



FIELDS
OF
IDEAS
GERMAN PAVILION
EXPO MILANO 2015

PARTNER
DER ARGE
DEUTSCHER PAVILLON

PER OGNI IMPIEGO, IL THERMI 4.0 PIÙ ADATTO

Il thermi è un contenitore per trasporto bevande thermoport® in polipropilene altamente tenace all'urto e con effetto anti-germi. Si può utilizzare per il trasporto e la distribuzione di bevande calde o fresche. Grazie al materiale anti-germi, le bevande si possono versare direttamente nel contenitore di plastica, non occorre quindi utilizzare un altro contenitore in acciaio inox. Il campo di temperatura è compreso tra -20 °C e +100 °C.

I contenitori per bevande Rieber thermoport® thermi sono disponibili nelle dimensioni da 10 l, 20 l e 40 l e sono equipaggiati con un dispositivo interno indicante la quantità di riempimento. Il rubinetto di scarico con pulsante è fissato con sistema a baionetta. Sono disponibili con o senza vaschetta di raccolta; nella versione da 40 litri sono disponibili portabicchiere a parte.

I thermi si possono impilare (senza vaschetta di raccolta) ed hanno 2 robuste chiusure a leva e 3 maniglie per il trasporto (thermi 40 l con 2 maniglie). Si può anche integrare un elemento refrigerante nel coperchio. Se occorre, si può cambiare la guarnizione del coperchio.

Versioni:



Thermi 10 l
(Fig. con vaschetta di raccolta)



Thermi 20 l



Thermi 20 l
(Fig. con vaschetta di raccolta)



Thermi 40 l

I contenitori per bevande thermoport® thermi 4.0 sono °CHECK ready.

Rieber ha sviluppato il sistema di digitalizzazione e di organizzazione °CHECK per il monitoraggio sicuro dei cibi e degli alimenti. °CHECK offre una possibilità trasparente e sicura per documentare in modo digitale e in tempo reale tutti i dati HACCP e richiamarli 'anytime, anywhere' tramite Internet. Gli apparecchi/contenitori Rieber sono dotati di un codice QR e un numero di serie. Così è possibile classificare e identificare chiaramente l'apparecchio e organizzare i processi al meglio. Il codice QR consente inoltre il deposito di dati specifici del prodotto, come ad esempio istruzioni per l'uso e ricette.

In base alle esigenze, il rilevamento della temperatura può essere registrato, digitalizzato e gestito tramite MOBILE-°CHECK e richiamato sempre e ovunque tramite Internet tramite °CHECK-Cockpit. Chiedeteci informazioni.

thermi 10 l senza vaschetta di raccolta:

DATI TECNICI

Materiale	polipropilene
Dimensioni esterne (lung x largh x h)	360 x 255 x 382 mm
Volume/Capacità di riempimento	10 l
Peso a vuoto	3,4 kg
Campo di impiego	da -20 a +100°C
Cod. art.	
thermi 10 l senza vaschetta di raccolta	85 04 02 10

thermi 10 l con vaschetta di raccolta:

DATI TECNICI

Materiale	polipropilene
Dimensioni esterne (lung x largh x h)	360 x 255 x 490 mm
Volume/Capacità di riempimento	10 l
Peso a vuoto	4,5 kg
Campo di impiego	da -20 a +100°C
Cod. art.	
thermi 10 l con vaschetta di raccolta	85 04 02 11

thermi 20 l senza vaschetta di raccolta:

DATI TECNICI

Materiale	polipropilene
Dimensioni esterne (lung x largh x h)	360 x 255 x 612 mm
Volume/Capacità di riempimento	20 l
Peso a vuoto	6,0 kg
Campo di impiego	da -20 a +100°C
Cod. art.	
thermi 20 l senza vaschetta di raccolta	85 04 02 12

thermi 20 l con vaschetta di raccolta:

DATI TECNICI

Materiale	polipropilene
Dimensioni esterne (lung x largh x h)	360 x 255 x 712 mm
Volume/Capacità di riempimento	20 l
Peso a vuoto	6,8 kg
Campo di impiego	da -20 a +100°C
Cod. art.	
thermi 20 l con vaschetta di raccolta	85 04 02 13

thermi 40 l:

DATI TECNICI

Materiale	polipropilene
Dimensioni esterne (lung x largh x h)	410 x 397 x 611 mm
Volume/Capacità di riempimento	40 l
Peso a vuoto	7,8 kg
Campo di impiego	da -20 a +100°C
Cod. art.	
thermi 40 l	85 04 02 14

base con 2 portabicchiere per thermi 40 l:

