



Datenblatt

thermoport® CNS 105 beheizt

Die beheizte Speisentransport-Box.



Zum Produkt

Der stapelbare Toplader mit selbstregelnder Silikonfolienheizung dient zum sicheren Transport und Warmhalten von Speisen im GN-System. Zuverlässig mit nasser Beheizung, für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit.

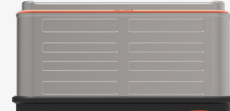
Raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Vakuum mit dem vaculid®-Deckel.

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 105 beheizt



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	600 x 400 x 306 mm
Gewicht	13,2 kg
Anschlusswert	0,5 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	200 mm
Heizbereich	max. +95°C
Fassungsvermögen	26 L
Schutzart	IPX3
Hygieneausführung	H3
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
GN-Norm	GN 1/1
GN-Tiefe	200 mm
Bestellnummer	85 01 03 02

VORTEILE

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

Innenraum dichtgeschweißt in Hygieneausführung H3.

Doppelwandig isolierter Korpus und Deckel, geringer Wärme-/Kälteverlust.

Deckel mit Stapelprägung, stoßgesichert und mit lebensmittelbeständiger Dichtung.

Isolierte, einklappbare Tragegriffe und hochwertige Spannverschlüsse.

Umlaufender Stoßrahmen für Rammschutz.

Steckerkupplung außen mit wasserdichter Kunststoff-Abdeckklappe.

Sprühwassergeschützt IPX3

Für den Betrieb im Freien geeignet

Glatte hygienischer Innenraum, schnelle und einfache Reinigung.