



Datenblatt

thermoport® K 50 unheitzt - orange

Die neutrale Speisentransport-Box.



Zum Produkt

Der stapelbare Toplader dient zum sicheren Transport sowie Warm- und Kalthalten von Speisen im GN-System. Für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit.

Raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Vakuum mit dem vaculid®-Deckel. Durch den Isosteg kann der Innenraum in einen Warm- und Kaltbereich aufgeteilt werden.

Rieber thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar und auf den Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar – für einen rutschfesten und sicheren Transport.

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® K 50 unbeheizt - orange



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Polypropylen
Abmessungen	645 x 370 x 240 mm
Max. GN-Tiefe	100 mm
Farbe	orange
Gewicht	6,5 kg
Fassungsvermögen	11,7 L
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
Spülmaschinentauglich	bis 90 °C

Bestellnummer **85 02 02 01**

VORTEILE

Leichter, robuster, porenfreier Kunststoff, doppelwandig und dichtverschweißt.

Hervorragend isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.

Austauschbare Bodenschutzschienen.

Spülmaschinentauglich bis +90 °C.