



catering kitchen*

Flessibilità per il catering.

Rieber

Flessibilità per il catering

Nella catering kitchen*, Rieber ha riunito gli elementi di maggior successo della distribuzione di vivande thermoport® e gli apparecchi varithek®, come il piano di cottura Ceran o thermoplates®, per la massima flessibilità possibile. Il telaio funzionale (ck-port) fissato su thermoport® con scanalature di supporto serve per l'alloggiamento dei dispositivi varithek®, thermoplates®, dei contenitori GN e per le piastre refrigeranti e riscaldanti. Grazie al carrello montato su thermoport®, la catering kitchen* è perfettamente mobile. Tutti gli elementi sono indipendenti l'uno dall'altro, utilizzabili come contenitori da trasporto o per la distribuzione dei pasti. Avrete libera scelta per la versione catering kitchen* come evoluzione di thermoport®: in plastica o in acciaio inox.

*brevetto depositato





Indice

Introduzione	Pag. 02 - 03
Utilizzo	Pag. 04 - 05
catering kitchen* plastica	Pag. 06 - 07
catering kitchen* acciaio inox	Pag. 08 - 09
RFID	Pag. 10
La gamma GN	Pag. 12 -13
Solutionfinder	Pag. 14 - 17

La cucina mobile...

...catering kitchen*

per cuocere, grigliare, arrostitire,
cucinare al forno e servire.

Con Rieber thermoport® sarete in grado di offrire ai vostri ospiti la qualità che caratterizza la vostra cucina. Così, gli alimenti saranno serviti in prima persona con affidabilità, igiene e freschezza.



servoplatadispenser
per piatti e posate



catering kitchen* plastica

Grazie alla multifunzionalità del trasporto, della distribuzione di vivande calde e fredde e di una stazione frontcooking completa in un unico sistema, la flessibilità di catering kitchen* è imbattibile. Con aircleanbox3d i vapori derivanti dalla cottura sono aspirati direttamente all'altezza delle pentole e padelle. I vapori e gli odori sono poi purificati mediante un filtro antigrasso e antiodori e non viene rilasciato altro che aria depurata.

catering kitchen* plastica

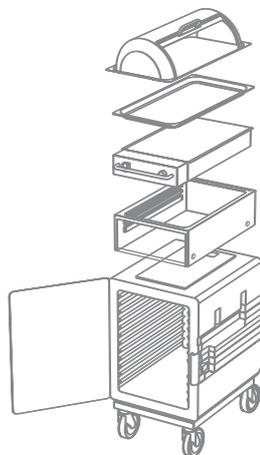
*brevetto depositato

I componenti pregiati della distribuzione di vivande, **thermoport®**, **varithek®** e **thermoplates®** formano insieme un'unità di catering compatta e mobile per trasportare, preparare e servire alimenti caldi e freddi in tutta sicurezza e con la massima qualità. Sul coperchio di **thermoport®** in plastica è montato il telaio intercambiabile GN-port.

Questo telaio si adatta perfettamente all'intera gamma delle apparecchiature **varithek®**, nonché a **thermoplates®** e ai contenitori Gastronorm. catering kitchen* è un'unità funzionale completa e pienamente utilizzabile che può essere ampliata secondo le vostre necessità, collegando semplicemente fra loro diverse unità mediante il telaio ck-connect senza alcuna vite!



Inoltre, nel telaio funzionale ck-connect può essere installato il modulo di aspirazione aircleanbox 3d (vedi figura a sin.) con il principio «down-draft».



