



catering kitchen* **Flexibilität im Catering.**

Rieber

Flexibilität im Catering

In der catering kitchen* hat Rieber die bewährten Komponenten der Speisenverteilung thermoport® und die varithek®-Geräte, wie das Ceran-Kochfeld oder die thermoplates®, für größtmögliche Flexibilität kombiniert. Der auf die thermoport® fixierte Funktionsrahmen (ck-port) mit Auflegesicken dient zur Aufnahme von varithek®-Geräten, thermoplates®, GN-Behältern sowie Kühl- und Wärmeplatten. Durch das Fahrgestell, auf dem der thermoport® fixiert wird, erhält die catering kitchen* ihre Mobilität. Alle Komponenten sind auch unabhängig voneinander als Transportbehälter oder Auftischprogramm einsatzfähig. Die catering kitchen* erhalten Sie wahlweise als Weiterentwicklung des thermoport® aus Kunststoff oder aus rostfreiem Edelstahl.

*zum Patent angemeldet





Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung	Seite 04 - 05
catering kitchen* Kunststoff	Seite 06 - 07
catering kitchen* Edelstahl	Seite 08 - 09
RFID	Seite 10
GN-Sortiment	Seite 12 - 13
Solutionfinder	Seite 14 - 17

Die mobile Küche...

...catering kitchen*

zum kochen, grillen, braten,
backen und ausgeben.

Mit den Rieber thermoport® liefern Sie Ihren Gästen die Qualität, die Ihre Küche auszeichnet. So gelangen Ihre Speisen zuverlässig, hygienisch und frisch direkt zu Ihrem Gast.



servoplatedispenser
für Teller und Besteck



catering kitchen* Kunststoff

Durch die Multifunktionalität von Transportieren, Warm- und Kalt- ausgeben sowie einer kompletten Frontcookingstation in einem System, ist die Flexibilität der catering kitchen* unschlagbar.

Durch die aircleanbox3d werden die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen direkt auf Höhe der Töpfe und Pfannen nach hinten abgesaugt. Die Dämpfe und Gerüche werden durch einen Fett- und Geruchsfilter gereinigt. Heraus kommt nichts als saubere Luft.

catering kitchen* Kunststoff

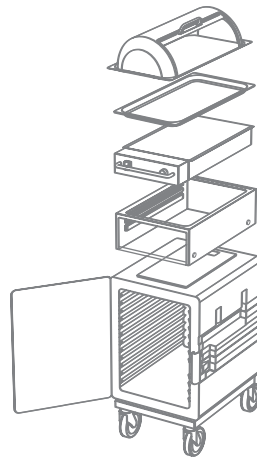
*zum Patent angemeldet

Die bewährten Komponenten der Speisenverteilung, **thermoport®**, **varithek®** und **thermoplates®** bilden zusammen eine kompakte und mobile Catering-Einheit um Speisen sicher und in bester Qualität kalt und warm zu transportieren, zuzubereiten und auszugeben. Auf der Deckelfläche des Kunststoff **thermoport®** wird der Wechselrahmen GN-port fixiert.

Dieser kann das gesamte **varithek®**-Geräte-Programm, sowie **thermoplates®** und Gastronombehälter aufnehmen. Die catering kitchen* ist ab einer Funktionseinheit voll einsetzbar und kann bei Bedarf jederzeit beliebig erweitert werden - einfach mehrere Funktionseinheiten mit dem Funktionsrahmen ck-connect zusammenstecken - ohne Schrauben!



Zudem kann in den Funktionsrahmen ck-connect das Absaugungsmodul aircleanbox 3d (siehe Abb. links) mit dem bewährten down-draft Prinzip eingesetzt werden.



