

Thermoport® 10 KW

Solution pour portage à domicile



Pour le transport simultané d'aliment chaud et froid

Nos systèmes de transport professionnel sont basés sur notre patrimoine d'expérience de plusieurs années acquis dans le domaine du « portage de repas à domicile ».

Nous accordons une grande importance à ce que notre solution soit en accord avec les exigences spécifiques des deux parties concernées : le cuisinier d'un côté et le consommateur de l'autre. Afin que la qualité soit mieux appréciée.

Le système à usage multiple Thermoport® convainc de par sa construction étudiée jusque dans les moindres détails pour de savoureux repas.

Caractéristiques générales

Pour le transport d'un repas avec mets froids

Plage d'utilisation: -20°C à +90°C

- Conception modulaire (adaptée à la taille de la division des récipients)
- Construction sandwich à double paroi
- Moussage sans composants fluorocarbonés et sans joints
- Polypropylène physiologiquement neutre
- Couvercle avec clip de fermeture et poignée de transport
- Hygiène optimal assurée par soudage ininterrompu (intérieur et extérieur)
- Surfaces en plastique lisses exemptes de pores
- Empreinte d'empilement (dessus et dessous)
- Glissières de fond
- 2 fermetures à étrier stables et robustes
- 1 poignée escamotable en plastique résistant aux chocs

Capacité: 2,6 litres

Poids à vide: 1,3 Kg

Dimensions Hors-tout (L x l x H): 380 x 220 x 165 mm

Lavable en lave-vaisselle jusqu'à + 90 °C



Thermoport® 10 KW Solution pour portage à domicile

Le modèle Thermoport® 10 KW Rieber est particulièrement apprécié car il est compact et son design est séduisant. Sa fabrication est soignée ce qui permet de livrer un repas chaud et froid en toute sécurité.

Au cours de leur utilisation quotidienne dans de rudes conditions, les Thermoport® 10 KW se distinguent par leur robuste construction et la technologie Rieber de renom.

Les reliefs sur le dessus et sur le dessous permettent d'empiler les Thermoport en toute sécurité.



La zone froide peut en plus être équipée d'une plaque eutectique.

Si des aliments chauds et froids sont transportés ensemble, les Thermoport® 10 KW constituent le premier choix. Ici, les zones chaudes et froides sont séparées : la zone chaude se trouve à l'intérieur du soubassement isolé, la zone froide dans un compartiment séparé, au-dessus.

Transport d'un repas avec met(s) froid(s), référence : 85 02 27 02

- 1x Plat inox 3 compartiments avec accumulateur de chaleur avec couvercle polypropylène
- 1x récipient GN1/6 prof. 32 mm avec couvercle étanche

Transport d'un repas avec plaque froide, référence : 85 02 27 03

- 1x Plat inox 3 compartiments avec couvercle polypropylène
- 1x récipient GN1/6 prof. 32 mm avec couvercle étanche
- 2x récipients GN1/9 prof. 22 mm avec dôme polypropylène
- 1x plaque froide



Transport d'un repas sans plaque froide, référence : 85 02 27 04

- 1x Plat inox 3 compartiments avec couvercle polypropylène
- 1x récipients GN1/6 prof. 32 mm avec couvercle étanche
- 2x récipients GN1/9 prof. 32 mm avec dôme



Fabrication selon la norme DIN 18 864

Conforme Normes d'Hygiène et Alimentaire