

## thermoport® 100 K hybrid

### Sicherer Speisentransport im Haus & außer Haus Kleinstgruppenverpflegung | Catering



Der ideale Begleiter in  
Werkstätten, Kindergärten  
Wohngruppen sowie dem  
Transport von Sonderessen

Der Toplader **thermoport® 4.0 100 K hybrid** ermöglicht das Einstapeln von Gastronorm-Behältern in den verschiedenen Größen und Tiefen ohne Platz zu verschwenden. Die Behälter werden nicht in den Speisentransportbehälter eingehängt, sondern sie können platzsparend und effektiv direkt in den thermoport® eingestapelt werden. Dabei lassen sich viele verschiedene Behälter-Varianten / Kombinationen einsetzen, die gerade bei der Aufteilung von kleineren Essensportionen oder einer vielfältigeren Essensauswahl gefragt sind. Seitliche Ausbuchtungen im thermoport® Innenraum ermöglichen leichtes Greifen und problemloses Ein- und Ausstapeln. Der thermoport® 4.0 100 K hybrid kann mittels thermischer Trennung (Isosteg) in Warm- / Kaltbereiche eingeteilt werden.

Einteilung in GN 1/1 oder GN 1/2 + GN 1/2 oder GN 1/3 + GN 2/3



## thermoport® 100 K hybrid

### Flexibles Handling Perfekte Hygiene & einfache Reinigung



1 Innenraum



2 Raumteiler



3 Eingriffe



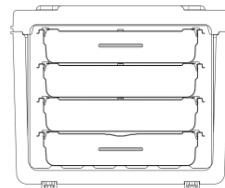
4 Verschluss



5 Tragegriff



6 Stapelbar



1

2

## Die Vorteile:

**Gleichzeitiger Transport** von warmen und kalten Speisen in nur einem Thermoport möglich

**Bis zu 4 GN-Behälter** (H: 65mm) übereinander stapelbar, dadurch optimales Warmhalten garantiert

**Spülmaschinentauglich** bis +90 °C

**Einsatzbereich** von -20 °C bis +100 °C.

**Max. Füllvolumen** von 26 Liter

**Leergewicht** von 8 kg

**Außenmaße** (L x B x H) 690 x 425 x 364 mm

- + **Sauberer Hygienischer Innenraum** mit porenfreier Kunststoffhaut und abgerundeten Innenecken. Dadurch leicht und Einfach zu reinigen sowie spülmaschinentauglich.
- + **Flexible Warm-Kalt Aufteilung** durch eine thermische Trennung (Isosteg). Somit ist der Thermoport in der Anwendung sehr flexibel einsetzbar. Von der Belieferung einer Kleinstgruppe bis zum Großcatering.
- + **Seitliche Eingriffe im Behälterkorpus.** Damit leichte Entnahme der Behälter und keinerlei Verletzungsgefahr durch Quetschungen
- + **Einfacher Einhand-Spannverschluss** zum leichten Verschließen und Öffnen des Deckels. Einfaches Handling ist garantiert.
- + **Stabiler und ergonomischer Tragegriff** fest und versenkt am Korpus befestigt. Somit ist der Griff vor Beschädigungen geschützt und kann selbst schwere Lasten bewältigen.
- + **Rieber Stapelarretierung** und somit kombiniert stapelbar mit anderen Rieber thermoport® Produkten sowie auf den Transport- bzw. Ausgabewagen

