Rieber
M E T A cooking



Datenblatt

thermomat® 1/1 - 3 Schubladen längs

Schonend garen und warmhalten.

Zum Produkt

Mit dem thermomat® können Speisen auf den Punkt genau warmgehalten, nachgegart, Niedrtemperatur gegart oder fertig gegart werden - auch mit Kerntemperaturfühler. Das intelligente Konvektionsheizsystem 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 Niedertempaeraturgaren im Vaskuum mit dem vaculid®-Deckel. Auch zum Einführen von Rosten aus Edelstahl geeignet. Rieber thermomat® ist auf den Transportwagen abstellbar - für einen rutschfesten und sicheren Transport.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Rieber
M E T A cooking

TECHNISCHE MERKMALE
thermomat® 1/1 - 3 Schubladen längs







TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	454 x 672,5 x 749 mm
Gewicht	50 kg
Anschlusswert	1,51 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2000 mm
Heizbereich	+30°C bis +140°C
Fassungsvermögen	55 L
Anzahl Schubladen	3
Bestellnummer	**85 01 10 06**

VORTEILE

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

Doppelwandig isoliert, geringer Wärmeverlust.

Gradgenaue Innenraumtemperatursteuerung.

Drehschieber zur Feuchtigkeitsregulierung.

Schubladen mit Griffmulde aus Kunststoff, auf stabilen Edelstahl-Teleskop-Überauszügen laufend.

Rahmenschubladen mit Schnappverschluss zum Einsetzen von GN-Behältern oder Edelstahl-Rost.

Schubladenblende komplett mit Rahmen zur Reinigung herausnehmbar.

Lebensmittelbeständige Schubladendichtungen mit Korpus, zur einfachen Reinigung herausnehmbar.

85 01 10 06 / 25 09 2025. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems