



**Pizzaport –  
il Thermoport® di classe 2★★  
per pizze e quant'altro!**

[ Sistemi universali  
di trasporto vivande ]





***Appena sfornate!***

***Calde . . .  
pizze dal Pizzaport***



*Per un ottimo isolamento:  
struttura a sandwich con parete a  
intercapedine riempita di espanso  
senza giunti*

*Facendo le vostre consegne con un Pizzaport Rieber, le vivande  
restano calde.*

*A ciò provvede l'eccellente capacità isolante con una struttura a  
sandwich con parete a intercapedine riempita di espanso privo di CFC  
e di giunti. La robusta cassa in materia plastica convince per i vantaggi  
di igiene, l'agevole maneggevolezza e l'immagine di professionalità  
trasmessa al cliente.*



***E come stanno le cose dal cliente?***

***Calde e croccanti . . .  
le pizze che escono dal Pizzaport con HotAccu***



*Se le vostre esigenze ed i vostri clienti sono di alto livello,  
si raccomanda di impiegare gli HotAccu optional.  
Con questo extra hightec non solo fornite pizze calde,  
ma anche croccanti, come appena sfornate.  
A questo provvede la funzione geniale dei leggerissimi  
HotAccu: il vapore acqueo viene assorbito e il calore che si  
forma viene ceduto.*



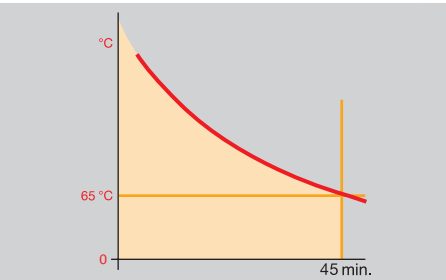
ore 18.15  
**Sig. Bianchi**  
 Via Zeppelin,  
 120 campanelli,  
 4 x Bianchi!

ore 18.25  
**Sig. Rossi**  
 Via Argentieri,  
 party rumoroso,  
 nessuno apre!

