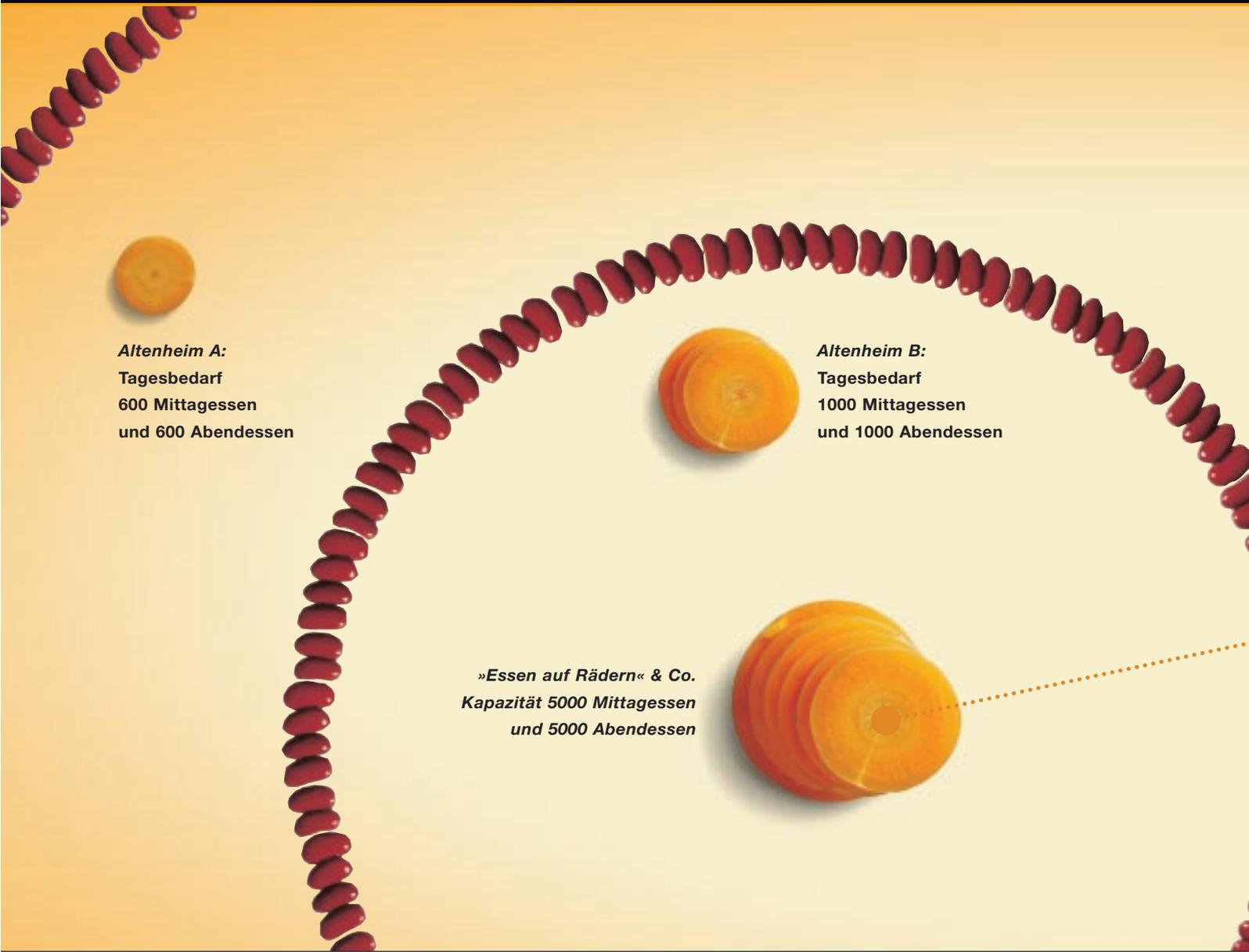


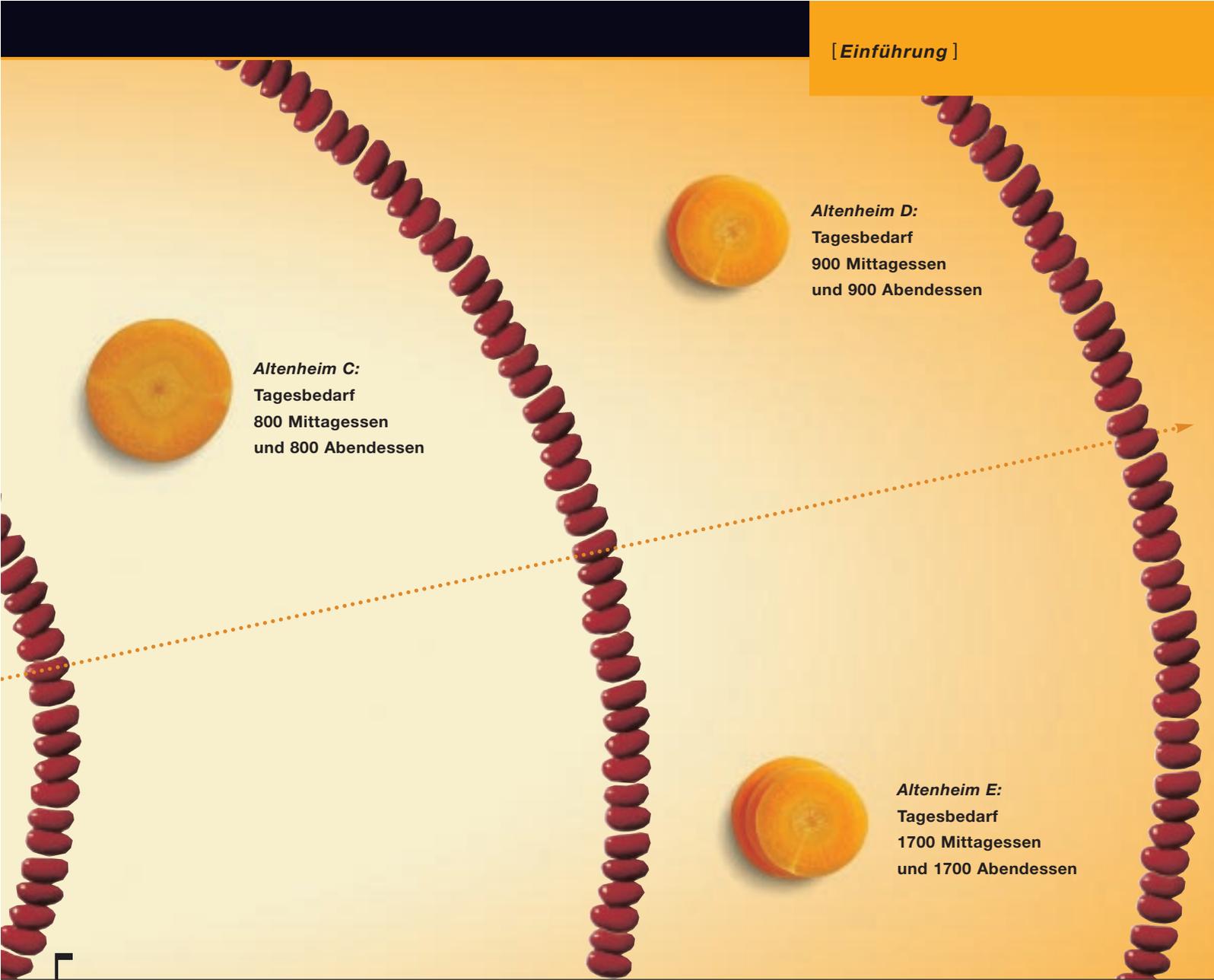
**Thermoporte® der 2-★★-Klasse
für Essen auf Rädern**

