

*Les Thermoports des catégories  
2 et 3 étoiles*



[ Systèmes de transport  
de repas universels ]



**Rieber**

***Nous travaillons selon le principe :  
une coquille dure à l'extérieur pour un intérieur bien protégé...***

La catégorie 2 étoiles :  
les Thermoports en plastique.





La catégorie 3 étoiles :  
les Thermoports en acier spécial.

**Suivons l'exemple de la nature.** Les Thermoports d'origine Rieber en plastique et en acier spécial permettent de satisfaire aux exigences les plus sévères en matière de transport de plats : ***une hygiène absolue, le maintien à température, l'aspect appétissant et la sécurité.*** Depuis plus de 20 ans, Rieber développe et fabrique des technologies d'avenir innovantes pour le transport des plats. Ces technologies sont déclinées en une multitude de versions : il y en a forcément une qui répond à votre besoin. *Vous découvrirez les nouveautés de Rieber en pages suivantes !*

## **Plusieurs étoiles au menu pour transporter sûrement vos plats : les Thermoports des catégories 1, 2 et 3 étoiles**

### **La catégorie 1 étoile**

La solution économique pour le transport des petites quantités d'aliments, en matériau synthétique stable, en partie lavable en lave-vaisselle, compatible Gastronorme, en 3 tailles de 11,7 à 26 litres de contenance.

*Voir les Thermoports de la catégorie 1 étoile dans le prospectus séparé*



### **La catégorie 2 étoiles**

Récipients de transport robustes et légers en matière synthétique non poreuse de qualité supérieure pour les quantités d'aliments faibles à moyennes, excellentes caractéristiques isolantes, chauffables, lavables au lave-vaisselle, compatibles Gastronorme, en 7 tailles de 11,7 à 208 litres de contenance.

*Vous trouverez les Thermoports de la catégorie 2 étoiles en pages 20 à 29*



Thermoport® 1 étoile  
100 KR



Thermoports 2 étoiles  
50 KB chauffable (en haut)  
100 K (en bas)

Thermoport® 2 étoiles  
1000 KB chauffable



### La catégorie 3 étoiles

La catégorie reine :  
récipients de transport compatibles Gastronorme en acier spécial inoxydable pour des quantités d'aliments petites à élevées, excellentes caractéristiques isolantes, chauffables, lavables au lave-vaisselle, en 8 tailles de 26 à 130 litres de capacité.

*Vous trouverez les  
Thermoports de la catégorie  
3 étoiles en pages 30 à 43*



Thermoport® 3 étoiles  
3000 U

Thermoport® 3 étoiles  
3000 K



## **Misez sur la fraîcheur...**

*Imaginez que vos pâtes aux langoustines sortent de cuisine bien fraîches et al dente pour arriver tièdes et peu appétissantes au buffet éloigné. Un cauchemar pour les convives et le cuisinier.*

Ce qui compte dans le transport chaud ou froid des plats, c'est d'utiliser la bonne technologie pour satisfaire aux critères HACCP et de tolérances en matière de variations de température.

Or, non seulement les Thermoports Rieber remplissent ces critères, mais en plus ils les dépassent, avec une perte thermique tolérable inférieure à 1,5 °C par heure, par exemple.

Parce que notre responsabilité consiste à vous donner les meilleures bases pour garantir un transport sûr et fiable des aliments.

***Pour que la fraîcheur reste préservée des heures durant.***

*Vous trouverez des conseils pour garantir la qualité du transport des plats en pages 54 à 57.*



***Il faut beaucoup d'ingrédients raffinés  
pour faire un plat de qualité...***

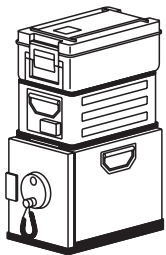




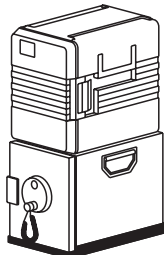
Les Thermoports Rieber sont connus pour leurs nombreux détails pratiques qui facilitent le transport des aliments et le rendent plus sûr. Prenez par exemple le système d'empilage Rieber : les empreintes figurant sur le dessus et le dessous des Thermoports assurent une excellente prise en main à l'empilage des appareils.

Tous les Thermoports des catégories 1, 2 et 3 étoiles peuvent bien entendu être empilés de façon combinée et rangés sur le chariot de transport/distribution. Vous pouvez ainsi constituer vos transports selon vos besoins, tirer le meilleur parti des atouts respectifs des Thermoports en plastique et en acier spécial et transporter vos plats en toute sécurité et sans trébucher.

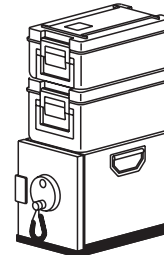
Voici quelques exemples de configurations typiques :



**Exemple A :**  
50 K pour plats froids,  
105 L pour soupes, sauces  
et pour distribution à partir  
du Thermoport®, 1000 DU  
pour viande et garnitures et  
pour distribution à partir  
du Thermoport®



**Exemple B :**  
1000 K avec plats chauds  
mis immédiatement en  
bain-marie, 1000 DU avec  
plats chauds en station  
de transfert



**Exemple C :**  
50 K pour plats froids,  
100 K pour soupes, sauces,  
1000 DU avec option  
chauffage pour viande et  
garnitures



**Autres détails pratiques :**

*Chariot de transport/  
distribution avec moule  
d'empilage*



*Poignées ergonomiques  
rabattables*



*Portes facilement décrocha-  
bles et surfaces absolument  
lisses sans angles dissimulés  
(indispensable pour passer  
au lave-vaisselle)*



La construction en sandwich à double paroi et le moussage sans joint assurent une isolation parfaite

**Séparateur iso pour plusieurs zones de température :**

Le séparateur iso est une spécialité des Thermoports 2 étoiles 600 K, 1000 K et 6000 K. Outre une utilisation exclusive pour le transport de plats chauds ou froids, ces appareils peuvent être transformés très facilement en appareils multizones. Il suffit en effet d'insérer des séparateurs iso pour créer différentes zones de température pour les plats chauds, froids et congelés. Dans la pratique, on peut ainsi conserver des menus complets dans deux ou trois zones de température.



**Exemple de configuration à 2 zones :**

- En haut : plats chauds  
2x1/1 GN, 100 mm de profondeur
- En bas : plats froids  
2x1/1 GN, 65 mm de profondeur



**Exemple de configuration à 3 zones :**

- En haut : plats chauds  
1x1/1 GN, 150 mm de profondeur
- Au centre : plats froids  
1x1/1 GN, 100 mm de profondeur
- En bas : plats congelés  
1x1/1 GN, 65 mm de profondeur

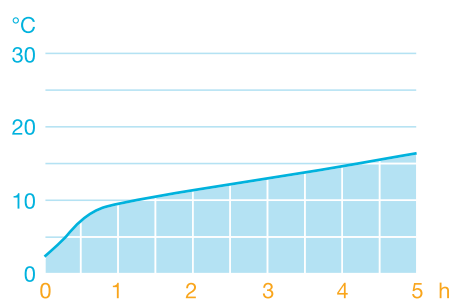
## Pour que les plats chauds restent vraiment chauds et les plats froids vraiment froids.

La conception d'un bon récipient de transport qui soit capable de garder les plats à température voulue passe par l'utilisation de technologies d'isolation innovantes. Notre expérience de longue date du développement nous montre que la construction en sandwich à double paroi et le moussage isolant sans joint permettent d'obtenir les meilleurs résultats pour nos Thermoports des catégories 2 et 3 étoiles.

Bien entendu, nous utilisons de la mousse de polyuréthane sans CFC pour le moussage. Le plastique utilisé pour les Thermoports de catégorie 2 étoiles est physiologiquement neutre, de même que tous les joints des Thermoports en acier spécial.

### Bloc réfrigérant séparé :

Le transport des plats froids peut se faire de deux façons :  
1. en réfrigérant le Thermoport® ouvert dans un compartiment réfrigérant ou  
2. en insérant dans le Thermoport® un bloc réfrigérant préalablement congelé. Les déperditions thermiques sont ainsi fortement réduites (cf. diagramme).



Perte de température pendant le transport d'un plat froid avec un bloc réfrigérant à -20 °C. Le Thermoport® était à température ambiante.



L'air ambiant soustrait de la chaleur aux plats, par ex. quand le Thermoport n'est pas complètement rempli. Dans ce cas, il suffit de glisser un séparateur iso sous les récipients pleins et de transférer les vides vers le bas. C'est tout.





Les plats conservés  
dans les Thermoports  
chauffables restent  
chauds des heures durant

(ici un modèle 1600 U)





## Toujours frais après 3 heures de service...

Les Thermoports chauffables des catégories 2 et 3 étoiles vous apportent encore plus de souplesse et encore plus de temps que les Thermoports standard à l'isolation déjà excellente.

Pensez par exemple au service traiteurs qui doit garder les plats longtemps au frais, à la mise à disposition pour une distribution de repas (chauffage résident) et dans la zone de transfert où les manœuvres répétées de sortie/réinsertion des bacs Gastronorme ne doivent pas entraîner de perte de chaleur. Sans compter les paramètres extérieurs tels que le climat, la circulation ou les particularités géographiques.

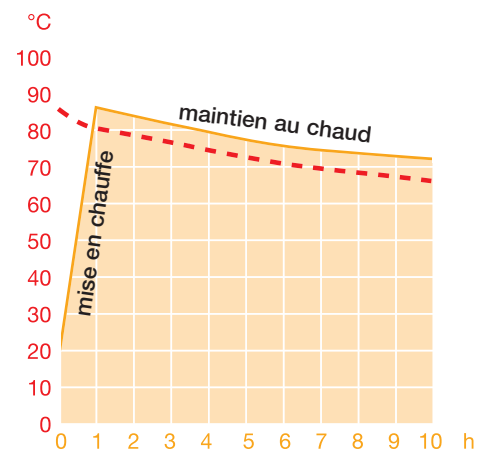


### Préserver la température

Les Thermoports chauffables permettent de respecter la chaîne du chaud selon les critères HACCP, même après plusieurs heures. Pour le chauffage complémentaire, nous tirons parti des dernières

avancées technologiques, caractérisées par une puissance élevée, une utilisation simplissime et des corps de chauffe amovibles facilitant le nettoyage.

**Parce que la propreté et la fraîcheur ont meilleur goût.**



Le diagramme montre la courbe de température des plats transportés dans des Thermoports préchauffés. Le HACCP est respecté sans problème.



**Faits l'un pour l'autre :  
les bacs et couvercles Gastronorme de Rieber...**

Grâce aux nombreuses combinaisons permises par la gamme GN de Rieber, vous pouvez charger vos Thermoports en fonction des charges et des besoins requis.



① Couvercle plat

② Couvercle emboîtable  
étanche

③ Couvercle emboîtable  
empilable

**Le couvercle adapté à votre besoin**

① Couvercle plat pour les plats solides, évidé pour poignée de sécurité. Disponible dans toutes les dimensions GN.

② Couvercle emboîtable étanche breveté pour les soupes et les sauces.

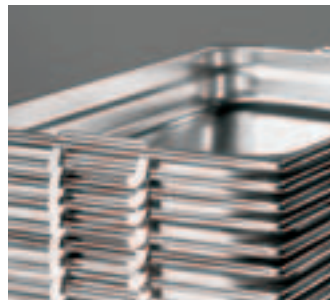
Un joint en silicone vulcanisé sur le bord du couvercle garantit une étanchéité impeccable et hygiénique. Important pour le transport des plats sur route. Le joint en silicone est physiologiquement neutre et convient aux Convectomats.

Autres détails :

Poignée soudée, forme ultraplate et ouverture à pression surélevée. Disponible dans toutes les dimensions GN.

③ Couvercle emboîtable empilable, sans joint, pour pommes de terre, légumes ou riz, évidé pour poignée de sécurité.

Disponible dans toutes les dimensions GN.



**Poignées de sécurité des bacs GN**

Les poignées sont nécessaires pour manipuler en toute sécurité les bacs Gastronomique remplis ou brûlants. Nos poignées de sécurité rabattables permettent d'extraire, transporter et insérer les bacs sans problème et sans avoir à les rabattre.