- Deckel zum optimalen Schutz der Speisen im Ausgabebereich
- thermoplates®, das vielseitige Kochgeschirr: lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, transportieren, ausgeben aus einem Behälter
- Das varithek®-Geräteprogramm für jede Art von Anwendung: Cerankochfeld, Ceraninduktionsfeld, Ceranwarmlauffeld
- Der Funktionsrahmen ck-port zum Einsatz mit allen varithek®-Geräten, thermoplates®, Gastronombehälter und Pellets. Zum Aufstecken auf den thermoport® oder auf den Tisch
- Kunststoff thermoport® zum Transport von kalten und/oder warmen Speisen in höchster Qualität
- Separates Fahrgestell für Kunststoff thermoport®

Gesamtmaße (B x H x T): ca. 490 x 950 x 640 mm

Produkt	Bestell-Nr.	B x T x L in mm	Beschreibung
thermoport® 1000 K	85 02 04 01 orange 85 02 04 12 schwarz	435 x 610 x 561	Kunststoff thermoport® ohne Heizung, Gewicht 12 kg.
thermoport® 1000 KB, beheizt	85 02 04 02 orange 85 02 04 13 schwarz	435 x 634 x 561	Kunststoff thermoport® mit Heizung, Gewicht 17,2 kg
ck-port	84 01 11 30	370 x 575 x 170	Verbindungsstück mit Auflagesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern und GN-Behältern. Bolzen seitlich und vorne.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Verbindungsstück mit Auflagesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern und GN-Behältern. Bolzen vorne.
ck-connect 2/3	84 01 11 32	370 x 370 x 170	Verbindungsstück ohne Sicken. Als Verbinder für Längsverkettung - kein Einhängen des Hustenschutzes möglich (Verwendung von Rolltops).
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Verbindungsstück mit Auflagesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern, GN-Behältern und varithek® aircleanbox 3d. Bolzen vorne.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (ohne Ansaugstutzen) Höhe ca. 420 (mit Ansaugstutzen)	Zum Einschieben in ck-connect air. Anschlussleistung: 230 V, 50/60 Hz, 16 A 100 W Elektro-Anschluss: 2 m Kabel / Stecker Inkl. Geruchsfilter (Bestell-Nr. 91 14 02 68 Aktivkohlefilter) und Fettfilter (Bestell-Nr. 91 14 02 69 Edelstahlgestrick) und Anschlusskabel (Bestell-Nr. 91 14 02 70) Gewicht (mit Ansaugstutzen) 10 kg
ck-Spritzschutz	84 01 11 31		Umlaufender, an drei Seiten geschlossener, Spritzschutz aus Edelstahl, passend für ck-port, ck-connect, und ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Luftleitblech aus Edelstahl zum Einstecken in ck-Spritzschutz und Ansaugstutzen der aircleanbox3d
solution set airbox	84 01 12 39		bestehend aus: Bestell-Nr. 84 01 11 29 ck-connect air Bestell-Nr. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d Bestell-Nr. 84 01 11 31 ck-Spritzschutz Bestell-Nr. 84 01 11 34 ck-airflow
Hustenschutz 250	84 01 11 33	Befestigungsblech 370 x 11,5 x 163 Polycarbonatscheibe 325 x 8 x 350	Zum Einhängen an der Front von ck-port und connect/connect-air
Fahrgestell KS	88 14 01 06	490 x 640 x 210	Edelstahl mit Kunststoff Stoßbecken. 2 Lenkstopprollen Kunststoff Durchmesser: 125 mm 2 Bockrollen Kunststoff, Durchmesser 125 mm Gewicht 5,5 kg
Schneidbrett 2/3 mit Saftrille	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Kunststoff weiss
Schneidbrett 1/1 mit Saftrille	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Kunststoff weiss
Rieber-Transportband	36 06 01 02	50 x 3500	Schwarz mit eingewebtem Rieber Logo (orange) mit Kunststoffschnalle. Zur Transportsicherung von Fahrgestell, thermoport® u. ck-port/connect, sowie Transportsicherung von varithek® Modulen (in ck-port/ck-connect eingeschoben).
varithek® Cerankochfeld ck 2800q b 0,8	91 01 01 16	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
varithek® Cerankochfeld ck 2800q b 2,5	91 01 01 15	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
varithek® Induktionskochfeld ik 3600 b 0,8	91 01 02 18	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
varithek® Induktionskochfeld ik 3600 b 2,5	91 01 02 19	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz		
Wärmepellet GN 1/2 Edelstahl	89 08 01 71		



catering kitchen* Edelstahl

Für die catering kitchen* Edelstahl, wurde der thermoport® 1000 aus Edelstahl weiterentwickelt. Die catering kitchen* Edelstahl ist in drei Varianten erhältlich: neutral (N) / beheizt (H) / gekühlt (C).

