



I contenitori Gastronorm Efficienza sistematica.



Rieber

Contenitori Gastronorm: efficienza sistematica

Il vostro lavoro presenta continuamente nuove sfide: dalla logistica alla preparazione dei pasti o alla coordinazione dei vostri collaboratori. È molto importante disporre di una base solida e variabile come le esigenze e gli sforzi richiesti. Ecco perché, nello sviluppo dei nostri sistemi di contenitori GN abbiamo prestato particolare attenzione non solo alla flessibilità e alla qualità, ma anche alla compatibilità dell'intera gamma: potrete scegliere le dimensioni e le profondità che preferite, con la garanzia di una funzionalità supplementare in ogni fase della catena di lavorazione degli alimenti. Fino nei minimi dettagli. L'accessorio più adatto potrà offrirvi la possibilità di adattare ogni contenitore GN alle vostre esigenze personali. Naturalmente, tutti i contenitori GN sono sviluppati secondo le disposizioni di legge DIN 66075 e la norma europea NORM EN 631 così da garantirne la poliedricità e la capacità di abbinamento flessibile. Grazie alle molteplici possibilità potrete personalizzare a vostro piacimento il sistema di qualità Rieber.





Indice

Introduzione	Pag. 02 – 03
Utilizzo	Pag. 04 – 05
Panoramica	Pag. 06 – 07
Superfici, materiali, possibilità di impiego	Pag. 08 – 09
Gamma	Pag. 10 – 15
Accessori	Pag. 16 – 18
Note	Pag. 19
Solutionfinder	Pag. 20 – 23

Efficienza.

Grazie alla normalizzazione secondo i criteri GN, il frigorifero gastropolar® offre un sistema di immagazzinamento ottimale con un perfetto sfruttamento dello spazio per i contenitori GN o thermoplates®, che potranno essere posizionati direttamente dal frigorifero all'isola di distribuzione.



La sistematica in cucina.

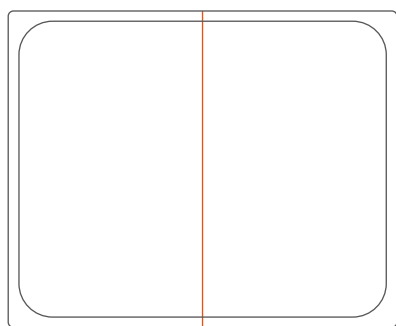
Individualità.

Per i self-service, il front cooking, i buffet o le conferenze potrete allestire la vostra isola di distribuzione secondo le vostre esigenze. Inserite piani di cottura a induzione, di riscaldamento e di refrigerazione ovunque lo vogliate e con la combinazione che più si adatta ai vostri procedimenti di lavoro personali. La flessibilità è garantita anche nell'utilizzo delle unità normalizzate 1/1: con i vostri contenitori GN, thermoplates® o taglieri, la vostra isola di distribuzione si adatta facilmente ad ogni impiego.

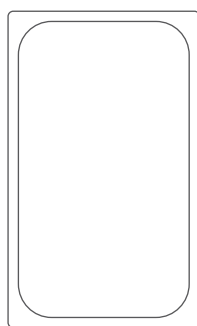


Affidabilità.

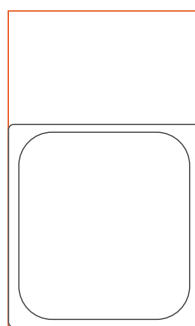
Per il deposito, il trasporto, la refrigerazione o il riscaldamento dei vostri alimenti, i thermoport® garantiscono un'igiene ottimale e un isolamento perfetto, rispettando i requisiti più severi. Grazie alle svariate misure e versioni sono compatibili con tutti i contenitori GN e thermoplates®. Così, potrete servire direttamente i vostri alimenti senza la necessità di travasarli, con la qualità che caratterizza la vostra cucina.



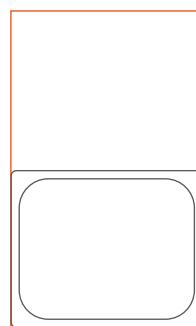
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