**Empilabilité des bacs GN**

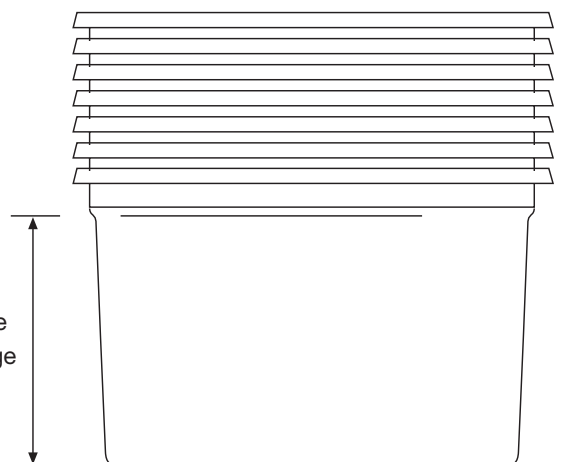
La forme des bacs et les poignées rabattables permettent d'empiler les bacs pour gagner de la place.

**Hauteur de remplissage des bacs GN**

La hauteur de remplissage indiquée tient compte des contraintes pratiques de maintenance des plats insérés. Les bacs ne sont donc pas remplis jusqu'au bord supérieur, mais seulement jusqu'au bord d'empilage pour que le couvercle ne soit pas au contact des aliments ni dans la sauce.

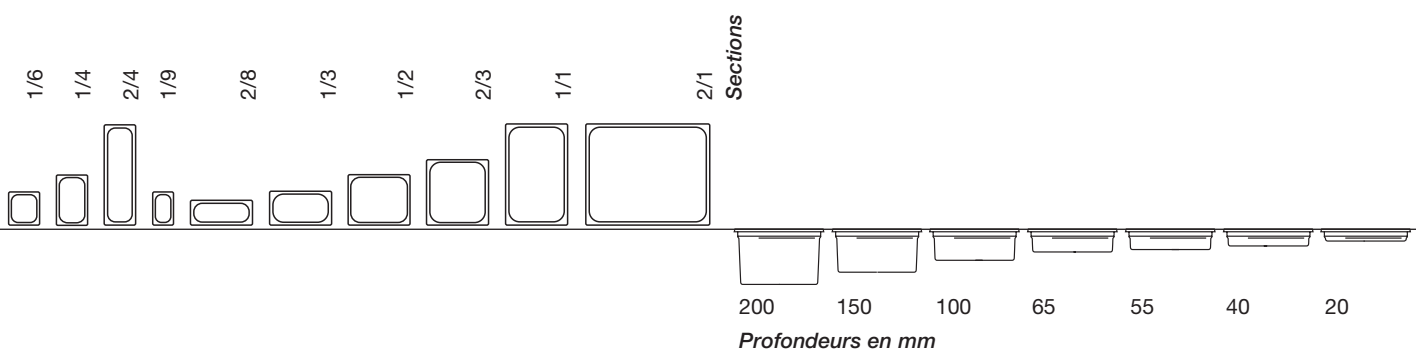
Remarque : Les contenances indiquées par les autres fabricants se réfèrent à des bacs remplis jusqu'au bord supérieur

Voir également le prospectus sur les bacs Gastronomique



**Dimensions des bacs**

Les bacs Gastronomique de Rieber sont disponibles en 10 sections et 7 profondeurs différentes (de 20 à 200 mm) :





## ***Les avantages combinés du système Thermoport® Rieber...***

*Le système Thermoport® Rieber de conservation, transport et distribution des plats offre une multitude d'avantages qui s'harmonisent à la perfection.*

*Les Thermoports en plastique et en acier spécial peuvent être utilisés ensemble ou séparément pour tirer le meilleur parti de leurs caractéristiques spécifiques dont vous trouverez un aperçu ci-dessous :*

### *Thermoports de catégorie 2 étoiles :*

- récipients en plastique légers et robustes, faciles à transporter
- conviennent pour de petites quantités d'aliments
- excellentes caractéristiques d'isolation
- lavables en lave-vaisselle pour une hygiène parfaite
- compatibles Gastronorme et contrôlés VDE
- chauffables
- système d'empilement Rieber





*Thermoports de catégorie 3 étoiles :*

- La catégorie reine, en acier spécial inoxydable extrêmement résistant à l'usure
- conviennent pour des quantités d'aliments faibles à moyennes
- excellentes caractéristiques d'isolation
- lavables en lave-vaisselle pour une hygiène parfaite
- compatibles Gastronorme et contrôlés VDE
- chauffables
- système d'empilement Rieber



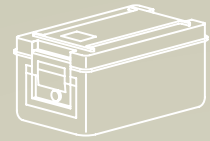
Bac GN 1/1 200  
(cf. prospectus Bacs Gastronomie)



Bac GN 1/1 100  
(cf. prospectus Bacs Gastronomie)



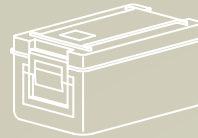
Bac GN 1/1 20  
(cf. prospectus Bacs Gastronomie)



Thermoport® 2 étoiles 100 KB

N° de cde 85 02 03 13 orange

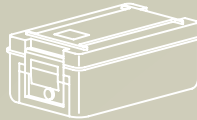
page 22



Thermoport® 2 étoiles 100 K

N° de cde 85 02 03 01 orange

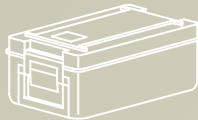
page 21



Thermoport® 2 étoiles 50 KB

N° de cde 85 02 02 06 orange

page 21



Thermoport® 2 étoiles 50 K

N° de cde 85 02 02 01 orange

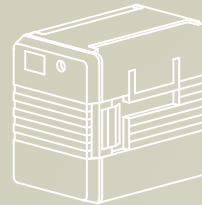
page 21



Thermoport® 2 étoiles 1000 K/KB à roulettes

N° de cde pour roulettes 88 14 01 05

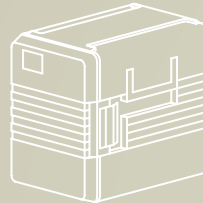
page 24



Thermoport® 2 étoiles 1000 KB

N° de cde 85 02 04 02 orange

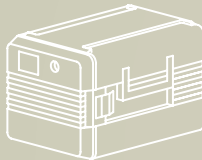
page 24



Thermoport® 2 étoiles 1000 K

N° de cde 85 02 04 01 orange

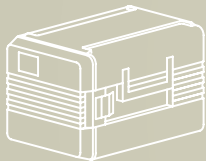
page 24



Thermoport® 2 étoiles 600 KB

N° de cde 85 02 05 07 orange

page 22



Thermoport® 2 étoiles 600 K

N° de cde 85 02 05 05 orange

page 22



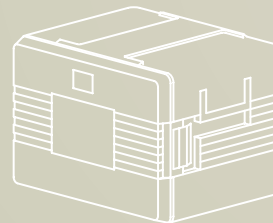
Thermoport® 2 étoiles 2 x 6000 K

N° de cde 85 02 08 02 orange

1 x 6000 K/1 x 6000 KB

N° de cde 85 02 08 04 orange

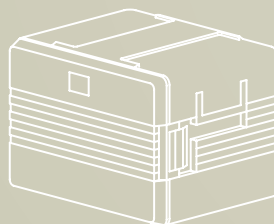
pages 26/27



Thermoport® 2 étoiles 6000 KB

N° de cde 85 02 08 03

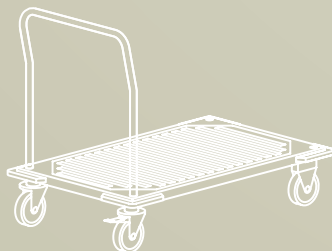
page 26



Thermoport® 2 étoiles 6000 K

N° de cde 85 02 08 01 orange

page 26



Transporteur lourd PW-S1000

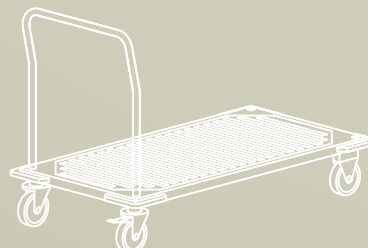
N° de cde 88 07 03 01

(avec 1 poignée de manœuvre)

N° de cde 88 07 03 05

(avec 2 poignées de manœuvre)

page 52



Transporteur lourd PW-S1200

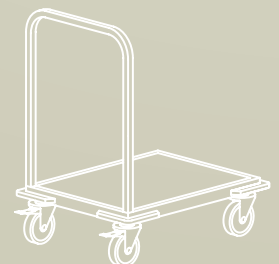
N° de cde. 88 07 03 02

(avec 1 poignée de manœuvre)

N° de cde 88 07 03 06

(avec 2 poignées de manœuvre)

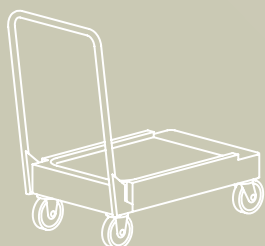
page 52



Chariot universel PW-U670

N° de cde 88 07 04 03

page 52

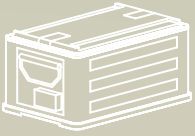


Rolliport PW-TH-RP

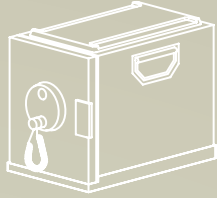
N° de cde 88 07 06 01

page 52

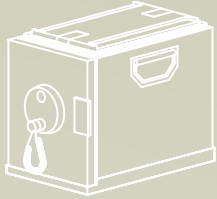




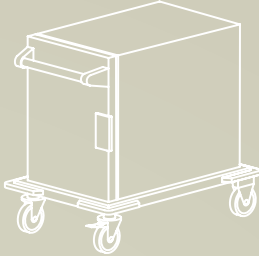
*Thermoport® 3 étoiles 105 L*  
N° de cde 85 01 03 02 ACN  
page 31



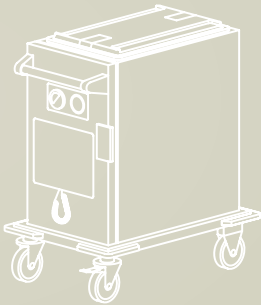
*Thermoport® 3 étoiles 1000 U*  
N° de cde 85 01 04 03 ACN  
page 31



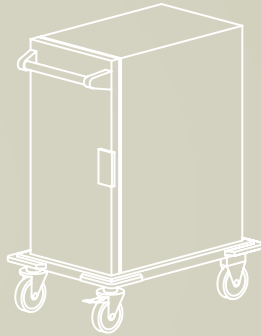
*Thermoport® 3 étoiles 1000 DU*  
N° de cde 85 01 05 03 ACN  
page 31



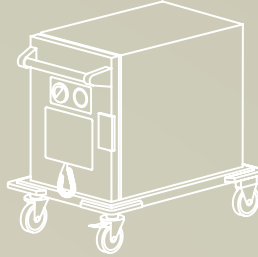
*Thermoport® 3 étoiles 1400*  
N° de cde 85 01 11 01 ACN  
page 37



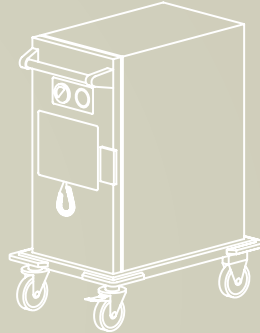
*Thermoport® 3 étoiles 1600 DU*  
N° de cde 85 01 09 03 ACN  
page 38



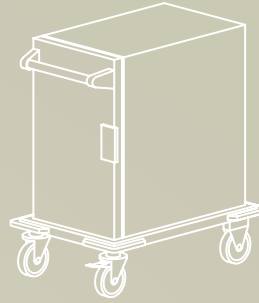
*Thermoport® 3 étoiles 2000*  
N° de cde 85 01 07 07 (2000) ACN  
N° de cde 85 01 07 10 (2000 K) ACN  
pages 38/41



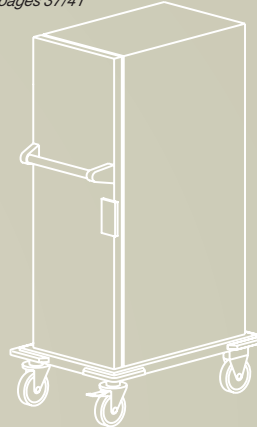
*Thermoport® 3 étoiles 1400 U*  
N° de cde 85 01 11 02 ACN  
page 37



