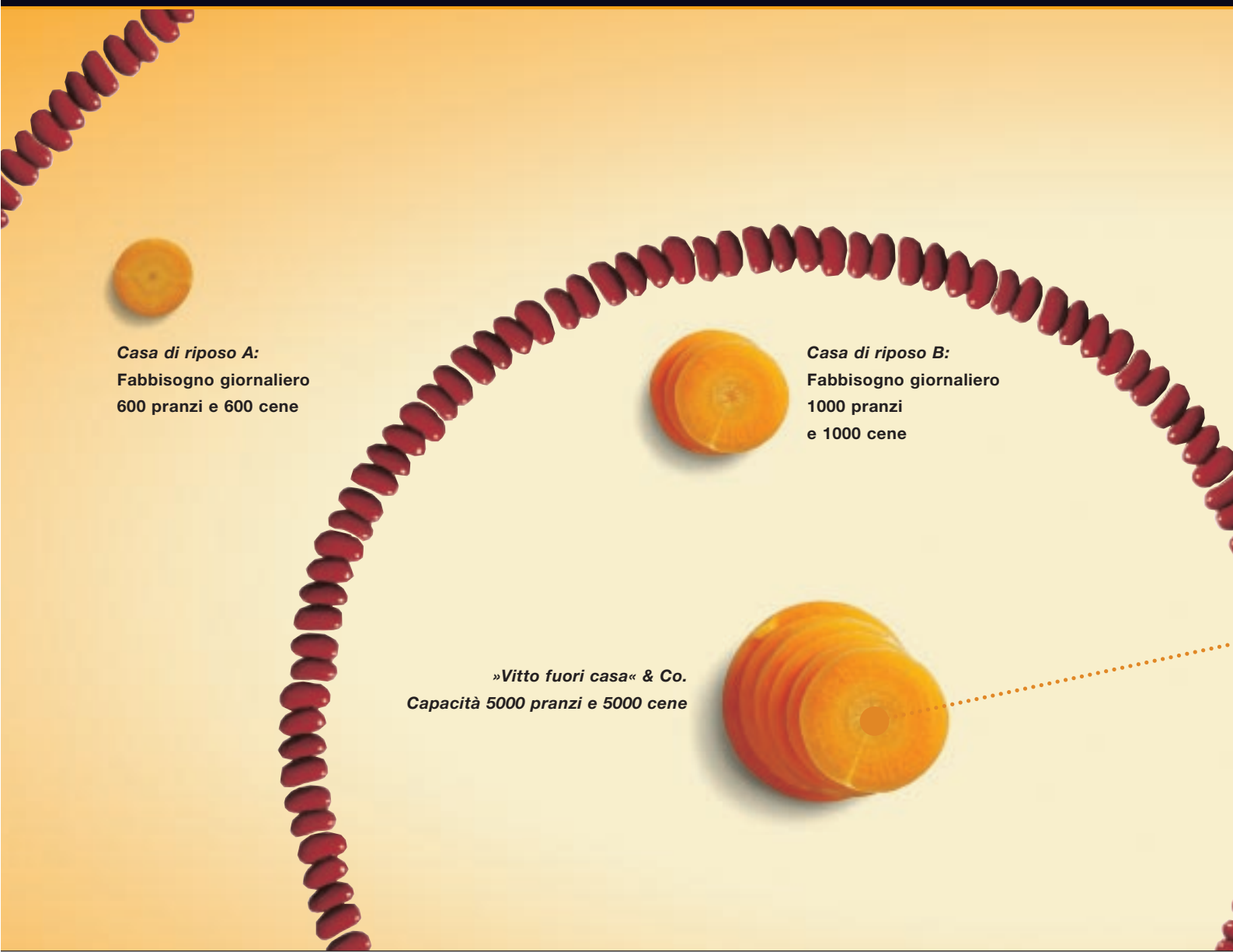


*Thermoporti® di classe 2-★★
per vitto fuori casa*

*[Sistemi universali
di trasporto vivande]*





Abbiamo la soluzione contro i cibi tiepidi e le confezioni usa e getta nel vettovagliamento del settore geriatrico.



Casa di riposo C:
Fabbisogno giornaliero
800 pranzi e 800 cene



Casa di riposo D:
Fabbisogno giornaliero
900 pranzi e 900 cene



Casa di riposo E:
Fabbisogno giornaliero
1700 pranzi e 1700 cene

**La qualità è migliore, anche dopo ore:
Il sistema a rendere Thermoport® per vitto fuori casa**

Questo sistema professionale di trasporto vivande si basa sulla pluriennale esperienza che vantiamo in campo di „vitto fuori casa“. È per noi particolarmente importante far coincidere la nostra

soluzione con le esigenze peculiari ai due lati del processo: produttore delle vivande da un lato ed utente dall'altro. In questo modo la qualità risulta migliore.

Il sistema Thermoport® a rendere è convincente per la ben studiata costruzione che consente di mantenere gustose le vivande trasportate al suo interno.

Un piccolo assaggio dei dettagli che seguono: robusto prodotto di qualità in materia plastica omologata per alimenti, per lunghi anni di utilizzo economico, ottimi valori d'isolamento, varianti per il trasporto di cibi caldi e freddi o di cibi freddi da rigenerare, perfettamente

idoneo al lavaggio in lavaoggetti, molte varianti di attrezzatura interna e quant'altro.

