

The "CARRYHOT" thermal container

The "Carryhot" is made from first-class Finnish stainless steel. Due to continued product development the "Carryhot" is a very competitive solution for the transportation and distribution of foodstuffs.

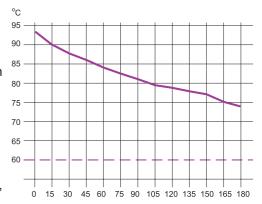
"Carryhot" thermal containers are airtight, hygienic and easy to keep clean. They are also stackable. "Carryhots" are available in five different sizes; from 10 litres to 30 litres.

The Double layered Design means that the food will stay warm longer and if required, we can etch your own trademark into the "Carryhot".

The Finnish ministry of food has recommended that the lowest temperature at which food can be preserved should be +60°C. As a proof of our "Carryhots" ability to keep the temperature higher than this, the "Carryhot" 20 litre was tested on 4.2.1993 in the Hackman canteen for three hours. The Hamster temperature measuring system was used as a test instrument. In the "Carryhot" there was a censor and 15 litres of pea soup. The room temperature was +20°C.

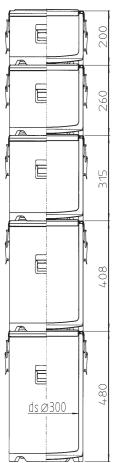
The result: During the three hour test, the temperature only went from $+93^{\circ}$ C to $+74^{\circ}$ C.

"Carry hot" thermal containers are used , among others, by Finland's Military forces.









CARRYHOT-termoskärl

Carryhot-termoskärlen är tillverkade av förstklassigt rostfritt stål. Tack vare kontinuerlig produktutveckling är Carryhot-termoskärlen en konkurrenskraftig lösning för transport och distribution av livsmedel.

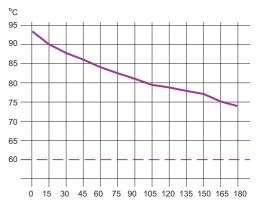
Carryhot-termoskärlen är hermetiska, hygieniska och lätta att hålla rena.

De är också stapelbara. Kärlen finns i fem storlekar, från 10 liter till 30 liter.

Duppelväggen garanterar att maten håller rätt temperatur under en lång tid. Enligt önskemål är det möjligt att märka kärlen med Ert varumärke eller kundbeteckning genom etsning.

Finlands Livsmedelsverk har rekommenderat att maten skall hålla en lägsta temperatur på + 60 °C. Vår produkt Carryhot 20 liter är testad i Hackmans matsal den 4.2.1993 klockan 10.00-13.00. Som testinstrument användes Hamster-temperaturmätsystem. Testresultat för 15 liter ärtsoppa i 20 liter Carryhot, förvaringstid 3 timmar, rumstemperatur +20°C. Sensor i kärlen.

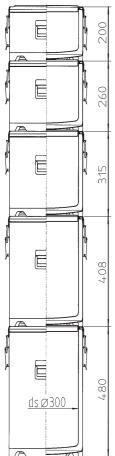
Resultat: Temperaturreducering efter 3 timmar från +93°C till +74°C.





STAINLESS TEAM





CARRYHOT LÄMPÖASTIA

Carryhot valmistetaan korkealuokkaisesta, kotimaisesta, ruostumattomasta teräksestä. Jatkuvan kehitystyön ansiosta Carryhot on kilpailukykyinen ratkaisu elintarvikkeiden kuljetukseen ja jakeluun.

Carryhot astiat ovat ominaisuuksiltaan täysin hermeettisiä, hygienisiä ja helposti puhdistettavia. Astian kaikki osat ovat terästä. Muotoilun pohjansa ansiosta Carryhot on helppo pinota ja varastoida. Kaksoisvaipan lämmöneristyskyky on erinomainen ja astiat säilyttävät halutun lämpötilan pitkään.

Carryhot-lämpöastioita käyttää mm. Puolustusvoimat. Vakiokoot 10L, 15L, 20L, 25L ja 30L.

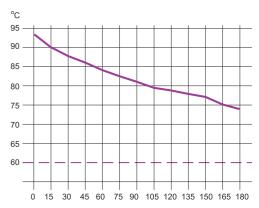
Suomen Elintarvikeviraston suositus ruuan minimisäilytyslämpötilaksi on +60°C.

Testattu tuote: Carryhot 20 L:n lämpökuljetusastia. Testauspaikka: Hackmanin henkilöstöruokala.

Aika: 4.2.1993 klo 10.00-13.00.

Testausvälineistö: Hamster-lämpötilanmittausjärjestelmä.

Suoritus: 20L:n astiaan 15L hernekeittoa. Astiaan anturi. Säilytys 3h, ympäristölämpötila n: +20°C.





STAINLESS TEAM