

*De Thermoporten van de klassen
met 2 en 3 sterren*



[Universele
spijzentransportsystemen]



Rieber

***We werken volgens het volgende principe:
van buiten hard en van binnen goed beschermd ...***

De klasse met 2 sterren:
De Thermoporten uit kunststof.





De klasse met 3 sterren:
De Thermoporten uit roestvrij staal.

De natuur als voorbeeld. Met de originele Rieber-Thermoporten uit kunststof en roestvrij staal worden de hoogste eisen bij het vervoer van spijzen vervuld:

Absolute hygiëne, behoud van de temperatuur, aantrekkelijk uitzicht en betrouwbaarheid.

Rieber ontwikkelt en produceert al meer dan 20 jaar innovatieve en toonaangevende techniek voor het vervoer van maaltijden met een groot aantal verschillende uitvoeringen – u vindt er zeker ook een oplossing voor uw specifieke toepassing.

Blader verder en leer het nieuwste aanbod van Rieber kennen!

**Het sterrenmenu voor betrouwbaar spijzentransport:
De Thermoporten van de klasse met 1, 2 en 3 sterren.**

De klasse met 1 ster

De gunstig geprijsde oplossing voor het transporteren van kleinere hoeveelheden eten, gemaakt van lichte, stabiele kunststof, volledig geschikt voor de vaatwasmachine, volgens de Gastronorm, in 3 groottes met een inhoud van 11,7 tot 26 liter.

De Thermoporten van de klasse met 1 ster: zie extra prospectus



De klasse met 2 sterren

Lichte robuuste transportbakken uit hoogwaardige, poriënvrije kunststof voor kleinere tot middelgrote hoeveelheden eten, zeer goede isolatiewaarden, verwarmbaar, geschikt voor de vaatwasmachine, volgens de Gastronorm, in 7 groottes met een inhoud van 11,7 tot 208 liter.

De Thermoporten van de klasse met 2 sterren vindt u op pagina 20 tot 29



Thermoport® met 1 ster
100 KR



Thermoporten met 2 sterren
50 KB verwarmbaar (bovenaan)
100 K (onderaan)

Thermoport® met 2 sterren
1000 KB verwarmbaar

De klasse met 3 sterren

De meesterklasse:
Transportbakken volgens de
Gastronorm uit roestvrij staal
voor kleine tot grote hoevee-
heden eten, uitstekende
isolatiewaarden, verwarmbaar,
geschikt voor de vaatwas-
machine, in 8 groottes met
een inhoud van 26 tot 130
liter.

*De Thermoporten
van de klasse met 3 sterren
vindt u
op pagina 30 tot 43*



Thermoport® met 3 sterren
3000 U

Thermoport® met 3 sterren
3000 K



Nog steeds vers – ook na het transport ...

Stelt u zich eens voor dat uw noedels met scampi de keuken vers en aantrekkelijk verlaten, maar lauwwarm en onaanzienlijk op het ver verwijderde buffet aankomen. Een nachtmerrie voor gast en kok.

Bij warm en koud transport van maaltijden komt het op het juiste technische concept aan om te voldoen aan de HACCP-eisen en om de toegelaten temperatuurschommelingen niet te over-

schrijden. Thermoporten van Rieber voldoen niet alleen aan deze voorschriften, maar doen nog duidelijk beter: bv. met een aanvaardbaar warmteverlies van minder dan 1,5 °C/uur.

Want het is onze verantwoordelijkheid om u de best mogelijke basis voor een veilig en betrouwbaar spijzen-transport te geven. **Zodat wat vers is, ook na uren nog vers blijft.**

Tips voor een succesvol spijzen-transport vindt u op de pagina's 54 – 57.



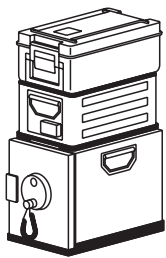
***Veel geraffineerde extra's resulteren
in een degelijke constructie ...***



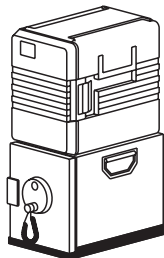
De Thermoporten van Rieber staan bekend voor de talrijke doordachte detailoplossingen, die het vervoer van maaltijden gemakkelijk en veilig maken. Neem bijvoorbeeld het Rieber-stapelstelsel: uitstulpingen aan de boven- en onderkant van de Thermoporten zorgen voor het veilig op elkaar houden van de gestapelde toestellen.

Alle Rieber-Thermoporten van de klassen met 1, 2 en 3 sterren zijn vanzelfsprekend onderling stapelbaar of kunnen door elkaar op de transport-verdeelwagen geplaatst worden. Zo kunt u uw maaltijdpakketten naar wens samenstellen, de individuele voordelen van de kunststof en de roestvrijstalen Thermoporten volledig benutten en verschuifvrij en veilig transporteren.

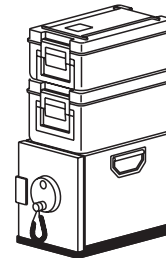
Hieronder ziet u enkele typische combinaties van maaltijdpakketten:



Voorbeeld A:
50 K voor koud eten, 105 L voor soepen, sausen en voor het verstrekken van maaltijden vanaf de Thermoport®, 1000 DU voor vlees en bijgerechten en voor het verstrekken van maaltijden vanaf de Thermoport®



Voorbeeld B:
1000 K met warm eten, dat meteen in bain-marie-toestellen overgebracht wordt, 1000 DU met warm eten als bufferstation



Voorbeeld C:
50 K voor koud eten, 100 K voor soepen, sausen, 1000 DU met verwarmings-optie voor vlees en bijgerechten



Verdere doordachte details: Transport-verdeelwagen met uitstulpingen voor het veilig stapelen



Ergonomische en inklapbare handgrepen



Gemakkelijk afneembare deuren en perfect gladde oppervlakken zonder verborgen hoekjes en kantjes (onontbeerlijk om ze in de vaatwas te kunnen wassen) 9



Voor de beste isolatie: dubbelwandige sandwichconstructie en naadloos isolatieschuim

Isolerende scheidingselementen voor meerdere temperatuurzones:

Een specialiteit van de Thermoporten met 2 sterren 600 K, 1000 K en 6000 K is het isolerende scheidingselement. Afgezien van het uitsluitende gebruik voor het transport van warme of koude gerechten, kunnen deze toestellen zeer gemakkelijk in een meerzone-toestel worden omgevormd. Door het inschuiven van isolerende scheidingselementen kunnen verschillende temperatuurzones voor warme, koude en bevroren gerechten tot stand worden gebracht. D.w.z. dat er in twee of drie temperatuurzones volledige menu's bewaard kunnen worden.



Voorbeeld 2-zonepakket:

Bovenaan: warme gerechten
2 x 1/1 GN,
100 mm diep
Onderaan: Koude gerechten
2 x 1/1 GN,
65 mm diep



Voorbeeld 3-zonepakket:

Bovenaan: warme gerechten
1 x 1/1 GN,
150 mm diep
Midden: koude gerechten
1 x 1/1 GN,
100 mm diep
Onderaan: diepgevroren
1 x 1/1 GN,
65 mm diep

Zodat warm warm en koud koud blijft ...

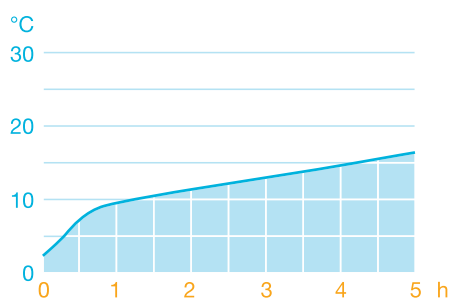
Innoverende isolatietechniek is de basis voor een degelijke bak voor het transporteren van zeer warme en zeer koude gerechten. Onze jarenlange ervaring en ontwikkeling hebben getoond dat voor onze Thermoports uit de klasse met 2 en 3 sterren de beste waarden bereikt worden door een dubbelwandige sandwich-constructie en naadloos gespoten isolatieschuim.

Voor het isolerende schuim gebruiken we natuurlijk cfk-vrij polyurethaan isolatieschuim. De gebruikte kunststof bij de Thermoports van de klasse met 2 sterren en alle afdichtingsonderdelen van de roestvrijstalen Thermoports zijn fysiologisch ongevaarlijk.

Afzonderlijk koelement:

Voor het transport van koude maaltijden zijn er twee mogelijkheden:

1. Koelen van de geopende Thermoport® in het koelcompartiment of
2. een afzonderlijk koelement, dat eerst bevroren wordt en dan in de Thermoport® ingeschoven kan worden. Zodoende kan het temperatuurverlies sterk verminderd worden (zie diagram hiernaast).



Temperatuurverlies bij het vervoeren van koude maaltijden met een op -20°C ingevroren koelement. De Thermoport® was op kamertemperatuur.



Omgevingslucht onttrekt warmte aan de gerechten bv. wanneer de Thermoport® niet helemaal vol is. Hier helpt het isolerende scheidingselement: gewoon onder de volle bakken schuiven en de lege bakken onderaan aanbrengen. Klaar.





Ook na uren
nog erg aantrekkelijk:
gerechten uit
Thermoporten met
verwarming

(hier een 1600 U)



3 uur in gebruik en nog altijd vers ...

Met verwarmbare Thermoporten van de klasse met 2 en 3 sterren krijgt u meer flexibiliteit omdat u nog meer tijd krijgt dan bij de toch al uitstekend geïsoleerde standaard-Thermoporten.

Denkt u bijvoorbeeld aan de partyservice (traiteurdienst), waarbij de gerechten lang vers gehouden moeten worden, aan het klaarzetten bij het uitreiken van maaltijden (plaatselijke verwarming) en in de bufferzone, waardoor bij het herhaald uit/inschuiven van Gastronormbakken geen warmteverlies mag ontstaan, of aan externe invloeden zoals klimaat, verkeer of geografische omstandigheden.



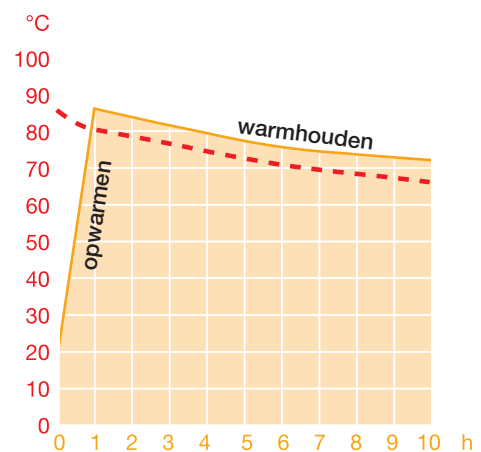
Voor maximaal behoud van de temperatuur

Met verwarmbare Thermoporten kan ook na uren de warmteketen volgens HACCP in stand worden gehouden. Voor het verwarmen gebruiken we de nieuwste mogelijkheden van de verwarmingstechniek, geken-



merkt door een groot verwarmingsvermogen, zeer gemakkelijke bediening en uitneembare verwarmingselementen om de reiniging zo eenvoudig mogelijk te maken.