[*Universelle
Speisentransport-Systeme*]





Wir haben die Lösung gegen lauwarmes Essen und lieblose Einweg-Verpackungen bei der Speisenversorgung im Altenbereich.



Altenheim D:
Tagesbedarf
900 Mittagessen
und 900 Abendessen

Altenheim C:
Tagesbedarf
800 Mittagessen
und 800 Abendessen

Altenheim E:
Tagesbedarf
1700 Mittagessen
und 1700 Abendessen

Qualität kommt besser an, auch nach Stunden: das Thermoport®-Mehrweg-System für Essen auf Rädern

Dieses professionelle Speisentransport-System baut auf unsere langjährige Erfahrung auf, die wir in den Bereichen „Essen auf Rädern“ vorweisen können. Besonderen Wert legen wir auf die Ab-

stimmung unserer Lösung mit den besonderen Anforderungen auf beiden Seiten des Prozesses: dem Speisenhersteller auf der einen, und dem Verwender auf der anderen. Damit Qualität besser ankommt.

Das Thermoport®-Mehrweg-System überzeugt mit durchdachter Konstruktion für geschmackvolle Speisen im Inneren. Hier ein kleiner Vorgeschmack auf die nachfolgenden Details: robustes Qualitätsprodukt aus lebensmittelbeständigem Kunststoff für einen langjährigen wirtschaftlichen Einsatz, beste Isolierungswerte, Produktvarianten für Frischkost-Warmtransport oder Regenerier-

kost-Kalttransport, voll spülmaschinentauglich, viele Ausstattungsvarianten und vieles mehr. Rieber ist bekannt für professionelle Lösungen, die bereits hunderttausendfach zuverlässig im täglichen Einsatz sind und für eine wirtschaftliche Lösung sorgen, die sich für Sie rechnet. Blättern Sie weiter, denn Qualität kommt auch bei Ihren Verwendern besser an.

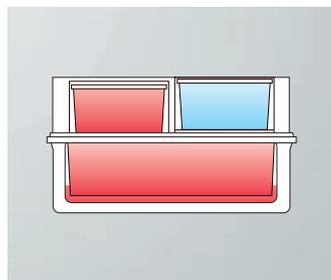
Zwei Transportwege, ein Ziel:

1. Weg Frischkost



Latent-Wärmespeicher in der Speisenschale

Bei den Thermoport® der 10er Reihe sorgt ein integrierter Latent-Wärmespeicher in den Speisenschalen für gesicherte Warmhaltung von 2 Stunden. Vorher erhitzt, z. B. im Speisenschalenspendler 10, gibt er seine Wärme gleichmäßig ab und verlangsamt so den Auskühlungsprozess der warmen Speisen.



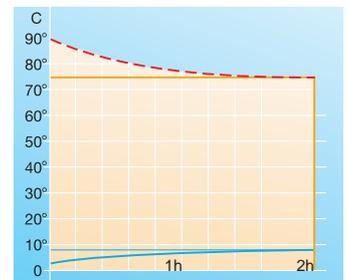
Warm-/Kaltzonentrennung Thermoport® 10 KW

Mit den Thermoport® 10/10 D lassen sich nur kalte oder warme Speisen transportieren. Beides gleichzeitig geht im Thermoport® 10 KW, wo eine getrennte Warm- und Kaltzone eingebaut ist. Die Isolierung sorgt für eine saubere Trennung der beiden Speisenarten.



Perfekte Isolierung

Der doppelwandige Aufbau der Thermoport® aus Polypropylen mit FCKW-freier Isolierschäumung trägt zusätzlich dazu bei, dass die Speisen zuverlässig warm bleiben.



Temperaturverlauf kalt und warm

Die Grafik zeigt den Temperaturverlauf von Warmspeisen mit eingesetztem Latent-Wärmespeicher und von Kaltspeisen beim Thermoport® 10 KW mit zusätzlichem Kühlpellet.

Speisenschale mit Latent-Wärmespeicher verwendet in:
Thermoport® 10, Thermoport® 10 D,
Thermoport® 10 KW



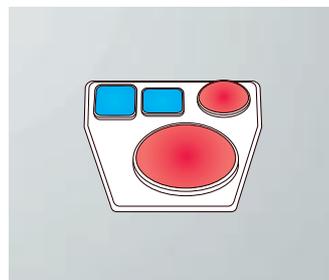


Latent-Wärmespeicher Pellet

Bei den Thermoporten® 20 und 21 sorgt ein extra Latent-Wärmespeicher in speziellen Pellets für gesicherte Warmhaltung von 2 Stunden. Vorher erhitzt, z. B. im Heißluftofen, gibt er seine Wärme gleichmäßig ab und verlangsamt so den Auskühlungsprozess der eingefüllten warmen Speisen.

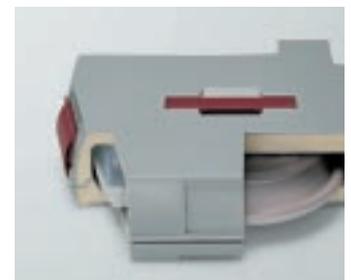


Das erhitzte Wärmepellet wird einfach in die vorgesehenen Vertiefungen unter die Speisenschale im Thermoport® eingesetzt (Beispiel Thermoport® 21). Es gibt seine Wärme direkt an die Speisenschale und indirekt an eine Beilagenschale für Warmspeisen, z. B. Suppe ab.



