

***thermo
hauser***



THERMOCELL

**DIE INNOVATIVEN KÜHL- UND WÄRMEAKKUS
FÜR DEN SPEISENTRANSPORT.**

FRISCHE BEGLEITER

NACH INTENSIVER FORSCHUNG HAT THERMOHAUSER NEUE KÜHL- UND WÄRMEAKKUS FÜR PROFIS ENTWICKELT. DIE THERMOCELL AKKUS OPTIMIEREN DEN TRANSPORT VON SPEISEN UND PRODUKTEN IN EPP-BOXEN. SO HELFEN SIE, DIE VON DER NORM GEFORDERTEN KRITISCHEN TEMPERATUREN BESSER EINZUHALTEN.

Neue Akkus für den Speisetransport – Frank, warum wurden diese entwickelt?

Die Hygiene-Pflicht ist ein elementares Thema im Speisetransport, der Gemeinschaftspflege und im Online-Handel mit Lebensmitteln. Wir arbeiten permanent daran, wie wir die Einhaltung der Normen, wie die DIN 10508, verbessern können. Wir haben ein Jahr lang intensiv untersucht, gemessen und entwickelt. Die Einhaltung dieser Pflicht ist viel schwieriger als man denkt.

Es gibt sieben verschiedene Varianten – wozu diese Vielfalt?

Dass Hackfleisch, Huhn und Ei sehr sensibel sind, ist jedem klar, ebenso was passieren kann, wenn nicht fachgerecht transportiert

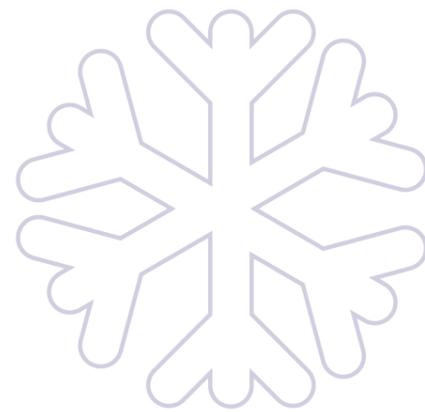


Frank Lutz, CEO thermohauser

und zwischengelagert wird. Doch es gibt deutlich mehr Facetten, zum Beispiel Salat: Wird er zu kalt transportiert, kann sich Gefrierbrand bilden. Das ist qualitativ, optisch und natürlich geschmacklich problematisch. Ein anderes Beispiel: Wenn Speiseeis zu kalt transportiert wird, muss es erst antauen. Das kostet wertvolle Zeit. Wird es bei -9 bis -3 Grad bevorratet, kann es direkt portioniert werden und hat ideale Genusstemperatur. Das hilft im Catering, weil es Wartezeiten verkürzt und der Geschmack verbessert werden kann.

Es gibt zwei Marktneuheiten, welche sind das?

Wir haben herausgefunden, dass es Temperaturbereiche gibt, die mit dem bisherigen Marktangebot nicht abgedeckt wurden. Diese haben wir jetzt neu gelauncht. Die erste Neuheit ist ThermoCell „HOT PREMIUM“: Dieser Akku unterstützt abgefüllte Speisen zwischen 65 und 85 Grad zu halten. Das ist für den Healthcare Bereich spannend, wo Sicherheit lebenswichtig sein kann.



„DEUTLICH SCHNELLERES LADEN UND EIN DURCHDACHTES DESIGN FÜR GUTE ERGONOMIE.“

Auch neu ist der ThermoCell „AMBIENT“, der für Speisen zwischen 10 und 20 Grad konzipiert ist. Bei dieser Temperatur schmecken z. B. Schokoladenprodukte einfach am Besten.

Was ist das Besondere an den neuen ThermoCell Akkus?

Unsere Akkus haben deutlich kürzere Ladezeiten im Vergleich zu Standard-Akkus. Ein zusätzliches Plus: Durch die geringere Materialstärke wird weniger Rohstoff benötigt und die Akkus sind leichter.

Mit welchen Transportmitteln können die Akkus genutzt werden?

Die Akkus sind GN 1/2 groß und für alle gängigen Thermoboxen im GN-Format geeignet. Optimale Ergebnisse erreicht man z. B. mit unserer EPP-Box Gastrostar und dem dazu entwickelten Aufsatzrahmen.

Für welche Anwendungen sind die ThermoCell Akkus interessant?

