



**Pizzaport –
der Thermoport® der 2-★★-Klasse
für Pizza und mehr!**

[*Universelle
Speisentransport-Systeme*]





Frisch aus dem Ofen!

***Heiß . . .
die Pizza aus dem Pizzaport***



Für beste Isolierung: doppelwandige Sandwich-Konstruktion und fugenlose Schäumung

Wenn Sie Ihre Bestellungen mit einem Rieber-Pizzaport ausliefern, bleiben Ihre Speisen heiß. Dafür sorgt die überragende Isolierleistung mit einer doppelwandigen Sandwich-Konstruktion und fugenloser FCKW-freier Schäumung. Der robuste Kunststoff-Korpus überzeugt mit Hygiene-Vorteilen, leichtem Handling und professionellem Kundenauftritt.

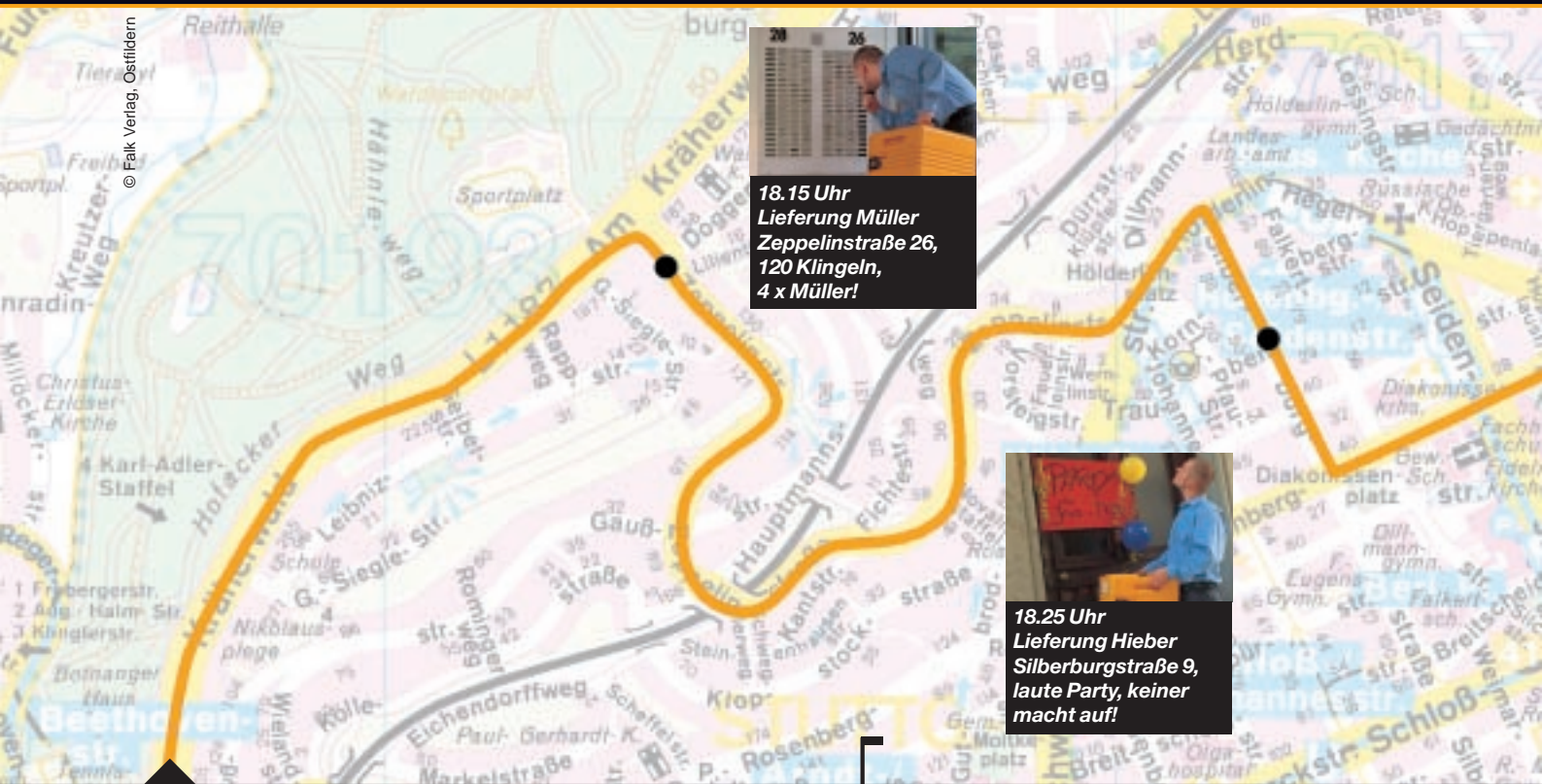


Und wie sieht das dann beim Kunden aus?

***Heiß und knusprig . . .
die Pizza aus dem Pizzaport mit HotAccu***



Sind Ihre Ansprüche und die Ihrer Kunden besonders hoch, empfiehlt sich der Einsatz der optionalen HotAccus. Mit diesem Hightec-Extra liefern Sie Pizza nicht nur heiß, sondern dazu auch noch knusprig wie frisch aus dem Ofen. Dafür sorgt die geniale Funktion der sehr leichten HotAccus: Wasserdampf wird aufgenommen, die dabei entstehende Hitze wird abgegeben.



