



**thermoplates®**

**Das neue Kocherlebnis im GN-Format.**

**Rieber**

## thermoplates®: Das neue Kocherlebnis im GN-Format

Steigern Sie Ihre Produktivität signifikant. Senken Sie Ihre Betriebskosten. Vereinfachen Sie Ihre Arbeitsabläufe. Ausschließlich über eine innovative Technologie – umgesetzt in den Rieber thermoplates®. Durch das patentierte Mehrschichtmaterial SWISS-PLY® haben die thermoplates® eine bis zu 10x höhere Energie-Leitfähigkeit und sind so insbesondere bei Warm-/Kaltübergängen ideal einsetzbar. Und das spart Ihnen nicht nur Energie, sondern auch Zeit: Ob Sie bei -20°C oder bei 250°C arbeiten, Ihr thermoplates® unterstützt Sie von der Lagerung, über die Vor- und Zubereitung bis hin zur Ausgabe – ohne Umfüllen. Gleichzeitig sind alle thermoplates® auf Basis der Gastronorm entwickelt und so durchgängig kompatibel mit bereits bestehenden Systemen. Entdecken Sie mit den thermoplates® das Kochen im GN-Format. Gehen Sie mit uns in die Zukunft der Gastronomie.





## Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung	Seite 04 - 06
Material	Seite 07
Sortiment	Seite 08
Zubehör	Seite 09
Solutionfinder	Seite 10 - 13
Notizen	Seite 14 - 15



# Kochen im GN-Format.

## Sparen Sie Zeit, Platz und Energie.

Kochen Sie effizient. Mit den thermoplates® können Sie mit dem selben Behälter vorbereiten, transportieren, kühlen, warmhalten, kochen, grillen und auch ausgeben. Die hohe Wärmeleitfähigkeit des patentierten Materials SWISS-PLY® erlaubt auch schnelle Kalt-Warm-Übergänge. Selbst vom Herd auf den Tisch ist kein Problem. Nutzen Sie das Rieber tableport®-Auftisch-Programm.

## Chefköche und Privatpersonen empfehlen:

*„Dass die thermoplates® deutlich schneller auf Temperatur kommen, ist schon gut. Dadurch, dass ich jetzt nicht mehr Umschütten muss, kann ich alleine in der gleichen Zeit den gleichen Durchsatz erreichen, wie vorher nur mit zusätzlichem Personal. Ich bin jetzt schneller als die Gäste. Das macht mir das Kochen viel einfacher.“*

*Sternekoch Laurent Durst, „Alte Sonne“, Ludwigsburg*

*„Die thermoplates® sind hervorragend zum Einsatz im Kombi-Dämpfer geeignet ... Die Vorteile außerhalb des Kombi-Dämpfers (vorher anbraten, danach direkt auslegen) liegen klar auf der Hand.“*

*Führender Hersteller von Kombi-Dämpfern*

*„Ich bin unglaublich begeistert vom Rieber „Zauberblech“. Es kam diesen Sommer voll zum Einsatz (alle möglichen Gemüsegerichte, Grillfleisch etc.) ...“*

*Privatperson Renate Offermann*

**Entfernen Sie Gerüche, bevor sie entstehen.**

Der patentierte Down-Draft-Dunstabzug varithek®-airclean®3D saugt Dämpfe und Gerüche direkt über Ihrer Kochstelle nach hinten ab. Dort wird die Luft im Umluftsystem über verschiedene Filter gereinigt, bevor sie wieder zurück in den Raum strömt. So stellt selbst fetthaltige Luft beim Anbraten kein Problem mehr dar – wo immer Sie auch gerade kochen.

**Wechseln Sie täglich Ihren Arbeitsplatz.**

Durch die mobilen varithek®-Kochelemente passt sich Ihre Kochstelle an Ihre täglichen Herausforderungen an. Verschiedene Ausführungen wie die Ceran-, Induktions- oder Grillmodule unterstützen Sie an jedem Ort bei jedem Einsatz. Gleichzeitig können Sie die varithek®-Kochelemente flexibel austauschen und auch als Stand-Alone-Gerät einsetzen.





