

Rieber

THERMOPORTE

Erfüllen die höchsten Anforderungen beim Warm- und Kalttransport von Speisen: absolute Hygiene, Temperaturerhaltung und Zuverlässigkeit. Diese Behälter werden in doppelwandiger Sandwichkonstruktion aus hochwertigen Materialien mit fugenloser Isolationschäumung aus FCKW-freiem Polyurethan gefertigt. Dadurch liegt der Wärmeverlust unter 2,5° C/ Stunde. Alle Modelle sind untereinander stapelbar.

Die 2-Sterne-Klasse** Langlebige Thermoporte aus hochwertigem, porenfreiem Kunststoff in bekanntem Rieber-Orange. Sehr gute Isolationswerte, spülmaschinen tauglich bis +90°C. Mit robusten, austauschbaren Bodenklufen, stabilen Bügelverschlüssen und klappbaren Tragegriffen aus schlagfestem Kunststoff. Weitere Modelle finden Sie in unserem Hauptkatalog auf Seite 382.

TOP Aktionspreise!



(1) nur € **349,00**

(2) nur € **695,00**

zuheizbar

Bestückungsbeispiel 1000 K/KB

| | | |
|------------|------------|------------|
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |

(2) ****Thermoport, 1000 KB**** - zuheizbar
Ausführung wie Modell „1000 K“, zusätzlich beheizbar durch selbstreguliertes, herausnehmbares Umluftheizelement. Max. erreichbare Temperatur +95° C. Leistung 300 Watt, Anschluss 230 Volt. Größe 65,5 x 43,5 x 56 cm. Gewicht 17,2 kg. LE = 1 Stück
Nr. 2K10 392 statt 365,00 € nur **349,00 € / Stück**
Nr. 2K10 393 statt 249,00 € nur **695,00 € / Stück**

(1) ****Thermoport, 1000 K****
Frontlader mit 12 Aufhängeschieben und einer Innenhöhe von 46 cm. Kapazität max. 2 x GN 1/1-200 mm = ca. 52 Liter Nutzinhalt. Größe 61 x 43,5 x 56 cm. Gewicht 12 kg. LE = 1 Stück
Nr. 2K10 392 statt 365,00 € nur **349,00 € / Stück**

(3) **Biancotherm „620 KUF“**
Frontlader mit 12 Aufhängeschieben, Abstand je 39 mm. 270° schwenk- und abnehmbare Flügeltür mit Edelstahl-Spannverschluss. Kapazität max. 2 x GN 1/1-200 mm = ca. 52 Liter Nutzinhalt. Größe 67 x 44,5 x 66 cm. Gewicht 13,5 kg. LE = 1 Stück
Nr. 2K91 086 statt 485,00 € nur **435,00 € / Stück**



(3) nur € **435,00**



(4) nur € **749,00**

zuheizbar

(4) **Biancotherm „620 KBUH“** - zuheizbar
Ausführung wie Modell „620 KUF“, zusätzlich beheizbar durch selbstreguliertes Umluftheizelement in der Tür. Max. erreichbare Temperatur +90°C. Leistung 200 Watt, Anschluss 230 Volt. Größe 70 x 44,5 x 66 cm. Gewicht 17,5 kg. LE = 1 Stück
Nr. 2K80 576 statt 835,00 € nur **749,00 € / Stück**

Bestückungsbeispiel BLT 620

| | | |
|------------|------------|------------|
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |

Bestellen zum Nulltarif **Telefon: 0800 5 77 88 99 - Fax: 0800 5 77 88 00**

Sicher Unterwegs!



