



thermoport® Mit Sicherheit der bessere Speisentransport.

Rieber

Der Rieber thermoport®. **Ein System, das mehr als nur transportiert.**

Der Rieber thermoport® ist längst zum internationalen Markenzeichen für den sicheren Transport von Speisen geworden. Wo immer Hygiene und Langlebigkeit entscheiden, machen sich die aufwändige Isolations-technologie, die hohe Temperatur-Widerstandsfähigkeit und die Belastbarkeit schnell bezahlt. Sie sind nicht nur in der Wahl der Größe völlig flexibel. Verschiedene thermoport®-Ausführungen in Kunststoff und Edelstahl, sowie beheizt, unbeheizt oder gekühlt bieten Ihnen innerhalb des Gastronorm-Maßes unendliche Kombinationsmöglichkeiten für jeden Einsatz. Ob Sie Ihre Speisen kühlen, warmhalten, regenerieren, kochen – oder mehreres zugleich. So steht der thermoport® nicht nur für hohe Zuverlässigkeit und perfekte Hygiene, sondern ebenso für größtmögliche Flexibilität in Ihrer Arbeit. Gleichzeitig bieten sie Ihnen in der Weiterentwicklung als Elemente der mobilen thermoport®-Küchen catering kitchen* und hybrid kitchen* eine Auswahl multifunktionaler Küchengeräte, mit der Sie allen Anforderungen des mobilen Kochens und Kühlens gerecht werden können. Setzen Sie Maßstäbe – zu jedem Zeitpunkt, an jedem Ort.

*zum Patent angemeldet



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung	Seite 04 - 05
Überblick	Seite 06 - 09
RFID	Seite 10 - 11
thermoport® Kunststoff	Seite 12 - 17
Bestückungsbeispiele	Seite 18 - 19
thermoport® Edelstahl	Seite 20 - 23
Bestückungsbeispiele	Seite 24 - 25
Transport-/ Ausgabewagen	Seite 26 - 27
Solutionfinder	Seite 28 - 31

Vom Transport...

Mit den Rieber thermoport® liefern Sie warme ebenso wie kalte Speisen zu jeder Zeit an jeden Ort in der Qualität, in der Sie Ihre Küche verlassen haben.

Perfektion auch über lange Zeit.

...über die Zubereitung und Ausgabe...

Die catering-kitchen* Kunststoff bringt Ihre kalten und warmen Speisen nicht nur in einem thermoport® sicher und qualitativ hochwertig zum Gast. Durch einen speziellen Aufsatz bzw. Verbinder erhalten Sie die Multifunktionalität von Transport, Warm- und Kaltausgabe, sowie einer kompletten Frontcookingstation.

* zum Patent angemeldet





...direkt auf den Tisch.

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.

thermoport® aus Kunststoff

Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C

Die Klassiker. Aus leichtem, robusten und porenfreiem Kunststoff – doppelwandig und dichtverschweißt. Die thermoport® erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen als beheizt oder unbeheizt, Top- oder Frontlader, so dass Sie für jeden Einsatz den passenden thermoport® finden.

catering kitchen* - Für Flexibilität im Catering.

In der catering kitchen* hat Rieber die bewährten Komponenten der Speisenverteilung thermoport® und die varithek®-Geräte, wie beispielsweise das Cerankochfeld und die thermoplates®, kombiniert. Der auf die thermoport® fixierte Funktionsrahmen dient zur Aufnahme von z. B. varithek®-Geräten, thermoplates®, GN-Behältern, Kühl- und Wärmepfannen sowie Deckel. Durch das Fahrgestell erhält die catering kitchen* ihre Mobilität. Alle Komponenten sind auch unabhängig voneinander als Transportbehälter oder Auftischprogramm einsetzbar.



Für jeden Einsatz den richtigen thermoport.

thermoport® K-R aus Kunststoff

Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C

Ob als Top- oder Frontlader, der thermoport® K-R aus stabilem Kunststoff verspricht ein leichtes Handling. Er ist für warme wie auch für kalte Speisen geeignet.

thermoport® 50 aus Kunststoff

Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C

Der Toplader für warme und kalte Speisen. Der robuste, aber sehr leichte Kunststoff verspricht ein einfaches Handling und eine hohe Langlebigkeit.

thermoport® aus Edelstahl

Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C

Entdecken Sie die Premium-Klasse unter den Rieber thermoport®. Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmaterial garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation und erfüllt damit höchste Hygiene-Ansprüche, sondern ebenso perfekte Qualität. Die thermoport® aus Edelstahl sind als Top- oder Frontlader in nahezu jeder Größe, sowie in fahrbarer oder nicht fahrbarer Ausführung erhältlich.



hybrid kitchen* -

Für Küche, Catering und Buffet

In der hybrid kitchen* finden Sie die Elemente des thermoport®, chafingdish und thermomat® vereint. Die spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht ihr die einzigartige Hybrideigenschaft. Durch die elektronische Steuerung haben Sie die Wahl zwischen vier Betriebsarten: Hybridfunktion, Garen auf Zeit, Garen mit Kerntemperatur und Umluftbetrieb (kalt). Auf Wunsch kann auch die Funktion Intervalldampfgaren eingebaut werden. Die hybrid kitchen* ist sowohl innen als auch außen aus rostfreiem Edelstahl.

