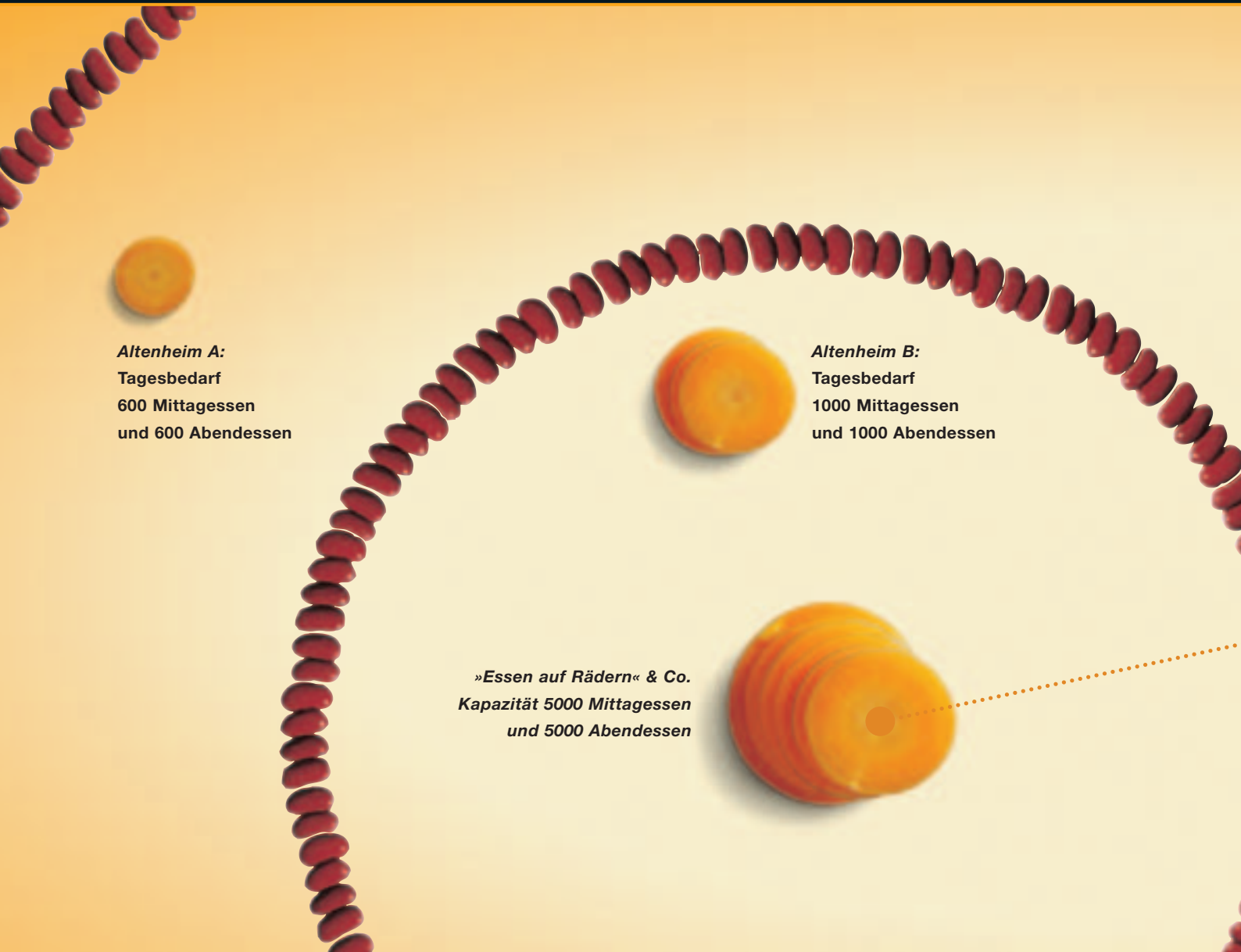


*Thermoport® der 2-Sterne-Klasse  
für Essen auf Rädern*

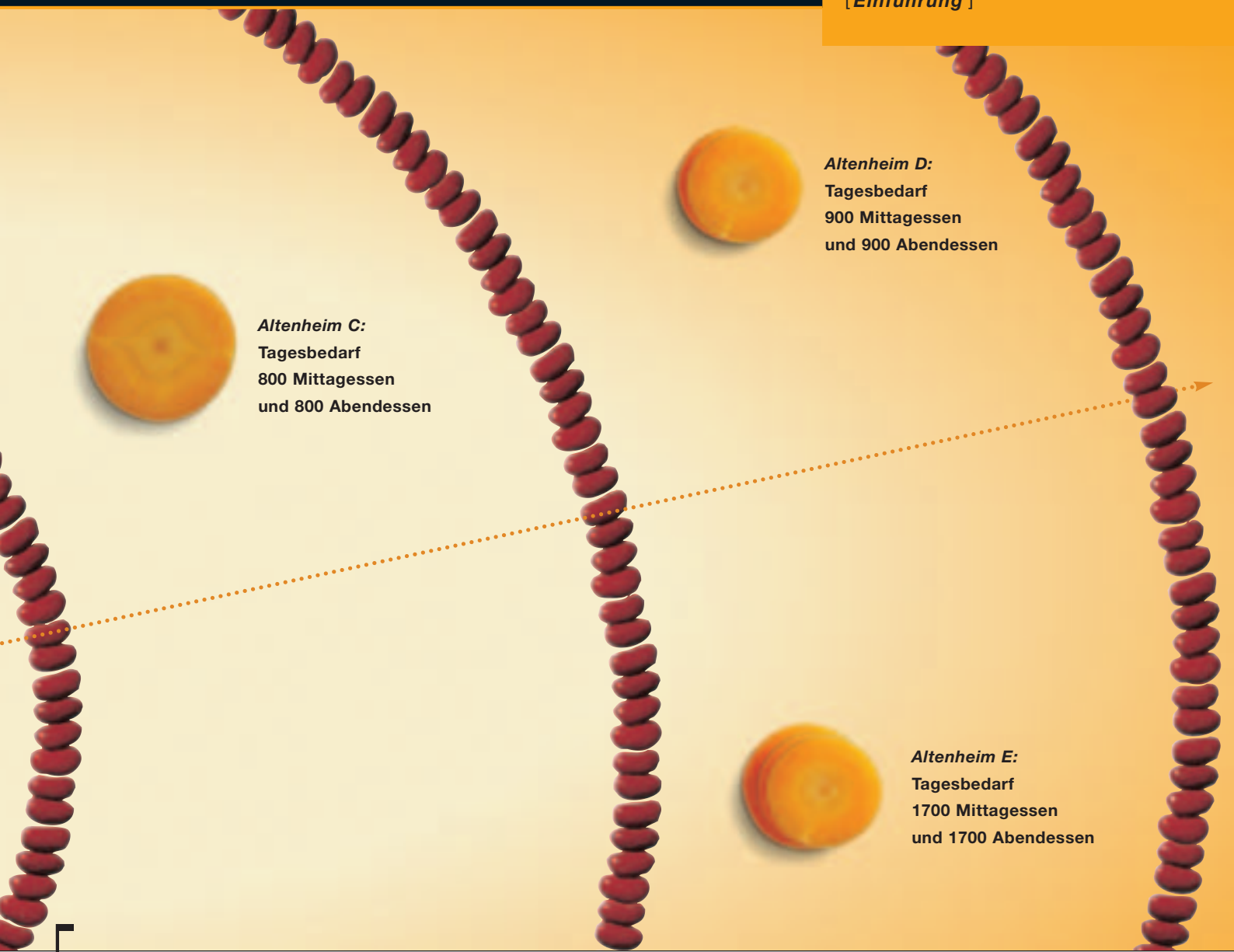
[ *Universelle  
Speisentransport-Systeme* ]



**Rieber**



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



**Altenheim C:**  
Tagesbedarf  
800 Mittagessen  
und 800 Abendessen

**Altenheim D:**  
Tagesbedarf  
900 Mittagessen  
und 900 Abendessen

**Altenheim E:**  
Tagesbedarf  
1700 Mittagessen  
und 1700 Abendessen

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

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

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

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

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

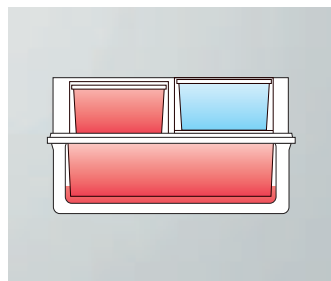
## Zwei Transportwege, ein Ziel:

