



**Zum Produkt**

Datenblatt



## thermoport<sup>®</sup> canteen (hybrid 140°C)

**Die mobile Komplett-Kantine - für Transport & Ausgabe.**

Der fahrbare Frontlader, serienmäßig mit hybrid Tür (140°C), eignet sich für mobiles und vollfunktionales Regenerieren/Zubereiten und kann flexibel an jede Ausgabesituation gefahren werden und schnell als komplette Ausgabekantine vor Ort bestückt werden. Mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten gleichzeitig oder separat, wie auch Regenerieren und Garen von Speisen. Die Speisen im Wagen-Innenraum werden sicher transportiert & warmgehalten und können oben über den abnehmbaren Deckel, sowie seitlich über die ausklappbaren GN Aufnahmerahmen direkt aus den eingehängten GN-Behältern ausgegeben/Geschöpft werden. Schnelles Nachbestücken erfolgt aus dem Innenraum. Kann flexibel mit weiteren mobilen Rieber Systemprodukten erweitert werden, wie z. B. Servierwagen.

Die hybrid Tür (140°C) kann in Sekundenschnelle gegen eine aktive Funktionstür oder neutrale Tür ausgetauscht werden. Für aktives Warmhalten empfiehlt sich die Tür mit zuheizbarer Umluftheizung. Bei allen Türoptionen ist eine zusätzliche Kühloption durch Einschub von GN 1/1 Kühlpellets möglich. Neutraltüre eignet sich zum Transportieren und Warmhalten. Weiteres optionales Zubehör ist die klapp- und arretierbare Spuckschutzscheibe gästeseitig. Alle Rieber thermoport<sup>®</sup> aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar und auf den Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar. Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates<sup>®</sup>, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid<sup>®</sup>-Deckel.

Für eine lückenlose und automatische Temperaturdokumentation während des Transportes mit CHECK Sensor nachrüstbar. Durch den QR-Code ist eine eindeutige Identifikation und die Anbindung an die CHECK CLOUD möglich.

## TECHNISCHE MERKMALE

thermoport® canteen (hybrid 140°C)



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	592 x 788 x 959 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	56,8 kg
Anschlusswert	3.300 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1.500 mm
Heizbereich	max. +140°C
Fassungsvermögen	70 L
Schutzart	IPX5
Auflagesickenpaare	16
Auflageabstand	37 mm
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollen	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollentyp	Rostfrei
Rollen-Ø	125 mm
GN-Norm	GN 1/1

**Bestellnummer**

**85 01 09 19**

## VORTEILE

Rechts 2x 1/1 GN-Einhängerahmen & links 1x GN 1/1, sicher klapp- & arretierbar in 90° waagerechte Ausgabestellung.

Doppelwandig isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust & gleichmäßige Wärmeverteilung auch voll bestückt.

Mit regelbarer Dampffunktion.

Tür bedienseitig mit Türverschluss für sichere & einfache Einhand-Bedienung.

Mobil mit robusten, feststellbaren Rollen und Schiebegriff.

Tür bedienseitig mit Dampfsicherungsverschluss (2-stufig) für sichere & einfache Einhand-Bedienung.

Mobil mit robusten, feststellbaren Rollen und Schiebegriff.

Herausnehmbare Türdichtung/Heizung, schnelle und einfache Reinigung.

Bei ausgehängter Tür Hochdruckreiniger im Innenraum, strahlwassergeschützt (IPX5).