Unser Angebot richtet sich an Großküchen, Caterer, Chocolatiers / Konditoren ebenso wie Lebensmittel-Online Händler.

„NACHHALTIG DANK WENIGER MATERIAL IM VERGLEICH ZU HERKÖMMLICHEN AKKUS.“

THERMOCELL

DIE INNOVATIVE AKKU SERIE

JETZT NEU!

Es gibt sieben Akku-Typen für präzise Temperaturstabilisierung. Jeder ist speziell für einen bestimmten Temperaturbereich entwickelt. Von gefroren über gekühlt bis hin zu warm ist die ganze Bandbreite abgedeckt. Verschiedene Akkufarben helfen bei der Zuordnung. Alle ThermoCell Akkus überzeugen mit durchdachten Features und Details. Alle Produkte wurden umfangreich getestet.



ERGONOMISCH.
Zentrales Griffloch für ein einfaches Handling.



PLATZSPAREND.
Praktisches Stapeln dank integrierter Füße.

INTELLIGENTES DESIGN.
Sickenkante erleichtert den Einschub in alle Frontlader.



DIE TRANSPARENTE HÜLLE ZEIGT DEN FORTSCHRITT DES LADEPROZESSES.

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

EASY.
Geringeres Gewicht als vergleichbare Akkus.

35% KÜRZERE LADEZEIT*



GOOD TO KNOW

- + Nachhaltig dank weniger Material**
- + Gastronom-Format
- + Spülmaschinentauglich
- + Neues Farbkonzept
- + Made in Germany

* im Vergleich zu Standard-Akkus mit 30 mm Gesamtstärke
** im Vergleich zur Materialstärke von Standard-Akkus

IT'S A MATCH

FÜR JEDES LEBENSMITTEL DER PERFEKTE AKKU

DIE THERMOCELL SERIE BESTEHT AUS SIEBEN VERSCHIEDENEN 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.



QUALITÄT

Die Qualität von Lebensmitteln und Speisen steht und fällt mit dem sachgerechten Transport.



GESCHMACK

Stabile Temperaturen sorgen für besten Geschmack.



SICHERHEIT

Mehr Sicherheit bei der Einhaltung der geforderten DIN-Normen, z. B. durch bessere Erkennbarkeit einer Durchfrostung.

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 (-3°C)



0°C bis +8°C

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

AMBIENT



10°C bis 20°C

IDEAL FÜR:
+ Sensibles Gebäck
+ Schokolade

HOT



65°C bis 75°C

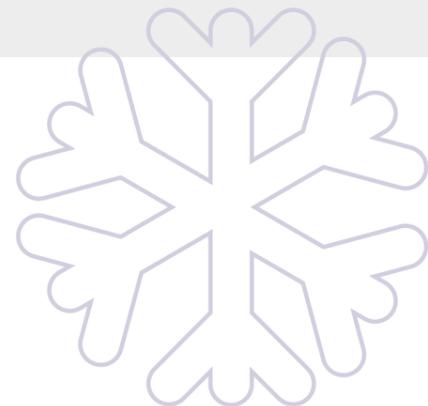
IDEAL FÜR:
+ Abgefüllte Speisen (z. B. Kinderbetreuung)

HOT PREMIUM



65°C bis 85°C

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



GOOD TO KNOW

Ein Beispiel: Kühlbedürftiges Hackfleisch darf eine maximale Produkttemperatur von +2 °C erreichen. Mit dem ThermoCell Akku COLD und geeigneter EPP-Box lässt sich der Zeitraum, bis diese Temperatur erreicht wird, vervierfachen.



THERMOCELL SERIE ERFOLGREICH GETESTET

OB PRALINEN, OBST, GEMÜSE, TIEFKÜHLPRODUKTE ODER HEISSE SPEISEN, DER PRODUKT- UND SPEISENTRANSPORT IST KOMPLEX.

In umfassenden Tests mit unterschiedlichen Produkten konnte in den thermohäuser Labors wertvolles Wissen gewonnen werden. Erneut wurde deutlich, wie wichtig das richtige Transport-Equipment ist und dass Vorsicht bei vielen Warengruppen elementar ist.

BEISPIEL KÜHLBEDÜRFTIGES FLEISCH

Frisches Hackfleisch darf eine maximale Produkttemperatur von +2 °C erreichen.* Mit dem ThermoCell Akku COLD** und geeigneter EPP-Box lässt sich der Zeitraum, bis diese Temperatur erreicht wird, mehr als **vervierfachen**.



