



**thermosteam\*** Gaar maken en regenereren op hoog niveau.

**Rieber**

## Gaar maken en regenereren op hoog niveau

Of het nu kinderdagverblijven, scholen, stationskeukens, ziekenhuizen of bejaardenhuizen zijn, bij grote, geportioneerde hoeveelheden gerechten vormen deze allemaal een speciale uitdaging: het gaat erom tijd- en energie-efficiënt te werken en bovendien de gerechten precies op tijd, snel en vers te kunnen serveren. Met thermosteam\*, het nieuwe, herbruikbare systeemserie, voldoet Rieber aan al deze uitdagingen – en nog een paar meer: binnen de tweedelige kunststof cloche ontstaat door een lichte drukverhoging en de daaruit resulterende luchtvochtigheid een ideaal milieu, waarin u ook verschillende levensmiddelen gelijkmatig kunt gaar maken en regenereren.

\* aangemeld voor octrooi



# Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b>	<b>Pagina 02 – 03</b>
<b>Toepassing</b>	<b>Pagina 04 – 05</b>
<b>Processen</b>	<b>Pagina 06 – 07</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>Pagina 08</b>
<b>Notities</b>	<b>Pagina 09 – 11</b>

## Regenereren...

**Efficiënt...** thermosteam\* ondersteunt u niet alleen tijdefficiënt door zeer eenvoudige bediening, maar ook energieefficiënt doordat het zeer geschikt is voor magnetrons. Temperatuurbereik tussen -25 °C en +130 °C.

**Comfortabel...** Werk met het waterstation® cubic plaatsbesparend en comfortabel op twee niveaus. Het waterstation® cubic is ook voor het voorbereiden van thermosteam-gerechten ideaal als ergonomische werkplek.



**Veelzijdig...**  
De hybrid kitchen\* ondersteunt u bij nagenoeg elk gebruik: gaar maken volgens tijd, gaar maken met kerntemperatuursensor, gaar maken met gebruik van circulatielucht en hybride functie (warm/koud). U hebt het ook voor het zeggen bij de integratie van de hybrid kitchen: hetzij als inbouwmodel hetzij als mobiele keuken blijft afhankelijk van uw eisen.

\* aangemeld voor octrooi

## Cook and Serve



## Cook and Chill



## Cook and Freeze



# Op elke manier perfect ...

Met het meermaals te gebruiken thermos-team\* systeemservies kunt u uw gerechten in de magnetron in drie tot zes minuten energie- en tijdefficiënt gaar maken of regenereren. De tweedelige cloche is tegelijkertijd ook optimaal om mee om te gaan: door profileringen aan de zijkanten is zij eenvoudig te openen en door de hoogwaardige kunststof afwerking extreem stabiel.



Bewaar de versheid van uw gerechten tot aan de opdiening. Het waterstation<sup>®</sup> cubic biedt u de perfecte ruimte voor het voorbereiden van uw gerechten, doordat u werkt op twee niveaus. Portioneer deze in uw thermosteam\* en kook puntje precies in de magnetron.



Win tijd. Door geoptimaliseerde tijdprocessen bestaat de mogelijkheid om geprepareerde gerechten ook nog na urenlange koeling in de thermosteam\* puntje precies gaar te maken.



Behoud de kwaliteit van uw gerechten. In de diepvrieskast kunt u uw gerechten lang bewaren op een gelijkmatige en gelijkblijvende levensmiddelkwaliteit en deze vervolgens in de thermosteam\* binnen zes minuten in de magnetron puntje precies op temperatuur brengen.

**thermosteam\***

Toepassingsgebied van -25 °C t/m +130 °C

Meermaals bruikbaar systeemser vies, bestaande uit 2 delen+ onderstuk van kunststof, distinctief voor verschillende bordmaten. Daarbij een passende, transparante deksel (van polysulfon). Grote materiaalbestendigheid in een temperatuurbereik van -25 °C t/m +130 °C.



<b>Type</b>	thermosteam	
<b>Diameter in mm</b>	296	
<b>Hoogte in mm</b>	75	
<b>Kleur</b>	Bovenstuk transparant Onderstuk zwart	
<b>Materiaal</b>	Polysulfon	
<b>Bestelnr.</b>	<b>89 08 05 02</b>	

\* aangemeld voor octrooi

# Notities

# Notities



## Duitsland

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](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

## Oostenrijk

Rieber + Grohmann GesmbH.  
Seybelgasse 13  
A-1230 Wenen  
Tel. +43 (0) 1/865 15 10-0  
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10  
E-mail: [office@rieber.at](mailto:office@rieber.at)  
[www.rieber.at](http://www.rieber.at)

## Zwitserland

Rieber ag  
Rorschacher Strasse  
Postbus 118  
CH-9402 Mörschwil  
Tel. +41 (0) 71/868 93 93  
Fax +41 (0) 71/866 27 37  
E-mail: [mail@rieber.ch](mailto:mail@rieber.ch)  
[www.rieber.ch](http://www.rieber.ch)

## Frankrijk

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](mailto:info@fr.rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

## Groot-Brittannië

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](mailto:sales@bglrieber.co.uk)  
[www.bglrieber.co.uk](http://www.bglrieber.co.uk)

## Nederland

Rieber Benelux B.V.  
Kamerlingh Onnesweg 2  
NL-2952 BK Alblasserdam  
Tel. +31 (0) 78/691 83 05  
Fax +31 (0) 78/693 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)

## Polen

Gastronomia 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](mailto:gastro@gastromedia.pl)  
[www.gastromedia.pl](http://www.gastromedia.pl)

Rieber is marktleider op het gebied van complete cateringoplossingen voor scholen, bedrijven, cateraars, hotels en restaurants, klinieken, tehuizen en voor legers.

Wij geven vorm aan de eetcultuur en zorgen op deze manier voor een aanzienlijk aandeel voor gezondheid en levenskwaliteit van de mensen – van jong tot oud.

Vooral op de plaatsen waar de productie en de consumptie van levensmiddelen qua ruimte en tijd gescheiden zijn, zorgen wij voor hoge kwaliteit van de spijzen, veiligheid en lage bedrijfskosten.

Voor warm en koud, voor 1 t/m 1000 mensen.

Daarnaast verenigen onze oplossingen groot gebruiksnut en aantrekkelijk design met grote efficiëntie in het gebruik van materiaal, energie en water. Zodoende levert Rieber concrete toepassingen die in het alledaagse gebruik waardevolle energie en water uitsparen en op deze wijze hun bijdrage leveren aan het klimaat en de bescherming van het milieu.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign  
[www.pearlcreative.com](http://www.pearlcreative.com)