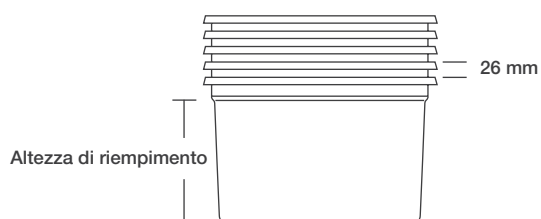
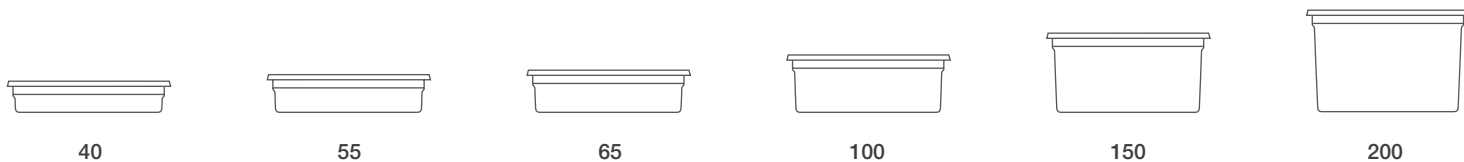
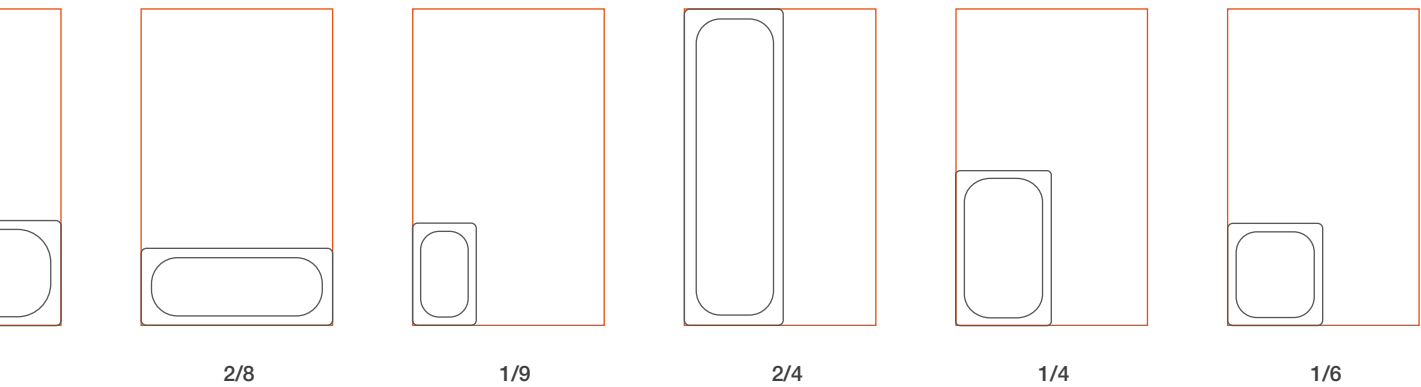
Panoramica delle dimensioni e delle profondità.



20

Scoprite la qualità Rieber: non solo del materiale, ma anche della sicurezza di maneggevolezza e della flessibilità di utilizzo. Ogni contenitore GN infatti è costruito mediante un complicato processo di lavorazione che garantisce un prodotto robusto e lavabile in lavastoviglie. Le spalle di accatastamento, situate in alto e ben sagomate, che si toccano solo sugli angoli, non solo consentono di impilare i contenitori con un notevole risparmio di spazio, ma definiscono anche l'altezza di riempimento in modo che ogni contenitore GN possa essere chiuso agevolmente con un coperchio della gamma idoneo.

Date vita al vostro sistema personale di contenitori GN combinando le diverse dimensioni e profondità. L'ampio assortimento di materiali, dall'acciaio inox al policarbonato o allo smalto, vi offre la superficie ottimale per ogni impiego. Adattate il sistema di contenitori GN fino nei minimi dettagli: scegliete ciò che preferite tra le diverse varianti di maniglie o integrate il vostro sistema. A voi la scelta.



Altezza di riempimento: nelle nostre indicazioni dell'altezza di riempimento ci riferiamo a contenitori non pieni fino all'orlo, in modo che il coperchio non si immerga nelle vivande o nella salsa, ma arrivi solo fino al bordo della spalla di accatastamento.
 Nota: le indicazioni di altri produttori si riferiscono ad un'altezza di riempimento fino al bordo superiore.

Superfici e materiali**Acciaio inox**

Ideale per l'immagazzinamento, la conservazione e la distribuzione degli alimenti (ad es. salse, zuppe, pasta, carne)

**Policarbonato**

Trasparente in policarbonato cristallino antiurto, omologato per alimenti.
Ideale per la conservazione di insalata, verdura e frutta

**Smalto**

Superficie smaltata robusta e antigraffio
Ideale per la cottura al forno e arrosto