- Coperchio per la protezione ottimale degli alimenti durante la distribuzione
- thermoplates®, il contenitore poliedrico: conservare, preparare, cucinare, grigliare, cuocere, trasportare e servire in un unico contenitore
- La gamma di prodotti varithek® per ogni tipo di utilizzo: piano di cottura Ceran, modulo a induzione Ceran, piastra radiante Ceran
- Il telaio funzionale ck-port da combinare con tutti i prodotti varithek®, thermoplates®, i contenitori Gastronorm e i pellet. Adatto per l'inserimento in thermoport® o sul tavolo
- thermoport® in plastica per il trasporto di alimenti freddi e/o caldi con la massima qualità
- Carrello separato per thermoport® in plastica

Dimensioni totali (largh x h x prof):
ca. 490 x 950 x 640 mm

Prodotto	Art.no.	largh x prof x lungh in mm	Descrizione
thermoport® 1000 K	85 02 04 01 arancio 85 02 04 12 nero	435 x 610 x 561	thermoport® plastica senza riscaldamento, peso 12 kg.
thermoport® 1000 KB, riscaldato	85 02 04 02 arancio 85 02 04 13 nero	435 x 634 x 561	thermoport® plastica con riscaldamento, peso 17,2 kg
ck-port	84 01 11 30	370 x 575 x 170	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek® e dei contenitori GN. Perni laterali e anteriori.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek® e dei contenitori GN. Perni anteriori.
ck-connect 2/3	84 01 11 32	370 x 370 x 170	Elemento di giunzione senza scanalature. Per collegamenti longitudinali - non adatto per calotte di protezione (utilizzo di rolltop).
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek®, i contenitori GN e varithek® aircleanbox 3d. Perni anteriori.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (senza bocchettoni di aspirazione) Altezza ca. 420 (con bocchettoni di aspirazione)	Adatto per l'inserimento in ck-connect air. Potenza installata: 230 V, 50/60 Hz, 16 A 100 W Allacciamento elettrico: 2 m cavo / spina Incl. filtro antiodori (art.no. 91 14 02 68 filtro a carbone attivo) filtro antigrasso (art.no. 91 14 02 69 filtro in acciaio inox) e cavo di collegamento (art.no. 91 14 02 70) Peso (con bocchettoni di aspirazione) 10 kg
Protezione antispruzzo ck	84 01 11 31		Paraspruzzi circolare in acciaio inox, su tre lati, adatto per ck-port, ck-connect, e ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Convogliatore d'aria in acciaio inox da inserire nel paraspruzzi ck e nei bocchettoni di aspirazione di aircleanbox3d
solution set airbox	84 01 12 39		composto da: art.no. 84 01 11 29 ck-connect air art.no. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d art.no. 84 01 11 31 paraspruzzi ck art.no. 84 01 11 34 ck-airflow
Calotta di protezione 250	84 01 11 33	Lamiera di fissaggio 370 x 11,5 x 163 Protezione di policarbonato 325 x 8 x 350	Da inserire nella parte frontale di ck-port e connect/connect-air
Carrello KS	88 14 01 06	490 x 640 x 210	Acciaio inox con paraspigoli in plastica. 2 ruote sterzanti con blocco in plastica Diametro: 125 mm 2 ruote fisse in plastica, diametro 125 mm Peso 5,5 kg
Tagliere 2/3 con scanalatura	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Plastica bianca
Tagliere 1/1 con scanalatura	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Plastica bianca
Nastro di trasporto Rieber	36 06 01 02	50 x 3500	Nero con il logo Rieber (arancio) e fibbia di plastica. Per la sicurezza del trasporto di carrelli, thermoport® e ck-port/connect, nonché dei moduli varithek® (inserito in ck-port/ck-connect).
varithek® piano di cottura Ceran ck 2800q b 0,8	91 01 01 16	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
varithek® piano di cottura Ceran ck 2800q b 2,5	91 01 01 15	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
varithek® piano di cottura a induzione ik 3600 b 0,8	91 01 02 18	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
varithek® piano di cottura a induzione ik 3600 b 2,5	91 01 02 19	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
Elementi refrigeranti GN 1/1 in plastica	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero		
Elementi riscaldanti GN 1/2 in acciaio inox	89 08 01 71		



catering kitchen* acciaio inox

Per la catering kitchen* in acciaio inox, il thermoport® 1000 in acciaio è stato ulteriormente sviluppato. La catering kitchen* in acciaio inox è disponibile in tre varianti: neutra (N) / riscaldata (H) / refrigerata (C).