**Kochen**  
(z. B. Nudeln, Reis, Kartoffeln)



**Dämpfen**  
mit Hilfe von Dampfgezeinsätzen  
(z. B. Gemüse, Fisch)



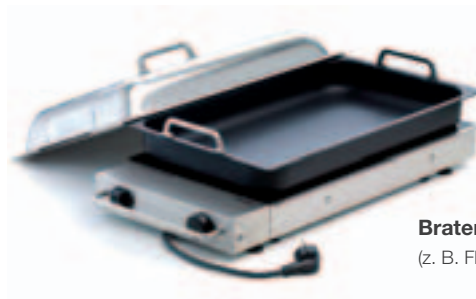
**Woken**  
(z. B. Gemüse)



**Grillen**  
(z. B. Steak, Fisch, Gemüse)



**Frittieren**  
mit Hilfe eines Frittierzeinsatzes  
(z. B. Pommes Frites, Gemüse)



**Braten**  
(z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse)



**Backen**  
(z. B. Aufläufe, Gratins, Pfannkuchen)



**Ausgeben**  
(z. B. Gemüse, Fleisch, Fisch)

## Die neue Generation des Kochens.

Lernen Sie ein Spezialgeschirr kennen, das Sie ohne Umfüllen vom Kühlen bis zum Kochen durch Ihren gesamten foodflow begleitet.

Die Vorteile auf einen Blick:

- In einem thermoplates®: von der Lagerung über die Zubereitung bis zur Ausgabe – ob im Buffet, auf dem Tisch oder mobil zum Gast
- Ein Kochgeschirr für jeden Einsatz: z. B. Kochen, Grillen, Woken
- Verbesserung der Speisenzualität
- Senkt Betriebskosten
- Energiesparend durch hohe Temperaturleitfähigkeit
- Temperatureinsatzbereich: -20 °C bis +250 °C
- Eigenständige Temperaturregelung auf Induktionsfeldern (auf Anfrage)
- Für alle Energiequellen geeignet (bei Gas empfehlen wir die unbeschichteten thermoplates®)
- Variabel durch verschiedene Größen und Ausführungen
- Kompatibel im GN-Format
- HACCP-gerecht
- Platzsparend
- Einfache Reinigung / spülmaschinentauglich

## Das Material

SWISS-PLY® ist ein patentiertes Mehrschichtmaterial mit herausragenden thermischen Eigenschaften:

Das Sandwich-Material mit Aluminiumkern gewährleistet eine etwa 10x höhere Leitfähigkeit von Energie (Warm und Kalt). Dadurch verteilt sich zugeführte Energie schnell und gleichmäßig.

Die erheblich gesteigerte Energieeffizienz führt zu einer deutlichen Senkung der Betriebskosten.



## Die Oberfläche

### Nano-Oberflächenbehandelt

Ideal zum Kühlhalten und Servieren (z. B. für Salat, Obst, Dessert, Gemüse, Getränke)



### Beschichtete Oberfläche

Ideal zum Warmhalten und Kochen

Geringe Haftung (kein mühsames Reinigen mehr)

(z. B. woken, braten, grillen, dämpfen, kochen, frittieren, backen)



## Das Sortiment

So vielseitig die thermoplates® in Ihrem foodflow einsetzbar sind, so vielseitig ist auch Ihre Auswahl: Verschiedene Größen und Tiefen ermöglichen Ihnen effizientes Kochen im GN-Format, sowie die flexible Kombination der Systeme untereinander. Wählen Sie

je nach Einsatz zwischen beschichteten oder nano-oberflächenbehandelten thermoplates®. Und auch hier geht unsere Planung bis in das kleinste Detail: Ob mit oder ohne Griffe, oder sogar mit Fallgriffen bleibt allein Ihre Entscheidung.



**Das Rieber thermoplates® Sortiment**

*thermoplates® mit einer Materialstärke von 2,6 mm für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen (z. B. das Bereiten von Suppen), Garen, Dämpfen (z. B. von Gemüse), Woken (max. 230°C auf dem Boden, ca. 140°C an den Seiten) sowie Kühlhalten, Servieren.*

Materialstärke 2,6 mm,  
Nano-Oberflächenbehandelt



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	mit Fallgriffen	mit Griffen
	GN 1/1	100	10	84 01 08 01	84 01 13 01	84 01 09 01
		65	6	84 01 08 02	84 01 13 02	84 01 09 02
		40	2,5	84 01 08 03	84 01 13 03	84 01 09 03
	GN 2/3	100	7	84 01 08 05	84 01 13 04	84 01 09 05
		65	4	84 01 08 06	84 01 13 05	84 01 09 06
		40	2	84 01 08 07	84 01 13 06	84 01 09 07
	GN 1/2	100	5	84 01 08 09	84 01 13 07	84 01 09 09
		65	3	84 01 08 10	84 01 13 08	84 01 09 10
		40	1,5	84 01 08 11	84 01 13 09	84 01 09 11
	GN 1/3	65	2	84 01 08 41	84 01 13 21	84 01 09 41
		40	1	84 01 08 40	84 01 13 20	84 01 09 40

