

Presseinformation

November 2015

Gold für thermoport® 4.0 100 K hybrid von Rieber

Bei der diesjährigen Umfrage unter 1.000 Managern und Einkäufern der bundesdeutschen Catering-Branche nach den innovativsten Neueinführungen erhält Rieber für den **thermoport® 4.0 100 K hybrid** Platz eins in der Warengruppe „Speisenausgabe- und Transportsysteme“.

Was sich in der Küchenpraxis bewähren kann, wissen Praktiker dank ihrer Erfahrung und ihres Einblicks ganz genau. 1.000 von ihnen, die aus den Bereichen Business-, Care-, Verkehrs-, Messe-, Event-, Eigenregie- und Hotel-Catering kommen, wurden im Rahmen einer Umfrage des Fachmagazins Catering Inside um ihr Urteil gebeten. Das Ergebnis in den Abstufungen Gold, Silber und Bronze dient, wie in den sieben Jahren zuvor, als Orientierung bei der Vielzahl an Neueinführungen in den Bereichen Food, Technik und Dienstleistung. Als überzeugendste technische Innovation im Bereich „Speisenausgabe- und Transportsysteme“ erhielt der **thermoport® 4.0 100 K hybrid** von Rieber die Auszeichnung Catering Star 2015 in Gold. Zu Recht, denn die innovative Lösung bietet gleich ein ganzes Bündel an Vorteilen.

Das Raumwunder in der Warm-Kaltverteilung

Der **thermoport® 4.0 100 K hybrid** ermöglicht ein effizientes, flexibles und platzsparendes Arbeiten. Denn in dem Toplader finden Gastronormbehälter in unterschiedlichen Größen und verschiedenen Tiefen ihren Platz, ohne dabei wertvollen Raum zu verschwenden. Dieses Maximum an Freiheit vereinfacht das Arbeiten mit dem thermoport® Transportsystem – nicht nur bei der Aufteilung von kleineren Essensportionen oder einer breiten Speisenauswahl. Gleichzeitig ist die Bestückung der leichten wie besonders robusten Behälter ganz einfach, denn sie werden nicht wie bisher eingehängt, sondern können direkt eingestapelt werden. Außerdem sorgen die Einbuchtungen im thermoport®-Innenraum für ein leichtes Zugreifen beim Ein- und Ausstapeln.

Warm- und Kaltverteilung in einem Speisentransportbehälter

Der **thermoport® 4.0 100 K hybrid** ist für den gleichzeitigen Transport von warmen und kalten Speisen in einem Behälter bestens gerüstet. Den zur thermischen Trennung nötigen, serienmäßigen Isosteg findet man im Inneren, an der Stirnseite des Behälters. Die zwei, in der Größe veränderbaren, separierten Räume, lassen sich dann durch zahlreiche Behälter-Varianten bzw. -Kombinationen sinnvoll nutzen. Damit eignet sich der **thermoport® 4.0 100 K hybrid** vor allem bei Einsätzen, in denen kalte und warme Speisen in kleineren Mengen an ein und demselben Ort zu transportieren sind.



Rieber
Get organized for BetterFood.

CATERING STAR 2015

Ein Star in der Rieber thermoport® Familie.

Der thermoport® 4.0 100 K hybrid

Von der Lagerung über den Transport bis hin zur Ausgabe. Das Raumwunder für eine variable, maximierte Bestückung in der Kalt-Warmverteilung – alles in einem thermoport®.

Organisieren Sie gemeinsam mit **CHECK** Ihren gesamten Food-Flow.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D - 72770 Reutlingen

Telefon: (+49) (0) 7121 / 518 - 0
Fax: (+49) (0) 7121 / 518 - 302
info@riever.de
www.riever.de

°CHECK ready

Das Behältersystem **thermoport® 4.0 100 K hybrid** schafft mittels der Ausbuchtungen an der Deckelinnenseite die Voraussetzungen für eine optionale Nachrüstung mit dem °Check-Sensor. Er sieht unter anderem die Dokumentation HACCP relevanter Daten digital und in Echtzeit vor. Bei Bedarf kann er zur Messung der Temperaturdaten auf das Warm- oder Kaltabteil ausgerichtet werden. Doch °CHECK kann noch viel mehr: Zum Beispiel ermöglicht dieses Digitalisierungs- und Organisationssystem in Kombination mit dem Behälter-Mehrwegsystem gastronorm360 eine optimierte Organisation, Rückverfolgbarkeit und Transparenz (HACCP) über die gesamte Prozesskette im Food flow. Der Grund dafür liegt im QR-Code, der auf allen neuen Rieber-Behältern zu finden ist.

Robust, leicht und spülmaschinentauglich

Die Transportbehälter **thermoport® 4.0 100 K hybrid** erfüllen alle Bedingungen, die den Einsatz in der Großküche vereinfachen. Sie bestehen aus hochstabilem Kunststoff mit porrenfreier Kunststoffhaut. Die doppelwandigen, dicht verschweißten Behälter lassen sich in der gewerblichen Spülmaschine bei bis + 90°C einwandfrei reinigen - selbst mit eingebautem Sensor. Außerdem wichtig: Der **thermoport® 4.0 100 K hybrid** eignet sich für alle Einsatzbereiche von -20° C bis + 100° C. Bei einem maximalen Füllvolumen von 26 Liter haben die Behälter ein Leergewicht von 8 kg.

Wer sich ein eigenes Bild von den Vorteilen der Transportbehälter **thermoport® 4.0 100 K hybrid** machen möchte, erlebt eine Vorführung durch die Rieber-Fachberater, bei den Rieber-Vertriebspartnern sowie auf den führenden gastronomischen Fachmessen.

Rieber

Get organized for BetterFood.



Ein Star in der Rieber thermoport® Familie.

Der thermoport® 4.0 100 K hybrid

Von der Lagerung über den Transport bis hin zur Ausgabe. Das Raumwunder für eine variable, maximierte Bestückung in der Kalt-Warmverteilung – alles in einem thermoport®.

Organisieren Sie gemeinsam mit °CHECK® Ihren gesamten Food-Flow.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D - 72770 Reutlingen

Telefon: (+49) (0) 7121 / 518 - 0
Fax: (+49) (0) 7121 / 518 - 302
info@riever.de
www.riever.de