



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

thermomat[®] 1/1 - Tür - 3 Schienen

Schonend garen und warmhalten.

Mit dem thermomat[®] können Speisen auf den Punkt genau warmgehalten, Niedertemperatur gegart oder auch Kerntemperaturfühler-gesteuert warmgehalten werden. Die im Innenmantel angebrachte dreiseitige Heizung sorgt für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur, auch ohne Umluft.

Raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates[®], in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid[®]-Deckel. Rutschfester und sicherer Transport des Rieber thermomat[®] auf dem Rolliport.

TECHNISCHE MERKMALE

thermomat® 1/1 - Tür - 3 Schienen



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	454 x 672,5 x 453 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	30 kg
Anschlusswert	910 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2.000 mm
Heizbereich	+30°C bis +140°C
Auflageschienenpaare	3
Bestellnummer	85 01 10 01

VORTEILE

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

Mit herausnehmbarem Register.

Doppelwandig isoliert, geringer Wärmeverlust.

Gradgenaue Innenraumtemperatursteuerung.

Für ein einfaches Handling sind seitlich im Deckel eingebaute Kunststoffgriffe.

Einfache Reinigung durch einen lebensmittelbeständigen herausnehmbaren Dichtrahmen.