Warm-/Kaltzonentrennung

Eine konstruktive Trennung der Warm- und Kaltzone erlaubt gleichzeitiges Transportieren von kalten und warmen Speisen im Thermoport®. Die Kaltspeisen bleiben kalt, die Warmspeisen warm. Die optimale Isolierung verhindert unerwünschte gegenseitige Temperatureinwirkungen.



Perfekte Isolierung

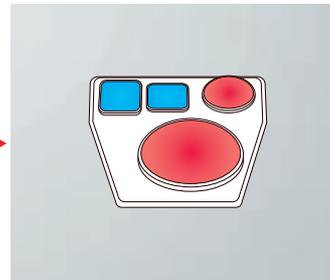
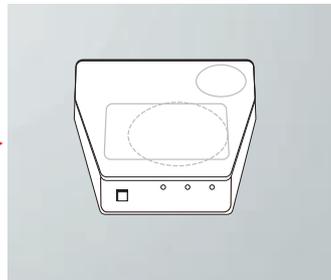
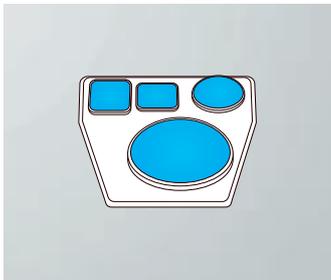
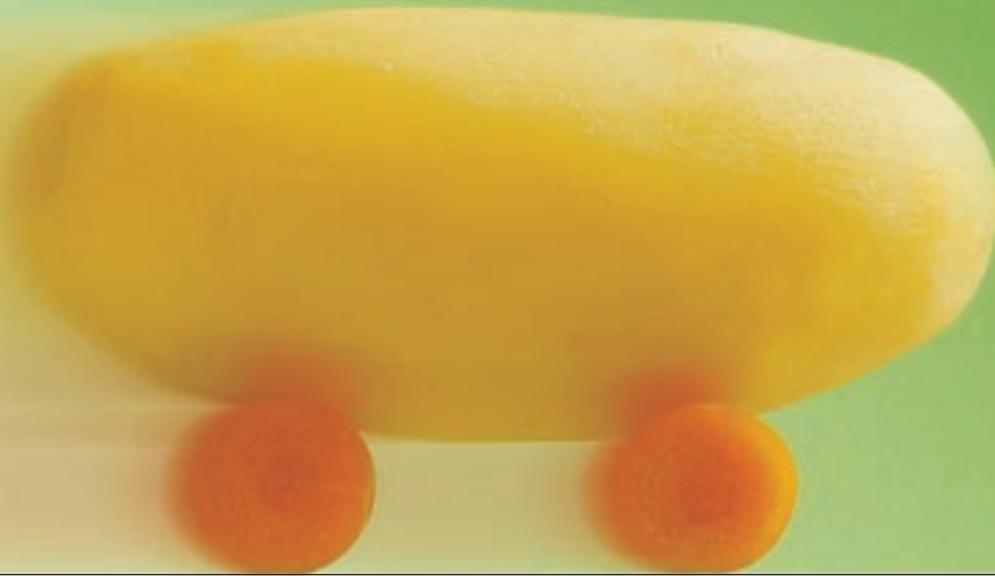
Der doppelwandige Aufbau der Thermoporte® aus Polypropylen mit FCKW-freier Isolierschäumung trägt zusätzlich dazu bei, dass die Speisen zuverlässig warm bleiben.

**Pellet mit
Latent-Wärmespeicher
verwendet in:
Thermoport® 20, Thermoport® 21**



2. Weg Regenerierkost

»Cook and Chill«



Kalter Speisentransport

Nach der Herstellung der Menübestandteile wird das Essen gekühlt und in die Speisenschalen eingefüllt. In geschlossenen isolierten Thermoports® 21 erfolgt der gekühlte Speisentransport zum Verbraucher.

Regenerieren durch Induktion

Beim Verbraucher wird der geschlossene Thermoport® auf das Induktionsmodul Menü Induc gesetzt. Nur die induktionsbeschichteten Speisenschalen für die warmen Menüteile werden durch die Induktionsfelder erhitzt.

Kalte Zonen, Regenerierzonen

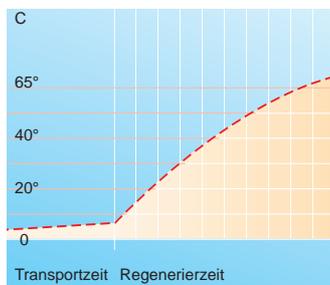
Die konstruktive Trennung von Kalt- und Regenerierzonen im Thermoport® selbst und die darauf abgestimmten Induktionsfelder des Menü Induc sorgen für optimale Regenerierung der Warmspeisen. Die kalten Speisen wie Salat oder Dessert bleiben kalt und frisch.

Induktionsmodul Menü Induc

Das Induktionsmodul Menü Induc ist genau auf die Konstruktion des Thermoports® 21 abgestimmt.

Verwendet in:
Thermoport® 21





Guten Appetit!

So schnell kommt das Essen auf den Tisch. In nur 35 Minuten sind die Speisen regeneriert und können verzehrt werden.

Temperaturverlauf bei Regenerierung

**Erfahrung kocht am besten:
Unsere Speisekarte auf einen Blick**

Thermoporte® 10

Für warme **oder** kalte Frischkost.
Siehe Seite 12

Thermoporte® 10 D

Wie Modell 10, nur mit
erweitertem Volumen für
2 Beilagen.
Siehe Seite 13



Rolli 10

Zur sicheren Lagerung
von Thermoporten®
10, 10 D und 10 KW.
Siehe Seite 18



Speisenschalenstapler

Zum Erhitzen von Speisenschalen
mit Latent-Wärmespeicher
(Thermoporte® 10, 10 D, 10 KW
bzw. 20) und von Pellets mit
Latent-Wärmespeicher für
Thermoporte® 20 und 21.
Siehe Seite 19



Thermoporte® 10 KW

Für den gleichzeitigen Transport von
warmer und kalter Frischkost.
Siehe Seite 14/15

Thermoporte® 21

Für Frisch- oder
Regenerierkost, mit
Porzellanteller.
Siehe Seite 22/23

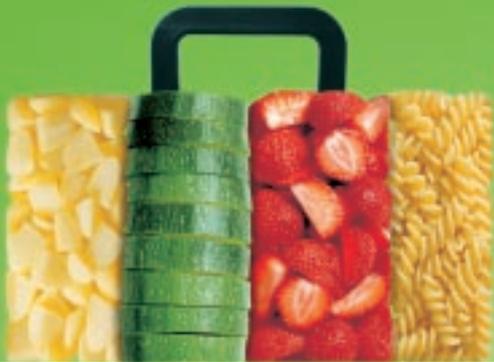
Thermoporte® 20

Für Frischkost,
mit Porzellanschalen.
Siehe Seite 20/21

Stapelwagen

Für die Lagerung von
Thermoporten® 20/21.
Siehe Seite 24





Thermoport® 10 mit dem Abendbrot

Abend! Ausnahmsweise bleibt der Latentwärmespeicher kalt. Vor der Befüllung ist dieser zu kühlen. Besonders empfehlenswert in der warmen Jahreszeit.