**Vetro**

Ideale per dessert e frutta

**Superfici rivestite**

Maggiore utilità grazie alle proprietà antiaderenti

Possibilità di impiego dei contenitori Rieber GN



varithek®
apparecchi per la cottura



thermoport®
plastica



thermoport®
acciaio inox



Soluzioni per la refrigerazione



Soluzioni da tavolo
tableport®



Soluzioni di distribuzione/
elemento bar




Distribuzione delle vivande
sistemi ad attingimento,
apparecchiature mobili













La gamma di contenitori Rieber Gastronorm Normset

Materiale		Contenitore GN chiuso in acciaio inox				Contenitore in policarbonato		
Versione		senza maniglie	con maniglie a scomparsa		contenitore GreenVac per la conservazione sottovuoto	ad es. per insalate e cibi freddi		
Dimensioni GM Dim. esterne	Pro- fondità mm	Con- tenuto in l	Model- lo Art.no.	Modello Art.no.	Con- tenuto in l	Modello Art.no.	Con- tenuto in l	
 650 x 530 mm	200	55	21 200 84 01 01 01					
	150	41	21 150 84 01 01 02					
	100	27	21 100 84 01 01 03					
	65	17	21 065 84 01 01 04					
	40	10	21 040 84 01 01 05					
	20	-	21 020 84 01 01 06					
 325 x 530 mm	200	26	11 200 84 01 01 07	11 200 f 84 01 02 01				
	150	18,4	11 150 84 01 01 08	11 150 f 84 01 02 02	13,8	11 150 GV 84 23 01 03	16,5	K 11 200 84 21 01 01
	100	11,7	11 100 84 01 01 09	11 100 f 84 01 02 03	8,5	11 100 GV 84 23 01 02	10,3	K 11 150 84 21 01 02
	65	7	11 065 84 01 01 10	11 065 f 84 01 02 04			5,3	K 11 100 84 21 01 03
	55	5,6	11 055 84 01 01 09	11 055 f 84 01 02 04				K 11 065 84 21 01 04
	40	3,4	11 040 84 01 01 11					
	20	-	11 020 84 01 01 12					
 325 x 352 mm	200	15,3	23 200 84 01 01 13	23 200 f 84 01 02 05				
	150	11,8	23 150 84 01 01 14	23 150 f 84 01 02 06				
	100	7,4	23 100 84 01 01 15	23 100 f 84 01 02 07				
	65	4,3	23 065 84 01 01 16	23 065 f 84 01 02 08				
	55	3,2	23 055 84 01 01 17					
	40	2,4	23 040 84 01 01 17					
	20	-	23 020 84 01 01 18					
 325 x 265 mm	200	10,9	12 200 84 01 01 19	12 200 f 84 01 02 09				
	150	8,4	12 150 84 01 01 20	12 150 f 84 01 02 10	6	12 150 GV 84 23 01 07	7,8	K 12 200 84 21 01 09
	100	5,3	12 100 84 01 01 21	12 100 f 84 01 02 11			5,1	K 12 150 84 21 01 10
	65	3,3	12 065 84 01 01 22	12 065 f 84 01 02 12			2,7	K 12 100 84 21 01 11
	55	2,6	12 055 84 01 01 23	12 055 f 84 01 02 12				K 12 065 84 21 01 12
	40	1,7	12 040 84 01 01 23					
	20	-	12 020 84 01 01 24					
 325 x 176 mm	200	6,6	13 200 84 01 01 25	13 200 f 84 01 02 13				
	150	4,9	13 150 84 01 01 26	13 150 f 84 01 02 14	3,4	13 150 GV 84 23 01 11	4,5	K 13 200 84 21 01 05
	100	3,3	13 100 84 01 01 27	13 100 f 84 01 02 15			3	K 13 150 84 21 01 06
	65	2	13 065 84 01 01 28	13 065 f 84 01 02 16			1,7	K 13 100 84 21 01 07
	40	1	13 040 84 01 01 29					K 13 065 84 21 01 08
	20	-	13 020 84 01 01 30					
 162 x 265 mm	200	5	14 200 84 01 01 31	14 200 f 84 01 02 17				
	150	3,6	14 150 84 01 01 32	14 150 f 84 01 02 18			3,2	K 14 200 84 21 01 13
	100	2,3	14 100 84 01 01 33	14 100 f 84 01 02 19			2,1	K 14 150 84 21 01 14
	65	1,5	14 065 84 01 01 34	14 065 f 84 01 02 20			1,3	K 14 100 84 21 01 15
	20	-	14 020 84 01 01 35					
 325 x 131 mm	200	5,6	28 200 84 01 01 36	28 200 f 84 01 02 21				
	150	3,9	28 150 84 01 01 37	28 150 f 84 01 02 22			3,6	K 28 200 84 21 01 23
	100	2,6	28 100 84 01 01 38	28 100 f 84 01 02 23			2,3	K 28 150 84 21 01 22
	65	1,3	28 065 84 01 01 39	28 065 f 84 01 02 23				
 162 x 530 mm	150	8,4	24 150 84 01 01 58	24 150 f 84 01 02 40			7,4	K 24 200 84 21 01 19
	100	5,3	24 100 84 01 01 57	24 100 f 84 01 02 39			4,9	K 24 150 84 21 01 20
	65	3,3	24 065 84 01 01 56	24 065 f 84 01 02 38			3	K 24 100 84 21 01 21
	40	1,7	24 040 84 01 01 55	24 040 f 84 01 02 37				
	20	-	24 020 84 01 01 54					
 162 x 176 mm	200	2,8	16 200 84 01 01 40	16 200 f 84 01 02 24			2	K 16 200 84 21 01 16
	150	2,1	16 150 84 01 01 41	16 150 f 84 01 02 25			1,4	K 16 150 84 21 01 17
	100	1,4	16 100 84 01 01 42	16 100 f 84 01 02 26			0,8	K 16 100 84 21 01 18
	65	0,9	16 065 84 01 01 43	16 065 f 84 01 02 27				
 108 x 176 mm	100	0,7	19 100 84 01 01 44	19 100 f 84 01 02 28				
	65	0,5	19 065 84 01 01 45	19 065 f 84 01 02 29				
					Per la conservazione di alimenti crudi o pasti già preparati con la tecnica del sottovuoto, consigliato per Cook and Chill		Trasparente, per la conservazione, la preparazione e la distribuzione degli alimenti (da -20 °C a +90 °C), senza maniglie. Compatibile con i contenitori GN in acciaio inox. Non resistente a: soluzioni alcaline, ammine, acidi e soluzioni acide concentrate, metanolo, idrocarburi aromatici e alogenati e acqua calda (azione prolungata)	