Want zuiverheid en versheid smaken gewoonweg beter.



Het diagram toont het temperatuurverloop van de aangebrachte gerechten voor voorverwarmde Thermoporten. De HACCP-norm wordt zonder moeite gerespecteerd.

Perfect op elkaar afgestemd:

Gastronormbakken en -deksels van Rieber...

Met de talrijke verschillende combinatiemogelijkheden uit het GN-programma van Rieber vult u uw Thermoporten optimaal en volgens de wisselende eisen die aan de maaltijden worden gesteld.



① *Vlak deksel*

② *Waterdicht
insteekdeksel*

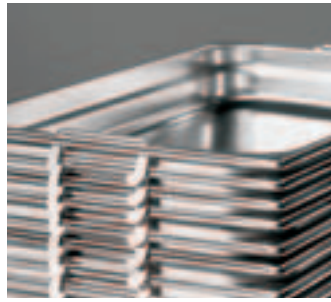
③ *Stapelbaar
insteekdeksel*

Voor elk doel het geschikte deksel

① Vlak deksel voor vaste gerechten met uitgespaarde veiligheidshandgrepen. Verkrijgbaar in alle GN-groottes.

② Geotrooieerd waterdicht insteekdeksel voor soepen en sausen. Een opgevulkaniseerde siliconen dichting in de dekselrand dicht de bakken met eten veilig en hygiënisch af. Belangrijk bij het transport van maaltijden op straat. De siliconen dichting is fysiologisch ongevaarlijk en geschikt voor gebruik in convectomaten. Verdere details: Ingelaste handgreep, zeer vlakke vorm en verhoogde overdrukopening. Verkrijgbaar in alle GN-groottes.

③ Stapelbaar insteekdeksel, zonder dichting, voor aardappelen, groenten of rijst met uitsparing voor veiligheidshandgrepen. Verkrijgbaar in alle GN-groottes.



Veiligheidshandgrepen van de GN-bakken

Handgrepen zijn nodig om gevulde of warme Gastronormbakken veilig te kunnen verplaatsen. Met onze inschuifbare veiligheidshandgrepen kunnen de bakken zonder probleem ingeschoven, uitgeschoven of gedragen worden.

Stapelbaarheid van de GN-bakken

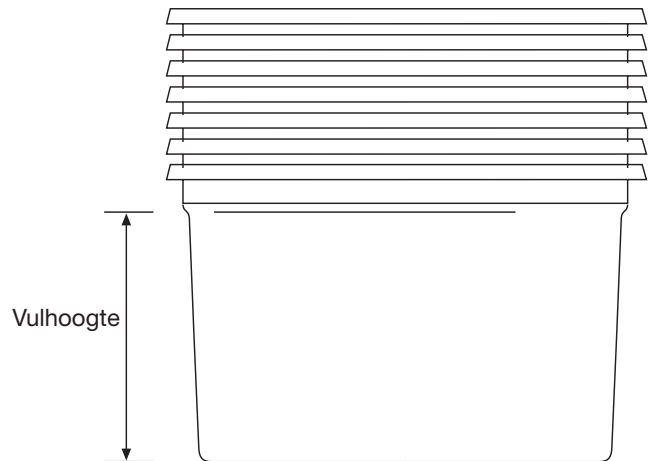
Door de vorm van de bakken en de wegschuifbare veiligheidshandgrepen kunnen ze plaatsbesparend in elkaar gestapeld worden.

Vulhoogte van de GN-bakken

De door ons opgegeven vulhoogte is bepaald volgen de op de praktijk gerichte omgang met gevulde gerechten: niet tot tegen de bovenste rand gevuld zodat het deksel niet op het eten of in de saus ligt, maar tot aan de rand van de stapelschouder.

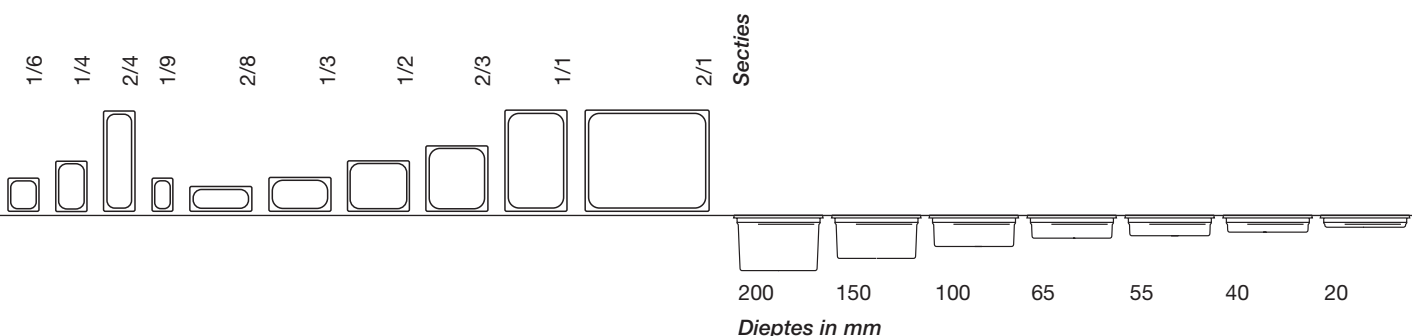
Aanwijzing: de opgegeven volumes van andere fabrikanten zijn gerekend bij het vullen tot tegen de bovenste rand.

Zie ook prospectus Gastronormbakken



Overzicht bakgroottes

De Gastronormbakken van Rieber zijn verkrijgbaar in 10 verschillende secties en 7 verschillende dieptes (20-200 mm):





Alle voordelen van het Rieber Thermoport®-systeem op een rij gezet ...

Het Thermoport®-systeem van Rieber voor het bewaren, transporteren en verdelen van maaltijden biedt veel voordelen, die een perfect geheel vormen.

*Thermoporten uit kunststof en roestvrij staal kunnen afzonderlijk of samen gebruikt worden om voordeel te halen uit hun specifieke eigenschappen.
Dit overzicht geeft u meteen een duidelijk beeld:*

Thermoporten van de klasse met 2 sterren:

- Lichte en robuuste kunststof bakken, laten zich goed dragen
 - Geschikt voor kleine tot middelgrote hoeveelheden eten
 - Zeer goede isolatiewaarden
- Geschikt voor de vaatwasmachine voor de beste hygiëne
 - Volgens de Gastronorm en VDE-gekeurd
 - Verwarmbaar
 - Rieber-stapelsysteem





Thermoporten van de klasse met 3 sterren:

- De meesterklasse uit zeer degelijk roestvrij staal
- Geschikt voor kleine tot grote hoeveelheden eten
- Uitstekende isolatiewaarden
- Vaatwasbestendig voor de beste hygiëne
- Volgens de Gastronorm en VDE-gekeurd
- Verwarmbaar
- Rieber-stapelsysteem



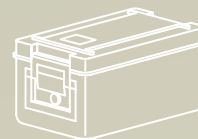
GN-bakken 1/1 200
(zie prospectus Gastronombakken)



GN-bakken 1/1 100
(zie prospectus Gastronombakken)



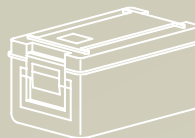
GN-bakken 1/1 20
(zie prospectus Gastronombakken)



Thermoport® met 2 sterren 100 KB

Bestelnr. 85 02 03 13 oranje

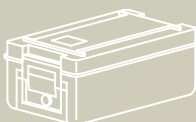
Pagina 22



Thermoport® met 2 sterren 100 K

Bestelnr. 85 02 03 01 oranje

Pagina 21



Thermoport® met 2 sterren 50 KB

Bestelnr. 85 02 02 06 oranje

Pagina 21



Thermoport® met 2 sterren 50 K

Bestelnr. 85 02 02 01 oranje

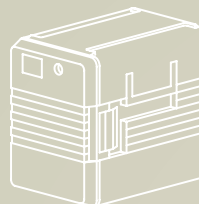
Pagina 21



Thermoport® met 2 sterren 1000 K/KB
met rollen

Bestelnr. voor rollen 88 14 01 05

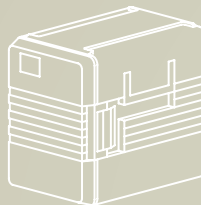
Pagina 24



Thermoport® met 2 sterren 1000 KB

Bestelnr. 85 02 04 02 oranje

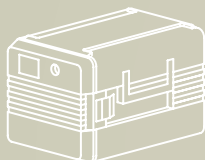
Pagina 24



Thermoport® met 2 sterren 1000 K

Bestelnr. 85 02 04 01 oranje

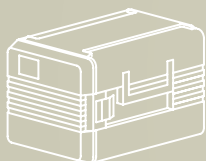
Pagina 24



Thermoport® met 2 sterren 600 KB

Bestelnr. 85 02 05 07 oranje

Pagina 22



Thermoport® met 2 sterren 600 K

Bestelnr. 85 02 05 05 oranje

Pagina 22



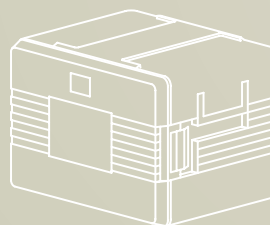
Thermoport® met 2 sterren 2 x 6000 K

Bestelnr. 85 02 08 02 oranje

1 x 6000 K/1 x 6000 KB

Bestelnr. 85 02 08 04 oranje

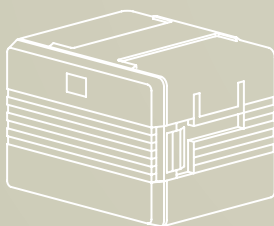
Pagina 26/27



Thermoport® met 2 sterren 6000 KB

Bestelnr. 85 02 08 03

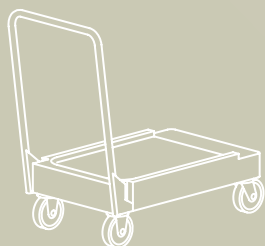
Pagina 26



Thermoport® met 2 sterren 6000 K

Bestelnr. 85 02 08 01 oranje

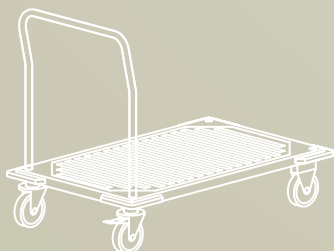
Pagina 26



Rolliport PW-TH-RP

Bestelnr. 88 07 06 01

Pagina 52



Transportwagen voor zware toepassingen PW-S1000

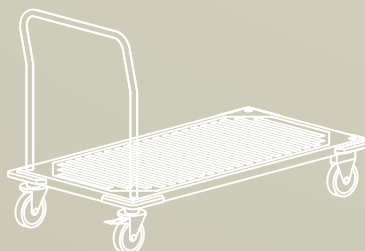
Bestelnr. 88 07 03 01

(met 1 duwhandgreep)

Bestelnr. 88 07 03 05

(met 2 duwhandgrepen)