La Rieber è nota per le sue soluzioni professionali, che a centinaia di migliaia trovano un affidabile impiego nell'utilizzo quotidiano per ottenere la soluzione economica che conta per voi. Continuate a sfogliare il prospetto perché la qualità viene incontro meglio anche ai i vostri utenti.

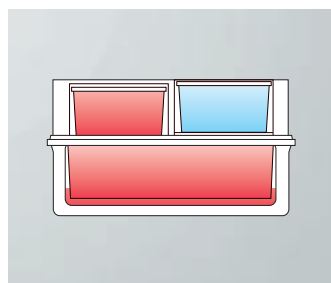
Due vie di trasporto, un obiettivo:

1. via, cibi freschi



Accumulatore di calore latente nel vassoio termico

Nei Thermoport® della serie 10 un accumulatore di calore latente è integrato nei vassoi termici per una sicura tenuta in caldo di 2 ore. Riscaldato in precedenza, p.es. nel distributore da 10 vassoi, cede uniformemente il suo calore rallentando in tal modo il processo di raffreddamento delle vivande calde.



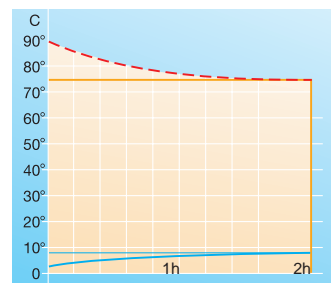
Separazione in zona calda e fredda Thermoport® 10 KW

Con i Thermoport® 10/10 D si possono trasportare solo vivande fredde o vivande calde. Entrambe contemporaneamente possono essere trasportate nel Thermoport® 10 KW, dove sono montate una zona calda e una fredda. L'isolamento consente una perfetta separazione dei due tipi di vivande.



Perfetto isolamento

La struttura con parete a intercapedine dei Thermoport®, in polipropilene con isolamento in materiale espanso privo di CFC, contribuisce inoltre a mantenere in caldo le vivande in modo affidabile.



Andamento termico freddo e caldo

Il grafico mostra l'andamento termico delle vivande calde con accumulatore di calore latente inserito e di piatti freddi nel Thermoport® 10 KW con elemento refrigerante supplementare.

Vassoio termico con accumulatore di calore latente utilizzata nei: Thermoport® 10, Thermoport® 10 D, Thermoport® 10 KW



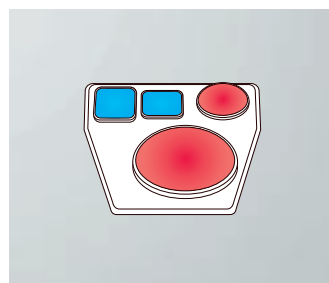


Pellet accumulatore di calore latente

Nei Thermoport® 20 e 21 un accumulatore di calore latente extra in speciale pellet provvede ad una sicura tenuta in caldo di 2 ore. Riscaldato in precedenza, p.es. in un forno a ventilazione, cede uniformemente il suo calore rallentando in tal modo il processo di raffreddamento delle vivande calde trasportate.

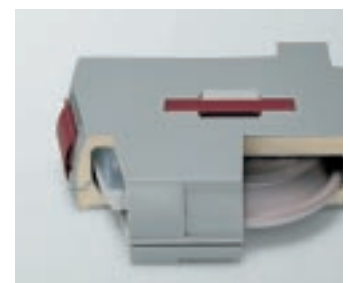


Il pellet riscaldato viene agevolmente inserito nel Thermoport® negli incavi previsti sotto il vassoio termico (esempio Thermoport® 21). Cede direttamente il suo calore al vassoio termico e indirettamente ad una vaschetta per vivande calde, p.es. alla minestra.



Separazione in zona calda e fredda

La separazione strutturale della zona calda e fredda consente di trasportare contemporaneamente nel Thermoport® vivande fredde e calde. I piatti freddi restano tali e quelli caldi anche. L'isolamento ottimale impedisce indesiderate influenze termiche reciproche.



Perfetto isolamento

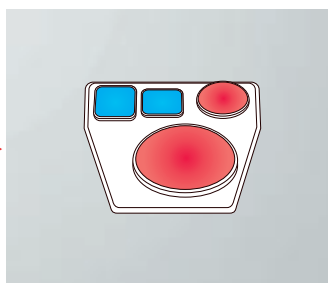
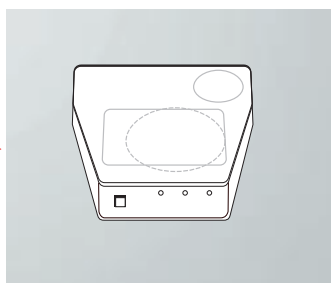
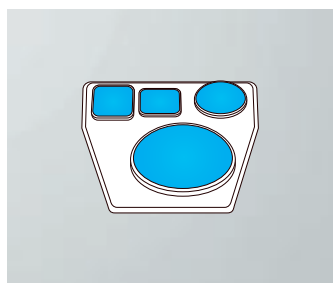
La struttura con parete a intercapedine dei Thermoport®, in polipropilene con materiale espanso privo di CFC, dà un ulteriore contributo ad un affidabile mantenimento in caldo delle vivande.

Pellet accumulatore di calore latente utilizzato nei: Thermoport® 20, Thermoport® 21



2. via cibi rigenerati

»Cook and Chill«



Trasporto di vivande fredde

Dopo la preparazione delle portate, il cibo viene raffreddato e versato nei vassoi termici. Il trasporto delle vivande refrigerate fino all'utente avviene in Thermoport® 21 chiusi, isolati.

