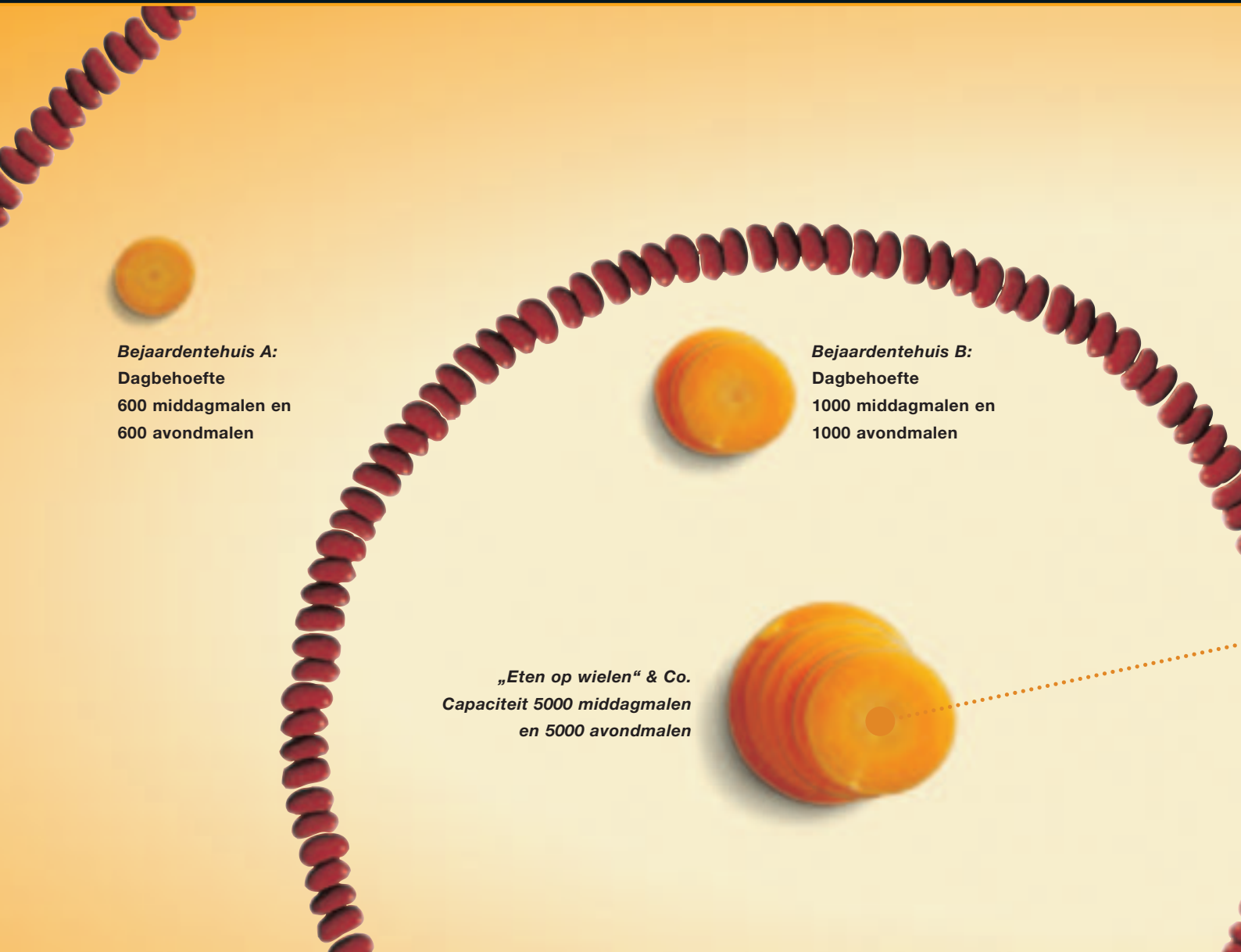


*Thermoport® van de 2-sterren-
klasse voor eten op wielen*

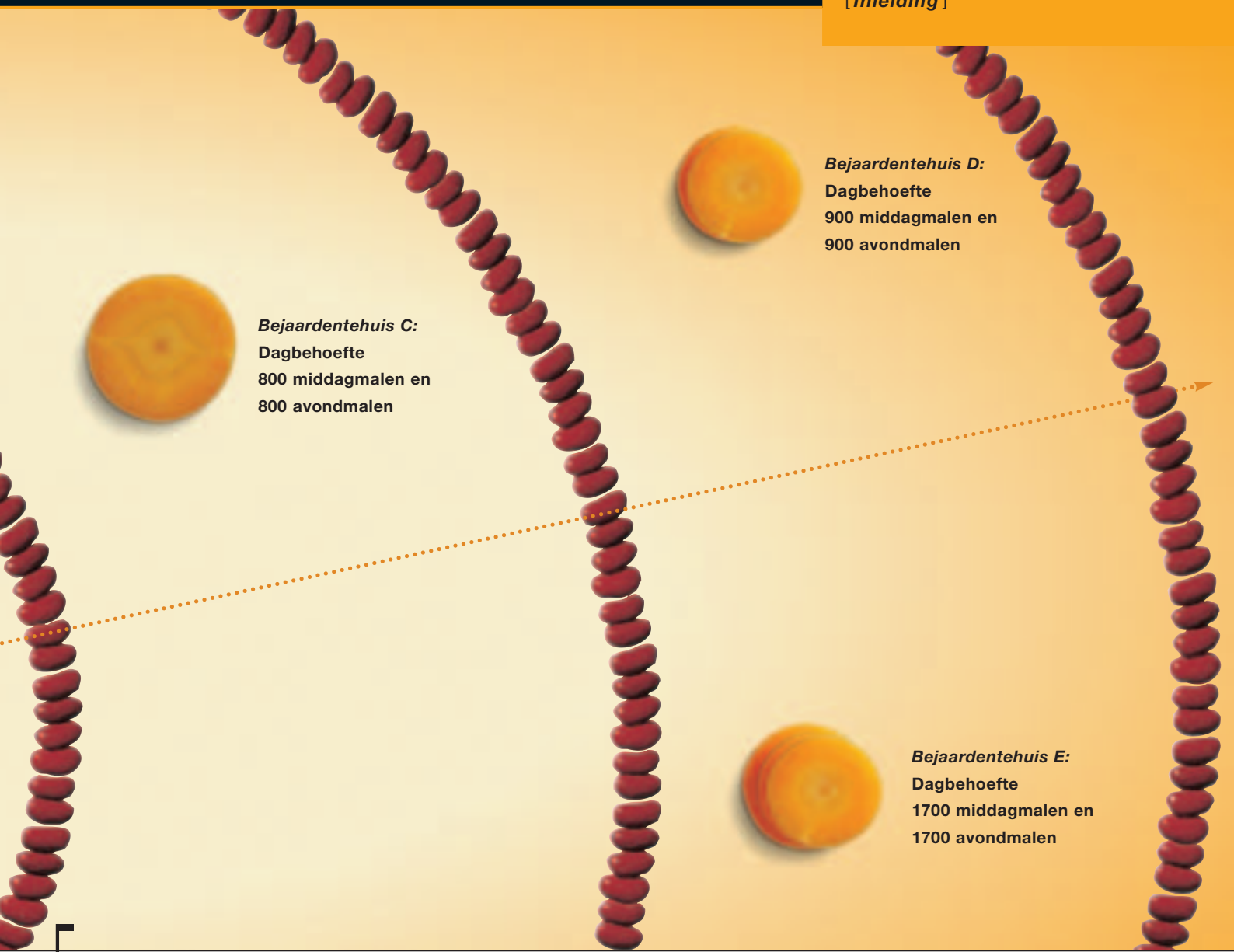
[Universele
spijzentransportsystemen]



