



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

## thermoport<sup>®</sup> CNS 3000 hybrid ak-W & pa-K

**Der Warm/Kalt-Speisentransport-Wagen in Einem.**

Der fahrbare Frontlader mit zwei komplett getrennten Temperaturbereichen, dient zum sicheren Transport von warmen, sowie gekühlten Speisen im GN-System. Die mobile hybrid-Küche, für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit.

Im oberen Bereich können Speisen durch eine zuheizbare, gradgenaue und leistungsstarke Umluftheizung (digital steuerbar) warmgehalten werden. Unten mit neutralem Bereich für passive Kühlung durch Einschub von GN 1/1Kühlpellets.

Durch raumeffiziente 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. Auch im oberen Bereich zusätzliche Kühloption mit Einschub von GN 1/1 Kühlpellets möglich, durch reinen Umluftbetrieb wird die kalte Luft gleichmäßig im Innenraum verteilt.

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

Zudem besonders empfehlenswert für thermoport<sup>®</sup> Edelstahl die Transportsicherung.

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® CNS 3000 hybrid ak-W & pa-K



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	492 x 769 x 1448 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	66 kg
Anschlusswert	763 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1.500 mm
Heizbereich	max. +100°C
Fassungsvermögen	114 L
Schutzart	IPX4
Hygieneausführung	H3
Auflagesickenpaare	16 (warm), 8 (neutral)
Auflageabstand	37 mm
Anzahl Fächer	2
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollen	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	125 mm
Max. Zuladung	150 kg
Umgebungstemperatur	+2°C bis +100°C

**Bestellnummer**

**85 01 08 16**

## VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen).

Innenraum dichtgeschweißt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken in Hygieneausführung H3.

Doppelwandig isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.

Gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung auch voll bestückt.

Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung.

Mobil mit robusten, feststellbaren Rollen und Schiebegriff.

Stoßbecken für Rammschutz.

Für den Betrieb im Freien geeignet, spritzwassergeschützt (IPX4).

Herausnehmbare Türdichtung/Heizung, schnelle und einfache Reinigung.

Ohne Heizung Hochdruckreiniger im Innenraum, strahlwassergeschützt (IPX5).