



Product



Productblad

thermoport® K 100 on-verwarmd - zwart

De neutrale voedsel transport Box.

De stapelbare bovenlader wordt gebruikt voor veilig transport en voor het warm en koud houden van individueel geportioneerde maaltijden, voor de beste voedselkwaliteit en absolute transportveiligheid.

Ruimtebesparend laden met GN-bakken en GN-thermoplaten® in combinatie met het transportveilige waterdichte insteekdeksel of voor vacuüm met het vaculid® deksel. Voor passief warm en koud houden.

Rieber thermoport® van kunststof en roestvrij staal onderling stapelbaar en kan op de transport- of serveerwagen worden geplaatst - voor een antislip en veilig vervoer.

Kan achteraf worden uitgerust met een CHECK-sensor voor volledige en automatische temperatuurdocumentatie tijdens transport. De QR-code maakt een duidelijke identificatie en verbinding met de CHECK CLOUD mogelijk.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

thermoport® K 100 onverwarmd - zwart



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmetingen	645 x 370 x 308 mm
Materiaal	Polypropyleen
Gewicht	7,5 kg
Inhoud	26 L
Omgevingstemperatuur	-20°C tot +100°C
Spoelmachine bestendig	tot 90°C
Bestelnummer	85 02 03 28

VOORDELEN

Voedselveilig, slagvast naadloos gelast kunststof.

Dubbelwandig geïsoleerd, geringe warmte/koudeverlies.

Ergonomisch inklapbare handgrepen en hoogwaardige kunststof beugelsluiting.

Aan onderzijde 2 uitwisselbare bodemrails welke bescherming bieden tegen slijtage.

Onderling stapelbaar, met alle thermoport® modellen uit het programma zowel in kunststof als ook het CNS thermoport® programma.

Spoelmachine bestendig tot 90°C