La gamma di contenitori Rieber Gastronorm Normset

Contenitori GN smaltati		Contenitori rivestiti		Contenitori GN LUX in acciaio inox		Contenitori in vetro	
ad es. per la cottura al forno		ad es. per gli sformati		per la presentazione		ad es. frutta	
							
Con-tenuto in l	Modello Art.no.	Con-tenuto in l	Modello Art.no.	Modello Art.no.	Modello Art.no.	Modello Art.no.	Modello Art.no.
	21 020 E 84 01 04 06						
7,0	11 065 E 84 01 04 10	7	11 065 B 84 01 05 10	11 066 LUX 84 11 01 04			
3,5	11 040 E 84 01 04 11	5,6	11 055 B 84 01 05 59				
	11 020 E 84 01 04 12	3,4	11 040 B 84 01 05 11	11 021 LUX 84 11 01 01		11 020 G 84 01 07 02	
		-	11 020 B 84 01 05 12				
		4,3	23 065 B 84 01 05 16				
2,4	23 040 E 84 01 04 14	3,2					
	23 020 E 84 01 04 15	2,4	23 040 B 84 01 05 17				
		-	23 020 B 84 01 05 18				
		3,3	12 065 B 84 01 05 22				
		2,6	12 055 B 84 01 05 60				
		1,7	12 040 B 84 01 05 23				
		-	12 020 B 84 01 05 24				
		2	13 065 B 84 01 05 28				
		1	13 040 B 84 01 05 29				
		-	13 020 B 84 01 05 30				
		2,3	14 100 B 84 01 05 33				
		1,5	14 065 B 84 01 05 34				
		-	14 200 B 84 01 05 35				
		5,3	24 100 B 84 01 05 57				
		3,3	24 065 B 84 01 05 56				
		1,7	24 040 B 84 01 05 55				
		-	24 020 B 84 01 05 54				
		1,4	16 100 B 84 01 05 42				
		0,9	16 065 B 84 01 05 43				

La gamma di contenitori Rieber Gastronorm Normset

		Materiale		Contenitore GN forato in acciaio inox						thermoplastes®	
		Versione		non incassabile		da inserire nei contenitori GN chiusi				cuocere in formato GN	
						senza maniglie				NOVITÀ! 	
Dimensioni GM	Profondità	Contenuto	Modello	Art.no.	Profondità	Modello	Art.no.	Modello	Art.no.	consultare il prospetto separato	
Dim. esterne	mm	in l			mm						
 650 x 530 mm	200	55	21 204	84 02 01 01							
	150	41	21 154	84 02 01 02							
	100	27	21 104	84 02 01 03							
	65	17	21 064	84 02 01 04							
	40	10	21 044	84 02 01 40							
	20	-	21 024	84 02 01 37							
 325 x 530 mm	200	26			190	11 194	84 02 01 05	11 194 K	84 02 02 05		
	150	18,4			140	11 144	84 02 01 06	11 144 K	84 02 02 06		
	100	11,7			90	11 094	84 02 01 07	11 094 K	84 02 02 07		
	65	7			55	11 054	84 02 01 08	11 054 K	84 02 02 08		
	55	5,6			20	11 024	84 02 01 36				
	40	3,4									
	20	-									
 325 x 352 mm	200	15,3	23 204	84 02 01 09							
	150	11,8	23 154	84 02 01 10							
	100	7,4	23 104	84 02 01 11							
	65	4,3	23 064	84 02 01 12							
	55	3,2									
	40	2,4	23 044	84 02 01 13							
 325 x 265 mm	200	10,9			190	12 194	84 02 01 19	12 194 K	84 02 02 09		
	150	8,4			140	12 144	84 02 01 20	12 144 K	84 02 02 10		
	100	5,3			90	12 094	84 02 01 21	12 094 K	84 02 02 11		
	65	3,3			55	12 054	84 02 01 22				
	55	2,6									
	40	1,7									
 325 x 176 mm	200	6,6	13 204	84 02 01 14							
	150	4,9	13 154	84 02 01 15							
	100	3,3	13 104	84 02 01 16							
	65	2	13 064	84 02 01 17							
	40	1	13 044	84 02 01 18							
	20	-	13 024	84 02 01 39							
 162 x 265 mm	200	5									
	150	3,6									
	100	2,3									
	65	1,5									
	20	-									
 325 x 131 mm	200	5,6									
	150	3,9									
	100	2,6									
	65	1,3	28 064	84 02 01 50							
	20	-									
 162 x 530 mm	150	8,4									
	100	5,3									
	65	3,3									
	40	1,7									
	20	-									
 162 x 176 mm	200	2,8									
	150	2,1									
	100	1,4									
	65	0,9									
 108 x 176 mm	100	0,7									
	65	0,5									

Note

La gamma di coperchi Rieber per i contenitori GN

Coperchio piatto con maniglia, maniglia incassata. Coperchio piatto senza maniglia, suddivisione a metà, ribaltabile. Calo minimo della temperatura grazie alla semiapertura. Coperchio ad incastro senza anello di tenuta, impilabile, ideale per patate e riso. Coperchio ermetico con anello di tenuta, ideale per zuppe e salse (adatto per apparecchi Convectomat).

