

Thermoport® : Maxi 6000 K - KB à chargement frontal,



Type : 1 x 6000K (non chauffant) en haut ,
1 x 6000KB (chauffant) en bas, mobile

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 à 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
- Fermeture à étrier
- Poignées rabattables
- Résistants aux chocs
- Roues inoxydable, Ø 125 mm dont 2 à freins
- 6000 KB Chauffant : 90°C, puissance : 380 kW
- Tension nominale : 1 N AC 230 V 50 Hz
- Contenance maxi : 2 x 8 GN1/1 profondeur 200 mm
- Rails de dépose: 2 x 12 paires
- Contenance brute : 2 x 104 litres
- Dim int d'un caisson (L x l x H): 530 x 650 x 455 mm
- Dimensions extérieures (L x l x H): 766 x 779 x 1280 mm
- Poids : 59,7 Kg

PLUS PRODUIT



Stockage fiable



Isolation optimale

L'Original

Transport sécurisé

Robuste

Lavable

Plusieurs zones de température par séparateur isothermes

Poids léger

*peut être refroidie passivement par une plaque à réfrigérer ou maintenue en température par le corps de chauffe (6000KB)