

NOVITÀ!
Ora con la
funzione
°CHECK e bordo
dell'apparecchio
rialzato!



Lato interno dello sportello



Lato frontale

IL NUOVO THERMOPORT® CHE CUCINA.

thermoport® 4.0 1000 KB è più di un semplice contenitore per il trasporto dei cibi. Insieme a Rieber **gastronorm360** (sistema normalizzato di contenitori e coperchi), il nuovo thermoport® 4.0 1000 KB arricchisce la **cucina mobile**. Il sistema di digitalizzazione e di organizzazione °CHECK di Rieber garantisce un processo trasparente e rintracciabile.

Grazie al nuovo riscaldamento ad aria, con una potenza termica decisamente migliore, un precisissimo comando digitale fino a +85 °C e una circolazione del calore ottimizzata, thermoport® 4.0 non si presta solo a tenere in caldo e a trasportare i cibi, ma anche a rigenerarli e a cuocerli a basse temperature. La combinazione con il coperchio sottovuoto vaculid® garantisce inoltre un risultato

a basse temperature ottimale. Il cassetto di distribuzione del vapore integrato nella porta assicura una migliore regolazione in caso di pressione eccessiva. Inoltre il riscaldamento è ora protetto grazie al bordo rialzato dell'apparecchio.

All'interno di thermoport® 4.0 è possibile conservare anche alimenti raffreddati. Tramite un elemento refrigerante GN 1/1, abbinato all'attivazione della ventola, gli alimenti raffreddati possono essere tenuti in freddo al meglio anche per periodi prolungati.

thermoport® 4.0 1000 KB è dotato di carica frontale con un volume di riempimento max. di 52 litri, un campo d'impiego da -20 °C a +100 °C ed è perfetto per essere usato tutti i giorni.

I vostri vantaggi in sintesi:

NOVITÀ! Codice QR per organizzare e identificare

Porta facilmente estraibile

Etichetta intercambiabile

La temperatura idonea con maggiore rapidità grazie al potente riscaldamento ad aria!

- Comando digitale
- Circolazione ottimale del caldo e del freddo
- Riscaldamento rimovibile
- Cottura a basse temperature
- Riscaldamento ad aria affidabile

NOVITÀ! Comando protetto dal bordo rialzato dell'apparecchio



Ottimi valori di isolamento

Pareti doppie, saldato ermeticamente

NOVITÀ! Curvatura nel lato interno dello sportello per il sensore °CHECK

Guide di protezione sul fondo intercambiabili

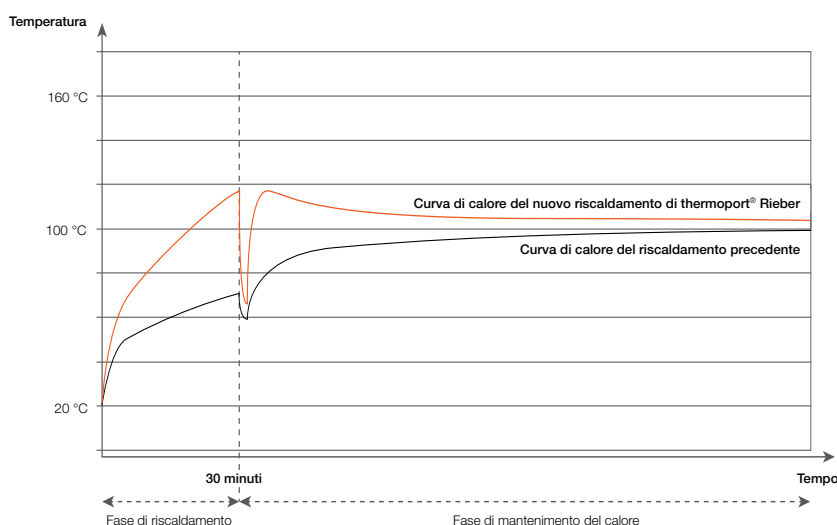
Linea di collegamento separata

thermoport® 4.0 1000 KB è °CHECK ready!

Rieber ha sviluppato il sistema di digitalizzazione e di organizzazione °CHECK per il monitoraggio sicuro dei cibi e degli alimenti. °CHECK offre una possibilità trasparente e sicura per documentare in modo digitale e in tempo reale tutti i dati HACCP e richiamarli 'anytime, anywhere' tramite Internet. La nuova generazione digitale di thermoport® è stata ideata per l'utilizzo ottimale di °CHECK. thermoport® 4.0 1000 KB è disponibile in serie da agosto 2014 ed è dotato di un codice QR e un numero di serie. Così è possibile classificare e identificare chiaramente l'apparecchio e organizzare i processi al meglio. Il codice QR consente inoltre il deposito di dati specifici del prodotto, come ad esempio istruzioni per l'uso, ricette ecc.

Il sensore °CHECK nel vano interno del thermoport® misura automaticamente la temperatura. Negli apparecchi di serie, il lato interno dello sportello presenta una curvatura per fissare il sensore. thermoport® è disponibile con o senza sensore ed è possibile potenziarlo con accessori supplementari in qualsiasi momento. In base alle esigenze e al campo d'impiego, i dati possono essere registrati, digitalizzati e gestiti o tramite MOBILE-°CHECK oppure tramite AUTO-°CHECK e richiamati sempre e ovunque tramite Internet grazie al °CHECK-Cockpit.

MIGLIORE POTENZA TERMICA DI THERMOPORT®



Con il suo riscaldamento ad aria, thermoport® 4.0 1000 KB raggiunge temperature più alte in molto meno tempo.

DATI TECNICI.

thermoport® in plastica ad alta stabilità con pellicola in plastica non porosa, pareti doppie, saldato ermeticamente, lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C con riscaldamento rimosso. Con sensore integrato brevemente (ca. 20 secondi) lavabile in lavastoviglie. Riscaldamento ad aria riscaldabile fino a max. +85 °C. Porta estraibile, riscaldamento rimovibile, ergonomico, manici a scomparsa, chiusura a leva di qualità, curvatura nel lato interno dello sportello per il sensore °CHECK. Volume di riempimento max. di 52 litri. Campo d'impiego da -20 °C a +100 °C, guide di protezione sul fondo intercambiabili, parte inferiore e superiore adatte all'impilamento di altri modelli thermoport® Rieber.

DATI TECNICI

Materiale	Polipropilene
Dimensioni esterne (L x P x H) :	435 x 688 x 561 mm
Volume/Volume di riempimento	52 l
Peso	17,6 kg
Potenza elettrica allacciata	0,8 kW
Tensione nominale	1 N AC 230 V 50/60 Hz
Campo di impiego	da -20 a +100 °C
Potenza termica	763 W, fino a +85 °C

Cod. art.

con sensore °CHECK	arancione 85 02 04 26
con sensore °CHECK	nero 85 02 04 28
senza sensore °CHECK	arancione 85 02 04 23
senza sensore °CHECK	nero 85 02 04 24

Esempi di dotazione:



thermoplates

Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Capienza
8	GN 1/2	100	40,0 l
Capienza utile GN			40,0 l

Contenitori GN

Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Capienza
4	GN 1/1	100	46,8 l
Capienza utile GN			46,8 l