*zum Patent angemeldet

Weitere Infos zu hybrid kitchen*
finden Sie im hybrid kitchen*-Prospekt

**Die gebündelten Vorteile
des Rieber thermoport®-Systems.**



Das Rieber thermoport®-System für Speisenaufbewahrung, Speisentransport, Speisenverteilung und Speisenausgabe bietet viele Vorteile, die ein perfektes Ganzes ergeben:

a) thermoport® aus Kunststoff

- Robuste, aber leichte Kunststoffbehälter zum Transport und zur Ausgabe
- Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
- Für kleine bis große Speisemengen
- Sehr gute Isolierwerte
- Mit und ohne Dichtungen erhältlich
- Heizelement herausnehmbar, selbstregulierend
- Zuheizbar
- Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare Griffe, sowie Einsteckkarte zur Beschriftung
- Fahrbar/nicht fahrbar erhältlich
- Platzsparend durch das Rieber-Stapelsystem
- Spülmaschinengeeignet für beste Hygiene* (* Heizelement muss vorher entfernt werden)
- Gastronorm-gerecht und VDE-geprüft

b) thermoport® aus Edelstahl

- Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
- Die Premium-Klasse im Transport und in der Ausgabe
- Aus rostfreiem, robusten Edelstahl innen und außen
- Für kleine bis große Speisemengen geeignet
- Hervorragende Isolierwerte
- Austauschbare Dichtungen
- Heizelement herausnehmbar, selbstregulierend
- Zuheizbar
- Fahrbar/nicht fahrbar erhältlich
- Platzsparend durch das Rieber-Stapelsystem
- Spülmaschinengeeignet für optimale Hygiene* (* Heizelement muss vorher entfernt werden)
- Gastronorm-gerecht und VDE-geprüft
- Auch gekühlte thermoport® erhältlich, Kühlbereich +5 °C bis +8 °C



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 und kontrollieren um sicher zu sein, dass Ihre Speisen zu keiner Zeit gefährdet waren.

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



Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, Hoch stabile Kunststoff thermoport®
 porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt, spülmaschinentauglich bis + 90 °C

Typen 50 KB und 100 KB:
 Zuheizbar, max. erreichbare Temperatur + 95 °C,
 Heizleistung 500 W,
 Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

					
	Toplader, mit Deckel	wie 50 K, jedoch zuheizbar	Toplader, mit Deckel	wie 100 K, jedoch zuheizbar	Frontlader, mit Tür
Typ	50 K	50 KB zuheizbar	100 K	100 KB zuheizbar	600 K
Fassungsvermögen mit GN Behältern	max. 11,7 Liter	max. 11,7 Liter	max. 26 Liter	max. 26 Liter	max. 33 Liter
Außenmaße in mm	370 x 645 x 240	370 x 645 x 240	370 x 645 x 308	370 x 645 x 308	420 x 610 x 386
Spülmaschinentauglich bis +90 °C	x	x (mit ausgebauter Heizung)	x	x (mit ausgebauter Heizung)	x
Gesamtgewicht	6,9 kg	7,3 kg	7,2 kg	8,3 kg	9,2 kg
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm, etc.
Kompl., Deckel ohne Thermometer	85 02 02 01 orange 85 02 02 16 schwarz	85 02 02 06 orange 85 02 02 17 schwarz	85 02 03 01 orange 85 02 03 28 schwarz	85 02 03 13 orange 85 02 03 29 schwarz	85 02 05 05 orange
Kompl., Deckel mit Thermometer	85 02 02 10 orange 85 02 02 11 schwarz	85 02 02 12 orange 85 02 02 13 schwarz	85 02 03 42 orange 85 02 03 43 schwarz	85 02 03 44 orange 85 02 03 45 schwarz	85 02 05 15 orange 85 02 05 16 schwarz
Kompl., Deckel mit Kühlplatte	85 02 02 14 orange 85 02 02 15 schwarz	-	85 02 03 46 orange 85 02 03 47 schwarz	-	-

Zubehör

Deckel mit Thermometer Bestell-Nr.	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 schwarz	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 schwarz	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 schwarz	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 schwarz	-
Deckel ohne Kühlplatte Bestell-Nr.	85 02 25 56 orange 85 02 25 57 schwarz	-	85 02 25 56 orange 85 02 25 57 schwarz	-	-
Kühlplatte GN 1/1, Kunststoff Bestell-Nr.	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz	-	-
Dichtstopfen Bestell-Nr.	-	85 02 20 59 orange	-	85 02 20 59 orange	-
Isoraumteiler Bestell-Nr.	-	-	-	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz
Isosteg Bestell-Nr.	-	-	85 02 20 42 orange	-	-
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN Bestell-Nr.	-	-	-	-	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN Bestell-Nr.	-	-	-	-	85 01 20 10
Verschlussstopfen Bestell-Nr.	-	85 13 08 41	-	85 13 08 41	-
Quersteg (ohne Feder) Bestell-Nr.	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	-

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, Hoch stabile Kunststoff thermoport®
 porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt, spülmaschinentauglich bis + 90 °C

Typen 600 KB, 1000 KB und 6000 KB:
 Zuheizbar, max. erreichbare Temperatur + 95 °C
 Heizleistung 240 W (Typ 600 KB) bzw. 300 W
 (Typen 1000 KB und 6000 KB)
 Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.



wie 600 K, jedoch zuheizbar Frontlader wie 1000 K, jedoch zuheizbar Frontlader Frontlader

