

thermoport® 1000 KB-A/D chauffé



Face avant



Vue latérale

Le thermoport® de cuisson avec système chauffant affleurant.

Les deux **thermoport®** pouvant être chauffés 1000 KB-A (analogique) et 1000 KB-D (numérique) sont plus que de simples boîtes de transport de repas. En association avec le **gastronorm360** (système de récipients et de couvercles normalisé) de Rieber, le **thermoport®** se transforme en une véritable cuisine mobile. Il permet un processus sûr, transparent et traçable lorsqu'il est complété par le système de numérisation et d'organisation **CHECK** de Rieber.

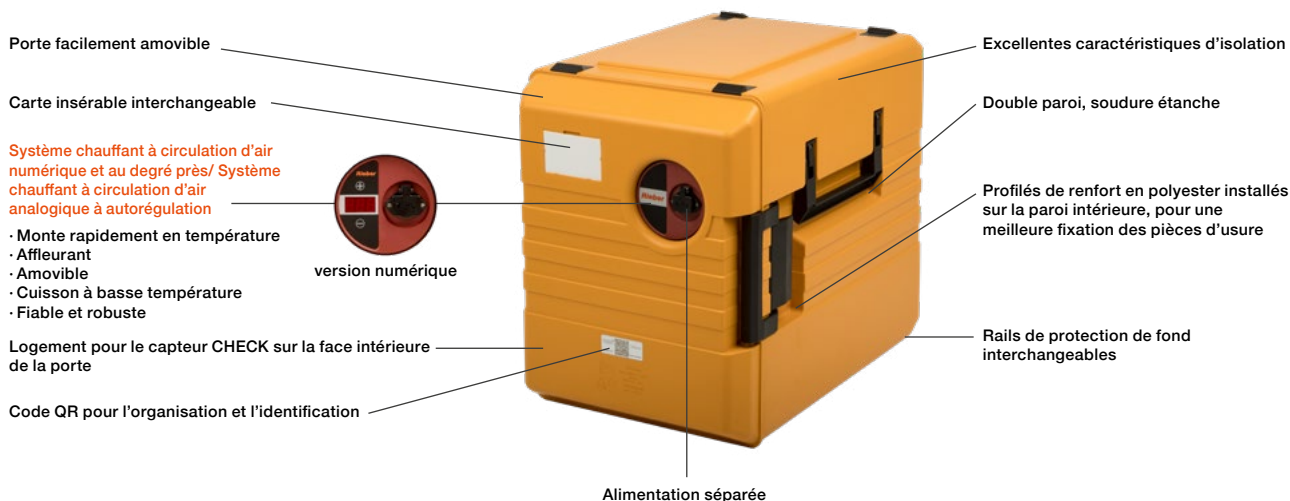
Les deux **thermoport®** se caractérisent par un système chauffant à circulation d'air de 500 W. Le **thermoport®** 1000 KB-D séduit par une commande numérique, réglable au degré près de +20 à +85 °C (pré-sélection numérique de la température). Le **thermoport®** 1000 KB-A est équipé d'un système chauffant à circulation d'air à autorégulation jusqu'à max. +85 °C (température réglée de manière fixe). Grâce à une circulation de chaleur ingénieuse, les **thermoport®** conviennent non seulement pour le maintien au chaud et le transport de plats, mais

aussi pour la cuisson à basse température. La combinaison avec le couvercle compatible mise sous vide **vaculid®** assure un résultat optimal pour la cuisson à basse température. Le tiroir de vapeur dans la porte permet une meilleure régulation de la surpression.

Les plats réfrigérés peuvent eux aussi être stockés dans le **thermoport®** 1000 KB-D. L'utilisation d'un bloc réfrigérant GN 1/1, l'activation du ventilateur (position OFF au niveau du système chauffant), permet de maintenir au frais les plats réfrigérés de manière optimale, même sur une période prolongée.