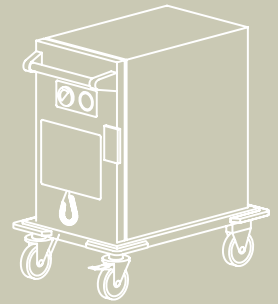
*Thermoport® 3 étoiles 2000 U*  
N° de cde 85 01 07 08 ACN  
page 39



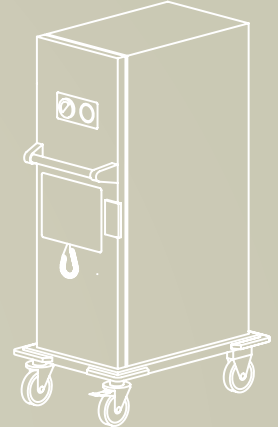
*Thermoport® 3 étoiles 1600*  
N° de cde 85 01 06 08 (1600) ACN  
N° de cde 85 01 06 10 (1600 K) ACN  
pages 37/41



*Thermoport® 3 étoiles 3000*  
N° de cde 85 01 08 07 (3000) ACN  
N° de cde 85 01 08 10 (3000 K) ACN  
pages 39/41

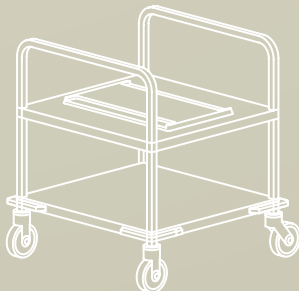


*Thermoport® 3 étoiles 1600 U*  
N° de cde 85 01 06 09 ACN  
page 38

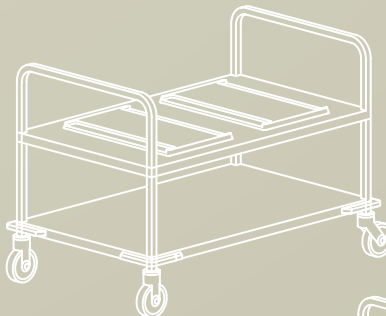


*Thermoport® 3 étoiles 3000 U*  
N° de cde 85 01 08 08 ACN  
page 39

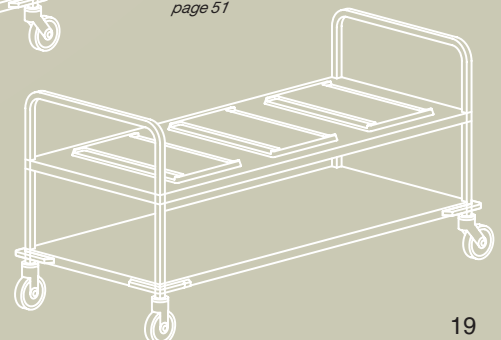
## Les ingrédients du transport de plats de Rieber : il y en a pour tous les goûts...



*Chariot de transport/distribution TH-TA-1*  
N° de cde 88 15 01 01  
page 51



*Chariot de transport/distribution TH-TA-2*  
N° de cde 88 15 02 01  
page 51



*Chariot de transport/distribution TH-TA-3*  
N° de cde 88 15 03 01  
page 51



## **Thermoports de catégorie 2 étoiles**

*Conteneur de transport en plastique non poreux et physiologiquement neutre, intérieur et extérieur soudés sans joint à double paroi, avec mousse isolante polyuréthane sans CFC, fermetures à étrier stables et poignées de transport rabattables en plastique résistant aux coups, carte enfichable, rails de glissement, système d'empilage Rieber, lavable en lave-vaisselle jusqu'à +90 °C.*

### *Rails de glissement remplaçables*

Le dessous du Thermoport est l'endroit le plus sollicité. Les rails de glissement robustes et remplaçables protègent la coquille extérieure jour après jour.

### *Les modèles légers 50K/KB et 100K/KB*

En complément aux grands Thermoports ou comme solution pour des repas complets plus petits. Les plats dont la température va de -20 °C à +100 °C peuvent ainsi être transportés de façon sûre, hygiénique et appétissante.

### *Savoir de l'extérieur ce qu'il y a à l'intérieur*

Les Thermoports de la catégorie 2 étoiles sont dotés de cartes inscriptibles remplaçables.



**50 K**

Chargement par le haut pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1 maxi, 100 mm de profondeur et 11,7 litres de contenance

|                        |  |
|------------------------|--|
| Dim. extérieures       | 370 x 645 x 240 mm                               |
| Dim. intérieures       | 305 x 510 x 130 mm                               |
| Hauteur sans couvercle | 176 mm   |
| Plage de temp.         | de -20 °C à +100 °C                              |
| Poids total            | 6,9 kg   |
| Capacité avec bac GN   | 11,7 litres                                      |
| Exemples de chargement | 3 x GN 1/3 100 mm,<br>2 x GN 1/2 100 mm,<br>etc. |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85 02 02 01 orange</b>                        |

**Accessoires****Chariot de transport**

pour transporter plusieurs Thermoports en toute sécurité (cf. pages 51/52)

**Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

**50 KB chauffable**

Chargement par le haut pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1 maxi, 100 mm de profondeur et 11,7 litres de contenance

Comme 50 K, avec en plus : chauffage PTC autorégulateur amovible, chauffable uniquement en phase humide (niveau d'eau 20 mm/ correspond à 2 l), marche/arrêt par raccord connecteur, lavable en lave-vaisselle sans le corps de chauffe.

Attention ! Ne peut pas être chauffé à sec !

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : +95 °C |
| Puissance de chauffe | 500 W                         |
| Tension nominale     | 1N AC 230 V 50 Hz             |
| Poids total          | 7,3 kg                        |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 02 02 06 orange</b>     |

**Accessoires** comme 50 K

**Bouchon**

à commander

**N° de cde** **37 13 08 41**

**Bouchon d'étanchéité**

**N° de cde** **85 02 20 59**

**Câble de raccordement électrique**

pour raccordement à une prise 24 V

**N° de cde** **33 10 29 07**

**100 K**

Chargement par le haut pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1 maxi, 200 mm de profondeur et 26 litres de contenance

|                        |  |
|------------------------|--|
| Dim. extérieures       | 370 x 645 x 308 mm                               |
| Dim. intérieures       | 305 x 510 x 200 mm                               |
| Hauteur sans couvercle | 244 mm   |
| Plage de temp.         | de -20 °C à +100 °C                              |
| Poids total            | 7,2 kg   |
| Capacité avec bac GN   | 26 litres  |
| Exemples de chargement | 3 x GN 1/3 200 mm,<br>2 x GN 1/2 200 mm,<br>etc. |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85 02 03 01 orange</b>                        |

**Accessoires****Séparateur iso, subdivision verticale**

pour zones froide et chaude

**N° de cde** **85 02 20 42**

**Chariot de transport**

pour transporter plusieurs Thermoports en toute sécurité (cf. pages 51/52)

**Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)



### **100 KB chauffable**

Chargement par le haut pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1 maxi, 200 mm de profondeur et 26 litres de contenance

Comme le Thermoport® 100 K, avec en plus : chauffage PTC autorégulateur amovible, chauffable uniquement en phase humide (niveau d'eau 20 mm/correspond à 2 l), marche/arrêt par raccord connecteur, lavable en lave-vaisselle sans le corps de chauffe  
Attention ! Ne peut pas être chauffé à sec !

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : + 95 °C |
| Puissance de chauffe | 500 W                          |
| Tension nominale     | 1N AC 230 V 50 Hz              |
| Poids total          | 8,3 kg                         |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 02 03 13 orange</b>      |

**Accessoires** comme 100 K, mais sans séparateur iso

#### **Bouchon**

à commander

**N° de cde** **37 13 08 41**

#### **Bouchon d'étanchéité**

**N° de cde** **85 02 20 59**

#### **Câble de raccordement électrique**

pour raccordement à une prise 24 V

**N° de cde** **33 10 29 07**



### **600 K**

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1 x 1/1 maxi, 200 mm de profondeur + 1 x 1/1, 65 mm de profondeur et 33 litres de contenance maxi

|  |   |
|--|---|
| Dim. extérieures                       | 420 x 610 x 386 mm                        |
| Dim. intérieures                       | 330 x 535 x 295 mm                        |
| Rails de dépose                        | 7 paires                                  |
| Dim. intérieures entre rails de dépose | 300 mm                                    |
| Plage de temp.                         | de - 20 °C à + 100 °C                     |
| Poids total                            | 9,2 kg                                    |
| Capacité avec bac GN                   | 33 litres                                 |
| Exemples de chargement                 | 1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm, etc. |
| <b>N° de cde</b>                       | <b>85 02 05 05 orange</b>                 |

#### **Accessoires**

##### **Séparateur isotherme**

pour zones froide et chaude (cf. page 25)

##### **Cadre d'insertion**

(cf. page 25)

##### **Chariot de transport**

pour transporter plusieurs Thermoports en toute sécurité (cf. pages 51/52)

##### **Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

##### **Fermeture à étrier verrouillable**

(cf. page 25)

##### **Plaque réfrigérante**

élément prérefrigérable (cf. page 25)



### **600 KB chauffable**

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1 x 1/1 maxi, 200 mm de profondeur + 1 x 1/1, 65 mm de profondeur et 33 litres de contenance maxi

Comme le Thermoport® 600 K, avec en plus : chauffage PTC autorégulateur amovible à circulation d'air, marche/arrêt par raccord connecteur, lavable en lave-vaisselle sans le corps de chauffe

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : + 95 °C |
| Puissance de chauffe | 240 W                          |
| Tension nominale     | 1N AC 230 V 50 Hz              |
| Poids total          | 11 kg                          |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 02 05 07 orange</b>      |

**Accessoires** comme 600 K, mais sans séparateur iso, ni plaque réfrigérante

## Mini K – Le Thermoport® pour les pizzas et autres !



### Des avantages qui vont vous faire saliver

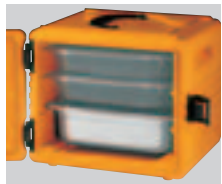
En concevant cet appareil, nous avons voulu qu'il soit parfaitement adapté aux besoins rencontrés sur le terrain. La poignée ergonomique rabattable et les deux empreintes-poignées sur le côté en témoignent, mais aussi la fermeture rapide à une main ou les cartes inscriptibles qui permettent d'identifier les plats. Les bacs Gastronorme au format 1/2 de 20 à 200 mm de profondeur sont également utilisables. Par exemple 1 GN 1/2 200 mm de profondeur avec 10,9 litres de soupe. Le Mini K est équipé en série de deux clayettes intermédiaires.



poignée rabattable ergonomique

carte de marquage extérieure

fermeture de la porte à une main



Exemple de bacs Gastronorme  
insérés



Mini K rempli au mieux avec  
des HotAccus



### HotAccu, le supplément high-tech pour le transport des pizzas :

Extra-léger et extra-efficace. HotAccu est un accumulateur de chaleur régénérable emballé dans un sac textile contenant des pierres minérales physiologiquement neutres qui absorbent l'humidité et rendent la chaleur. Pour garantir un fonctionnement parfait, il convient de faire chauffer les HotAccus dans un four à 250 °C pendant environ 1,5 h avant chaque utilisation. Il est recommandé de placer les HotAccus dans l'empreinte du fond et sur l'emballage supérieur. Après la mise en chauffe (séchage), attendre qu'ils soient refroidis pour placer les HotAccu dans le Mini K.

### Mini K

|  |  |
|--|--|
| Dim. extérieures   | 397 x 394 x 340 mm   |
| Dim. intérieures   | 327 x 327 x 250 mm   |
| Poids  | 3,8 kg   |
| Dim. intérieures entre les rails de dépose (horizontale) | 327 mm   |
| Dim. intérieures entre les rails de dépose (verticale)   | 82,5 mm  |
| entre le fond et le premier rail                         | 77,5 mm  |
| Remplissage maxi   | 3 x 2 cartons à pizza<br>320 x 320 mm<br>ou 6 plats de pâtes<br>ou 1 x GN 1/2 200 mm<br>ou 1 x GN 1/2 150 mm<br>ou 1 x GN 1/2 100 mm<br>2 x GN 1/2 65 mm<br>(superposés) |
| Nombre de paires de glissières                           | 2  |
| Plage de temp.   | de -20 °C à +100 °C  |
| N° de cde  | 85 02 05 09  |

### Le nettoyage facilité

Le Mini K est en polypropylène physiologiquement neutre ayant une surface absolument non poreuse. L'appareil complet est soudé sans joint et n'a aucun angle dissimulé, pour que les conditions d'hygiène soient parfaitement respectées. Le Mini K est entièrement lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C, la porte pouvant être déclipée auparavant. Les HotAccus ne passent pas au lave-vaisselle. La saleté devra être enlevée à l'aide d'un chiffon humide.