Typ	600 KB zuheizbar	1000 K	1000 KB zuheizbar	6000 K	6000 KB zuheizbar
Fassungsvermögen mit GN Behältern	max. 33 Liter	max. 52 Liter	max. 52 Liter	max. 104 Liter	max. 104 Liter
Außenmaße in mm	420 x 645 x 390	435 x 610 x 561	435 x 634 x 561	645 x 790 x 560	645 x 790 x 560
Spülmaschinentauglich bis +90 °C	x (mit ausgebauter Heizung)	x	x (mit ausgebauter Heizung)	x	x (mit ausgebauter Heizung)
Gesamtgewicht	11 kg	12 kg	17,2 kg	20,7 kg	23,7 kg
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.
Kompl., Tür ohne Thermometer	85 02 05 07 orange	85 02 04 01 orange 85 02 04 12 schwarz	85 02 04 02 orange 85 02 04 13 schwarz	85 02 08 01 orange 85 02 08 05 schwarz	85 02 08 03 orange 85 02 08 06 schwarz
Kompl., Tür mit Thermometer	85 02 05 13 orange 85 02 05 14 schwarz	85 02 04 16 orange 85 02 04 17 schwarz	85 02 04 14 orange 85 02 04 15 schwarz	85 02 08 10 orange 85 02 08 11 schwarz	85 02 05 08 orange 85 02 05 09 schwarz

Zubehör

Isoraumteiler Bestell-Nr.	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz	-
Kühlplatte GN 1/1, Kunststoff Bestell-Nr.	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz	-
Einschubrahmen mit 1 Längs- steg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Quer- stegen für GN 9 x 1/9, 6 x 1/6 Bestell-Nr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Stapelarretierung Bestell-Nr.	-	85 02 20 61	85 02 20 61	-	-
Rostfreie Rollenausstattung Bestell-Nr.	-	88 14 01 05	88 14 01 05	88 14 01 04	88 14 01 04
Hordengestell 6000, Edel- stahl, zur Aufnahme von Einsätzen mit Abmessung 600 x 400 mm, 8 Paar Auflageschienen Bestell-Nr.	-	-	-	-	85 02 20 44

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, Hoch stabile Kunststoff thermoport®

porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt (Typ TP 100 KS), spülmaschinentauglich bis + 90 °C

Zum Transportieren von kalten und warmen Speisen in GN-Behältern



Toplader



Toplader

Typ	50	100 KS
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	11,7 Liter	26 Liter
Außenmaße in mm	600 x 370 x 172	630 x 370 x 308
Spülmaschinentauglich bis +90 °C	x	x
Gesamtgewicht	4 kg	6 kg
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestellnummer	85 02 02 03 orange	85 02 03 40 orange 85 02 03 41 schwarz

Zubehör

Isoraumteiler Bestell-Nr.	-	-
Kühlplatte GN 1/1 Kunststoff Bestell-Nr.	-	-
Quersteg (ohne Feder) Bestell-Nr.	-	84 19 02 02
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr.	-	-
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr.	-	-

Weitere Farben auf Anfrage

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, Hoch stabile Kunststoff thermoport®
 porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt, spülmaschinentauglich bis + 90 °C

Für den Transport von Pizza und mehr, z. B. 6 Pizzen im Karton bis 320 x 320 mm oder GN-Behälter im Format 1/2 von 20 - 200 mm Tiefe. Serienmäßig ist der Mini K mit zwei Zwischenrosten ausgestattet. Hot Accu-Stoffbeutel mit dem Wärmespeicher „Zeolith“ ist Zubehör.



Mit zwei Zwischenrosten



Frontlader (Behälter sind Zubehör)
 Zum Transportieren von kalten und warmen Speisen in 2/3 GN - Behältern.

Typ	Mini K	230 K
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 10,9 Liter	max. 15,3 Liter
Außenmaße in mm	397 x 394 x 340	397 x 394 x 340
Gewicht	3,8 kg	-
Spülmaschinentauglich bis +90 °C	x	x
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/2 200 mm, etc.	1 x GN 2/3 200 mm, etc.
Bestell-Nr.	85 02 05 09 orange	85 02 05 11 schwarz
Zubehör		
Hot Accu Bestell-Nr.	85 02 20 39	-
Zwischenrost Bestell-Nr.	37 76 02 22	-
Kühlplatte GN 1/2 Kunststoff Bestell-Nr.	-	85 02 20 71 schwarz

**Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C,
porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt**



thermoport® „Maxi K“ für Bankett-Lösungen, Kunststoff

2 x thermoport® aus porenfreier Kunststoffhaut, festverbunden, mit montierten Rollen, Durchmesser 125 mm am unteren thermoport®.

Geeignet zum Transportieren von kalten und warmen Speisen in GN-Behältern, sowie zum Bestücken mit Edelstahl-Rosten GN 2/1.

Typ 6000 KB: Zuheizbar, max. erreichbare Temperatur +90 °C, Heizleistung 380 W, Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.



Frontlader



Frontlader

Typ	2 x 6000 K (unbeheizt), fahrbar	1 x 6000 K (unbeheizt), 1 x 6000 KB (beheizt), fahrbar
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 2 x 104 Liter	max. 2 x 104 Liter
Außenmaße L x B x H in mm	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280
Gesamtgewicht	56,5 kg	59,7 kg
Bestückungsbeispiele	8 x GN 1/1 200 mm, etc.	8 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestell-Nr.	85 02 08 02 orange 85 02 08 12 schwarz	85 02 08 04 orange 85 02 08 07 schwarz

Zubehör

Rost GN 2/1, Edelstahl, leichte Ausführung Bestell-Nr.	84 14 01 06	84 14 01 06
Isoraumteiler für Typ 6000 K unbeheizt Bestell-Nr.	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz	85 02 20 12 orange (für Typ 6000 K) 85 02 20 69 schwarz (für Typ 6000 K)
Kühlplatte GN 1/1 Kunststoff für Typ 6000 K unbeheizt Bestell-Nr.	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz	85 02 20 38 orange (für Typ 6000 K) 85 02 20 67 schwarz (für Typ 6000 K)
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr.	85 01 20 09	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr.	85 01 20 10	85 01 20 10
Hordengestell 6000 Edelstahl, zur Aufnahme von Einsätzen mit Abmessung 600 x 400 mm, 8 Paar Aufлагeschienen Bestell-Nr.	85 02 20 44	85 02 20 44

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, Hoch stabile Kunststoff thermoport®
 porenfreie Kunststoffhaut, spülmaschinentauglich bis + 90 °C

Zum Transportieren von kalten und warmen Speisen in GN-Behältern.