(1) ab € **159,00**

(1) **Getränketransportbehälter „QC10“**
Mit 10 Liter Nutzinhalt. Für Transport und Ausschank kalter und warmer Flüssigkeiten. Mit Griffmulden und Spannverschlüssen aus rostfreiem Edelstahl. Hahn zur Reinigung leicht demontierbar. Größe 43 x 24 x 43 cm. Gewicht 4,6 kg. LE = 1 Stück
Preis €/Stück 1-2 ab 3
Nr. 2K81 780 175,00 159,00



(2) ab € **225,00**

(2) **Speisentransportbehälter „AF 7“**
Frontlader mit 7 Aufhängeschieben in unterschiedlicher Höhe - für maximale Flexibilität bei der Bestückung. Mit vertieft liegenden Tragegriffen und Spannverschlüssen aus rostfreiem Edelstahl. Flügeltür zur Reinigung abnehmbar. Kapazität max. 2 x GN 1/1-150 mm = ca. 39 Liter Nutzinhalt. Größe 64 x 44 x 48 cm. Gewicht 11,5 kg. LE = 1 Stück
Preis €/Stück 1-2 ab 3
Nr. 2K82 350 245,00 225,00

Bestückungsbeispiel AF 7

| | | |
|------------|------------|------------|
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |



(3) ab € **349,00**

(3) **Speisentransportbehälter „AF 12“**
Extra großer, kompakter Frontlader mit 12 Aufhängeschieben. Mit Edelstahl-Tragegriffen und Spannverschlüssen aus stoßfestem Kunststoff. Flügeltür zur Reinigung abnehmbar. Kapazität max. 3 x GN 1/1-150 mm = ca. 58 Liter Nutzinhalt. Größe 66,5 x 44 x 65 cm. Gewicht 14 kg. LE = 1 Stück
Preis €/Stück 1-2 ab 3
Nr. 2K92 933 379,00 349,00

Bestückungsbeispiel AF 12

| | | |
|------------|------------|------------|
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |
| GN 1/1-150 | GN 1/1-200 | GN 1/1-250 |

Besuchen Sie unseren Internetschop unter **www.luchs-direkt.de** Alle Preise zzgl. MwSt.

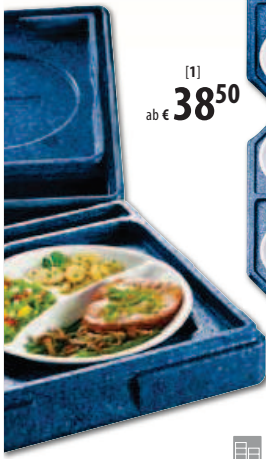
Das Thermo Concept System

Die Lösung für Essen auf Rädern: Flexible Speisenverteilung mit System, HACCP-konform und lebensmittelsicher.

Die Menüboxen:
Robuste, bruchfeste Transportboxen aus expandiertem Polypropylen (EPP) mit besten Isoliereigenschaften. In Ihnen lassen sich bis zu vier unterschiedliche Klimazonen in zwei getrennten Klimazonen zum Gast bringen. Stapelbar und spülmaschinenfest, mit dicht schließendem Klemmdeckel und Einsteckrahmen für Markierungstafeln. Die Boxen sind temperaturbeständig von -40° bis +120° C und spülmaschinenfest.

Das Geschirr:
Edles Geschirr aus reinweißem Hotelporzellan in hochwertiger Qualität. Für ästhetischen Anspruch und verbesserte Wärmespeicherung. Alle Teile lassen sich schwappschwer durch flexible Silikondeckel verschließen. Durch die Farbe des Deckels kann der Inhalt als heiß oder kalt gekennzeichnet werden. Die Deckel sind temperaturbeständig von -40° bis +200° C und für alle Regenerationsarten, Mikrowelle und Tiefkühler geeignet.

Die Alternative:
Für eine bessere Kalkulierbarkeit gibt es passend zum Thermo Concept ein siegelbares Einweg-Verpackungs-System aus hitzebeständigem Polypropylen: Das spart die Rückholung und aufwendiges Spülen, eliminiert Bruch und Schwind und senkt die Investitionskosten!