Coperchio piatto in acciaio inox



Coperchio piatto a cerniera in acciaio inox



Coperchio ad incastro in acciaio inox



Coperchio ermetico ad incastro in acciaio inox



Dimensioni GM	Feritoia per mestoli	maniglie	Coperchio piatto in acciaio inox		Coperchio piatto a cerniera in acciaio inox		Coperchio ad incastro in acciaio inox		Coperchio ermetico ad incastro in acciaio inox	
			Modello	Art.no.	Modello	Art.no.	Modello	Art.no.	Modello	Art.no.
1/1 	•	•	111	84 03 01 01	113	84 04 01 01	116	84 09 01 01	115	84 08 01 01
			1111	84 03 02 01	1131	84 04 02 01				
			111a	84 03 03 01	113a	84 04 03 01	116a	84 09 02 01		
			1111a	84 03 04 01	1131a	84 04 04 01				
2/3 	•	•	231	84 03 01 02			236	84 09 01 02	235	84 08 01 02
			2311	84 03 02 02						
			231a	84 03 03 02			236a	84 09 02 02		
			2311a	84 03 04 02						
1/2 	•	•	121	84 03 01 03	123	84 04 01 02	126	84 09 01 03	125	84 08 01 03
			1211	84 03 02 03	1231	84 04 02 02				
			121a	84 03 03 03	123 a	84 04 03 02	126a	84 09 02 03		
			1211a	84 03 04 03	1231a	84 04 04 02				
1/3 	•	•	131	84 03 01 04			136	84 09 01 04	135	84 08 01 04
			1311	84 03 02 04						
			131a	84 03 03 04			136a	84 09 02 04		
			1311a	84 03 04 04						
1/4 	•	•	141	84 03 01 05			146	84 09 01 05	145	84 08 01 05
			1411	84 03 02 05						
			141a	84 03 03 05						
			1411a	84 03 04 05						
2/8 	•	•	281	84 03 01 23			286	84 09 01 06	285	84 08 01 06
			2811	84 03 02 17						
			281a	84 03 03 17			286a	84 09 02 06		
			2811a	84 03 04 23						
2/4 	•	•	241	84 03 01 08						
			2411	84 03 02 08						
			241a	84 03 03 08						
			2411a	84 03 04 08						
1/6 	•	•	161	84 03 01 06			166	84 09 01 07	165	84 08 01 07
			1611	84 03 02 06						
			161a	84 03 03 06			166a	84 09 02 07		
			1611a	84 03 04 06						
1/9 	•	•	191	84 03 01 07			196	84 09 01 08		85 02 20 16
			1911	84 03 02 07						
			191a	84 03 03 07			196a	84 09 02 08		
			1911a	84 03 04 07						



Coperchio GN con feritoia per mestolo



Coperchio GN con feritoia per maniglie

Nota: non adatto per contenitori GN di profondità 20 mm e 40.

Nota: non adatto per contenitori GN di profondità 20 mm e 40.

La gamma di coperchi Rieber per i contenitori GN

Coperchio piatto trasparente in policarbonato, compatibile con i contenitori GN in acciaio inox e policarbonato.



Coperchio GreenVac



Modello	Art.no.	Modello	Art.no. Coperchio singolo	Set no. composto da coperchio e contenitore GreenVac
K 111	84 20 01 05	111 GV	84 20 02 11	84 20 02 01
K 231	84 20 01 14			
K 121	84 20 01 06	112 GV	84 20 02 12	84 20 02 02
K 131	84 20 01 07	113 GV	84 20 02 13	84 20 02 03
K 141	84 20 01 08			
K 281	84 20 01 12			
K 241	84 20 01 11			
K 161	84 20 01 09		84 20 02 14	
K 191	84 20 01 13			

Nota: non adatto per contenitori GN di profondità 20 mm e 40.

Falsi fondi, griglie, ripiani di accatastamento

Falsi fondi da inserire nei contenitori GN. Griglie da inserire nei moduli di dimensioni GN. Ripiani di accatastamento profilati, impilabili, da inserire in contenitori GN 1/1 di profondità 200 mm.