Frontlader



Toplader mit Verschluss



Frontlader

Typ	1000 K-U	100 K-R	500 K-R
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 52 Liter	max. 26 Liter	max. 26 Liter
Außenmaße in mm	435 x 610 x 561	680 x 370 x 290	615 x 420 x 385
Spülmaschinentauglich + 80 °C	x	x	x
Gesamtgewicht	13 kg	7,7 kg	9,7 kg
Bestückungsbeispiele	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestellnummer	85 02 04 19 schwarz 85 02 04 18 orange lieferbar ab 12/2008	85 02 03 30 schwarz	85 02 05 12 schwarz
Zubehör			
Isoraumteiler Bestell-Nr.	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz
Kühlplatte GN 1/1 Kunststoff Bestell-Nr.	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz
Quersteg (ohne Feder) Bestell-Nr.	-	84 19 02 02	-
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr.	85 01 20 09	-	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr.	85 01 20 10	-	85 01 20 10

Beheizte Ausführung von thermoport® K-U auf Anfrage

Bestückungsbeispiele für thermoport® aus Kunststoff

thermoport® 50 K / 50 KB / 50 K-R / 50



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-Nutzhalt*			11,7 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/3	100	3,3 l
1	GN 2/3	100	7,4 l
GN-Nutzhalt*			10,7 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/2	100	10,6 l
GN-Nutzhalt*			10,6 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/3	100	9,9 l
GN-Nutzhalt*			9,9 l

thermoport® 100 K / 100 KB / 100 K-R / 100 KS



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	200	26,0 l
GN-Nutzhalt*			26,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/3	200	6,6 l
1	GN 2/3	200	15,3 l
GN-Nutzhalt*			21,9 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/2	200	21,8 l
GN-Nutzhalt*			21,8 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/3	200	19,8 l
GN-Nutzhalt*			19,8 l

thermoport® 230 K



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 2/3	200	15,3 l
GN-Nutzhalt*			15,3 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 2/3	100	14,8 l
GN-Nutzhalt*			14,8 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 2/3	65	12,9 l
GN-Nutzhalt*			12,9 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
7	GN 2/3	20	-
GN-Nutzhalt*			-

thermoport® 500 K-R



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	65	7,0 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
GN-Nutzhalt*			25,4 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/1	100	23,4 l
GN-Nutzhalt*			23,4 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/1	65	21,0 l
GN-Nutzhalt*			21,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
6	GN 1/1	20	-
GN-Nutzhalt*			-

*GN-Nutzhalt bis zum Stapelrand gemessen

Bestückungsbeispiele für thermoport® aus Kunststoff

thermoport® 600 K / 600 KB



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	200	26,0 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
GN-Nutzhalt*			33,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/1	100	23,4 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
GN-Nutzhalt*			30,4 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	150	18,4 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-Nutzhalt*			30,1 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/1	65	21,0 l
+ Kühlplatte, Kunststoff			
GN-Nutzhalt*			21,0 l

thermoport® 1000 K / 1000 KB / 1000 K-R



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-Nutzhalt*			52,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
4	GN 1/1	100	46,8 l
GN-Nutzhalt*			46,8 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/1	65	14,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
GN-Nutzhalt*			44,1 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
6	GN 1/1	40	20,4 l
+ Kühlplatte, Kunststoff			
GN-Nutzhalt*			20,4 l

thermoport® 1000 K / 1000 KB / 1000 K-R



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	100	20,0 l
2	GN 1/1	20	-
GN-Nutzhalt*			22,5 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
4	GN 1/1	100	40,0 l
GN-Nutzhalt*			40,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
6	GN 1/1	60	36,0 l
GN-Nutzhalt*			36,0 l

thermoport® 6000 K



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
4	GN 1/1	200	104,0 l
GN-Nutzhalt*			104,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
8	GN 1/1	100	93,6 l
GN-Nutzhalt*			93,6 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
12	GN 2/1	20	-
GN-Nutzhalt*			-



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 2/1 Rost	-	-
GN-Nutzhalt*			-

*GN-Nutzhalt bis zum Stapelrand gemessen

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, thermoport® aus rostfreiem Edelstahl
 spülmaschinentauglich bis + 90 °C

thermoport® 105 L: spülmaschinentauglich, Schutzart IP X5
 thermoport® 1000 N: spülmaschinentauglich, Schutzart IP X3.
 thermoport® 1000 H und 1000 DU: spülmaschinentauglich mit ausgebaute Heizung, Schutzart IP X3.
 Nennspannung 1N AC 230 V
 50 / 60 Hz.