### Accessoires

#### HotAccu

N° de cde 85 02 20 39

#### Clayette intermédiaire

N° de cde 32 76 02 22





### 1000 K

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2 x 1/1 maxi, 200 mm de profondeur et 52 litres de contenance maxi

|  |   |
|--|---|
| Dim. extérieures                       | 435 x 610 x 561 mm<br>(1000 K)<br>435 x 634 x 561 mm<br>(1000 KB) |
| Dim. intérieures                       | 330 x 535 x 460 mm  |
| Rails de dépose                        | 12 paires   |
| Dim. intérieures entre rails de dépose | 300 mm  |
| Plage de temp.                         | de -20 °C à +100 °C   |
| Poids total                            | 12 kg   |
| Capacité avec bac GN                   | max. 52 litres  |
| Exemples de chargement                 | cf. page 28   |
| <b>N° de cde</b>                       | <b>85 02 04 01 orange</b>   |



### 1000 KB chauffable

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2 x 1/1 maxi, 200 mm de profondeur et 52 litres de contenance maxi

Comme le Thermoport® 1000 K, avec en plus : chauffage PTC autorégulateur amovible à circulation d'air, canal d'air au dos pour une meilleure répartition thermique, marche/arrêt par raccord connecteur, lavable en lave-vaisselle sans le corps de chauffe

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : +95 °C |
| Puissance de chauffe | 300 W                         |
| Tension nominale     | 1N AC 230 V 50 Hz             |
| Poids total          | 17,2 kg                       |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 02 04 02 orange</b>     |

**Accessoires** comme 1000 K, mais sans séparateur iso, ni plaque réfrigérante

### Accessoires

#### Séparateur isotherme

pour zones froide et chaude  
(cf. page 25)

#### Plaque réfrigérante

élément prérefrigérable  
(cf. page 25)

#### Cadre d'insertion

(cf. page 25)

#### Chariot de transport

pour transporter plusieurs Thermoports en toute sécurité (cf. pages 51/52)

#### Bacs Gastronorme et accessoires

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

#### Fermeture à étrier verrouillable

(cf. page 25)

#### Fixation d'empilage

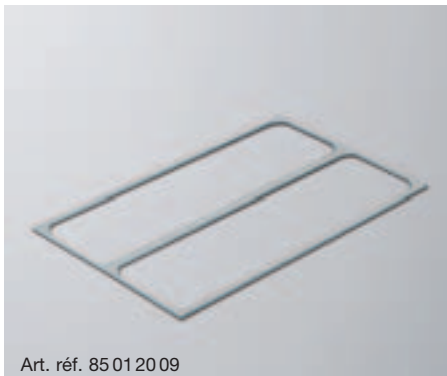
(cf. page 25)

#### Roulettes inoxydables pour 1000 K / KB

(4 roulettes pivotantes, dont 2 à double frein)

**N° de cde** **88 14 01 05**





Art. réf. 85 01 20 09

### Cadre d'insertion

#### pour Thermoport 500 à 3000

Cadre en ACN 18/10 pour loger des bacs GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4. Tenez compte de la hauteur des plats à transporter. Le nombre de cadres auxiliaires dans le Thermoport® en dépend.

Dimensions 530x325 mm

Cadre avec 1 séparation en longueur

N° de cde **85 01 20 09**

Cadre en ACN 18/10 pour loger des bacs GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6.

Tenez compte de la hauteur des plats à transporter. Le nombre de cadres auxiliaires dans le Thermoport® en dépend.

Dimensions 530x325 mm

Cadre avec 2 séparations en largeur (sans ill.)

N° de cde **85 01 20 10**



### Séparateur isotherme

#### pour séparer en zones chaude et froide les Thermoport 600 K, 1000 K et 6000 K

Pour transporter en même temps des plats chauds et des plats froids. Pour 600 K et 1000 K : pour deux zones (chaud + froid), il faut un séparateur isotherme, pour trois zones (chaud + froid + congelé), il faut deux séparateurs isothermes. Les rapports de quantité dans le Thermoport® sont variables. Le nombre de séparateurs isotherme double sur le Thermoport® 6000 K.

N° de cde **85 02 20 12**



### Plaque réfrigérante en plastique

#### Élément prérefrigérable à insérer dans les Thermoport 600 K, 1000 K et 6000 K

Dimensions 1/1 GN

N° de cde **85 02 20 38**



### Fermeture à étrier verrouillable

#### pour les Thermoport 600 K, 600 KB, 1000 K, 1000 KB et 6000 K

Peut être monté après coup, avec serrure à levier à cylindre, à fermeture simultanée, avec 2 clés

pour les modèles 600 K, 600 KB

N° de cde **85 02 20 63**

pour les modèles 1000 K, 1000 KB, 6000 K et 6000 KB

N° de cde **85 02 20 64**



### Fixation d'empilage

#### pour les Thermoport 1000 K et 1000 KB

Se compose d'angles et de patins de fixation pour empilage. Pour fixer un Thermoport en plastique supplémentaire (1000 K ou 1000 KB).

N° de cde **85 02 20 61**



### 6000 K

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2/1 maxi, 200 mm de profondeur et 104 litres de contenance maxi

|  |   |
|--|---|
| Dim. extérieures                       | 645 x 790 x 560 mm                                |
| Dim. intérieures                       | 530 x 650 x 455 mm                                |
| Rails de dépose                        | 12 paires   |
| Dim. intérieures entre rails de dépose | 510 mm  |
| Plage de temp.                         | de -20 °C à +100 °C                               |
| Poids total                            | 20,7 kg   |
| Capacité avec bac GN                   | max. 104 litres                                   |
| Exemples de chargement                 | 1 x 2/1 ou<br>2 x 1/1 GN<br>dans toutes les prof. |
| <b>N° de cde</b>                       | <b>85 02 08 01 orange</b>                         |

Convient pour la cuisson au four avec un châssis à claies supplémentaire en acier pour loger des tôles et des inserts au format 600 x 400 mm (8 rails de dépose). On peut insérer des pellets de refroidissement sur le côté pour le transport à froid.



### 6000 KB

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2/1 maxi, 200 mm de profondeur et 104 litres de contenance maxi

Comme pour 6000 K, avec en plus : chauffage à circulation d'air autorégulateur et amovible avec thermostat de sûreté, câble spiralé avec support de connecteur sur le corps de chauffe, passe au lave-vaisselle sans porte.

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : +90 °C |
| Puissance de chauffe | 380 W                         |
| Tension nominale     | 1N AC 230 V 50 Hz             |
| Poids total          | 23,7 kg                       |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 02 08 03 orange</b>     |

Accessoires comme 6000 K, mais sans séparateur iso, ni plaque réfrigérante



### 2 x 6000 K, mobile

Chargement par l'avant, double volume (2 Thermoports 6000 K), pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2/1 maxi, 200 mm de profondeur et 208 litres de contenance maxi

Caissons séparés pour ranger simultanément des plats chauds et froids. Utilisation universelle comme transporteur grand format, chariot à plateaux ou en service traiteur. Roulettes inoxydables selon DIN 18867, partie 8, 4 roulettes pivotantes dont 2 à frein, diamètre 125 mm, double étrier de manœuvre en ACN sur les deux côtés, avec poignée d'isolation.

|  |   |
|--|---|
| Dim. extérieures                       | 766 x 779 x 1 280 mm                              |
| Dim. intérieures resp.                 | 530 x 650 x 455 mm                                |
| Rails de dépose                        | 2 x 12 paires                                     |
| Dim. intérieures entre rails de dépose | 510 mm  |
| Plage de temp.                         | de -20 °C à +100 °C                               |
| Poids total                            | 56,5 kg   |
| Capacité avec bac GN                   | max. 2 x 104 litres                               |
| Exemples de chargement                 | 2 x 2/1 ou<br>4 x 1/1 GN<br>dans toutes les prof. |
| <b>N° de cde</b>                       | <b>85 02 08 02 orange</b>                         |

**Accessoires pour 6000 K und 6000 KB****Pour 6000 K****Roulettes inoxydables**

(4 roulettes pivotantes, dont 2 à double frein)

**N° de cde** 88 14 01 04**Rolli 6000**

pour transporter 2 Thermoports en toute sécurité

**N° de cde** 88 14 02 01

Rolli 6000

**Pour 6000 K et 2x 6000 K****Châssis à claies 6000****N° de cde** 85 02 20 44**Plaque réfrigérante K GN 1/1**

(cf. page 25)

**Séparateur isotherme**

pour zones froide et chaude (2 x)

(cf. page 25)

**Cadre d'insertion**

(cf. page 25)

**Fermeture à étrier verrouillable**

(cf. page 25)

**Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

**6000 K + 6000 KB, mobile**

Chargement par l'avant, double volume (1 Thermoport® 6000 K et 1 Thermoport® 6000 KB), pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2/1 maxi, 200 mm de profondeur et 208 litres de contenance maxi.

Caissons séparés pour ranger séparément des plats chauds et froids. Utilisation universelle comme transporteur grand format, chariot à plateaux ou en service traiteur.

En haut comme pour le Thermoport® 6000 KB : chauffable avec chauffage à circulation d'air autorégulateur et amovible avec thermostat de sûreté. Câble spiralé avec support de connecteur sur le corps de chauffe, passe au lave-vaisselle sans porte.

En bas comme 6000 K, non chauffé. Roulettes inoxydables selon DIN 18867, partie 8, 4 roulettes pivotantes dont 2 à frein, diamètre 125 mm, double étrier de manœuvre en ACN sur les deux côtés, avec poignée d'isolation.

|  |   |
|--|---|
| Dim. extérieures                       | 766 x 790 x 1 280 mm                              |
| Dim. intérieures                       | 2 x : 530 x 650 x 455 mm                          |
| Rails de dépose                        | 2 x 12 paires                                     |
| Dim. intérieures entre rails de dépose | 510 mm  |
| Plage de temp.                         | de -20 °C à +100 °C                               |
| Poids total                            | 59,7 kg   |
| Capacité avec bac GN max.              | 2 x 104 litres                                    |
| Exemples de chargement                 | 2 x 2/1 ou<br>4 x 1/1 GN<br>dans toutes les prof. |
| Chauffage auxiliaire                   | température maximale : +90 °C                     |
| Puissance de chauffe                   | 380 W   |
| Tension nominale                       | 1N AC 230 V 50 Hz                                 |
| <b>N° de cde</b>                       | <b>85 02 08 04 orange</b>                         |

Accessoires comme 2 x 6000 K, mobile, mais sans séparateur isotherme ni plaque réfrigérante sur le 6000 KB.

**Options de chargement de la catégorie 2 étoiles  
à l'exemple du Thermoport® 1000 K**



**Exemple 1**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 2                           | GN 1/1 | 65         | 14,0 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 100        | 11,7 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>44,1 litres</b> |



**Exemple 5**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 2                           | GN 1/1 | 100        | 23,4 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 200        | 26,0 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>49,4 litres</b> |



**Exemple 6**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 3                           | GN 1/1 | 65         | 21,0 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 200        | 26,0 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>47,0 litres</b> |



**Exemple 7**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 4                           | GN 1/1 | 100        | 46,8 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>46,8 litres</b> |

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage





**Exemple 2**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 4                           | GN 1/1 | 65         | 28,0 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>46,4 litres</b> |



**Exemple 3**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 65         | 7,0 litres         |
| 2                           | GN 1/1 | 100        | 23,4 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>48,8 litres</b> |



**Exemple 4**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 2                           | GN 1/1 | 200        | 52,0 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>52,0 litres</b> |



**Exemple 8a**

| Quantité                    | Taille              | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|---------------------|------------|--------------------|
| 6                           | GN 1/1              | 40         | 20,4 litres        |
| 1                           | Plaque réfrigérante |            |                    |
| <b>Contenance utile GN*</b> |                     |            | <b>20,4 litres</b> |

**Exemple 8b**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 6                           | GN 1/1 | 65         | 42,0 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>42,0 litres</b> |



**Exemple 9**

| Quantité | Produit           |
|----------|-------------------|
| 3        | Tôles d'insertion |
| 3        | Clayettes         |

La combinaison des tôles et des clayettes est une solution idéale pour transporter les grillades et tout ce qui ne doit pas tremper dans la sauce.