Rieber



We hebben de oplossing tegen lauwwarm eten en slordige wegwerpverpakkingen bij het verstrekken van maaltijden aan bejaarden.



Bejaardentehuis C:
Dagbehoefte
800 middagmalen en
800 avondmalen

Bejaardentehuis D:
Dagbehoefte
900 middagmalen en
900 avondmalen

Bejaardentehuis E:
Dagbehoefte
1700 middagmalen en
1700 avondmalen

Kwaliteit komt beter aan, ook na uren: het Thermoport®-meerwegsysteem voor eten op wielen

Dit professionele spijzentransportsysteem steunt op onze jarenlange ervaring, die we in de sector „Eten op wielen“ verworven hebben. We leggen bijzondere nadruk op het afstemmen van onze

oplossing op de bijzondere eisen op beide kanten van het proces: de voedselproducent enerzijds en de gebruiker anderzijds. Opdat kwaliteit beter zou aankomen.

Het Thermoport®-meerwegsysteem overtuigt door zijn doordachte constructie voor het bevatten van smakelijke spijzen. Hier een klein voorsmaakje met de volgende details: robuust kwaliteitsproduct uit kunststof die tegen eetwaren bestand is voor een jarenlang rendabel gebruik, de beste isolatiewaarden, productvarianten voor het transporteren in warme toestand van vers bereide maaltijden of in koude toestand van te regenereren eten,

volledig geschikt voor de vaatwasmachine, veel uitrustingsvarianten en nog veel meer. Rieber is bekend voor zijn professionele oplossingen, die al honderdduizend keer hun degelijkheid in het dagelijkse gebruik hebben bewezen en voor een rendabele oplossing zorgen, die zichzelf terugbetaalt. Blader verder, want kwaliteit komt ook bij uw gebruikers beter aan.

Twee manieren van transporteren, een doel:

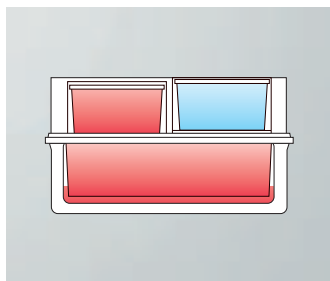
De eerste weg: vers bereide maaltijden



**Latentwarmteaccumulator
in de eetschaal**

Bij de Thermoport® van de 10-reeks zorgt een ingebouwde latentwarmteaccumulator in de eetschaal ervoor dat het eten zeker warm blijft.

Indien voorverwarmd, b.v. in eetschaalverdeler 10, geeft hij zijn warmte gelijkmatig af en vertraagt zodoende het afkoelingsproces van het warme eten.



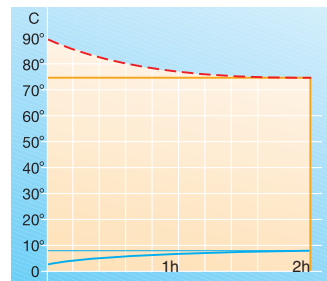
**Scheiding tussen warme en koude zone - Thermoports®
10 KW**

Met de Thermoport®-modellen 10/10 D kunnen enkel koude of warme spijzen getransporteerd worden. Beide tegelijk kan wel in de Thermoport® 10 KW, waar een afzonderlijke warme en koude zone is ingebouwd. De isolatie zorgt voor een zuivere scheiding van beide soorten eten.



Perfecte isolatie

De dubbelwandige opbouw van de Thermoport®-modellen uit polypropyleen met CFK-vrij isolerend schuim draagt er extra toe bij dat het eten betrouwbaar warm blijft.



Temperatuurverloop koud en warm

De grafiek toont het temperatuurverloop van het warm eten met aangebrachte latentwarmteaccumulator en van koud eten bij de Thermoport® 10 KW met extra koelpellet.

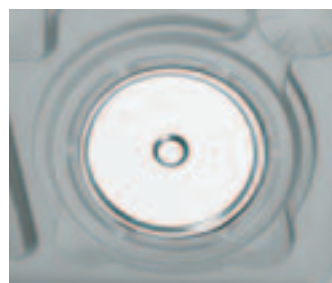
**Eetschaal met
latentwarmteaccumulator gebruikt in:
Thermoport® 10, Thermoport® 10 D,
Thermoport® 10 KW**





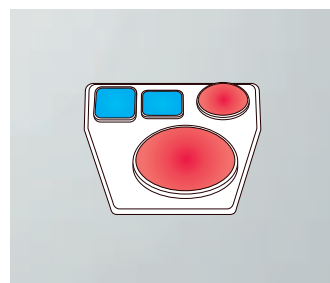
Latentwarmteaccumulator (pellet)

Bij de Thermoport®-modellen 20 en 21 zorgt een extra latente-warmteaccumulator in speciale pellets ervoor dat het eten zeker warm blijft. Indien voorverwarmd, b.v. in een heteluchtoven, geeft hij zijn warmte gelijkmatig af en vertraagt zodoende het afkoelingsproces van het uitgeschepte warme eten.