Toplader, zuheizbar



Frontlader



Frontlader, zuheizbar



Frontlader mit Ausgabeoption, zuheizbar

Typ	105 L	1000 N	1000 H	1000 DU
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 26 Liter	max. 44,4 Liter	max. 44,4 Liter	max. 52 Liter
Außenmaße in mm	400 x 600 x 306	410 x 665 x 470	410 x 655 x 470	410 x 645 x 530
Zuheizung	max. erreichbare Temperatur: +95 °C	-	max. erreichbare Temperatur: +90°C	max. erreichbare Temperatur: +90°C
Spülmaschinentauglich	x	x	x (mit ausgebaute Heizung)	x (mit ausgebaute Heizung)
Heizleistung	500 W	-	380 W	380 W
Gesamtgewicht	13,5 kg	17 kg	20 kg	32 kg
Deckel	aussen umlaufende, physiologisch unbedenkliche Dichtung	-	-	aussen umlaufende, physiologisch unbedenkliche Dichtung
Auflageschienen	-	8 Paar (fugenlos tiefgezogen)	8 Paar (fugenlos tiefgezogen)	7 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestell-Nr.	85 01 03 02	85 01 04 04	85 01 04 05	85 01 05 03
Zubehör				
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr.	-	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr.	-	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10

Gekühlte thermoport® aus rostfreiem Edelstahl, fahrbar

Kühlbereich bis +5 °C bis + 8 °C

Hygieneausführung H3. Schutzart IP X3.
 Kühlbereich + 5 °C bis + 8 °C (bei geschlossener Tür),
 thermoport® 1000 C: Elektrischer Anschlusswert 0,25 kW, Kühlleistung
 119 W bei VT -10 °C, Kältemittel 134 A.
 thermoport® 1600 K, 2000 K und 3000 K: Elektrischer Anschlusswert
 0,170 kW, Kälteleistung 180 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R 134 A.
 Nennspannung 1N AC 230 V 50 / 60 Hz.



Frontlader, fahrbar, gekühlt



Frontlader, fahrbar, gekühlt



Frontlader, fahrbar, gekühlt



Frontlader, fahrbar, gekühlt

Typ	1000 C gekühlt	1600 K gekühlt	2000 K gekühlt	3000 K gekühlt
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 44,4 Liter	max. 70,4 Liter	max. 89,7 Liter	max. 130 Liter
Außenmaße in mm	410 x 655 x 760	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	492 x 769 x 1648
Gesamtgewicht	37 kg	50 kg	80 kg	100 kg
Auflageschienen	8 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)	20 Paar (fugenlos tiefgezogen)	30 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestell-Nr.	85 01 04 06	85 01 06 10	85 01 07 10	85 01 08 10

Zubehör

Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Antistaticbereifung pro Satz	Durchmesser: 125 mm	Durchmesser: 125 mm	Durchmesser: 125 mm	Durchmesser: 125 mm

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C Mobile thermoport®-Küchen aus rostfreiem Edelstahl
 spülmaschinentauglich (mit ausgebauter Heizung)

Hygieneausführung H3 (ausgenommen 1600 DU: H2). Beheizte thermoport® : Schutzart IP X5. thermoport® 1600 DU: aussen umlaufende, physiologisch unbedenkliche Dichtung. Nennspannung 1N AC 230 V 50 / 60 Hz (bei beheizten Modellen).	Frontlader, fahrbar	wie 1400, jedoch zu- heizbar	Frontlader, fahrbar	wie 1600, jedoch zu- heizbar	wie 1600, jedoch mit Ausgabeoption, zuheizbar
					
Typ	1400	1400 U zuheizbar	1600	1600 U zuheizbar	1600 DU zuheizbar
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 63,7 Liter	max. 63,7 Liter	max. 70,4 Liter	max. 70,4 Liter	max. 78 Liter
Außenmaße in mm	492 x 769 x 793	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 930	492 x 769 x 963
Zuheizung	-	max. erreichbare Temperatur: +95 °C	-	max. erreichbare Temperatur: +95 °C	max. erreichbare Temperatur: +95 °C
Spülmaschinentauglich	x	x (mit ausgebauter Heizung)	x	x (mit ausgebauter Heizung)	x (mit ausgebauter Heizung)
Heizleistung	-	432 W	-	432 W	432 W
Gesamtgewicht	38,5 kg	42,5 kg	41 kg	45 kg	47 kg
Auflageschienen	14 Paar (fugenlos tiefgezogen)	14 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestell-Nr.	85 01 11 01	85 01 11 02	85 01 06 08	85 01 06 09	85 01 09 03
Zubehör					
Kühlplatte Edelstahl GN 1/1					
Bestell-Nr.	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-	-
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4					
Bestell-Nr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6					
Bestell-Nr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Antistaticbereifung pro Satz					
Durchmesser 75 mm	Durchmesser 75 mm	Durchmesser 75 mm	Durchmesser 125 mm	Durchmesser 125 mm	Durchmesser 125 mm
Bestell-Nr.	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C Mobile thermoport®-Küchen aus rostfreiem Edelstahl
 spülmaschinentauglich (mit ausgebauter Heizung)

Hygieneausführung H3. Beheizte thermoport® : Schutzart IP X5. Nennspannung 1N AC 230 V 50 / 60 Hz (bei beheizten Modellen).	Frontlader, fahrbar	wie 2000, jedoch zuheizbar	Frontlader, fahrbar	wie 3000, jedoch zuheizbar
				
Typ	2000	2000 U zuheizbar	3000	3000 U zuheizbar
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 89,7 Liter	max. 89,7 Liter	max. 130 Liter	max. 130 Liter
Außenmaße in mm	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1448	492 x 769 x 1448
Zuheizung	-	maximal erreichbare Temperatur: +95 °C	-	maximal erreichbare Temperatur: +95 °C
Spülmaschinentauglich	x	x (mit ausgebauter Heizung)	x	x (mit ausgebauter Heizung)
Heizleistung	-	800 W Ausführung 110 V auf Anfrage	-	800 W Ausführung 110 V auf Anfrage
Gesamtgewicht	46 kg	50 kg	59 kg	63 kg
Auflageschienen	20 Paar (fugenlos tiefgezogen)	20 Paar (fugenlos tiefgezogen)	30 Paar (fugenlos tiefgezogen)	30 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	3 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestell-Nr.	85 01 07 07	85 01 07 08	85 01 08 07	85 01 08 08
Zubehör				
Kühlplatte Edelstahl GN 1/1				
Bestell-Nr.	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4				
Bestell-Nr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6				
Bestell-Nr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Antistaticbereifung pro Satz	Durchmesser 125 mm	Durchmesser 125 mm	Durchmesser 125 mm	Durchmesser 125 mm
Bestell-Nr.	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