18.15 Uhr
Lieferung Müller
Zeppelinstraße 26,
120 Klingeln,
4 x Müller!

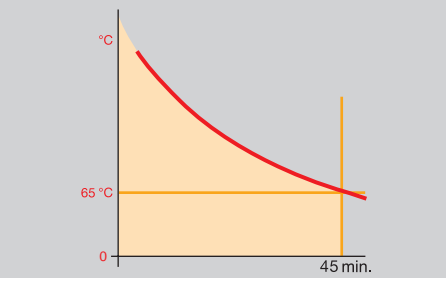


18.25 Uhr
Lieferung Hieber
Silberbergstraße 9,
laute Party, keiner
macht auf!

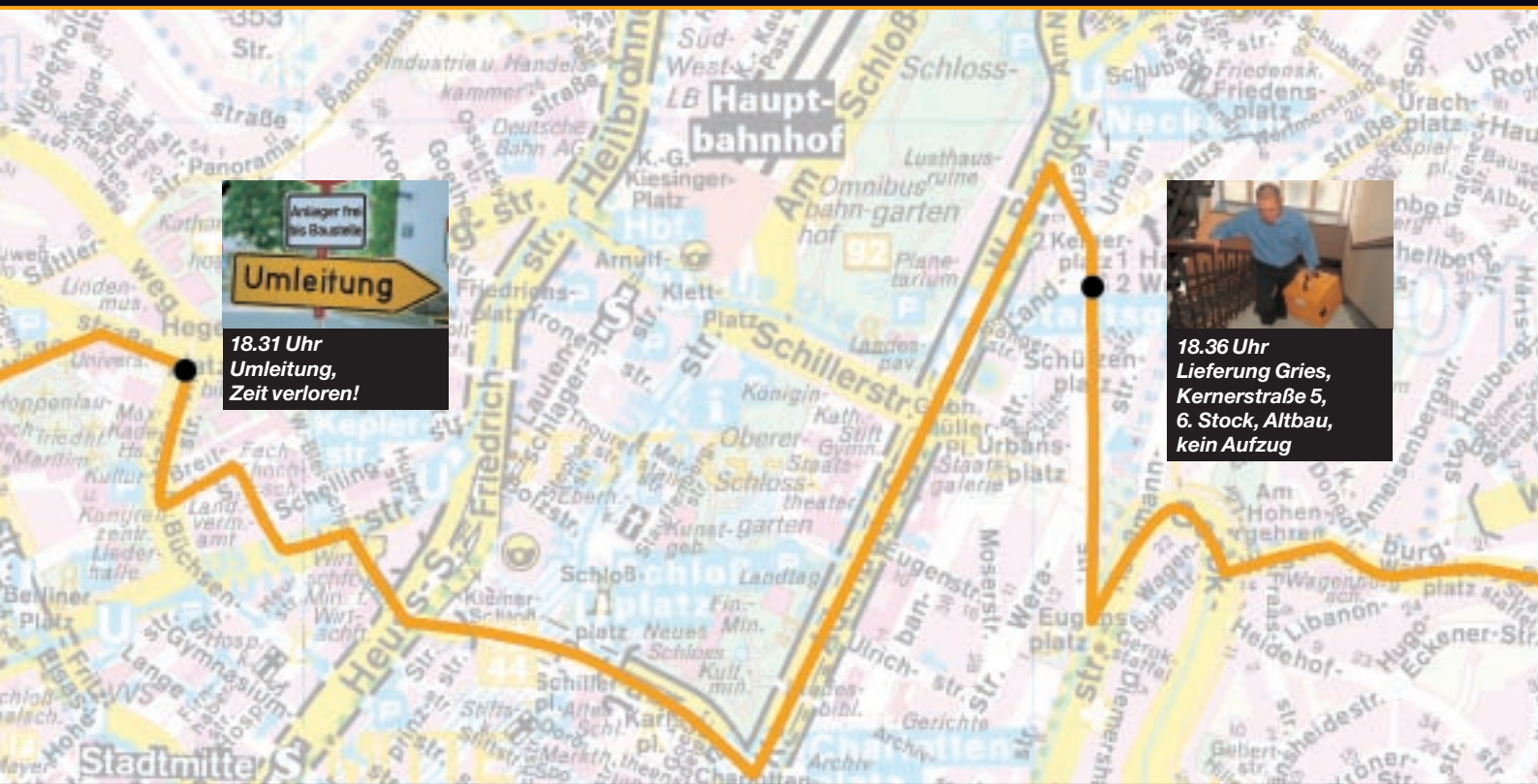
50 km unterwegs und viele

Transport von heißen Speisen

Der Pizzaport eignet sich zum Transportieren aller Warm-speisen. Der Innenraum ist darauf vorbereitet: Pizzakartons passen optimal, aber auch die anderen Speisen können variabel und sicher auf den Einschubgittern platziert werden. Für den optimalen Temperaturerhalt sollte der Pizzaport bei Fahrtbeginn gut befüllt sein und nur kurz zur Entnahme der Speisen geöffnet werden.



Das Diagramm zeigt den Temperaturverlauf beim Heiß-Transport.




18.31 Uhr
Umleitung,