10 kg mageres Hackfleisch	Maximale Transportzeit***
bei Raumtemperatur	ca. 2h 45min
in Thermobox Gastrostar GN 1/1	ca. 7h 45min
in Thermobox Gastrostar GN 1/1 + 2 ThermoCell Akkus COLD	ca. 11h 25min

* Nach Anhang A, DIN 10508 - Temperaturen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden. ** vorkonditioniert auf ≤ -20°C; *** Zeit bis zum Erreichen des kritischen Temperaturgrenzwerts nach DIN 10506

BEISPIEL SPAGHETTI BOLOGNESE

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**. Mit dem ThermoCell Akku HOT PREMIUM lassen sie sich sogar **siebenmal so lange** auf Temperatur halten.



10 kg heiß abgefüllte Spaghetti**	Maximale Transportzeit***
bei Raumtemperatur	ca. 1h 15min
in Thermobox Gastrostar GN 1/1	ca. 3h
in Thermobox Gastrostar GN 1/1 + 2 ThermoCell Akkus HOT	ca. 6h 40min
in Thermobox Gastrostar GN 1/1 + 2 ThermoCell Akkus HOT PREMIUM	ca. 10h 25min

* Nach Anhang A, DIN 10508 - Temperaturen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden. ** vorkonditioniert auf ca. +80 bis +90 °C; *** Zeit bis zum Erreichen des kritischen Temperaturgrenzwerts nach DIN 10506

NUTZEN SIE UNSERE EXPERTISE!

WIR WISSEN, WAS SIE BRAUCHEN

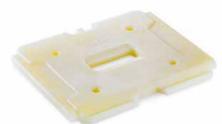
Unsere ThermoCell Serie steht für modernste Technologie im Speisentransport und zeichnet sich durch effektive Temperaturkontrolle aus. Umfangreiche Forschung und Entwicklung haben uns ermöglicht, diese innovative Lösungen zu schaffen, die nicht nur langlebig und effizient sind, sondern auch den Temperaturerhalt von Speisen optimieren. Unsere Expertise in diesem Bereich garantiert Ihnen ein verlässliches und professionelles Produkt, das höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Unser Kundenservice empfiehlt Ihnen gerne die perfekten ThermoCell Akkus für Ihre Anwendungsfälle und beantwortet Ihre Fragen zu Transportzeiten und vielem mehr.



RICHTIG LADEN

ThermoCell Akkus sollten für eine optimale Ladung liegend oder freistehend geladen werden. Zudem sollten die optimale Ladetemperatur und Dauer eingehalten werden. Die tatsächliche Ladedauer kann je nach eingesetztem Schockfroster/Gefriertruhe bzw. Wasserbad/Backofen variieren.

AKKUTYP	LADETEMPERATUR	LADEDAUER
FROZEN (-21°C) 	OPTIMAL: ≤ -30°C Schockfroster (mit Umwälzung) MINIMUM: ≤ -24°C Gefriertruhe	12 Stunden 24 Stunden
COLD (-12°C) 	OPTIMAL: ≤ -24°C Schockfroster (mit Umwälzung) MINIMUM: ≤ -18°C Gefriertruhe	8 Stunden 24 Stunden
SENSITIVE (-6°C) 	OPTIMAL: ≤ -24°C Schockfroster (mit Umwälzung) MINIMUM: ≤ -18°C Gefriertruhe	4 Stunden 15 Stunden
FRIDGE (-3°C) 	OPTIMAL: ≤ -24°C Schockfroster (mit Umwälzung) MINIMUM: ≤ -18°C Gefriertruhe	3 Stunden 10 Stunden
AMBIENT 	Muss nicht aktiv geladen werden. Akku ist bei Raumtemperatur zu verwenden.	
HOT 	OPTIMAL: ≥ +95°C im Wasserbad MINIMUM: ≥ +85°C im Backofen (ohne Umwälzung)	20 Minuten 90 Minuten
HOT PREMIUM 	OPTIMAL: ≥ +95°C im Wasserbad MINIMUM: ≥ +85°C im Backofen (ohne Umwälzung)	50 Minuten 180 Minuten

SO KOMMT THERMOCELL ZUM EINSATZ

DIE THERMOCELL AKKUS IM FORMAT GN 1/2 SIND GEEIGNET FÜR EPP-BOXEN WIE Z. B. DIE THERMOBOX GASTROSTAR GN 1/1. DIE AKKUS KÖNNEN AUCH IN FRONTLADERN WIE Z. B. DER THERMOBOX COMBI ROLL-UP GN 1/1 EINGESETZT WERDEN.

