



Datenblatt

## thermoport® CNS 1000 umluftbeheizt

Die beheizte Speisentransport-Box.



Zum Produkt

Der stapelbare Frontlader mit zuheizbarer, gradgenauer und leistungsstarker Umluftheizung (digital steuerbar), dient zum sicheren Transport und Warmhalten 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. Zusätzliche Kühloption mit Einschub von GN 1/1 Kühlpellets möglich, durch reinen Umluftbetrieb wird die kalte Luft gleichmäßig im Innenraum verteilt.

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 umluftbeheizt



## TECHNISCHE MERKMALE

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| Material             | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Abmessungen          | 410 x 655 x 470 mm     |
| Gewicht              | 23 kg                  |
| Anschlusswert        | 0,81 kW                |
| Nennspannung         | 1N AC 230 V 50/60 Hz   |
| Steckerart           | Schukostecker (Typ F)  |
| Kabellänge           | 1500 mm                |
| Heizbereich          | max. +90°C             |
| Fassungsvermögen     | 37,7 L                 |
| Schutzart            | IPX5                   |
| Hygieneausführung    | H3                     |
| Auflagesickenpaare   | 8                      |
| Auflageabstand       | 36 mm                  |
| Umgebungstemperatur  | -20°C bis +100°C       |
| GN-Norm              | GN 1/1                 |
| <b>Bestellnummer</b> | <b>85 01 04 05</b>     |

## 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.
- Austauschbare Stapel- und Bodenschutzschienen.
- Für den Betrieb im Freien geeignet.
- Heizung aushängbar, spritzwassergeschützt IPX4
- Herausnehmbare Türdichtung/Heizung, schnelle und einfache Reinigung.
- Ohne Heizung Hochdruckreiniger geeignet.