(1) ab € **38,50**

(1) **Menübox Typ II - Thermo Concept**
Passend für eckige Menüschalen oder runde Menüteller und bis zu zwei Beilageschalen Ø 11,5 cm. Aus blauem, expandiertem Polypropylen (EPP). Innenraum in zwei Klimazonen und ein Besteckfach geteilt. Spülmaschinenfest und stapelbar. Größe 44 x 37 x 12 cm - Gewicht 750 g. LE = 1 Stück (inkl. Deckel)
Preis €/Stück 1-23 ab 24
Nr. 2K18 943 41,50 38,50

(2) ab € **11,50**

(2) **Thermobox Typ II+ - Thermo Concept**
Kapazität wie Menübox Typ II, jedoch zusätzlich mit Fach zur Aufnahme eines Hotpaks. Dieser wird im Ofen oder Wasserbad erhitzt und erhöht die Reichweite beträchtlich. Menübox: Größe 44 x 37 x 13 cm - Gewicht 700 g. Hotpak: Größe 20 x 14 x 2 cm - Gewicht 420 g. Lieferung der Box ohne Hotpak - bitte separat bestellen! LE = 1 Stück (inkl. Deckel)
Preis €/Stück 1-23 ab 24
Nr. 2K23 724 Menübox 41,50 38,50
Nr. 2K23 722 Hotpak 12,50 11,50

(3) **Menübox Typ I - Thermo Concept**
Passend für eckige Menüschalen und bis zu zwei Beilageschalen Ø 11,5 cm. Aus expandiertem, grauem Polypropylen (EPP). Innenraum in drei Klimazonen geteilt. Spülmaschinenfest und stapelbar. Größe 40 x 29 x 14 cm - Gewicht 450 g. LE = 1 Stück (inkl. Deckel)
Preis €/Stück 1-23 ab 24
Nr. 2K18 942 28,50 26,50



(4) ab € **43,50**

(4) **Menübox Typ III - Thermo Concept**
Passend für eckige Menüschalen oder runde Menüteller und bis zu drei Beilageschalen (2 x Ø 11,5 - 1 x Ø 13 cm). Aus blauem, expandiertem Polypropylen (EPP). Innenraum in zwei Klimazonen und ein Besteckfach geteilt. Spülmaschinenfest und stapelbar. Größe 53 x 37 x 12 cm - Gewicht 850 g. LE = 1 Stück (inkl. Deckel)
Preis €/Stück 1-23 ab 24
Nr. 2K18 944 46,50 43,50



(3) ab € **26,50**

(5) **Tellerbox - Thermo Concept**
Passend für runde Menüteller bis max. Ø 27,5 cm. Seitliche Griffmulden erlauben einfache Entnahme. Aus grauem, expandiertem Polypropylen (EPP), spülmaschinenfest und stapelbar. Größe 32 x 32 x 10 cm - Gewicht 350 g. LE = 1 Stück (inkl. Deckel)
Preis €/Stück 1-23 ab 24
Nr. 2K18 945 26,50 24,50



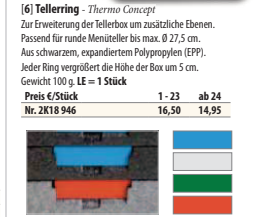
5-6 ab € **14,95**



(7) **Systemporzellan - Thermo Concept**
Hochwertiges Hotelporzellan, passend zu allen Thermo Concept Boxen. Hochwandige Ausführung mit Stapelrand. Absolut spülmaschinen- und mikrowelleneffest. LE = 6 Stück
Preis €/Stück 6-18 ab 24
(a) Menüschalen - 23 x 17,5 x 3,5 cm
Nr. 2K18 951 ungeteilt 7,95 6,95
Nr. 2K18 951 2-geteilt 8,95 7,95
(b) Menüteller - Ø 25,5 x 4,3 cm
Nr. 2K18 958 ungeteilt 11,50 9,95
Nr. 2K18 956 2-geteilt 13,50 11,95
Nr. 2K18 957 3-geteilt 13,50 11,95
(c) Beilageschalen
Nr. 2K18 962 Ø 11,5 x 6 cm - 300 ml 3,75 2,95
Nr. 2K18 965 Ø 13 x 7,5 cm - 500 ml 4,95 3,95