Falsi fondi forati, con foro di servizio, altezza bordo 18 mm



Griglia in acciaio inox 18/10 L = versione leggera



Ripiano di accatastamento

Dimensioni GM	Mo- dello	Dimensioni	Art.no.	Mo- dello	Dimensioni	Art.no.	Dimensioni	Art.no.
2/1 	219	579 x 474 mm	84 13 01 01	22 22 L	650 x 530 mm	84 14 01 01 84 14 01 06		
1/1 	119	475 x 274 mm	84 13 01 02	12 12 L	325 x 530 mm	84 14 01 02 84 14 01 05	474 x 272 mm	84 13 02 02
2/3 				23	325 x 352 mm	84 14 01 38		
1/2 	129	274 x 210 mm	84 13 01 04					Per alimenti che non devono essere conservati sovrapposti raccomandiamo i nostri ripiani di accatastamento da inserire in contenitori GN 1/1. Si possono sovrapporre massimo 3 ripiani di accatastamento (per profondità 200 mm). Lo spazio massimo di accatastamento è di 59 mm.
1/3 	139	274 x 125 mm	84 13 01 05					

Falsi fondi forati in policarbonato, da inserire in contenitori chiusi in policarbonato, trasparenti. Non resistenti a: soluzioni alcaline, ammine, acidi e soluzioni acide concentrate, metanolo, idrocarburi aromatici e alogenati e acqua calda (azione prolungata).








Falsi fondi forati per contenitori in policarbonato



Falsi fondi forati da inserire nei contenitori GreenVac

Dimensioni GM	Mo- dello	Dimensioni	Art.no.	Mo- dello	Dimensioni	Art.no.	Dimensioni	Art.no.
1/1 	K 119		84 22 01 01			84 22 01 05		
1/2 	K 129		84 22 01 02			84 22 01 06		
1/3 	K 139		84 22 01 03			84 22 01 07		

Traversine

<p>Traversine per la suddivisione dei vani riscaldanti per consentire l'inserimento di contenitori più piccoli (ad es. GN 1/4).</p>	<p>Traversina lunga per sottomultipli</p> 		<p>Traversina trasversale per sottomultipli</p> 			
	<p>Dimensioni GM</p>	<p>Lunghezza in mm</p>	<p>Art.no.</p>	<p>Dimensioni GM</p>	<p>Lunghezza in mm</p>	<p>Art.no.</p>
<p>1/1</p> 	<p>530</p>	<p>84 19 01 01</p>	<p>1/1</p> 	<p>325</p>	<p>84 19 02 01 Traversina trasversale con molla</p>	
			<p>1/1</p> 	<p>325</p>	<p>84 19 02 02 Traversina trasversale senza molla per thermoport® 100 K</p>	
<p>Le traversine vengono inserite in lunghezza o larghezza come appoggi per i bordi di piccoli contenitori nella combinazione 2/1 o 1/1. Il bloccaggio sicuro è garantito anche da una molla integrata.</p>						

Fondi in lamiera, contenitori Gastronorm EG

<p>Fondi in lamiera con bordo liscio in acciaio inox, per la preparazione e la distribuzione degli alimenti.</p>			<p>Fondi in lamiera</p> 		<p>Contenitori Gastronorm EG con maniglie in acciaio inox a scomparsa, adatti per l'accatastamento in thermoport® 50/100 K/KB, 105 L.</p>		<p>Contenitori Gastronorm EG</p> 		<p>Coperchi Gastronorm EG</p> 	
<p>Dimensioni GM</p>	<p>Profondità in mm</p>	<p>Dimensioni esterne in mm</p>	<p>Modello</p>	<p>Art.no.</p>	<p>Dimensioni GM</p>	<p>Profondità in mm</p>	<p>Modello</p>	<p>Art.no.</p>	<p>Modello</p>	<p>Art.no.</p>
<p>2/1</p> 	<p>20</p>	<p>650 x 530</p>	<p>21 021</p>	<p>84 10 01 01</p>						
<p>1/1</p> 	<p>20 40 65</p>	<p>325 x 530</p>	<p>11 021 11 041 11 066</p>	<p>84 10 01 04 84 10 01 05 84 10 01 06</p>	<p>1/1</p> 	<p>60</p>	<p>11 060 EG</p>	<p>84 01 03 01</p>	<p>111 EG</p>	<p>84 09 02 10</p>
<p>2/3</p> 	<p>20 40 65</p>	<p>325 x 352</p>	<p>23 021 23 041 23 066</p>	<p>84 10 01 07 84 10 01 08 84 10 01 09</p>						
<p>1/2</p> 	<p>20 40 65</p>	<p>325 x 265</p>	<p>12 021 12 041</p>	<p>84 10 01 10 84 10 01 11</p>						

Contenitori Gastronorm per spezie e posate

Portaspezie in acciaio inox da montare o inserire nel sostegno di guida. Portaposate in acciaio inox da inserire nei moduli portaposate, nelle aperture dei rivestimenti o da montare sul rivestimento. Fondo inclinato con coperchio ribaltabile igienico in acrilico trasparente. Portaspezie da inserire nelle aperture dei rivestimenti o nei carrelli portaspezie.


