Rieber

LV 90°

FICHE TECHNIQUE

Thermoport ® : 1000 K à chargement frontal

Thermoport ©
L'ORIGINAL

Le système Thermoport® Rieber pour la conservation, le transport et la distribution des plats, offre une multitude d'avantages qui s'harmonisent à la perfection.

Conteneurs isothermes pour le transfert des aliments et leur maintien à une température à 63°C, à ouverture frontale.

Destiné à tous les professionnels de l'industrie agro-alimentaire (CHR, Collectivités scolaires, collectivités hospitalières, collectivités militaires, restauration à domicile, métiers de bouche, producteurs,...), des secteurs de la santé (Services d'hygiène, Laboratoires privés ou d'Etat, Hôpitaux,...) et logistique.

Ils possèdent des parois doubles construites en sandwich, réalisées avec des matériaux de haute qualité et serties d'une mousse polyuréthane lisse sans chlorofluorocarbures (CFC).

Cette réalisation limite une baisse de température des aliments d'environ 1,5°C par heure.

Caractéristiques générales

- Utilisation : Chaud ou Froid
- Plage d'Utilisation de -20°C à +100°C
- Polypropylène très robuste
- Enveloppe non poreuse
- Soudures étanches
- Patins solides et remplaçables
- Fermeture à étrier
- Poignées rabattables
- Résistants aux chocs
- Résiste au lave-vaisselle jusqu'à 95°C
- Couvercle et fond moulés de façon à garantir l'empilement
- Rails de dépose: 12 paires
- Contenance brute : 52 litres
- Dimensions extérieures (L x l x H): 435 x 610 x 561 mm
- Poids : 12 Kg

PLUS PRODUIT

Stockage fiable

Transport sécurisé

Isolation optimale

Robuste

Lavable au lave-vaisselle

Poids léger

RIEBER France
8, rue du Périgord
68272 Wittenheim cedex

Tél. 03 89 62 50 60
Fax 03 89 57 17 94
email : infos@rieber-france.fr

www.rieber-france.fr
Doc N° FB Thermoport
Août 2011

Rieber

Sous réserve de modifications techniques, d'erreurs ou d'omissions. Illustrations non contractuelles.