



Zum Produkt

Datenblatt

thermoport® K 1000 un- beheizt+GN -schwarz

Die neutrale Speisentransport-Box.

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

Raumeffizient bestückt mit 4 x GN-Behältern 1/1 100 mm tief mit Fallgriffen, in Kombination mit den passenden Flachdeckeln mit Griffaussparungen. Durch den Isoraumteiler können warme und kalte Speisen voneinander isoliert transportiert 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 1000 unbeheizt+GN -schwarz

TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	610 x 435 x 561 mm
Material	Polypropylen
Gewicht	20,708 kg
Fassungsvermögen	52 L
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
Spülmaschinentauglich	bis 90 °C
Bestellnummer	85 02 04 66

VORTEILE

Leichter, robuster, porenfreier Kunststoff, doppelwandig und dichtverschweißt.

Hervorragend isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.

Ergonomische, einklappbare Griffe und hochwertige Bügelverschlüsse.

Austauschbare Bodenschutzschienen.

Spülmaschinentauglich bis +90 °C.