Rigenerazione a induzione

Presso l'utente il Thermoport® chiuso viene messo sul modulo a induzione Menù Induc. Dai campi a induzione vengono riscaldati solo i vassoi termici con rivestimento a induzione per le portate calde.

Zone fredde, zone di rigenerazione

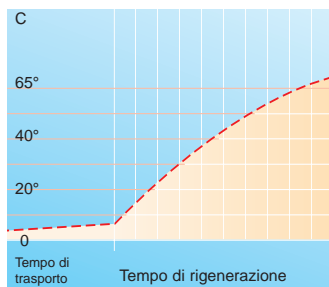
La separazione strutturale di zone fredde e zone di rigenerazione nel Thermoport® stesso ed i relativi campi ad induzione del Menù Induc consentono un'ottimale rigenerazione dei cibi caldi. I piatti freddi, come insalata o dessert, restano freddi e freschi.

Modulo a induzione Menù Induc

Il modulo a induzione Menù Induc è perfettamente adattato alla struttura del Thermoport® 21.

Utilizzato nel:
Thermoport® 21





Buon Appetito!

Il vitto arriva rapidamente in tavola. In soli 35 minuti le vivande sono rigenerate e possono essere consumate.

Andamento termico della rigenerazione

**L'esperienza consente il meglio:
Il nostro "menù" in sintesi**

Thermoport® 10

Per cibi caldi **oppure** freschi.
Vedi pagina 12

Thermoport® 10 D

Come il modello 10, solo con
maggiore capacità per 2 contorni.
Vedi pagina 13

Rolli 10

Per un sicuro stoccaggio
dei Thermoport® 10, 10 D
e 10 KW.
Vedi pagina 18



Carrello sollevatore per vassoi termici

Per riscaldare vassoi termici con
accumulatore di calore latente
(Thermoport® 10, 10 D, 10 KW o 20) e
pellet con accumulatore di calore latente
per Thermoport® 20 e 21.
Vedi pagina 19



Thermoport® 10 KW

Per il trasporto contemporaneo di
cibi freschi caldi e freddi.
Vedi pagina 14/15

Thermoport® 21

Per cibi freschi **oppure** rigenerati, con piatto in porcellana.

Vedi pagina 22/23

Thermoport® 20

Per cibi freschi, con vaschette in porcellana.

Vedi pagina 20/21

Carrello impilatore

Per lo stoccaggio di Thermoport® 20/21.

Vedi pagina 24





Thermoport® 10 con la cena

Sera! Eccezionalmente l'accumulatore di calore latente resta freddo. Va raffreddato prima di essere riempito. Raccomandato particolarmente nella stagione calda.



Thermoport® 10 KW come contenitore di trasporto per piatti freddi / caldi

Giorno! L'insalatona viene trasportata al fresco in uno scomparto separato. L'elemento refrigerante precongelato inserito in più garantisce la freschezza.

Come comporre il vostro menù

Nel consumo di vivande è importante anche variare. Infatti, chi vorrebbe mangiare ogni giorno la stessa cosa? I Thermoport® Rieber modelli 10 / 10 D / 10 KW hanno in comune la struttura modulare dei contenitori, perfettamente adattata ai vassoi termici ed alle vaschette per contorni. Ciò significa che potete utilizzare queste attrezzature in tutti i Thermoport® di serie 10.

Per comporre il vostro menù desiderato si può optare per una vaschetta a 3 scomparti o una vaschetta monoscomparto, per una o due vaschette supplementari per contorni, per piatti freddi e piatti caldi o per una combinazione di entrambi in un tutt'uno (10 KW).



Due in uno:

Due vaschette piccole al posto di una vaschetta grande offrono la possibilità di variare. L'elemento refrigerante pregelato mantiene la freschezza.



Thermoport® 10 D con vaschetta monoscomparto

Buon Appetito! Qui una lasagna con minestra e verdura, le due vaschette piccole vengono trasportate a cavallo.



Thermoport® 10 con una vaschetta per contorni

Pranzo! Carne, patate, verdura, minestra. Il coperchio della vaschetta per contorni è a tenuta stagna.



Thermoport® 10

senza attrezzatura, per il trasporto di un pasto con minestra, misure esterne 364 x 220 x 145 mm

Art.no. 85020101



Thermoport® 10 Esempi di attrezzatura



Vaschetta a 3 scomparti

Con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene



Vaschetta monoscomparto

Con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene



Vaschetta per contorni 1/6

Altezza 32 mm, con coperchio a incastro a tenuta stagna, capacità ca. 0,45 litri



Per il trasporto di cibi freschi caldi o freddi: i Thermoport® 10 / 10 D con sistema ad accumulatore di calore latente

Nel duro uso quotidiano, i Thermoport® 10/10 D convincono per la loro robusta struttura e l'affermata tecnologia Rieber. Il contenitore per il trasporto ed il coperchio sono realizzati in resistente polipropilene atossico.

Sagomature sul lato inferiore e superiore rendono possibile impilare i Thermoport® in modo sicuro e sul lato inferiore sono

conformate come guide di scorrimento. Due stabili chiusure a staffa e 1 maniglietta ribaltabile in materia plastica resiliente consentono un'agevole maneggevolezza. Un portaschede sul lato esterno può essere utilizzato per le iscrizioni (uno è compreso nella dotazione).

