



[Zum Produkt](#)

[Datenblatt](#)



## thermomat® 1/1 - 3 Schublade längs

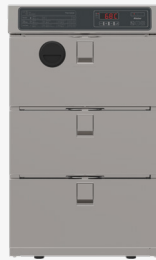
**Schonend garen und warmhalten.**

Mit dem thermomat® können Speisen auf den Punkt genau warmgehalten, nachgegart, Niedertemperatur gegart oder fertig gegart werden - auch mit Kerntemperaturfühler. Das intelligente Konvektionsheizsystem sorgt für eine gleichmäßige Innentemperatur, 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. Auch zum Einführen von Rosten aus Edelstahl geeignet. Rieber thermomat® ist auf den Transportwagen abstellbar - für einen rutschfesten und sicheren Transport.

## TECHNISCHE MERKMALE

thermomat® 1/1 - 3 Schubladen längs



## TECHNISCHE MERKMALE

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| Abmessungen       | 454 x 672,5 x 749 mm   |
| Material          | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Gewicht           | 50 kg                  |
| Anschlusswert     | 1.510 W                |
| Nennspannung      | 1N AC 230 V 50/60 Hz   |
| Steckerart        | Schukostecker (Typ F)  |
| Kabellänge        | 2.000 mm               |
| Heizbereich       | +30°C bis +140°C       |
| 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.