



# E P P T h e r m o - T r a n s p o r t b o x e n



## HEISS – KALT – TIEFGEKÜHLT

### SKUFA EPP-THERMOBOXEN SIND DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR DEN TRANSPORT VON LEBENSMITTELN:

Passend für alle handelsüblichen Gastronormbehälter und Menüschalen bietet SKUFA die größte Auswahl an EPP-Thermo-Transportboxen. Sie sind ideal für den täglichen Einsatz beim Transport von Pizzen, Fleisch, Backwaren und anderen Lebensmitteln.

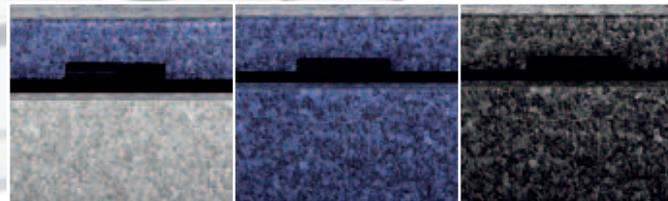
Das Material ist spülmaschinenfest und kann mit kochendem Wasser oder per Dampfsterilisation (121° C) behandelt werden. Es ist beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel, die in Großküchen Anwendung finden, zeichnet sich durch hohe Festigkeit und geringes Gewicht aus und ist einsetzbar in Temperaturen von -40° C bis 120° C.

Damit erfüllen die SKUFA EPP-Thermo-Transportboxen alle gesetzlichen Auflagen zum Transport von Lebensmitteln, sind aber selbstverständlich auch für viele andere Anwendungen geeignet.

Sonderanfertigungen sind möglich.

## Inhalt

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Euromenüschalen        | Seite 2  |
| Menüschalen            | Seite 3  |
| GN-Behälter 1/1        | Seite 5  |
| GN-Behälter 1/2        | Seite 7  |
| Pizzaboxen             | Seite 8  |
| Brot-, Fleischbehälter | Seite 9  |
| Backbleche             | Seite 10 |
| Spezialboxen           | Seite 11 |
| Europalettenboxen      | Seite 14 |





### P/DA 1

Einsatzbereich: Für 1 Euro-Menüschaale

### P/DA 9

Einsatzbereich: Für 9 Euro-Menüschaalen

| Bezeichnung   | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|---------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/DA 1</b> | 265x195x52  | 330x235x123 | 20mm       | 2,8      | 1 Schale  |
| <b>P/DA 2</b> | 265x195x110 | 330x235x183 | 20mm       | 6,2      | 2 Schalen |

| Bezeichnung    | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung  |
|----------------|-------------|-------------|------------|----------|------------|
| <b>P/DA 9</b>  | 600x275x160 | 655x330x270 | 27mm       | 27,5     | 9 Schalen  |
| <b>P/DA 15</b> | 600x275x260 | 655x330x370 | 27mm       | 42,9     | 15 Schalen |



## 1er Menü Spezial

Einsatzbereich: Für 1 Menüschaale

| Bezeichnung | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|-------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>1er</b>  | 230x180x40  | 295x245x115 | 22mm       | 1,7      | 1 Schale  |



## P/4-75

Einsatzbereich: Für 4 Menüschaalen

| Bezeichnung    | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|----------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/4-75</b>  | 355x250x75  | 395x290x140 | 20mm       | 6,6      | 4 Schalen |
| <b>P/6-110</b> | 355x250x110 | 395x290x175 | 20mm       | 9,9      | 6 Schalen |
| <b>P/8-140</b> | 355x250x140 | 395x290x205 | 20mm       | 12,4     | 8 Schalen |



## P/1-50

Einsatzbereich: Für 1 Menüschaale

| Bezeichnung    | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|----------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/1-50</b>  | 250x180x50  | 290x220x130 | 20mm       | 2,2      | 1 Schale  |
| <b>P/2-86</b>  | 250x180x86  | 290x220x165 | 20mm       | 3,8      | 2 Schalen |
| <b>P/3-110</b> | 250x180x110 | 290x220x190 | 20mm       | 5        | 3 Schalen |



### P/6-75

Einsatzbereich: Für 6 Stück Menüschalen

| Bezeichnung     | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung  |
|-----------------|-------------|-------------|------------|----------|------------|
| <b>P/6-75</b>   | 556x245x75  | 605x290x140 | 20mm       | 10,2     | 6 Schalen  |
| <b>P/9-122</b>  | 556x245x122 | 605x290x187 | 20mm       | 16,6     | 9 Schalen  |
| <b>P/12-140</b> | 556x245x140 | 605x290x205 | 20mm       | 19,1     | 12 Schalen |
| <b>P/15-155</b> | 556x245x155 | 605x290x235 | 20mm       | 21,1     | 15 Schalen |