Thermoport® 10 KW als Kalt- /Warmtransporter

Tag! Der extra Salat wird in einem separaten Fach gekühlt transportiert. Das zusätzlich eingeschobene vorgefrosthete Kühlpellet garantiert Frische.

So tragen Sie Ihr Wunsch-Menü zusammen

Beim Speisentransport kommt es auch auf die Variabilität an. Denn wer möchte schon jeden Tag dasselbe Essen serviert bekommen. Den Rieber Thermoporten 10/10 D/10 KW gemeinsam ist der modulare Aufbau der Behälter, der auf die Größenteilung der Speisen- und Beilagenschalen exakt abgestimmt ist. Das bedeutet, dass Sie diese Schalen bei allen 10er Thermoporten einsetzen können.

Wählen Sie zwischen 3-teiliger oder ungeteilter Speisenschale, eine oder zwei zusätzliche Beilagenschalen, kaltem Essen oder warmem Essen oder die Kombination von warmem und kaltem Essen in einem (10 KW) und tragen Sie so Ihr Wunsch-Menü zusammen.



Aus eins mach zwei:

Zwei kleine Schalen statt einer größeren Kaltschale sorgen für Variabilität. Das vorgefrosthete Kühlpellet hält die Frische.



Thermoport® 10 D mit ungeteilter Speisenschale

Buon Appetito! Hier ist es eine Lasagne mit Suppe und Gemüse, die zwei kleineren Schalen werden Huckepack transportiert.



Thermoport® 10 mit einer Beilagenschale

Mahlzeit! Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Suppe. Der Deckel der Beilagenschale ist wasserdicht.



Thermoport® 10

ohne Bestückung, für den Transport eines Essens mit Suppe, Außenmaße 364 x 220 x 145 mm

Bestell-Nr. 85020101



Thermoport® 10 Bestückungsbeispiele



Speisenschale 3-geteilt

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



Speisenschale ohne Teilung

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



Beilagenschale 1/6

32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel, Inhalt ca. 0,45 Liter



Für den Transport von warmer oder kalter Frischkost: die *Thermoporte® 10/10 D* mit Latent-Wärmespeicher-System

Im harten täglichen Gebrauch überzeugen die *Thermoporte® 10/10 D* durch den robusten Aufbau und die bewährte Rieber-Technologie. Der Transportbehälter und der Deckel bestehen aus widerstandsfähigem, physiologisch unbedenklichem Polypropylen. Ausformungen an der Unter- und Oberseite machen die *Thermoporte®* sicher stapelbar, an der Unterseite sind diese als Bodenrutschschienen ausgeführt.

Zwei stabile Bügelverschlüsse und 1 klappbarer Tragegriff aus schlagzähem Kunststoff sorgen für leichtes Handling. Eine Einstecktasche an der Außenseite kann für Beschriftungskarten (eine ist im Lieferumfang enthalten) verwendet werden.

Beispielhafte Isolierwerte werden durch die doppelwandige Sandwich-Konstruktion und die fugenlose FCKW-freie Schäumung

erreicht. Optimale Hygiene ermöglichen die nahtlos verschweißten Innen- und Außenbehälter und die porenfreien, glatten Kunststoffoberflächen. Die *Thermoporte®* sind voll spülmaschinen-tauglich bis 90 °C.

Mit Hilfe des eingebauten Latent-Wärmespeicher-Systems in der Speisenschale wird warme Frischkost optimal transportiert. Zum Erhitzen der Speisenschalen

empfiehlt sich der Einsatz des Rieber-Speisenschalenstaplers. Selbstverständlich können die Speisenschalen auch für kalte Frischkost, wie z. B. Abendessen, verwendet werden. Hierfür sind diese vor Befüllung zu kühlen. Besonders empfehlenswert in der warmen Jahreszeit.

Thermoport® 10 D

ohne Bestückung, für den Transport eines Essens mit 2 Beilagen, Außenmaße 364 x 220 x 145 mm

Bestell-Nr. 85020102



Thermoport® 10 D Bestückungsbeispiele



Speisenschale 3-geteilt

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



Speisenschale ohne Teilung

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



2 Beilagenschalen 1/6

jeweils 32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel, Inhalt ca. 0,45 Liter



2 Mehrportionenschalen

jeweils 91 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel, Inhalt ca. 1,5 Liter





Thermoport® 10 KW

Für den Transport eines warmen Essens mit einer Beilage und einer Kaltspeise. Bestehend aus Boden, Zwischenteil und Deckel aus Polypropylen

Außenmaße 364 x 220 x 145 mm

Bestell-Nr. 85 02 01 03



Bestückungsbeispiele für Warmspeisen



Speisenschale 3-geteilt

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



Speisenschale ohne Teilung

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



Beilagenschale 1/6

32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel



Für den gleichzeitigen Transport von warmer und kalter Frischkost: die Thermoporte® 10 KW mit Latent-Wärmespeicher-System

Wird warme und kalte Frischkost gemeinsam transportiert, gehören die Thermoporte® 10 KW zur ersten Wahl. Die Warm- und Kaltzonen sind hier konstruktiv getrennt ausgeführt: die Warmzone befindet sich innerhalb des isolierten Unterbaus, die Kaltzone in einem separaten Fach darüber. Die Kaltzone kann zusätzlich noch mit einem Kühlpellet bestückt werden.

Darüber hinaus überzeugen die Thermoporte® 10 KW mit robustem Aufbau und bewährter Rieber-Technologie. Der Transportbehälter besteht aus widerstandsfähigem, physiologisch unbedenklichem Polypropylen. Ausformungen an der Unter- und Oberseite machen die Thermoporte® sicher stapelbar, an der Unterseite sind diese als Bodenschienen ausgeführt. Zwei stabile Bügelverschlüsse und 1 klappbarer Tragegriff aus

schlagzähem Kunststoff sorgen für leichtes Handling.