### 1. Weg Frischkost



#### Latent-Wärmespeicher in der Speisenschale

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



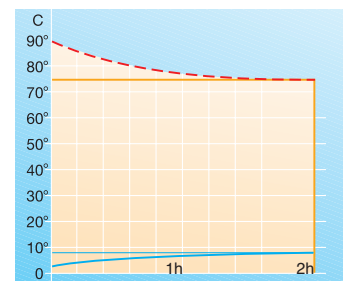
#### Warm-/Kaltzonentrennung Thermoport® 10 KW

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



#### Perfekte Isolierung

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



#### Temperaturverlauf kalt und warm

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

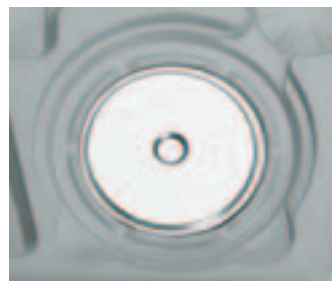
Speisenschale mit Latent-Wärmespeicher verwendet in:  
Thermoport® 10, Thermoport® 10 D,  
Thermoport® 10 KW



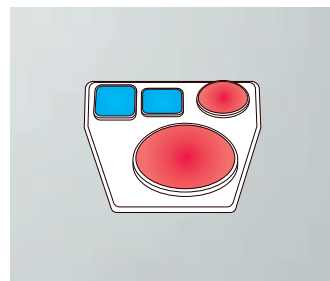


### Latent-Wärmespeicher Pellet

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



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



### Warm-/Kaltzonentrennung

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



### Perfekte Isolierung

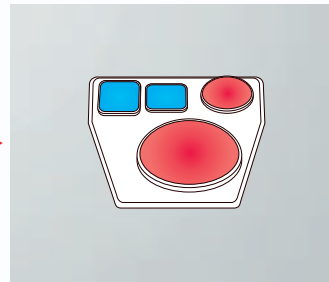
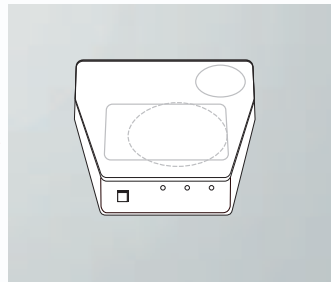
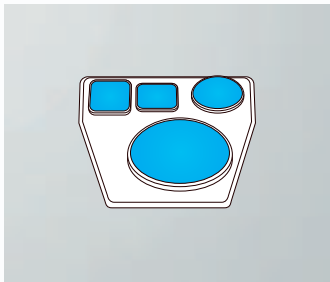
Der doppelwandige Aufbau der Thermoport®-Modelle aus Polypropylen mit FCKW-freier Isolierschäumung trägt zusätzlich dazu bei, dass die Speisen zuverlässig warm bleiben.

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



## 2. Weg Regenerierkost

»Cook and Chill«



### **Kalter Speisentransport**

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

### **Regenerieren durch Induktion**

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

### **Kalte Zonen, Regenerierzonen**

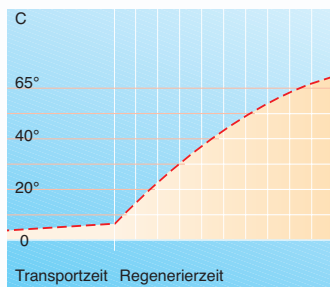
Die konstruktive Trennung von Kalt- und Regenerierzonen im Thermoport® selbst und die darauf abgestimmten Induktionsfelder des Menü Induc sorgen für optimale Regenerierung der Warmspeisen. Die kalten Speisen wie Salat oder Dessert bleiben kalt und frisch.