Die Neuerung:

1. Leichte Handhabung durch bis zu 10 kg weniger Gesamtgewicht
2. Integrierte Hygienemuffe. Dichtgeschweißter Innenraum mit tiefgezogenen Auflagensicken und Kugelecken (entspricht Hygieneausführung H3).

catering kitchen* Edelstahl

*zum Patent angemeldet

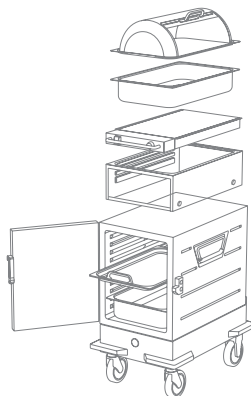
Die bewährten Komponenten der Speisenverteilung, **thermoport®**, **varithek®** und **thermoplates®** bilden zusammen eine kompakte und mobile Catering-Einheit um Speisen sicher und in bester Qualität kalt und warm zu transportieren, zuzubereiten und auszugeben.

Der beheizte **thermoport®** aus Edelstahl wurde weiterentwickelt und ist jetzt bis zu 10 kg leichter. Es gibt ihn in 3 Varianten: neutral (N), beheizt (H) und gekühlt (C).



Zudem kann in den Funktionsrahmen ck-connect das Absaugmodul **airclean box 3D** (siehe Abb. links) mit dem bewährten down-draft Prinzip eingesetzt werden.

Auch beim Edelstahl **thermoport®** wird der Wechselrahmen GN-port auf der Deckfläche fixiert. Dieser kann das gesamte **varithek®**-Geräte-Programm, sowie **thermoplates®** und Gastronormbehälter aufnehmen. Die **catering kitchen*** ist ab einer Funktionseinheit voll einsetzbar und kann bei Bedarf jederzeit beliebig erweitert werden - einfach mehrere Funktionseinheiten mit dem Funktionsrahmen **ck-connect** zusammenstecken - ohne Schrauben!



- Deckel zum optimalen Schutz der Speisen im Ausgabebereich
- **thermoplates®**, das vielseitige Kochgeschirr: lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, transportieren, ausgeben aus einem Behältnis
- Das **varithek®**-Geräteprogramm bietet in Kombination mit den **thermoplates®** die perfekte Möglichkeit, vorbereitete Komponenten aus dem **thermoport®** direkt vor dem Gast à la minute fertig zuzubereiten und auszugeben
- Der Wechselrahmen GN-port stellt die Aufnahme für das gesamte **varithek®**-Geräteprogramm, **thermoplates®** und Gastronormbehälter dar
- Der **thermoport®** garantiert den Transport von kalten und warmen Speisen in höchster Qualität