Esemplari valori d'isolamento sono ottenuti grazie alla struttura a sandwich con parete a

intercapedine ed al materiale espanso senza giunti, privo di CFC. I contenitori interno ed esterno sono saldati senza giunti e le superfici lisce in plastica sono prive di porosità. I Thermoport® sono perfettamente adatti per lavaggio in lavaoggetti fino a 90 °C.

Con l'ausilio del sistema di accumulo del calore latente montato nel vassoio termico i cibi

freschi caldi vengono trasportati in modo ottimale. Per il riscaldamento dei vassoi termici si raccomanda di impiegare l'apposito carrello sollevatore Rieber. Ovviamente i vassoi termici possono essere utilizzati anche per cibi freschi freddi, come p.es. a cena. In questo caso vanno refrigerati prima di essere riempiti, cosa raccomandata particolarmente nella stagione calda.

Thermoport® 10 D

senza attrezzatura, per il trasporto di un pasto con 2 contorni, misure esterne 364 x 220 x 145 mm

Art.no. 85020102



Thermoport® 10 D Esempi di attrezzatura



Vaschetta a 3 scomparti

Con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene



Vaschetta monoscomparto

Con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene



2 vaschette per contorni 1/6

Altezza di ciascuna 32 mm, con coperchio a incastro a tenuta stagna, capacità ca. 0,45 litri



2 vaschette multiporzione

Altezza di ciascuna 91 mm, con coperchio a incastro a tenuta stagna, capacità ca. 1,5 litri





Thermoport® 10 KW

Per il trasporto di un pasto caldo con un contorno e un piatto freddo. Costituito da fondo, elemento intermedio e coperchio in polipropilene

Misure esterne 364 x 220 x 145 mm

Art.no. 85020103



Esempi di attrezzatura per piatti caldi



Vaschetta a 3 scomparti

Con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene



Vaschetta monoscomparto

Con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene



Vaschetta per contorni 1/6

Altezza 32 mm, con coperchio a incastro a tenuta stagna



Per trasportare contemporaneamente cibi freschi caldi e freddi: i Thermoport® 10 KW con sistema ad accumulatore di calore latente

Se si devono trasportare insieme cibi freschi caldi e freddi, i Thermoport® 10 KW sono una scelta obbligata. Le zone calda e fredda in questo caso sono separate costruttivamente: la zona calda si trova nella sottostruttura isolata, quella fredda in un vano sovrastante separato. La zona fredda può essere munita anche di un elemento refrigerante.

Inoltre i Thermoport® 10 KW convincono per la loro robusta struttura e l'affermata tecnologia Rieber. Il contenitore di trasporto è realizzato in resistente polipropilene atossico. Sagomature sul lato inferiore e superiore rendono sicuro l'impilamento dei Thermoport®, sul lato inferiore sono realizzate come guide di scorrimento. Due stabili chiusure a staffa e 1 maniglia ribaltabile in plastica resiliente garantiscono un'agevole maneggevolezza.

Esemplari valori d'isolamento sono ottenuti grazie alla struttura a sandwich con parete a intercapedine ed al materiale espanso senza giunti, privo di CFC (coperchio non isolato). Un ottimale rispetto dell'igiene è assicurato dai contenitori interno ed esterno e dalle superfici in plastica lisce e prive di porosità. I Thermoport® sono perfettamente adatti al lavaggio in lavaoggetti fino a 90° C. Con l'ausilio del sistema di accumulo del calore latente

montato nel vassoio termico, i cibi freschi caldi vengono trasportati in modo ottimale. Per il riscaldamento dei vassoi termici si raccomanda di impiegare il relativo carrello sollevatore Rieber. Ovviamente i vassoi termici possono essere utilizzati anche per cibi freschi freddi, come p.es. a cena. In questo caso i vassoi termici vanno refrigerati prima di essere riempiti, cosa raccomandata particolarmente nella stagione calda.



< A scelta >

Attrezzatura con elemento refrigerante supplementare nel vano refrigerato, da disporre sotto la vaschetta per contorni.



Esempi di attrezzatura per piatti freddi



Vaschetta per contorni 1/6

Altezza 32 mm, con coperchio a incastro a tenuta stagna
Impiego **con/senza** elemento refrigerante



2 vaschette per contorni 1/9

Altezza 32 mm, con coperchio a incastro a tenuta stagna
Impiego **con/senza** elemento refrigerante



Vaschetta per contorni 1/6

Altezza 22 mm: con coperchio a cupola, impiego **con** elemento refrigerante, 32 mm. Solo impiego **senza** elemento refrigerante



2 vaschette per contorni 1/9

Altezza 22 mm: con coperchio a cupola, Impiego **con** elemento refrigerante, 32 mm. Solo impiego **senza** elemento refrigerante





Vaschetta a 3 scomparti

In acciaio inox con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene

Art.no. 85 02 20 03



Vaschetta a 3 scomparti

Vaschetta monoparete, in acciaio inox senza accumulatore di calore latente e con coperchio in polipropilene

Art.no. 85 02 20 30



Vaschetta monoscomparto

In acciaio inox con accumulatore di calore latente e coperchio in polipropilene

Art.no. 85 02 20 04



Supporto per vaschette refrigerate

Telaio in filo di acciaio inox, per due pile di vaschette refrigerate con coperchio:

2 x 7 vaschette refrigerate da 32 mm o

2 x 5 vaschette refrigerate da 48 mm

Art.no. 85 02 20 05



Supporto per vaschette

Telaio in filo di acciaio inox, per impilare e trasportare tre vassoi con coperchio

Art.no. 85 02 20 06

Nota:

Possibilità di impilamento nel Thermoport® 100 K. Ci entrano 3 supporti da 3 vaschette ciascuno.