De verwarmde verwarmingspellet wordt gewoon in de voorziene uitsparingen onderaan de eetschaal in de Thermoport® aangebracht (voorbeeld Thermoport® 21).

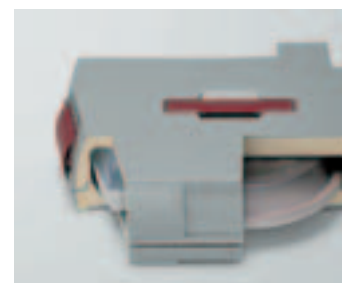
Hij geeft zijn warmte rechtstreeks af aan de eetschaal en indirect aan de bijgerechtschaal voor warm eten, b.v. soepen.



Scheiding tussen warme en koude zone

Door een constructieve scheiding van de warme en koude zone is het mogelijk gelijktijdig koud en warm eten in de Thermoport® te vervoeren. Het koude eten blijft koud, het warm eten blijft warm.

De optimale isolatie verhindert ongewenste onderlinge beïnvloeding van tegengestelde temperaturen.



Perfecte isolatie

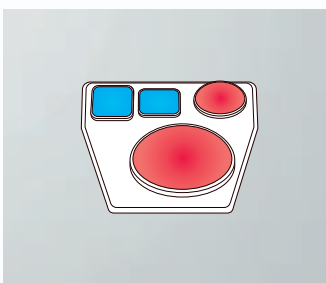
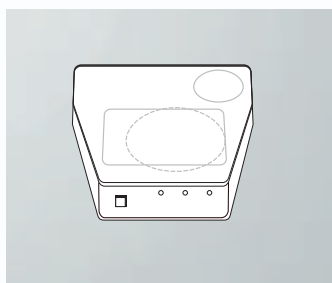
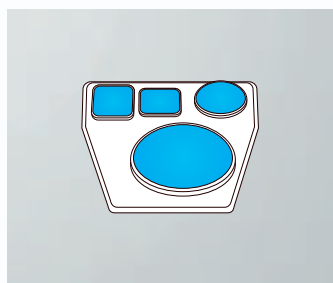
De dubbelwandige opbouw van de Thermoport®-modellen uit polypropyleen met CFK-vrij isolerend schuim draagt er extra toe bij dat het eten betrouwbaar warm blijft.

Pellet met latentwarmteaccumulator gebruikt in: Thermoport® 20, Thermoport® 21



De tweede weg: te regenereren eten

»Cook and Chill«



Transport van koud eten

Na het klaarmaken van de bestanddelen van het menu wordt het eten gekoeld en in de eetschalen uitgeschept. In de gesloten geïsoleerde Thermoport® 21 wordt het eten gekoeld naar de verbruiker gebracht.

Regenereren door inductie

Bij de verbruiker wordt de gesloten Thermoport® op de inductiemodule Menu Induc gezet. Enkel de met inductiemateriaal beklede eetschalen voor de warme delen van het menu worden door de inductievelden verhit.

Koude zones, regenererezones

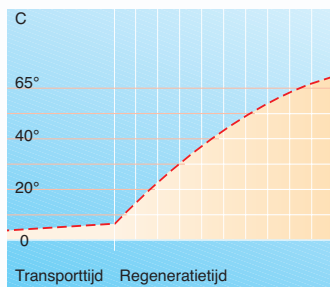
De constructieve onderverdeling van koude zones en regenererezones in de Thermoport® zelf en de daarop afgestemde inductievelden van de Menu Induc zorgen voor het optimale regenereren van het warme eten. Het koude eten, zoals sla of dessert, blijft koud en vers.

Inductiemodule Menu Induc

De inductiemodule Menu Induc is precies op de bouw van de Thermoport® 21 afgestemd.

**Gebruikt in:
Thermoport® 21**





Smakelijk!

Zo snel komt het eten op tafel. In slechts 35 minuten worden de spijzen geregenereerd en zijn ze klaar om gegeten te worden.

Temperatuurverloop bij het regenereren

Ervaring kookt het best:

Onze menukaart in een oogopslag

Thermoport® 10

Voor warme **of** koude vers bereide maaltijden.

Zie pagina 12

Thermoport® 10 D

Zoals voor model 10, enkel met groter volume voor 2 bijgerechten.

Zie pagina 13

Rolli 10

Voor een veilige opslag van Thermoport® 10, 10 D en 10 KW.

Zie pagina 18

Eetschalenstapelaar

Voor het opwarmen van eetschalen met latentewarmteaccumulator (Thermoport® 10, 10 D, 10 KW resp. 20) en van pellets met latentewarmte-accumulator voor Thermoports® 20 en 21.

Zie pagina 19



Thermoport® 10 KW

Voor het gelijktijdig transporteren van vers bereide warme en koude maaltijden.

Zie pagina 14/15

Thermoport® 21

Voor vers **of** te regenereren eten, met porseleinen borden.
Zie pagina 22/23

Thermoport® 20

Voor vers bereide maaltijden, met porseleinen schalen.
Zie pagina 20/21

Stapelwagen

Voor de opslag van Thermoport® 20 en 21.
Zie pagina 24





***Thermoport® 10 met
het avondbrood***

Avond! Uitzonderlijk blijft de latentewarmteaccumulator koud. Voor het vullen moet hij worden gekoeld. Bijzonder aan te bevelen in de warme tijd van het jaar.



***Thermoport® 10 KW als
koud/warm transportsysteem***

Dag! Het extra slaatje wordt in een apart vak gekoeld getransporteerd. De extra ingeschoven voorgevroren koelpellet staat garant voor versheid.

Zo stelt u uw keuzemenu samen.

Bij spijzentransportsystemen is verscheidenheid heel belangrijk. Want wie krijgt nu graag elke dag hetzelfde voorgeschoteld?