WIE VIELE AKKUS BRAUCHE ICH?

In einer Thermobox GN 1/1 werden optimalerweise zwei ThermoCell Akkus der Größe GN 1/2 nebeneinander eingesetzt.



Die ThermoCell Akkus werden ineinander gehakt und können dann ganz einfach in Frontlader eingeschoben und wieder herausgezogen werden.

WIE WERDEN DIE AKKUS OPTIMAL PLATZIERT?

Kälte sinkt nach unten. Deswegen werden die Kühllakkus auf den GN-Behältern oder den Produkten platziert.

Wärme steigt nach oben. Deshalb werden die Wärmeakkus optimalerweise am Boxenboden platziert.



WANN IST EIN KÜHLAUFSATZRAHMEN SINNVOLL?

Der Kühlaufsatzrahmen ist sinnvoll, wenn unverpackte Waren transportiert werden. Er beugt dem direkten Kontakt zwischen den Akkus und den Produkten vor. So können Gefrierbrand und Verformungen vermieden werden.

Wenn die Box maximal beladen werden soll, hilft der Kühlaufsatzrahmen, indem er zusätzlichen Raum schafft.

JETZT NEU!



JETZT BESTELLEN



THERMOCELL						
8300064117	ThermoCell Kühlakku FROZEN (-21°C) GN 1/2		-18 bis -10 °C	HDPE	32,5 x 26,5 x 2,35	tiefgefrorenes Fleisch/Fisch, gefrorene Lebensmittel
8300064118	ThermoCell Kühlakku COLD (-12°C) GN 1/2		-9 bis -3°C	HDPE	32,5 x 26,5 x 2,35	kühlbedürftiges Fleisch/Fisch, Speiseeis zum Ausportionieren
8300064119	ThermoCell Kühlakku SENSITIVE (-6°C) GN 1/2		-3 bis +4 °C	HDPE	32,5 x 26,5 x 2,35	Milchprodukte, roheihaltige Lebensmittel, Eiprodukte
8300064120	ThermoCell Kühlakku FRIDGE (-3°C) GN 1/2		0 bis +8 °C	HDPE	32,5 x 26,5 x 2,35	Gemüse, Molkeerzeugnisse (z. B. Butter, Frischkäse)
8300064121	ThermoCell Wärmeakku AMBIENT GN 1/2		10 bis 20 °C	HDPE	32,5 x 26,5 x 2,35	sensibles Gebäck, Schokolade
8300064122	ThermoCell Wärmeakku HOT GN 1/2		65 bis 75 °C	PP	32,5 x 26,5 x 2,35	abgefüllte Speisen (z. B. Kinderbetreuung)
8300064123	ThermoCell Wärmeakku HOT PREMIUM GN 1/2		65 bis 85 °C	PP	32,5 x 26,5 x 2,35	abgefüllte Speisen (z. B. Bereich Healthcare)



PASSENDE EPP BOXEN					
8300040459	EPP Box GN 1/1 Gastrostar		49,0	1.250	60,0 x 40,0 x 30,0
8300016708	EPP Box GN 1/1 EcoLine		45,0	720	60,0 x 40,0 x 30,5
8300052761	EPP Box Combi Roll-Up GN 1/1		125,0	5.049	74,0 x 47,7 x 70,0
8300063749	Kühlaufsatzrahmen GN 1/1 Gastrostar			300	60,0 x 40,0 x 6,5



FAQ

WAS IST DAS THERMOCELL AKKUSYSTEM UND WELCHE VORTEILE BIETET ES?

