

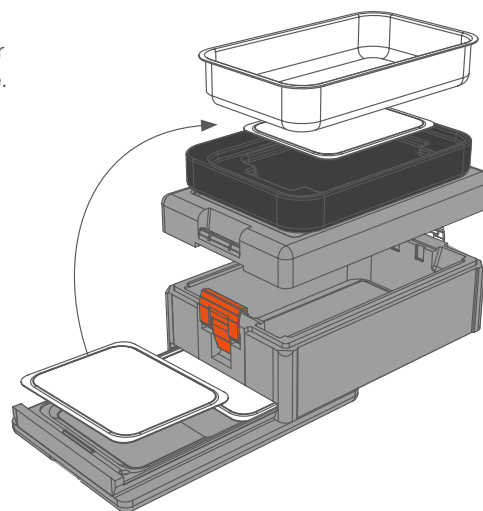
## NOUVEAU ET LÉGER. AVEC TIROIR THERMIQUE.

Avec le thermoport® 75 light, Rieber a conçu un produit qui marque un tournant dans le secteur du transport alimentaire de par sa légèreté, la robustesse de ses fermetures et son fond amovible. Les bacs Gastronomique (profondeur 150 mm max.) ou thermoplates® au format 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 et 2/4 peuvent être utilisés en fonction des besoins.

Le tiroir thermique extractible logé dans la partie inférieure permet de placer des plaques chauffantes ou réfrigérantes pour maintenir les plats encore plus longtemps au chaud ou au froid.

### LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE À LA PERFECTION

En association avec le K-POT passif, on obtient une configuration de distribution idéale. Il suffit de retirer la plaque chauffante ou réfrigérante du tiroir et de l'insérer dans le K-POT, puis de placer le thermoplates®/bac GN sur la plaque. La distribution est prête.



DISTRIBUTION PAR **BACS CE**

Les bacs GN peuvent être remplacés par des bacs CE (jusqu'à 3). Il suffit d'insérer des blocs thermiques GN 1/2 en acier spécial dans le tiroir du bas en liaison chaude et sur le bac CE supérieur en liaison froide.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Bac de transport alimentaire en polypropylène expansé pour GN 1/1 max., profondeur 150 mm. 2 fermetures à étrier en plastique (orange). Tiroir extractible pour 2 plaques chauffantes ou réfrigérantes GN 1/2. Poignées intégrées sur le dessous. Uniquement disponible en set de 3.

Couvercle et fond moulés de façon à garantir l'empilement avec toute la gamme thermoport®.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	polypropylène expansé
Contenance brute	max. 18,4 l
Dimensions ext. (l x p x h) env.	615 x 390 x 285 mm
Plage de température	de -40 à +100 °C
Poids	1,8 kg

**Set inclut** N° de cde 85 02 27 30  
**3 x thermoport 75 light**

#### Accessoires recommandés

**Bloc de maintien au chaud** N° de cde 89 08 01 71  
GN 1/2 acier spécial,  
asymétrique

**Bloc de maintien au froid** N° de cde 85 01 20 12  
GN 1/2 acier spécial,  
asymétrique

**Bacs GN**  
(acier spécial, émaillé)

thermoplates®

Bacs Gastronomique CE

### VOLUME DE TRANSPORT



#### THERMOPORT 75 LIGHT

capacité maxi : env. 18,4 l

↘ 3 composantes,  
env. 15 personnes

### DÉPERDITION DE TEMPÉRATURE



#### BAC DE TRANSPORT SANS BLOC THERMIQUE :

↘ TEMPS « X » (à température)



#### THERMOPORT 75 LIGHT:

↘ + 1/3 de temps à température  
avec bloc thermique