

**NOUVEAU !**  
Maintenant doté  
de la fonction  
°CHECK et d'un  
boîtier au bord  
plus haut !



Face intérieure de la porte



Face avant

## LE NOUVEAU THERMOPORT® DE CUISSON.

Le thermoport® 4.0 1000 KB n'est pas qu'une simple boîte de transport de plats. En association avec le **gastronorm360** (système de récipients et de couvercles normalisé) de Rieber, le nouveau thermoport® 4.0 1000 KB 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.

Grâce au nouveau chauffage par circulation d'air doté d'une puissance de chauffe sensiblement améliorée, à la commande numérique au degré près jusqu'à +85 °C et à une circulation de chaleur optimisée, le thermoport® 4.0 convient non seulement pour le maintien au chaud et le transport de plats, mais aussi pour la régénération et la cuisson à basse température. La combinaison

avec le couvercle compatible mise sous vide vacuclid® assure un résultat optimal pour la cuisson à basse température. Le tiroir de vapeur dans la porte permet une meilleure régulation de la surpression. De plus, le chauffage est maintenant protégé grâce au bord plus haut du boîtier.

Il est aussi possible de stocker des plats réfrigérés dans le thermoport® 4.0. L'utilisation d'un bloc réfrigérant GN 1/1, associée à l'activation du ventilateur, permet de maintenir au frais les aliments réfrigérés de manière optimale, même sur une période prolongée.

Le thermoport® 4.0 1000 KB se charge par l'avant, offre une capacité max. de 52 litres, une plage de température d'utilisation de -20 °C à +100 °C et convient à la perfection à l'utilisation quotidienne.

### Vos avantages d'un seul coup d'œil :

**NOUVEAU !** Code QR pour l'organisation et l'identification

Porte facilement amovible

Carte enfichable interchangeable

**Mise en température plus rapide grâce au chauffage puissant par circulation d'air !**

- Commande numérique
- Circulation calorifique/ frigorifique optimale
- Chauffage amovible
- Cuisson à basse température
- Chauffage par circulation d'air fiable

**NOUVEAU !** Électronique protégée grâce au bord plus haut du boîtier

Alimentation séparée

Excellentes caractéristiques d'isolation

Double paroi, soudure étanche

**NOUVEAU !** Logement pour le capteur °CHECK à l'intérieur de la porte

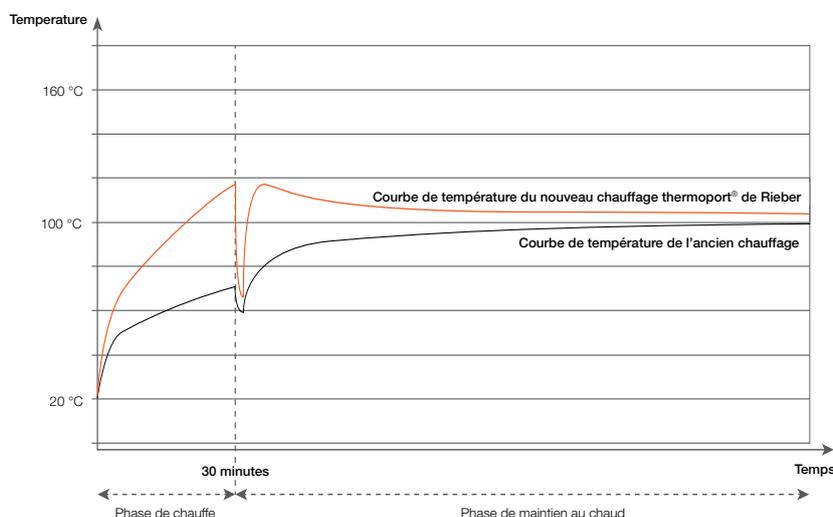
Rails de protection de fond interchangeables

## Le thermoport® 4.0 1000 KB est compatible avec °CHECK!

Rieber a développé le système de numérisation et d'organisation °CHECK pour pouvoir surveiller de manière fiable les plats et les aliments. °CHECK permet de documenter avec transparence et en toute sécurité l'ensemble des données pertinentes 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. Depuis août 2014, le thermoport® 4.0 1000 KB est équipé en 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.

## MEILLEURE PUISSANCE DE CHAUFFE DANS LE THERMOPORT®



Grâce à son chauffage par circulation d'air, le thermoport® 4.0 1000 KB est capable d'atteindre beaucoup plus vite des températures plus élevées.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

**thermoport®** en plastique très solide à enveloppe en plastique sans porosités, double paroi, soudure étanche, lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C avec chauffage déposé. Avec capteur intégré, lavable au lave-vaisselle pendant une courte durée (env. 20 secondes). Chauffage par circulation d'air jusqu'à +85 °C max. Porte et chauffage amovibles, ergonomique, poignées escamotables, fermeture à étrier de haute qualité, logement pour le capteur °CHECK à l'intérieur de la porte. Capacité max. de 52 litres. Plage de température d'utilisation de -20 °C à +100 °C, rails de protection de fond interchangeables, plaques de fond et de couverture empilables avec les autres modèles thermoport® de Rieber.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	polypropylène
Dimensions extérieures (L x l x H)	435 x 688 x 561 mm
Volume/capacité	52 l
Poids	17,6 kg
Puissance électr. connectée	0,8 kW
Tension nominale	1 N CA 230 V 50/60 Hz
Plage de température d'utilisation	de -20 à +100
Puissance de chauffe	763 W, jusqu'à + 85 °C

#### N° de cde

avec capteur °CHECK	<b>orange 85 02 04 26</b>
avec capteur °CHECK	<b>noir 85 02 04 28</b>
sans capteur °CHECK	<b>orange 85 02 04 23</b>
sans capteur °CHECK	<b>noir 85 02 04 24</b>

### 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