Pagina 52



Transportwagen voor zware toepassingen PW-S1200

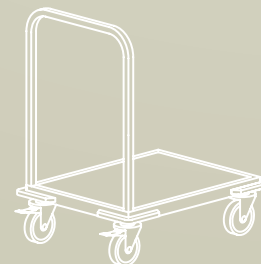
Bestelnr. 88 07 03 02

(met 1 duwhandgreep)

Bestelnr. 88 07 03 06

(met 2 duwhandgrepen)

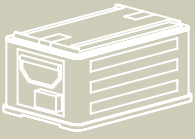
Pagina 52



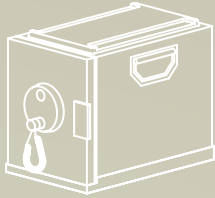
Universele wagen PW-U670

Bestelnr. 88 07 04 03

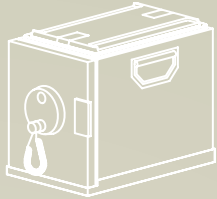
Pagina 52



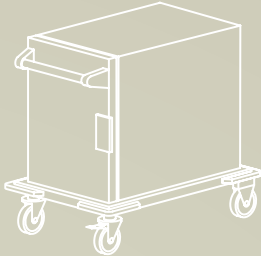
Thermoport® met 3 sterren 105 L
Bestelnr. 85 01 03 02 CNS
Pagina 31



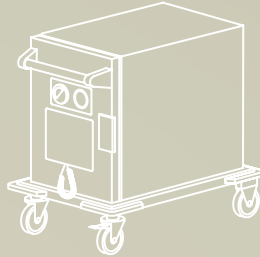
Thermoport® met 3 sterren 1000 U
Bestelnr. 85 01 04 03 CNS
Pagina 31



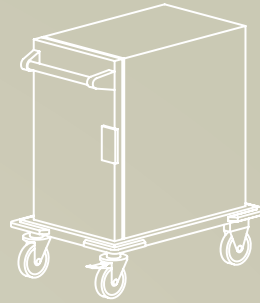
Thermoport® met 3 sterren 1000 DU
Bestelnr. 85 01 05 03 CNS
Pagina 31



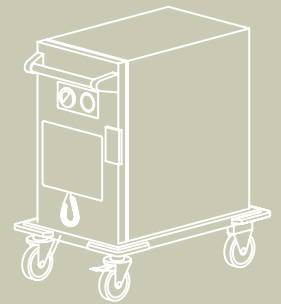
Thermoport® met 3 sterren 1400
Bestelnr. 85 01 11 01 CNS
Pagina 37



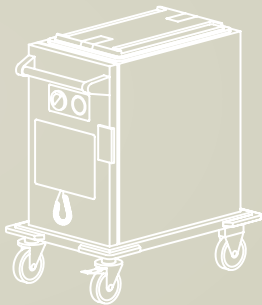
Thermoport® met 3 sterren 1400 U
Bestelnr. 85 01 11 02 CNS
Pagina 37



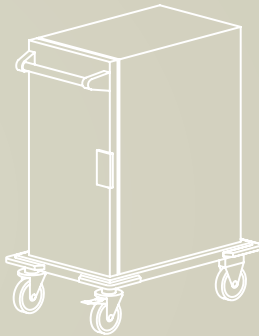
Thermoport® met 3 sterren 1600
Bestelnr. 85 01 06 08 (1600) CNS
Bestelnr. 85 01 06 10 (1600 K) CNS
Pagina 37/41



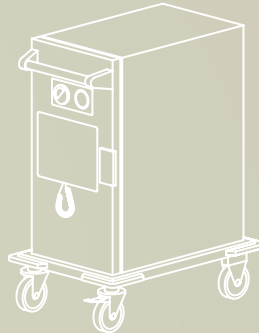
Thermoport® met 3 sterren 1600 U
Bestelnr. 85 01 06 09 CNS
Pagina 38



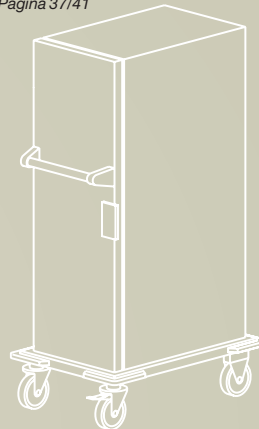
Thermoport® met 3 sterren 1600 DU
Bestelnr. 85 01 09 03 CNS
Pagina 38



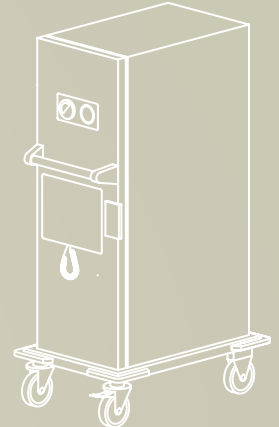
Thermoport® met 3 sterren 2000
Bestelnr. 85 01 07 07 (2000) CNS
Bestelnr. 85 01 07 10 (2000 K) CNS
Pagina 38/41



Thermoport® met 3 sterren 2000 U
Bestelnr. 85 01 07 08 CNS
Pagina 39

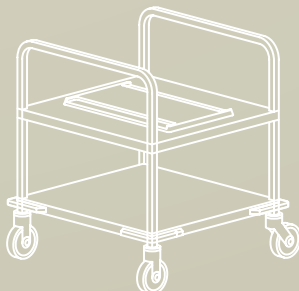


Thermoport® met 3 sterren 3000
Bestelnr. 85 01 08 07 (3000) CNS
Bestelnr. 85 01 08 10 (3000 K) CNS
Pagina 39/41

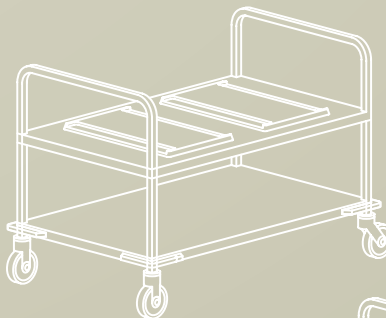


Thermoport® met 3 sterren 3000 U
Bestelnr. 85 01 08 08 CNS
Pagina 39

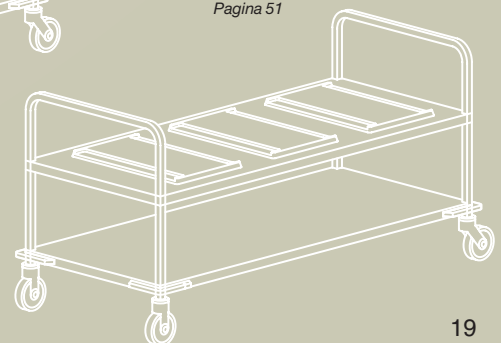
**Geen wens blijft onvervuld:
De extra's van Rieber voor spijzentransport ...**



Transport-/verdeelwagen TH-TA-1
Bestelnr. 88 15 01 01
Pagina 51



Transport-/verdeelwagen TH-TA-2
Bestelnr. 88 15 02 01
Pagina 51



Transport-/verdeelwagen TH-TA-3
Bestelnr. 88 15 03 01
Pagina 51



Thermoporten van de klasse met 2 sterren

Voedseltransportwagens uit poriënvrije, fysiologisch ongevaarlijke kunststof, naadloos gelaste dubbelwandige binnen- en buitenbakken met cfk-vrij polyurethaan isolatieschuim, stabiele beugelsluitingen en wegklapbare handgrepen uit slagvaste kunststof, insteekkaart, geleidingsrails, Rieber-stapelsysteem, geschikt voor de vaatwasmachine tot +90 °C.

Vervangbare geleidingsrails

De onderkant van de Thermoporten wordt het meeste belast. Robuuste en vervangbare geleidingsrails op de bodem beschermen de buitenmantel tegen de zware dagelijkse belastingen.

De lichte modellen 50K/KB en 100K/KB

Als aanvulling van grotere Thermoporten of als oplossing voor volledige kleinere maaltijden. Zo kunnen gerechten tussen -20 °C en +100 °C hygiënisch en aantrekkelijk vervoerd worden.

U kunt van langs buiten zien wat er in zit

De Thermoporten van de klasse met 2 sterren zijn met vervangbare insteekkaarten uitgerust.



**50 K**

Bovenlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1/1, 100 mm diep en maximaal 11,7 liter inhoud

Buitenafmetingen	370 x 645 x 240 mm
Binnenafmetingen	305 x 510 x 130 mm
Hoogte zonder deksel	176 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	6,9 kg
Capaciteit met GN-bakken max.	11,7 liter
Voorbeelden van uitrusting	3 x GN 1/3 100 mm, 2 x GN 1/2 100 mm, enz.
Bestelnr.	85 02 02 01 oranje

Toebehoren**Transportwagens**

voor het veilige transport van meerdere Thermoporten (zie pagina 51/52)

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

**50 KB verwarmbaar**

Bovenlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1/1, 100 mm diep en maximaal 11,7 liter inhoud

Uitvoering zoals 50 K, extra verwarmbaar met uitneembare, zelfregelende PTC-verwarming, alleen nat verwarmbaar (waterpeil 20 mm/ komt overeen met 2 liter), Aan/Uit via stekker-aansluiting, zonder verwarmingselement geschikt voor de vaatwasmachine. Attentie: kan niet droog verwarmd worden!	
Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C
Verwarmingsvermogen	500 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	7,3 kg
Bestelnr.	85 02 02 06 oranje

Toebehoren zoals 50 K

Afsluitstop

bij te bestellen

Bestelnr. **37 13 08 41**

Afdichtingsstop

Bestelnr. **85 02 20 59**

Elektrische aansluitkabel

voor de aansluiting aan een 24V-bus

Bestelnr. **33 10 29 07**

**100 K**

Bovenlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1/1, 200 mm diep en maximaal 26 liter inhoud

Buitenafmetingen	370 x 645 x 308 mm
Binnenafmetingen	305 x 510 x 200 mm
Hoogte zonder deksel	244 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	7,2 kg
Capaciteit met GN-bakken max.	26 liter
Voorbeelden van uitrusting	3 x GN 1/3 200 mm, 2 x GN 1/2 200 mm, enz.
Bestelnr.	85 02 03 01 oranje

Toebehoren

Isolerend tussenstuk, verticale onderverdeling voor koude en warme zone

Bestelnr. **85 02 20 42**

Transportwagens

voor het veilige transport van meerdere Thermoporten (zie pagina 51/52)

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)



100 KB verwarmbaar

Bovenlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1/1, 200 mm diep en maximaal 26 liter inhoud

Uitvoering zoals Thermoport® 100 K, extra verwarmbaar met uitneembare, zelfregelende PTC-verwarming, alleen nat verwarmbaar (waterpeil 20 mm / komt overeen met 2 liter), Aan/Uit via stekkeraansluiting, zonder verwarmingselement geschikt voor de vaatwasmachine

ATTENTIE: kan niet droog verwarmd worden!

Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C
Verwarmingsvermogen	500 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	8,3 kg
Bestelnr.	85 02 03 13 oranje

Toebehoren zoals 100 K, maar zonder isolerend tussenstuk

Afsluitstop

bij te bestellen

Bestelnr. **37 13 08 41**

Afdichtingsstop

Bestelnr. **85 02 20 59**

Elektrische aansluitkabel

voor de aansluiting aan een 24V-bus

Bestelnr. **33 10 29 07**



600 K

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 65 mm diep en maximaal 33 liter inhoud

Buitenafmetingen	420 x 610 x 386 mm
Binnenafmetingen	330 x 535 x 295 mm
Oplegrails	7 paar
Nuttige breedte tussen de Oplegrails	300 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	9,2 kg
Capaciteit met GN-bakken	33 liter
Voorbeelden van uitrusting	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm, enz.
Bestelnr.	85 02 05 05 oranje

Toebehoren

Isolerende ruimteverdeling

voor koude en warme zone (zie pagina 25)

Inschuifraam

(zie pagina 25)

Transportwagens

voor het veilige transport van meerdere Thermoporten (zie pagina 51/52)

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Afsluitbare beugelsluiting

(zie pagina 25)

Koelplaat

Voor te koelen element (zie pagina 25)



600 KB verwarmbaar

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 65 mm diep en maximaal 33 liter inhoud

Uitvoering zoals Thermoport® 600 K, extra verwarmbaar, met uitneembaar, zelfregelend PTC-element voor heteluchtverwarming, Aan/Uit via stekkeraansluiting, zonder verwarmingselement geschikt voor de vaatwasmachine

Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C
Verwarmingsvermogen	240 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	11 kg
Bestelnr.	85 02 05 07 oranje

Toebehoren zoals 600 K, maar zonder isolerende ruimteverdeling en koelplaat

Mini-K – de Thermoport® voor pizza's en nog meer!



Deze voordelen zullen ook bij u in de smaak vallen

Bij de bouw besteedden we extra aandacht aan de praktische bruikbaarheid. Die herkent u aan de ergonomische klapgreep en twee verzonken handgrepen aan de zijkant, aan de snelle eenhandsluiting of aan de kaartjes met de namen van de gerechten. Ook Gastronormbakken in het formaat 1/2 van 20 - 200 mm diep zijn bruikbaar.

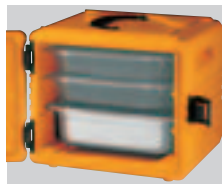
Bijvoorbeeld 1 GN 1/2 200 mm diep met 10,9 liter soep. Standaard is de mini-K uitgerust met twee tussenroosters.



Ergonomische klapgreep

Beschrijfbaar kaartje aan de buitenkant

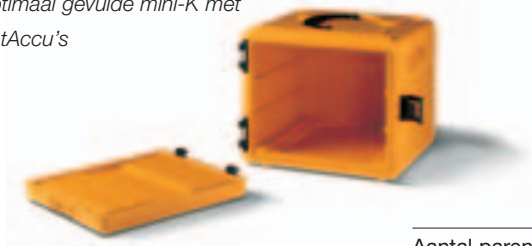
Met een hand te bedienen deursluiting



Voorbeeld van aangebrachte
Gastronormbakken



Optimaal gevulde mini-K met
HotAccu's



Reiniging gemakkelijk gemaakt

De Mini-K bestaat uit fysiologisch ongevaarlijk polypropyleen met een absoluut poriënvrij oppervlak. Het volledige toestel is naadloos gelast en bevat geen verborgen hoeken, zodat de hygiëne eenvoudig en zeker gerespecteerd kan worden. De mini-K is geschikt voor de vaatwasmachine tot +90 °C; voor de reiniging kan de deur snel verwijderd worden.

De HotAccu's zijn NIET geschikt voor de vaatwasmachine. U kunt het vuil met een vochtige doek afvegen.

HotAccu, de hightech verwarmingsbron voor het vervoer van pizza's:

Extra licht en extra doeltreffend: de HotAccu is een regeneerbare warmteaccumulator in een textielzak, die fysiologisch ongevaarlijke minerale stenen bevat. De vochtigheid wordt opgenomen, de warmte wordt afgegeven. Om een onberispelijke functie te garanderen, moeten de HotAccu's vóór elk gebruik ongeveer 1,5 uur in een bakoven van bij 250°C worden opgewarmd. De aanbevolen plaats voor het aanbrengen van HotAccu's is telkens een element onderaan in de uitsparing in de bodem en een element op de bovenste verpakking. De HotAccu's mogen na het opwarmen (drogen) pas in afgekoelde toestand in de mini-K gelegd worden.

Mini-K

Buitenafmetingen	397 x 394 x 340 mm
Binnenafmetingen	327 x 327 x 250 mm
Gewicht	3,8 kg
Vrije opening tussen de oplegrails horizontaal	327 mm
Vrije opening tussen de oplegrails verticaal	82,5 mm
tussen bodemplaat en de eerste rail	77,5 mm
Uitrusting max.	3 x 2 pizzakartons 320 x 320 mm of 6 pasta's of 1 x GN 1/2 200 mm of 1 x GN 1/2 150 mm of 1 x GN 1/2 100 mm 2 x GN 1/2 65 mm (op elkaar gestapeld)
Aantal paren oplegribben	2 stuks
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Bestelnr.	85 02 05 09

Toebehoren

HotAccu

Bestelnr. 85 02 20 39

Tussenrooster

Bestelnr. 32 76 02 22



1000 K

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2 x 1/1, 200 mm diep en maximaal 52 liter inhoud

Buitenafmetingen	435 x 610 x 561 mm (1000 K) 435 x 634 x 561 mm (1000 KB)
Binnenafmetingen	330 x 535 x 460 mm
Oplegrails	12 paar
Nuttige breedte tussen de oplegrails	300 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	12 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 52 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie pagina 28
Bestelnr.	85 02 04 01 oranje



1000 KB verwarmbaar

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2 x 1/1, 200 mm diep en maximaal 52 liter inhoud

Uitvoering zoals Thermoport® 1000 K, extra verwarmbaar met uitneembaar, zelfregelend PTC-verwarmingselement voor heteluchtverwarming, achteraan luchtkanaal voor de gelijkmatige verdeling van de warmte, Aan/Uit via stekkeraansluiting, zonder verwarmingselement geschikt voor de vaatwasmachine	
Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C
Verwarmingsvermogen	300 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	17,2 kg
Bestelnr.	85 02 04 02 oranje

Toebehoren zoals 1000 K, maar zonder isolerende ruimteverdeling en koelplaat

Toebehoren

Isolerende ruimteverdeling

voor koude en warme zone (zie pagina 25)

Koelplaat

Voor te koelen element (zie pagina 25)

Inschuifraam

(zie pagina 25)

Transportwagens

voor het veilige transport van meerdere Thermoporten (zie pagina 51/52)

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Afsluitbare beugelsluiting

(zie pagina 25)

Aanslag voor het stapelen

(zie pagina 25)

Roestvrije wieluitrusting voor 1000 K / KB

(4 zwenkwielen, daarvan 2 met dubbele blokkering)

Bestelnr. **88 14 01 05**





De afbeelding toont het bestelnummer. 85 01 20 09

Inschuifraam

voor **Thermoporten 500 tot 3000**

Raam uit chroomnikkelstaal 18/10 voor het opnemen van GN-bakken 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4. Let op de hoogte van de te transporteren goederen. Het aantal hulpframes in de Thermoport® is op basis daarvan bepaald.

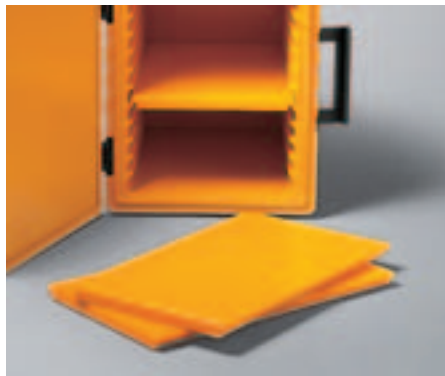
Grootte 530x325 mm
Inschuifraam met 1 staaf in de lengte

Bestelnr. 85 01 20 09

Raam uit chroomnikkelstaal 18/10 voor het opnemen van GN-bakken 9 x 1/9 of 6 x 1/6. Let op de hoogte van de te transporteren goederen. Het aantal hulpframes in de Thermoport® is op basis daarvan bepaald.

Grootte 530x325 mm
Inschuifraam met 2 staven in de breedte (niet afgebeeld)

Bestelnr. 85 01 20 10



Isolerende ruimteverdeling

voor de **scheiding van koude en warme zones, voor Thermoporten 600 K, 1000 K en 6000 K**

Wanneer gelijktijdig warme en koude gerechten getransporteerd moeten worden. Bij 600 K / 1000 K: Als tweezonetoestel (warm + koud) is één isolerend scheidingselement vereist, als driezonetoestel (warm + koud + bevroren) zijn twee isolerende scheidingselementen vereist. Daarbij zijn de verhoudingen tussen de verschillende hoeveelheden in de Thermoport® variabel. Het aantal isolerende ruimteverdelingen is dubbel zo groot bij de Thermoport® 6000 K.

Bestelnr. 85 02 20 12



Koelplaat uit kunststof

Voor te koelen element voor het inschuiven in **Thermoporten 600 K, 1000 K en 6000 K**

Grootte 1/1 GN

Bestelnr. 85 02 20 38



Afsluitbare beugelsluiting

voor **Thermoporten 600 K, 600 KB, 1000 K, 1000 KB en 6000 K**

Nadien in te bouwen, met cilinderslot met hendel, gelijktijdig sluitend, met 2 sleutels

voor modellen 600 K, 600 KB

Bestelnr. 85 02 20 63

voor modellen 1000 K, 1000 KB, 6000 K en 6000 KB

Bestelnr. 85 02 20 64



Aanslag voor het stapelen

voor **Thermoporten 1000 K of 1000 KB**

Bestaande uit hoekstukken en lopers. Voor de bevestiging van verdere kunststof Thermoporten 1000 K of 1000 KB.

Bestelnr. 85 02 20 61



6000 K

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2/1, 200 mm diep en maximaal 104 liter inhoud

Buitenafmetingen	645 x 790 x 560 mm
Binnenafmetingen	530 x 650 x 455 mm
Oplegrails	12 paar
Nuttige breedte tussen de oplegrails	510 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	20,7 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 104 liter
Voorbeelden van uitrusting	1 x 2/1 of 2 x 1/1 GN in alle dietes
Bestelnr.	85 02 08 01 oranje

In combinatie met een extra inschuifrek uit roestvrij staal voor het opnemen van platen en inzetstukken met formaat 600 x 400 mm (8 oplegrails), geschikt voor de bakkerij. Aan de zijkant kunnen koelpellets voor gekoeld transport ingeschoven worden.