Gemeenschappelijk voor de Thermoport®-modellen 10/10 D/10 KW van Rieber is de modulaire opbouw van de bakken, die precies zijn afgestemd op de grootte van de indelingen van de schalen voor hoofdmaaltijd en bijgerechten.

Dit betekent dat u deze schalen bij alle Thermoport®-modellen van de 10-reeks kunt gebruiken. U kiest tussen eetschalen met 3 delen of zonder onderverdeling, tussen een of twee schalen voor bijgerechten, voor koud of warm eten of de combinatie van warm en koud eten in een (10 KW) en stelt zo uw keuzemenu samen.



Maak twee uit één:

Twee kleine schalen in plaats van een grotere koude schaal zorgen voor verscheidenheid. De voorgevroren koelpellet bewaart de versheid.



Thermoport® 10 D met eetschaal zonder verdelingen

Buon Appetito! Hier wordt een lasagne met soep en groenten getransporteerd, met de twee kleinere schalen er boven op.



Thermoport® 10 met een schaal voor bijgerechten

Smakelijk! Vlees, aardappelen, groenten, soep. Het deksel van de bijgerechtenschaal is waterdicht.



Thermoport® 10

zonder uitrusting, voor het
transporteren van een maaltijd
met soep;
buitenmaten 364 x 220 x 145 mm

Bestelnummer 85020101



Thermoport® 10 voorbeelden van de vulling



Driedelige eetschaal

Met latentewarmteaccumulator en
deksel uit polypropyleen

Eetschaal zonder verdeling

Met latentewarmteaccumulator en
deksel uit polypropyleen

Schaal voor bijgerechten 1/6

32 mm hoogte, met waterdicht
opsteekdeksel



Voor het transport van warme of koude vers bereide maaltijden: de Thermoport® 10 en 10 D met latentewarmteaccumulator

In het veeleisende dagelijkse gebruik overtuigen de Thermoport®-modellen door hun robuuste bouw en de beproefde Rieber-technologie. De transport-bakken en de deksels bestaan uit sterk, fysiologisch ongevaarlijk polypropyleen. Uitstulpingen aan de onder- en bovenkant zorgen ervoor dat de Thermoport®-modellen gemakkelijk gestapeld kunnen worden, op de onderkant zijn ze als geleidingsrails uitgevoerd. Twee stabiele sluitbeugels en

1 neerklapbare handgreep uit slagvaste kunststof zorgen voor een makkelijke behandeling. Een insteekzakje aan de buitenkant kan gebruikt worden voor kaarten met tekst (één kaartje meegeleverd).

Door de dubbelwandige sandwichconstructie en het naadloos gespoten CFK-vrije schuim worden voorbeeldige isolatiewaarden bereikt. Een optimale hygiëne is mogelijk door

de naadloos aan elkaar gelaste binnen- en buitenbakken, en de poriënvrije, gladde kunststof oppervlakken. De Thermoport®-modellen zijn volledig geschikt voor de vaatwasmachine tot 90°C.

Met behulp van een in de eetschaal ingebouwde latentewarmteaccumulator worden vers bereide warme maaltijden optimaal getransporteerd. Voor het opwarmen van de eetschalen

wordt het gebruik van de Rieber-eetschalen stapelaar aanbevolen. Natuurlijk kunnen de eetschalen ook gebruikt worden voor vers bereide koude maaltijden, zoals avondmalen. Hiervoor moeten deze vóór het vullen gekoeld worden. Bijzonder aan te bevelen in de warme tijd van het jaar.

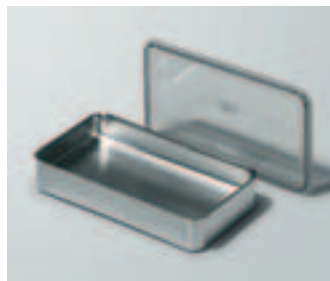
Thermoport® 10 D

zonder uitrusting, voor het transport van een maaltijd met 2 bijgerechten, buitenmaten 364 x 220 x 145 mm

Bestelnummer 85020102



Thermoport® 10 D Voorbeelden van de vulling



Driedelige eetschaal

Met latentewarmteaccumulator en deksel uit polypropyleen

Eetschaal zonder verdeling

Met latentewarmteaccumulator en deksel uit polypropyleen

2 Schalen voor bijgerechten 1/6

telkens 32 mm hoog, met waterdicht opsteekdeksel

2 meerportieschalen

telkens 91 mm hoog, met waterdicht opsteekdeksel





Thermoport® 10 KW

Voor het transport van een warme maaltijd met een bijgerecht en een koud gerecht. Bestaande uit bodem, tussenstuk en polypropyleen deksel

Buitenmaten 364 x 220 x 145 mm

Bestelnummer 85020103



Voorbeelden van de vulling voor warm eten



Driedelige eetschaal

Met latentewarmteaccumulator en deksel uit polypropyleen



Eetschaal zonder verdeling

Met latentewarmteaccumulator en deksel uit polypropyleen



Schaal voor bijgerechten 1/6

32 mm hoogte, met waterdicht opsteekdeksel



Voor het gelijktijdig transport van vers bereide warme en koude maaltijden: de *Thermoport® 10 KW* met latentewarmteaccumulator

Als vers bereide warme en koude maaltijden samen getransporteerd worden, komt de *Thermoport® 10 KW* als eerste in aanmerking. De warme en koude zones zijn hier constructief gescheiden uitgevoerd: de warme zone bevindt zich in de geïsoleerde onderbouw, de koude zone in een afzonderlijk vak erboven. De koude zone kan daarenboven nog met een koepellet worden uitgerust.

Bovendien overtuigt de *Thermoport® 10 KW* door zijn robuuste bouw en beproefde Rieber-technologie. De transportbak bestaat uit sterke, fysiologisch ongevaarlijk polypropyleen. Uitstulpingen aan de onder- en bovenkant zorgen ervoor dat de *Thermoport®*-modellen veilig gestapeld kunnen worden, op de onderkant zijn ze als geleidingsrails uitgevoerd. Twee stabiele sluitbeugels en 1 neerklapbare handgreep uit slagvaste kunststof zorgen voor een makkelijke behandeling.