**Exemple 10**

| Quantité                    | Taille              | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|---------------------|------------|--------------------|
| 6                           | GN 1/1              | 55         | 32,4 litres        |
| 1                           | Plaque réfrigérante |            |                    |
| <b>Contenance utile GN*</b> |                     |            | <b>32,4 litres</b> |

Le bac Gastronomique 1/1, 55 mm de profondeur, a la profondeur de charge idéale pour transporter des aliments réfrigérés avant régénération.

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage



## **Thermoports de catégorie 3 étoiles, chauffés**

Conteneur de transport très robuste en acier spécial inoxydable, bac et couvercle à double paroi, entièrement soudés étanches (Thermoport® 105 L) et isolés avec de la mousse de polyuréthane sans CFC, joints physiologiquement neutres sur les portes et les couvercles, poignées rabattables ergonomiques, cadre pare-chocs massif, système d'empilage Rieber, protégé contre les projections d'eau, lavable en lave-vaisselle (Thermoport® 105 L). Glissières embouties sans joints (Thermoports 1000 U, 1000 DU).

### *Joints de porte et de couvercle physiologiquement neutres*

Tous les joints sont en matériau synthétique de qualité supérieure alimentaire et physiologiquement neutres. Les joints de porte des versions à chargement par l'avant sont amovibles pour le nettoyage.

Cache étanche sur le raccord connecteur 105 L. C'est-à-dire qu'il peut passer au lave-vaisselle.

### *Option de distribution des plats sur le 1600 DU*

Idéal pour transporter et distribuer les plats : l'option de distribution de la version 1600 DU se compose d'un couvercle avec fermetures à genouillères et d'un joint physiologiquement neutre.





### **105 L chauffable**

**Chargement par le haut pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1 maxi, 200 mm de profondeur et 26 litres de contenance**

Chauffable avec un chauffage autorégulateur à feuille de silicone sous le fond intérieur, échangeable en usine en cas de réparation, uniquement en phase humide (niveau d'eau 20 mm/correspond à 2 litres), marche/arrêt par raccord connecteur à cache étanche, câble de raccordement (non branché), lavable en lave-vaisselle, contrôlé VDE-GS

|                        |   |
|------------------------|---|
| Dim. extérieures       | 400 x 600 x 306 mm                          |
| Plage de temp.         | de - 20 °C à +100 °C                        |
| Chauffage auxiliaire   | température maximale : + 95 °C              |
| Puissance de chauffe   | 500 W                                       |
| Tension nominale       | 1N AC 230 V 50 Hz                           |
| Poids total            | 13,5 kg                                     |
| Capacité avec bacs GN  | max. 26 litres                              |
| Couvercle              | joint périphérique physiologiquement neutre |
| Exemples de chargement | 2 x GN 1/2 200 mm<br>3 x GN 1/3 200 mm      |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85010302</b>                             |

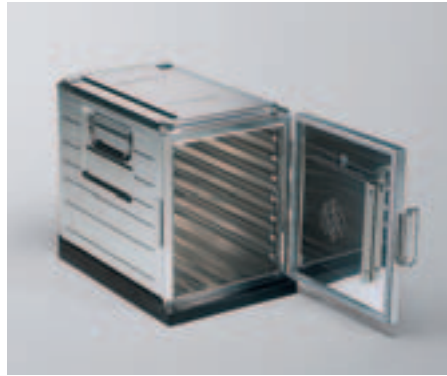
#### **Accessoires**

##### **Chariot de transport**

pour transporter plusieurs Thermoports en toute sécurité (cf. pages 51/52)

##### **Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)



### **1000 U chauffable**

**Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1 x 1/1 maxi, 200 mm et 150 mm de profondeur, 44,4 litres de contenance maxi**

Chauffage à circulation d'air autorégulateur, amovible et protégé contre les projections d'eau, câble spiralé avec douille de connexion au corps de chauffe, amovible pour nettoyer le Thermoport. Degré de protection : IP X3

|                        |   |
|------------------------|---|
| Dim. extérieures       | 410 x 645 x 514 mm<br>(1000 U)<br>410 x 645 x 530 mm<br>(1000 DU) |
| Plage de temp.         | de - 20 °C à +100 °C  |
| Chauffage auxiliaire   | température maximale : + 90 °C                                    |
| Puissance de chauffe   | 380 W   |
| Tension nominale       | 1N AC 230 V 50 Hz   |
| Poids total            | 30 kg   |
| Rails de dépose        | 7 paires<br>(emboutis sans joint)                                 |
| Capacité avec bacs GN  | max. 44,4 litres  |
| Exemples de chargement | voir en page 44 et suiv.  |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85010403</b>   |

#### **Accessoires**

##### **Chariot de transport**

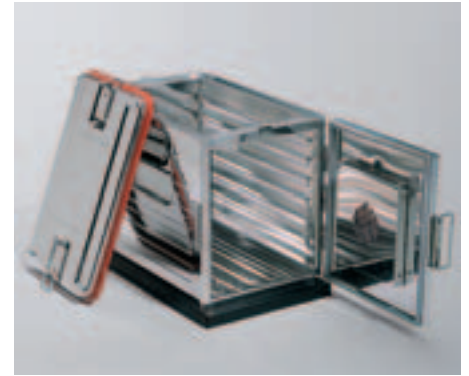
pour transporter plusieurs Thermoports en toute sécurité (cf. pages 51/52)

##### **Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

##### **Cadre d'insertion**

(cf. page 42)



### **1000 DU chauffable**

**Chargement par l'avant avec option de distribution pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 52 litres maxi.**

Comme Thermoport® 1000 U, avec en plus : option de distribution, couvercle avec joint périphérique physiologiquement neutre et fermetures à genouillères noyées.

Degré de protection : IP X3

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| Chauffage auxiliaire  | température maximale : + 90 °C |
| Puissance de chauffe  | 380 W                          |
| Tension nominale      | 1N AC 230 V 50 Hz              |
| Poids total           | 32 kg                          |
| Capacité avec bacs GN | max. 52 litres                 |
| <b>N° de cde</b>      | <b>85010503</b>                |

**Accessoires** comme 1000 U



***Une coquille dure à l'extérieur pour un intérieur bien protégé. Désormais avec jusqu'à 50 % de volume en plus pour la même taille extérieure.***





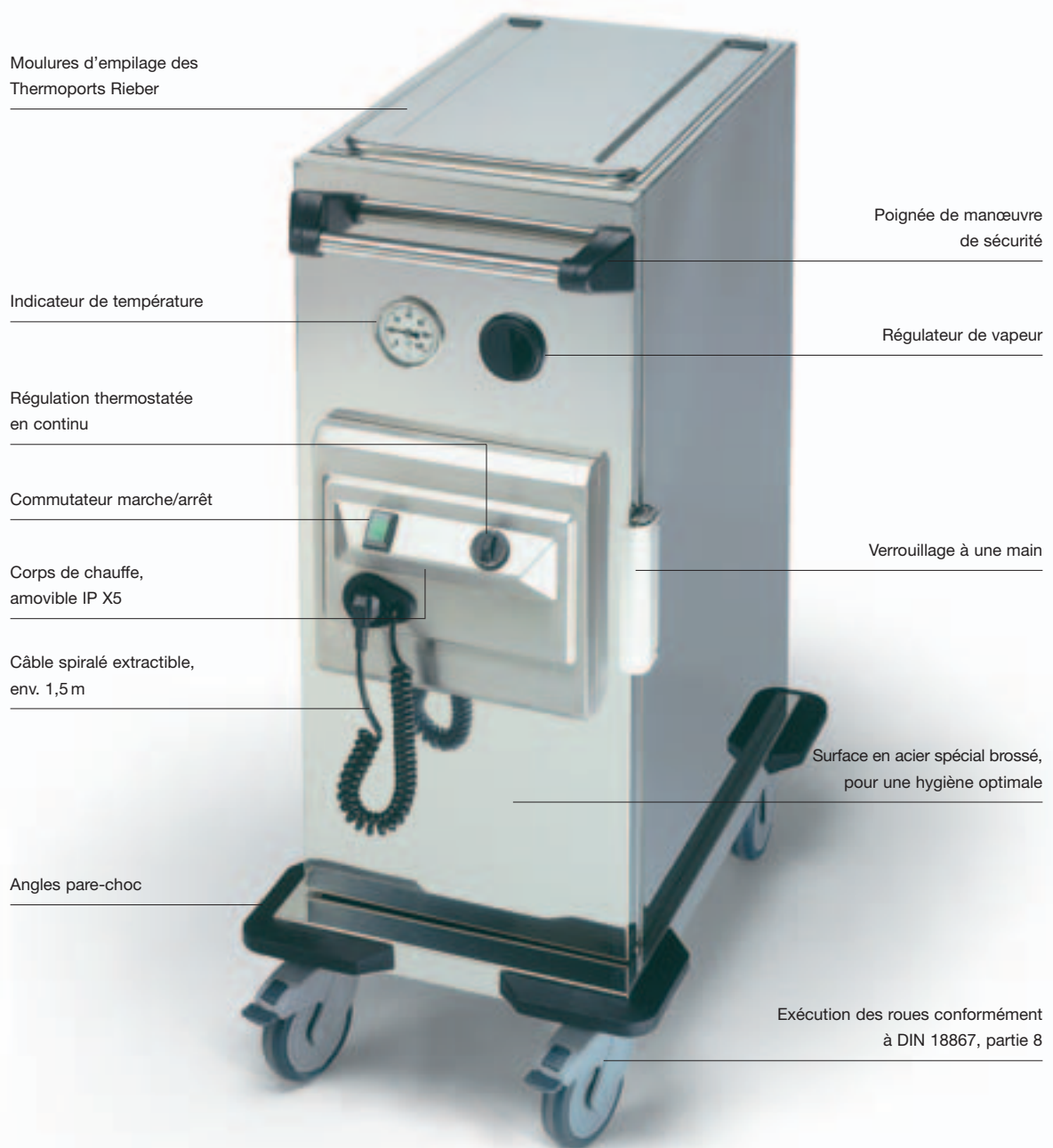
Nos nouveaux Thermoports mobiles en acier spécial de la catégorie 3 étoiles revêtent une nouvelle dimension. En effet, l'espacement entre les glissières ayant été ramené à 37 mm, ***l'espace utile a été agrandi dans une proportion allant jusqu'à 50 %***. Le tout pour des dimensions extérieures qui sont restées sensiblement les mêmes. Ainsi, le Thermoport® 3000 permet désormais de loger 15 bacs Gastronorme de 65 mm de profondeur au lieu de 10 auparavant. La contenance a donc été portée de 70 à 105 litres !



