

thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt passiv

thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt aktiv

Rieber

Get organized for BetterFood.



Organisieren Sie Ihren Prozess: GN360 ausgestattet mit QR-Code. Zur eindeutigen Identifizierung und Digitalisierung.



FIELDS OF IDEAS
GERMAN PAVILION
EXPO MILANO 2015

PARTNER
DER ARGE
DEUTSCHER PAVILION

ERWEITERUNG DER PREMIUM-KLASSE AUS EDELSTAHL

Der thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt gehört ab sofort zu der thermoport®-Premium-Klasse aus Edelstahl. Er ist ein Frontlader, fahrbar. Perfekt geeignet zum Transportieren und Ausgeben von warmen sowie gekühlten Speisen. Das Besondere an diesem thermoport® ist, dass er in zwei für sich komplett isolierte Bereiche unterteilt ist. Im oberen Bereich können Speisen durch eine aktive Heizung regeneriert, niedertemperaturgegart oder warmgehalten werden. Dieser Bereich bietet mit 16 Auflegeschieben Platz für ca. 70 Liter Inhalt.

Für den unteren Bereich stehen zwei Möglichkeiten zur Auswahl. Bei der „passiven“ Ausführung befindet sich im unteren Bereich ein neutrales Fach, in diesem können Speisen z. B. durch Kühlpellets passiv gekühlt werden. Bei der „aktiven“ Ausführung befindet sich an dieser Stelle eine aktive Kühlung (Kühlmittel 134A) mit digitaler Steuerung. Der untere Bereich bietet mit 8 Auflegeschieben Platz für ca. 44 Liter Inhalt.

Somit ist er ein thermoport® für jeden Einsatzbereich. Rostfreies Edelstahl als Innen- und Außenmaterial garantiert nicht nur eine hervorragen

gende Isolation und erfüllt damit höchste Hygiene-Ansprüche, sondern liefert ebenso eine perfekte Qualität. Der thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt ist spritzwassergeschützt IP X4 (mit ausgebauter Heizung), und für einen Einsatzbereich von +2 °C bis +100 °C geeignet.

Ergänzt mit dem Rieber Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK wird ein sicherer, transparenter und rückverfolgbarer Prozess ermöglicht. Durch die serienmäßige Ausstattung mit einem QR-Code und einer Seriennummer, lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen, identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code auch die Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z. B. Bedienungsanleitungen, Rezept.

Zur automatischen Temperaturmessung der thermoport® Innenräume dienen die °CHECK Sensoren. Der thermoport® ist mit oder ohne Sensoren erhältlich. Diese lassen sich jederzeit nachrüsten.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Besonders robuster Speisentransporter
- Aktive Heizung und aktive oder passive Kühlung in einem Gerät
- Digitale Steuerung
- Innenraum dichtgeschweißt
- Austauschbare Türdichtung
- Absolut hygienisch
- Zuverlässig
- Sehr gute Isolierwerte
- Gastronormgerecht
- °CHECK ready!
- Made in Germany

TECHNISCHE DATEN

Werkstoff	Edelstahl
Außenmaße (L x B x H)	592 x 769 x 1648 mm
Volumen/Füllvolumen	70 l / 44 l
Auflegeschieben	16 Stück / 8 Stück
Gewicht	ca. 105 kg
Elektr. Anschlusswert	Aktiv 950 W Passiv 763 W
Nennspannung	1 N AC 230 V 50/60 Hz
Einsatzbereich	+2 °C bis max. +100 °C
Heizleistung	763 W, bis +100 °C
Kälteleistung	180 W, +2 °C bis +8 °C
Kältemittel	134 A
Bestell-Nr.	
thermoport® 3000 hybrid warm/kalt passiv	85 01 08 16
thermoport® 3000 hybrid warm/kalt aktiv	85 01 08 17
Mit °CHECK Sensoren	auf Anfrage