Door de dubbelwandige sandwichconstructie en het naadloos gespoten CFK-vrije schuim worden voorbeeldige isolatiewaarden bereikt (deksel niet geïsoleerd). Een optimale naleving van de hygiënische voorschriften is mogelijk dankzij de naadloos gelaste binnen- en buitenbakken en de poriënvrije, gladde kunststof oppervlakken. De *Thermoport®*-modellen zijn volledig geschikt voor de vaatwasmachine tot 90°C. Met behulp van de latentewarmte-accumulator in de eetschaal

worden vers bereide warme maaltijden optimaal getransporteerd. Voor het opwarmen van de eetschalen wordt het gebruik van de Rieber-eetschalenstapelaar aanbevolen. Natuurlijk kunnen de eetschalen ook gebruikt worden voor vers bereide koude maaltijden, zoals avondeten. In dat geval moeten ze vóór het vullen gekoeld worden. Bijzonder aan te bevelen in de warme tijd van het jaar.



< Naar keuze >

Uitrusting met koepellet extra in het koelvak, wordt onder de schaal voor bijgerechten gelegd



Voorbeelden van de vulling voor koud eten



Schaal voor bijgerechten 1/6

32 mm hoogte, met waterdicht opsteekdeksel, inzet **met/zonder** koepellet

2 schalen voor bijgerechten 1/9

32 mm hoogte, met waterdicht opsteekdeksel, inzet **met/zonder** koepellet

Schaal voor bijgerechten 1/6

22 mm hoogte: met koepeldeksel, inzet **met** koepellet, 32 mm hoogte: enkel inzet **zonder** koepellet

2 schalen voor bijgerechten 1/9

22 mm hoogte: met koepeldeksel, inzet **met** koepellet, 32 mm hoogte: enkel inzet **zonder** koepellet





Driedelige eetschaal

Uit roestvrij staal met latentewarmte-accumulator en deksel uit polypropyleen, inhoud max. 1,125 l

Bestelnummer **85 02 20 03**



Driedelige eetschaal

Enkelwandige eetschaal, uit roestvrij staal zonder latentewarmteaccumulator en deksel uit polypropyleen

Bestelnummer **85 02 20 30**



Eetschaal zonder verdeling

Uit roestvrij staal met latentewarmte-accumulator en deksel uit polypropyleen, inhoud max. 1,40 l

Bestelnummer **85 02 20 04**



Koudeschalendrager

Draadframe uit roestvrij staal, voor twee stapels koude schalen met deksel: 2 x 7 koude schalen van 32 mm of 2 x 5 koude schalen van 48 mm

Bestelnummer **85 02 20 05**



Eetschalendrager

Draadframe uit roestvrij staal, voor het stapelen en dragen van drie menuschalen met deksel

Bestelnummer **85 02 20 06**

Aanwijzing:

Ook stapelbaar in de Thermoport® 100 K.

Er passen telkens 3 eetschalendragers in per 3 eetschalen.



Koepellet voor Thermoport® 10 KW

Grootte 1/6, uit roestvrij staal

Bestelnummer **85 02 20 23**



Schaal voor bijgerechten 1/6

32 mm hoogte, uit roestvrij staal met waterdicht opsteekdeksel, inhoud max. 0,60 l

Bestelnummer **85 02 20 01**



Schaal voor bijgerechten 1/9

32 mm hoogte, uit roestvrij staal met waterdicht opsteekdeksel

Bestelnummer **je 85 02 20 24**



Schaal voor bijgerechten 1/6

48 mm hoogte, uit roestvrij staal, met waterdicht opsteekdeksel

Bestelnummer **85 02 20 02**

Aanwijzing:

Deze schaal voor bijgerechten past niet in de Thermoports® 10, maar is ontworpen voor apart meegeleverd koud eten. Transport met koudeschalendrager zie linker pagina onderaan.



Meerportieschalen

91 mm hoogte, uit roestvrij staal met waterdicht opsteekdeksel, inhoud per schaal max. 1,375 l

Bestelnummer **je 85 02 20 08**



Schaal voor bijgerechten 1/6 voor Thermoport® 10 KW

22 mm hoogte, uit roestvrij staal met koepeldeksel, voor toepassing **met** koepellet

Bestelnummer **85 02 20 29**

32 mm hoogte, uit roestvrij staal met koepeldeksel, voor toepassing **zonder** koepellet

Bestelnummer **85 02 20 14**



Schaal voor bijgerechten 1/9 voor Thermoport® 10 KW

22 mm hoogte, uit roestvrij staal met koepeldeksel, voor toepassing **met** koepellet

Bestelnummer **je 85 02 20 28**

32 mm hoogte, uit roestvrij staal met koepeldeksel, voor toepassing **zonder** koepellet

Bestelnummer **je 85 02 20 13**



**Heel mooi geordend:
de Rolli 10**

Overal waar grote hoeveelheden eten verhandeld worden, wordt een vereenvoudigde behandeling gevraagd. De Rolli 10, die past voor de Thermoport®-modellen 10/10 D/10 KW, is daarvoor ideaal geschikt. Bij voorbeeld bij de verdeling op transportband van het eten, wanneer deksel en bodem van de Thermoport® van de 10-reeks afzonderlijk opgeslagen worden, bij het verder transporteren naar het klaarstaande voertuig of in de reinigingsfase. Hier worden de afzonderlijke delen van de Thermoport® uit de vaatwasmachine rechtstreeks in de klaarstaande Rolli 10 opgeslagen. De Rolli 10 is robuust opgebouwd uit roestvrij staal en is aan 3 zijden gesloten. De wielen zijn uitgevoerd volgens DIN 18867, deel 8 en zorgen samen met de grote duwhandgreep aan de kop en de stootbescherming aan de hoeken voor een optimale behandeling. Een leistenen bodem zorgt voor een veilige opslag en het ingebouwde stapelsysteem van de Thermoport®-modellen verhindert een ongewenst verschuiven. Ook afzonderlijke delen kunnen opgeslagen worden.