Le innovazioni:

1. maggiore maneggevolezza grazie alla riduzione del peso totale fino a 10 kg
2. manicotto igienico integrato, interno saldato senza fughe a vista con scanalature di supporto completamente stampate e angoli stondati (in conformità ai requisiti igienici H3).

catering kitchen* acciaio inox
***brevetto depositato**

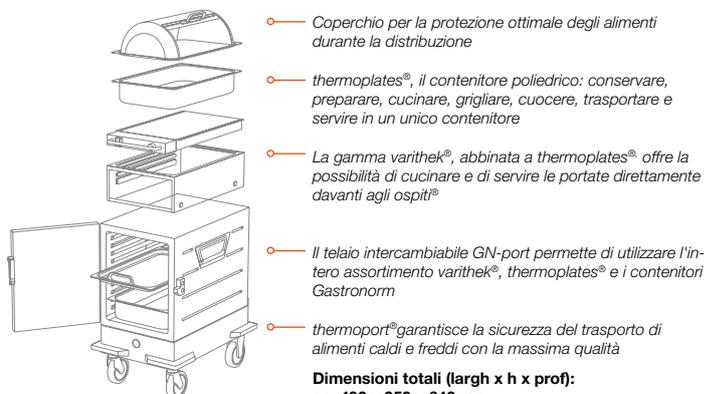
I componenti pregiati della distribuzione di vivande, **thermoport®**, **varithek®** e **thermoplates®** formano insieme un'unità di catering compatta e mobile per trasportare, preparare e servire alimenti caldi e freddi in tutta sicurezza e con la massima qualità.

Il **thermoport®** riscaldato in acciaio inox è stato ulteriormente potenziato ed è ora più leggero di ben 10 kg. Esistono 3 varianti: neutra (N), riscaldata (H) e refrigerata (C).



Inoltre, il modulo di aspirazione **airclean box 3D** (vedi figura a sin.) può essere montato nel telaio funzionale **ck-connect** con il principio «down-draft».

Anche nel modello **thermoport®** in acciaio inox è montato il telaio intercambiabile **GN-port** sul coperchio. Questo telaio si adatta perfettamente all'intera gamma delle apparecchiature **varithek®**, nonché a **thermoplates®** e ai contenitori **Gastronorm**. **catering kitchen®** è un'unità funzionale completa e pienamente utilizzabile che può essere ampliata secondo le vostre necessità, collegando semplicemente fra loro diverse unità mediante il telaio **ck-connect** senza alcuna vite!