### 12er Menü Spezial

Einsatzbereich: Für 12 Stück Menüschalen  
Behälter mit Klemmverschluss

| Bezeichnung | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung  |
|-------------|-------------|-------------|------------|----------|------------|
| <b>12er</b> | 565x240x155 | 630x300x225 | 30mm       | 21       | 12 Schalen |



### **P/99-230**

Einsatzbereich:  
Für Gastronorm-Behälter bis 200mm Höhe

### **P/99-260 new Style**

Einsatzbereich:  
Für Gastronorm-Behälter bis 200mm Höhe  
mit Griffausnehmungen

| Bezeichnung     | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|-----------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/99-100</b> | 543x335x110 | 627x392x187 | 27mm       | 20       | bis 100mm |
| <b>P/99-150</b> | 543x335x160 | 627x392x237 | 27mm       | 29,1     | bis 150mm |
| <b>P/99-230</b> | 543x335x230 | 627x392x307 | 27mm       | 41,8     | bis 200mm |

| Bezeichnung     | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|-----------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/99-167</b> | 543x335x167 | 627x392x244 | 27mm       | 30,4     | bis 150mm |
| <b>P/99-230</b> | 543x335x230 | 627x392x307 | 27mm       | 41,8     | bis 200mm |
| <b>P/99-260</b> | 543x335x260 | 627x392x337 | 27mm       | 47,3     | bis 200mm |



## P/9-St-200

Einsatzbereich:

Für Gastronorm-Behälter nur 200mm Höhe

| Bezeichnung | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|-------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| P/9-St-200  | 555x325x210 | 610x385x295 | 27mm       | 29,4     | nur 200mm |





### P/31-230

Einsatzbereich:  
Für GN-Behälter bis 200mm Höhe,  
Innenmaße 340 x 290 x 230mm



### P/31-260 New Style

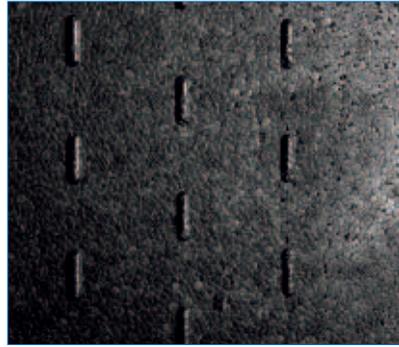
Einsatzbereich: Für GN-Behälter bis 200mm Höhe



## GN-Behälter 1/2

| Bezeichnung     | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|-----------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/31-100</b> | 340x290x110 | 424x340x184 | 27mm       | 10,8     | bis 100mm |
| <b>P/31-150</b> | 340x290x160 | 424x340x234 | 27mm       | 15,7     | bis 150mm |
| <b>P/31-230</b> | 340x290x230 | 424x340x304 | 27mm       | 22,7     | bis 200mm |

| Bezeichnung         | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|---------------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/31-167 new</b> | 340x290x167 | 424x340x241 | 27mm       | 10,9     | bis 150mm |
| <b>P/31-230 new</b> | 340x290x230 | 424x340x304 | 27mm       | 22,7     | bis 200mm |
| <b>P/31-260 new</b> | 340x290x260 | 424x340x334 | 27mm       | 25,6     | bis 200mm |



Noppenboden zur Vermeidung von Feuchtigkeitsbildung



**P/9-361**

Einsatzbereich: Für 1 Pizzakarton



**P/9-363**

Einsatzbereich: Für 3 Pizzakartons

## Pizzaboxen

| Bezeichnung    | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung  |
|----------------|-------------|-------------|------------|----------|------------|
| <b>P/9-361</b> | 395x375x50  | 495x430x110 | 25mm       | 7        | 1 Pizza    |
| <b>P/9-363</b> | 395x375x150 | 495x430x214 | 25mm       | 22       | 3-4 Pizzen |





### P/E 1

Einsatzbereich:  
Für Kunststoff-Transportkisten für Brot und Fleisch  
(2x E1-Kasten oder 1x E2-Kasten)



### P/E 2

Einsatzbereich:  
Für Kunststoff-Transportkisten für Brot und Fleisch  
(1x E1-Kasten oder 1x E2-Kasten)

| Bezeichnung | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l |
|-------------|-------------|-------------|------------|----------|
| P/E 1       | 618x420x255 | 672x475x335 | 27mm       | 66,2     |
| P/E 2       | 618x420x205 | 672x475x285 | 27mm       | 53,2     |
| P/E 3       | 618x420x315 | 672x475x395 | 27mm       | 81,7     |