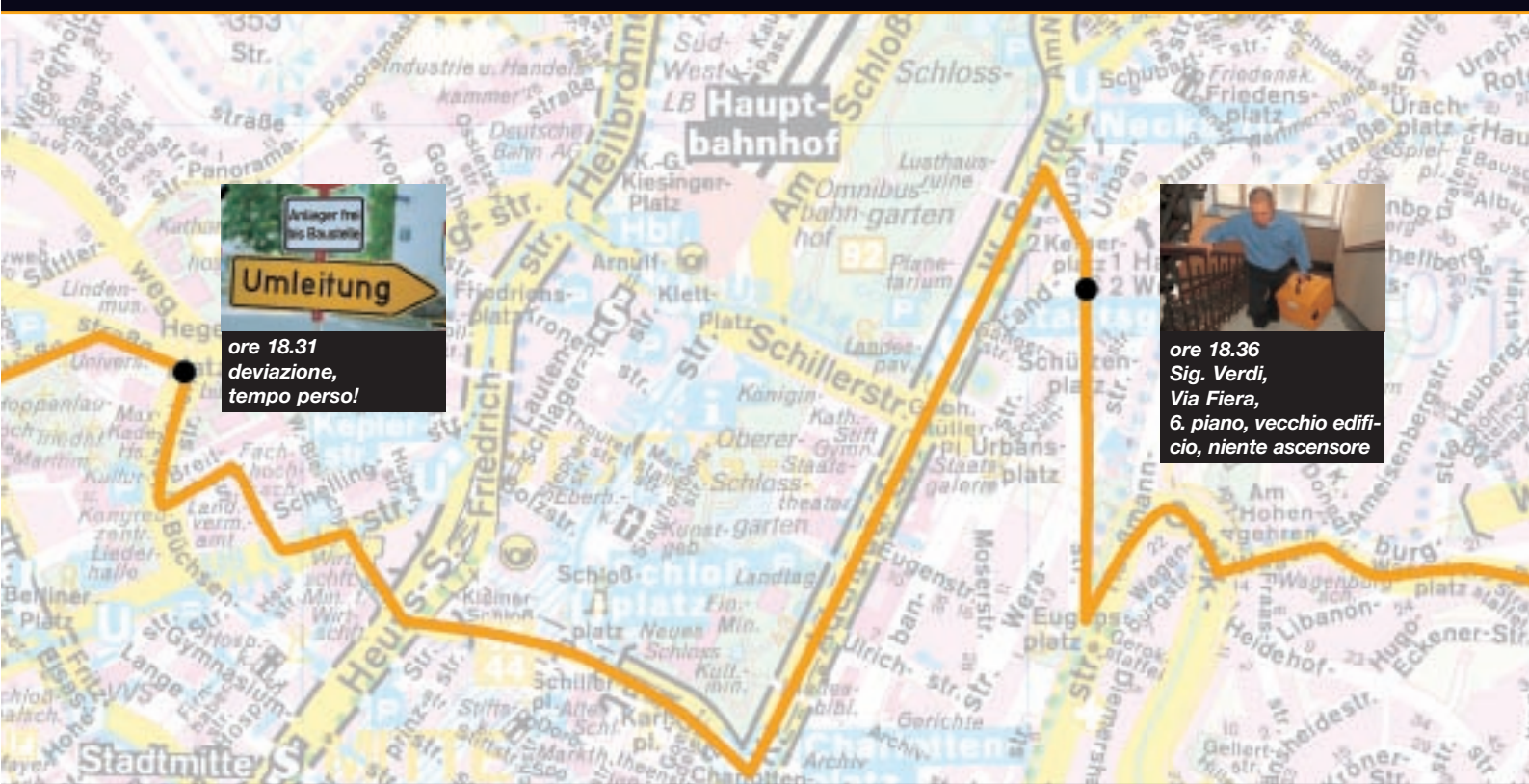
**50 km di tragitto e molti ostacoli**

**Trasporto di vivande calde**

Il Pizzaport è adatto per trasportare qualsiasi alimento caldo. Il vano interno è ben studiato: i cartoni portapizza vi entrano comodamente, ma anche le altre vivande possono essere disposte in modo variabile e sicuro su griglie da infilare. Per mantenere in modo ottimale la temperatura, il Pizzaport dovrà essere ben riempito all'inizio del tragitto ed aperto solo immediatamente prima del prelievo delle vivande.



Il diagramma mostra l'andamento termico durante il trasporto a caldo



ore 18.31  
deviazione,  
tempo perso!

ore 18.36  
Sig. Verdi,  
Via Fiera,  
6. piano, vecchio edificio,  
niente ascensore

## Stacoli: ma il gusto non si perde per strada

### Trasporto di cibi freddi

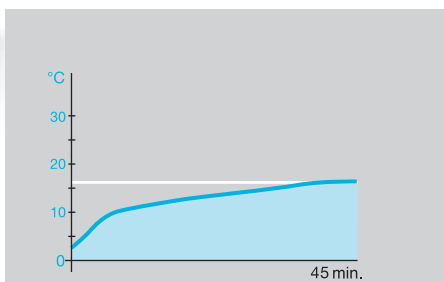
Ovviamente si possono trasportare anche cibi freddi. In questi casi basta semplicemente introdurre i consueti elementi refrigeranti, congelati prima dell'impiego. Quanti più cibi freddi si introducono, tanto migliore è l'effetto refrigerante.

Col Pizzaport non è possibile il trasporto misto di alimenti caldi e freddi.

Al momento dell'introduzione, i cibi da trasportare devono presentare una temperatura da frigorifero. Gli elementi

refrigeranti devono essere distribuiti uniformemente nel Pizzaport.

