



Product



Productblad

thermoport® K 6000 on- verwarmd - zwart

De neutrale voedsel transport Box.

De stapelbare voorlader wordt gebruikt voor veilig transport en het warm en koud houden van voedsel in het GN-systeem. 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. Er kunnen warmte- of koelpellets worden ingeschoven. Door de iso-ruimteverdeler kunnen warme en koude gerechten in één box afzonderlijk van elkaar worden vervoerd.

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 6000 onverwarmd - zwart



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmetingen	799 x 664 x 562 mm
Materiaal	Polypropyleen
Gewicht	20,5 kg
Inhoud	104 L
Regaalparen	12
Regaalafstand	36 mm
Omgevingstemperatuur	-20°C tot +100°C
Spoelmachine bestendig	tot 90°C
Bestelnummer	85 02 08 05

VOORDELEN

Voedselveilig, slagvast naadloos gelast kunststof.

Dubbelwandig geïsoleerd, geringe warmte/koudeverlies.

Ergonomisch inklapbare handgrepen en hoogwaardige kunststof beugelsluiting.

Uitneembare deur voor eenvoudige en snelle reiniging.

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