Gesamtmaße (B x H x T): ca. 490 x 950 x 640 mm

Produkt	Bestell-Nr.	B x T x L in mm	Beschreibung
thermoport® 1000 N (neutral)	85 01 04 04	410 x 655 x 470	Edelstahl thermoport® ohne Heizung, Gewicht 17 kg.
thermoport® 1000 H (beheizt)	85 01 04 05	410 x 655 x 470	Edelstahl thermoport® mit Heizung, Gewicht 20 kg (ersetzt Modell TP 1000 U, Bestell-Nr. 85 01 04 05)
thermoport® 1000 C (gekühlt)	85 01 04 06	410 x 655 x 760	Inkl. Fahrwerk aus Edelstahl mit Kunststoff Stoßbecken, mit zwei Lenkstopprollen Kunststoff, Durchmesser 125 mm, 2 Bockrollen Kunststoff Durchmesser 125 mm. Plattenverdampfer einseitig (rechts). Kühlbereich +5 °C bis +8°C (bei geschlossener Tür), Kälteleistung 119 W bei VT -10°C, Kältemittel 134A, Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz, Elektr. Anschlusswert 0,25 kW
ck-port	84 01 11 30	370 x 575 x 170	Verbindungsteil mit Auflagesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern und GN-Behältern. Bolzen seitlich und vorne.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Verbindungsteil mit Auflagesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern und GN-Behältern. Bolzen vorne.
ck-connect 2/3	84 01 11 32	370 x 370 x 170	Verbindungsteil ohne Sicken. Als Verbinder für Längsverkettung - kein Einhängen des Hustenschutzes möglich (Verwendung von Rolltops).
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Verbindungsteil mit Auflagesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern, GN-Behältern und varithek® aircleanbox 3d. Bolzen vorne.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (ohne Ansaugstutzen) Höhe ca. 420 (mit Ansaugstutzen)	Zum Einschieben in ck-connect air: Anschlussleistung: 230 V, 50/60 Hz, 16 A, 100 W Elektro-Anschluss: 2 m Kabel / Stecker Inkl. Geruchsfilter (Bestell-Nr. 91 14 02 68 Aktivkohlefilter) und Fettfilter (Bestell-Nr. 91 14 02 69 Edelstahlgestrick) und Anschlusskabel (Bestell-Nr. 91 14 02 70) Gewicht (mit Ansaugstutzen) 10 kg
ck-Spritzschutz	84 01 11 31		Umlaufender, an drei Seiten geschlossener, Spritzschutz aus Edelstahl, passend für ck-port, ck-connect, und ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Luftleitblech aus Edelstahl zum Einstecken in ck-Spritzschutz und Ansaugstutzen der aircleanbox 3d
solution set airbox	84 01 12 39		bestehend aus: Bestell-Nr. 84 01 11 29 ck-connect air Bestell-Nr. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d Bestell-Nr. 84 01 11 31 ck-Spritzschutz Bestell-Nr. 84 01 11 34 ck-airflow
Hustenschutz 250	84 01 11 33	Befestigungsblech 370 x 11,5 x 163 Polycarbonatscheibe 325 x 8 x 350	Zum Einhängen an der Front von ck-port und ck-connect/connect-air
Fahrgestell Edelstahl	88 14 01 07	460 x 670 x 305	Edelstahl mit Kunststoff Stoßbecken. 2 Lenkstopprollen Kunststoff, Durchmesser 125 mm, Gewicht 7 kg
Schneidbrett 2/3 mit Safrille	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Kunststoff weiss
Schneidbrett 1/1 mit Safrille	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Kunststoff weiss
Rieber-Transportband	36 06 01 02	50 x 3500	Schwarz mit eingewebtem Rieber Logo (orange) mit Kunststoffschnalle. Zur Transportsicherung von Fahrgestell, thermoport® u. ck-port/connect sowie Transportsicherung von varithek® Modulen (in ck-port/ck-connect eingeschoben)
varithek® Cerankochfeld ck 2800q b 0,8	91 01 01 16	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
varithek® Cerankochfeld ck 2800q b 2,5	91 01 01 15	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
varithek® Induktionskochfeld ik 3600 b 0,8	91 01 02 18	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
varithek® Induktionskochfeld ik 3600 b 2,5	91 01 02 19	635 x 325 x 75 mm	zum Einschieben in ck-connect oder ck-connect air
Kühlpellett GN 1/1 Edelstahl	85 01 20 02		
Wärmepellet GN 1/2 Edelstahl	89 08 01 71		

Sicherheit von der Speisenzubereitung bis zur Ausgabe...