## **Les Thermoports mobiles de la catégorie 3 étoiles**

*Très robustes, les Thermoports sont entièrement fabriqués en acier spécial inoxydable et conviennent parfaitement pour le transport des plats ou comme stations de transfert en cuisine et pour la distribution des repas. La conception à double paroi avec mousse de polyuréthane sans CFC garantit une isolation hors pair. L'espace intérieur bénéficie d'une étanchéité absolue par soudure et correspond à une exécution hygiène H3 avec ses angles arrondis (étanche aux jets d'eau). Les garnitures des portes et couvercles sont sans danger pour la santé. Chauffage à circulation d'air efficace et homogène, protection IP X5.*



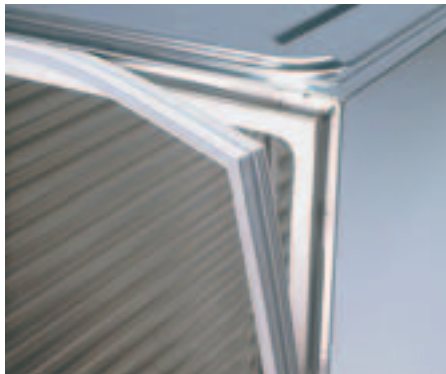




***Ce qui compte, ce sont les ingrédients.  
Les innovations techniques.***



*Faciles à utiliser : les petites roues à glisser dessous du nouveau modèle 1400/U. À côté, le modèle 1600 avec un équipement de roues classique.*



*Faciles à nettoyer : le joint s'enlève complètement et se remonte sans nécessiter aucun outillage.*



*Faciles à contrôler : l'intérieur de la porte avec corps de chauffe, régulateur de vapeur ouvert et sonde de température.*



*Facile à démonter : le corps de chauffe, à protection IP X5.*



*Faciles à manier : le verrouillage à une main en position « transport » ...*



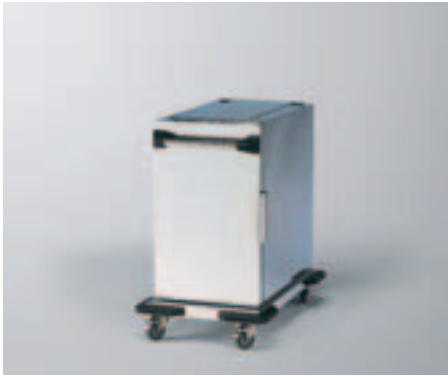
*... ou en position « stand-by » pour une ouverture/fermeture rapide.*



*Faciles à laver : intérieur soudé étanche avec glissières embouties et angles arrondis (exécution hygiène H3).*



*Faciles à chauffer : le chauffage à circulation d'air répartit parfaitement la chaleur grâce au guidage par cheminée (les bacs Gastro-norme ne vont pas jusqu'à la paroi, formant ainsi une « cheminée »).*

**1400**

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2 x 1/1, 200 mm de prof. + 1 x 1/1, 100 mm de prof.

Roues inoxydables selon DIN 18867, partie 8, diamètre de roue 75 mm, 4 roues pivotantes dont deux à frein.

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Dim. extérieures       | 492 x 769 x 793 mm<br>(1400, 1400 U) |
| Plage de temp.         | de -20 °C à +100 °C                  |
| Poids total            | 38,5 kg                              |
| Rails de dépose        | 14 paires<br>(emboutis sans joint)   |
| Capacité avec bacs GN  | max. 63,7 litres                     |
| Exemples de chargement | cf. page 48/49                       |
| <b>N° de cde</b>       | <b>8501 1101</b>                     |

**Accessoires****Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

**Bandages antistatiques ø 75 mm**

sur demande

**Plaque réfrigérante en ACN**

**N° de cde** 8501 2002

**Cadre d'insertion**

(cf. page 42)

**1400 U chauffable**

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2 x 1/1, 200 mm de prof. + 1 x 1/1, 100 mm de prof.

Comme pour le Thermoport® 3 étoiles 1400, avec en plus un régulateur rotatif d'humidité et un indicateur de température, chauffage à circulation d'air autorégulateur, amovible et étanche aux jets d'eau (protection IP X5), câble spiralé avec douille de connecteur sur corps de chauffe.

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : +95 °C |
| Puissance de chauffe | 432 W                         |
| Tension nominale     | 1N AC 230V 50 Hz              |
| Poids total          | 42,5 kg                       |
| <b>N° de cde</b>     | <b>8501 1102</b>              |

**Accessoires** comme 1400, sans plaque réfrigérante

**1600**

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2 x 1/1, 200 mm de prof. + 1 x 1/1, 150 mm de prof.

Roulettes inoxydables DIN 18867, partie 8, diamètre de roue 125 mm, 2 roulettes fixes et 2 pivotantes à frein.

|                        |   |
|------------------------|---|
| Dim. extérieures       | 492 x 769 x 930 mm<br>(1600, 1600 U)<br>492 x 769 x 963 mm<br>(1600 DU) |
| Plage de temp.         | de -20 °C à +100 °C   |
| Poids total            | 41 kg   |
| Rails de dépose        | 16 paires<br>(emboutis sans joint)                                      |
| Capacité avec bacs GN  | max. 70,4 litres  |
| Exemples de chargement | cf. page 48/49  |
| <b>N° de cde</b>       | <b>8501 0608</b>  |

**Accessoires****Bacs Gastronorme et accessoires**

(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

**Bandages antistatiques ø 125 mm**

sur demande

**Plaque réfrigérante en ACN**

**N° de cde** 8501 2002

**Cadre d'insertion**

(cf. page 42)



### 1600 U chauffable

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 2 x 1/1, 200 mm de prof. + 1 x 1/1, 150 mm de prof.

Comme pour le Thermoport® 3 étoiles 1600, avec en plus un régulateur rotatif d'humidité et un indicateur de température, chauffage à circulation d'air autorégulateur, amovible et étanche aux jets d'eau (protection IP X5), câble spiralé avec douille de connecteur sur corps de chauffe.

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : + 95 °C |
| Puissance de chauffe | 432 W                          |
| Tension nominale     | 1N AC 230V 50 Hz               |
| Poids total          | 45 kg                          |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 01 06 09</b>             |

**Accessoires** comme 1600, sans plaque réfrigérante



### 1600 DU chauffable

Chargement par l'avant, avec option de distribution pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 3 x 1/1, 200 mm de prof.

Comme pour le Thermoport® 3 étoiles 1600 U, avec en plus une capacité accrue et option de distribution, couvercle avec joint périphérique physiologiquement neutre, câble spiralé avec douille de connexion au corps de chauffe. Modèle hygiène H2.

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| Chauffage auxiliaire  | température maximale : + 95 °C |
| Puissance de chauffe  | 432 W                          |
| Tension nominale      | 1N AC 230V 50 Hz               |
| Poids total           | 47 kg                          |
| Capacité avec bacs GN | max. 78 litres                 |
| <b>N° de cde</b>      | <b>85 01 09 03</b>             |

**Accessoires** comme 1600, sans plaque réfrigérante



### 2000

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 3 x 1/1, 200 mm de prof. + 1 x 1/1, 100 mm de prof.

Roulettes inoxydables DIN 18867, partie 8, diamètre de roue 125 mm, 2 roulettes fixes et 2 pivotantes à frein, contrôle VDE.

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Dim. extérieures       | 492 x 769 x 1 078 mm            |
| Plage de temp.         | de - 20 °C à + 100 °C           |
| Poids total            | 46 kg                           |
| Rails de dépose        | 20 paires (emboutis sans joint) |
| Capacité avec bacs GN  | max. 89,7 litres                |
| Exemples de chargement | cf. page 48/49                  |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85 01 07 07</b>              |

### Accessoires

**Bacs Gastronorme et accessoires**  
(cf. prospectus Bacs Gastronorme)

**Bandages antistatiques ø 125 mm**  
sur demande

**Plaque réfrigérante en ACN**  
**N° de cde** 85 01 20 02

**Cadre d'insertion**  
(cf. page 42)





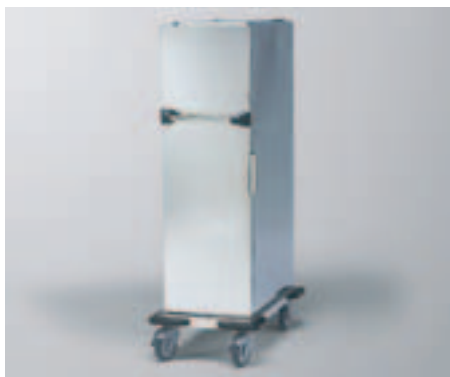
### **2000 U chauffable**

*Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 3 x 1/1, 200 mm de prof. + 1 x 1/1, 100 mm de prof.*

Comme pour le Thermoport® 3 étoiles 2000, avec en plus un régulateur rotatif d'humidité et un indicateur de température, chauffage à circulation d'air autorégulateur, amovible et étanche aux jets d'eau (protection IP X5), câble spiralé avec douille de connecteur sur corps de chauffe.

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : + 95 °C |
| Puissance de chauffe | 432 W                          |
| Tension nominale     | 1N AC 230V 50 Hz               |
| Poids total          | 50 kg                          |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 01 07 08</b>             |

**Accessoires** comme 2000, sans plaque réfrigérante



### **3000**

*Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 5 x 1/1, 200 mm de prof.*

Roulettes inoxydables DIN 18867, partie 8, diamètre de roue 125 mm, 2 roulettes fixes et 2 pivotantes à frein

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Dim. extérieures       | 492 x 769 x 1 448 mm            |
| Plage de temp.         | de - 20 °C à +100 °C            |
| Poids total            | 59 kg                           |
| Rails de dépose        | 30 paires (emboutis sans joint) |
| Capacité avec bacs GN  | max. 130 litres                 |
| Exemples de chargement | cf. page 48/49                  |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85 01 08 07</b>              |

### **Accessoires**

**Bacs Gastronomique et accessoires**  
(cf. prospectus Bacs Gastronomique)

### **Bandages antistatiques ø 125 mm**

sur demande

### **Plaque réfrigérante en ACN**

**N° de cde** **85 01 20 02**

### **Cadre d'insertion**

(cf. page 42)



### **3000 U chauffable**

*Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 5 x 1/1, 200 mm de prof.*

Comme pour le Thermoport® 3 étoiles 3000, avec en plus un régulateur rotatif d'humidité et un indicateur de température, chauffage à circulation d'air autorégulateur, amovible et étanche aux jets d'eau (protection IP X5), câble spiralé avec douille de connecteur sur corps de chauffe.

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Chauffage auxiliaire | température maximale : + 95 °C |
| Puissance de chauffe | 432 W                          |
| Tension nominale     | 1N AC 230V 50 Hz               |
| Poids total          | 63 kg                          |
| <b>N° de cde</b>     | <b>85 01 08 08</b>             |

**Accessoires** comme 3000, sans plaque réfrigérante



## ***Thermoports de catégorie 3 étoiles, réfrigérés***

*Thermoports réfrigérés de la catégorie 3 étoiles pour les plats et boissons réfrigérés. Le compartiment réfrigérant est à double paroi, tubé et isolé avec de la mousse polyuréthane sans CFC. Pour une répartition thermique homogène dans le Thermoport®. L'intérieur est soudé étanche sur tout le pourtour et correspond à une version hygiène H3. Les rails de dépose sont emboutis avec un espacement de 37 mm pour une utilisation optimale de l'espace.*

### ***Un contrôle parfait***

Commutateur marche/arrêt et thermostat à affichage numérique, côté utilisateur.

### ***Une bonne protection***

Connecteur protégé contre les projections d'eau au dos, avec bouchon.

### ***Une hygiène excellente***

L'intérieur est soudé étanche sur tout le pourtour et correspond à une version hygiène H3.





### 1600 K réfrigéré

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1, par ex. 8x 1/1, 65 mm

Exécution comme pour les Thermoports 3 étoiles. Sous le caisson, un groupe frigorifique est installé dans un compartiment fermé sur 4 côtés doté d'un système d'aération/ventilation au dos. Thermostat à affichage numérique et commutateur marche/arrêt sur l'avant, raccordement électrique au dos. Câble de raccordement non branché. Connecteur avec un capuchon de fermeture accroché. Roulettes inoxydables selon DIN 18867, 2 roulettes fixes et 2 pivotantes à frein, diamètre de roue 125 mm.

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Dim. extérieures       | 492 x 769 x 1 130 mm  |
| Rails de dépose        | 16 paires (embouties) |
| Plage de température   | de +5 °C à +8 °C      |
| Poids total            | 50 kg                 |
| Capacité avec bac GN   | 70,4 litres maxi      |
| Exemples de chargement | cf. page 48/49        |
| Rendement frigorifique | 180 W à VT -10 °C     |
| Réfrigérant            | R 134 a               |
| Tension nominale       | 1N AC 230 V 50 Hz     |
| Raccordement élect.    | 0,170 kW              |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85010610</b>       |

#### Accessoires

#### Bacs Gastronomique et accessoires

(cf. prospectus Bacs Gastronomique)

#### Bandages antistatiques ø 125 mm

(sur demande)

#### Cadre d'insertion

(cf. page 42)



### 2000 K réfrigéré

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1, par ex. 10x 1/1, 65 mm

Modèle comme 1600 K.