Elemento refrigerante per Thermoport® 10 KW

Grandezza 1/6, in acciaio inox

Art.no. 85 02 20 23



Vaschetta per contorni 1/6

Altezza 32 mm, in acciaio inox con coperchio a incastro a tenuta stagna

Art.no. 85022001



Vaschetta per contorni 1/9

Altezza 32 mm, in acciaio inox con coperchio a incastro a tenuta stagna

Art.no. cad. 85022024



Vaschetta per contorni 1/6

Altezza 48 mm, in acciaio inox con coperchio a incastro a tenuta stagna

Art.no. 85022002

Nota:

Questa vaschetta per contorni non si adatta nel Thermoport® 10, ma è destinata a piatti freddi forniti separatamente.

Trasporto con supporto per vaschette refrigerate vedi pagina a sinistra in basso.



Vaschetta multiporzione

Altezza 91 mm, in acciaio inox con coperchio a incastro a tenuta stagna

Art.no. cad. 85022008



Vaschetta per contorni 1/6 per Thermoport® 10 KW

Altezza 22 mm, in acciaio inox con coperchio a cupola, per impiego **con** elemento refrigerante

Art.no. 85022029

Altezza 32 mm, in acciaio inox con coperchio a cupola, per impiego **senza** elemento refrigerante

Art.no. 85022014



Vaschetta per contorni 1/9 per Thermoport® 10 KW

Altezza 22 mm, in acciaio inox con coperchio a cupola per impiego **con** elemento refrigerante

Art.no. cad. 85022028

Altezza 32 mm, in acciaio inox con coperchio a cupola, per impiego **senza** elemento refrigerante

Art.no. cad. 85022013



**Tutto ben ordinato:
il Rolli 10**

In tutti i casi in cui si devono trasportare vivande in grande quantità è richiesta un'agevole maneggevolezza. Il Rolli 10, adatto per i Thermoport® 10/10 D /10 KW, crea le premesse ideali per ciò. Per esempio nella distribuzione su nastro delle vivande, se coperchi e fondi dei Thermoport® serie 10 devono essere stoccati separatamente, nell'ulteriore trasporto all'automezzo tenuto pronto o nella fase di pulizia. Qui le singole parti dei Thermoport® tolte dalla lavaoggetti vengono introdotti direttamente nel Rolli 10 tenuto pronto.

La robusta struttura del Rolli 10 è realizzata in acciaio inox ed è chiusa su 3 lati. Le ruote sono conformi alle norme DIN 18867, Parte 8 ed insieme al grande maniglione sul lato corto ed al paraurti angolare consentono manovre ottimali. Il fondo ribassato consente un sicuro riempimento, il sistema di accatastamento integrato dei Thermoport® Rieber impedisce indesiderati slittamenti.

Possono essere stoccate anche singole parti.

Rolli 10

Misure esterne	845 x 735 x 1430 mm
Peso	53 kg
Portata	150 kg
Ruote	4 ruote piroettanti diametro 125 mm, 2 con doppio blocco

Art.no. **88 140203**

Accessori (a scelta)

Ruote antitraccia e antistatiche ø 125 mm

Capienza:

(max. attrezzatura)

- 27 Thermoport® 10 completi o
- 27 Thermoport® 10 D completi o
- 24 Thermoport® 10 KW completi o
- 54 coperchi o
- 54 fondi



**Raccomandato caldamente:
il carrello sollevatore di vassoi termici**



I vassoi termici con accumulatore di calore latente dei Thermoport® 10/10 D/ 10 KW possono essere riscaldati in qualsiasi forno corrente a ventilazione. Chi però impiega sistematicamente i Thermoport® 10/10 D/10 KW sarà bene faccia una valutazione economica ed utilizzi il carrello sollevatore di vassoi termici appositamente realizzato. I vassoi termici vengono sistemati su cestelli ed impilati sovrapposti nel carrello sollevatore a circolazione d'aria. La regolazione costante dell'altezza di distribuzione avviene agganciando e sganciando le molle di trazione. La robusta struttura, incluso il coperchio di sicurezza caricato elasticamente, è in acciaio inox. Le ruote sono conformi alla normativa DIN 18867, Parte 8 ed insieme al grande maniglione sul lato corto ed al paraurti angolare consentono una manovrabilità ottimale. Pannello comandi con cavo a spirale 2,5 m e spina Schuko.

Carrello sollevatore di vassoi termici PU-M2/1

Misure esterne L x P x A	1148 x 744 x 911 mm
Peso	106 kg
Portata	max. 300 kg
Campo del termostato	a regolazione continua da +50 °C a 185 °C
	Tempo di riscaldamento ca. 90 min
Riscaldamento a termoventilazione	2250 W
Capacità	8 cestelli con 6 vassoi termici ciascuno
Ruote	4 ruote sterzanti diametro 125 mm, 2 con doppio blocco

Art.no. **89020107**

Accessori

Cestello in acciaio inox

Dimensioni cestelli	650 x 530 x 75 mm GN 2/1 C7
---------------------	-----------------------------

Art.no. **89060305**

Ruote antitraccia e antistatiche Ø 125 mm



Tenuta in caldo e riscaldamento per cibi freschi

Cibi freschi *Elemento termico*

Per un'affidabile tenuta in caldo dei cibi freschi. Adattato alla separazione di zona fredda e calda. Dotazione standard nei Thermoport® 20 P3.1 e 20 P3.2

Per il trasporto di cibi freschi: i *Thermoport® 20*

In vaschette in porcellana le vivande appaiono più appetitose ed invitanti. I *Thermoport® 20* hanno inoltre un design compatto ed elegante, molto apprezzato. Per il trasporto di cibi freschi, la Rieber offre vari sistemi: un elemento refrigerante o un vassoio termico in acciaio inox con accumulatore di calore latente consentono un affidabile mantenimento della temperatura durante il trasporto.