Bestückungsbeispiele für thermoport® aus Edelstahl

thermoport® 105 L



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	200	26,0 l
GN-Nutzhalt*			26,1 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 2/3	200	15,3 l
1	GN 1/3	200	6,6 l
GN-Nutzhalt*			21,9 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/2	200	21,8 l
GN-Nutzhalt*			21,8 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/3	200	19,8 l
GN-Nutzhalt*			19,8 l

thermoport® 1000 C/H/N



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/1	100	35,1 l
GN-Nutzhalt*			35,1 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/1	65	21,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-Nutzhalt*			32,7 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	200	26,0 l
GN-Nutzhalt*			37,7 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/1	150	36,8 l
GN-Nutzhalt*			36,8 l

thermoport® 1000 DU



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	150	36,8 l
GN-Nutzhalt*			48,5 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
4	GN 1/1	100	46,8 l
GN-Nutzhalt*			46,8 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	150	18,4 l
2	GN 1/1	65	21,0 l
GN-Nutzhalt*			39,4 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/1	100	20,0 l
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	20	-
GN-Nutzhalt*			22,5 l
Bestückung mit thermoplates®			

thermoport® 1400 / 1400 U



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-Nutzhalt*			63,7 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
5	GN 1/1	100	58,5 l
GN-Nutzhalt*			58,5 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
7	GN 1/1	65	49,0 l
GN-Nutzhalt*			49,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
6	GN 1/1	40	20,4 l
2	GN 1/1	20	-
GN-Nutzhalt*			20,4 l

*GN-Nutzhalt bis zum Stapelrand gemessen

Bestückungsbeispiele für thermoport® aus Edelstahl

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 K



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/1	200	52,0 l
1	GN 1/3	150	18,4 l
GN-Nutzzinhalt*			70,4 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
4	GN 1/1	100	46,8 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
GN-Nutzzinhalt*			65,2 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
8	GN 1/1	65	56,0 l
GN-Nutzzinhalt*			56,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
5	GN 1/1	20	-
6	GN 1/1	40	20,4 l
GN-Nutzzinhalt*			20,4 l

thermoport® 1600 DU



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/1	200	78,0 l
GN-Nutzzinhalt*			78,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/2	100	10,6 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-Nutzzinhalt*			74,3 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
2	GN 1/2	100	10,6 l
5	GN 1/1	100	58,5 l
GN-Nutzzinhalt*			69,1 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/3	200	19,8 l
4	GN 1/1	100	46,8 l
GN-Nutzzinhalt*			66,6 l

thermoport® 2000 / 2000 U / 2000 K



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
3	GN 1/1	200	78,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-Nutzzinhalt*			89,7 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
7	GN 1/1	100	81,9 l
GN-Nutzzinhalt*			81,9 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
10	GN 1/1	65	70,0 l
GN-Nutzzinhalt*			70,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
6	GN 1/1	40	20,4 l
3	GN 1/1	100	35,1 l
GN-Nutzzinhalt*			55,5 l

thermoport® 3000 / 3000 U / 3000 K



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
5	GN 1/1	200	130,0 l
GN-Nutzzinhalt*			130,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
6	GN 1/1	100	70,2 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-Nutzzinhalt*			122,2 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
10	GN 1/1	100	117,0 l
GN-Nutzzinhalt*			117,0 l



Anzahl	Größe	Tiefe mm	Inhalt
15	GN 1/1	65	105,0 l
GN-Nutzzinhalt*			105,0 l

*GN-Nutzzinhalt bis zum Stapelrand gemessen

Transport-/Ausgabewagen in Kunststoff und Edelstahl

Für den Transport von **thermoport®** Typ 50, 100, 600 und 1000 und zu Speiseausgabe.



für 1 thermoport®



für 2 thermoport®



für 3 thermoport®

Typ	TH-TA-1	TH-TA-2	TH-TA-3
Abmessung in mm	661 x 705 x 840	1141 x 705 x 840	1621 x 705 x 840
Gewicht	14 kg	21 kg	27 kg
Tragkraft	80 kg	130 kg	210 kg
Bestellnummer	88 15 01 01	88 15 02 01	88 15 03 01

Zubehör

Antistaticbereifung pro Satz	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage
-------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------



für alle tragbaren thermoport®



Typ PW-U670 aus Edelstahl



Typ PW-S1000 und PW-S1200 aus Edelstahl

Typ	Rolliport, PW-TH-RP	Universalwagen	Schwertransporter Typ 1000	Schwertransporter Typ 1200
Abmessung in mm	850 x 470 x 890	786 x 651 x 900	1065 x 665 x 956	1265 x 665 x 956
Plattformgröße L x B in mm	-	667 x 532	1000 x 600	1200 x 600
Gewicht	9 kg	17 kg	23 kg	27 kg
Tragkraft	100 kg	150 kg	350 kg	350 kg
Bestellnummer	88 07 06 01	88 07 04 03	88 07 03 01	88 07 03 06

Zubehör

Antistaticbereifung pro Satz	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 160 mm auf Anfrage
inkl. zusätzlichem Schiebegriff Bestell-Nr.	-	-	88 07 03 05 88 07 03 06

Gehen Sie mit uns neue Wege...

Die neue Küche.



hybrid kitchen*

Für Küche, Catering und Buffet.