### **Induktionsmodul Menü Induc**

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

Verwendet in:  
Thermoport® 21





### ***Guten Appetit!***

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

### ***Temperaturverlauf bei Regenerierung***

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

**Rolli 10**

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

**Speisenschalenstapler**

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

**Thermoport® 10**

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

**Thermoport® 10 D**

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

**Thermoport® 10 KW**

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





**Thermoport® 21**

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

**Thermoport® 20**

Für Frischkost,  
mit Porzellanschalen.  
*Siehe Seite 20/21*

**Stapelwagen**

Für die Lagerung von  
Thermoport® 20 und 21.  
*Siehe Seite 24*





**Thermoport® 10 mit dem Abendbrot**

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



**Thermoport® 10 KW als Kalt- /Warmtransporter**

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

## So tragen Sie Ihr Wunsch-Menü zusammen

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

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



### **Aus eins mach zwei:**

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



### **Thermoport® 10 D mit ungeteilter Speisenschale**

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



### **Thermoport® 10 mit einer Beilagenschale**

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



**Thermoport® 10**

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

**Bestell-Nr. 85020101**



**Thermoport® 10 Bestückungsbeispiele**



**Speisenschale 3-geteilt**

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



**Speisenschale ohne Teilung**

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



**Beilagenschale 1/6**

32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel



## Für den Transport von warmer oder kalter Frischkost: Thermoport® 10 und 10 D mit Latent-Wärmespeicher-System

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

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

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

erreicht. Optimale Hygiene ermöglichen die nahtlos verschweißten Innen- und Außenbehälter und die porenfreien, glatten Kunststoffoberflächen. Die Thermoport®-Modelle sind voll spülmaschinentauglich bis 90 °C.

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

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

### Thermoport® 10 D

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

**Bestell-Nr.** 85020102



### Thermoport® 10 D Bestückungsbeispiele



#### Speisenschale 3-geteilt

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



#### Speisenschale ohne Teilung

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



#### 2 Beilagenschalen 1/6

jeweils 32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel



#### 2 Mehrportionenschalen

jeweils 91 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel





**Thermoport® 10 KW**

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

Außenmaße 364 x 220 x 145 mm

**Bestell-Nr. 85 02 01 03**



**Bestückungsbeispiele für Warm Speisen**



**Speisenschale 3-geteilt**

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



**Speisenschale ohne Teilung**

Mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen



**Beilagenschale 1/6**

32 mm Höhe, mit wasserdichtem Steckdeckel



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

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

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

schlagzähem Kunststoff sorgen für leichtes Handling.

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

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



### < Wahlweise >

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



### Bestückungsbeispiele für Kalt Speisen



#### Beilagenschale 1/6

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



#### 2 Beilagenschalen 1/9

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



#### Beilagenschale 1/6

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



#### 2 Beilagenschalen 1/9

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





**Speisenschale 3-geteilt**

Aus Edelstahl mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen, Inhalt max. 1,125 l

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



**Speisenschale 3-geteilt**

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

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



**Speisenschale ohne Teilung**

Aus Edelstahl mit Latent-Wärmespeicher und Deckel aus Polypropylen, Inhalt max. 1,40 l

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



**Kaltschalenträger**

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

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



**Speisenschalenträger**

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

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

Hinweis:

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



**Kühlpellet für Thermoport® 10 KW**

Größe 1/6, aus Edelstahl

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





**Beilagenschale 1/6**

32 mm Höhe, aus Edelstahl mit wasserdichtem Steckdeckel, Inhalt max. 0,60 l

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



**Beilagenschale 1/9**

32 mm Höhe, aus Edelstahl mit wasserdichtem Steckdeckel

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



**Beilagenschale 1/6**

48 mm Höhe, aus Edelstahl, mit wasserdichtem Steckdeckel

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

Hinweis:

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

Transport mit Kältschalenträger siehe linke Seite unten.