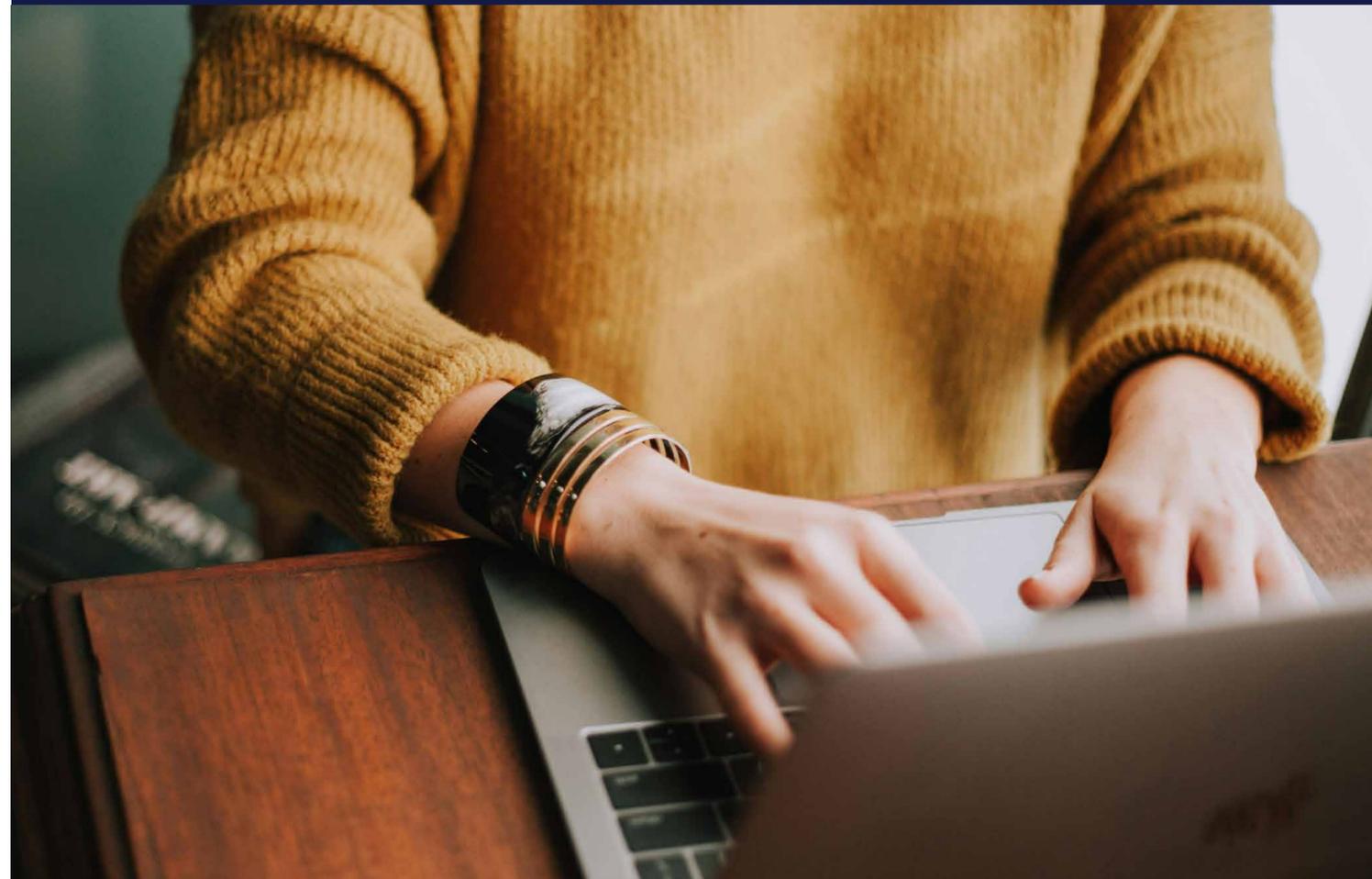
ThermoCell ist ein ganzheitliches Akkusystem aus Kühl- und Wärmeakkus, das kürzere Ladezeiten, einfache Handhabung, und Nachhaltigkeit durch weniger Materialeinsatz bietet. Es ist spülmaschinentauglich und in einem neuen Farbkonzept gestaltet.

SIND DIE THERMOCELL AKKUS SPÜLMASCHINENTAUGLICH?

Ja, alle ThermoCell Akkus sind spülmaschinentauglich, was die Reinigung erleichtert und hygienische Standards sicherstellt.

STAY TUNED!

SIE HABEN NOCH MEHR FRAGEN? AUF UNSERER WEBSITE UND SOCIAL MEDIA KANÄLEN ERHALTEN SIE STÄNDIG AKTUALISIERTE, SPANNENDE INFOS RUND UM DIE THERMOCELL SERIE UND VIELE WEITERE PRODUKTE VON THERMOHAUSER. EINFACH QR-CODE SCANNEN ODER UNS AUF LINKEDIN UND INSTAGRAM FOLGEN!



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

THERMOHAUSER GMBH
BLEICHEREISTRASSE 28
73066 UHINGEN
GERMANY

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