Speisenproduktion in der Küche



Überbrückung des zeitlichen und/oder räumlichen Gap



Speisenausgabe vor dem Gast

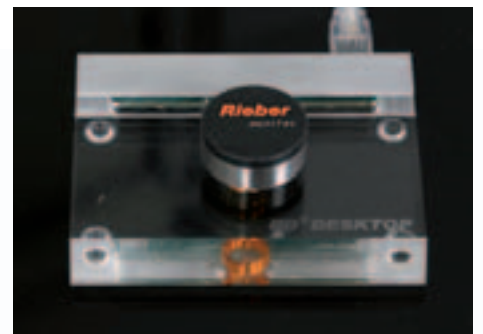
...dank des Rieber *monitec*-Systems



Vorbereitete Speisen



Speisenüberwachung mit Rieber *monitec*



Auslesen der Rieber *monitec*-Daten

RFID - mit Sicherheit besser Kochen.

Rieber *monitec* - Der sichere Weg.

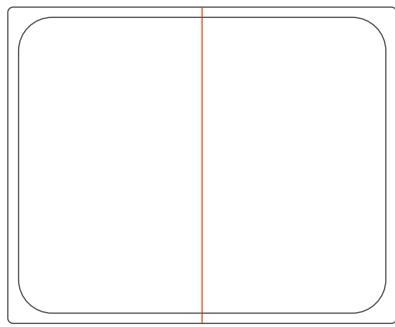
Damit Sie sicher sein können, dass Ihre Speisen zur richtigen Zeit am richtigen Ort und vor allem mit der richtigen Temperatur ankommen, gibt es den Rieber *monitec*.

Der im Transportmodul integrierte Transponder-Chip speichert Informationen wie Temperatur, Identifikationsnummer und zeitliche Daten.

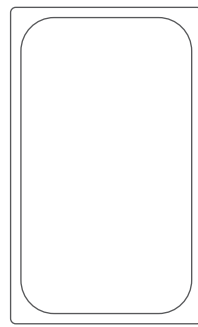
Anschließend können Sie diese Informationen kabellos mit einem Computer oder Handheld auslesen um sicher zu sein, dass Ihre Speisen zu keiner Zeit gefährdet waren.

Die speziell entwickelte Rieber *monitec*-Benutzeroberfläche ist einfach zu bedienen und auf Ihre Wünsche angepasst. Sie können an Ihrem Arbeitsplatz die Daten all Ihrer Speisentransporte kontrollieren und überwachen und dadurch die Qualität Ihrer Speisen garantieren.

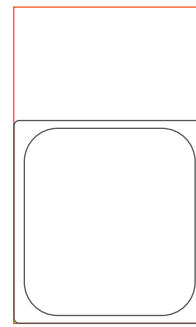




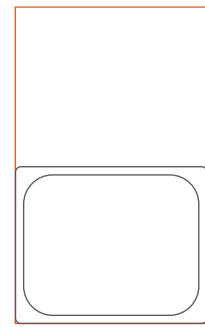
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



