

LUXUS[®]

TERMOSY PRÓŻNIOWE

z elektronicznym wyświetlaczem
jakości i ilości cieczy oraz
spustem grawitacyjnym



L3D10



L3D15



L3D20



FETCO[®]

Driven To Pioneer Innovation[™]

TECHNOLOGIA

Termosy **LUXUS®** wyróżnia izolowana próżniowo stalowa bańka o nowatorskim profilu, elektroniczny wyświetlacz jakości i ilości cieczy, oraz wbudowany ociekacz i przezroczysta osłona kranu.



L3D 10 o pojemności **4**, litrów

SOLIDNOŚĆ

Wyróżnia je wysoka jakość użytych materiałów, precyzyjny montaż i zaawansowane rozwiązania. Konstrukcja jest jednolita, lekka i poręczna. Są proste w obsłudze, a jednocześnie bardzo wytrzymałe na wstrząsy i uderzenia.



L3D 15 o pojemności **6**, litrów



L3D20 o pojemności **8**. litrów

ESTETYKA

Termosy **LUXUS®** mają elegancką prezencję i nowoczesny wygląd. Będą harmonizować zarówno z architekturą ekskluzywnej restauracji i wystrojem sali podczas wykwintnego przyjęcia, jak i z dworcowym barem, czy wnętrzem wojskowej stołówki.

FUNKCJONALNOŚĆ

Istotną cechą termosów **LUXUS®** jest uniwersalność, czyli możliwość przechowywania, bezpiecznego transportowania i serwowania gorących i zimnych napojów, w tym mleka. Termosy współpracują z zaparaczami **FETCO** jak również urządzeniami innych producentów. Brak luźnych części i łatwy demontaż umożliwiają utrzymanie termosów w czystości.

POMIAR

CZAS

IŁOŚĆ

0:15

GODZINY MINUTY



6.0

LITRY

1:00

GODZINY MINUTY



4.0

LITRY

1:30

GODZINY MINUTY



3.0

LITRY

3:45

GODZINY MINUTY



>1.0

LITRY

Dwupozycyjny korek z odpowietrznikiem, po otwarciu umożliwia bezpośrednią współpracę z zaparaczem **FETCO**.

Elektroniczny wyświetlacz informujący o ilości cieczy i czasie jej przechowywania.

Izolowana próżniowo stalowa bańka o nowatorskim kształcie. Odpływ umieszczony w najniższym punkcie zbiornika pozwala na spust całej zawartości.

Przezroczysta osłona zapobiegająca zahaczeniu krawędzią kubka o kran. Osłona, dzięki możliwości ręcznego demontażu, jest niezmiernie łatwa w utrzymaniu czystości.

Wysoka i stabilna podstawa termosu gwarantuje wygodę serwowania.

Bezgwintowy zawór spustowy, który, podobnie jak osłona, dzięki możliwości ręcznego demontażu, jest łatwy w utrzymaniu czystości.

Blokada z tyłu urządzenia zabezpiecza ociekacz przed przypadkowym wysunięciem.

Ociekacz wyposażony w kratkę zapobiegającą rozbryzgiwaniu cieczy.



Podniesienie pokrywy zapewnia dostęp do korka oraz lejka. Po opuszczeniu korka termos jest gotowy do napełnienia. Natomiast wyjęcie lejka umożliwia dokładne umycie urządzenia.

Wbudowana rączka zapewnia możliwość komfortowego transportu termosu w dowolne miejsce.

Możliwość kompletnego usunięcia i rozebrania ociekacza umożliwia utrzymanie czystości w tym ważnym miejscu.

DANE TECHNICZNE

Wymiary

Model	Wymiary [szer.wys.głęb.] mm	Pusty / Pełny termos kg	Pojemność litr	Współpraca z zaparzaczami FETCO
L3D 10	205 / 550 / 300	4.1 / 8	4	2041 / 2042 / 51H10
L3D 15	230 / 565 / 340	4.8 / 11	6	2051 / 2052/ 51H15 / 52H15
L3D20	230 / 615 / 340	5.5 / 13.5	8	2052-2 / 52H20

