

# Thermoport® 10

## Solution pour portage à domicile



*Pour le transport d'aliment chaud ou 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 potage)*

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 153 mm

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



# Thermoport® 10

## Solution pour portage à domicile

Thermoport® 10 (Kit Complet) référence 85 02 27 05			Variante
			
<b>Mallette de Transport</b>	<b>Plat inox</b> avec accumulateur de chaleur 3 compartiments + couvercle Capacité: 1,125 l	<b>Récipient inox</b> Format GN 1/6 Profondeur: 32 mm + couvercle étanche Capacité: 0,6 l	<b>Plat inox</b> avec accumulateur de chaleur 1 compartiment + couvercle Capacité: 1,4 l

Le modèle Thermoport® 10 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 complet en toute sécurité.

Au cours de leur utilisation quotidienne dans de rudes conditions, les Thermoports® 10 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 Thermoports en toute sécurité.

### Complément :

Stockage des mallettes  
Modèle Rolli 10  
Référence 88 14 02 03



Distributeur pour plat inox  
Modèle PU M2/1  
Référence 89 02 01 07  
Distributeur chauffant à niveau constant



Fabrication selon la norme DIN 18 864

Conforme Normes d'Hygiène et Alimentaire