(8) **Silikondeckel - Thermo Concept**
Dichtschließende, schwappschwere Deckel zum Thermo Concept Systemporzellan. Aus lebensmitteltischem Silikon, langlebig und farbstabil. Temperaturbeständig von -40° C bis +200° C. Geeignet für alle Regenerationsarten, mikrowelleneffest und spülmaschinenfest. LE = 1 Stück
Preis €/Stück 1-23 ab 24
Für Menüschalen - 23 x 17,5 cm
Nr. 2K18 954 Rot 9,95 8,95
Nr. 2K18 955 Blau 9,95 8,95
Für Menüteller - Ø 25,5 cm
Nr. 2K18 959 Rot 13,95 12,50
Nr. 2K18 960 Blau 13,95 12,50
Für Beilageschalen - Ø 11,5 cm
Nr. 2K18 963 Rot 5,95 5,25
Nr. 2K18 964 Blau 5,95 5,25
Für Beilageschalen - Ø 13 cm
Nr. 2K18 966 Rot 7,95 6,95
Nr. 2K18 967 Blau 7,95 6,95



(9) **Markierungstafeln - Thermo Concept**
Zur farblichen Kennzeichnung des Inhaltes. Passend zu den Menüboxen Typ II und III, Tellerbox und Tellerbox. Aus spülmaschinenfestem Polypropylen. LE = 1 Stück
Preis €/Stück 1-23 ab 24
Nr. 2K18 946 16,50 14,95
Nr. 2K18 947 Blau 0,95 €/Stück
Nr. 2K18 948 Grau 0,95 €/Stück
Nr. 2K18 949 Grün 0,95 €/Stück
Nr. 2K18 950 Rot 0,95 €/Stück

Bestellen zum Nulltarif **Telefon: 0800 5 77 88 99 - Fax: 0800 5 77 88 00**

Besuchen Sie unseren Internetschop unter **www.luchs-direkt.de** Alle Preise zzgl. MwSt.



[1] **Gastronorm-Behälter „Cuisine“** - Standardausführung
 Speisenbehälter aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10 in genannten Größen.
 Mittelschwere, stabile Qualität mit Stapeldecke. Hitzebeständig, langlebig und spülmaschinenfest.
 Bei Behältern der Größe 1/4, 1/6 und 1/9 benötigen Sie einen Zwischensteg. **LE = 1 Stück**