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Dim. extérieures       | 492 x 769 x 1 278 mm  |
| Rails de dépose        | 20 paires (embouties) |
| Plage de température   | de +5 °C à +8 °C      |
| Poids total            | 80 kg                 |
| Capacité avec bac GN   | 89,7 litres maxi      |
| Exemples de chargement | cf. page 48/49        |
| Rendement frigorifique | 180 W à VT -10 °C     |
| Réfrigérant            | R 134 a               |
| Tension nominale       | 1N AC 230 V 50 Hz     |
| Raccordement élect.    | 0,170 kW              |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85010710</b>       |

#### Accessoires

#### Bacs Gastronomique et accessoires

(cf. prospectus Bacs Gastronomique)

#### Bandages antistatiques ø 125 mm

(sur demande)

#### Cadre d'insertion

(cf. page 42)



### 3000 K réfrigéré

Chargement par l'avant pour une combinaison de bacs GN jusqu'à 1/1, par ex. 15x 1/1, 65 mm

Exécution comme 1600 K.

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Dim. extérieures       | 492 x 769 x 1 648 mm  |
| Rails de dépose        | 30 paires (embouties) |
| Plage de température   | +5 °C à +8 °C         |
| Poids total            | 100 kg                |
| Capacité avec bac GN   | 130 litres maxi       |
| Exemples de chargement | cf. page 48/49        |
| Rendement frigorifique | 180 W à VT -10 °C     |
| Réfrigérant            | R 134 a               |
| Tension nominale       | 1N AC 230 V 50 Hz     |
| Raccordement élect.    | 0,170 kW              |
| <b>N° de cde</b>       | <b>85010810</b>       |

#### Accessoires

#### Bacs Gastronomique et accessoires

(cf. prospectus Bacs Gastronomique)

#### Bandages antistatiques ø 125 mm

(sur demande)

#### Cadre d'insertion

(cf. page 42)



### **Plaque réfrigérante**

---

*pour Thermoports 3 étoiles 1000 à 3000*

Élément prérefrigérable en ACN 18/10 à insérer.

Dimensions 527x324 x 30 mm  
(1/1 GN)

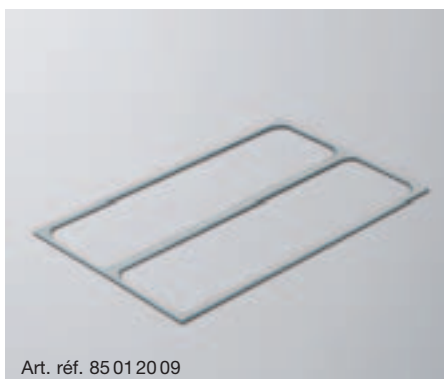
---

Poids 4 kg

---

**N° de cde 85 01 20 02**

---



Art. réf. 85 01 20 09

### **Cadre d'insertion**

---

*pour Thermoports 500 à 3000*

Cadre en ACN 18/10 pour loger des bacs GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4.

Tenez compte de la hauteur des plats à transporter. Le nombre de cadres auxiliaires dans le Thermoport® en dépend.

Dimensions 530x325 mm

---

Cadre avec 1 séparation en longueur

**N° de cde 85 01 20 09**

---

Cadre en ACN 18/10 pour loger des bacs GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6.

Tenez compte de la hauteur des plats à transporter. Le nombre de cadres auxiliaires dans le Thermoport® en dépend.

Dimensions 530x325 mm

---

Cadre avec 2 séparations en largeur (sans ill.)

**N° de cde 85 01 20 10**

---





**Options de chargement de la catégorie 3 étoiles  
à l'exemple du Thermoport® 1000**



**Exemple 1**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 3                           | GN 1/1 | 100        | 35,1 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>35,1 litres</b> |



**Exemple 5**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 4                           | GN 1/1 | 65         | 28 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>28 litres</b> |



**Exemple 6 avec plaque réfrigérante**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 200        | 26 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 65         | 7 litres         |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>33 litres</b> |



**Exemple 7 avec plaque réfrigérante**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| 2                           | GN 1/1 | 65         | 14 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>32,4 litres</b> |

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage



**Exemple 2**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 2                           | GN 1/1 | 65         | 14 litres          |
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>32,4 litres</b> |



**Exemple 3**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 100        | 11,7 litres        |
| 3                           | GN 1/1 | 65         | 21 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>32,7 litres</b> |



**Exemple 4 avec plaque réfrigérante**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 3                           | GN 1/1 | 65         | 21 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>21 litres</b> |



**Exemple 8 avec plaque réfrigérante**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 3                           | GN 1/1 | 100        | 35,1 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>35,1 litres</b> |



**Exemple 9 avec plaque réfrigérante**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 2                           | GN 1/1 | 150        | 36,8 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>36,8 litres</b> |



**Exemple 10**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 200        | 26 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>44,4 litres</b> |

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

**...Thermoport®  
1000 DU ...**



**Exemple 1**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| 3                           | GN 1/1 | 65         | 21 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>39,4 litres</b> |



**Exemple 2**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 200        | 26 litres          |
| 1                           | GN 1/1 | 100        | 11,7 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 65         | 7 litres           |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>44,7 litres</b> |



**Exemple 6**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 2                           | GN 1/1 | 100        | 23,4 litres        |
| 2                           | GN 1/1 | 65         | 14 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>37,4 litres</b> |



**Exemple 7**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 4                           | GN 1/1 | 65         | 28 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>28 litres</b> |



**Exemple 8**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 100        | 11,7 litres        |
| 3                           | GN 1/1 | 65         | 21 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>32,7 litres</b> |

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

**Exemple 3**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 100        | 11,7 litres        |
| 2                           | GN 1/1 | 150        | 36,8 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>48,5 litres</b> |

**Exemple 4**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 3                           | GN 1/1 | 100        | 35,1 litres        |
| 1                           | GN 1/1 | 65         | 7 litres           |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>42,1 litres</b> |

**Exemple 5**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 200        | 26 litres        |
| 2                           | GN 1/1 | 65         | 14 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>40 litres</b> |

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

## Thermoport® 1400 et 1600



**Exemple 1 (Thermoport® 1400)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 100        | 11,7 litres        |
| 2                           | GN 1/1 | 200        | 52 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>63,7 litres</b> |



**Exemple 2 (Thermoport® 1400)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 7                           | GN 1/1 | 65         | 49 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>49 litres</b> |

## Thermoport® 2000



**Exemple 6 (Thermoport® 2000)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1                           | GN 1/1 | 100        | 11,7 litres        |
| 3                           | GN 1/1 | 200        | 78 litres          |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>89,7 litres</b> |



**Exemple 7 (Thermoport® 2000)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 10                          | GN 1/1 | 65         | 70 litres        |
| <b>Contenance utile GN*</b> |        |            | <b>70 litres</b> |

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage





**Exemple 3 (Thermoport® 1600)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 8                           | GN 1/1 | 65         | 56 litres        |
| <i>Contenance utile GN*</i> |        |            | <b>56 litres</b> |



**Exemple 4 (Thermoport® 1600)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance         |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------|
| 2                           | GN 1/1 | 200        | 52 litres          |
| 1                           | GN 1/1 | 150        | 18,4 litres        |
| <i>Contenance utile GN*</i> |        |            | <b>70,4 litres</b> |



**Exemple 5 (Thermoport® 1600 DU)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance       |
|-----------------------------|--------|------------|------------------|
| 3                           | GN 1/1 | 200        | 78 litres        |
| <i>Contenance utile GN*</i> |        |            | <b>78 litres</b> |

**Thermoport® 3000**



**Exemple 8 (Thermoport® 3000)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance        |
|-----------------------------|--------|------------|-------------------|
| 5                           | GN 1/1 | 200        | 130 litres        |
| <i>Contenance utile GN*</i> |        |            | <b>130 litres</b> |



**Exemple 9 (Thermoport® 3000)**

| Quantité                    | Taille | Prof. (mm) | Contenance        |
|-----------------------------|--------|------------|-------------------|
| 15                          | GN 1/1 | 65         | 105 litres        |
| <i>Contenance utile GN*</i> |        |            | <b>105 litres</b> |

\* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage



## ***Chariot de transport/distribution pour Thermoports 50, 100, 600 et 1000***

*L'utilisation de chariots de transport/distribution est tout indiquée pour remplacer un équipement en roulettes des Thermoports et compléter intelligemment les Thermoports portables de Rieber. Il est ainsi très facile d'utiliser plusieurs Thermoports pour assurer à la fois le transport et la distribution des plats. Plusieurs modèles et dimensions sont disponibles.*

### ***Système d'empilage Rieber***

Tous les Thermoports portables et les chariots de transport/distribution de Rieber ont en commun le système d'empilage homogène. Les empreintes figurant sur les

parties supérieure et inférieure des Thermoports assurent un maintien parfait lorsqu'ils sont superposés ou installés sur les chariots de transport.





#### ***Chariot de transport/distribution TH-TA-1***

*pour 1 Thermoport® 50, 100, 600 ou 1000*

Modèle avec 2 arceaux en tube à section carrée et plateaux de rangement, plateau supérieur avec empreintes permettant de déposer les Thermoports de façon sûre. Possibilité de réglage en continu de 350 mm à 700 mm de hauteur à partir du sol, plateau inférieur avec protection antichocs massive aux angles, roues inoxydables selon DIN 18867, partie 8, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes (dont 1 à double frein), diamètre 125 mm.

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Dim. (L x La x H) | 661 x 705 x 840 mm |
| Poids             | 14 kg              |
| Charge admissible | 80 kg              |
| <b>N° de cde</b>  | <b>88150101</b>    |

#### ***Accessoires***

#### ***Bandages antistatiques ø 125 mm***

(sur demande)



#### ***Chariot de transport/distribution TH-TA-2***

*pour 2 Thermoports 50, 100, 600 et 1000*

Descriptif voir TH-TA-1

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Dim. (L x La x H) | 1 141 x 705 x 840 mm |
| Poids             | 21 kg                |
| Charge admissible | 130 kg               |
| <b>N° de cde</b>  | <b>88150201</b>      |

#### ***Accessoires***

#### ***Bandages antistatiques ø 125 mm***

(sur demande)



#### ***Chariot de transport/distribution TH-TA-3***

*pour 3 Thermoports 50, 100, 600 et 1000*

Descriptif voir TH-TA-1

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Dim. (L x La x H) | 1 621 x 705 x 840 mm |
| Poids             | 27 kg                |
| Charge admissible | 210 kg               |
| <b>N° de cde</b>  | <b>88150301</b>      |

#### ***Accessoires***

#### ***Bandages antistatiques ø 125 mm***

(sur demande)



### **Rolloport PW-TH-RP**

*pour tous les Thermoports transportables*

Étrier de manœuvre rabattable, plateforme en plastique gris résistant aux chocs avec empreinte pour le système d'empilage Rieber, roues inoxydables selon DIN 18867, partie 8, 2 roues fixes et 2 pivotantes dont 1 à frein, diamètre 125 mm.

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Dim. (L x La x H) | 850 x 470 x 890 mm |
| Poids             | 9 kg               |
| Charge admissible | 100 kg             |
| <b>N° de cde</b>  | <b>88070601</b>    |

#### **Accessoires**

#### **Bandages antistatiques ø 125 mm**

(sur demande)



### **Chariot universel PW-U670**

*Type 670 en acier inox*

Étrier de manœuvre fixe en tube de section carrée, plateau de rangement à bords rabattus vers le haut sur 10 mm, protection antichocs massive aux angles, roues inoxydables selon DIN 18867, partie 8, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes à double frein, diamètre 125 mm.

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Dim. (L x La x H) | 786 x 651 x 900 mm |
| Dim. plateforme   | 667 x 532 mm       |
| Poids             | 17 kg              |
| Charge admissible | 150 kg             |
| <b>N° de cde</b>  | <b>88070403</b>    |

#### **Accessoires**

#### **Bandages antistatiques ø 125 mm**

(sur demande)



### **Transporteur lourd**

*Type PW-S1000, PW-S1200 en acier spécial*

Étrier de manœuvre fixe en tube rond, plateau de rangement à bords rabattus vers le haut sur 10 mm, protection antichocs massive aux angles, roues inoxydables selon DIN 18867, partie 8, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes à double frein, diamètre 160 mm.

