



Datenblatt

thermoport® canteen

Die mobile Komplett-Kantine - für Transport & Ausgabe.



Zum Produkt

Der fahrbare Frontlader, serienmäßig mit neutraler Edelstahl Tür, kann flexibel an jede Ausgabesituation gefahren werden und schnell als komplette Ausgabekantine vor Ort bestückt werden. Die Speisen im Wagen-Innenraum werden sicher transportiert & warmgehalten und können oben über den abnehmbaren Deckel, sowie seitlich über die ausklappbaren GN Aufnahmerahmen direkt aus den eingehängten GN-Behältern ausgegeben/Geschöpft werden. Schnelles Nachbestücken erfolgt aus dem Innenraum. Kann flexibel mit weiteren mobilen Rieber Systemprodukten erweitert werden, wie z. B. Servierwagen.

Die neutrale Tür kann in Sekundenschnelle gegen eine aktive Funktionstür ausgetauscht werden. Für mobiles und vollfunktionales Regenerieren/Zubereiten eignet sich die hybrid Tür (140 °C) mit 2 getrennt digital, steuerbaren Umluftheizungen. Mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten gleichzeitig oder separat, wie auch Regenerieren und Garen von Speisen. Für aktives Warmhalten empfiehlt sich die Tür mit zuheizbarer Umluftheizung. Bei allen Türoptionen ist eine zusätzliche Kühloption durch Einschub von GN 1/1 Kühlpellets möglich. Weiteres optionales Zubehör ist die klapp- und arretierbare Spuckschutzscheibe gästeseitig.

Alle Rieber thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar und auf den Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar. Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel.

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® canteen



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	592 x 788 x 959 mm
Gewicht	44 kg
Fassungsvermögen	70,7 L
Auflagesickenpaare	16
Auflageabstand	37 mm
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
GN-Norm	GN 1/1
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollentyp	Rostfrei
Rollen	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	125 mm
Bestellnummer	85 01 09 17

VORTEILE

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

Innenraum dichtgeschweißt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken in Hygieneausführung H2.

Deckel mit Stapelprägung und umlaufender lebensmittelbeständiger Dichtung, an Seitenwand sicher verstaubar.

Rechts 2x 1/1 GN-Einhängerahmen & links 1x GN 1/1, sicher klapp- & arretierbar in 90° waagerechte Ausgabestellung.

Doppelwandig isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust & gleichmäßige Wärmeverteilung auch voll bestückt.

Tür bedienseitig mit Türverschluss für sichere & einfache Einhand-Bedienung.

Mobil mit robusten, feststellbaren Rollen und Schiebegriff.

Herausnehmbare Türdichtung/Heizung, schnelle und einfache Reinigung.

Ohne Heizung Hochdruckreiniger im Innenraum, strahlwassergeschützt (IPX5).