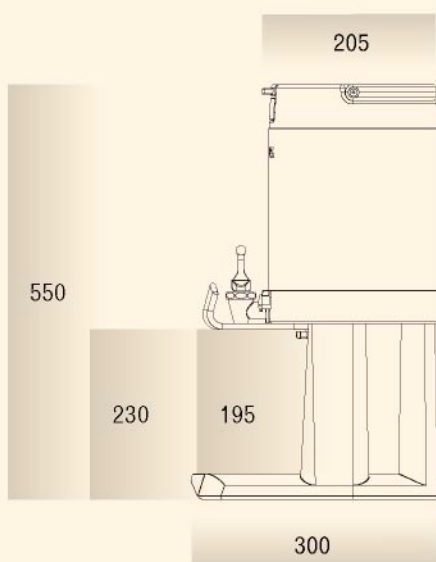
Opakowanie jednostkowe

Model	Wymiary [szer.wys.głęb.] mm	Waga brutto kg
L3D 10	215 / 560 / 315	4.5
L3D 15	245 / 600 / 345	5.7
L3D20	245 / 655 / 345	6.0

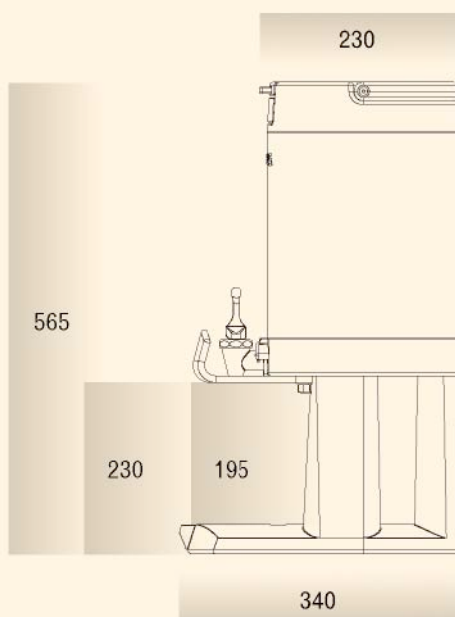
Opakowanie zbiorcze (3 szt.)

Wymiary [szer.wys.głęb.] mm	Waga brutto kg
665 / 595 / 335	13.8
750 / 630 / 365	17.9
760 / 690 / 370	18.8

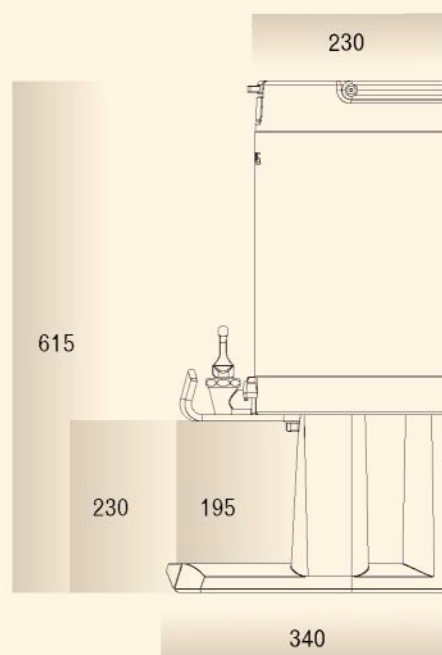
L3D 10



L3D 15



L3D20



INFORMACJE DODATKOWE

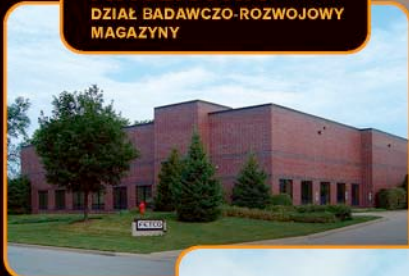
Uwaga !

W przypadku automatycznego napełniania termosu z zaprzacza **FETCO** zalecane jest sprawdzenie, czy termos jest pusty.



AMERYKA
GŁÓWNA SIEDZIBA FIRMY
PRODUKCJA

AMERYKA
DZIAŁ BADAWCZO-ROZWOJOWY
MAGAZYN



AMERYKA
MIĘDZYNARODOWY DZIAŁ SPRZEDAŻY
PRODUKCJA



EUROPA
EUROPEJSKI DZIAŁ SPRZEDAŻY
DZIAŁ BADAWCZO-ROZWOJOWY
PRODUKCJA



FETCO CORPORATION

Fetco Polska Sp. z o.o.
Adamowicza 8
Góra Kalwaria 05-530
Polska

+48 22 727 4787

+48 22 727 4788

Food Equipment Technologies Company
640 Heathrow Drive
Lincolnshire, IL 60069-4205
USA

+1 847 821 1177

+1 847 821 1178

www.FETCO.com
sales@FETCO.com

*FETCO, LUXUS, Extractor, PulseBrew są zarejestrowanymi
znakami towarowymi Food Equipment Technologies Company.
Specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia.*