### P/E 3

Einsatzbereich:  
Für Kunststoff-Transportkisten für Brot und Fleisch  
(1x E3-Kasten oder 1x E2-Kasten u. 1x E1-Kasten/Satten)



### P/B-80

Einsatzbereich: Für 1 Backblech, Boxen stapelbar durch Kombination und Drehen der Behälter, unterschiedliche Innenhöhen möglich (mm): 80, 120, 160, 200, 240

| Bezeichnung | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung     |
|-------------|-------------|-------------|------------|----------|---------------|
| P/B-80      | 625x425x80  | 685x485x135 | 30mm       | 21,3     | nur Unterteil |
| P/B-120     | 625x425x120 | 685x485x175 | 30mm       | 31,9     | nur Unterteil |



### P/25-S

Einsatzbereich: Große Box für lange Temperaturhaltung durch maximale Wandstärke

### Spezialbox

| Bezeichnung      | Innenmaß/mm  | Außenmaß/mm  | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung               |
|------------------|--------------|--------------|------------|----------|-------------------------|
| <b>P/25-S</b>    | 1040x320x225 | 1150x420x360 | 60mm       | 75       | extra starke Wandstärke |
| <b>P/9-S-100</b> | 555x325x100  | 610x385x185  | 27mm       | 18,8     | —                       |
| <b>P/9-S-150</b> | 555x325x150  | 610x385x235  | 27mm       | 28,1     | —                       |
| <b>P/9-S-250</b> | 555x325x250  | 610x385x340  | 27mm       | 44       | —                       |



### P/1

Einsatzbereich: Für lange Temperaturhaltung durch maximale Wandstärke

### Spezialbox

| Bezeichnung  | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung               |
|--------------|-------------|-------------|------------|----------|-------------------------|
| <b>P/1</b>   | 510x310x240 | 610x385x355 | 40mm       | 36       | extra starke Wandstärke |
| <b>P/2</b>   | 490x350x128 | 560x415x185 | 30mm       | 22       | —                       |
| <b>P/2-D</b> | 615x420x195 | 675x475x260 | 25mm       | 53       | für Backbleche          |
| <b>P/3</b>   | 600x390x160 | 680x470x200 | 27mm       | 35       | Zwischenlage            |

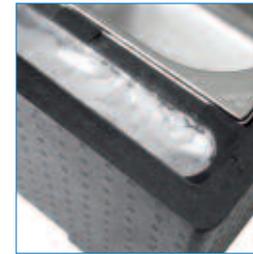


### P/7-TR

Einsatzbereich: Allgemein

### Spezialbox

| Bezeichnung     | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung |
|-----------------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|
| <b>P/7-TR</b>   | 390x286x200 | 474x340x275 | 27mm       | 22,3     | —         |
| <b>P/21-100</b> | 345x275x100 | 400x330x175 | 25mm       | 10,1     | GN 1/2    |
| <b>P/21-150</b> | 345x275x150 | 400x330x225 | 25mm       | 14,9     | GN 1/2    |
| <b>P/21-200</b> | 345x275x200 | 400x330x290 | 25mm       | 20,4     | GN 1/2    |

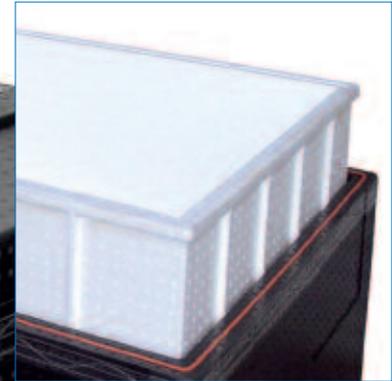


### P/3-GN-Eis

Einsatzbereich: Für Ware mit z. B. Trockeneis, durch spezielle Fächer keine Berührung mit dem Eis