Beispielhafte Isolierungswerte werden durch die doppelwandige Sandwich-Konstruktion und die fugenlose FCKW-freie Schäumung erreicht (Deckel nicht isoliert). Optimale Hygieneerhaltung ermöglichen die nahtlos verschweißten Innen- und Außenbehälter und die porenfreien, glatten Kunststoffoberflächen. Die Thermoporte® sind voll spülmaschinen-tauglich bis 90° C.

Mit Hilfe des Latent-Wärmespeicher-Systems in der Speisenschale wird warme Frischkost optimal transportiert. Zum Erhitzen der Speisenschalen empfiehlt sich der Einsatz des Rieber-Speisenschalenstaplers. Selbstverständlich können die Speisenschalen auch für kalte Frischkost, wie z. B. Abendessen, verwendet werden. Hierfür sind diese vor Befüllung zu kühlen. Besonders empfehlenswert in der warmen Jahreszeit.



< **Wahlweise** >

Bestückung mit Kühlpellet zusätzlich im Kältefach, wird unter die Beilagenschalen gelegt



Bestückungsbeispiele für Kalt Speisen



Beilagenschale 1/6

32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel, Einsatz **mit/ohne** Kühlpellet



2 Beilagenschalen 1/9

32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel, Einsatz **mit/ohne** Kühlpellet



Beilagenschale 1/6

22 mm Höhe: mit Domdeckel, Einsatz **mit** Kühlpellet, 32 mm Höhe: nur Einsatz **ohne** Kühlpellet



2 Beilagenschalen 1/9

22 mm Höhe: mit Domdeckel, Einsatz **mit** Kühlpellet, 32 mm Höhe: nur Einsatz **ohne** Kühlpellet





Speisenschale 3-geteilt

Aus Edelstahl mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen

Bestell-Nr. **85 02 20 03**



Speisenschale 3-geteilt

Speisenschale einwandig, aus Edelstahl ohne Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen

Bestell-Nr. **85 02 20 30**



Speisenschale ohne Teilung

Aus Edelstahl mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen

Bestell-Nr. **85 02 20 04**



Kaltschalenträger

Drahtgestell aus Edelstahl, für zwei Stapel Kaltschalen mit Deckel: 2 x 7 Kaltschalen à 32 mm oder 2 x 5 Kaltschalen à 48 mm

Bestell-Nr. **85 02 20 05**



Speisenschalenträger

Drahtgestell aus Edelstahl, zum Einstapeln und Tragen von drei Menüschildern mit Deckel

Bestell-Nr. **85 02 20 06**

Hinweis:

Einstapelung im Thermoport® 100 K möglich.
Es passen 3 Speisenschalenträger zu je 3 Speisenschalen.



Kühlpellet für Thermoport® 10 KW

Größe 1/6, aus Edelstahl

Bestell-Nr. **85 02 20 23**



Beilagenschale 1/6

32 mm Höhe, aus Edelstahl mit wasserdichem Steckdeckel

Bestell-Nr. **85 02 20 01**



Beilagenschale 1/9

32 mm Höhe, aus Edelstahl mit wasserdichem Steckdeckel

Bestell-Nr. **je 85 02 20 24**



Beilagenschale 1/6

48 mm Höhe, aus Edelstahl, mit wasserdichem Steckdeckel

Bestell-Nr. **85 02 20 02**

Hinweis:

Diese Beilagenschale passt nicht in den Thermoport® 10, sondern ist für separat mitgelieferte Kaltspeisen gedacht.

Transport mit Kaltschalenträger siehe linke Seite unten.



Mehrportionenschale

91 mm Höhe, aus Edelstahl mit wasserdichem Steckdeckel

Bestell-Nr. **je 85 02 20 08**



Beilagenschale 1/6 für Thermoport® 10 KW

22 mm Höhe, aus Edelstahl mit Domdeckel, für Einsatz **mit** Kühlpellet

Bestell-Nr. **85 02 20 29**

32 mm Höhe, aus Edelstahl mit Domdeckel, für Einsatz **ohne** Kühlpellet

Bestell-Nr. **85 02 20 14**



Beilagenschale 1/9 für Thermoport® 10 KW

22 mm Höhe, aus Edelstahl mit Domdeckel für Einsatz **mit** Kühlpellet

Bestell-Nr. **je 85 02 20 28**

32 mm Höhe, aus Edelstahl mit Domdeckel, für Einsatz **ohne** Kühlpellet

Bestell-Nr. **je 85 02 20 13**



**Ganz schön ordentlich:
der Rolli 10**

Überall dort, wo große Speisemengen umgesetzt werden, ist vereinfachtes Handling gefragt. Der Rolli 10, passend für die Thermoporte® 10/10 D/10 KW, bringt dafür ideale Voraussetzungen mit.

Zum Beispiel bei der Bandverteilung von Speisen, wenn Deckel und Böden der 10er-Thermoporte® getrennt gelagert werden, beim Weitertransport zum bereitgestellten Fahrzeug oder in der Reinigungsphase. Hier werden die Einzelteile der Thermoporte® aus der Spülmaschine direkt in den beigeestellten Rolli 10 eingelagert.

Der robuste Aufbau des Rolli 10 besteht aus Edelstahl und ist 3-seitig geschlossen. Die Rollen sind gemäß DIN 18867, Teil 8 ausgeführt und sorgen gemeinsam mit dem großen Schiebegriff an der Stirnseite und dem Stoßschutz an den Ecken für optimales Handling. Ein schiefer Boden ermöglicht ein sicheres Einlagern, das integrierte Rieher-Stapelsystem der Thermoporte® verhindert unerwünschtes Rutschen.

Auch Einzelteile können eingelagert werden.