6000 KB

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2/1, 200 mm diep en maximaal 104 liter inhoud

Uitvoering zoals de 6000 K, met verwarming, met uitneembare, zelfregelende heteluchtverwarming met veiligheids-thermostaat, spiraalkabel met contactdoos op het verwarmingselement; zonder deuren geschikt voor de vaatwasmachine.	
Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +90 °C
Verwarmingsvermogen	380 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	23,7 kg
Bestelnr.	85 02 08 03 oranje

Toebehoren zoals 6000 K, maar zonder isolerende ruimteverdeling en koelplaat



2 x 6000 K, verrijdbaar

Frontlader met dubbel volume voor (2 x Thermoport® 6000 K) voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2/1, 200 mm diep en maximaal 208 liter inhoud

Afzonderlijke compartimenten voor het gescheiden houden van koud en warm eten. Universeel gebruik als grote transportwagen, als dienbladwagen of voor partyservice. Roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, 2 zwenk- en 2 blokkeerbare zwenkwielen, wieldiameter 125 mm, aan weerskanten dubbele duwbeugel uit chroomnikkelstaal met geïsoleerde handgreep.

Buitenafmetingen	766 x 779 x 1280 mm
Binnenafmetingen	530 x 650 x 455 mm
Oplegrails	2 x 12 paar
Nuttige breedte tussen de oplegrails	510 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	56,5 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 2 x 104 liter
Voorbeelden van uitrusting	2 x 2/1 respectievelijk 4 x 1/1 GN in alle dietes
Bestelnr.	85 02 08 02 oranje

Toebehoren voor 6000 K und 6000 KB**Voor 6000 K****Roestvrije wieluitrusting**

(4 zwenkwielen,
waarvan 2 met dubbele blokkering)

Bestelnr. 88 14 01 04

Rolli 6000

voor het veilig transporteren van
2 Thermoporten

Bestelnr. 88 14 02 01



Rolli 6000

Voor 6000 K en 2 x 6000 K**Inschuifrek 6000**

Bestelnr. 85 02 20 44

Koelplaat K GN 1/1

(zie pagina 25)

Isolerende ruimteverdeling

koude en warme zone (2 stuks)
(zie pagina 25)

Inschuifraam

(zie pagina 25)

Afsluitbare beugelsluiting

(zie pagina 25)

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

**6000 K + 6000 KB, verrijdbaar**

Frontlader met dubbel volume (1 x Thermoport® 6000 K en 1 x Thermoport® 6000 KB) voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2/1, 200 mm diep en maximaal 208 liter inhoud.

Afzonderlijke compartimenten voor het gelijktijdig aanbrengen van koud en warm eten. Universeel bruikbaar als grote transportwagen, als dienbladwagen of voor partyservice.

Uitvoering bovenaan zoals de Thermoport® 6000 KB, met verwarming, met uitneembare, zelfregelende heteluchtverwarming met veiligheidsthermostaat, spiraalkabel met stekkerhouder op het verwarmingselement; zonder deuren geschikt voor de vaatwasmachine.

Uitvoering onderaan zoals 6000 K, niet verwarmd. Roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, 2 zwenk- en 2 blokkeerbare zwenkwielen, wieldiameter 125 mm, aan weerskanten dubbele duwbeugel uit chroomnikkelstaal met geïsoleerde handgreep.

Buitenafmetingen	766 x 790 x 1280 mm
Binnenafmetingen	2 x: 530 x 650 x 455 mm
Oplegrails	2 x 12 paar
Nuttige breedte tussen de oplegrails	510 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	59,7 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 2 x 104 liter
Voorbeelden van uitrusting	2 x 2/1 respectievelijk 4 x 1/1 GN in alle dietes
Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +90 °C
Verwarmingsvermogen	380 W
Nominale spanning	1 N AC 230 V 50 Hz
Bestelnr.	85 02 08 04 oranje

Toebehoren zoals 2 x 6000 K, verrijdbaar, maar zonder isolerende ruimteverdeling en koelplaat bij 6000 KB.

**Uitrustingsvarianten van de klasse met
2 sterren – bijvoorbeeld Thermoport® 1000K**



Voorbeeld 1

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
2	GN 1/1	65	14,0 liter
1	GN 1/1	100	11,7 liter
1	GN 1/1	150	18,4 liter
GN-netto-inhoud*			44,1 liter



Voorbeeld 5

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
2	GN 1/1	100	23,4 liter
1	GN 1/1	200	26,0 liter
GN-netto-inhoud*			49,4 liter



Voorbeeld 6

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
3	GN 1/1	65	21,0 liter
1	GN 1/1	200	26,0 liter
GN-netto-inhoud*			47,0 liter



Voorbeeld 7

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
4	GN 1/1	100	46,8 liter
GN-netto-inhoud*			46,8 liter

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand



Voorbeeld 2

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
4	GN 1/1	65	28,0 liter
1	GN 1/1	150	18,4 liter
GN-netto-inhoud*			46,4 liter



Voorbeeld 3

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	65	7,0 liter
2	GN 1/1	100	23,4 liter
1	GN 1/1	150	18,4 liter
GN-netto-inhoud*			48,8 liter



Voorbeeld 4

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
2	GN 1/1	200	52,0 liter
GN-netto-inhoud*			52,0 liter



Voorbeeld 8a

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
6	GN 1/1	40	20,4 liter
1	Koelplaat		
GN-netto-inhoud*			20,4 liter

Voorbeeld 8b

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
6	GN 1/1	65	42,0 liter
GN-netto-inhoud*			42,0 liter



Voorbeeld 9

Aantal	Product
3	Inschuifplaten
3	Roosters

Een combinatie van platen en roosters is de ideale oplossing voor gegrild eten en alles wat niet in de jus mag liggen.



Voorbeeld 10

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
6	GN 1/1	55	32,4 liter
1	Koelplaat		
GN-netto-inhoud*			32,4 liter

De Gastronorm-bak 1/1, 55 mm diep heeft de ideale vuldiepte voor transport van gekoeld eten om het vervolgens te regenereren.

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand



Thermoporten van de klasse met 3 sterren, verwarmd

Zeer robuuste voedseltransporteenheid uit roestvrij staal, bak en deksel dubbelwandig, perfect dichtgelast (Thermoport® 105 L) en met cfk-vrij polyurethaan schuim geïsoleerd, fysiologisch ongevaarlijke dichtingen van deuren en deksel, ergonomische klapgrepen, massief stootraam, Rieber-stapelsysteem, spatwaterdicht, geschikt voor de vaatwasmachine (Thermoport® 105 L). Naadloos diepgetrokken oplegribben (Thermoporten 1000 U, 1000 DU).

Fysiologisch ongevaarlijke deur- en dekseldichtingen

Alle dichtingen zijn gemaakt van fysiologisch ongevaarlijke, hoogwaardige en tegen levensmiddelen bestendige kunststof. De deurdichtingen van de frontladerversies zijn verwijderbaar om ze te reinigen.

Waterdichte afdekking bij de 105 L-stekkeraansluiting. Dat wil zeggen: vaatwasbestendig

Optie spijzenuitreiking bij 1600 DU

Ideaal voor het vervoer en verstrekken van maaltijden: de optie maaltijdverstrekking – bij de versie 1600 DU bestaat uit een deksel met spansluitingen en een fysiologisch ongevaarlijke dichting.





105 L verwarmbaar

Bovenlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1/1, 200 mm diep en maximaal 26 liter inhoud

Verwarmbaar met zelfregelende siliconenfolie-verwarming onder de binnenbodem, te vervangen in de fabriek in geval van reparatie, alleen nat verwarmbaar (waterpeil 20 mm / komt overeen met 2 liter), Aan/Uit via stekker-aansluiting met waterdichte afdekking, losse aansluitkabel, geschikt voor de vaatwasmachine, VDE-GS-gekeurd.

Buitenafmetingen	400 x 600 x 306 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C
Verwarmingsvermogen	500 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	13,5 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 26 liter
Deksel	met langs buiten rondom lopende, fysiologisch ongevaarlijke dichting
Voorbeelden van uitrusting	2 x GN 1/2 200 mm 3 x GN 1/3 200 mm
Bestelnr.	85 01 03 02

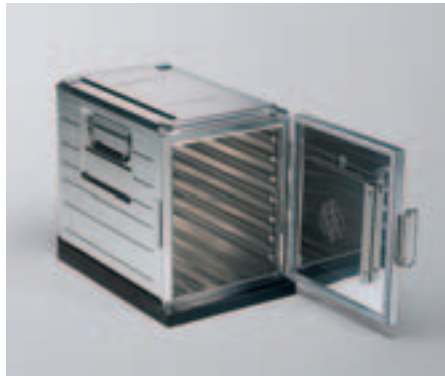
Toebehoren

Transportwagens

voor het veilige transport van meerdere Thermoporten (zie pagina 51/52)

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)



1000 U verwarmbaar

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 1 x 1/1, 200 mm diep en 150 mm diep en maximaal 44,4 liter inhoud

Uitneembare, spatwaterdichte, zelfregelende heteluchtverwarming, spiraalkabel met contactdoos op het verwarmingselement, uitneembaar om de Thermoport® te reinigen.

Beschermingsgraad: IP X3

Buitenafmetingen	410 x 645 x 514 mm (1000 U) 410 x 645 x 530 mm (1000 DU)
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +90 °C
Verwarmingsvermogen	380 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	30 kg
Oplegrails	7 paar (naadloos diepgetrokken)
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 44,4 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie vanaf pagina 44
Bestelnr.	85 01 04 03

Toebehoren

Transportwagens

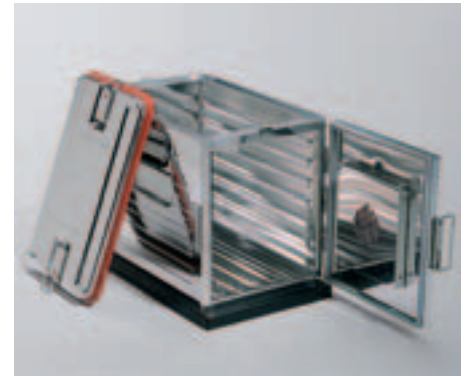
voor het veilige transport van meerdere Thermoporten (zie pagina 51/52)

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Inschuifraam

(zie pagina 42)



1000 DU verwarmbaar

Frontlader met uitreikoptie voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 52 liter inhoud

Uitvoering zoals Thermoport® 1000 U met 3 sterren, extra met uitreikoptie, deksel met rondomlopende, fysiologisch ongevaarlijke dichting en verzonken spansluitingen.

Beschermingsgraad: IP X3

Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +90 °C
Verwarmingsvermogen	380 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Totaal gewicht	32 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 52 liter
Bestelnr.	85 01 05 03

Toebehoren zoals 1000 U

***Van buiten hard, van binnen goed beschermd.
Nu tot 50% meer volume bij dezelfde buitenafmetingen***





Onze nieuwe verrijdbare Thermoporten van de klasse met 3 sterren uit roestvrij staal zijn groter geworden: Door de kleinere afstand tussen de diepgetrokken oplegribben van 37 mm **is de nuttige ruimte met max. 50% toegenomen**. Bij nagenoeg onveranderd gebleven buitenafmetingen. Bij de Thermoport® 3000 kunnen er in plaats van tot nu toe 10 Gastronorm-containers met een diepte van 65 mm, nu 15 stuks worden ondergebracht. Dit betekent dat de inhoud van 70 tot 105 liter is toegenomen!