kompatibel zum gängigen Industriestandard

„Cuisine“

| Tiefe | GN 2/1 650 x 530 mm | GN 1/1 530 x 325 mm | GN 1/2 325 x 265 mm | GN 2/4 530 x 162 mm | GN 1/4 265 x 162 mm | GN 2/3 354 x 325 mm | GN 1/3 325 x 176 mm | GN 1/6 176 x 162 mm | GN 1/9 176 x 108 mm |
|---------------|--|--|--|---|---|--|---|---|--|
| 20 mm | Nr. 2K19 031 € 32,50 | Nr. 2K16 072 € 8,95 | Nr. 2K16 091 € 5,45 | Nr. 2K16 110 € 10,50 | Nr. 2K16 116 € 4,65 | Nr. 2K16 124 € 9,35 | Nr. 2K16 133 € 5,55 | nicht erhältlich | nicht erhältlich |
| 40 mm | Inhalt 10,0 l Nr. 2K16 468 € 35,90 | Inhalt 5,1 l Nr. 2K16 073 € 9,95 | Inhalt 2,3 l Nr. 2K16 092 € 6,45 | nicht erhältlich | nicht erhältlich | Inhalt 3,3 l Nr. 2K16 125 € 10,90 | Inhalt 1,4 l Nr. 2K16 134 € 6,45 | nicht erhältlich | nicht erhältlich |
| 65 mm | Inhalt 16,5 l Nr. 2K16 467 € 42,50 | Inhalt 8,5 l Nr. 2K16 074 € 11,50 | Inhalt 3,8 l Nr. 2K16 093 € 7,95 | Inhalt 1,7 l Nr. 2K16 111 € 12,50 | Inhalt 0,8 l Nr. 2K16 117 € 6,25 | Inhalt 1,7 l Nr. 2K16 126 € 11,90 | Inhalt 0,8 l Nr. 2K16 135 € 6,95 | Inhalt 0,9 l Nr. 2K16 142 € 4,95 | Inhalt 0,5 l Nr. 2K16 149 € 4,25 |
| 100 mm | Inhalt 28,5 l Nr. 2K22 842 € 48,50 | Inhalt 14,3 l Nr. 2K16 075 € 14,95 | Inhalt 6,0 l Nr. 2K16 094 € 9,45 | Inhalt 2,7 l Nr. 2K16 112 € 15,50 | Inhalt 1,4 l Nr. 2K16 118 € 7,25 | Inhalt 3,1 l Nr. 2K16 127 € 14,25 | Inhalt 1,6 l Nr. 2K16 136 € 6,45 | Inhalt 1,6 l Nr. 2K16 143 € 4,65 | Inhalt 0,9 l Nr. 2K16 150 € 6,25 |
| 150 mm | Inhalt 42,5 l Nr. 2K22 843 € 79,90 | Inhalt 20,0 l Nr. 2K16 076 € 19,95 | Inhalt 8,9 l Nr. 2K16 095 € 13,45 | Inhalt 4,0 l Nr. 2K16 113 € 20,75 | Inhalt 2,1 l Nr. 2K16 119 € 10,95 | Inhalt 5,4 l Nr. 2K16 128 € 20,50 | Inhalt 2,7 l Nr. 2K16 137 € 11,90 | Inhalt 2,2 l Nr. 2K16 144 € 8,95 | Inhalt 1,2 l Nr. 2K16 060 € 8,50 |
| 200 mm | Inhalt 57,5 l Nr. 2K22 844 € 98,50 | Inhalt 28,5 l Nr. 2K16 077 € 24,95 | Inhalt 11,7 l Nr. 2K16 096 € 18,95 | nicht erhältlich | Inhalt 5,3 l Nr. 2K16 120 € 15,75 | Inhalt 16,7 l Nr. 2K16 129 € 26,75 | Inhalt 8,1 l Nr. 2K16 138 € 16,95 | Inhalt 5,9 l Nr. 2K16 145 € 11,95 | nicht erhältlich |

Alle Preise per Stück

[2] **Gastronorm-Deckel**

Hier finden Sie die passenden Deckel zu unseren Gastronormbehältern „Cuisine“ in Standardausführung. Aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10, langlebig und absolut spülmaschinenfest. Silikonichtung temperaturbeständig von -30° bis +100° C. **LE = 1 Stück**



| Typ | GN 2/1 | GN 1/1 | GN 1/2 | GN 2/4 | GN 1/4 | GN 2/3 | GN 1/3 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
| Standardform | Nr. 2K16 295 € 32,50 | Nr. 2K16 086 € 10,95 | Nr. 2K16 105 € 5,95 | Nr. 2K16 114 € 10,75 | Nr. 2K16 121 € 4,15 | Nr. 2K16 130 € 10,65 | Nr. 2K16 139 € 4,65 | Nr. 2K16 146 € 3,15 | Nr. 2K16 151 € 2,75 |
| mit Lüftungssparung | nicht erhältlich | Nr. 2K16 087 € 12,75 | Nr. 2K16 106 € 7,75 | Nr. 2K16 115 € 12,55 | Nr. 2K16 122 € 5,95 | Nr. 2K16 131 € 12,45 | Nr. 2K16 140 € 6,45 | Nr. 2K16 147 € 4,95 | Nr. 2K16 152 € 4,55 |
| mit Silikonichtung | nicht erhältlich | Nr. 2K16 090 € 43,90 | Nr. 2K16 109 € 24,50 | nicht erhältlich | Nr. 2K16 123 € 16,95 | nicht erhältlich | Nr. 2K16 141 € 18,25 | Nr. 2K16 148 € 15,95 | nicht erhältlich |