Rolli 10

Buitenmaten	845 x 735 x 1430 mm
Gewicht	53 kg
Draagvermogen	150 kg
Wieluitrusting	4 zwenkwielen diameter 125 mm, 2 met dubbele stop

Bestelnummer **88 14 02 03**

Toebehoren (naar keuze)

Antistatische banden ø 125 mm

Capaciteit:

(telkens max. uitrusting)
 27 x Thermoport® 10 compleet of
 27 x Thermoport® 10 D compleet of
 24 x Thermoport® 10 KW compleet of
 54 deksels of
 54 bodems



Warm aan te bevelen: de eetschalenstapelaar



De eetschalen met latentewarmteaccumulator van de Thermoport®-modellen 10 / 10 D / 10 KW kunnen in elke gebruikelijke heteluchtoven worden opgewarmd. Wie de Thermoport®-modellen 10 / 10 D / 10 KW echter systematisch gebruikt, moet zuinig denken en het best de speciaal daarvoor ontwikkelde eetschalenstapelaar gebruiken. De eetschalen worden op korven gelegd en boven elkaar in de met luchtcirculatie verwarmde eetschalenstapelaar gestapeld. Het instellen van de gelijkblijvende uitneemhoogte gebeurt door het aanbrengen of ontkoppelen van trekveren. De robuuste bouw inclusief het onder veerkracht staande veiligheidsdeksel bestaat uit roestvrij staal. De wielen zijn uitgevoerd volgens DIN 18867, deel 8 en zorgen samen met de grote duwgreep aan de kop en de stootbescherming aan de hoeken voor een optimale behandeling. Schakelaarplaat met 2,5 m spiraalkabel en gearde stekker.

Eetschalenstapelaar PU-M2/1

Buitenmaten LxBxH	1148 x 744 x 911 mm
Gewicht	106 kg
Draagvermogen	max. 300 kg
Temperatuurbereik	traploos instelbaar van van de thermostaat: +50 °C tot 185 °C
	Opwarmtijd ca. 90 min
Heteluchtverwarming	2250 Watt
Capaciteit	8 korven met telkens 6 eetschalen
Wieluitrusting	4 zwenkwielen diameter 125 mm, 2 met dubbele blokkering

Bestelnummer **89 02 01 07**

Toebehoren

Korf uit roestvrij staal

Korfmaten 650 x 530 x 75 mm GN 2/1 C7

Bestelnummer **89 06 03 05**

Antistatische banden ø 125 mm



Warmhouden of verwarmen van vers bereide maaltijden

Warmtepellet voor vers bereide maaltijden

Voor het betrouwbaar warm houden van vers bereide maaltijden. Voorzien voor de scheiding in koude en warme zones. Standaard bij de Thermoport®-modellen 20 P3.1 en 20 P3.2

Voor het transport van vers bereide maaltijden: **Thermoport® 20**

Met porseleinen eetschalen kan het eten smakelijker en aantrekkelijker worden opgediend. De Thermoport®-modellen 20 bieden bovendien een compact en aantrekkelijk design dat goed overkomt. Voor het transport van vers bereide maaltijden biedt Rieber verscheidene systemen aan: een warmtepellet of een eetschaal uit roestvrij staal met latentewarmteaccumulator zorgen voor een betrouwbaar op temperatuur houden tijdens het transport.

Bij beide systemen zijn koude en warme zones constructief gescheiden, zodat een gelijktijdige levering van warm en koud eten mogelijk is.

Bovendien overtuigen de Thermoport®-modellen 20 door hun robuuste bouw en

beproefde Rieber-technologie. De transportbak bestaat uit sterk, fysiologisch ongevaarlijk polypropyleen. Uitstulpingen aan de onder- en bovenkant zorgen ervoor dat de Thermoport®-modellen 20 veilig gestapeld kunnen worden. Twee stabiele sluitbeugels en een uittrekbare handgreep uit slagvaste kunststof zorgen voor een gemakkelijke behandeling.

Door de dubbelwandige sandwichconstructie en het naadloos gespoten CFK-vrije schuim worden voorbeeldige isolatiewaarden bereikt. Een optimale naleving van de hygiënische voorschriften is mogelijk dankzij de naadloos gelaste binnen- en buitenbakken en de poriënvrije, gladde kunststof oppervlakken. De Thermoport®-modellen 20 zijn volledig geschikt voor de vaatwasmachine tot 90°C.



Vullingen voor vers bereide maaltijden



Deksel standaard

Alle eetschalen van de Thermoport®-modellen 20 worden standaard uitgerust met een deksel uit polypropyleen dat bestand is tegen levensmiddelen.

Thermoport® 20 P3.1 voor vers bereide maaltijden

Eetbord zonder verdeling, alle eetschalen uit porselein, deksel uit polypropyleen, warmtepellet

Bestelnummer **85 02 07 16**

Thermoport® 20 S4 voor vers bereide maaltijden (niet afgebeeld)

Eetbord uit roestvrij staal met latentewarmte-accumulator, soepborden en schalen voor koude gerechten uit porselein, deksel uit polypropyleen

Bestelnummer **85 02 07 04**

Thermoport® 20 P3.2 voor vers bereide maaltijden

In 2 gedeeld eetbord, ook te gebruiken met 3 verdelingen, alle eetschalen uit porselein, deksel uit polypropyleen, warmtepellet

Bestelnummer **85 02 07 17**



Warmhouden of opwarmen van vers bereide maaltijden en te regenereren eten

Warmtepellet voor vers bereide maaltijden

Voor betrouwbaar warm houden van vers bereide maaltijden. Voorzien voor de scheiding in koude en warme zones. Standaard bij Thermoport®-modellen 21 P1.1 en 21 P1.2

Induc-Menu-module voor te regenereren eten

Voor een snel en zachtjes regenereren van het eten met inductieverwarming. Voorzien voor de scheiding in koude en warme zones van de Thermoport®-modellen 21 P2.1 en 21 P2.2
 Netspanning: 1N - 230 VAC - 180 Watt - 50 Hz

Bestelnummer 85 02 07 15

Voorbeeld van een toepassing met te regenereren eten

Induc-Menu-module met Thermoport® 21 P2.2



Aanwijzing:

Dit vak kan men voor veel zaken gebruiken, b.v. voor een servet, bestek, snack, kleine flesjes drank of een extra schaal.

Voor het transport van vers of te regenereren eten: Thermoport® 21

De Thermoport®-modellen 21 zijn de versie met een rond bord.