Rolli 10

Außenmaße	845 x 735 x 1430 mm
Gewicht	53 kg
Tragkraft	150 kg
Radausstattung	4 Lenkrollen Durchmesser 125 mm, 2 mit Doppelstopp

Bestell-Nr. **88 140203**

Zubehör (wahlweise)

Antistaticbereifung Ø 125 mm

Fassungsvermögen:

(jeweils max. Bestückung)

- 27 Thermoporte® 10 komplett oder
- 27 Thermoporte® 10 D komplett oder
- 24 Thermoporte® 10 KW komplett oder
- 54 Deckel oder
- 54 Böden



Wärmstens zu empfehlen: der Speisenschalenstapler



Die Speisenschalen mit Latent-Wärmespeicher der Thermoporte® 10/10 D/10 KW lassen sich in jedem gängigen Heißluftofen aufheizen. Wer die Thermoporte® 10/10 D/10 KW jedoch systematisch einsetzt, sollte wirtschaftlich denken und am besten den speziell dafür entwickelten Speisenschalenstapler verwenden. Die Speisenschalen werden auf Körbe gelegt und übereinander in dem mit Umluft betriebenen Speisenschalenstapler gestapelt. Einstellung der gleichbleibenden Ausgabehöhe erfolgt durch Ein- und Aushängen der Zugfedern. Der robuste Aufbau inklusive dem federbelasteten Sicherheitsdeckel besteht aus Edelstahl. Die Rollen sind gemäß DIN 18867, Teil 8 ausgeführt und sorgen gemeinsam mit dem großen Schiebegriff an der Stirnseite und dem Stoßschutz an den Ecken für optimales Handling. Schalterblende mit 2,5 m Spiralkabel und Schukostecker.

Speisenschalenstapler PU-M2/1

Außenmaße L x B x H	1148 x 744 x 911 mm
Gewicht	106 kg
Tragkraft	max. 300 kg
Temperaturbereich	Thermostat, stufenlos von +50 °C bis 185 °C regelbar
	Aufheizzeit ca. 90 min
Umluftheizung	2250 Watt
Fassungsvermögen	8 Körbe mit je 6 Speisenschalen
Radausstattung	4 Lenkrollen Durchmesser 125 mm, 2 mit Doppelstopp

Bestell-Nr. **89 02 01 07**

Zubehör

Edelstahlkorb

Maße Körbe 650 x 530 x 75 mm GN 2/1 C7

Bestell-Nr. **89 06 03 05**

Antistaticbereifung ø 125 mm



Warmhalten bzw. Erwärmen für Frischkost

Frishkost Wärmepellet

Für zuverlässiges Warmhalten von Frischkost. Abgestimmt auf die Kalt- und Warmzonen-trennung. Serienmäßig enthalten bei den Thermoporten® 20 P3.1 und 20 P3.2

Für den Transport von *Frischkost*: die *Thermoporte® 20*

Mit Porzellan-Speisenschalen können Speisen appetitlicher und anspruchsvoller angerichtet werden. Die *Thermoporte® 20* bieten zudem ein kompaktes und attraktives Design, was gut ankommt. Für den Transport von *Frischkost* bietet Rieber verschiedene Systeme an: ein Wärmepellet oder eine Speisenschale aus Edelstahl mit Latent-Wärmespeicher ermöglichen den zuverlässigen Temperaturerhalt beim Transport.

Bei beiden Systemen sind Kalt- und Warmzonen konstruktiv getrennt, so dass eine gleichzeitige Lieferung von warmen und kalten Speisen möglich ist.

Darüber hinaus überzeugen die *Thermoporte® 20* mit robustem Aufbau und bewährter

Rieber-Technologie. Der Transportbehälter besteht aus widerstandsfähigem, physiologisch unbedenklichem Polypropylen. Ausformungen an der Unter- und Oberseite machen die *Thermoporte® 20* sicher stapelbar. Zwei stabile Bügelverschlüsse und ein ausziehbarer Tragegriff aus schlagzähem Kunststoff sorgen für leichtes Handling.

Beispielhafte Isolierungswerte werden durch die doppelwandige Sandwich-Konstruktion und die fugenlose FCKW-freie Schäumung erreicht. Optimale Hygieneeinhaltung ermöglichen die nahtlos verschweißten Innen- und Außenbehälter und die porenfreien, glatten Kunststoffoberflächen. Die *Thermoporte® 20* sind voll spülmaschinentauglich bis 90 °C.



Bestückungen für *Frischkost*

Deckel serienmäßig

Alle Speisenschalen der *Thermoporte® 20* werden serienmäßig mit Deckel aus lebensmittelbeständigem Polypropylen ausgerüstet.



Frischkost Thermoport® 20 P3.1

Speisenteller ohne Teilung, alle Speisenschalen aus Porzellan, Deckel aus Polypropylen, Wärmepellet

Bestell-Nr. **85 02 07 16**

Frischkost Thermoport® 20 S4 (ohne Abb.)

Speisenteller aus Edelstahl mit Latent-Wärmespeicher, Suppen und Kaltschalen aus Porzellan, Deckel aus Polypropylen

Bestell-Nr. **85 02 07 04**



Frischkost Thermoport® 20 P3.2

Speisenteller 2-geteilt, auch 3-geteilt verwendbar, alle Speisenschalen aus Porzellan, Deckel aus Polypropylen, Wärmepellet

Bestell-Nr. **85 02 07 17**



Warmhalten bzw. Erwärmen für Frischkost und Regenerierkost

Friskost Wärmepellet

Für zuverlässiges Warmhalten von Friskost. Abgestimmt auf die Kalt- und Warmzonen-trennung. Serienmäßig enthalten bei den Thermoporten® 21 P1.1 und 21 P1.2

Regenerierkost Modul Menü-Induc

Zum schnellen und schonenden Regenerieren der Speisen mit Induktion. Abgestimmt auf die Kalt- und Warmzonen-trennung der Thermoporten® 21 P2.1 und 21 P2.2
Netzspannung: AC 230 V 180 Watt 50 Hz

Bestell-Nr. 85 02 07 15

Regenerierkost Anwendungsbeispiel

Modul Menü-Induc mit Thermoporte® 21 P2.2



Hinweis:

Dieses Fach kann man vielfach nutzen, z. B. für eine Serviette, Besteck, Snack, kleine Flaschen-Getränke oder eine zusätzliche Schale.

Für den Transport von *Frisch-* oder *Regenerierkost*: die *Thermoporte® 21*

Die *Thermoporte® 21* sind die Version mit rundem Teller.

Der Unterschied besteht im runden Speisenteller und einem dezenteren Isoliergehäuse in schlichtem grau. Alle Speisenschalen sind aus Porzellan. Für den Transport von Frisch- und Regenerierkost bietet Rieber verschiedene Systeme an: bei Frischkost ermöglicht ein Wärmepellet zuverlässigen Temperaturerhalt beim Transport, bei Regenerierkost sorgen Speisenschalen mit Induktionsbeschichtung und ein abgestimmter Induktionsherd für warme Speisen beim Verbraucher vor Ort. Bei beiden Systemen sind Kalt- und Warmzonen konstruktiv getrennt, so dass eine gleichzeitige Lieferung von warmen und kalten Speisen möglich ist.