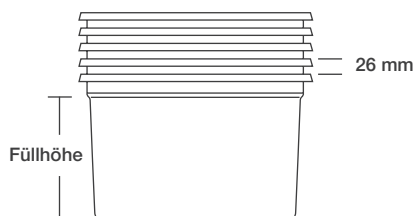
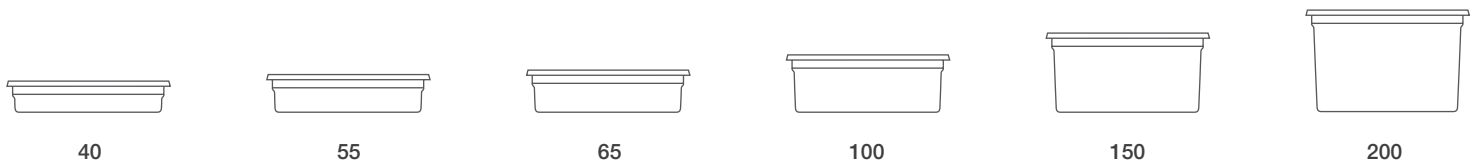
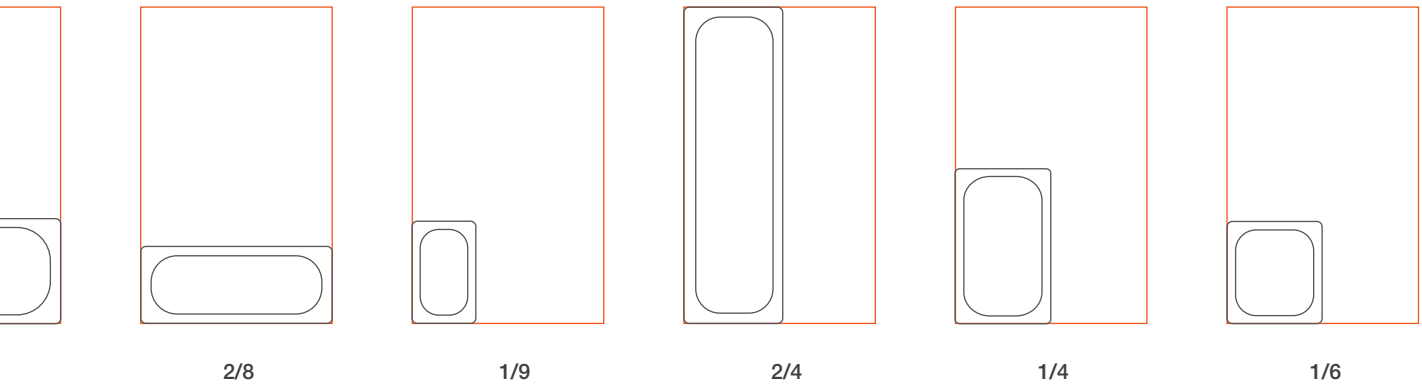
Das GN-Sortiment.



20

Entdecken Sie die Rieber-Qualität nicht nur im Material, sondern auch im sicheren Handling und in der flexiblen Anwendung: Jeder GN-Behälter entsteht durch ein aufwändiges Herstellungsverfahren und garantiert so eine robuste, spülmaschinenfeste Konstruktion. Hochliegende, gut ausgeprägte, abgesetzte Stapelschultern die sich nur an den Ecken berühren sorgen nicht nur für ein platzsparendes Einstapeln und einfaches Entstapeln, sondern definieren auch die Füllhöhe, so dass jeder GN-Behälter mit einem passenden Deckel aus dem Sortiment verschließbar ist.

Gestalten Sie Ihr individuelles GN-Behältersystem durch die Kombination der unterschiedlichen Größen und Tiefen. Die große Bandbreite an Materialien von Edelstahl über Polycarbonat bis hin zu Emaille bietet Ihnen dabei die optimale Oberfläche für jeden Einsatz. Selbst im Detail passt sich Ihr GN-Behältersystem an: Entscheiden Sie zwischen verschiedenen Griff-Varianten oder ergänzen Sie Ihr System. Sie haben die Wahl.



Füllhöhe: Bei unseren Angaben der Füllhöhe beziehen wir uns auf den praxisingerechten Umgang mit den eingefüllten Speisen: Nicht gefüllt bis zum obersten Rand, so dass der Deckel auf den Speisen oder in der Soße liegt, sondern bis zum Stapelschulter-Rand.
Hinweis: Literangaben anderer Hersteller beziehen sich auf die Füllhöhe oberster Rand.