Het onderscheid zit in het ronde bord en een minder opvallend isolerende behuizing in sober grijs. Alle eetschalen zijn gemaakt van porselein. Voor het transport van vers en te regenereren eten biedt Rieber verscheidene systemen aan: bij vers bereide maaltijden zorgt een warmtepellet ervoor dat ze bij het transport op temperatuur worden gehouden, bij te regenereren eten zorgen eetschalen met een inductiebekleding en een passende inductieoven ervoor dat de gebruiker ter plaatse warm eten krijgt opgediend. Bij beide systemen zijn koude en warme zones constructief gescheiden, zodat een gelijktijdige levering van warm en koud eten mogelijk is.



Bovendien overtuigen de Thermoport®-modellen 21 door hun robuuste bouw en beproefde Rieber-technologie. De transportbak bestaat uit sterk, fysiologisch ongevaarlijk polypropyleen. Uitstulpingen aan de onder- en bovenkant zorgen ervoor dat de Thermoport®-modellen 21 veilig gestapeld kunnen worden. Twee stabiele sluitbeugels en een uittrekbare handgreep uit slagvaste kunststof zorgen voor een gemakkelijke behandeling.

Door de dubbelwandige sandwichconstructie en het naadloos gespoten CFK-vrije schuim worden voorbeeldige isolatiewaarden bereikt. Een optimale naleving van de hygiënische voorschriften is mogelijk dankzij de naadloos gelaste binnen- en buitenbakken en de poriënvrije, gladde kunststof oppervlakken. De Thermoport®-modellen 21 zijn volledig geschikt voor de vaatwasmachine tot 90°C.



Vullingen voor vers bereide maaltijden en te regenereren eten

Deksel standaard

Alle eetschalen van de Thermoport®-modellen 21 zijn standaard uitgerust met deksels gemaakt van tegen levensmiddelen bestand polysulfon of polypropyleen.

Thermoport® 21 P2.1 voor te regenereren eten

Bord zonder verdeling met inductiebekleding, alle eetschalen uit porselein, deksel uit polysulfon of polypropyleen

Bestelnummer 85020713

Thermoport® 21 P2.2 voor vers bereide maaltijden

Bord zonder verdeling, alle eetschalen uit porselein, deksel uit polysulfon of polypropyleen, warmtepellet

Bestelnummer 85020711

Thermoport® 21 P1.2 voor te regenereren eten

Bord met 2 verdelingen, met inductiebekleding, alle eetschalen uit porselein, deksel uit polysulfon of polypropyleen

Bestelnummer 85020714

Thermoport® 21 P1.1 voor vers bereide maaltijden

Bord met 2 verdelingen, alle eetschalen uit porselein, deksel uit polysulfon of polypropyleen, warmtepellet

Bestelnummer 85020712

Orde moet er zijn: de stapelwagen



De stapelwagen past voor de Thermoport®-modellen 20 en 21, en schept de ideale voorwaarden wanneer grote hoeveelheden eten omgezet moeten worden en een vereenvoudigde behandeling gevraagd is. Bij voorbeeld bij de verdeling van het eten op een transportband, wanneer deksel en bodem van de Thermoport®-modellen afzonderlijk opgeslagen worden, bij het verder transporteren naar het klaarstaande voertuig of in de reinigingsfase. Hier worden de afzonderlijke delen van de Thermoport® uit de vaatwasmachine rechtstreeks in de klaarstaande stapelwagens opgeslagen.

De robuuste en lichte opbouw bestaat uit roestvrijstalen vierkante buizen met vijf roestvrijstalen roosterbodems. De rollen zijn uitgevoerd volgens DIN 18867, deel 8 en zorgen met de stootbescherming aan de hoeken voor een optimale behandeling. Het ingebouwde Rieber-stapelsysteem van de Thermoport® verhindert een ongewenst verschuiven.

Stapelwagen ST-TT 20/21

Buitenmaten	1250 x 640 x 1985 mm
Gewicht	38 kg
Draagvermogen	150 kg
Wieluitrusting	4 zwenkwielen diameter 125 mm, 2 met dubbele blokkering

Bestelnummer **88320701**

Toebehoren

Antistatische banden Ø 125 mm

Capaciteit:

(telkens max. uitrusting)