Darüber hinaus überzeugen die *Thermoporte® 21* mit robustem Aufbau und bewährter Rieber-Technologie. Der Transportbehälter besteht aus widerstandsfähigem, physiologisch unbedenklichem Polypropylen. Ausformungen an der Unter- und Oberseite machen die *Thermoporte® 21* sicher stapelbar. Zwei stabile Bügelverschlüsse und ein ausziehbarer Tragegriff aus schlagzähem Kunststoff sorgen für leichtes Handling.

Beispielhafte Isolierungswerte werden durch die doppelwandige Sandwich-Konstruktion und die fugenlose FCKW-freie Schäumung erreicht. Optimale Hygieneeinhaltung ermöglichen die nahtlos verschweißten Innen- und Außenbehälter und die porenfreien, glatten Kunststoffoberflächen. Die *Thermoporte® 21* sind voll spülmaschinentauglich bis 90 °C.



Bestückungen für *Frischkost* und *Regenerierkost*

Deckel serienmäßig

Alle Speisenschalen der *Thermoporte® 21* werden serienmäßig mit Deckel aus lebensmittelbeständigem Polysulfon bzw. Polypropylen ausgerüstet.

Regenerierkost *Thermoport® 21 P2.1*

Speisenteller ohne Teilung mit Induktionsbeschichtung, alle Speisenschalen aus Porzellan, Deckel aus Polysulfon bzw. Polypropylen

Bestell-Nr. **85 02 07 13**

Regenerierkost *Thermoport® 21 P2.2*

Speisenteller 2-geteilt, mit Induktionsbeschichtung, alle Speisenschalen aus Porzellan, Deckel aus Polysulfon bzw. Polypropylen

Bestell-Nr. **85 02 07 14**

Frischkost *Thermoport® 21 P1.1*

Speisenteller ohne Teilung, alle Speisenschalen aus Porzellan, Deckel aus Polysulfon bzw. Polypropylen, Wärmepellet

Bestell-Nr. **85 02 07 11**

Frischkost *Thermoport® 21 P1.2*

Speisenteller 2-geteilt, alle Speisenschalen aus Porzellan, Deckel aus Polysulfon bzw. Polypropylen, Wärmepellet

Bestell-Nr. **85 02 07 12**

Ordnung muss sein: der Stapelwagen



Der Stapelwagen, passend für die Thermoporte® 20 und 21, bringt ideale Voraussetzungen mit, wenn große Speisemengen umgesetzt werden und vereinfachtes Handling gefragt ist. Zum Beispiel bei der Bandverteilung von Speisen, wenn Deckel und Böden der Thermoporte® getrennt gelagert werden, beim Weitertransport zum bereitgestellten Fahrzeug oder in der Reinigungsphase. Hier werden die Einzelteile der Thermoporte® aus der Spülmaschine direkt in den beigeestellten Stapelwagen eingelagert.

Der robuste und leichte Aufbau besteht aus Edelstahl-Vierkantrohren mit fünf Edelstahlgitterböden. Die Rollen sind gemäß DIN 18867, Teil 8 ausgeführt und sorgen mit dem Stoßschutz an den Ecken für optimales Handling. Das integrierte Rieher-Stapelsystem der Thermoporte® verhindert unerwünschtes Rutschen.

Stapelwagen ST-TT 20/21

Außenmaße	1250 x 640 x 1985 mm
Gewicht	38 kg
Tragkraft	150 kg
Radausstattung	4 Lenkrollen Durchmesser 125 mm, 2 mit Doppelstopp
Bestell-Nr.	88 32 07 01

Zubehör

Antistaticbereifung Ø 125 mm

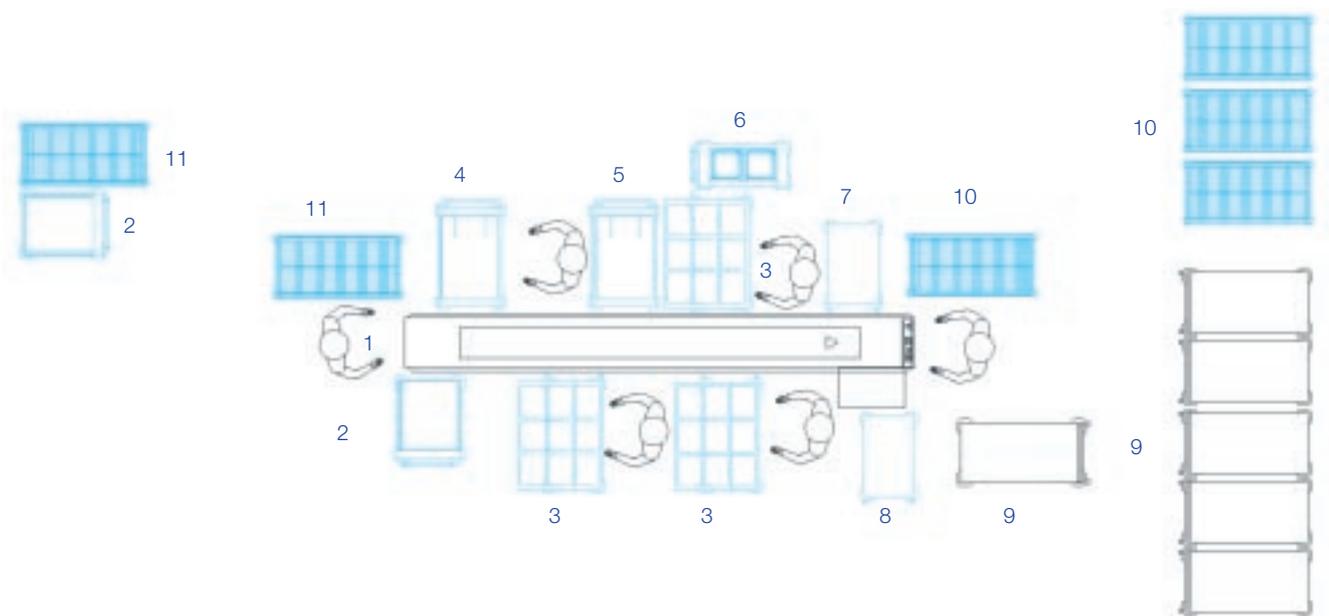
Fassungsvermögen:

(jeweils max. Bestückung)
 36 Thermoporte® 20 komplett oder
 36 Thermoporte® 21 komplett oder
 60 Deckel oder
 120 Böden