**Mehrportionenschale**

91 mm Höhe, aus Edelstahl mit wasserdichtem Steckdeckel, Inhalt pro Schale max. 1,375 l

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



**Beilagenschale 1/6 für Thermoport® 10 KW**

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

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

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

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



**Beilagenschale 1/9 für Thermoport® 10 KW**

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

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

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

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



**Ganz schön ordentlich:  
der Rolli 10**

Überall dort, wo große Speisemengen umgesetzt werden, ist vereinfachtes Handling gefragt. Der Rolli 10, passend für die Thermoport®-Modelle 10/10 D/10 KW, bringt dafür ideale Voraussetzungen mit. Zum Beispiel bei der Bandverteilung von Speisen, wenn Deckel und Böden der Thermoport® 10er Reihe getrennt gelagert werden, beim Weitertransport zum bereitgestellten Fahrzeug oder in der Reinigungsphase. Hier werden die Thermoport®-Einzelteile aus der Spülmaschine direkt in den bereitgestellten Rolli 10 eingelagert.

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

Auch Einzelteile können eingelagert werden.

**Rolli 10**

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

**Bestell-Nr.** **88 14 02 03**

**Zubehör (wahlweise)**

**Antistaticbereifung Ø 125 mm**

**Fassungsvermögen:**

- (jeweils max. Bestückung)
- 27 x Thermoport® 10 komplett oder
- 27 x Thermoport® 10 D komplett oder
- 24 x Thermoport® 10 KW komplett oder
- 54 Deckel oder
- 54 Böden



## Wärmstens zu empfehlen: der Speisenschalenstapler



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

### **Speisenschalenstapler PU-M2/1**

Außenmaße LxBxH	1148 x 744 x 911 mm
Gewicht	106 kg
Tragkraft	max. 300 kg
Temperaturbereich	Thermostat, stufenlos von +50 °C bis 185 °C regelbar
	Aufheizzeit ca. 90 min
Umluftheizung	2250 Watt
Fassungsvermögen	8 Körbe mit je 6 Speisenschalen
Radausstattung	4 Lenkrollen Durchmesser 125 mm, 2 mit Doppelstopp
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>89 02 01 07</b>

### **Zubehör**

#### **Edelstahlkorb**

Maße Körbe	650 x 530 x 75 mm GN 2/1 C7
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>89 06 03 05</b>

**Antistaticbereifung ø 125 mm**



**Warmhalten bzw. Erwärmen für Frischkost**

***Frishkost Warmepellet***

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

## Für den Transport von *Frischkost*: **Thermoport® 20**

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

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

Darüber hinaus überzeugen die Thermoport®-Modelle 20 mit robustem Aufbau und bewährter

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

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



**Bestückungen für Frischkost**

### **Deckel serienmäßig**

Alle Speisenschalen der Thermoport®-Modelle 20 werden serienmäßig mit Deckel aus lebensmittelbeständigem Polypropylen ausgerüstet.



### **Frischkost Thermoport® 20 P3.1**

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

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

### **Frischkost Thermoport® 20 S4 (ohne Abb.)**

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

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



### **Frischkost Thermoport® 20 P3.2**

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

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



**Warmhalten bzw. Erwärmen für Frischkost und Regenerierkost**

**Friskost Wärmepellet**

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

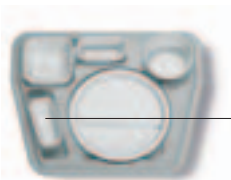
**Regenerierkost Modul Menü-Induc**

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

**Bestell-Nr. 85 02 07 15**

**Regenerierkost Anwendungsbeispiel**

Modul Menü-Induc mit Thermoport® 21 P2.2



Hinweis:

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

## Für den Transport von *Frisch-* oder *Regenerierkost*: **Thermoport® 21**

### Die **Thermoport®-Modelle 21** sind die **Version mit rundem Teller.**

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



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

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



### **Bestückungen für Frischkost und Regenerierkost**

#### **Deckel serienmäßig**

Alle Speisenschalen der Thermoport®-Modelle 21 werden serienmäßig mit Deckel aus lebensmittelbeständigem Polysulfon bzw. Polypropylen ausgerüstet.

