



thermosteam* **Cottura e rigenerazione di alto livello.**

Rieber

Cottura e rigenerazione di alto livello

Asili, scuole, cucine di reparto, ospedali o case di riposo, rappresentano tutti una sfida particolare per le ingenti porzioni di cibo: fondamentalmente si tratta di essere in grado di lavorare in modo efficiente in termini di tempo ed energia nonché di servire i pasti con puntualità, rapidità e freschezza. Con thermosteam*, il nuovo sistema di stoviglie riutilizzabile, Rieber è in grado di soddisfare tutte queste richieste e molto di più. All'interno del coperchio doppio in plastica si crea un ambiente ideale, mediante un lieve aumento di pressione e la risultante umidità, in cui si possono cuocere e rigenerare diversi alimenti in modo uniforme.

*brevetto depositato



Indice

Introduzione	Pag. 02 – 03
Utilizzo	Pag. 04 – 05
Processi	Pag. 06 – 07
Dati tecnici	Pag. 08
Note	Pag. 09 – 11

Rigenerazione...

Efficienza... thermosteam* vi supporta non solo in termini di tempo grazie alla sua estrema semplicità di utilizzo, ma anche in termini di energia grazie alla sua elevata permeabilità alle microonde.
Range termico tra -25 °C e +130 °C.

Comodità... Lavorate con waterstation® cubic su due livelli risparmiando spazio e con la massima comodità. La waterstation® cubic, piano di lavoro ergonomico ideale, è adatta anche per la preparazione di alimenti con thermosteam.



Poliedricità...

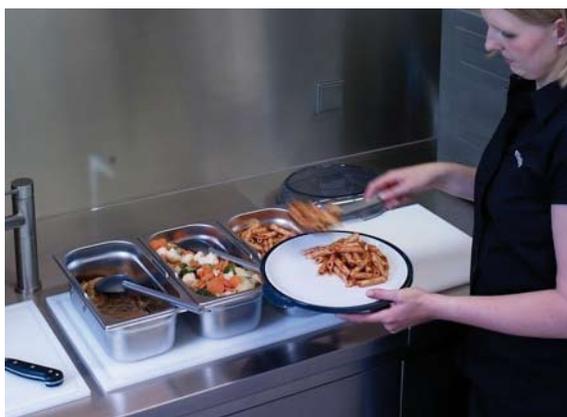
hybrid kitchen* si adatta a quasi ogni impiego: cuocere a tempo, con la sonda al cuore, con modalità aspirazione e ibrida (caldo/freddo). Potrete scegliere anche l'integrazione di hybrid kitchen che più si addice alle vostre esigenze: sia come modulo ad incasso sia come cucina mobile, tutte le vostre richieste saranno soddisfatte.

*brevetto depositato

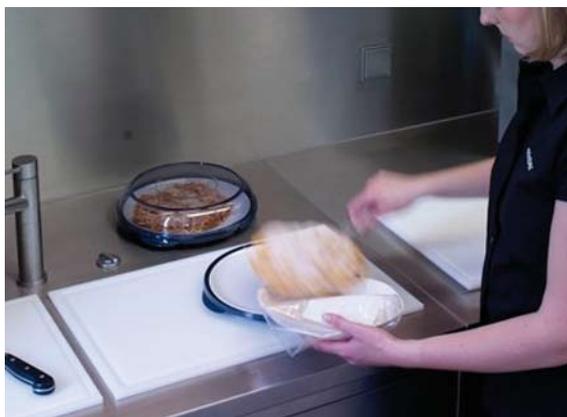
Cook and Serve



Cook and Chill



Cook and Freeze



Perfezione sotto ogni punto di vista...

Con il sistema di stoviglie riutilizzabile **thermosteam*** potrete cuocere o rigenerare gli alimenti dai tre ai sei minuti, con un notevole risparmio di tempo ed energia. Allo stesso tempo, il coperchio doppio offre una maneggevolezza ottimale: l'apertura è facilitata grazie alle sagomature sui lati ed è dotato di estrema stabilità grazie alla prestigiosa lavorazione della plastica.



Preservate la freschezza dei vostri alimenti dall'acquisto fino al momento della distribuzione. La waterstation® cubic vi offre l'ambiente perfetto per la preparazione dei pasti grazie ai suoi due livelli. Dividete in porzioni nel vostro thermosteam* e cuocete con precisione nel forno a microonde.



Risparmiate tempo. Ottimizzando il tempo con thermosteam* avrete la possibilità di cuocere a puntino i pasti già preparati, anche dopo molte ore di refrigerazione.



Conservate la qualità degli alimenti. Potrete conservare i vostri alimenti nel congelatore per molto tempo garantendo una qualità dei prodotti costante e uniforme per poi portarli alla temperatura richiesta in meno di sei minuti nel forno a microonde con thermosteam*.

thermosteam*

Campo di impiego da -25 °C a +130 °C

Sistema di stoviglie riutilizzabile composto da due elementi: parte inferiore in plastica nera, adatto a piatti di diversi diametri, e coperchio trasparente (in Polysulfon). Elevata stabilità del materiale per un range termico da -25 °C a +130 °C.



Modello	thermosteam*	
Diametro in mm	296	
Altezza in mm	75	
Colore	Parte superiore trasparente Parte inferiore nera	
Materiale	Polysulfon	
Art.no.	89 08 05 02	

*brevetto depositato

Note

Note

Germania

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/518-0
Fax +49 (0) 7121/518-302
E-mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Italia

Rational Distribution Srl
Via Giotto 6/B
I-39100 Bolzano
Tel. +39 (0) 471/93 13 31
Fax +39 (0) 471/93 15 91
E-mail: staff@rational.it
www.rational.it

Svizzera

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/866 27 37
E-mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

Rieber è il fornitore leader di soluzioni globali per la distribuzione dei pasti per scuole, aziende, catering, alberghi e ristoranti, cliniche e case di riposo o addirittura eserciti.

Diamo vita ad una vera e propria cultura gastronomica e provvediamo ampiamente alla salute e alla qualità della vita di tutti: dai più giovani ai meno giovani.

E soprattutto perché la produzione e il consumo dei pasti sono separati dal punto di vista spaziale e temporale, garantiamo un'elevata qualità del cibo e sicurezza, con costi di esercizio minimi.

Per bevande e alimenti caldi e freddi, da 1 a 1000 persone.

Le nostre soluzioni sono in grado di combinare vantaggi nell'uso a un design gradevole uniti alla massima efficienza nel consumo di materiale, energia e acqua. Rieber offre applicazioni concrete che nell'uso quotidiano permettono di risparmiare risorse preziose come l'energia e l'acqua, garantendo così un importante contributo al clima e alla tutela ambientale.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign
www.pearlcreative.com