Sistemazione al sicuro col sistema di accatastamento Rieber



Andamento termico durante il trasporto di cibi freddi con elementi refrigeranti congelati a -18 °C. Pizzaport a temperatura ambiente.



ore 18.45  
consegna Garcia,  
Via Nazionale,  
cane ringhioso da  
affrontare

ore 18.52  
chiamata del capo,  
altri ordini aspettano

ore 18.50  
Sig. Agostini,  
Via Roma 12,  
non esiste il N. 114

### Questi vantaggi piaceranno anche a voi

Nella costruzione abbiamo dato il massimo peso alla praticità, come si rileva dalla maniglietta ergonomica a caduta e della due conche di presa laterali, dalla chiusura a scatto della portina azionabile con una sola mano o dalle schede per le scritte che identificano le vivande. Si possono utilizzare contenitori Gastronorm in formato 1/2 da 20 - 200 mm di profondità. Pizzaport ha una dotazione standard di due griglie intermedie.



maniglietta ergonomica a caduta

scheda di identificazione all'esterno

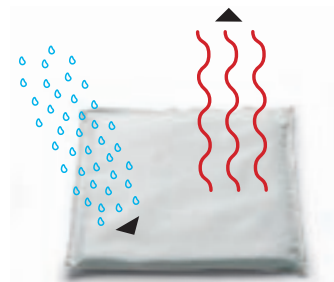
chiusura della portina azionabile  
con una sola mano



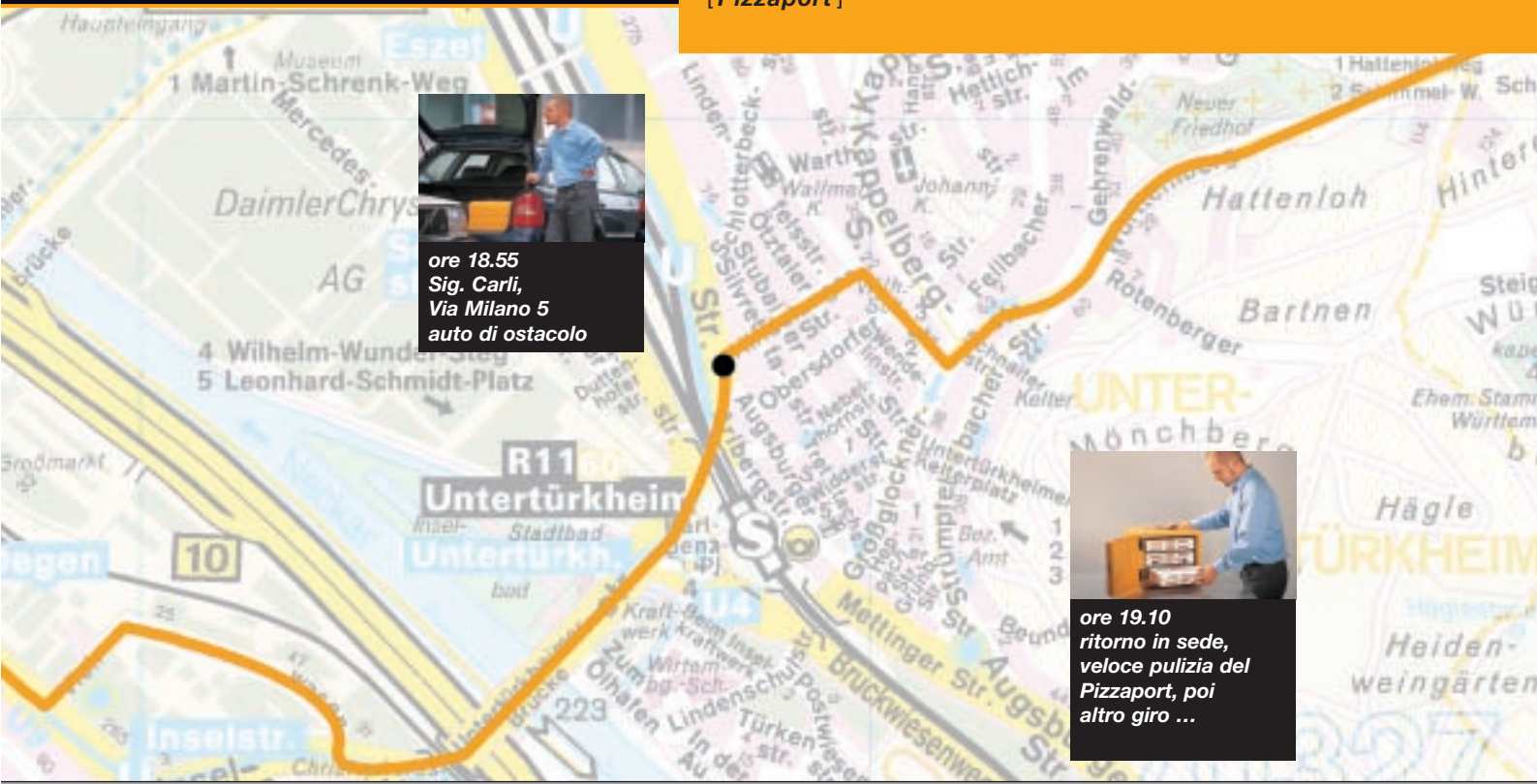
esempio di contenitori Gastronorm  
inseribili