Prodotto	Art.no.	largh x prof x lungh in mm	Descrizione
thermoport® 1000 N (neutro)	85 01 04 04	410 x 655 x 470	thermoport® acciaio inox senza riscaldamento, peso 17 kg.
thermoport® 1000 H (riscaldato)	85 01 04 05	410 x 655 x 470	thermoport® acciaio inox con riscaldamento, peso 20 kg (sostituzione del modello TP 1000 U, art.no. 85 01 04 05)
thermoport® 1000 C (refrigerato)	85 01 04 06	410 x 655 x 760	Incl. carrello in acciaio inox con parasigoli in plastica, due ruote sterzanti con blocco in plastica, diametro 125 mm, 2 ruote fisse in plastica, diametro 125 mm. Evaporatore a piastre laterale (a destra). Campo di refrigerazione da +5 °C a +8°C (con sportello chiuso), capacità di raffreddamento 119 W con VT -10°C, fluido refrigerante 134A, tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz, potenza elettrica assorbita 0,25 kW
ck-port	84 01 11 30	370 x 575 x 170	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek® e dei contenitori GN. Perni laterali e anteriori.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek® e dei contenitori GN. Perni anteriori.
ck-connect 2/3	84 01 11 32	370 x 370 x 170	Elemento di giunzione senza scanalature. Per collegamenti longitudinali – non adatto per calotte di protezione (utilizzo di rolltop).
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek® , i contenitori GN e varithek® aircleanbox 3d . Perni anteriori.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (senza bocchettoni di aspirazione) Altezza ca. 420 (con bocchettoni di aspirazione)	Adatto per l'inserimento in ck-connect air : Potenza installata: 230 V, 50/60 Hz, 16 A, 100 W Allacciamento elettrico: 2 m cavo / spina Incl. filtro antiodori (art.no. 91 14 02 68 filtro a carbone attivo), filtro antigrasso (art.no. 91 14 02 69 filtro in acciaio inox) e cavo di collegamento (art.no. 91 14 02 70) Peso (con bocchettoni di aspirazione) 10 kg
Protezione antispruzzo ck	84 01 11 31		Paraspruzzi circolare in acciaio inox, su tre lati, adatto per ck-port , ck-connect , e ck-connect air .
ck-airflow	84 01 11 34		Convogliatore d'aria in acciaio inox da inserire nel paraspruzzi ck e nei bocchettoni di aspirazione di aircleanbox 3d
solution set airbox	84 01 12 39		composto da: art.no. 84 01 11 29 ck-connect air art.no. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d art.no. 84 01 11 31 paraspruzzi ck art.no. 84 01 11 34 ck-airflow
Calotta di protezione 250	84 01 11 33	Lamiera di fissaggio 370 x 11,5 x 163 Protezione di policarbonato 325 x 8 x 350	Da inserire nella parte frontale di ck-port e ck-connect/connect-air
Carrello in acciaio inox	88 14 01 07	460 x 670 x 305	Acciaio inox con parasigoli in plastica. 2 ruote sterzanti con blocco in plastica, diametro 125 mm Peso 7 kg
Tagliere 2/3 con scanalatura	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Plastica bianca
Tagliere 1/1 con scanalatura	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Plastica bianca
Nastro di trasporto Rieber	36 06 01 02	50 x 3500	Nero con il logo Rieber (arancio) e fibbia di plastica. Per la sicurezza del trasporto di carrelli, thermoport® e ck-port/connect , nonché dei moduli varithek® (inserito in ck-port/ck-connect).
varithek® piano di cottura Ceran ck 2800q b 0,8	91 01 01 16	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
varithek® piano di cottura Ceran ck 2800q b 2,5	91 01 01 15	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
varithek® piano di cottura a induzione ik 3600 b 0,8	91 01 02 18	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
varithek® piano di cottura a induzione ik 3600 b 2,5	91 01 02 19	635 x 325 x 75 mm	da inserire in ck-connect o ck-connect air
Elementi refrigeranti GN 1/1 in acciaio inox	85 01 20 02		
Elementi riscaldanti GN 1/2 in acciaio inox	89 08 01 71		

Sicurezza dalla preparazione fino alla distribuzione dei pasti...



Preparazione dei pasti nella cucina



Superamento degli ostacoli temporali e/o di spazio



Distribuzione dei pasti davanti all'ospite

...grazie al sistema Rieber monitec



Alimenti preparati



Controllo degli alimenti con Rieber monitec



Lettura dei dati Rieber monitec



RFID - cucinare meglio in sicurezza.

Rieber *monitec* - La sicurezza innanzi tutto.

Rieber *monitec* vi garantisce la sicurezza di poter servire gli alimenti con rapidità, nel luogo più adatto e soprattutto alla temperatura idonea.

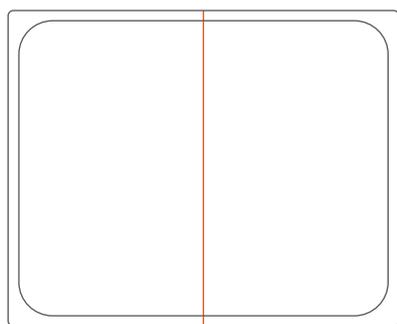
Il chip transponder, integrato nel modulo per il trasporto, memorizza le informazioni quali la temperatura, il numero di identificazione e i dati temporali.

Infine, potrete leggere tutte queste informazioni senza cavi con un computer o un palmare per essere sicuri che i vostri pasti non si siano deteriorati nel tempo.