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Caractéristiques type PW-S1000 |                               |
| Dim. (L x La x H)              | 1 065 x 665 x 956 mm          |
| Dim. plateforme                | 1 000 x 600 mm                |
| Poids                          | 23 kg                         |
| Charge admissible              | 350 kg                        |
| <b>N° de cde</b>               | <b>88070301</b>               |
|                                | (avec 1 poignée de manœuvre)  |
| <b>N° de cde</b>               | <b>88070305</b>               |
|                                | (avec 2 poignées de manœuvre) |

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Caractéristiques type PW-S1200 |                               |
| Dim. (L x La x H)              | 1 265 x 665 x 956 mm          |
| Dim. plateforme                | 1 200 x 600 mm                |
| Poids                          | 27 kg                         |
| Tragkraft                      | 350 kg                        |
| <b>N° de cde</b>               | <b>88070302</b>               |
|                                | (avec 1 poignée de manœuvre)  |
| <b>N° de cde</b>               | <b>88070306</b>               |
|                                | (avec 2 poignées de manœuvre) |

#### **Accessoires**

#### **Bandages antistatiques ø 160 mm**

(sur demande)







### ***Quelques conseils d'organisation...***

*Le transport d'aliments doit se faire dans le respect absolu de l'hygiène, du maintien à température, de l'aspect, du goût et de la fiabilité. Avec les Thermoports des catégories 2 et 3 étoiles, vous bénéficiez de plus de 75 ans d'expérience. Vous trouverez en page suivante quelques conseils pratiques importants pour que tout se passe parfaitement en cuisine.*

**Mise à disposition**

Si vous remisez les Thermoports dans un endroit spécialement aménagé à cet effet, nous vous conseillons de les stocker ouverts. En cuisine, vous pouvez conserver les Thermoports sans problème sur des dessertes ou sur les chariots de transport Rieber.

**Préchauffage et prérefrigération**

Avant de charger les plats, nous vous conseillons de préchauffer ou prérefrigerer les Thermoports pour qu'ils aient dès le départ la température optimale. Avant de transporter des plats chauds, chauffer les Thermoports chauffables en position fermée pendant une heure. Les corps de chauffe intégrés règlent la température maximale par thermostat sur +90 °C ou +95 °C. Préparer les Thermoports sans chauffage, la porte ouverte et à température ambiante. Le transport de plats froids peut se préparer de deux manières :  
premièrement en réfrigérant le Thermoport ouvert dans une chambre froide, deuxièmement en insérant un bloc réfrigérant congelé.

**Remplissage**

Chargez les plats chauds à une température de +85 °C et les plats froids aussi froids que possible. Refermez les bacs GN contenant des repas liquides en utilisant des couvercles étanches emboîtables pourvus d'un joint en silicone rouge. Utilisez des couvercles emboîtables normaux pour les autres types de plats. Un système de calage périphérique permet de fixer le couvercle plus sûrement. Remplissez les Thermoports rapidement. Les Thermoports bien remplis ont une perte ou une remontée thermique plus faible que les appareils à moitié pleins. Choisissez la bonne taille de Thermoport® ou utilisez un séparateur iso. Refermez immédiatement les appareils. Remarque : la température des plats chauds ne doit pas tomber au-dessous de +65 °C et celle des plats froids ne doit pas dépasser +7 °C.

**Transport**

Veillez toujours à transporter les Thermoports dans des véhicules propres et fermés. Veillez à ce que les temps de transport et de maintien au chaud/froid soient aussi courts que possible. Ce laps de temps ne doit pas dépasser les 2 heures, maximum 3 heures. Au-delà, vous devez vous attendre à une détérioration des qualités nutritives et du goût. Refermez les raccords électriques et raccrochez les câbles soigneusement dans leur support.

**Distribution des plats**

Si vous distribuez les plats directement au sortir du Thermoport®, il est conseillé de choisir des appareils avec chauffage de manière à minimiser les pertes de chaleur pendant les attentes et à l'ouverture de la porte. Si un système stationnaire de distribution est prévu, on aura avantage à placer immédiatement les bacs dans les bains-marie préchauffés. Les Thermoports Rieber permettent de charger tous types de systèmes de distribution tels que les cafétérias stationnaires ou mobiles, niches encastrables, comptoirs, service à la table, etc.

**Nettoyage**

Évitez dans tous les cas d'utiliser des appareils de nettoyage à jet de vapeur. La plupart du temps, il suffit de nettoyer les Thermoports à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez pour ce faire des nettoyants de type commercial, mais en aucun cas des produits abrasifs. Les Thermoports des catégories 2 et 3 étoiles sont lavables en lave-vaisselle. Si vous utilisez des chauffages auxiliaires amovibles, il faut toujours les enlever avant de procéder au nettoyage (que ce soit à la main ou au lave-vaisselle). Lisez impérativement la notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

## Aide à la décision : les Thermoports et le nombre de portions dans les bacs GN...

Ce tableau récapitulatif est destiné à faciliter votre travail de prévision des quantités. Choisissez un Thermoport® et nous vous indiquerons le nombre maximum de portions dans les bacs GN à l'aide de deux menus différents intégrant trois ou quatre composantes.



Nombre de portions dans les bacs GN pour 3 composantes

| Nbre Thermoports | Type/Thermoport® 3 étoiles  | Soupe 0,2 l  | Viande & sauce 0,15 l                                      | Garniture 0,33 l  |
|------------------|---|--|--|---|
| 1                | <b>Thermoport® 100</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance                     | 25<br>1x1/4 GN, 200 mm, 5 l                              | 33<br>1x1/4 GN, 200 mm, 5 l                                | 33<br>1x1/2 GN, 200mm, 10,9 l   |
| 2                | <b>Thermoport® 100</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance                     | 54<br>1x1/2 GN, 200 mm, 10,9 l                           | 73<br>1x1/2 GN, 200 mm, 10,9 l                             | 79<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l  |
| 3                | <b>Thermoport® 100</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance                     | 76<br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 l                           | 102<br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 l                            | 99<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l<br>2x1/3 GN, 200 mm, 6,6 l                               |
| 4                | <b>Thermoport® 100</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance                     | 130<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l                            | 173<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l                              | 157<br>2x1/1 GN, 200 mm, 52 l   |
| 1                | <b>Thermoport® 1000 / 1000 U</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance           | 35<br>1x1/1 GN, 65 mm, 7 l                               | 47<br>1x1/1 GN, 65 mm, 7 l                                 | 56<br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 l  |
| 1                | <b>Thermoport® 1000 DU</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance                 | 58<br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 l                           | 78<br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 l                             | 79<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l  |
| 1                | <b>Thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance | 92<br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 l                           | 102<br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 l                            | 99<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l<br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 l                               |
| 1                | <b>Thermoport® 2000 / 2000 U</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance           | 130<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l                            | 123<br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 l                            | 114<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l<br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7 l                             |
| 1                | <b>Thermoport® 3000 / 3000 U</b><br>Bacs GN : nombre, taille, prof., contenance           | 163<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l<br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 l | 167<br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4 l<br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6 l | 165<br>1x1/1 GN, 200 mm, 26 l<br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3 l<br>2x1/3 GN, 200 mm, 13,2 l |


**Nombre de portions dans les bacs GN pour 4 composantes**

| <b>Soupe 0,2l</b>   | <b>Viande &amp; sauce 0,15l</b>                            | <b>Garniture 0,33l</b>   | <b>Légumes 0,33l</b>   |
|---|--|--|--|
| <b>14</b><br>1x1/6 GN, 200 mm, 2,8l                             | <b>19</b><br>1x1/6 GN, 200 mm, 2,8l                        | <b>20</b><br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l                            | <b>20</b><br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l                            |
| <b>33</b><br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l                             | <b>44</b><br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l                        | <b>46</b><br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l                           | <b>46</b><br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l                           |
| <b>54</b><br>1x1/2 GN, 200 mm, 10,9l                            | <b>73</b><br>1x1/2 GN, 200 mm, 10,9l                       | <b>79</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l                             | <b>79</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l                             |
| <b>76</b><br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l                            | <b>102</b><br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l                      | <b>99</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l<br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l   | <b>99</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l<br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l   |
| <b>35</b><br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l                                | <b>47</b><br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l                           | <b>35</b><br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7l                           | <b>21</b><br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l                               |
| <b>35</b><br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l                                | <b>29</b><br>1x2/3 GN, 65 mm, 4,3l                         | <b>35</b><br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7l                           | <b>27</b><br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l<br>1x1/3 GN, 65 mm, 2l        |
| <b>35</b><br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l                                | <b>47</b><br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l                           | <b>35</b><br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7l                           | <b>35</b><br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7l                           |
| <b>26</b><br>1x1/2 GN, 100 mm, 5,3l                             | <b>35</b><br>1x1/2 GN, 100 mm, 5,3l                        | <b>56</b><br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4l                           | <b>56</b><br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4l                           |
| <b>58</b><br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7l                            | <b>56</b><br>1x1/2 GN, 150 mm, 8,4l                        | <b>67</b><br>1x2/8 GN, 150 mm, 3,9l<br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4l | <b>67</b><br>1x2/8 GN, 150 mm, 3,9l<br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4l |
| <b>58</b><br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7l                            | <b>78</b><br>1x1/1 GN, 100 mm, 11,7l                       | <b>79</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l                             | <b>56</b><br>1x1/1 GN, 150 mm, 18,4l                           |
| <b>76</b><br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l                            | <b>91</b><br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l<br>1x1/1 GN, 65 mm, 7l | <b>79</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l                             | <b>79</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l                             |
| <b>109</b><br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l<br>1x1/3 GN, 200 mm, 6,6l | <b>102</b><br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l                      | <b>125</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l<br>1x2/3 GN, 200 mm, 15,3l | <b>119</b><br>1x1/1 GN, 200 mm, 26l<br>2x1/3 GN, 200 mm, 13,2l |


**Hauteur de remplissage**

La hauteur de remplissage indiquée tient compte des contraintes pratiques de manutention des plats insérés. Les bacs ne sont donc pas remplis jusqu'au bord supérieur, mais seulement jusqu'au bord d'empilage pour que le couvercle ne soit pas au contact des aliments ni dans la sauce.

*Remarque :*  
Les contenances indiquées par les autres fabricants se réfèrent à des bacs remplis jusqu'au bord supérieur.





***Nous vous souhaitons bonne réussite...***

**Cela vous a mis l'eau à la bouche ?**

**Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller.**

**Allemagne**

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D-72770 Reutlingen  
Tél. [0 71 21] 5 18-0  
Fax [0 71 21] 5 18-302  
E-mail : [info@rieber.de](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

**Autriche**

Rieber + Grohmann GesmbH.  
Seybelgasse 13  
A-1230 Wien  
Tél. [01] 8 65 15 10-0  
Fax [01] 8 65 15 10-10  
E-mail : [office@rieber.at](mailto:office@rieber.at)  
[www.rieber.at](http://www.rieber.at)

**Suisse**

Rieber ag  
Rorschacher Strasse  
Postfach 118  
CH-9402 Mörschwil  
Tél. [0 71] 8 68 93 93  
Fax [0 71] 8 66 27 37  
E-mail : [mail@rieber.ch](mailto:mail@rieber.ch)  
[www.rieber.ch](http://www.rieber.ch)

**Grande-Bretagne**

BGL-Rieber Ltd.  
Unit 6 Lancaster Park  
Industrial Estate, Bowerhill,  
Melksham  
GB-Wiltshire SN12 6TT  
Tél. [0 12 25] 70 44 70  
Fax [0 12 25] 70 59 27  
E-mail : [sales@bglrieber.co.uk](mailto:sales@bglrieber.co.uk)  
[www.bglrieber.co.uk](http://www.bglrieber.co.uk)

**Pays-Bas**

Rieber Benelux B.V.  
Kamerlingh Onnesweg 2  
NL-2952 BK Alblasserdam  
Tél. [0 78] 6 91 83 05  
Fax [0 78] 6 93 14 39  
E-mail :  
[Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de](mailto:Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

**France**

Rieber S.à.r.l.  
8, rue du Périgord  
B.P. 37  
F-68272 Wittenheim Cedex  
Tél. [03 89] 62 50 60  
Fax [03 89] 57 17 94  
E-mail : [info@fr.rieber.de](mailto:info@fr.rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

**Pologne**

Gastromedia Sp.z o.o.  
ul. Sobocka 19  
PL-01-684 Warszawa  
Tél. [0 22] 8 33 87 07  
Fax [0 22] 8 33 87 22  
E-mail : [gastro@gastromedia.pl](mailto:gastro@gastromedia.pl)  
[www.gastromedia.pl](http://www.gastromedia.pl)



**Demandez-nous également  
la brochure concernant nos  
bacs Gastronorme.**