



Datenblatt

thermomat® 1/1 - 2 Schubladen längs

Schonend garen und warmhalten.



Zum Produkt

Mit dem thermomat® können Speisen auf den Punkt genau warmgehalten, nachgegart, Niedrtemperatur gegart oder fertig gegart werden - auch mit Kerntemperaturfühler. Das intelligente Konvektionsheizsystem sorgt für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur, auch ohne Umluft.

Raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel. Auch zum Einführen von Rosten aus Edelstahl geeignet. Rieber thermomat® ist auf den Transportwagen abstellbar - für einen rutschfesten und sicheren Transport.

TECHNISCHE MERKMALE
thermomat® 1/1 - 2 Schubladen längs



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	448 x 672,5 x 551 mm
Gewicht	45 kg
Anschlusswert	0,91 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2000 mm
Heizbereich	+30°C bis +140°C
Fassungsvermögen	37 L
Anzahl Schubladen	2

Bestellnummer **85 01 10 05**

VORTEILE

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

Doppelwandig isoliert, geringer Wärmeverlust.

Gradgenaue Innenraumtemperatursteuerung.

Drehschieber zur Feuchtigkeitsregulierung.

Schubladen mit Griffmulde aus Kunststoff, auf stabilen Edelstahl-Teleskop-Überauszügen laufend.

Rahmenschubladen mit Schnappverschluss zum Einsetzen von GN-Behältern oder Edelstahl-Rost.

Schubladenblende komplett mit Rahmen zur Reinigung herausnehmbar.

Lebensmittelbeständige Schubladendichtungen mit Korpus, zur einfachen Reinigung herausnehmbar.