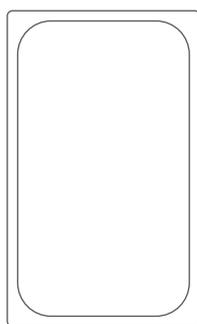
L'interfaccia utente Rieber *monitec*, specificamente sviluppata è di semplice utilizzo, si adatta perfettamente alle vostre esigenze personali.

Potrete pertanto controllare la documentazione di tutti i trasporti direttamente dalla vostra postazione di lavoro, garantendo così la qualità degli alimenti.

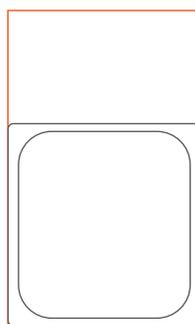




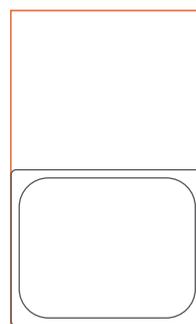
2/1



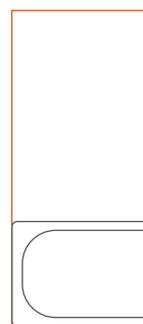
1/1



2/3



1/2



1/3

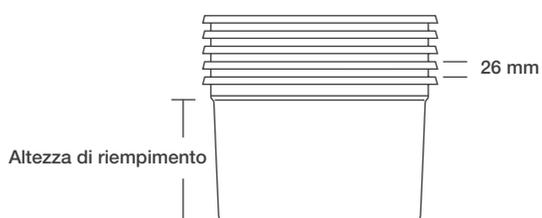
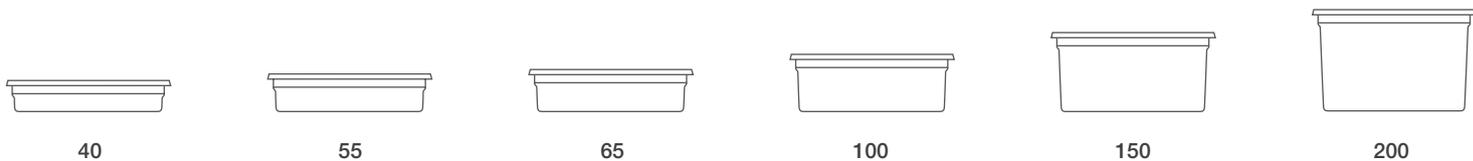
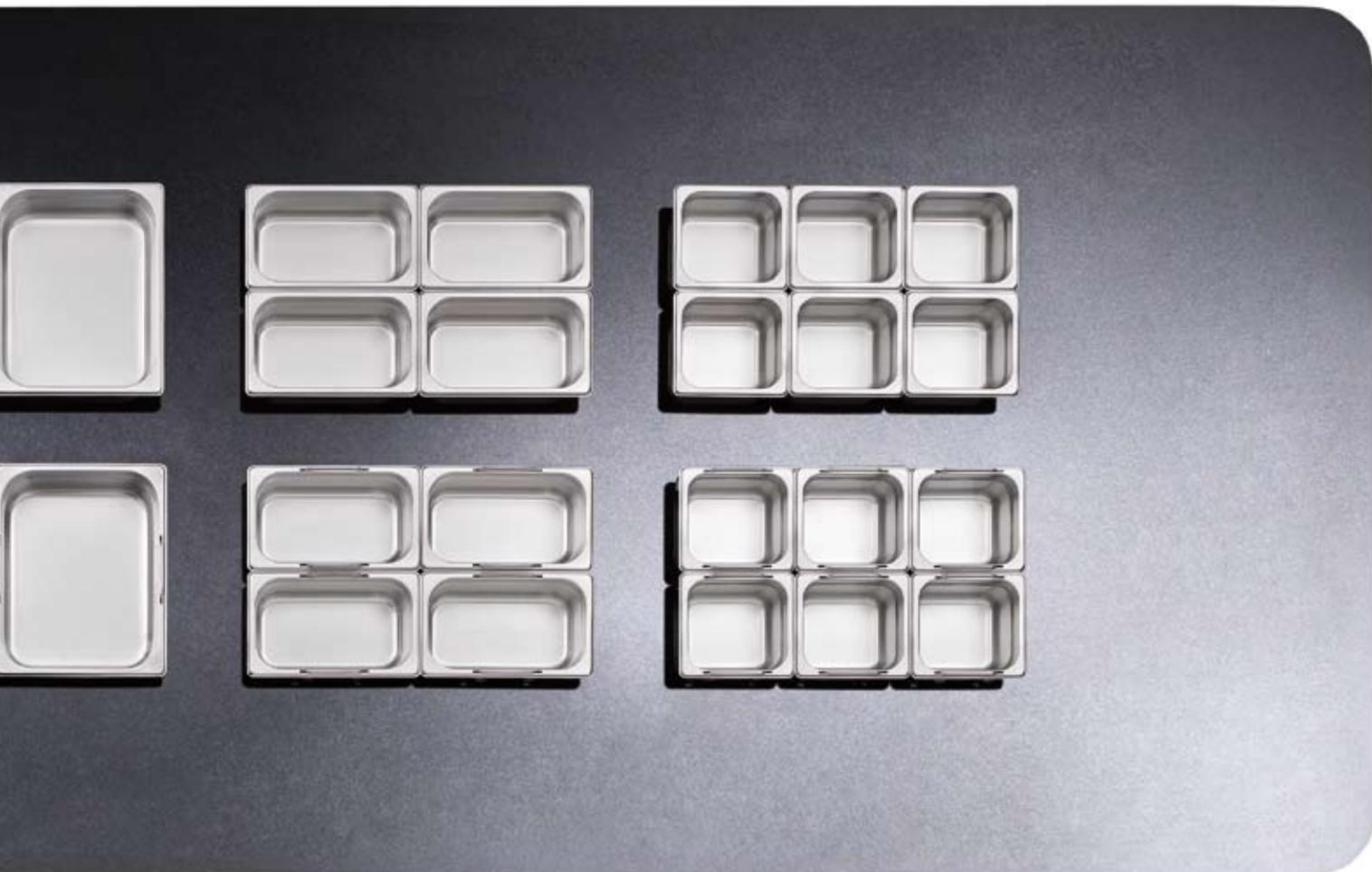
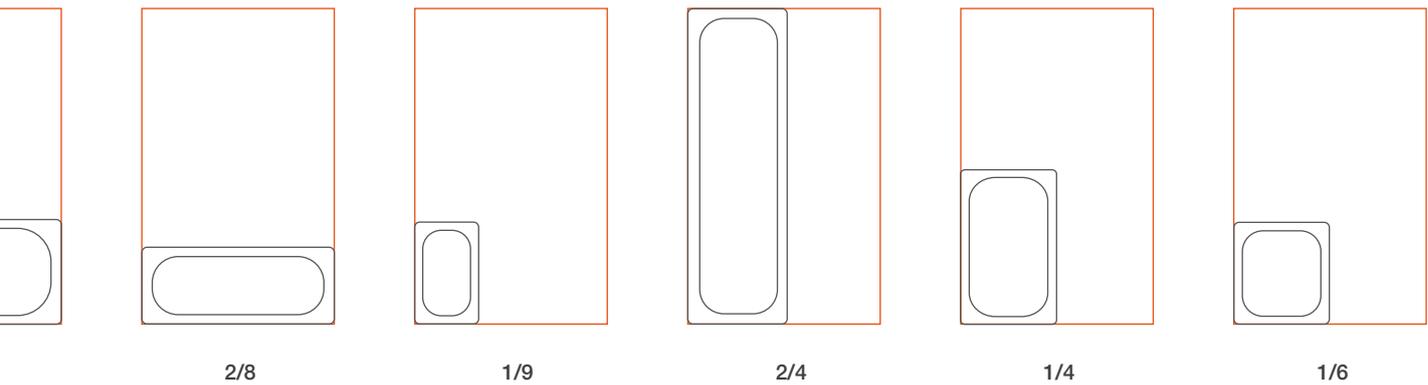


La gamma GN.

