) oder ohne Silikondichtung erhältlich.

ARTIKEL-NR.	FARBE	VARIANTE
8300010537	●	GN 1/1 , Tiefe 65 mm, Volumen 7,4 l
8300010221	●	GN 1/1 , Tiefe 100 mm, Volumen 12,6 l
8300010504	●	GN 1/1 , Tiefe 150 mm, Volumen 18 l
8300010503	●	GN 1/1 , Tiefe 200 mm, Volumen 25 l
8300010225	●	Steckdeckel für GN 1/1 Behälter , mit Silikondichtung

GN-BEHÄLTER EDELSTAHL

- + Material: 18/10 (rostfrei und geschmacksneutral)
- + Hochwertige und robuste Qualität für eine langjährige Nutzung
- + Hitzebeständigkeit GN-Behälter: +250 °C
- + Nach der deutschen DIN 66075 und der europäischen Norm EN 631 hergestellt
- + Leichte Reinigung
- + Spülmaschinengeeignet

**BESTE
EDELSTAHL-
QUALITÄT**



THERMO TOWER

FRISCHE NEXT LEVEL. EINE NEUE GENERATION KOMPAKTER SPEISE-TRANSPORTWAGEN. STARK IN HANDLING, KOMFORT UND SICHERHEIT.

Die Speisentransportwagen der Thermo Tower-Reihe helfen dabei, vorbereitetes Essen warm oder kühl zu lagern und zu transportieren. Sie verfügen über 270° schwenkbare Türen für ein komfortables Be- und Entladen. Die auf verschiedenen Böden leicht beweglichen Rollen sorgen für ein angenehmes und sicheres Handling. Eine abnehmbare Fugendichtung und der eingebaute Abfluss bringen mehr Hygiene und helfen bei der Einhaltung geltender HACCP-Richtlinien.

Je ein analoges und digitales Thermometer zum Ablesen der Innentemperatur sowie ein Touch-Display zur Temperatureingabe gewährleisten die zielgerichtete Temperierung der Speisen. Die verkürzte Aufheiz- beziehungsweise Abkühlzeit sorgt für flexible Einsatzmöglichkeiten. Lagern, Warmhalten, Kühlhalten oder die Kombination Warm-/Kühlhalten, in je zwei verschiedenen Größen - für jeden Anwendungsfall gibt es den passenden Thermo Tower.

THERMO TOWER HOT

- + Aufheizen mit Leerfach in nur 10 Minuten
- + Heizleistung: +30 °C bis +90 °C
- + Anschluss: 220-240V 50/60Hz
- + Leistung: 965 W
- + Variabel einstellbar
- + Digitales und analoges Thermometer zum Ablesen der Innentemperatur
- + Touch-Display für noch einfachere Temperatureingabe



THERMO TOWER COLD

- + Umluftkühlung für schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühlung
- + Kühlleistung: +2 °C bis +10 °C
- + Anschluss: 220-240V 50/60Hz
- + Leistung: 350 W (14er) / 500 W (20er)
- + Digitales und analoges Thermometer zum Ablesen der Innentemperatur
- + Touch-Display für noch einfachere Temperatureingabe



ALLE VARIANTEN:

- + Material: Edelstahl 18/10
- + Sicher und platzsparend mit 270° schwenkbare Tür mit Magnet zur Fixierung
- + Ringsum dämpfende Stoßstangen aus hochwertigem Polyamid
- + Schnellspannverschluss zum einfachen Öffnen und Schließen (zusätzliches Versiegeln möglich)
- + Optimale Reinigung: leicht geneigter Innenboden, abnehmbare Fugendichtung
- + Stromkabel optimal an der Rückseite des Geräts platzierbar
- + Sichere Aufbewahrung on top



THERMO TOWER NEUTRAL

- + Ohne Kühl- und Heizfunktion
- + Variabel einstellbar
- + Komfortabler und sicherer Speisentransport



Die Sickenerteilung im Innenraum der Thermo Tower ist speziell auf den Transport von GN-Behältern angepasst.

HOT, COLD & NEUTRAL:

- + 144 Modelle:
3 x GN 1/1, 20 cm + 2 x GN 1/1, 4 cm
- + 200 Modelle:
5 x GN 1/1, 20 cm

KOMBI:

- + 95+55 Modell:
2 x GN 1/1, 20 cm + 1 x GN 1/1, 4 cm;
1 x GN 1/1, 20 cm + 1 x GN 1/1, 4 cm
- + 95+95 Modelle:
3 x GN 1/1, 10 cm + 1 x GN 1/1, 20 cm;
3 x GN 1/1, 10 cm + 1 x GN 1/1, 20 cm



THERMO TOWER KOMBI

- + Zwei komplett getrennte Kammern für den gleichzeitigen Transport von warmen und gekühlten Speisen
- + Warm- und kühlhalten in einem Gerät
- + Heizleistung: +30 °C bis +90 °C
- + Kühlleistung: +2 °C bis +10 °C
- + Anschluss: 220-240V 50/60Hz
- + Leistung: 1.300 W
- + Digitales und analoges Thermometer zum Ablesen der Innentemperatur
- + Touch-Display für noch einfachere Temperatureingabe



GOOD TO KNOW

Der Thermo Tower Kombi ist die Doppel-lösung, wenn parallel warm und kühl gehalten werden soll. Die neue Umluftheizung und die ebenfalls neue Umluftkühlung garantieren gleichmäßige Temperaturverteilung und stabilen Temperaturerhalt auch bei längeren Transport- und Standzeiten.

ARTIKEL-NR.	VARIANTE
8300053934	Thermo Tower Hot 144/14 , 14 Einschübe, Außenmaße 53,5 x 79,7 x 129,5 cm, Volumen 144 Liter
8300053937	Thermo Tower Hot 200/20 , 20 Einschübe, Außenmaße 53,5 x 79,7 x 162,3 cm, Volumen 200 Liter
8300053933	Thermo Tower Cold 144/14 , 14 Einschübe, Außenmaße 53,5 x 79,7 x 145,3 cm, Volumen 144 Liter
8300053936	Thermo Tower Cold 200/20 , 20 Einschübe, Außenmaße 59,2 x 79,7 x 178,3 cm, Volumen 200 Liter
8300053935	Thermo Tower Neutral 144/14 , 14 Einschübe, Außenmaße 53,5 x 79,7 x 129,3 cm, Volumen 144 Liter
8300053938	Thermo Tower Neutral 200/20 , 20 Einschübe, Außenmaße 59,2 x 79,7 x 162,3 cm, Volumen 200 Liter
8300053926	Thermo Tower Kombi 95 + 55/9 + 5 , 9 + 5 Einschübe, Außenmaße 59,0 x 79,5 x 156,0 cm, Volumen 95 + 55 Liter
8300062258	Thermo Tower Kombi 95 + 95/9 + 9 , 9 + 9 Einschübe, Außenmaße 59,0 x 79,5 x 181,0 cm, Volumen 95 + 95 Liter

**NOCH FRAGEN?
WIR BERATEN SIE SEHR GERNE!**

THERMOHAUSER GMBH
BLEICHEREISTRASSE 28
73066 UHINGEN
GERMANY

TELEFON: +49 7161 93 84 - 0
EMAIL: INFO@THERMOHAUSER.DE
WWW.THERMOHAUSER.DE