thermo hauser

NEU

Box Gastrostar
GN 1/1 +
thermo tracker

DAS NEUE SYSTEM FÜR IHREN SPEISENTRANSPORT

DER PROFI FÜR DIE GASTRONOMIE – DIE BOX GASTROSTAR GN 1/1

VORTEILE IM ÜBERBLICK

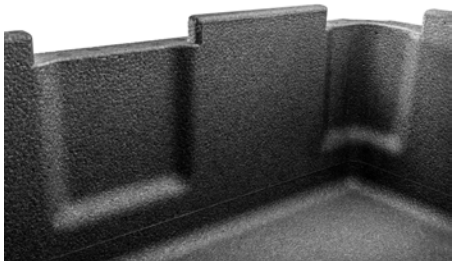
Modernes Design trifft auf volle Funktionalität!
Unsere GN 1/1 Thermoboxen aus EPP sind die bruchstabilen „Leichtgewichte“ im Sortiment. Minimales Eigengewicht gepaart mit hoher Isolierwirkung und Stabilität.

Sie erhalten die maximale Unterstützung bei der Einhaltung geltender Hygienevorschriften.

Zudem trägt die Box mit ihrer Langlebigkeit und ihrem soliden Preis-Leistungs-Verhältnis zu einer optimalen Basis-Ausstattung für kurze und mittlere Transportzeiten bei.

Hochwertige Außenstruktur
Eyecatcher mit Fokus auf die Features. Die hochwertige Außenstruktur ist nicht nur schön anzusehen, sondern gewährleistet auch Stabilität und Langlebigkeit.

Wasserdichte Innenoberfläche
Feuchtigkeit und Nässe sind für unsere Box kein Problem!
Die wasserdichte Innenoberfläche verhindert unangenehmes Auslaufen und senkt den Reinigungsaufwand!
Die Boxen sind spülmaschinenfest.



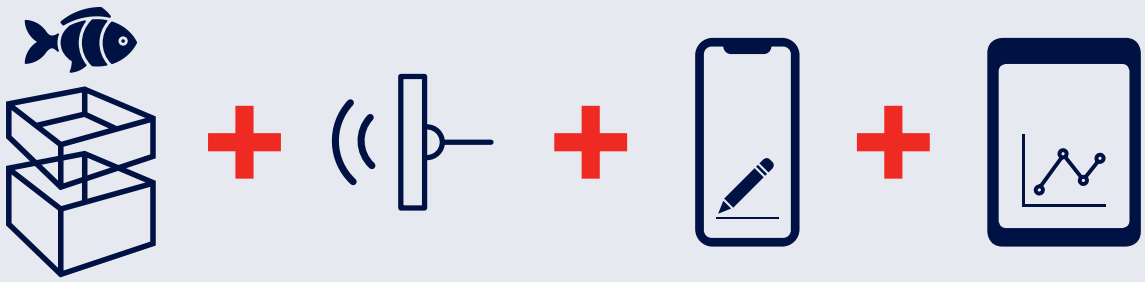
Präzise geformt
Innenradien sorgen für eine mühelose Reinigung und erleichtern die Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften. Besseres Be- und Entladen – dank der seitlichen und diagonalen Griffmulden.

Ihr Komfort ist uns wichtig
Unsere Tragegriffe sind jetzt noch ergonomischer. Der spezielle Untertragegriff ermöglicht sicherstes Handling.

Kennzeichnung leicht gemacht
Der Etikettenbereich und das Fach für Einsteckkarten unterstützen Sie bei der Kennzeichnung der Boxen.

Deckelöffnung über Eck
Der Deckel kann ganz einfach von den Seiten geöffnet werden und bietet somit eine stärkere Hebelwirkung.

DAS THERMOTRACKER SYSTEM. SICHER UND EINFACH.



Box Gastrostar GN 1/1 mit Aufsatzrahmen für sicheren Transport

Kerntemperatur- oder Umgebungstemperatur-sensor zur Temperatur-kontrolle

Kostenlose App für Android oder Handheld zum Auslesen des Sensors

Portalzugang einmalig für dauerhafte Dokumentation

SO FUNKTIONIERT´S

Wachsende gesetzliche Anforderungen? Dokumentation wie es der Gesetzgeber verlangt und noch mehr: HACCP-konforme Speisentemperaturmessung via Sensor, Temperaturkontrolle mit Alarmfunktion, revissonssichere Onlineauswertung, grafisch und tabellarisch.