Solutionfinder

Grundbestückung

Ermittlung der Anzahl für den 1-fachen Satz der thermoplates®, mit Fallgriff und thermoport®, ohne GN-Deckel. GN-Deckel nach dem Bedarf selbst auslegen! Nur ein Menü, keine Aufteilung auf verschiedene Essen/Menüs

Auslegung für Kunststoff thermoport®

unbeheizt oder beheizt bauseits festlegen, je nach Bedarf (in Tabelle nur Größenangabe)
thermoport® 50 / 50 K / 50KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
K und ohne Zusatz= unbeheizt
KB = beheizt

Essenstell- nehmer	Speise Menge	Warm 3-teilig			Warm 4-teilig			
		Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,5 L	Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Suppe 0,2 L
12	thermoplates®	1 x 2/3, 65 mm tief	1 x 1/3, 65 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 2/3, 65 mm tief	1 x 1/3, 65 mm tief	1 x 2/3, 65 mm tief	1 x 1/3, 65 mm tief
	thermoport®	2 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			2 x thermoport® 50, 2 x Quersteg			
25	thermoplates®	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief
	thermoplates®			1 x 1/2, 65 mm tief			1 x 1/2, 65 mm tief	
	thermoport®	3 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
50	thermoplates®	2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®			1 x 1/2, 100 mm tief			1 x 1/2, 100 mm tief	
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			
75	thermoplates®	3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®						1 x 1/2, 65 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief
	thermoport®	2 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			2 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
100	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief
	thermoport®	2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x Iso-Raumteiler			2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x Iso-Raumteiler			
150	thermoplates®	3 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	7 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm tief		1 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief		1 x 1/1, 65 mm tief	
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
200	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	10 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			5 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
250	thermoplates®	6 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	13 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	6 x thermoport® 1000			6 x thermoport® 1000			
300	thermoplates®	9 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm tief			3 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	7 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			7 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
400	thermoplates®	12 x 1/1, 65 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	20 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 65 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	9 x thermoport® 1000			9 x thermoport® 1000			
500	thermoplates®	18 x 1/1, 65 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	25 x 1/1, 100 mm tief	18 x 1/1, 65 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	10 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	2 x 1/1, 100 mm tief			2 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	11 x thermoport® 1000			11 x thermoport® 1000			

Literangabe bzw. Stück pro Essensteilnehmer

Fleisch: 0,15 L bzw. Stück
 Soße: 0,1 L
 Beilage: 0,3 L bzw. 0,5 L
 Suppe: 0,2 L

Warm 5-teilig

Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Gemüse 0,3 L	Suppe 0,2 L
1 x 2/3, 65 mm tief	1 x 1/3, 65 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 2/3, 65 mm tief	1 x 1/3, 65 mm tief
3 x thermoport® 50, 2 x Quersteg				
1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
2 x thermoport® 1000, 2 x Iso-Raumteiler				
3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 2 x Iso-Raumteiler				
4 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief
3 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
3 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief
3 x 1/1, 100 mm tief		1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief	
5 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
8 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief
6 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
8 x thermoport® 1000				
9 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief
3 x 1/1, 100 mm tief				
9 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
12 x 1/1, 65 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
12 x thermoport® 1000				
18 x 1/1, 65 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	10 x 1/1, 100 mm tief
2 x 1/1, 100 mm tief				
15 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				

Literangabe von Salat und Dessert

bis 150 Essensteilnehmer:
 0,2 L Blattsalat

ab 200 Essensteilnehmer:
 25% Blattsalate 0,2 L und
 75% gemischte Salate 0,1 L

Dessert 0,1 L
 Dressing 0,04 L

Kalt

Dessert 0,1 L	Salat 0,2 L / 0,1 L	Dressing 0,04 L
1 x 1/3, 65 mm tief	1 x 1/3, 65 mm tief	1 x 1/3, 40 mm tief
1 x thermoport® 50, 1 x Deckel mit Kühlplatte		
1 x 2/3, 65 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/3, 40 mm tief
2 x thermoport® 50, 2 x Deckel mit Kühlplatte		
1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 65 mm tief
2 x thermoport® 50, 1 x Deckel mit Kühlplatte		
1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 65 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		
1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		
1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief
1 x 1/1, 65 mm tief		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/2, 65 mm tief
	3 x 1/2, 100 mm tief	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
2 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief
1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/2, 65 mm tief	2 x 1/2, 65 mm tief
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
3 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief
	1 x 1/1, 65 mm tief	
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
4 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief
3 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		
5 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 65 mm tief
4 x thermoport® 1000, 2 x Kühlplatte		

