



Datenblatt

thermoport® K 600 un-beheizt - orange

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 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 600 unbeheizt - orange



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Polypropylen
Abmessungen	610 x 435 x 385 mm
Farbe	orange
Gewicht	8,2 kg
Fassungsvermögen	33 L
Auflagesickenpaare	7
Auflageabstand	36 mm
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
Spülmaschinentauglich	bis 90 °C

Bestellnummer **85 02 05 05**

VORTEILE

Leichter, robuster, porenfreier Kunststoff, doppelwandig und dichtverschweißt.

Hervorragend isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.

Ergonomische, einklappbare Griffe und hochwertige Bügelverschlüsse.

Austauschbare Bodenschutzschienen.

Mit aushängbarer Tür für schnelle und einfache Reinigung.

Spülmaschinentauglich bis +90 °C.