



thermosteam* Garen und Regenerieren auf hohem Niveau.

Rieber

Garen und Regenerieren auf hohem Niveau

Ob Kindertagesstätten, Schulen, Stationsküchen, Krankenhäuser oder Altenheime, sie alle stellen bei großen, portionierten Speisemengen eine besondere Herausforderung dar: Wesentlich ist, zeit- und energieeffizient zu arbeiten und die Speisen darüber hinaus punktgenau, schnell und frisch servieren zu können. Mit thermosteam*, dem neuen, wiederverwendbaren Systemgeschirr, erfüllt Rieber all diese Anforderungen – und noch einige mehr: Innerhalb der zweiteiligen Cloche aus Kunststoff entsteht durch leichten Druckaufbau und die daraus resultierende Luftfeuchtigkeit ein ideales Umfeld, in dem Sie auch unterschiedliche Lebensmittel gleichmäßig garen und regenerieren können.

*zum Patent angemeldet



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung	Seite 04 - 05
Abläufe	Seite 06 - 07
Technische Daten	Seite 08
Notizen	Seite 09 - 11

Regenerieren...

Effizient... thermosteam* unterstützt Sie nicht nur zeiteffizient durch einfachste Handhabung, sondern ebenso energieeffizient durch seine hohe Mikrowellen-Tauglichkeit. Temperaturbereich zwischen -25 °C und +130 °C.

Komfortabel... Arbeiten Sie mit der waterstation® cubic platzsparend und bequem auf zwei Ebenen. Auch zum Vorbereiten von thermosteam-Speisen eignet sich die waterstation® cubic als ergonomischer Arbeitsplatz ideal.



Vielseitig...

Die hybrid kitchen* unterstützt Sie bei nahezu jedem Einsatz: Garen auf Zeit, Garen mit Kerntemperaturfühler, Garen mit Umluftbetrieb und Hybridfunktion (warm/kalt). Auch in der Integration der hybrid kitchen haben Sie die Wahl: Ob als Einbaumodul oder mobile Küche bleibt Ihren Anforderungen überlassen.

*zum Patent angemeldet

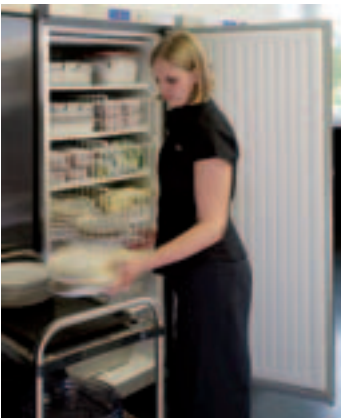
Cook and Serve



Cook and Chill



Cook and Freeze



Perfekt auf jede Weise...

Mit dem thermoteam* Mehrweg-Systemgeschirr können Sie Ihre Speisen in drei bis sechs Minuten in der Mikrowelle energie- und zeiteffizient garen oder regenerieren. Gleichzeitig ist die zweiteilige Cloche auch optimal im Handling: durch Ausprägungen an den Seiten ist sie einfach zu öffnen und durch die hochwertige Kunststoff-Verarbeitung extrem stabil.



Bewahren Sie die Frische Ihrer Speisen vom Einkauf bis zur Ausgabe. Die waterstation® cubic bietet Ihnen durch das Arbeiten auf zwei Ebenen den perfekten Raum für die Vorbereitung Ihrer Speisen. Portionieren Sie diese in Ihrem thermosteam* und kochen sie punktgenau in der Mikrowelle.



Gewinnen Sie Zeit. Durch optimierte Zeitabläufe besteht die Möglichkeit zubereitete Speisen auch noch nach vielen Stunden Kühlung im thermosteam* punktgenau zu garen.



Erhalten Sie die Qualität Ihrer Speisen. Im Tiefkühlschrank können Sie Ihre Speisen über lange Zeit in gleichmäßiger und gleichbleibender Lebensmittelqualität aufbewahren und sie anschließend im thermosteam* innerhalb von sechs Minuten in der Mikrowelle punktgenau auf Temperatur bringen.

thermosteam*

Einsatzbereich von -25 °C bis +130 °C

Mehrweg-Systemgeschirr, bestehend aus 2 Teilen:
 Unterteil aus schwarzem Kunststoff, ausgeprägt für
 verschiedene Tellergrößen. Dazu ein passender Klar-
 sichtdeckel (in Polysulfon).
 Hohe Materialbeständigkeit über einen Temperatur-
 bereich von -25 °C bis +130 °C.



Typ	thermosteam	
Durchmesser in mm	296	
Höhe in mm	75	
Farbe	Oberteil transparent Unterteil schwarz	
Material	Polysulfon	
Bestell-Nr.	89 08 05 02	

*zum Patent angemeldet

Notizen

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) 1/865 15 10-0
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10
E-Mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Schweiz

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/866 27 37
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) 389/62 50 60
Fax +33 (0) 389/57 17 94
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) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Holland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasterdam
Tel. +31 (0) 78/691 83 05
Fax +31 (0) 78/693 14 39
E-Mail:
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. +48 (0) 22/833 87 07
Fax +48 (0) 22/833 87 22
E-Mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

Rieber ist der führende Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime sowie für Armeen.

Wir gestalten Esskultur und sorgen so für einen wesentlichen Teil der Gesundheit und Lebensqualität der Menschen - von jung bis alt.

Vor allem dort wo die Produktion und der Verzehr von Lebensmitteln räumlich und zeitlich getrennt sind, sorgen wir für hohe Speisenqualität, Sicherheit und geringe Betriebskosten.

Für heiß und kalt, für 1 bis 1000 Menschen.

Dazu vereinen unsere Lösungen hohen Nutzen im Gebrauch und ansprechendes Design mit hoher Effizienz im Material-, Energie- und Wasserverbrauch. Damit bietet Rieber konkrete Anwendungen, die im täglichen Gebrauch wertvolle Energie und Wasser sparen und so ihren Beitrag zu Klima und Umweltschutz leisten.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign
www.pearlcreative.com