



Tutti i contenitori GN sono dotati di un codice QR per una chiara identificazione e tracciabilità

IL PRODIGIO DI CAPIENZA - PER UNA DOTAZIONE MASSIMIZZATA E VARIABLE NELLA DISTRIBUZIONE DI VIVANDE CALDE E FREDDE

Il nuovo **thermoport® 4.0 100 K hybrid** caricabile dall'alto consente l'accatastamento di contenitori Gastronorm di diverse dimensioni e profondità senza sprechi di spazio. I contenitori non vengono inseriti nel contenitore per il trasporto di alimenti sospesi, come in passato, bensì possono essere accatastati direttamente al suo interno, a tutto vantaggio dell'efficienza e del risparmio di spazio. In questo modo si possono utilizzare diverse varianti e combinazioni di contenitori, come richiesto in caso di suddivisione delle vivande in piccole porzioni o in presenza di una gran varietà di pietanze. Le curvature laterali all'interno di thermoport® consentono una presa agevole per accatastare e rimuovere facilmente i contenitori. thermoport® 4.0 100 K hybrid può essere diviso in due parti, una calda e una fredda, per mezzo di una separazione termica (traversina isolante) (divisione GN 1/2 + GN 1/2 o GN 1/3 + GN 2/3). Questo consente di accatastare diverse combinazioni di contenitori, come si può vedere dagli esempi di dotazione. La pratica traversina isolante è inserita nel lato frontale del contenitore per il trasporto di alimenti, per cui è utilizzabile in qualsiasi momento.

thermoport® 4.0 100 K hybrid è °CHECK ready! Assicuratevi il futuro del Food!

Una curvatura nel coperchio consente di integrare il sensore °CHECK di Rieber anche in un secondo momento, per poter documentare in modo digitale e in tempo reale tutti i dati HACCP (ad es. la temperatura). Con il sensore integrato, il coperchio può essere ruotato a piacere sulla parte calda o fredda per la misurazione dei dati relativi alla temperatura. La capacità massima è di 26 litri. Per l'accatastamento di contenitori GN di diverse dimensioni (1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9) e profondità (20, 40, 55, 65, 100, 150 e 200 mm).



°CHECK è un sistema di digitalizzazione e di organizzazione ideato per organizzare il Food Flow, che sia per la preparazione degli alimenti, il trasporto o il servizio. Dalla registrazione dei dati HACCP fino all'organizzazione dei processi. L'obiettivo è generare processi trasparenti, tracciabili e a ridotto consumo di risorse grazie ad un'organizzazione ottimale.

Gli apparecchi/contenitori Rieber sono dotati di un codice QR e un numero di serie. Questi garantiscono una chiara assegnazione e identificazione dell'oggetto da monitorare/misurare, rappresentando al contempo un attestato di proprietà inequivocabile. Nel codice QR è anche possibile memorizzare dati specifici del prodotto, come ad esempio istruzioni per l'uso, ricette ecc.

I vantaggi in sintesi:

- Codice QR sul coperchio
- Curvatura nel lato interno del coperchio per il sensore °CHECK
- Dotazione particolarmente variabile, grazie all'accatastamento compatto - niente perdite di spazio né buchi vuoti
- Le curvature nella parete interna consentono una presa agevole dei contenitori GN accatastati, indipendentemente dalla loro dimensione e profondità
- Traversina isolante di separazione caldo/freddo di serie all'interno di thermoport®
- Per piccole e grandi quantità di vivande
- Robusto e leggero

NOVITÀ!



Separazione caldo/freddo grazie alla traversina isolante

DATI TECNICI.

thermoport® in materiale plastico altamente stabile con pellicola in plastica non porosa, pareti doppie, saldato ermeticamente e lavabile in lavastoviglie fino a + 90 °C. Con sensore integrato brevemente (ca. 20 secondi) lavabile in lavastoviglie. Campo d'impiego da -20 °C a +100 °C. Volume di riempimento max. di 26 litri. Peso a vuoto di 8 kg. Per l'accatastamento di contenitori GN di diverse dimensioni (1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9) e profondità (20, 40, 55, 65, 100, 150 e 200 mm).

DATI TECNICI

Materiale	polipropilene
Dimensioni esterne (lung x largh x h)	690 x 425 x 363,5 mm
Volume/Volume di riempimento	max. 26 l
Peso	8 kg
Campo di impiego	da -20 a +100 °C
Per contenitori GN	1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9

Cod. art.	
thermoport 4.0 100 K hybrid	
con sensore °CHECK	arancione 85 02 03 60
con sensore °CHECK	nero 85 02 03 61
senza sensore °CHECK	arancione 85 02 03 53
senza sensore °CHECK	nero 85 02 03 54

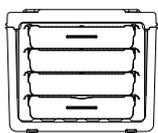
Esempi di dotazione:

La traversina isolante consente di suddividere thermoport® in una parte calda e una fredda in varie dimensioni: divisione GN 1/2 + GN 1/2 e divisione GN 2/3 + GN 1/3. Queste possono essere equipaggiate in vari modi con diversi contenitori GN.



DOTAZIONE MASSIMA

4 x GN 11 065 e relativi sezionamenti



Esempio di dotazione per 12 persone con 4 componenti caldi:

Parte calda:

- 1 x GN 23 065 (carne)
- 1 x GN 23 055 (salsa)
- 1 x GN 23 065 (contorni)
- 1 x GN 23 055 (zuppa)
- 2 elementi riscaldanti GN 1/2

Parte fredda:

- 1 x GN 13 065 (dessert)
- 1 x GN 13 100 (insalata)
- 1 x GN 13 065 (condimento)
- O in alternativa 2 x GN 16 065
- 4 elementi refrigeranti GN 1/6

Tutti i contenitori con coperchi ermetici a incastro.