



thermoplates chafing port

Die Küche auf dem Tisch

Rieber



02.03

thermoplates chafing port

Mit dem **thermoplates chafing port** kommt die Küche auf den Tisch. Ob in der Hotellerie, in der Gastronomie oder im Care-Bereich – jetzt können Sie Ihren Gästen ein besonderes Geschmackserlebnis bei heiß und kalt am Tisch bieten. Denn im **thermoplates chafing port** bleibt Heißes heiß und Kaltes kalt, auch über längere Zeit. Im Gegensatz zur Bain-Marie oder zum **chafing dish** mit Brennpasten brauchen Sie sich beim **thermoplates chafing port** über das sichere Handling keine Gedanken zu machen, so dass auch in stressigen Situationen Risiken im Food-Service vermieden sind.

Jetzt kommt die Küche auf den Tisch.



Die Vorteile auf einen Blick:

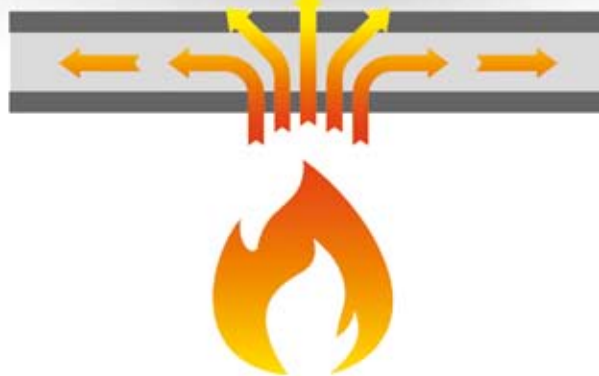
- Kochen und direkt Servieren in einem thermoplates-Mehrschichtgeschirr mit hoher Wärmeleitfähigkeit: Spart Energie, reduziert Reinigungsaufwand, verbessert deutlich die Qualität der Speisen
- Kompatibel zum Gastronorm-Maß 2/3 und zu allen Energiequellen
- Ohne Wasser: Besser Warmhalten mit sicheren Einlege-Elementen
- Kühlhalten mit Einlege-Elementen
- Ansprechendes Design: Grundgestell und Domdeckel aus hochwertigem Edelstahl

Am Anfang ist das Material...

Extreme Hitze an einem Punkt
bei herkömmlichen Behältern



Optimale Wärmeverteilung
bei Mehrschichtbehältern



ferritischer Edelstahl
Aluminium
ferritischer Edelstahl

Das Systemgeschirr: Hohe Energie-Effizienz für Heiß & Kalt.

thermo**plates** GN 2/3

20 mm tief



Best.-Nr. 84 01 08 14

40 mm tief



Best.-Nr. 84 01 08 07

60 mm tief



Best.-Nr. 84 01 08 06

100 mm tief



Best.-Nr. 84 01 08 05



Best.-Nr. 84 01 08 33



Best.-Nr. 84 01 08 26



Best.-Nr. 84 01 08 25



Best.-Nr. 84 01 08 24



Best.-Nr. 84 01 09 14



Best.-Nr. 84 01 09 07



Best.-Nr. 84 01 09 06



Best.-Nr. 84 01 09 05



Best.-Nr. 84 01 09 33



Best.-Nr. 84 01 09 26



Best.-Nr. 84 01 09 25



Best.-Nr. 84 01 09 24

Domdeckel CNS, GN 2/3 · Best.-Nr. 84 01 10 02

Im Gegensatz zu konventionellen Gastronorm-Behältern aus Edelstahl sind die thermo**plates** aus patentiertem Mehrschichtmaterial (SWISS-PLY®-Technologie) gefertigt und bieten so eine über 10x höhere Wärmeleitfähigkeit. Ein Vorteil, den Ihre Gäste durch ein besonderes Geschmackserlebnis schätzen werden und der sich für Sie auch durch weniger Energiekosten bzw. längeren Temperaturerhalt schnell bezahlt macht.

Durch die Ausführung im Gastronorm-Maß können die thermo**plates** auch problemlos in allen anderen Schritten der Prozesskette – beim Lagern, Vorbereiten und natürlich insbesondere auch zum Transport im Rieber thermo**port**® – verwendet werden, ohne dass Sie zwischen den einzelnen Schritten Umschütten müssen. Beim Kochen können die thermo**plates** auf allen Energiequellen – auch auf Induktion und im Kombidämpfer eingesetzt werden.



06.07

thermoplates chafing port

Domdeckel GN 2/3, CNS · Best.-Nr. 84 01 10 02

Wärmepellet GN 1/9, CNS · Best.-Nr. 85 02 20 51

Kühlpellet GN 1/2, Kunststoff schwarz · Best.-Nr. 82 02 20 71

thermoplate chafing port (hochglanz) · Best.-Nr. 84 01 11 07

Teelichteinsatz für thermoplate chafing port · Best.-Nr. 84 01 11 08

Heiß & kalt perfekt serviert.



Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121 518-0
Fax +49 (0) 7121 518-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Tel. +43 (0) 1/8651510-0
Fax +43 (0) 1/8651510-10
E-Mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Schweiz

Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Möschwil
Tel. +41 (0) 71/8689393
Fax +41 (0) 71/8662737
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

Frankreich

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0) 389/625060
Fax +33 (0) 389/571794
E-Mail: info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Großbritannien

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. +44 (0) 1225/704470
Fax +44 (0) 1225/705927
E-Mail: sales@bgfrieber.co.uk
www.bgfrieber.co.uk

Holland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasterdam
Tel. +31 (0) 78/6918305
Fax +31 (0) 78/6931439
E-Mail: jerry.hol@nl.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. +48 (0) 22/8338707
Fax +48 (0) 22/8338722
E-Mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl