



[Zum Produkt](#)

[Datenblatt](#)



Thermomat® 1/1 - Tür - 7 Schienen

Schonend garen und warmhalten.

Mit dem thermomat® können Speisen auf den Punkt genau warmgehalten, Niedertemperatur gegart oder auch Kerntemperaturfühler-gesteuert warmgehalten werden. Die im Innenmantel angebrachte dreiseitige Heizung sorgt für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur, auch ohne Umluft.

Raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel. Rutschfester und sicherer Transport des Rieber thermomat® auf dem Rolliport.

TECHNISCHE MERKMALE

Thermomat® 1/1 - Tür - 7 Schienen



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	454 x 672,5 x 749 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	45 kg
Anschlusswert	1.510 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2.000 mm
Heizbereich	+30°C bis +140°C
Auflageschienenpaare	7

Bestellnummer **85 01 10 02**

VORTEILE

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

Mit herausnehmbarem Register.

Doppelwandig isoliert, geringer Wärmeverlust.

Gradgenaue Innenraumtemperatursteuerung.

Für ein einfaches Handling sind seitlich im Deckel eingebaute Kunststoffgriffe.

Einfache Reinigung durch einen lebensmittelbeständigen herausnehmbaren Dichtrahmen.