Portaspezie in acciaio inox da inserire

Portaposate in acciaio inox da inserire/montare

Portaspezie in acciaio inox da inserire

Dimensioni GM	Profondità in mm	Art.no.	Art.no.	Art.no.
1/4	150		84 18 01 01	
			con fondo inclinato e coperchio ribaltabile in plexiglass.	
1/6	150	84 16 01 01		84 17 01 01
	100			con coperchio ribaltabile igienico in plexiglass.
	Sostegno di guida	84 16 02 01		
1/9	100	84 16 01 02		
	Sostegno di guida	84 16 02 02		

Accessori speciali per contenitori GreenVac

	Art.no.	
Targhetta nominativa , larghezza 75 mm	84 19 09 01	
Distanziatore per falso fondo	84 19 11 01	
Guarnizioni singole GN 1/1	84 19 08 01	
Guarnizioni singole GN 1/2	84 19 08 02	
Guarnizioni singole GN 1/3	84 19 08 03	
Valvola a sfera	84 19 10 01	
Pompa sottovuoto Pompa sottovuoto completa di dispositivo di aspirazione VACOMAT G-VAC 1 per contenitori Gastronorm GreenVac, tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz, lunghezza tubo flessibile 2 m, misura 330 x 330 x 250 mm, peso ca. 22 kg. Indicatore di pressione su manometro a molla tubolare disposto sul raccordo di aspirazione, potenza della pompa 0,55 kW, portata 16 m ³ /h, corpo in acciaio inox con maniglia di trasporto.	84 19 14 04	
Olio pompa sottovuoto 1l , ricambio (apparecchio nuovo già rifornito)	84 19 14 07	

Note

Solutionfinder

Dotazione di base

Definizione del numero per la serie di contenitori GN, thermoport®, senza coperchio GN. Scegliete voi stessi il coperchio GN più adatto alle vostre esigenze!
Solo un menù, nessuna suddivisione in diversi pasti/menù

Definizione del progetto per thermoport® in plastica

riscaldato o non riscaldato in base alle esigenze (nella tabella solo i valori massimi)

thermoport® 50 / 50 K / 50KB

thermoport® 100 K / 100 KB

thermoport® 1000 K / 1000 KB

K = non riscaldato

KB = riscaldato

Ospiti	Alimento	Caldo, 3 pezzi			Caldo, 4 pezzi			
		Carne o	Salsa	Contorno	Carne o	Salsa	Contorno	Zuppa
	Quantità	0,15 L	0,1 L	0,5 L	0,15 L	0,1 L	0,3 L	0,2 L
12	Contenitori GN	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 65 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x traversina trasversale						
25	Contenitori GN	1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/4, prof. 200 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x traversina trasversale						
50	Contenitori GN	1 x 2/3, prof. 100 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 200 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 1000						
75	Contenitori GN	3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm
	Contenitori GN			1 x 1/2, prof. 200 mm				
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100						
100	Contenitori GN	4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/3, prof. 200 mm	2 x 2/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
	Contenitori GN							
	thermoport®	2 x thermoport® 1000						
150	Contenitori GN	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
	Contenitori GN						2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	3 x thermoport® 1000						
200	Contenitori GN	6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN	2 x 1/1, prof. 100 mm			2 x 1/1, prof. 100 mm		2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante						
250	Contenitori GN	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	5 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN	4 x 1/1, prof. 100 mm			4 x 1/1, prof. 100 mm			
	thermoport®	5 x thermoport® 1000						
300	Contenitori GN	12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN		1 x 1/1, prof. 100 mm			1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante						
400	Contenitori GN	16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	7 x 1/1, prof. 200 mm	16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN		1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm		1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	
	thermoport®	7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100						
500	Contenitori GN	20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	9 x 1/1, prof. 200 mm	20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN			1 x 1/1, prof. 150 mm				
	Contenitori GN							
	Contenitori GN							
	thermoport®	9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante						

Caldo, 5 pezzi

Carne o 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,3 L	Verdura 0,3 L	Zuppa 0,2 L
-------------------	----------------	-------------------	------------------	----------------

1 x 1/2, prof. 65 mm	1 x 1/4, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/4, prof. 100 mm
2 x thermoport® 50, 1 x traversina trasversale				
1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 200 mm
2 x thermoport® 100, 1 x traversina trasversale				
1 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 200 mm
3 x thermoport® 100				
3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm
2 x thermoport® 1000				
4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/3, prof. 200 mm	2 x 2/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
			1 x 1/1, prof. 100 mm	
3 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
		2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
4 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm		2 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante				
6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
6 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100				
12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante				
16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
10 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
12 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante				

Dati per insalata in L

fino a 200 ospiti:
0,2 L insalata verde

da 200 ospiti:
25% insalata verde 0,2 L e
75% insalata mista 0,1 L

Freddo

Dessert 0,1 L	Insalata 0,2 L / 0,1 L	Condimento 0,04 L
------------------	---------------------------	----------------------

1 x 2/8, prof. 65 mm	1 x 2/8, prof. 100 mm	1 x 2/8, prof. 65 mm
1 x thermoport® 50, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		
1 x 2/8, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 2/8, prof. 65 mm
1 x thermoport® 50, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		
1 x 1/4, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/4, prof. 100 mm
1 x thermoport® 100, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		
1 x 2/3, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x piano refrigerato, 1 x divisorio isolante		
1 x 2/3, prof. 150 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x piano refrigerato, 1 x divisorio isolante		
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		
2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 2/8, prof. 200 mm
		3 x 1/2, prof. 100 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 2/8, prof. 200 mm
		3 x 1/2, prof. 150 mm
2 x thermoport® 1000, 2 x piastre di raffreddamento		
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 1/3, prof. 150 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/3, prof. 100 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm
2 x thermoport® 1000		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 1/2, prof. 150 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x piano refrigerato		
2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm
		1 x 1/2, prof. 150 mm
		2 x 1/3, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 100 mm
		2 x 2/3, prof. 150 mm
3 x thermoport® 1000, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		

Solutionfinder

Dotazione di base (con gamma thermoport®)

Definizione del numero per la serie di contenitori GN, (gamma) thermoport®, senza coperchio GN.

