



Produit



Fiche produit

thermoport® CNS 3000 hybride ak-W & pa-K

Le chargeur frontal mobile hybride

Le chargeur frontal mobile avec deux plages de température complètement séparées est utilisé pour le transport en toute sécurité des aliments chauds et réfrigérés dans le système GN. La cuisine hybride mobile, pour la meilleure qualité alimentaire et une sécurité de transport absolue. Dans la zone supérieure, les aliments peuvent être maintenus au chaud au moyen d'un réchauffeur d'air à circulation supplémentaire chauffable, précis et puissant (contrôlable numériquement). Fond avec plage neutre pour refroidissement passif par insertion de pastilles de refroidissement GN 1/1.

En équipant de manière peu encombrante des conteneurs GN et des plaques thermothermiques® GN, en combinaison avec le couvercle enfichable étanche sans danger pour le transport ou pour la cuisson à basse température sous vide avec le couvercle vaculide®. Une option de refroidissement supplémentaire est également possible dans la zone supérieure avec l'insertion de granulés de refroidissement GN 1/1, l'air froid est réparti uniformément dans tout l'intérieur par un fonctionnement de recirculation d'air pur.

Rieber thermoport® en plastique et en acier inoxydable peut être empilé les uns sur les autres et peut être placé sur le transport ou chariot de service - pour un transport antidérapant et sûr.

Peut être équipé ultérieurement d'un capteur CHECK pour une température complète et automatique documentation pendant le transport. Le code QR permet une identification et une connexion claires avec le CHECK CLOUD possible.

FICHE TECHNIQUE
thermoport® CNS 3000 mobile hybride



FICHE TECHNIQUE

Dimensions	492 x 769 x 1448 mm
Material	CNS 1.4301
Poids	66 kg
Contenu	114 L
Perles de soutien	16 (chaud),8 (neutre)
Espacement des supports	37 mm
Température ambiante	+2°C tot +100°C
Tension nominale	1N 230V - 50 Hz
Prise	Schuko (Type F)
Puissance	763 W
Écart de température	MAX +100°C
Prise	Schuko (Type F)
Protection	IPX4
Numéro de l'article	85 01 08 16

U P C

Inox, acier inoxydable hygiénique de haute qualité (dedans dehors).

Intérieur soudé avec emboutissage sans soudure étagères en version hygiénique H3

Isolation double paroi, faible déperdition de chaleur/froid.

Répartition uniforme de la chaleur et du froid, même lorsqu'il est entièrement équipé.

Curseur de vapeur pour la régulation de l'humidité.

Mobile avec 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes en inox, freinées. Diamètre des roues 125 mm.

Pare-chocs pour protection contre les chocs.

Convient pour une utilisation en extérieur, résistant aux éclaboussures (IPX4).

Joint de porte/système de chauffage amovible, nettoyage rapide et facile.

Le nettoyeur haute pression peut être utilisé à l'intérieur sans système de chauffage, protégé contre les éclaboussures (IPX5).