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, 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 polycarbonato 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.

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® 1000 K / 1000 KB

K = non riscaldato

KB = riscaldato

Ospiti	Alimento	Caldo, 3 pezzi			Caldo, 4 pezzi			
		Carne o 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,5 L	Carne o 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,3 L	Zuppa 0,2 L
12	thermoplates®	1 x 2/3, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 65 mm	1 x 2/3, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 65 mm	1 x 2/3, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 65 mm
	thermoport®	2 x thermoport® 50, 1 x traversina trasversale			2 x thermoport® 50, 2 x traversina trasversale			
25	thermoplates®	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 100 mm
	thermoplates®			1 x 1/2, prof 65 mm			1 x 1/2, prof 65 mm	
	thermoport®	3 x thermoport® 50, 1 x traversina trasversale			1 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			
50	thermoplates®	2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®			1 x 1/2, prof 100 mm			1 x 1/2, prof 100 mm	
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x traversina trasversale			1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x traversina trasversale			
75	thermoplates®	3 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®						1 x 1/2, prof 65 mm	1 x 1/2, prof 100 mm
	thermoport®	2 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			2 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			
100	thermoplates®	4 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x divisorio isolante			2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x divisorio isolante			
150	thermoplates®	3 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	7 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®	3 x 1/1, prof 100 mm		1 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm		1 x 1/1, prof 65 mm	
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			4 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			
200	thermoplates®	4 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	10 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®	4 x 1/1, prof 100 mm			4 x 1/1, prof 100 mm			
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			5 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			
250	thermoplates®	6 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	13 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®	4 x 1/1, prof 100 mm			4 x 1/1, prof 100 mm			
	thermoport®	6 x thermoport® 1000			6 x thermoport® 1000			
300	thermoplates®	9 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®	3 x 1/1, prof 100 mm			3 x 1/1, prof 100 mm			
	thermoport®	7 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			7 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			
400	thermoplates®	12 x 1/1, prof 65 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	20 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 65 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®	4 x 1/1, prof 100 mm			4 x 1/1, prof 100 mm			
	thermoport®	9 x thermoport® 1000			9 x thermoport® 1000			
500	thermoplates®	18 x 1/1, prof 65 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	25 x 1/1, prof 100 mm	18 x 1/1, prof 65 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	10 x 1/1, prof 100 mm
	thermoplates®	2 x 1/1, prof 100 mm			2 x 1/1, prof 100 mm			
	thermoport®	11 x thermoport® 1000			11 x thermoport® 1000			

Dati o pezzi per ospite
 Carne: 0,15 L o pezzi
 Verdura: 0,3 L
 Salsa: 0,1 L
 Contorno: 0,3 L o 0,5 L
 Zuppa: 0,2 L

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 2/3, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 65 mm	1 x 2/3, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 65 mm
3 x thermoport® 50, 2 x traversina trasversale				
1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 100 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm
2 x thermoport® 1000, 2 x divisorio isolante				
3 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 2 x divisori isolanti				
4 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm
3 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
3 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm
5 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
8 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm
6 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
6 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm
8 x thermoport® 1000				
9 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm
9 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
12 x 1/1, prof 65 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm
12 x thermoport® 1000				
18 x 1/1, prof 65 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	10 x 1/1, prof 100 mm
15 x thermoport® 1000, 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