Solutionfinder

Grundbestückung (mit Großraum thermoport®)

Ermittlung der Anzahl für den 1-fachen Satz der thermoplates®, mit Fallgriff und thermoport®, ohne GN-Deckel.
GN-Deckel nach dem Bedarf selbst auslegen!
Nur ein Menü, keine Aufteilung auf verschiedene Essen/Menüs

Auslegung für Kunststoff thermoport®

unbeheizt oder beheizt bauseits festlegen, je nach Bedarf
(in Tabelle nur Größenangabe)
thermoport® 6000 K / 6000 KB
thermoport® 50 / 50 K / 50 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
K und ohne Zusatz = unbeheizt
KB = beheizt

Essenstell- nehmer	Speise Menge	Warm 3-teilig			Warm 4-teilig			
		Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,5 L	Fleisch Stück 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Suppe 0,2 L
100	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x Iso-Raumteiler			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x Iso-Raumteiler			
150	thermoplates®	3 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	7 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm tief		1 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief		1 x 1/1, 65 mm tief	
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			
200	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	10 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
250	thermoplates®	6 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	13 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	3 x thermoport® 6000			3 x thermoport® 6000			
300	thermoplates®	9 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm tief			3 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
400	thermoplates®	12 x 1/1, 65 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	20 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 65 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
500	thermoplates®	18 x 1/1, 65 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	25 x 1/1, 100 mm tief	18 x 1/1, 65 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	10 x 1/1, 100 mm tief
	thermoplates®	2 x 1/1, 100 mm tief			2 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	5 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			5 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			

Literangabe bzw. Stück pro Essensteilnehmer

Fleisch: 0,15 L bzw. Stück

Gemüse: 0,3 L

Soße: 0,1 L

Beilage: 0,3 L bzw. 0,5 L

Suppe: 0,2 L

Warm 5-teilig

Literangabe von Salat und Dessert

bis 150 Essensteilnehmer:

0,2 L Blattsalat

ab 200 Essensteilnehmer:

25% Blattsalate 0,2 L und

75% gemischte Salate 0,1 L

Dessert 0,1 L

Dressing 0,04 L

Kalt

Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Gemüse 0,3 L	Suppe 0,2 L
4 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
3 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief
3 x 1/1, 100 mm tief		1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
8 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief
3 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
4 x thermoport® 6000				
9 x 1/1, 65 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 100 mm tief	9 x 1/1, 100 mm tief	6 x 1/1, 100 mm tief
3 x 1/1, 100 mm tief				
4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
12 x 1/1, 65 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 100 mm tief	12 x 1/1, 100 mm tief	8 x 1/1, 100 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
6 x thermoport® 6000				
18 x 1/1, 65 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	15 x 1/1, 100 mm tief	10 x 1/1, 100 mm tief
2 x 1/1, 100 mm tief				
7 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				

Dessert 0,1 L	Salat 0,2 L / 0,1 L	Dressing 0,04 L
1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		
1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 65 mm tief
1 x 1/1, 65 mm tief		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
2 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/2, 65 mm tief
	3 x 1/2, 100 mm tief	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
2 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief
1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/2, 65 mm tief	2 x 1/2, 65 mm tief
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
3 x 1/1, 100 mm tief	4 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief
	1 x 1/1, 65 mm tief	
1 x thermoport® 6000, 2 x thermoport® 50, 1 x Kühlplatte		
4 x 1/1, 100 mm tief	5 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		
5 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 65 mm tief
2 x thermoport® 6000, 2 x Kühlplatte		

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@riever.de
www.riever.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@riever.at
www.riever.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@riever.ch
www.riever.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.riever.de
www.riever.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@bglriever.co.uk
www.bglriever.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.riever.de
www.riever.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