



Datenblatt

Thermomat® 1/1 - Tür - 7 Schienen

Schonend garen und warmhalten.



Zum Produkt

Mit dem thermomat® können Speisen auf den Punkt genau warmgehalten, Nieder-temperatur 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 Niedertemperatur-garen 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

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	454 x 672,5 x 749 mm
Gewicht	45 kg
Anschlusswert	1,51 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2000 mm
Heizbereich	+30°C bis +140°C
Fassungsvermögen	49 L
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.