Zeit verloren!


18.36 Uhr
Lieferung Gries,
Kernerstraße 5,
6. Stock, Altbau,
kein Aufzug

Hindernisse: doch der gute Geschmack bleibt nicht auf der Strecke

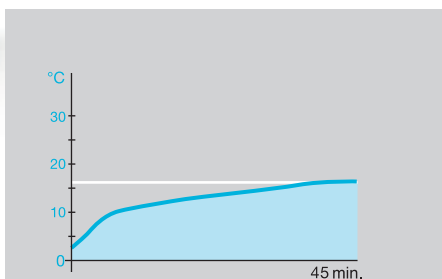
Sicher aufbewahren
mit dem integrierten
Rieber-Stapelsystem



Transport von kalten Speisen

Selbstverständlich können auch kalte Speisen transportiert werden. Hierfür setzen Sie einfach die haushaltsüblichen Kühlpellets ein, die Sie vor dem Einsatz frosten. Je mehr kalte Speisen befüllt werden, desto besser ist der Kühleffekt. Eine Mischbelegung kalt und warm ist mit dem Pizzaport nicht möglich.

Die zu transportierenden Speisen müssen beim Einfüllen Kühlschranktemperatur aufweisen. Die Kühlpellets müssen gleichmäßig im Pizzaport verteilt sein.