#### **Regenerierkost Thermoport® 21 P2.1**

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

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

#### **Regenerierkost Thermoport® 21 P2.2**

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

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

#### **Frischkost Thermoport® 21 P1.1**

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

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

#### **Frischkost Thermoport® 21 P1.2**

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

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

## Ordnung muss sein: der Stapelwagen



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

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

### **Stapelwagen ST-TT 20/21**

Außenmaße	1250 x 640 x 1985 mm
Gewicht	38 kg
Tragkraft	150 kg
Radausstattung	4 Lenkrollen Durchmesser 125 mm, 2 mit Doppelstopp

**Bestell-Nr.** **88 32 07 01**

### **Zubehör**

**Antistaticbereifung Ø 125 mm**

### **Fassungsvermögen:**

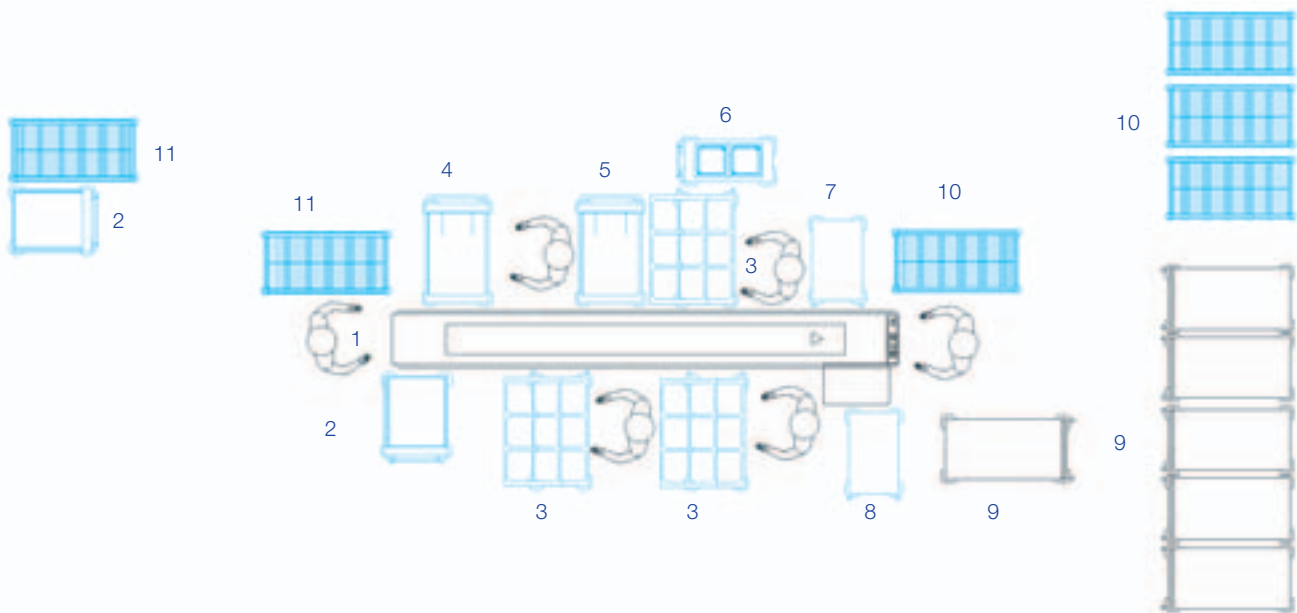
(jeweils max. Bestückung)  
 36 x Thermoport® 20 komplett oder  
 36 x Thermoport® 21 komplett oder  
 60 Deckel oder  
 120 Böden