## GN-ONE

### Die neue Gastronom- Behälter Generation mit GN-ONE-Stapelnasen



## GN-ONE: Kompatibel mit allen Rieber GN-Systemen & Produkten



1 Stapelnase



2 Stapelschulter



3 Rand



4 Enger Radius



4 mm Lochung



Fallgriffe



Steckdeckel

- + „GN-ONE-Stapelnase“ für problemloses Entstapeln und Vereinzeln des GN-Standard-Behältersystems. Mit praktischen Stapelnasen außen an allen vier Ecken, erhältlich in den Größen GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 und den Tiefen 55, 65, 100, 150, 200 mm
- + Behälter aufwendig in engen Radien gezogen für mehr Volumen. Daher bis zu 22% mehr Raumgewinn bzw. mehr Füllmenge und bis zum Rand nutzbar, z.B. für Aufläufe.
- + Stufenartiger Rand ergibt eine sehr robuste Kontur.
- + Geprägte Stapelschulter - Keine Vakuumbildung zwischen den Behältern nach dem Spülprozess.
- + Kein Verziehen der GN Behälter - Alle GN-ONE Behälter sind in einem Glühofen thermisch behandelt. Das bedeutet kein Verziehen im Kombidämpfer oder beim Herausnehmen bzw. Abkühlen
- + Versenkbare Griffe - Damit gefüllte oder heiße Gastronom-Behälter sicher bewegt werden können. Problemlos und nicht störend beim Abstapeln. Alternativ ist ein ausklappbarer Stapelgriff erhältlich.
- + 4 mm Lochung, auch in den Radien keine „toten“ Ecken, gleichmäßige Garung bei verkürzten Garzeiten
- + Wasserdichter Steckdeckel Der 100% schwappsichere Transport GN-Deckel mit hitzebeständiger & lebensmittelechter Dichtlippe Dichtung auch beim Herunterfallen beständig. Stabil, robust und spülmaschinentauglich. Keine Schmutzfugen, da Dichtlippe umliegend aufvulkanisiert ist. Gewährleistet höchste Schwappsicherheit.
- + Passend auf das komplette Rieber GN Sortiment

## Unsere Komplett-Sets Ihr Preisvorteil im Gesamtpaket



### Komplett-Set 1 bestehend aus:

1 x thermoport® 100 K hybrid	<b>85 02 03 53</b>
<b>1/1 Warm</b>	
2 x GN ONE 1/1 - 65mm	<b>84 01 01 10</b>
2 x Wasserd. Steckdeckel 1/1 GN	<b>84 08 01 01</b>
4 x GN ONE 1/2 - 65 mm	<b>84 01 01 22</b>
4 x Wasserd. Steckdeckel 1/2 GN	<b>84 08 01 03</b>

Geeignet für 2 Hauptkomponenten  
sowie 4 verschiedene Beilagen



### Komplett-Set 2 bestehend aus:

1 x thermoport® 100 K hybrid	<b>85 02 03 53</b>		
<b>2/3 Warm</b>		<b>1/3 Kalt</b>	
2 x GN ONE 2/3 - 55mm	<b>84 01 01 97</b>	2 x GN ONE 1/3 - 65mm	<b>84 01 01 28</b>
2 x GN ONE 2/3- 65mm	<b>84 01 01 16</b>	1 x GN ONE 1/3 - 100mm	<b>84 01 01 27</b>
4 x Wasserd. Steckdeckel 2/3 GN	<b>84 08 01 02</b>	3 x Wasserd. Steckdeckel 1/3 GN	<b>84 08 01 04</b>
2 x Wärmepellet, GN 1/2, Edelstahl	<b>89 08 01 71</b>	2 x Kühlpellet GN 1/6	<b>85 02 20 23</b>

Geeignet für 4 Warmkomponenten  
sowie 3 Kaltkomponenten



### Komplett-Set 3 bestehend aus:

1 x thermoport® 100 K hybrid	<b>85 02 03 53</b>		
<b>1/2 Warm</b>		<b>1/2 Kalt</b>	
3 x GN ONE 1/2 - 65mm	<b>84 01 01 22</b>	3 x GN ONE 1/2 – 65 mm	<b>84 01 01 22</b>
3 x Wasserd. Steckdeckel 1/2 GN	<b>84 08 01 03</b>	3 x Wasserd. Steckdeckel 1/2 GN	<b>84 08 01 03</b>
2 x Wärmepellet, GN 1/2, Edelstahl	<b>89 08 01 71</b>	2 x Kühlpellet, GN 1/2, Edelstahl	<b>85 01 20 12</b>

Geeignet für 3 Warmkomponenten  
sowie 3 Kaltkomponenten



### Service Informationen.

- + Bedienungs- & Anwendungserklärung
- + Sicherheits- & Warnhinweise
- + Ersatzteilwechsel & Zubehöranwendung
- + Reinigungsempfehlung & -tips
- + Wartungs- & Betriebsstörungsinfos
- + Allgemeine Serviceinfos



Service Page