Dessert 0,1 L
 Condimento 0,04 L

Freddo

Dessert 0,1 L	Insalata 0,2 L / 0,1 L	Condimento 0,04 L
1 x 1/3, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 40 mm
1 x thermoport® 50, 1 x coperchio con piastra di raffreddamento		
1 x 2/3, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/3, prof 40 mm
2 x thermoport® 50, 2 x coperchio con piastra di raffreddamento		
1 x 1/2, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 65 mm
2 x thermoport® 50, 1 x coperchio con piastra di raffreddamento		
1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 65 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x piastra di raffreddamento		
1 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 65 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x piastra di raffreddamento		
1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 65 mm
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		
2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/2, prof 65 mm
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		
2 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 100 mm
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		
3 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 65 mm
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		
4 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 65 mm
3 x thermoport® 1000, 1 x piastra di raffreddamento		
5 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm
4 x thermoport® 1000, 2 x piastra di raffreddamento		

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® 6000 K / 6000 KB

thermoport® 50 / 50 K / 50 KB

thermoport® 1000 K / 1000 KB

K = non riscaldato

KB = riscaldato

Ospiti	Alimento	Caldo, 3 pezzi			Caldo, 4 pezzi			
		Carne o 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,5 L	Carne 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,3 L	Zuppa 0,2 L
100	thermoplates®	4 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x divisorio isolante			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x divisorio isolante			
150	thermoplates®	3 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	7 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	3 x 1/1, prof 100 mm		1 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm		1 x 1/1, prof 65 mm	
200	thermoplates®	4 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	10 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	4 x 1/1, prof 100 mm			4 x 1/1, prof 100 mm			
250	thermoplates®	6 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	13 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	4 x 1/1, prof 100 mm			4 x 1/1, prof 100 mm			
300	thermoplates®	9 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	3 x 1/1, prof 100 mm			3 x 1/1, prof 100 mm			
400	thermoplates®	12 x 1/1, prof 65 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	20 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 65 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	4 x 1/1, prof 100 mm			4 x 1/1, prof 100 mm			
500	thermoplates®	18 x 1/1, prof 65 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	25 x 1/1, prof 100 mm	18 x 1/1, prof 65 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	10 x 1/1, prof 100 mm
	thermoport®	2 x 1/1, prof 100 mm			2 x 1/1, prof 100 mm			

Dati o pezzi per ospite
 Carne: 0,15 L o pezzi
 Verdura: 0,3 L
 Salsa: 0,1 L
 Contorno: 0,3 L o 0,5 L
 Zuppa: 0,2 L

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	1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				

3 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm
3 x 1/1, prof 100 mm		1 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 65 mm	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				

8 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm
3 x thermoport® 6000, 1 x divisorio isolante				

6 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm
4 x 1/1, prof 100 mm				
4 x thermoport® 6000				

9 x 1/1, prof 65 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 100 mm	9 x 1/1, prof 100 mm	6 x 1/1, prof 100 mm
3 x 1/1, prof 100 mm				
4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				

12 x 1/1, prof 65 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 100 mm	12 x 1/1, prof 100 mm	8 x 1/1, prof 100 mm
4 x 1/1, prof 100 mm				
6 x thermoport® 6000				

18 x 1/1, prof 65 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	15 x 1/1, prof 100 mm	10 x 1/1, prof 100 mm
2 x 1/1, prof 100 mm				
7 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 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

Dessert 0,1 L
 Condimento 0,04 L

Freddo

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

1 x 1/1, prof 100 mm	2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 65 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x piastra di raffreddamento		

1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 65 mm
1 x 1/1, prof 65 mm		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		

2 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/2, prof 65 mm
	3 x 1/2, prof 100 mm	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		

2 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/2, prof 100 mm
1 x 1/1, prof 65 mm	1 x 1/2, prof 65 mm	2 x 1/2, prof 65 mm
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		

3 x 1/1, prof 100 mm	4 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 65 mm
	1 x 1/1, prof 65 mm	
1 x thermoport® 6000, 2 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		

4 x 1/1, prof 100 mm	5 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 65 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x piano refrigerato		

5 x 1/1, prof 100 mm	3 x 1/1, prof 100 mm	1 x 1/1, prof 100 mm
	6 x 1/1, prof 65 mm	2 x 1/1, prof 65 mm
2 x thermoport® 6000, 2 x piastre di raffreddamento		

Note

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 ci 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