



**thermoport®** La meilleure solution de transport alimentaire.

**Rieber**

## **Le thermoport® de Rieber.** **Plus qu'un système de transport.**

Le thermoport® de Rieber est depuis longtemps la référence internationale en matière de sécurité pour le transport alimentaire. Partout où l'hygiène et la longévité sont des critères décisifs, la technologie d'isolation sophistiquée, la tenue aux températures et la résistance du thermoport® jouent en sa faveur. Sans compter qu'il vous offre une grande liberté dans le choix des dimensions et des combinaisons possibles dans le cadre de la Gastronorme, grâce aux différentes versions disponibles (plastique ou acier spécial, mode chauffé, non chauffé ou réfrigéré). Qu'il s'agisse de refroidir les mets, de les maintenir au chaud, de les réchauffer, de les cuisiner - ou bien d'effectuer plusieurs choses à la fois. Ce faisant, le thermoport® ne se contente pas de présenter une fiabilité élevée et une hygiène parfaite, mais permet également de bénéficier d'une remarquable flexibilité dans votre travail. Susceptibles d'évoluer en s'intégrant dans une cuisine thermoport® mobile catering kitchen\* et hybrid kitchen\*, ils constituent également un choix d'appareils de cuisine multifonctionnels grâce auxquels vous pourrez satisfaire à toutes les exigences de la cuisson et de la réfrigération mobiles. Soyez à la hauteur de vos exigences. Sans contraintes de lieu ni de temps.

\* Fait l'objet d'une demande de brevet



### Du transport...

Le thermoport® de Rieber vous permet de livrer des plats chauds ou froids dans la qualité qu'ils avaient en sortant de votre cuisine, partout et à tout instant.

## La perfection dans la durée.

### ...à la préparation et à la distribution...

La cuisine catering kitchen\* en plastique n'est pas limitée au thermoport® pour amener vos plats chauds ou froids sur la table du convive avec une qualité et une sécurité parfaites. Un simple module rapporté et un connecteur vous apportent la multifonctionnalité du transport, de la distribution chaud/froid et d'une station de front cooking complète.

\* Fait l'objet d'une demande de brevet







**...directement sur la table.**

Grâce aux appareils thermoport® Rieber, vous êtes sûr de servir à vos convives la qualité propre à votre cuisine. Vos plats arrivent dans l'assiette dans un respect absolu de l'hygiène et de la fraîcheur.

## thermoport® en plastique

Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C

Le classique. En plastique léger, robuste et sans porosités – à double paroi et soudé étanche. Les thermoport® sont disponibles en plusieurs versions (avec ou sans chauffage, chargement par le haut ou par l'avant) de manière à répondre aux différents besoins.

## catering kitchen\* – Pour plus de flexibilité.

Rieber a réuni au sein de la cuisine catering kitchen\* les composants éprouvés du système de distribution de repas thermoport® et les appareils varithek® tels que la plaque de cuisson vitrocérame ou les thermoplates®. Les cadres fonctionnels fixés sur les thermoport® permettent de loger par ex. des appareils varithek®, thermoplates® ou des bacs GN au même titre que des plaques réfrigérantes/chauffantes ou des couvercles. Le châssis roulant assure à catering kitchen\* toute sa mobilité. Tous les composants peuvent être utilisés indépendamment comme bacs de transport ou comme produits sur table.



# Un thermoport® pour chaque usage.

## thermoport® K-R en plastique

Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C

En chargement par le haut ou par l'avant, le thermoport® K-R en plastique robuste est d'un maniement facile. Il convient pour les plats froids comme pour les plats chauds.

## thermoport® 50 en plastique

Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C

À chargement par le haut pour plats froids et chauds. Le plastique robuste mais très léger promet un maniement facile et une longue durée de vie.

\* Fait l'objet d'une demande de brevet



### **thermoport® en acier spécial**

**Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C**

Découvrez la classe premium des appareils thermoport® Rieber. L'acier spécial inoxydable utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur garantit une qualité extrême, ainsi qu'une isolation exceptionnelle et le respect des exigences les plus élevées en matière d'hygiène. Les thermoport® en acier spécial sont disponibles dans presque toutes les dimensions, en chargement par l'avant ou par le haut, en version mobile ou non.



#### **hybrid kitchen\* -**

**Pour la cuisine, les buffets et le service traiteur**

hybrid kitchen\* réunit les éléments du thermoport®, du chafingdish et du thermomat®. La porte de fonction spéciale, dotée de chauffages et de ventilateurs débrayables séparément, lui confère son caractère hybride unique. La commande électronique vous donne le choix entre quatre modes opératoires : la fonction hybride, la cuisson par programmation ou par température au cœur, ainsi que le mode circulation d'air (froid). La fonction de cuisson vapeur à intervalles peut être intégrée sur demande. La cuisine hybrid kitchen\* est en acier spécial inoxydable, à l'intérieur comme à l'extérieur.

**Vous trouverez davantage d'informations sur hybrid kitchen\* dans la brochure hybrid kitchen\***

\* Fait l'objet d'une demande de brevet

**Les avantages principaux  
du système thermoport® de Rieber.**



**Le système thermoport® Rieber pour la conservation, le transport et la distribution des plats offre une multitude d'avantages qui s'harmonisent à la perfection.**

**a) thermoport® en plastique**

- Récipients en plastique robustes mais légers pour le transport et la distribution
- Plage de température : de -20 °C à +100 °C
- Pour des quantités d'aliments faibles à importantes
- Excellentes caractéristiques d'isolation
- Disponible avec et sans joints
- Corps de chauffe amovible autorégulant
- Chauffables
- Maniement optimal grâce aux poignées ergonomiques rabattables, cartes inscriptibles
- Disponibles en version mobile ou fixe
- Encombrement minimum grâce au système d'empilage Rieber
- Lavables au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite\* (\*le corps de chauffe doit être auparavant retiré)
- Compatibles Gastronorme et contrôlés VDE

**b) thermoport® en acier spécial**

- Plage de température : de -20 °C à +100 °C
- La classe premium en transport et en distribution
- En acier spécial inoxydable et robuste, à l'intérieur comme à l'extérieur
- Pour des quantités d'aliments faibles à importantes
- Excellentes caractéristiques d'isolation
- Joints échangeables
- Corps de chauffe amovible autorégulant
- Chauffable
- Disponibles en version mobile ou fixe
- Encombrement minimum grâce au système d'empilage Rieber
- Lavables au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite\* (le corps de chauffe doit être auparavant retiré)
- Compatibles Gastronorme et contrôlés VDE
- thermoport® réfrigéré également disponible, plage de température +5 °C à +8 °C