Inoltre i *Thermoport® 20* convincono per la loro robusta struttura e l'affermata tecnologia Rieber. Il contenitore di trasporto è realizzato in resistente polipropilene atossico. Sagomature sul lato inferiore e superiore rendono sicuro l'impilamento dei Thermo-

port® 20. Due stabili chiusure a staffa ed una maniglietta estraibile in plastica resiliente consentono un'agevole maneggevolezza.

In entrambi i sistemi, zona fredda e zona calda sono separate costruttivamente, talché è possibile fornire contemporaneamente vivande calde e fredde. Esempolari valori d'isolamento sono ottenuti grazie alla struttura a sandwich con parete a intercapedine ed al materiale espanso senza giunti, privo di CFC. Un ottimale rispetto dell'igiene è assicurato dai contenitori interno ed esterno e dalle superfici in plastica lisce e prive di porosità. I *Thermoport® 20* sono perfettamente adatti per lavaggio in lavaoggetti fino a 90 °C.



Attrezzature per cibi freschi



Coperchi standard

Tutti i vassoi dei *Thermoport® 20* sono dotati di serie di coperchi in polipropilene omologato per alimenti.

Cibi freschi *Thermoport® 20 P3.1*

Piatti monoscomparto per secondi, tutte le vaschette in porcellana, coperchio in polipropilene, elemento refrigerante

Art.no. 85 02 07 16

Cibi freschi *Thermoport® 20 S4* (senza fig.)

Piatti per secondi in acciaio inox con accumulatore di calore latente, per minestre e vaschette refrigerate in porcellana, coperchio in polipropilene

Art.no. 85 02 07 04

Cibi freschi *Thermoport® 20 P3.2*

Piatti per secondi a 2 scomparti, utilizzabili anche a 3 scomparti, tutte le vaschette in porcellana, coperchio in polipropilene, elemento refrigerante

Art.no. 85 02 07 17



Tenuta in caldo e riscaldamento per cibi freschi e piatti rigenerati

Cibi freschi Elemento termico

Per un'affidabile tenuta in caldo dei cibi freschi. Adattato alla separazione di zona fredda e calda. Di serie nei Thermoport® 21 P1.1 e 21 P1.2

Piatti rigenerati Modulo Menù-Induc

Per rigenerare a induzione le vivande in modo veloce e delicato. Adattato alla separazione di zona fredda e calda dei Thermoport® 21 P2.1 e 21 P2.2.

Tensione di rete: AC 230 V 180 W 50 Hz

Art.no. 85020715

Cibi rigenerati Esempio di applicazione

Modulo Menù-Induc con Thermoport® 21 P2.2



Nota:

Questo scomparto può essere utilizzato in vari modi, p.es. per un tovagliolo, per le posate, per uno snack, per bottigliette di bibite o per una bacinella supplementare.

Per il trasporto di cibo fresco o rigenerato: i Thermoport® 21

I Thermoport® 21 sono la versione con piatto tondo.

La differenza consiste nel piatto per secondi tondo ed in un discreto corpo isolante in un sobrio grigio. Tutti i vassoi termici sono in porcellana. Per il trasporto di cibi freschi e rigenerati la Rieber offre vari sistemi: nel caso dei cibi freschi, un elemento refrigerante consente un affidabile mantenimento della temperatura durante il trasporto, in quello dei cibi rigenerati dei vassoi termici con rivestimento a induzione ed un forno ad induzione adeguato consentono di ottenere piatti caldi presso l'utente. In entrambi i sistemi zona fredda e zona calda sono separate costruttivamente, talché è possibile fornire contemporaneamente piatti caldi e freddi.



Inoltre i Thermoport® 21 convincono per la robusta costruzione e l'affermata tecnologia Rieber. Il contenitore di trasporto è realizzato in resistente polipropilene atossico. Sagomature sul lato inferiore e superiore rendono possibile impilare i Thermoport® 21 in modo sicuro. Due stabili chiusure a staffa ed una maniglietta estraibile in plastica resiliente consentono un'agevole maneggevolezza.

Esemplari valori d'isolamento sono ottenuti grazie alla struttura a sandwich con parete a intercapedine ed al materiale espanso senza giunti, privo di CFC. Un ottimale rispetto dell'igiene è assicurato dai contenitori interno ed esterno saldati senza giunti e dalle superfici in plastica lisce e prive di porosità. I Thermoport® 21 sono perfettamente adatti per lavaggio in lavaoggetti fino a 90 °C.



Attrezzature per cibi freschi e cibi rigenerati

Coperchi standard

Tutti i vassoi dei Thermoport® 21 sono muniti di serie di un coperchio in polisolfonato o polipropilene omologati per alimenti.



