



Datenblatt

thermoport® CNS 1000 unbeheizt

Die neutrale Speisentransport-Box.



Zum Produkt

Der stapelbare Frontlader 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. Für passives Warm- und Kalthalten können entsprechend GN 1/1 Wärme- oder Kühlpellets eingeschoben werden. 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® CNS 1000 unbeheizt



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	410 x 665 x 470 mm
Gewicht	19 kg
Fassungsvermögen	37,7 L
Auflagesickenpaare	8
Auflageabstand	36 mm
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
GN-Norm	GN 1/1
Bestellnummer	85 01 04 04

VORTEILE

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

Innenraum dichtgeschweißt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken in Hygieneausführung H3.

Tür mit umlaufender, austauschbarer und lebensmittelbeständiger Dichtung.

Doppelwandig isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.

Gleichmäßige Wärmeverteilung auch voll bestückt.

Isolierte, einklappbare vertieft liegende Tragegriffe und hochwertiger Tür-Spannverschluss.

Für den Betrieb im Freien geeignet.

Austauschbare Stapel- und Bodenschutzschienen.

Herausnehmbare Türdichtung, schnelle und einfache Reinigung.

Hochdruckreiniger geeignet.