

## **RIEBER thermoport® CNS 1000-D umluftbeheizt**

### **RIEBER thermoport® CNS 1000-D umluftbeheizt**

**Stapelbarer Toplader mit zuheizbarer, gradgenauer und leistungsstarker Umluftheizung**

**(digital steuerbar), dient zum sicheren Transport und Warmhalten von Speisen im GN-System.**

#### **Ausführung:**

- Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen).
- Innenraum dichtgeschweißt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagelassen in Hygieneausführung H2.
- Deckel mit Stapelprägung und umlaufender lebensmittelbeständiger Dichtung.
- Doppelwandig isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung auch voll bestückt.
- Isolierte, einklappbare vertieft liegende Tragegriffe und hochwertiger Tür-Spannverschluss.
- Austauschbare Stapel- und Bodenschutzschienen.
- Umlaufender Stoßrahmen und Deckeldichtung für Rammschutz.
- Für den Betrieb im Freien geeignet
- Heizung aushängbar, spritzwassergeschützt IPX4
- Herausnehmbare Türdichtung/Heizung, schnelle und einfache Reinigung.
- Ohne Heizung Hochdruckreiniger geeignet

#### **Technische Daten:**

- Abmessungen (BxTxH): 410 x 645 x 530mm
- GN-Norm: GN 1/1
- Fassungsvermögen mit GN-Behältern: 52 Liter
- gefertigt aus Edelstahl 1.4301 (CNS)
- spülmaschinentauglich bis +90°C (mit ausgebauter Heizung)
- Schutzart IP X3
- Heizbereich: max. +90°C
- Umgebungstemperatur -20°C bis +100°C
- Heizleistung: 810 Watt
- elektrischer Anschluss: 230 Volt - 50/60 Hz - 1 Phase
- Kabelart: Spiralkabel
- Kabellänge: 1500 mm
- inklusive 7 Paar fugenloser, tiefgezogener Auflagenschienen
- Auflageabstand: 55mm
- Gewicht: 30 kg
- Made in Germany



**Optionales Zubehör:**

85012009: Edelstahl-Einschubrahmen mit einem Längssteg für GN 4x1/4, 6x1/6 oder 2x2/4 (+ 82.15 EUR zzgl. MwSt.)

85012010: Edelstahl-Einschubrahmen mit 2 Quersstegen für 6x 1/6 oder 9x 1/9. (+ 117.63 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **2 296.00 EUR** zzgl. MwSt.