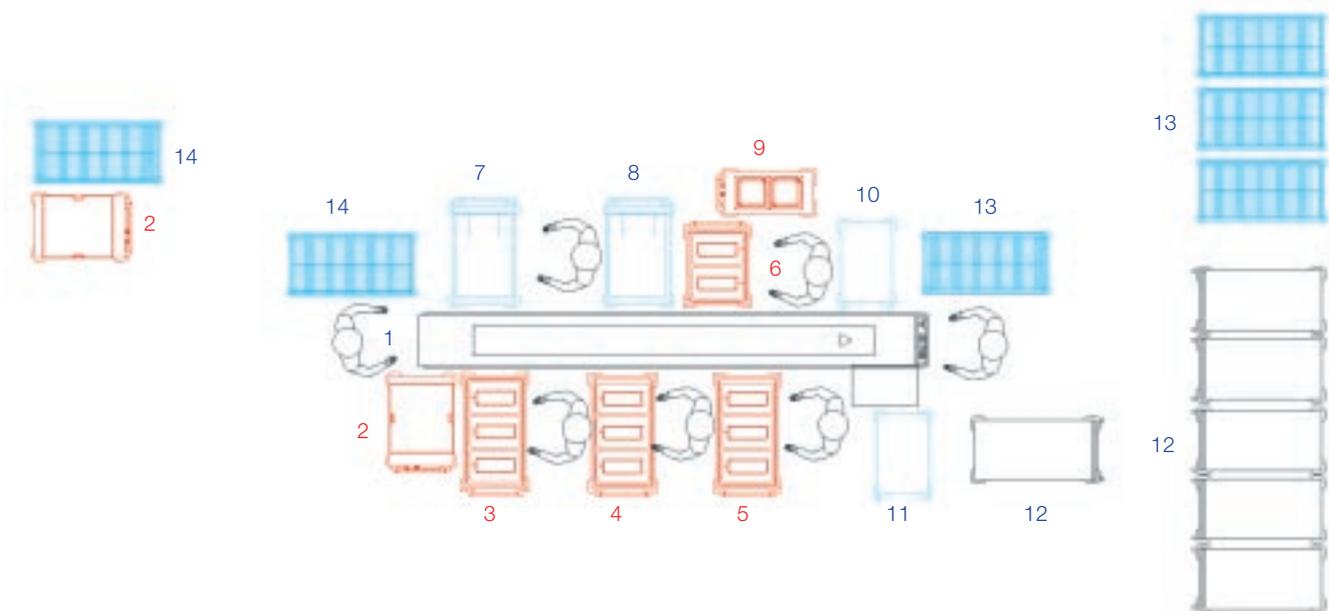
Qualität...
am laufenden Band

Die Speisenverteilssysteme



Kaltverteilung

- 1 Transportband 5 m
- 2 Plattformstapler für Porzellanplatten
- 3 Zubringerwagen für Kaltportionierung
- 4 Plattformwagen für Salat
- 5 Plattformwagen für Dessert
- 6 Rohrdispenser für Suppenschalen
- 7 Servierwagen mit Körben für Suppendeckel
- 8 Servierwagen mit Körben für Menüdeckel
- 9 Transporter für K 20
- 10 Stapelwagen für K 20 Oberteil
- 11 Stapelwagen für K 20 Unterteil



Warmverteilung

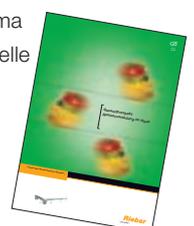
- 1 Transportband 5 m
- 2 Plattformstapler für Porzellanplatten
- 3 Zubringerwagen für Fleisch
- 4 Zubringerwagen für Gemüse
- 5 Zubringerwagen für Beilage
- 6 Zubringerwagen für Suppe
- 7 Plattformwagen für Salat
- 8 Plattformwagen für Dessert
- 9 Rohrdispenser für Suppenschalen
- 10 Servierwagen mit Körben für Suppendeckel
- 11 Servierwagen mit Körben für Menüdeckel
- 12 Transporter für K 20
- 13 Stapelwagen für K 20 Oberteil
- 14 Stapelwagen für K 20 Unterteil

Professionelle Speiserverteilanlagen von Rieber sind genau auf die Bedürfnisse im Bereich „Essen auf Rädern“ abgestimmt. Für beide Wege der Speiserverteilung, Frischkost und Regenerierkost hat Rieber alle notwendigen Bausteine für einen reibungslosen Ablauf im Programm: Verteilbänder, Zubringerwagen, Transportwagen usw.

Wenn es um komplexe Speiserverteilsysteme geht, stehen Ihnen selbstverständlich auch die

Spezialisten von Rieber zur Verfügung. Hier erhalten Sie von Anfang an Hilfe und Beratung bei der fachmännischen Auswahl der erforderlichen Systemelemente, entscheidend für den effektiven Ablauf der Anlage.

Zu diesem Thema halten wir spezielle Unterlagen für Sie bereit.



Appetit auf mehr? Wir beraten Sie gerne.

Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Fon [0 71 21] 5 18-0
Fax [0 71 21] 5 18-3 02
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Fon [01] 8 65 15 10
Fax [01] 8 65 15 10-10
E-Mail: office@at.rieber.de
www.rieber.de

Schweiz

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

Großbritannien

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Fon [0 12 25] 70 44 70
Fax [0 12 25] 70 59 27
E-Mail: sales@bglrieber.co.uk
www.rieber.de

Niederlande

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Fon [0 78] 6 91 83 05
Fax [0 78] 6 93 14 39
E-Mail: jerry.hol@nl.rieber.de
www.rieber.de

Frankreich

Rieber SARL
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Fon [03] 89 62 50 60
Fax [03] 89 57 17 94
E-Mail: daniel.rewell@fr.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp.z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Fon [0 22] 8 33 87 07
Fax [0 22] 8 33 87 22
E-Mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

Tschechien

Rieber spol s.r.o.
Velkokuchyňská zařízení
Hradecká 3/2526
CZ-131 00 Praha 3 - Vinohrady
Fon [02] 72 73 14 43
Fax [02] 72 73 14 44
E-Mail: rieber@rieber.cz
www.rieber.cz

Tanake S.A.

ul. Puławska 426
PL-02-884 Warszawa
Fon [0 22] 3 36 90 00
Fax [0 22] 3 36 90 09
E-Mail: tanake@tanake.com.pl
www.tanake.com.pl



Fordern Sie auch die Broschüre
über unsere Thermoporte®
der 2-★- und 3-★★-Klasse ...

... oder über unsere
Gastronorm-Behälter an.

Rieber
[gut gelöst]

Ihr Vertriebspartner:
gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf
www.gerwin-gastrotechnik.de

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Althausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de