Scegliete voi stessi il coperchio GN più adatto alle vostre esigenze!

Solo un menù, nessuna suddivisione in diversi pasti/menù

Definizione del progetto per thermoport® in plastica

riscaldato o non riscaldato in base alle esigenze (nella tabella solo i valori massimi)

thermoport® 100 K / 100 KB

thermoport® 1000 K / 1000 KB

thermoport® 6000 K / 6000 KB

K = non riscaldato

KB = riscaldato

ospiti	Alimento	Caldo, 3 pezzi			Caldo, 4 pezzi			
		Carne o	Salsa	Contorno	Carne	Salsa	Contorno	Zuppa
	Quantità	0,15 L	0,1 L	0,5 L	0,15 L	0,1 L	0,3 L	0,2 L
100	Contenitori GN	4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 6000			1 x thermoport® 6000			
150	Contenitori GN	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 150 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
200	Contenitori GN	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	thermoport®	2 x 1/1 100 mm			2 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm		1 x 1/1, prof. 150 mm
		2 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante			2 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante			
250	Contenitori GN	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	5 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
	thermoport®	4 x 1/1, 100 mm			4 x 1/1, prof. 100 mm			
		2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
300	Contenitori GN	12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	thermoport®	1 x 1/1, prof. 100 mm			1 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
		3 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante			3 x thermoport® 6000			
400	Contenitori GN	16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	7 x 1/1, prof. 200 mm	16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
	thermoport®	1 x 1/1, prof. 150 mm		1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm		1 x 1/1, prof. 150 mm	
		4 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante			4 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante			
500	Contenitori GN	20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	9 x 1/1, prof. 200 mm	20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
	thermoport®	1 x 1/1, prof. 150 mm						
			5 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante			5 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante		

Caldo, 5 pezzi

Carne o 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,3 L	Verdura 0,3 L	Zuppa 0,2 L
4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 150 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
			1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
2 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante				
6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm		2 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
3 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante				
6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100				
12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
4 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante				
16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	
5 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante				
20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
6 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante				

Dati per insalata in L

fino a 200 ospiti:
0,2 L insalata verde

da 200 ospiti:

25% insalata verde 0,2 L

75% insalata mista 0,1 L

Freddo

Dessert 0,1 L	Insalata 0,2 L / 0,1 L	Condimento 0,04 L
1 x 2/3, prof. 150 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x piastre di raffreddamento		
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		
2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 2/8, prof. 200 mm
	3 x 1/2, prof. 100 mm	
1 x thermoport® 1000, 1 x coperchio con piano refrigerato o unità refrigeranti		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 2/4, prof. 100 mm
	4 x 2/4, prof. 150 mm	
1 x thermoport® 6000, 2 x piastre di raffreddamento		
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/4, prof. 100 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/4, prof. 150 mm	
1 x thermoport® 6000		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 2/4, prof. 150 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x piano refrigerato		
2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 2/4, prof. 100 mm
	1 x 2/4, prof. 100 mm	3 x 2/4, prof. 150 mm
	3 x 2/4, prof. 150 mm	
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x piano refrigerato		

Germania

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

Italia

Rational Distribution Srl
Via Giotto 6/B
I-39100 Bolzano
Tel. +39 (0) 471/93 13 31
Fax +39 (0) 471/93 15 91
E-mail: staff@rational.it
www.rational.it

Svizzera

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

Rieber è il fornitore leader di soluzioni globali per la distribuzione dei pasti per scuole, aziende, catering, alberghi e ristoranti, cliniche e case di riposo o addirittura eserciti.

Diamo vita ad una vera e propria cultura gastronomica e provvediamo ampiamente alla salute e alla qualità della vita di tutti: dai più giovani ai meno giovani.

E soprattutto perché la produzione e il consumo dei pasti sono separati dal punto di vista spaziale e temporale, garantiamo un'elevata qualità del cibo e sicurezza, con costi di esercizio minimi.

Per bevande e alimenti caldi e freddi, da 1 a 1000 persone.

Le nostre soluzioni sono in grado di combinare vantaggi nell'uso a un design gradevole uniti alla massima efficienza nel consumo di materiale, energia e acqua. Rieber offre applicazioni concrete che nell'uso quotidiano permettono di risparmiare risorse preziose come l'energia e l'acqua, garantendo così un importante contributo al clima e alla tutela ambientale.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign
www.pearlcreative.com