Cibi rigenerati Thermoport® 21 P2.1

Piatti monoscomparto per secondi con rivestimento a induzione, tutti i vassoi termici in porcellana, coperchio in polisolfonato o polipropilene

Art.no. 85020713



Cibi rigenerati Thermoport® 21 P2.2

Piatti per secondi a 2 scomparti, con rivestimento a induzione, tutti i vassoi termici in porcellana, coperchio in polisolfonato o polipropilene

Art.no. 85020714

Cibi freschi Thermoport® 21 P1.1

Piatti monoscomparto per secondi, tutti i vassoi termici in porcellana, coperchio in polisolfonato o polipropilene, elemento termico

Art.no. 85020711

Cibi freschi Thermoport® 21 P1.2

Piatti per secondi a 2 scomparti, tutti i vassoi termici in porcellana, coperchio in polisolfonato o polipropilene, elemento refrigerante

Art.no. 85020712



***Ci deve essere ordine:
il carrello impilatore***



Il carrello impilatore, adatto per i Thermoport® 20 e 21, crea i presupposti ideali per trasportare grandi quantità di vivande e nei casi in cui è richiesta un'agile maneggevolezza. Ad esempio nella distribuzione su nastro delle vivande se coperchi e fondi dei Thermoport® vengono stoccati separatamente, nell'ulteriore trasporto all'automezzo tenuto pronto o nella fase di pulizia. Qui le singole parti dei Thermoport® tolte dalla lavaoggetti vengono introdotte direttamente nel carrello impilatore tenuto pronto.

La robusta e leggera struttura è realizzata in acciaio inox a sezione quadra con cinque ripiani a griglia in acciaio inox. Le ruote sono conformi alla normativa DIN 18867, Parte 8 e con il paraurti angolare consentono un'ottima manovrabilità. Il sistema di accatastamento integrato dei Thermoport® Rieber impedisce indesiderati slittamenti.

Carrello impilatore ST-TT 20/21

Misure esterne	1250 x 640 x 1985 mm
Peso	38 kg
Portata	150 kg
Ruote	4 ruote piroettanti diametro 125 mm, 2 con doppio blocco
Art.no.	88320701

Accessori

Ruote antitraccia e antistatiche Ø 125 mm

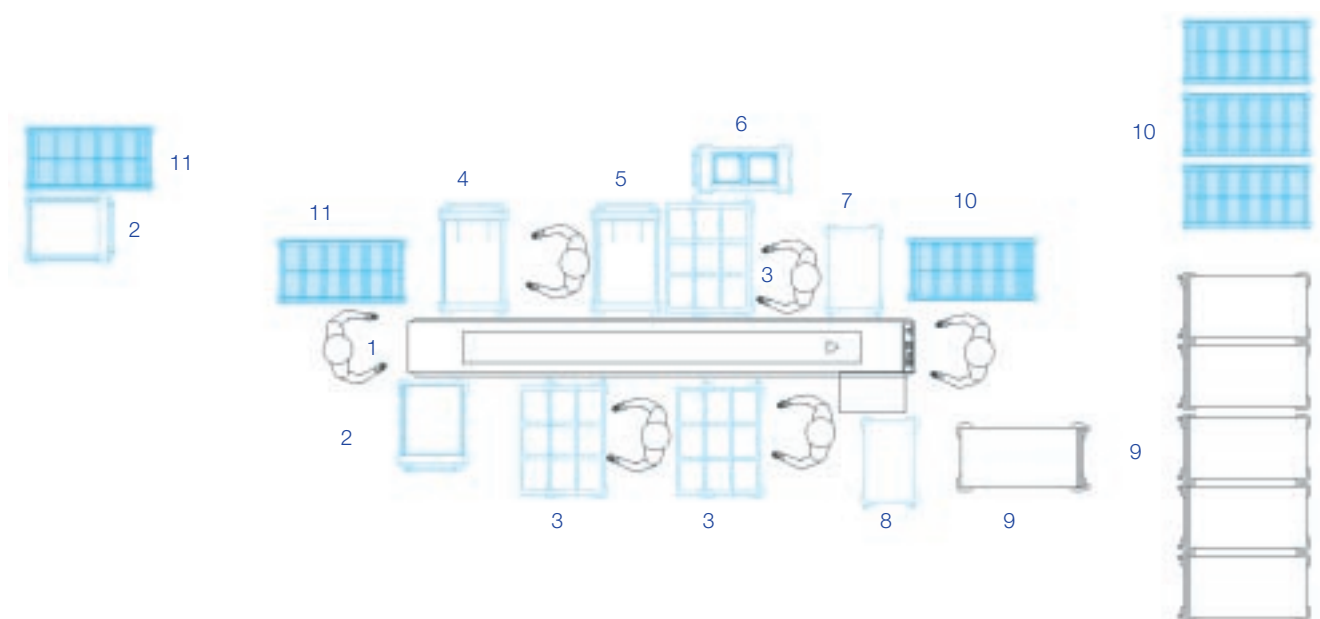
Capienza:

(max. attrezzatura)
 36 Thermoporte® 20 completi o
 36 Thermoporte® 21 completi o
 60 coperchi o
 120 fondi