36 x Thermoport® 20 compleet of

36 x Thermoport® 21 compleet of

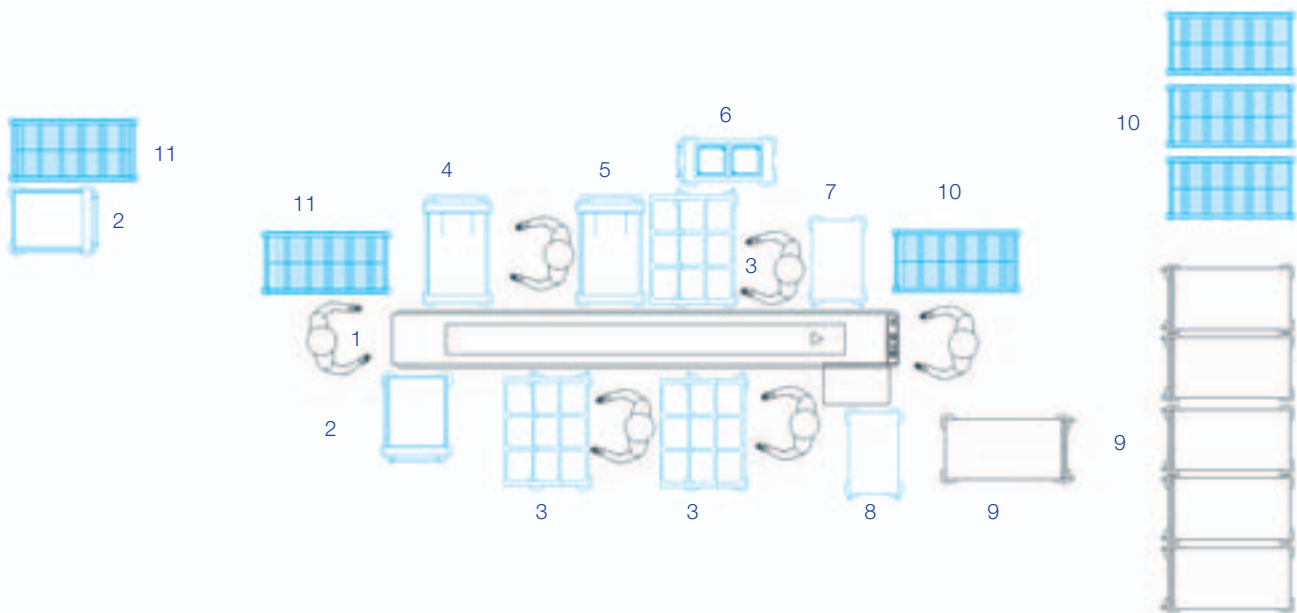
60 deksels of

120 bodems



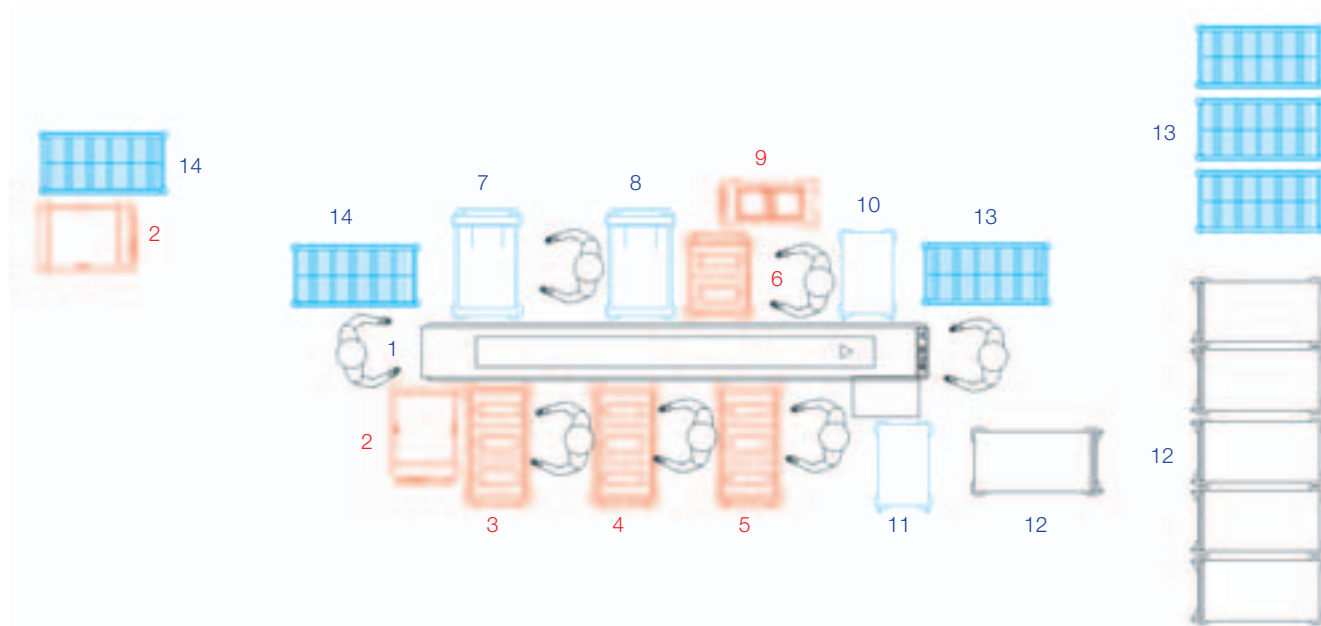
Kwaliteit...
aan de lopende band

De spijzenverdeelssystemen



Verdeling van koud eten

- 1 Transportband 5 m
- 2 Platformstapelaar voor porseleinen schotels
- 3 Toevoerwagens voor koude porties
- 4 Platformwagens voor salade
- 5 Platformwagens voor desserts
- 6 Buisvormige soepbordenverdeler
- 7 Serveerwagens met korven voor soepdeksels
- 8 Serveerwagens met korven voor menudeksels
- 9 Transportwagens voor T 21
- 10 Stapelwagens voor T 21 bovenste deel
- 11 Stapelwagens voor T 21 onderste deel



Warmteverdeling

- 1 Transportband 5 m
- 2 Platformstapelaar voor porseleinen schotels
- 3 Toevoerwagens voor vlees
- 4 Toevoerwagens voor groenten
- 5 Toevoerwagens voor bijgerechten
- 6 Toevoerwagens voor soep
- 7 Platformwagens voor salade
- 8 Platformwagen voor desserts
- 9 Buisvormige soepbordenverdeler
- 10 Serveerwagen met korven voor soepdeksels
- 11 Serveerwagen met korven voor menudeksels
- 12 Transportwagens voor T 21
- 13 Stapelwagens voor T 21 bovenste deel
- 14 Stapelwagens voor T 21 onderste deel

De professionele spijzenverdeelinstallaties van Rieber zijn precies op de behoeften van „eten op wielen“ afgestemd. Voor beide manieren van de voedselverdeling, vers bereide maaltijden en te regenereren eten, heeft Rieber alle nodige bouwstenen voor een vlot verloop van het programma in huis: verdeelbanden, toevoerwagens, transportwagens enz.

Wanneer het om complexe maaltijdverdeelsystemen gaat, staan de specialisten van Rieber

natuurlijk ook ter beschikking. Vanaf het begin krijgt u hulp en advies bij de vakkundige keuze van de vereiste systeem-elementen; een beslissende factor voor de doeltreffende toepassing van de installatie.

Over dit thema kunt u bij ons speciale documentatie krijgen.



**Trek gekregen in nog meer?
We geven u met plezier advies.**

Duitsland

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

Oostenrijk

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Tel. [01]865 15 10-0
Fax [01]865 15 10-10
E-Mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Zwitserland

Rieber ag
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

Groot-Brittannië

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

Nederland

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

Frankrijk

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. [03] 89 62 50 60
Fax [03] 89 57 17 94
E-Mail: info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Polen

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

Rieber



Vraag ook de brochure over onze
Thermoport®-modellen van de
klassen met 2 en 3 sterren...



... of over onze
gastronorm-bakken aan.