### HotAccu, il caldo extra hightec:

Extra leggero ed extra efficace: l'HotAccu è un accumulatore di calore rigenerabile messo in una busta in tessuto, che contiene un minerale atossico. L'umidità viene assorbita e viene ceduto calore. Per garantire un perfetto funzionamento, gli HotAccu prima di ogni uso vanno riscaldati in forno a 250 °C per ca. 1,5 ore. La sistemazione degli HotAccu raccomandata durante l'uso è di uno in basso sotto la conca sul fondo e uno sopra la confezione superiore.



Un Pizzaport caricato in modo  
ottimale con HotAccu.



ore 18.55  
Sig. Carli,  
Via Milano 5  
auto di ostacolo

ore 19.10  
ritorno in sede,  
veloce pulizia del  
Pizzaport, poi  
altro giro ...

## Pulizia presto fatta

Il Pizzaport è realizzato in polipropilene atossico con superficie assolutamente priva di porosità. L'intero apparecchio è saldato senza giunti e non ha angoli nascosti per un agevole e sicuro rispetto dell'igiene. Il Pizzaport è adatto per lavaggio in lavastoviglie fino a 90 °C, per la pulizia la portina può essere sganciata. Gli HotAccu non sono lavabili in lavastoviglie, in caso di sporco, strofinarli con un panno umido.



## Pizzaport

Misure esterne	397 x 394 x 340 mm
Misure interne	327 x 327 x 250 mm
Peso	3,8 kg
Spazio utile orizzontale fra le guide	327 mm
Spazio utile verticale fra le guide	82,5 mm
fra fondo e prima guida	77,5 mm
Capienza max.	3 x 2 cartoni portapizza 320 x 320 mm o 6 porzioni di pasta
Numero di coppie di supporti	2 coppie
Campo di applicazione	da - 20 °C a + 100 °C

**Art.no.** 85 02 05 09

## Accessori

### HotAccu

**Art.no.** 85 02 20 39

### Griglia intermedia

**Art.no.** 32 76 02 22





## Impiegata in tutto il mondo: la gamma Thermoport® leader

### Germania

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D-72770 Reutlingen  
Tel. [0 71 21] 5 18-0  
Fax [0 71 21] 5 18-3 02  
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 sui  
nostri Thermoporte® di classe  
2\*\*\* e 3\*\*\* ...

... o sui nostri contenitori  
Gastronorm.

# Rieber

[ buone soluzioni ]