Temperaturverlauf beim Kaltspeisen-Transport mit auf -18 °C gefrorenen Kühlpellets. Der Pizzaport wies Raumtemperatur auf.



cke

Diese Vorteile werden Ihnen auch schmecken

Bei der Konstruktion legten wir größten Wert auf die Praxistauglichkeit. Sie erkennen dies am ergonomischen Klappgriff und zwei Griffmulden seitlich, am Einhand-Türschnellverschluss oder an den Beschriftungskarten, die Ihre Speisen identifizieren. Gastronormbehälter im Format 1/2 von 20 - 200 mm Tiefe sind einsetzbar. Serienmäßig ist der Pizzaport mit zwei Zwischenrosten ausgestattet.



ergonomischer Klappgriff

Beschriftungskarte außen

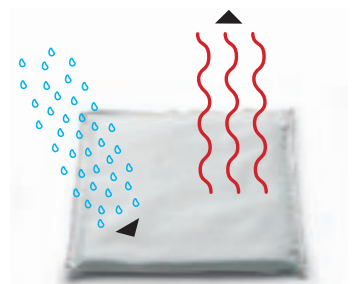
Einhand-Türverschluss



Beispiel für eingesetzte Gastronorm-Behälter

HotAccu, das heiße Hightec-Extra:

Extra leicht und extra wirksam: der HotAccu ist ein regenerierbarer Wärmespeicher in einem Textilbeutel, der physiologisch unbedenkliches Mineralgestein enthält. Feuchtigkeit wird aufgenommen, Wärme wird abgegeben. Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, sind die HotAccus vor jedem Einsatz, bei 250 °C ca. 1,5 Std., in einem Backofen zu erhitzen. Der empfohlene Einsatzort der HotAccus ist jeweils einmal unten in der Bodenmulde und einmal auf der obersten Verpackung.



Optimal befüllter Pizzaport mit Hot Accus



Reinigung leicht gemacht

Der Pizzaport besteht aus physiologisch unbedenklichem Polypropylen mit absolut porenfreier Oberfläche. Das komplette Gerät ist nahtlos verschweißt und hat keine versteckten Winkel, damit Hygiene einfach und sicher eingehalten werden kann. Der Pizzaport ist voll spülmaschinentauglich bis +90 °C, zur Reinigung kann die Tür ausgeklipst werden. Die HotAccu sind nicht spülmaschinentauglich. Verunreinigungen bitte hier mit feuchtem Tuch abwischen.



Pizzaport

Außenmaße	397 x 394 x 340 mm
Innenmaße	327 x 327 x 250 mm
Gewicht	3,8 kg
Lichtes Maß zwischen den Auflegeschiene horizontal	327 mm
Lichtes Maß zwischen den Auflegeschiene vertikal	82,5 mm
zwischen Boden und erster Schiene	77,5 mm
Bestückung max.	3 x 2 Pizza-Kartons 320 x 320 mm oder 6 Pastas
Anzahl der Auflegesickenpaare	2 Stück
Einsatzbereich	- 20 °C bis + 100 °C

Bestell-Nr. 85 02 05 09

Zubehör

HotAccu

Bestell-Nr. 85 02 20 39

Zwischenrost

Bestell-Nr. 32 76 02 22





Weltweit im Einsatz: das führende Thermoporte®-Programm

Deutschland

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

Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Fon [01] 865 15 10
Fax [01] 865 15 10-10
E-Mail: office@at.rieber.de
www.rieber.de

Schweiz

Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
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

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: bg.l.melksham@ic24.net
www.rieber.de

Niederlande

Rieber Benelux B.V.
»Kantorenhuis«
Schipholweg 76
NL-2316 XD Leiden
Fon [0 71] 5 23 01 70
Fax [0 71] 5 23 45 80
E-Mail: jerry.hol@nl.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

Tanake S.A.
ul. Puławska 426
PL-02-884 Warszawa
Fon [0 22] 3 36 90 00
Fax [0 22] 3 36 90 09
E-Mail: tanake@tanake.com.pl
www.tanake.com.pl

Tschechien

Rieber spol s.r.o.
Velkokuchyňská zařízení
Hradecká 3/2526
CZ-131 00 Praha 3 - Vinohrady
Fon [02] 72 73 14 43
Fax [02] 72 73 14 44
E-Mail: rieber@rieber.cz
www.rieber.cz

Frankreich

Rieber SARL
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: robert.schlecht@fr.rieber.de
www.rieber.de



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



... oder über unsere
Gastronorm-Behälter an.

Rieber

[gut gelöst]