



Türrinnenseite



Frontseite

DER NEUE KOCHENDE THERMOPORT®.

Der thermoport® 4.0 1000 KB ist mehr als nur eine Speisentransportbox. Gemeinsam mit der Rieber **gastronorm360** (genormtes Behälter- und Deckelsystem) wird der neue thermoport® 4.0 1000 KB zur **Mobilen Küche**. Ergänzt mit dem Rieber Digitalisierungs- und Organisationssystem **°CHECK** wird ein sicherer, transparenter und rückverfolgbarer Prozess ermöglicht.

Durch die neue Umluftheizung mit deutlich besserer Heizleistung, einer digitalen und gradgenauen Steuerung bis +85 °C und einer optimierten Wärmezirkulation eignet sich der thermoport® 4.0 nicht nur zum Warmhalten und Transportieren von Speisen, sondern auch zum Regenerieren und Niedertemperaturgaren. Dabei garantiert die Kombination mit dem vakuumierbaren Deckel

vaculid® ein optimales Niedertemperaturergebnis. Der Dampfschieber in der Tür dient der besseren Regulierung bei Überdruck. Zusätzlich ist die Heizung jetzt durch einen erhöhten Gehäuse- rand geschützt.

Auch gekühlte Speisen können im thermoport® 4.0 gelagert werden. Durch den Einsatz eines Kühlpellets GN 1/1, in Verbindung mit der Aktivierung des Lüfters, können gekühlte Speisen optimal auch über einen längeren Zeitraum kaltgehalten werden.

Der thermoport® 4.0 1000 KB ist ein Frontlader mit einem max. Füllvolumen von 52 Litern, Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C und eignet sich perfekt im täglichen Gebrauch.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

QR-Code zur Organisation und Identifizierung

Einfach aushängbare Türe

Austauschbare Einsteckkarte

Dank leistungsstarker Umluftheizung schneller auf Temperatur!

- Digitale Steuerung
- Optimale Wärme- / Kältezirkulation
- Herausnehmbare Heizung
- Niedertemperaturgaren
- Zuverlässige Umluftheizung

Geschützte Steuerung durch erhöhten Gehäuserand

Separate Anschlussleitung

Sehr gute Isolationswerte

Doppelwandig, dichtverschweißt

Ausbuchtung in der Tür-innenseite für °CHECK-Sensor

Austauschbare Bodenschutzschienen





Der thermoport® 4.0 1000 KB ist °CHECK ready!

Zur sicheren Überwachung der Speisen und Lebensmittel entwickelte Rieber das Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK. °CHECK bietet eine transparente und sichere Möglichkeit alle HACCP-relevanten Daten digital und in Echtzeit zu dokumentieren und anytime, anywhere via Internet abzurufen. Die neue digitale Generation des thermoport® ist für den Einsatz von °CHECK nun bestens vorbereitet. Ab August 2014 ist der thermoport® 4.0 1000 KB serienmäßig mit einem QR-Code und Seriennummer ausgestattet. Damit lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen und identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code auch die Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte etc.

Zur automatischen Temperaturmessung des thermoport® Innenraums dient der °CHECK Sensor. In der Türinnenseite befindet sich serienmäßig eine Ausbuchtung zur Anbringung des Sensors. Der thermoport® ist mit oder ohne Sensor erhältlich und lässt sich jederzeit nachrüsten. Je nach Bedarf und Einsatzgebiet können die Daten entweder mittels **MOBILE-°CHECK** oder **AUTO-°CHECK** erfasst, digitalisiert und verwaltet werden und ortsunabhängig und jederzeit via Internet, über das °CHECK-Cockpit, abgerufen werden.

TECHNISCHE DATEN.

Hoch stabiler Kunststoff **thermoport®** mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt, spülmaschinen tauglich bis +90 °C bei ausgebaute Heizung. Mit eingebautem Sensor kurzzeitig (ca. 20 Sekunden) spülmaschinen tauglich. Umluftheizung zuheizbar bis max. +85 °C. Aushängbare Türe, herausnehmbare Heizung, ergonomisch, einklappbare Griffe, hochwertiger Bügelverschluss, Ausbuchtung in der Tür-Innenseite für °CHECK-Sensor. Max. Füllvolumen 52 Liter. Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, Austauschbare Bodenschutzschienen, Boden- und Deckplatte geeignet zum Stapeln mit anderen Rieber thermoport®-Modellen.

TECHNISCHE DATEN	
Werkstoff	Polypropylen
Außenmaße (L x B x H)	435 x 688 x 561 mm
Volumen/Füllvolumen	52 l
Gewicht	17,6 kg
Elektr. Anschlusswert	0,8 kW
Nennspannung	1 N AC 230 V 50/60 Hz
Einsatzbereich	-20 bis +100 °C
Heizleistung	763 W, bis + 85 °C
Bestell-Nr.	
mit °CHECK Sensor	orange 85 02 04 26
mit °CHECK Sensor	schwarz 85 02 04 28
ohne °CHECK Sensor	orange 85 02 04 23
ohne °CHECK Sensor	schwarz 85 02 04 24

Bestückungsbeispiele:



thermoplates			
Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
8	GN 1/2	100	40,0 l
GN-Nutzhalt			40,0 l



GN-Behälter			
Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
4	GN 1/1	100	46,8 l
GN-Nutzhalt			46,8 l