Rieber

The mobile kitchen company

Zum Produkt

Datenblatt

thermoport® canteen (100°C)

Die mobile Komplett-Kantine - für Transport & Ausgabe.

Der fahrbare Frontlader, serienmäßige Tür mit zuheizbarer Umluftheizung, kann flexibel an jede Ausgabesituation gefahren werden und schnell als komplette Ausgabekantine vor Ort bestückt werden. Die Speisen im Wagen-Innenraum werden sicher Transportiert & Warmgehalten und können oben über den abnehmbaren Deckel, sowie seitlich über die ausklappbaren GN Aufnahmerahmen direkt aus den eingehängten GN-Behältern Ausgegeben/Geschöpft werden. Schnelles Nachbestücken erfolgt aus dem Innenraum. Kann flexibel mit weiteren mobilen Rieber Systemprodukten erweitert werden, wie z. B. Servierwagen.

Die Tür mit zuheizbarer Umluftheizung kann in Sekundenschnelle gegen eine neutrale oder aktive Funktionstür ausgetauscht werden. Für mobiles und vollfunktionales Regenerieren/Zubereiten eignet sich die hybrid Tür (140 °C) mit 2 getrennt digital, steuerbaren Umluftheizungen. Mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten gleichzeitig oder separat, wie auch Regenerieren und Garen von Speisen. Bei allen Türoptionen ist eine zusätzliche Kühloption durch Einschub von GN 1/1 Kühlpellets möglich. Neutraltüre eignet sich zum Transportieren und Warmhalten. Weiteres optionales Zubehör ist die klapp- und arretierbare Spuckschutzscheibe gästeseitig. Alle Rieber thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar und auf den Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar. Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel.
Für eine lückenlose und automatische Temperaturdokumentation während des Transportes mit CHECK Sensor nachrüstbar. Durch den QR-Code ist eine eindeutige Identifikation und die Anbindung an die CHECK CLOUD möglich.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Made in Germany

Rieber

The mobile kitchen company

TECHNISCHE MERKMALE

thermoport® canteen (100°C)

TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	592 x 788 x 959 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	47,1 kg
Anschlusswert	763 W
Nennspannung	1N AC 220-240 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1.500 mm
Heizbereich	max. +100 °C
Schiebegriff	Stirnseitig
Fassungsvermögen	70 L
Schutzart	IPX5
Auflagesickenpaare	16
Auflageabstand	37 mm
Stoßschutz	4 Stoßecken
Rollenart	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollentyp	Rostfrei
Rollen-Ø	125 mm
Bestellnummer	**85 01 09 18**

VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen).

Innenraum dichtgeschweißt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken in Hygieneausführung H2.

Deckel mit Stapelprägung und umlaufender lebensmittelbeständiger Dichtung, an Seitenwand sicher verstaubar.

Rechts 2x 1/1 GN-Einhängerahmen & links 1x GN 1/1, sicher klapp- & arretierbar in 90° waagerechte Ausgabestellung.

Doppelwandig isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust & gleichmäßige Wärmeverteilung auch voll bestückt.

Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung in der Tür.

Tür bedienseitig mit Türverschluss für sichere & einfache Einhand-Bedienung.

Mobil mit robusten, feststellbaren Rollen und Schiebegriff.

Herausnehmbare Türdichtung/Heizung, schnelle und einfache Reinigung.

Ohne Heizung Hochdruckreiniger im Innenraum, strahlwassergeschützt (IPX5).

85 01 09 18 / 16 12 2020. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Made in Germany