

Thermoport® : 1000 K à chargement frontal



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.

Conteneurs isothermes pour le transfert des aliments et leur maintien à une température à 63°C, à ouverture frontale.

Destiné à tous les professionnels de l'industrie agro-alimentaire (CHR, Collectivités scolaires, collectivités hospitalières, collectivités militaires, restauration à domicile, métiers de bouche, producteurs,...), des secteurs de la santé (Services d'hygiène, Laboratoires privés ou d'Etat, Hôpitaux,...) et logistique.

Ils possèdent des parois doubles construites en sandwich, réalisées avec des matériaux de haute qualité et serties d'une mousse polyuréthane lisse sans chlorofluorocarbures (CFC).

Cette réalisation limite une baisse de température des aliments d'environ 1,5°C par heure.

Caractéristiques générales

- Utilisation : Chaud ou Froid
- Plage d'Utilisation de -20°C à +100°C
- Polypropylène très robuste
- Enveloppe non poreuse
- Soudures étanches
- Patins solides et remplaçables
- Fermeture à étrier
- Poignées rabattables
- Résistants aux chocs
- Résiste au lave-vaisselle jusqu'à 95°C
- Couvercle et fond moulés de façon à garantir l'empilement
- Rails de dépose: 12 paires
- Contenance brute : 52 litres
- Dimensions extérieures (L x l x H): 435 x 610 x 561 mm
- Poids : 12 Kg

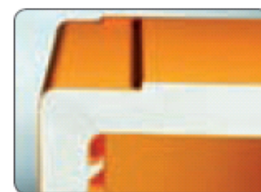
PLUS PRODUIT



Stockage fiable



Transport sécurisé



Isolation optimale



Lavable au lave-vaisselle

Robuste

Poids léger