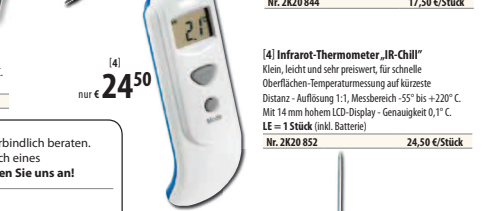
Alle Preise per Stück



[1] **Kern-Thermometer „106“**
 Hervorragend geeignet für schnelle Kerntemperaturüberprüfungen. Robuster Tauch-/Einsteckfühler (Ø 3 x 55 mm) mit verjüngter Spitze. Mit wasserdichter TopSafe-Schutzhülle. Messbereich von -50° bis +275° C. **LE = 1 Stück** (inkl. Batterie)
Nr. 2K12 353 49,95 €/Stück



[2] **Kühlschrankthermometer** - einfach Alkoholgefülltes Flüssigkeitsthermometer für den Kühl- und Tiefkühlbereich. Breite Balkenanzeige von -40° bis +20° C. Rückseitig mit einer Halterung zum Anbringen an ein Regal oder die Wand. Größe 12 x 1 x 3 cm. **LE = 1 Stück**
Nr. 2K21 270 2,75 €/Stück



[3] **Einsteck-Thermometer** - Rundkopf Praktisches, spritzwassergeschütztes Thermometer für einfache Messaufgaben. Mit Tauch-/Einsteckfühler (Ø 3,5 x 120 mm). Messbereich von -50° bis +200° C. Mit 8 mm hohem LCD-Display - Genauigkeit 0,1° C. Lieferung mit Taschenclip. **LE = 1 Stück** (inkl. Batterie)
Nr. 2K20 844 17,50 €/Stück



[4] **Infrarot-Thermometer „IR-Chill“**
 Klein, leicht und sehr preiswert, für schnelle Oberflächen-Temperaturmessung auf kürzester Distanz - Auflösung 1:1. Messbereich -55° bis +220° C. Mit 14 mm hohem LCD-Display - Genauigkeit 0,1° C. **LE = 1 Stück** (inkl. Batterie)
Nr. 2K20 852 24,50 €/Stück

Lassen Sie sich kompetent und unverbindlich beraten. In vielen Bundesländern ist der Besuch eines LUCHS-Beraters bereits möglich. **Rufen Sie uns an!**

So erreichen Sie uns:
 Bestellen Sie bequem über unsere kostenlose Hotline **Telefon 0800 / 5 77 88 99 | Telefax 0800 / 5 77 88 00** oder gehen Sie Online: **www.luchs-direkt.de**

Unsere Konditionen zum Angebot:

- Preise:** netto zzgl. Mehrwertsteuer
- Lieferung:** ab 199,00 € netto Warenwert liefern wir frei Haus, darunter berechnen wir pauschale 6,95 € Versandkosten. Einen Mindestbestellwert gibt es nicht.
- Zahlung:** 3% Skonto per Nachnahme
 3% Skonto bei Bankeinzug, bitte Konto-Nr., Bankleitzahl und Name des Instituts angeben.
 2% Skonto per Rechnung bei Zahlung innerhalb 10 Tagen ab Rechnungsdatum,
 20 Tage ab Rechnungsdatum - netto Kasse.
- Lieferzeit:** frühestens 48 Stunden nach Auftragsseingang, zum Wunschtermin oder nach Vereinbarung.

Luchs GmbH | Josef-Baumann-Straße 13 | 44805 Bochum HRB 5947 Bochum | Geschäftsführer: Christoph Koppik



[5] **Kern-Thermometer „175 Pt-K“**
 Hochwertiges, schnelles Thermometer mit separatem Tauch-/Einsteckfühler (Ø 3 x 100 mm - 100 cm Kabellänge). Fühlergriff und -kabel mit Teflonbeschichtung und hitzebeständig bis +250° C. Messbereich von -200° bis +200° C. Besonders großes, 13 mm hohes LCD-Display - Genauigkeit 0,1° C. **LE = 1 Stück** (inkl. Batterie)
Nr. 2K80 115 64,50 €/Stück

Bestellen zum Nulltarif **Telefon: 0800 5 77 88 99 - Fax: 0800 5 77 88 00**

Besuchen Sie unseren Internetshop unter **www.luchs-direkt.de**

80-D-1201-G