



Datenblatt

thermoport® K 100 un-beheizt - schwarz

Die neutrale Speisentransport-Box.



Zum Produkt

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

Raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Vakuum mit dem vaculid®-Deckel. Durch den Isosteg kann der Innenraum in einen Warm- und Kaltbereich aufgeteilt 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 100 unbeheizt - schwarz



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Polypropylen
Abmessungen	645 x 370 x 308 mm
Farbe	schwarz
Gewicht	7,1 kg
Fassungsvermögen	26 L
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
Spülmaschinentauglich	bis 90 °C

Bestellnummer **85 02 03 28**

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.