

Thermoport® en Inox

Modèle: 1600 (Référence : 85 01 06 08)



L'acier spécial inoxydable utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur garantit une qualité extrême, ainsi qu'une isolation exceptionnelle et le respect des exigences les plus élevées en matière d'hygiène.

Le système Thermoport® Rieber pour la conservation, le transport et la distribution des plats offre une multitude d'avantages qui s'harmonisent à la perfection.



GAMME GENERALE THERMOPORT® RIEBER

Caractéristiques générales :

Plage d'utilisation: de - 20 °C à + 100 °C

Construction en acier inox 18/10
Isolation à double paroi

Chargement frontal

16 paires de glissières embouties
Espacement de 37 mm
Capacité: 70,4 litres

Fermeture à étrier stable

Poignée de sûreté

Joint extractible

Moulure d'empilage sur le dessus

4 angles pare-chocs

4 roues inoxydables, Ø125mm pivotantes dont 2 à frein

Version hygiène H3

Classe de protection IP X5

Dimensions Hors-tout (L x l x H): 492 x 769 x 930 mm

Charge admissible: 150 Kg

Poids: 41 Kg

Accessoires :

- Plaque froide inox
- Plaque chaude inox
- Cadre d'insertion (1 ou 2) traverse s
- Bandage antistatique, Ø 125mm