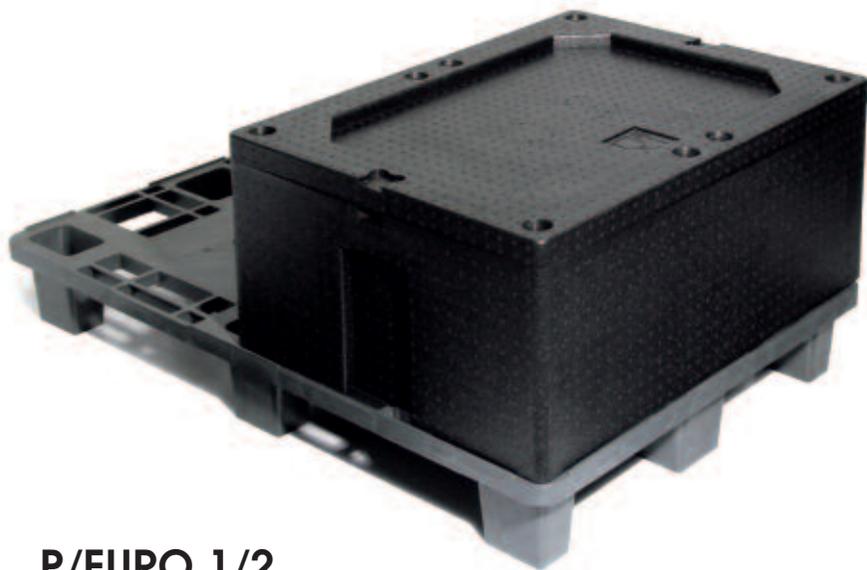
### Spezialbox

| Bezeichnung       | Innenmaß/mm | Außenmaß/mm | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung      |
|-------------------|-------------|-------------|------------|----------|----------------|
| <b>P/3-GN-Eis</b> | 540x335x230 | 735x390x305 | 27mm       | 41,6     | mit Eisfächern |
| <b>P/3-GN-65</b>  | 540x335x230 | 735x390x305 | 27mm       | 41,6     | GN 1/1         |



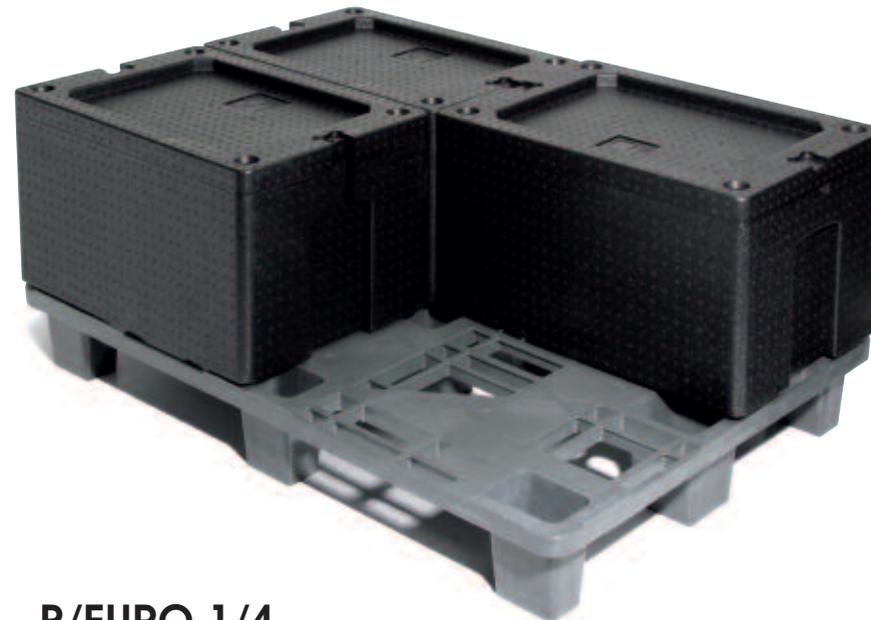
## **P/EURO 1/1**

Einsatzbereich:  
Passend für die Grundfläche  
einer Euro-Palette, Gewicht nur 15kg.  
Für besonders hohe Isolieranforderungen  
lieferbar mit Einschubbox.



## P/EURO 1/2

Einsatzbereich: Passend für die halbe Grundfläche einer Euro-Palette



## P/EURO 1/4

Einsatzbereich: Passend für ein Viertel der Grundfläche einer Euro-Palette

| Bezeichnung | Innenmaß/mm  | Außenmaß/mm  | Wandstärke | Inhalt/l | Bemerkung      |
|-------------|--------------|--------------|------------|----------|----------------|
| P/EU 1/1    | 1060x660x350 | 1200x800x478 | 70mm       | 245      | inkl. Innenbox |
| P/EU 1/1    | 1120x720x380 | 1200x800x478 | 40mm       | 306      | —              |
| P/EU 1/2    | 704x538x255  | 800x600x332  | 30mm       | 97       | —              |
| P/EU 1/4    | 504x344x255  | 600x400x332  | 27mm       | 45       | —              |





Barmstedter Straße 64  
25486 Alveslohe  
Telefon 04193/95 81-0  
Fax 04193/95 81-23  
verpackungen@skufa.de



[www.skufa.de](http://www.skufa.de)