In der hybrid kitchen* finden Sie die Elemente des thermoport®, chafing dish® und thermomat® vereint. Als Garofen (Intervalldampfgaren zuschaltbar), durch Isoraumteiler als Kombination zum Warm- und Kühlhalten, zum Warmhalten und Ausgeben oder nur zum Kühlhalten (passive Kühlung durch Kühlpellets) wird die hybrid kitchen* überall eingesetzt, wo Sie auf kleinstem Raum großes bewegen wollen. Die spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht ihr die einzigartige Hybrideigenschaft. Durch elektronische Steuerung haben Sie die Wahl zwischen drei Betriebsarten: Dem Warmhalten, zeitgesteuertes Warmhalten und dem Kerntemperaturfühler gesteuertem Niedertemperatur-Garen. Die hybrid kitchen* ist sowohl innen, als auch außen aus rostfreiem Edelstahl und sorgt durch tiefgezogene Auflagesicken für optimale Hygieneanforderungen. Weitere Informationen finden Sie gesondert im „hybrid kitchen“-Katalog

*zum Patent angemeldet

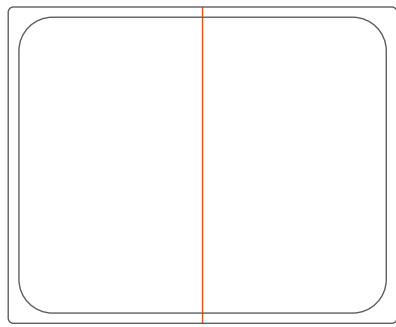
catering kitchen* aus Kunststoff und Edelstahl

Flexibilität im Catering

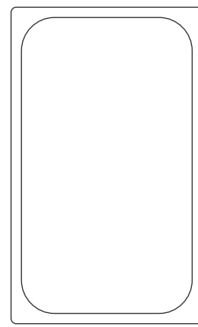
In der catering kitchen* hat Rieber die bewährten Komponenten der Speisenverteilung thermoport® und die varithek®-Geräte, wie das Ceran-Kochfeld oder die thermoplates®, für größtmögliche Flexibilität kombiniert. Der auf die thermoport® gesteckte Funktionsrahmen mit Auflagesicken dient zur Aufnahme von 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. Weitere Informationen finden Sie gesondert im „catering kitchen“-Katalog

*zum Patent angemeldet

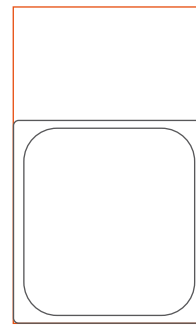




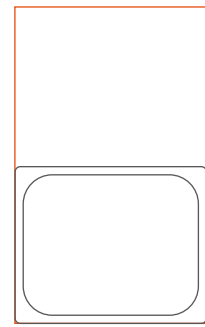
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



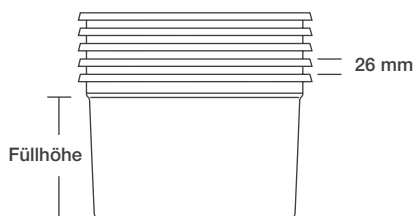
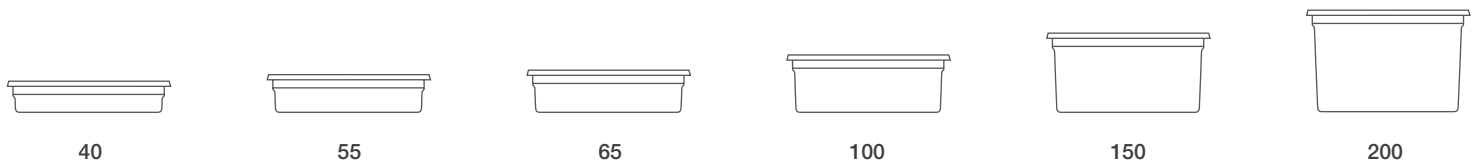
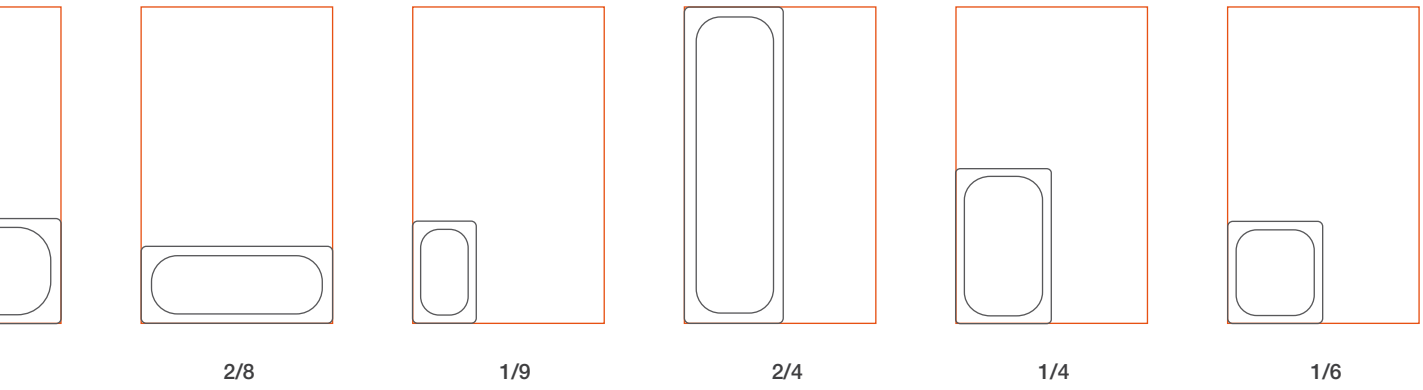
Das GN-Sortiment.