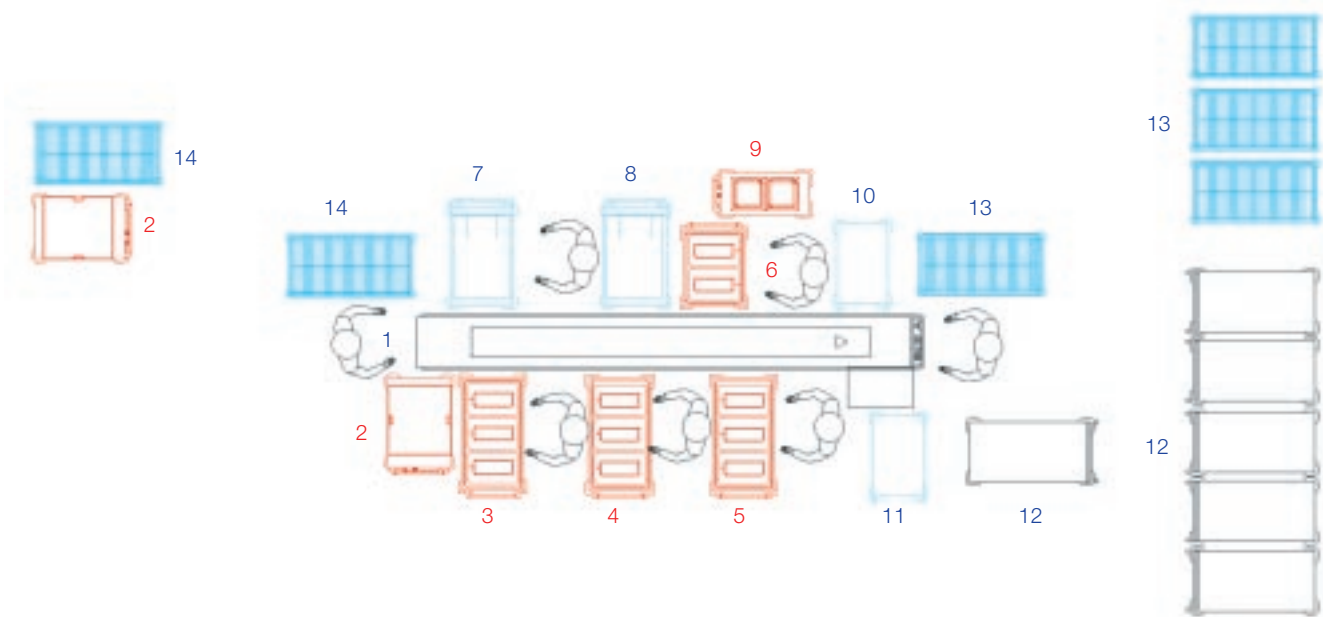
Qualità...
al nastro trasportatore

I sistemi di distribuzione delle vivande



Distribuzione a freddo

- 1 Nastro trasportatore 5 m
- 2 Carrello sollevatore a piattaforma per piatti in porcellana
- 3 Carrello termico portavivande per porzionamento a freddo
- 4 Carrello a piattaforma per insalate
- 5 Carrello a piattaforma per dessert
- 6 Carrello distributore per scodelle
- 7 Carrello di servizio con cestelli per boli per primi piatti
- 8 Carrello di servizio con cestelli per coprivassoi
- 9 Contenitore da trasporto per K 20
- 10 Carrello impilatore per K 20 parte superiore
- 11 Carrello impilatore per K 20 parte inferiore



Distribuzione a caldo

- 1 Nastro trasportatore 5 m
- 2 Carrello sollevatore a piattaforma per piatti in porcellana
- 3 Carrello termico portavivande per carne
- 4 Carrello termico portavivande per verdura
- 5 Carrello termico portavivande per contorni
- 6 Carrello termico portavivande per minestre
- 7 Carrello a piattaforma per insalate
- 8 Carrello a piattaforma per dessert
- 9 Carrello distributore per scodelle
- 10 Carrello di servizio con cestelli per boli per primi piatti
- 11 Carrello di servizio con cestelli per coprivassoi
- 12 Contenitore da trasporto per K 20
- 13 Carrello impilatore per K 20 parte superiore
- 14 Carrello impilatore per K 20 parte inferiore

Gli impianti professionali per la distribuzione di vivande della Rieber sono studiati a perfetta misura delle esigenze del „vitto fuori casa“. Per entrambe le vie di distribuzione delle vivande, cibi freschi e cibi rigenerati, la Rieber ha nella sua gamma tutti i modelli necessari per un regolare svolgimento del lavoro: nastri trasportatori, carrelli termici portavivande, contenitori di trasporto, ecc. Nei casi in cui i sistemi di distribuzione delle vivande siano

complessi, gli specialisti della Rieber sono a vostra completa disposizione. Fin dall'inizio saremo lieti di prestarvi aiuto e consulenza per la giusta scelta dei necessari elementi del sistema, decisiva per un efficace funzionamento dell'impianto

Su questo tema abbiamo pronte per voi documentazioni speciali.



Voglia di qualcosa di più? Vi consigliamo volentieri.

Germania

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. [0 71 21] 5 18-0
Fax [0 71 21] 5 18-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Italia

Rational Distribution Srl
Via Giotto 6B
I-39100 Bolzano
Tel. [04 71] 93 13 31
Fax [04 71] 93 15 91
E-Mail: staff@rational.it
www.rational.it

Svizzera

Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. [0 71] 868 93 93
Fax [0 71] 866 27 37
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch



Richiedete anche il prospetto dei
nostri Thermoport® di classe
2-★ e 3-★★★ ...

... o dei nostri contenitori
Gastronorm.

Rieber

[**buone soluzioni**]