1. Fertige Speisen in die Box Gastrostar GN 1/1 inkl. Thermotracker stellen.

2. Sensor zur Messung der Speisentemperatur positionieren und Box schließen.

3. Handheld mit Android-Betriebssystem aktiviert die Messung über die Thermotracker App. Die Temperatur wird bis zur Übergabe gemessen, dokumentiert und im Portal gespeichert.

JETZT BEI Google Play

Bei Auslieferung zeigt die App Daumen hoch oder Daumen runter. Korrekte Übergabe wird durch Unterschrift des Kunden bestätigt.

thermo tracker

- Messbereich: –50 °C bis +150 °C
- Messintervall: 30 Sekunden oder 1 Minute
- Speicherkapazität: ca. 15.000 Messwerte
- Energieversorgung: Batterie (im Lieferumfang enthalten)
- Schutzklasse: IP65

Zwei Messvarianten wählbar:
Aufzeichnung der Umgebungstemperatur oder
Aufzeichnung der Speisenkerntemperatur

4. Auf Wunsch sind Daten jederzeit über das Thermotracker Portal abrufbar.

Jetzt Video anschauen auf www.thermotracker.de

DAS DREAM TEAM

Für jede Anforderung die passende Lösung!

EINSTEIGER PAKET

Box Gastrostar GN 1/1
mit Sensorrahmen
+ Thermotracker
+ App

PROFI PAKET

Box Gastrostar GN 1/1
mit Sensorrahmen
+ Thermotracker
+ Robustes Handheld
+ Portalzugang

KOMPONENTEN IM ÜBERBLICK

BOX GN 1/1 GASTROSTAR

» inkl. 5 Einsteckkarten in den Farben: weiß, rot, blau, grün, gelb
» Außenmaße cm (L x B): 60,0 x 40,0
» Innenmaße cm (L x B): 53,5 x 34,0

	cm	cm	g	ltr.
83000.40454	14,5	8,5	890	15,0
83000.40456	18,0	12,0	1.010	21,5
83000.40457	23,0	17,0	1.150	30,0
83000.40458	28,0	22,0	1.250	40,0
83000.40459	33,0	27,0	1.375	50,0

SENSORRAHMEN GASTROSTAR GN1/1

	cm	g
83000.49648	60,0 x 40,0	190

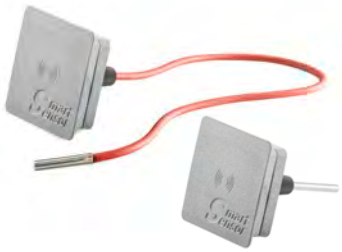
KÜHLAUFSATZRAHMEN GN 1/1

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

	cm	g
83000.40460	8,0	285

THERMOTRACKER

		cm	g
83000.50605	Aufzeichnung Umgebungstemperatur	6,1 x 6,1	42
83000.40567	Aufzeichnung Speisenkerntemperatur	6,1 x 6,1 x 37.0	48



AKTIVIERUNGSSYSTEM

Robustes Handheld mit Android-Betriebssystem und vorinstallierter App.
Kontrollfunktion und Übergabebestätigung per Unterschrift.

ALTERNATIVE:
Kostenlose App für NFC- und BLE-fähiges Android Smartphone im Google Play Store

		cm	g
83000.40566	NFC Aktivierungssystem	17 x 7 x 3,5	290

THERMOTRACKER PORTAL

Datensicherung und -archivierung: grafische und tabellarische Auswertung der Temperaturverläufe, jederzeit abrufbar, Datenadministration, z.B. Einstellung der Grenzwerte und Messzyklen, Anlegen der Auslieferungsziele.

83000.52103	Portalzugang Thermotracker / Einmalige Lizenz für bis zu 15 Sensoren

thermohauser GmbH
Bleichereistraße 28
D-73066 Uhingen
Germany

Telefon: +49 71 61 93 84 - 0
Telefax: +49 71 61 93 84 - 50
Email: info@thermohauser.de
www.thermohauser.de