De verrijdbare Thermoporten van de klasse met 3 sterren

De zeer robuuste Thermoporten zijn volledig gemaakt van roestvrij staal en zijn ideaal voor spijzentransport en als mobiel bufferstation in keukens en voor de uitreiking van maaltijden. De beste isolatiewaarden door de dubbelwandige constructie met cfk-vrij polyurethaan isolatieschuim. De binnenruimte is volledig dichtgelast en valt in de hygiëneklasse H3 met kogelhoeken (bestand tegen reiniging met een waterstraal). De dichtingen van deuren en deksels zijn fysiologisch ongevaarlijk. Doeltreffende en gelijkmatige heteluchtverwarming, beschermingsgraad IP X5.



De Thermoporten van Rieber bevatten uitstulpingen om ze goed te kunnen stapelen

Temperatuurindicatie

Thermostatische regelaar, traploos

Aan/Uit-schakelaar

Verwarmingselement, uitneembaar, IP X5

Uittrekbare spiraalkabel, ong. 1,5 m

Stootbescherming van de hoeken

Veiligheidsduwhandgreep

Dampregeling door middel van dampschuiven

Eenhandssluiting

Geslepen roestvrijstalen oppervlak, voor een optimale hygiëne

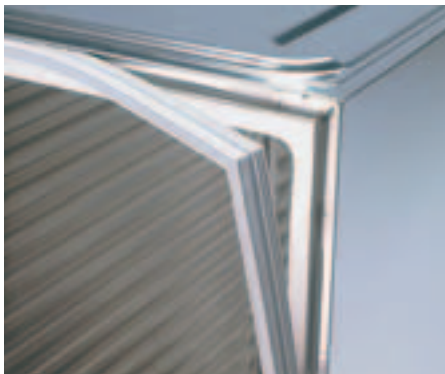
Wieluitvoering volgens DIN 18867 deel 8



Goede ingrediënten, daar komt het op aan: technische nieuwigheden



Goed te gebruiken: kleine wieltjes bij het nieuwe type 1400/U om onder een werkvlak te kunnen rijden. Daarnaast type 1600 met normale wielen.



Goed schoon te maken: de dichting kan volledig uitgenomen worden en zonder gereedschap weer op haar plaats gedrukt worden.



Goed zichtbaar: de binnenkant van de deur met verwarmingselement, geopende dampschuif en temperatuurvoeler.



Goed demonteerbaar: verwarmingselement, beschermingsgraad IP X5.



Goed in de hand: praktische eenhandssluiting in de "transport"-stand ...



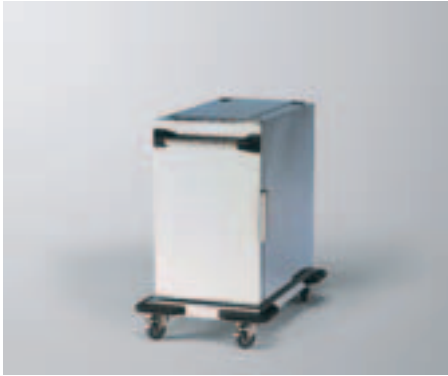
... of in de "standby"-stand voor een snel openen en sluiten.



Goed voor de hygiëne: dichtgelaste binnenuimte met diepgetrokken oplegribben en kogelhoeken (conform hygiëneklasse H3).



Goed te verwarmen: heteluchtverwarming met gelijkmatige warmteverdeling door schoorsteeneffect (de ingeschoven Gastronormbakken stoppen vóór de rugwand waardoor er een schoorsteen ontstaat).

**1400**

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 100 mm diep.

Met roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, wieldiameter 75 mm, 2 steunwielen en 2 blokkeerbare zwenkwielen.

Buitenafmetingen	492 x 769 x 793 mm (1400, 1400 U)
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	38,5 kg
Oplegrails	14 paar (naadloos diepgetrokken)
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 63,7 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie pagina 48/49
Bestelnr.	85011101

Toebehoren**Gastronormbakken en toebehoren**

(zie prospectus Gastronormbakken)

Antistatische banden Ø 75 mm

op aanvraag

Koelplaat uit chroomnikkelstaal

Bestelnr. 85012002

Inschuifraam

(zie pagina 42)

**1400 U verwarmbaar**

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 100 mm diep.

Uitvoering zoals de Thermoport® 1400 met 3 sterren, extra met draaischuif voor de vochtigheidsregeling en temperatuurindicatie, en met uitneembare, spatwaterdichte (beschermingsgraad IP X5), zelfregelende heteluchtverwarming, spiraalkabel met contactdoos op het verwarmingselement.

Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C
Verwarmingsvermogen	432 W
Nominale spanning	1N AC 230V 50 Hz
Totaal gewicht	42,5 kg
Bestelnr.	85011102

Toebehoren zoals 1400, zonder koelplaat

**1600**

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 150 mm diep.

Met roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, wieldiameter 125 mm, 2 zwenk- en 2 blokkeerbare zwenkwielen.

Buitenafmetingen	492 x 769 x 930 mm (1600, 1600 U) 492 x 769 x 963 mm (1600 DU)
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	41 kg
Oplegrails	16 paar (naadloos diepgetrokken)
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 70,4 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie pagina 48/49
Bestelnr.	85010608

Toebehoren**Gastronormbakken en toebehoren**

(zie prospectus Gastronormbakken)

Antistatische banden Ø 125 mm

op aanvraag

Koelplaat uit chroomnikkelstaal

Bestelnr. 85012002

Inschuifraam

(zie pagina 42)



1600 U verwarmbaar

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 2 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 150 mm diep.

Uitvoering zoals de Thermoport® met 3 sterren 1600, extra met draaischuif voor de vochtigheidsregeling en temperatuurindicatie, en met uitneembare, spatwaterdichte (beschermingsgraad IP X5), zelfregelende heteluchtverwarming, spiraalkabel met contactdoos op het verwarmingselement.

Verwarming maximaal bereikbare temperatuur: + 95 °C

Verwarmingsvermogen 432 W

Nominale spanning 1N AC 230V 50 Hz

Totaal gewicht 45 kg

Bestelnr. 85010609

Toebehoren zoals 1600, zonder koelplaat

1600 DU verwarmbaar

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 3 x 1/1, 200 mm diep.

Uitvoering zoals de de Thermoport® met 3 sterren 1600 U, aangevuld met vergrote capaciteit en met extra uitreikoptie, deksel met rondomlopende, fysiologisch ongevaarlijke dichting, spiraalkabel met contactdoos op het verwarmingselement. Hygiënische uitvoering H2.

Verwarming maximaal bereikbare temperatuur: + 95 °C

Verwarmingsvermogen 432 W

Nominale spanning 1N AC 230V 50 Hz

Totaal gewicht 47 kg

Capaciteit met

GN-bakken maximaal 78 liter

Bestelnr. 85010903

Toebehoren zoals 1600, zonder koelplaat

2000

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 3 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 100 mm diep.

Met roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, wieldiameter 125 mm, 2 steunwielen en blokkeerbare 2 zwenkwielen, VDE-gekeurd.

Buitenafmetingen 492 x 769 x 1078 mm

Toepassingsgebied - 20 °C tot +100 °C

Totaal gewicht 46 kg

Oplegrails 20 paar (naadloos diepgetrokken)

Capaciteit met

GN-bakken maximaal 89,7 liter

Voorbeelden

van uitrusting zie pagina 48 /49

Bestelnr. 85010707

Toebehoren

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Antistatische banden Ø 125 mm

op aanvraag

Koelplaat uit chroomnikkelstaal

Bestelnr. 85012002

Inschuifraam

(zie pagina 42)



2000 U verwarmbaar

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 3 x 1/1, 200 mm diep + 1 x 1/1, 100 mm diep.

Uitvoering zoals de Thermoport® met 3 sterren 2000, extra met draaischuij voor de vochtigheidsregeling en temperatuurindicatie, en met uitneembare, spatwaterdichte (beschermingsgraad IP X5), zelfregelende heteluchtverwarming, spiraalkabel met contactdoos op het verwarmingselement.

Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: + 95 °C
Verwarmingsvermogen	432 W
Nominale spanning	1N AC 230V 50 Hz
Totaal gewicht	50 kg
Bestelnr.	85 01 07 08

Toebehoren zoals 2000, zonder koelplaat



3000

Frontlader voor GN-bakkencombinatie tot maximaal 5 x 1/1, 200 mm diep.

Met roestvrij wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, wioldiameter 125 mm, 2 steunwielen en 2 blokkeerbare zwenkwielen.

Buitenafmetingen	492 x 769 x 1448 mm
Toepassingsgebied	-20 °C tot +100 °C
Totaal gewicht	59 kg
Oplegrails	30 paar (naadloos diepgetrokken)

Capaciteit met	
GN-bakken	maximaal 130 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie pagina 48/49
Bestelnr.	85 01 08 07

Toebehoren

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Antistatische banden Ø 125 mm

op aanvraag

Koelplaat uit chroomnikkelstaal

Bestelnr. 85 01 20 02

Inschuijraam

(zie pagina 42)



3000 U verwarmbaar

Frontlader voor GN-containercombinatie tot maximaal 5 x 1/1, 200 mm diep.

Uitvoering zoals de Thermoport® met 3 sterren 3000, extra met draaischuij voor de vochtigheidsregeling en temperatuurindicatie, en met uitneembare, spatwaterdichte (beschermingsgraad IP X5), zelfregelende heteluchtverwarming, spiraalkabel met contactdoos op het verwarmingselement.

Verwarming	maximaal bereikbare temperatuur: + 95 °C
Verwarmingsvermogen	432 W
Nominale spanning	1N AC 230V 50 Hz
Totaal gewicht	63 kg
Bestelnr.	85 01 08 08

Toebehoren zoals 3000, zonder koelplaat



Thermoporten van de klassen met 3 sterren, gekoeld

Gekoelde Thermoporten van de klasse met 3 sterren voor koude gerechten en dranken. De koelruimte is dubbelwandig, voorzien van buizen en geïsoleerd met cfk-vrij polyurethaan schuim. Voor een gelijkmatige verdeling van de koude in de Thermoport®. De binnenruimte is volledig dichtgelast en valt in de hygiëneklasse H3. De oplegrails zijn op een afstand van 37 mm diepgetrokken voor een geoptimaliseerde benutting van de ruimte.

Alles onder controle

Aan/Uit-schakelaar en thermostat met digitaal display aan de kant van de bediening.

Goed beschermd

Tegen spatwater beschermde stekkerkoppeling op de rugzijde, met afsluitkap.

Hygiënisch onberispelijk

De binnenruimte is volledig dichtgelast en valt in de hygiëneklasse H3.





