Die richtige Temperatur

Um den guten Geschmack zu erhalten, ist es auch wichtig, dass die Temperatur beim Servieren kalter Speisen nicht zu niedrig ist. Mit der elektronischen Temperatursteuerung und bei hoher Genauigkeit wird die Temperatur auf dem richtigen Niveau gehalten.

Umgang mit gekühlten Speisen

SDX® THERMOBOX® hat die Technologie zum Aufbewahren und Transportieren von kalten und warmen Speisen seit über 50 Jahren weiterentwickelt. In technischen Bereichen wie der Temperatursteuerung, Elektronik, Ergonomie, Sicherheit, Isolierung und Lebensdauer arbeiten wir täglich daran, unsere Produkte zu verbessern. Die Entwicklungsarbeit erfolgt in engem Kontakt mit Kunden, die unsere Produkte in ihrer täglichen Arbeit verwenden.

- SDX®THERMOBOX® S – eine neutrale Thermobox

SDX kann ein komplettes Sortiment neutraler Thermoboxen als Alternative anbieten, die nur über Isolierung verfügen.

- SDX®THERMOBOX® C mit aktiver Kühlung

Aktive Kühlung für die Lagerung gekühlter Lebensmittel über längere Zeit.

- SDX®THERMOBOX® K mit Kompressorkühlung

Die besonders effiziente Kompressorkühlung ist der höchste Standard im Bereich Kühlung.

SDX®THERMOBOX® S

- Das Essen muss vor dem Umladen auf die richtige Temperatur abgekühlt sein.
- Platzieren Sie die Box rechtzeitig vor dem Umladen in einem Kühlraum.
- Die Kühlplatte muss ganz eingefroren sein.
- Füllen Sie die Box mit dem Essen und der Kühlplatte in einem gekühlten Raum (+2°C).
- Behandeln Sie gekühltes Essen nicht in einem warmen Raum!

SDX®THERMOBOX® C & K

- Das Essen muss vor dem Umladen auf die richtige Temperatur abgekühlt sein.
- Platzieren Sie die Box rechtzeitig vor dem Umladen in einem Kühlraum.
- Kühlen Sie sie eventuell mit einem eigenen Aggregat.
- Füllen Sie die Box mit dem Essen in einem gekühlten Raum (+2°C).
- Behandeln Sie gekühltes Essen nicht in einem warmen Raum!
- Benutzen Sie dicht schließende Deckel, um Verschütten in der Box zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, die Box direkt in der Sonne oder zu warmen Räumen aufzustellen.