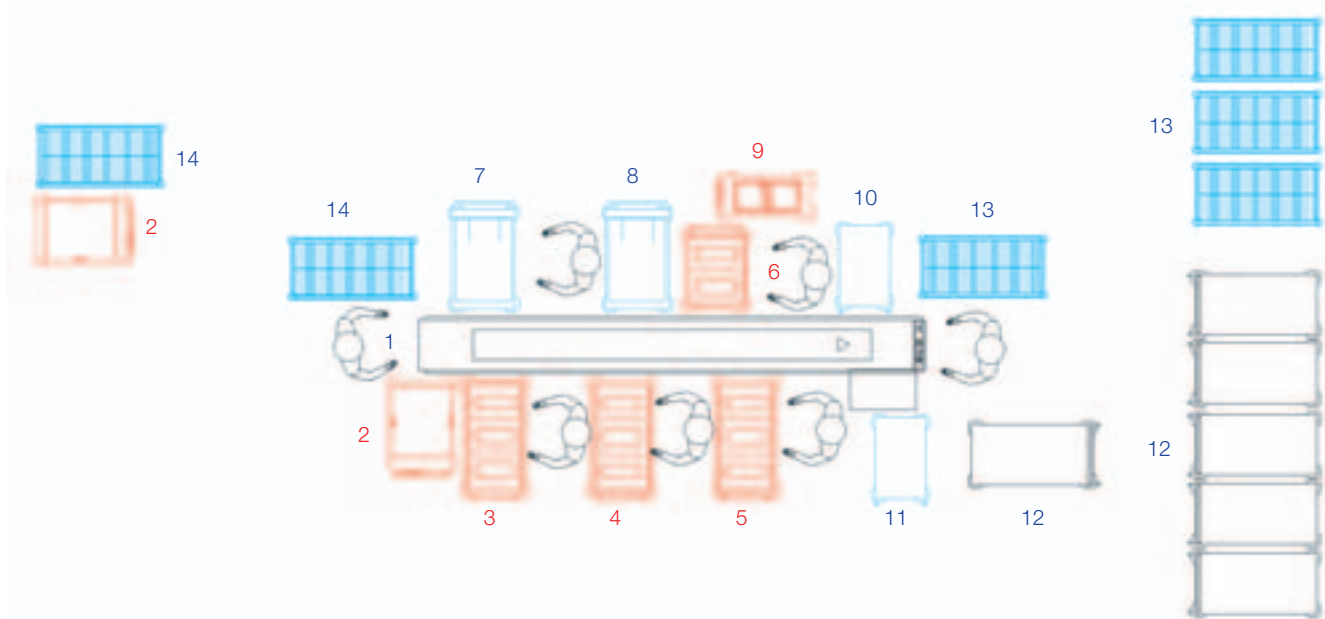
**Qualität...**  
***am laufenden Band***

## Die Speisenverteilssysteme



### Kaltverteilung

- 1 Transportband 5 m
- 2 Plattformstapler für Porzellanplatten
- 3 Zubringerwagen für Kaltportionierung
- 4 Plattformwagen für Salat
- 5 Plattformwagen für Dessert
- 6 Rohrdispenser für Suppenschalen
- 7 Servierwagen mit Körben für Suppendeckel
- 8 Servierwagen mit Körben für Menüdeckel
- 9 Transporter für T 21
- 10 Stapelwagen für T 21 Oberteil
- 11 Stapelwagen für T 21 Unterteil



### Warmverteilung

- 1 Transportband 5 m
- 2 Plattformstapler für Porzellanplatten
- 3 Zubringerwagen für Fleisch
- 4 Zubringerwagen für Gemüse
- 5 Zubringerwagen für Beilage
- 6 Zubringerwagen für Suppe
- 7 Plattformwagen für Salat
- 8 Plattformwagen für Dessert
- 9 Rohrdispenser für Suppenschalen
- 10 Servierwagen mit Körben für Suppendeckel
- 11 Servierwagen mit Körben für Menüdeckel
- 12 Transporter für T 21
- 13 Stapelwagen für T 21 Oberteil
- 14 Stapelwagen für T 21 Unterteil

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

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

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

Zu diesem Thema halten wir spezielle Unterlagen für Sie bereit.



## **Appetit auf mehr? Wir beraten Sie gerne.**

### **Deutschland**

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D-72770 Reutlingen  
Fon [0 71 21] 5 18-0  
Fax [0 71 21] 5 18-302  
E-Mail: [info@rieber.de](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

### **Österreich**

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](mailto:office@rieber.at)  
[www.rieber.at](http://www.rieber.at)

### **Schweiz**

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](mailto:mail@rieber.ch)  
[www.rieber.ch](http://www.rieber.ch)

### **Großbritannien**

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

### **Niederlande**

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

### **Frankreich**

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](mailto:info@fr.rieber.de)  
[www.rieber.de](http://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](mailto:gastro@gastromedia.pl)  
[www.gastromedia.pl](http://www.gastromedia.pl)

# **Rieber**



**Fordern Sie auch die Broschüre  
über unsere Thermoporte  
der 2-Sterne-Klasse- und  
3-Sterne-Klasse ...**

**... oder über unsere  
Gastronorm-Behälter an.**