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 praxisgerechten 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 für GN-Behälter

Grundbestückung

Ermittlung der Anzahl für den 1-fachen Satz der GN-Behälter, 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® 100 K / 100 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
K = 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	GN-Behälter	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/4, 65 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/4, 65 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x Quersteg			1 x thermoport® 100, 1 x Quersteg			
25	GN-Behälter	1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/4, 200 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			
50	GN-Behälter	1 x 2/3, 100 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 2/3, 100 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 100			
75	GN-Behälter	3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief
	GN-Behälter			1 x 1/2, 200 mm tief				
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
100	GN-Behälter	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/3, 200 mm tief	2 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter							
	thermoport®	2 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 1000			
150	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter						2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
	thermoport®	3 x thermoport® 1000			3 x thermoport® 1000			
200	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	2 x 1/1, 100 mm tief			2 x 1/1, 100 mm tief		2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
250	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	5 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	5 x thermoport® 1000			5 x thermoport® 1000			
300	GN-Behälter	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 100 mm tief			1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler			5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
400	GN-Behälter	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	7 x 1/1, 200 mm tief	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	
	thermoport®	7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
500	GN-Behälter	20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	9 x 1/1, 200 mm tief	20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter			1 x 1/1, 150 mm tief				
	GN-Behälter							
	thermoport®	9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler			9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler			

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 1/2, 65 mm tief	1 x 1/4, 65 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 1/4, 100 mm tief
2 x thermoport® 50, 1 x Quersteg				

1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 200 mm tief
2 x thermoport® 100, 1 x Quersteg				

1 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief
3 x thermoport® 100				

3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief
2 x thermoport® 1000				

4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/3, 200 mm tief	2 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
			1 x 1/1, 100 mm tief	
3 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				

6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
		2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				

6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
2 x 1/1, 100 mm tief			2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				

6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
6 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100				

12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
		1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				

16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	
10 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				

20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
12 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				

Literangabe von Salat

bis 200 Essensteilnehmer:
0,2 L Blattsalat

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

Kalt

Dessert 0,1 L	Salat 0,2 L / 0,1 L	Dressing 0,04 L
------------------	------------------------	--------------------

1 x 2/8, 65 mm tief	1 x 2/8, 100 mm tief	1 x 2/8, 65 mm tief
1 x thermoport® 50, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

1 x 2/8, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 2/8, 65 mm tief
1 x thermoport® 50, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

1 x 1/4, 200 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/4, 100 mm tief
1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

1 x 2/3, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte, 1 x Iso-Raumteiler		

1 x 2/3, 150 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte, 1 x Iso-Raumteiler		

1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/2, 200 mm tief	3 x 1/2, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/8, 200 mm tief
		3 x 1/2, 100 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

1 x 1/1 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/8 200 mm tief
		1 x 1/2, 150 mm tief
2 x thermoport® 1000, 2 x Kühlplatten		

1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	2 x 1/3, 150 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 2/3, 100 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief
2 x thermoport® 1000		

1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	2 x 1/2, 150 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Kühlplatte		

2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief
		1 x 1/2, 150 mm tief
		2 x 1/3, 200 mm tief
		1 x 1/1, 100 mm tief
		2 x 2/3, 150 mm tief
3 x thermoport® 1000, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

Solutionfinder für GN-Behälter

Grundbestückung (mit Großraum thermoport®)

Ermittlung der Anzahl für den 1-fachen Satz der GN-Behälter, (Großraum-) thermoport®, ohne GN-Deckel.
GN-Deckel nach 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® 100 K / 100 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
thermoport® 6000 K / 6000 KB
K = 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	GN-Behälter	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter						1 x 1/1, 65 mm tief	
	thermoport®	1 x thermoport® 6000			1 x thermoport® 6000			
150	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 150 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter							1 x 1/1, 100 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
200	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	2 x 1/1, 100 mm			2 x 1/1, 100 mm tief		2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			
250	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	5 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	4 x 1/1, 100 mm			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
300	GN-Behälter	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 100 mm tief			1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	3 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			3 x thermoport® 6000			
400	GN-Behälter	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	7 x 1/1, 200 mm tief	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	
	thermoport®	4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			
500	GN-Behälter	20 x 1/1 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	9 x 1/1, 200 mm tief	20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter			1 x 1/1, 150 mm tief				
	GN-Behälter							
	GN-Behälter							
	thermoport®	5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			

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
---------------------------------	---------------	------------------	-----------------	----------------

4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				

6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 150 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief
2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				

6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
2 x 1/1, 100 mm tief		2 x 1/1, 150 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
3 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				

6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100				

12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 2 x 1/1, 150 mm tief
4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				

16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				

20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
6 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				

Literangabe von Salat

bis 200 Essensteilnehmer:
0,2 L Blattsalat

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

Kalt

Dessert 0,1 L	Salat 0,2 L / 0,1 L	Dressing 0,04 L
------------------	------------------------	--------------------

1 x 2/3, 150 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		

1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/8, 200 mm tief
	3 x 1/2, 100 mm tief	
1 x thermoport® 1000, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/4, 100 mm tief
	4 x 2/4, 150 mm tief	
1 x thermoport® 6000, 2 x Kühlplatten		

1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 2/4, 100 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 2/4, 150 mm tief	
1 x thermoport® 6000		

1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	2 x 2/4, 150 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x Kühlplatte		

2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 2/4, 100 mm tief
	1 x 2/4, 100 mm tief	3 x 2/4, 150 mm tief
	3 x 2/4, 150 mm tief	
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		

Solutionfinder für thermoplates®

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
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
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
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
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
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 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
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 für thermoplates®

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
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 Alblasserdam
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