1600 K gekoeld

Frontlader voor GN-bakkencombinaties tot maximaal 1/1, bv. 8 x 1/1, 65 mm

Uitvoering zoals Thermoporten met 3 sterren. Onderaan de kastruimte bevindt zich de koelmachine in een vierzijdig gesloten, achteraan een vak met beluchting en ontluchting. Thermostaat aan de voorkant met digitaal display en Aan/Uit-schakelaar, elektrische aansluiting achteraan. Losse aansluitkabel. Stekkerkoppeling met niet-verwijderbare afsluitkap. Roestvrije wieluitrusting conform DIN 18867, 2 steunwielen en 2 blokkeerbare zwenkwielen. Wieldiameter 125 mm.

Buitenafmetingen	492 x 769 x 1130 mm
Oplegrails	16 Paar (diepgetrokken)
Koelbereik	+ 5 °C tot + 8 °C
Totaal gewicht	50 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 70,4 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie pagina 48/49
Koelvermogen	180 Watt bij verdamper-temperatuur -10 °C
Koelvloeistof	R 134 a
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Elektrische aansluitwaarde	0,170 kW
Bestelnr.	85 01 06 10

Toebehoren

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Antistatische banden Ø 125 mm

op aanvraag

Inschuifraam

(zie pagina 42)



2000 K gekoeld

Frontlader voor GN-bakkencombinaties tot maximaal 1/1, bv. 10 x 1/1, 65 mm

Uitvoering zoals 1600 K.

Buitenafmetingen	492 x 769 x 1278 mm
Oplegrails	20 paar (diepgetrokken)
Koelbereik	+ 5 °C tot + 8 °C
Totaal gewicht	80 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 89,7 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie pagina 48/49
Koelvermogen	180 Watt bij verdamper-temperatuur -10 °C
Koelvloeistof	R 134 a
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Elektrische aansluitwaarde	0,170 kW
Bestelnr.	85 01 07 10

Toebehoren

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Antistatische banden Ø 125 mm

op aanvraag

Inschuifraam

(zie pagina 42)



3000 K gekoeld

Frontlader voor GN-bakkencombinaties tot maximaal 1/1, bv. 15 x 1/1, 65 mm

Uitvoering zoals 1600 K.

Buitenafmetingen	492 x 769 x 1648 mm
Oplegrails	30 paar (diepgetrokken)
Koelbereik	+ 5 °C tot + 8 °C
Totaal gewicht	100 kg
Capaciteit met GN-bakken	maximaal 130 liter
Voorbeelden van uitrusting	zie pagina 48/49
Koelvermogen	180 Watt bij verdamper-temperatuur -10 °C
Koelvloeistof	R 134 a
Nominale spanning	1N AC 230 V 50 Hz
Elektrische aansluitwaarde	0,170 kW
Bestelnr.	85 01 08 10

Toebehoren

Gastronormbakken en toebehoren

(zie prospectus Gastronormbakken)

Antistatische banden Ø 125 mm

op aanvraag

Inschuifraam

(zie pagina 42)



De afbeelding toont het bestelnummer 85 01 20 09

Koelplaat

voor *Thermoporten met 3 sterren*
1000 tot 3000

Voor te koelen elementen uit chroomnikkelstaal 18/10 om in te schuiven

Grootte	527 x 324 x 30 mm (1/1 GN)
---------	-------------------------------

Gewicht	4 kg
---------	------

Bestelnr.	85 01 20 02
------------------	--------------------

Inschuifraam

voor *Thermoporten 500 tot 3000*

Raam uit chroomnikkelstaal 18/10 voor het opnemen van GN-bakken 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4. Let op de hoogte van de te transporteren goederen. Het aantal hulpframes in de Thermoport® is op basis daarvan bepaald.

Grootte	530 x 325 mm
---------	--------------

Inschuifraam met 1 staaf in de breedte

Bestelnr.	85 01 20 09
------------------	--------------------

Raam uit chroomnikkelstaal 18/10 voor het opnemen van GN-bakken 9 x 1/9 of 6 x 1/6. Let op de hoogte van de te transporteren goederen. Het aantal hulpframes in de Thermoport® is op basis daarvan bepaald.

Grootte	530 x 325 mm
---------	--------------

Inschuifraam met 2 staven in de breedte
(niet afgebeeld)

Bestelnr.	85 01 20 10
------------------	--------------------

**Uitrustingsvarianten van de klasse
met 3 sterren – bijvoorbeeld Thermoport® 1000**



Voorbeeld 1

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
3	GN 1/1	100	35,1 liter
GN-netto-inhoud*			35,1 liter



Voorbeeld 5

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
4	GN 1/1	65	28 liter
GN-netto-inhoud*			28 liter



Voorbeeld 6 met koelplaat

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	200	26 liter
1	GN 1/1	65	7 liter
GN-netto-inhoud*			33 liter



Voorbeeld 7 met koelplaat

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	150	18,4 liter
2	GN 1/1	65	14 liter
GN-netto-inhoud*			32,4 liter

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand



Voorbeeld 2

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
2	GN 1/1	65	14 liter
1	GN 1/1	150	18,4 liter
GN-netto-inhoud*			32,4 liter



Voorbeeld 3

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 liter
3	GN 1/1	65	21 liter
GN-netto-inhoud*			32,7 liter



Voorbeeld 4 met koelplaat

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
3	GN 1/1	65	21 liter
GN-netto-inhoud*			21 liter



Voorbeeld 8 met koelplaat

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
3	GN 1/1	100	35,1 liter
GN-netto-inhoud*			35,1 liter



Voorbeeld 9 met koelplaat

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
2	GN 1/1	150	36,8 liter
GN-netto-inhoud*			36,8 liter



Voorbeeld 10

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	150	18,4 liter
1	GN 1/1	200	26 liter
GN-netto-inhoud*			44,4 liter

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand

**...Thermoport®
1000 DU ...**



Voorbeeld 1

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	150	18,4 liter
3	GN 1/1	65	21 liter
GN-netto-inhoud*			39,4 liter



Voorbeeld 2

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	200	26 liter
1	GN 1/1	100	11,7 liter
1	GN 1/1	65	7 liter
GN-netto-inhoud*			44,7 liter



Voorbeeld 6

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
2	GN 1/1	100	23,4 liter
2	GN 1/1	65	14 liter
GN-netto-inhoud*			37,4 liter



Voorbeeld 7

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
4	GN 1/1	65	28 liter
GN-netto-inhoud*			28 liter



Voorbeeld 8

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 liter
3	GN 1/1	65	21 liter
GN-netto-inhoud*			32,7 liter

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand



Voorbeeld 3

<i>Aantal</i>	<i>Grootte</i>	<i>Diepte (mm)</i>	<i>Inhoud</i>
1	GN 1/1	100	11,7 liter
2	GN 1/1	150	36,8 liter
<i>GN-netto-inhoud*</i>			<i>48,5 liter</i>



Voorbeeld 4

<i>Aantal</i>	<i>Grootte</i>	<i>Diepte (mm)</i>	<i>Inhoud</i>
3	GN 1/1	100	35,1 liter
1	GN 1/1	65	7 liter
<i>GN-netto-inhoud*</i>			<i>42,1 liter</i>



Voorbeeld 5

<i>Aantal</i>	<i>Grootte</i>	<i>Diepte (mm)</i>	<i>Inhoud</i>
1	GN 1/1	200	26 liter
2	GN 1/1	65	14 liter
<i>GN-netto-inhoud*</i>			<i>40 liter</i>

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand

**Thermoport®
1400 en 1600**



Voorbeeld 1 (Thermoport® 1400)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 liter
2	GN 1/1	200	52 liter
GN-netto-inhoud*			63,7 liter



Voorbeeld 2 (Thermoport® 1400)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
7	GN 1/1	65	49 liter
GN-netto-inhoud*			49 liter

Thermoport® 2000



Voorbeeld 6 (Thermoport® 2000)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 liter
3	GN 1/1	200	78 liter
GN-netto-inhoud*			89,7 liter



Voorbeeld 7 (Thermoport® 2000)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
10	GN 1/1	65	70 liter
GN-netto-inhoud*			70 liter

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand



Voorbeeld 3 (Thermoport® 1600)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
8	GN 1/1	65	56 liter
GN-netto-inhoud*			56 liter



Voorbeeld 4 (Thermoport® 1600)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
2	GN 1/1	200	52 liter
1	GN 1/1	150	18,4 liter
GN-netto-inhoud*			70,4 liter



Voorbeeld 5 (Thermoport® 1600 DU)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
3	GN 1/1	200	78 liter
GN-netto-inhoud*			78 liter

Thermoport® 3000



Voorbeeld 8 (Thermoport® 3000)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
5	GN 1/1	200	130 liter
GN-netto-inhoud*			130 liter



Voorbeeld 9 (Thermoport® 3000)

Aantal	Grootte	Diepte (mm)	Inhoud
15	GN 1/1	65	105 liter
GN-netto-inhoud*			105 liter

* GN-netto-inhoud gemeten tot aan de stapelrand



Transport-/verdeelwagens voor Thermoporten type 50, 100, 600, 1000

Als alternatief voor de wieluitrusting en als zinvolle aanvulling voor de draagbare Thermoporten van Rieber is het gebruik van transport- en verdeelwagens aan te bevelen. Meerdere Thermoporten kunnen samen, zonder moeite en veilig ook voor het vervoer van maaltijden en de voedselverdeling worden gebruikt. Er zijn verscheidene groottes en modellen verkrijgbaar.

Rieber-stapelsysteem

Alle draagbare Thermoporten en de transport-/verdeelwagens van Rieber zijn gekenmerkt door het doorlopende stapelsysteem. Uitstulpingen aan het onderste

en bovenste deel van de Thermoporten zorgen voor het veilig op elkaar houden en op de transportwagens.





Transport-/verdeelwagen TH-TA-1

voor 1 Thermoport® type 50, 100, 600, 1000

Uitvoering met 2 chroomnikkelstalen beugels uit vierkante buis en aflegplank, bovenste plank met zeer nauwkeurig gestampte uitsparingen voor het veilig neerzetten van Thermoporten.