Les **thermoport®** 1000 KB-A et 1000 KB-D se chargent par l'avant, offrent une capacité maximale de 52 litres et une plage de température d'utilisation de -20 à +100 °C, et conviennent parfaitement pour une utilisation quotidienne. Disponible en option avec des charnières ciseaux pour un angle d'ouverture de porte de 270°.

Aperçu de vos avantages :



thermoport® 1000 KB-A/D chauffé



Les thermoport® 1000 KB-A/D sont compatibles avec le système CHECK !

Rieber a développé le système de numérisation et d'organisation **CHECK** pour pouvoir contrôler de manière fiable les plats et les aliments. **CHECK** permet de documenter avec transparence et en toute sécurité l'ensemble des données HACCP par voie numérique et en temps réel, et de les consulter via Internet à tout moment et en tout lieu. La nouvelle génération numérique dont fait partie le **thermoport®** est désormais préparée de manière optimale pour l'utilisation de **CHECK**. Les **thermoport®** sont équipés de série d'un code QR et d'un numéro de série. Il est ainsi possible de classer et d'identifier clairement l'appareil et d'organiser les processus. Par ailleurs, le code QR permet d'enregistrer des données spécifiques au produit, comme par ex. les instructions d'utilisation, les recettes, etc. Le capteur **CHECK** permet de mesurer automatiquement la température à l'intérieur du **thermoport®**. La face intérieure de la porte est dotée de série d'un logement destiné à accueillir le capteur. Le **thermoport®** est disponible avec ou sans capteur et peut être mis à niveau à tout moment. En fonction des besoins et du domaine d'application, les données peuvent être recueillies, numérisées et gérées en utilisant **MOBILE-CHECK** ou **AUTO-CHECK**, puis consultées grâce à **CHECK-Cockpit** via Internet à tout moment et indépendamment de l'endroit où l'on se trouve.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

thermoport® en plastique très solide à enveloppe en plastique sans porosités (PP), double paroi, soudure étanche, lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C avec système chauffant déposé. Avec capteur intégré, lavable au lave-vaisselle pendant une courte durée (env. 20 secondes). Profilés de renfort en polyester installés sur la paroi intérieure, pour une meilleure fixation des pièces d'usure. Porte et système chauffant amovibles, ergonomique, poignées escamotables, fermeture à étrier de haute qualité, logement pour capteur **CHECK** sur la face intérieure de la porte. Capacité max. de 52 litres. Plage de température d'utilisation de -20 à +100 °C, rails de protection de fond interchangeable, plaques de fond et de couverture empilables avec les autres modèles **thermoport®** de Rieber.

thermoport® 1000 KB-A : système chauffant à circulation d'air analogique à autorégulation, jusqu'à max. +85 °C (température réglée de manière fixe).

thermoport® 1000 KB-D : système chauffant à circulation d'air numérique et au degré près, plage de réglage de la température de +20 à +85 °C (présélection numérique de la température).

Caractéristiques Techniques :

Matériau	Polypropylène
Dimensions extérieures (L x l x h)	435 x 634 x 561 mm
Volume/capacité	52 litres
Poids	17,2 kg
Puissance de chauffe	0,5 kW
Tension nominale	1 N AC 230 V 50/60 Hz
Plage d'utilisation	-20 °C à +100 °C

Référence

sans	CHECK 1000 KB - A (analogique)	orange	85 02 04 34
sans	CHECK 1000 KB - A (analogique)	noir	85 02 04 35
sans	CHECK 1000 KB - D (numérique)	orange	85 02 04 36
sans	CHECK 1000 KB - D (numérique)	noir	85 02 04 37
avec	CHECK 1000 KB - A (analogique)	orange	85 02 04 29
avec	CHECK 1000 KB - A (analogique)	noir	85 02 04 30
avec	CHECK 1000 KB - D (numérique)	orange	85 02 04 38
avec	CHECK 1000 KB - D (numérique)	noir	85 02 04 39

Exemples de chargement :



thermoplates

Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Contenance
8	GN 1/2	100	40,0 l
Contenance utile GN			40,0 l

Bacs GN

Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Contenance
4	GN 1/1	100	46,8 l
Contenance utile GN			46,8 l