Materialstärke 2,6 mm,  
beschichtet



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	mit Fallgriffen	mit Griffen
	GN 1/1	100	10	84 01 08 20	84 01 13 10	84 01 09 20
		65	6	84 01 08 21	84 01 13 11	84 01 09 21
		40	2,5	84 01 08 22	84 01 13 12	84 01 09 22
	GN 2/3	100	7	84 01 08 24	84 01 13 13	84 01 09 24
		65	4	84 01 08 25	84 01 13 14	84 01 09 25
		40	2	84 01 08 26	84 01 13 15	84 01 09 26
	GN 1/2	100	5	84 01 08 28	84 01 13 16	84 01 09 28
		65	3	84 01 08 29	84 01 13 17	84 01 09 29
		40	1,5	84 01 08 30	84 01 13 18	84 01 09 30
	GN 1/3	100	3	84 01 08 45	84 01 13 25	84 01 09 45
		65	2	84 01 08 44	84 01 13 24	84 01 09 44
		40	1	84 01 08 43	84 01 13 23	84 01 09 43

*thermoplates® mit einer Materialstärke von 4 mm für das Grillen, Braten, Schmoren, Zubereiten von Soßen, Kurzbraten sowie Kühlhalten, Servieren.*

Materialstärke 4 mm,  
Nano-Oberflächenbehandelt



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	mit Griffen
<b>NEU</b>	GN 1/1	20	-	84 01 08 36	84 01 09 35
	GN 2/3	20	-	84 01 08 37	84 01 09 36
	GN 1/2	20	-	84 01 08 38	84 01 09 37
	GN 1/3	20	-	84 01 08 39	84 01 09 39

Materialstärke 4 mm,  
beschichtet









	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	mit Griffen
<b>NEU</b>	GN 1/1	20	-	84 01 08 32	84 01 09 32
	GN 2/3	20	-	84 01 08 33	84 01 09 33
	GN 1/2	20	-	84 01 08 34	84 01 09 34
	GN 1/3	20	-	84 01 08 42	84 01 09 42

Bitte beachten Sie auch unseren separaten Prospekt über Rieber duratec\* thermoplates®  
\* zum Patent angemeldet



## Das Rieber thermoplates® Zubehör

Zubehör	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3
 <p><b>Gardeckel zum Kochen, Schmoren,</b> Edelstahl, mit Griffausschnitten, oben mit fest montiertem Griff</p> <p>Bestell-Nr. / Preis Stück</p>	84 01 10 01	84 01 10 02	84 01 10 12	-
 <p><b>Polycarbonat-Flachdeckel</b></p> <p>Bestell-Nr. / Preis Stück</p>	84 20 01 05	84 20 01 14	84 20 01 06	84 20 01 07
 <p><b>Wasserdichter Steckdeckel,</b> Edelstahl</p> <p>Bestell-Nr. / Preis Stück</p>	84 08 01 01	84 08 01 02	84 08 01 03	84 08 01 04
 <p><b>Steckdeckel,</b> stapelbar, Edelstahl, mit Griffausschnitt</p> <p>Bestell-Nr. / Preis Stück</p>	84 09 02 01	84 09 02 02	84 09 02 03	84 09 02 04
 <p><b>vacusaft®-Deckel</b> transparent aus Polycarbonat, zum Frischhalten mit Funktionsdichtung, mit Ventil, Einsatzbereich von -20 °C bis +80 °C</p> <p>Bestell-Nr. / Preis Stück</p>	84 01 10 06	84 01 10 07	84 01 10 08	84 01 10 09
 <p><b>Fixierahmen für thermoplates®,</b> Edelstahl</p> <p>Bestell-Nr. / Preis Stück</p>	Auf Anfrage		Auf Anfrage	

## Einsatzmöglichkeiten der Rieber thermoplates®

 <p><b>varithek®</b> Kochgeräte</p>	 <p><b>thermoport®</b> Kunststoff</p>	 <p><b>thermoport®</b> Edelstahl</p>	 <p><b>Kühlösungen</b></p>
 <p><b>tableport®</b> Auftisch-Programm</p>	 <p><b>Ausgabelösungen/ Element-Cafeterien</b></p>	 <p><b>Speisenverteilung Schöpfsysteme, Mobile Geräte</b></p>	

# 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

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
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				

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
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
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
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@rieber.de](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://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](mailto:office@rieber.at)  
[www.rieber.at](http://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](mailto:mail@rieber.ch)  
[www.rieber.ch](http://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](mailto:info@fr.rieber.de)  
[www.rieber.de](http://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](mailto:sales@bglrieber.co.uk)  
[www.bglrieber.co.uk](http://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](mailto:Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de)  
[www.rieber.de](http://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](mailto:gastro@gastromedia.pl)  
[www.gastromedia.pl](http://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](http://www.pearlcreative.com)