Traploze verstelmogelijkheid van 350 mm tot 700 mm hoogte boven de vloer, onderste plank met massieve stootbeveiliging op de hoeken, roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8 met 2 steunwielen en 2 zwenkwielen (een zwenkwiel met dubbele blokkering), wieldiameter 125 mm

Grootte L x B x H	661 x 705 x 840 mm
Gewicht	14 kg
Draagvermogen	80 kg
Bestelnr.	88 15 01 01

Toebehoren

Antistatische banden Ø 125 mm

(op aanvraag)



Transport-/verdeelwagen TH-TA-2

voor 2 Thermoporten type 50, 100, 600, 1000

Beschrijving zoals TH-TA-1

Grootte L x B x H	1141 x 705 x 840 mm
Gewicht	21 kg
Draagvermogen	130 kg
Bestelnr.	88 15 02 01

Toebehoren

Antistatische banden Ø 125 mm

(op aanvraag)



Transport-/verdeelwagen TH-TA-3

voor 3 Thermoporten type 50, 100, 600, 1000

Beschrijving zoals TH-TA-1

Grootte L x B x H	1621 x 705 x 840 mm
Gewicht	27 kg
Draagvermogen	210 kg
Bestelnr.	88 15 03 01

Toebehoren

Antistatische banden Ø 125 mm

(op aanvraag)



Rolliport PW-TH-RP

voor alle draagbare Thermoporten

Wegklapbare duwbeugel, platform uit slagvaste grijze kunststof met uitstulpingen voor het Rieber-stapelsysteem, roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8 met 2 steunwielen, 1 zwenkwiel en 1 blokkeerbaar zwenkwiel, wiel diameter 125 mm

Grootte L x B x H	850 x 470 x 890 mm
Gewicht	9 kg
Draagvermogen	100 kg
Bestelnr.	88070601

Toebehoren

Antistatische banden Ø 125 mm

(op aanvraag)



Universele wagen PW-U670

Type 670 uit roestvrij staal

Vaste duwbeugel uit vierkante buis, 10 mm omhoog geplooid aflegplank, massieve stootbeveiliging op de hoeken, roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, 2 steunwielen en 2 zwenkwielen met dubbele blokkering, wiel diameter 125 mm

Grootte L x B x H	786 x 651 x 900 mm
Platformgrootte	667 x 532 mm
Gewicht	17 kg
Draagvermogen	150 kg
Bestelnr.	88070403

Toebehoren

Antistatische banden Ø 125 mm

(op aanvraag)



Transportwagen voor zware toepassingen

Type PW-S1000, PW-S1200 uit roestvrij staal

Vaste duwbeugel uit ronde buis, 10 mm omhoog geplooid aflegplank, massieve stootbeveiliging op de hoeken, roestvrije wieluitrusting volgens DIN 18867, deel 8, 2 steunwielen en 2 zwenkwielen met dubbele blokkering, wiel diameter 160 mm

Gegevens type PW-S1000	
Grootte L x B x H	1065 x 665 x 956 mm
Platformgrootte	1000 x 600 mm
Gewicht	23 kg
Draagvermogen	350 kg
Bestelnr.	88070301 (met 1 duwhandgreep)
Bestelnr.	88070305 (met 2 duwhandgrepen)

Gegevens type PW-S1200	
Grootte L x B x H	1265 x 665 x 956 mm
Platformgrootte	1200 x 600 mm
Gewicht	27 kg
Draagvermogen	350 kg
Bestelnr.	88070302 (met 1 duwhandgreep)
Bestelnr.	88070306 (met 2 duwhandgrepen)

Toebehoren

Antistatische banden Ø 160 mm

(op aanvraag)



Tips voor een vlot verloop ...

Bij het spijzentransport komt het aan op absolute hygiëne, het behouden van de temperatuur, de aantrekkelijkheid en de betrouwbaarheid. Met Rieber-Thermoporten van de klassen met 2 en 3 sterren houdt u meer dan 75 jaar ervaring in handen. Hieronder geven we u belangrijke tips uit de praktijk om het verwerken in de keuken zo vlot mogelijk te laten verlopen.

Klaar zetten

Parkeer de Thermoporten in een speciaal daarvoor ingerichte opslagruimte; we bevelen aan de toestellen daarbij open te laten. In de keukenzone kunt u de Thermoporten veilig op aflegtafels of op de Rieber-voedseltransportwagens bewaren.

Voorverwarmen en voor-koelen

Vooraleer ze met eten te vullen, bevelen we aan de Thermoporten voor te verwarmen of voor te koelen om vanaf het begin de optimale temperatuur ter beschikking te hebben. Voor het voorbereiden van het transport van warme gerechten, de gesloten verwarmbare Thermoporten 1 uur opwarmen. De ingebouwde verwarmingselementen regelen thermostatisch de maximaal bereikbare temperatuur van +90 °C of +95 °C. Thermoporten zonder verwarming bij kamertemperatuur voorbereiden. Voor het voorbereiden van het transport van koude gerechten zijn er twee mogelijkheden: eerst de geopende Thermoport® in het koelcompartiment koelen, en dan verder koelen met een ingevroren koelelement.

Vullen

Vul met warm eten op een temperatuur van +85 °C, en de koude gerechten zo koud mogelijk. Sluit de GN-bakken met vloeibare gerechten met waterdichte insteekdeksels met rode siliconendichting. Gebruik voor de andere gerechten normale insteekdeksels. Een rondomlopende passing zorgt ervoor dat het deksel betrouwbaar afdicht. Vul de Thermoporten snel. Bij goed gevulde toestellen is de temperatuurdaling/stijging lager dan bv. bij halfvolle toestellen. Kies de Thermoport® met de passende grootte en breng een isolerend scheidingselement aan. Sluit onmiddellijk de toestellen. Aanwijzing: de temperatuur van warm eten mag niet onder +65 °C dalen, en die van koude gerechten mag niet hoger worden dan +7 °C.

Transporteren

Transporteer de Thermoporten indien mogelijk in gesloten en zuivere voertuigen. Zorg ervoor dat de totale transport- en warm-/koelhouddtijd zo kort mogelijk is. In principe mag deze tijd niet langer zijn dan 2 uur en maximaal 3 uur. Vanaf een bepaalde tijd moet u rekenen met verlies aan voedingswaarde en vermindering van de smaak. Sluit de elektrische aansluitingen en/of hang de aansluitkabels zorgvuldig in hun houders.

Uitreiking van maaltijden

Als warme maaltijden rechtstreeks uit de Thermoport® verdeeld worden, dan zijn toestellen met verwarming aan te bevelen. Zodoende worden temperatuurverliezen tijdens het wachten of bij het openen van de toestellen verminderd. Als er een stationaire voorziening voor het verstrekken van maaltijden ter beschikking staat, zet dan de bakken met het eten direct in de voorverwarmde bain-maries. Met Thermoporten van Rieber kunnen alle systemen voor het uitreiken van maaltijden gevuld worden: bv. vaste cafetaria's, verplaatsbare cafetaria, inrijnissen, tafelservice enz.

Reiniging

Vermijd in elk geval toestellen te gebruiken die werken met een stoomstraal onder hoge druk. Het volstaat meestal de Thermoporten met een vochtige doek af te vegen. Gebruik a.u.b. alleen in de gewone handel verkrijgbare afwasmiddelen, geen schuurmiddelen. Alle Thermoporten van de 2- en 3-sterren-klasse zijn geschikt voor de vaatwasmachine. Wanneer u uitneembare verwarmingselementen gebruikt, verwijder ze dan altijd vóór de reiniging (zowel met de hand of in de vaatwas). Lees in elk geval de handleiding alvorens de toestellen de eerste keer te gebruiken.

Hulp bij de selectie: Thermoporten en aantal porties in GN-bakken ...

Dit overzicht moet u helpen bij het plannen van de hoeveelheden eetwaren.
Kies een Thermoport® uit en we tonen u aan de hand van twee verschillende menu's met drie of vier bestanddelen hoeveel porties maximaal in de GN-bakken ondergebracht kunnen worden.



Aantal porties in GN-bakken bij 3 bestanddelen

Aantal Thermoporten	Type/ Thermoport® met 3 sterren	Soep 0,2 l	Vlees & saus 0,15 l	Bijgerecht 0,33 l
1	Thermoport® 100 GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	25 1x1/4 GN, 200 mm, 5 liter	33 1x1/4 GN, 200 mm, 5 liter	33 1x1/2 GN, 200mm, 10,9 liter
2	Thermoport® 100 GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	54 1x1/2 GN, 200 mm, 10,9 liter	73 1x1/2 GN, 200 mm, 10,9 liter	79 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter
3	Thermoport® 100 GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	76 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	102 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	99 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 2x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter
4	Thermoport® 100 GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	130 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter	173 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter	157 2x1/1 GN, 200 mm, 52 liter
1	Thermoport® 1000 / 1000 U GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	35 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	47 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	56 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter
1	Thermoport® 1000 DU GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	58 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	78 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	79 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter
1	Thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	92 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter	102 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	99 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter
1	Thermoport® 2000 / 2000 U GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	130 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter	123 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter	114 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter
1	Thermoport® 3000 / 3000 U GN-bakken: aantal, grootte, diepte, inhoud	163 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter	167 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter	165 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter 2x1/3 GN, 200 mm, 13,2 liter


Aantal porties in GN-bakken bij 4 bestanddelen

Soep 0,2 l	Vlees & saus 0,15 l	Bijgerecht 0,33 l	Groenten 0,33 l
14 1x1/6 GN, 200 mm, 2,8 liter	19 1x1/6 GN, 200 mm, 2,8 liter	20 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter	20 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter
33 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter	44 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter	46 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	46 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter
54 1x1/2 GN, 200 mm, 10,9 liter	73 1x1/2 GN, 200 mm, 10,9 liter	79 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter	79 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter
76 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	102 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	99 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter	99 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter
35 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	47 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	35 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	21 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter
35 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	29 1x2/3 GN, 65 mm, 4,3 liter	35 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	27 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter 1x1/3 GN, 65 mm, 2 liter
35 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	47 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	35 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	35 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter
26 1x1/2 GN, 100 mm, 5,3 liter	35 1x1/2 GN, 100 mm, 5,3 liter	56 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter	56 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter
58 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	56 1x1/2 GN, 150 mm, 8,4 liter	67 1x2/8 GN, 150 mm, 3,9 liter 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter	67 1x2/8 GN, 150 mm, 3,9 liter 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter
58 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	78 1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 liter	79 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter	56 1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 liter
76 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	91 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter 1x1/1 GN, 65 mm, 7 liter	79 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter	79 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter
109 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter 1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 liter	102 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	125 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 liter	119 1x1/1 GN, 200 mm, 26 liter 2x1/3 GN, 200 mm, 13,2 liter


Vulhoogte

De door ons opgegeven vulhoogte is bepaald uit de praktijk van de omgang met gevulde gerechten: niet tot tegen de bovenste rand gevuld zodat het deksel niet op het eten of in de saus ligt, maar tot tegen de rand van de stapelschouder.

Aanwijzing:
de opgegeven volumes (in liter) van andere fabrikanten zijn gerekend bij het vullen tot tegen de bovenste rand.



We wensen u van harte succes ...

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

Duitsland

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

Oostenrijk

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Fon [01] 8 65 15 10-0
Fax [01] 8 65 15 10-10
E-mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Zwitserland

Rieber ag
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

Groot-Brittannië

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

Nederland

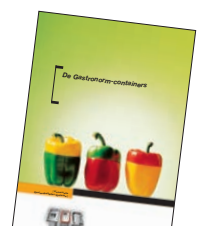
Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Fon [0 78] 6 91 83 05
Fax [0 78] 6 93 14 39
E-mail:
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Frankrijk

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Fon [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
Fon [0 22] 8 33 87 07
Fax [0 22] 8 33 87 22
E-mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl



**Vraag ook de brochure
aan over onze
Gastronormbakken.**