



varithek®ceran hob 2800 Qb

Rieber

**varithek®**

**Cottura davanti all'ospite**

**Rieber**

**Oggi così, domani cosà:  
varithek® è «frontcooking at its best».**

Nessun altro sistema di cottura offre possibilità così ben congegnate e variabili per la preparazione istantanea davanti all'ospite. È indifferente che la soluzione sia per un banco fisso o un buffet mobile: il sistema varithek® si adatta in modo rapido e semplice a tutte le esigenze. Una specialità particolare è il modulo acs con aspirazione integrata, per preparare i piatti senza odori sgradevoli.





## **Indice**

<b>Introduzione</b>	<b>Pag. 02 – 03</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>Pag. 04 – 07</b>
<b>Sistema Air Cleaning</b>	<b>Pag. 08 – 09</b>
<b>Assortimento</b>	<b>Pag. 10 – 23</b>
<b>thermoplates®</b>	<b>Pag. 24 – 25</b>
<b>Panoramica dei contenitori GN</b>	<b>Pag. 26 – 27</b>
<b>Solutionfinder</b>	<b>Pag. 28 – 35</b>

## varithek® – Flessibilità e maggiore spazio

Vasca di cottura, capacità 70 litri. Con 3 zone riscaldanti separate, rubinetto di scarico e coperchio ribaltabile con pareti doppie. In acciaio inox, fondo in materiale multistrato SWISS-PLY® per una distribuzione ottimale del calore.

**Eliminate i cattivi odori sul nascere.**

Il sistema di aspirazione «down-draft» brevettato varithek®-airclean®3D aspira vapori e odori direttamente sopra il piano di cottura. L'aria viene purificata nel sistema mediante diversi filtri, prima di fuoriuscire nuovamente nell'ambiente. In questo modo, l'aria inquinata prodotta dalla cottura non sarà più un problema anche mentre cucinate!

Per cuocere, grigliare, arrostitire, friggere, cucinare con il wok o refrigerare: potrete fare tutto con il sistema flessibile varithek®. Non importa se preferite utilizzare i moduli funzionali come apparecchi stand-alone o insieme ai supporti di sistema o ai GN-ports. Otterrete sempre un'unità efficiente e su misura.



## Pacchetti frontcooking

Come ottenere la massima flessibilità ed efficienza in termini di spazio, durante la preparazione e il riscaldamento nel rispetto dei requisiti HACCP? La risposta è semplice: con varithek®.

Scegliete il modulo varithek® più adatto alle vostre esigenze, per poter cuocere, grigliare, cucinare con il wok e riscaldare anche negli spazi più ristretti. Con il sistema varithek® potrete riscaldare secondo i requisiti HACCP in vigore e scegliere la soluzione migliore in base agli alimenti. Così potrete mantenere a lungo alla giusta temperatura non solo le zuppe, ma anche il purè di patate.



catering kitchen\*



hybrid kitchen\*



servocuccina®



varithekbuffet®

Il contenitore thermoplates® multifunzionale, insieme al sistema varithek®, vi offre infinite possibilità e combinazioni. A casa, in cucina, a un catering o come stazione di frontcooking: vi offriamo gli strumenti adatti ad ogni situazione.

\*brevetto depositato





## Aria purificata, non semplicemente deviata.

### **Vantaggi ed elevata efficienza energetica: airclean – la tecnologia di estrazione mobile**

Cuocere davanti agli ospiti senza un sistema di estrazione per vapori e cattivi odori è praticamente impensabile. Grazie alla tecnologia di aspirazione airclean, Rieber è in grado di offrirvi una soluzione brevettata che cattura immediatamente i vapori nella zona della loro formazione, rivelandosi così ideale sempre e ovunque senza trasformazioni strutturali. Il vostro investimento non avrà prezzo, salvaguardando allo stesso tempo la salute dei vostri cuochi.

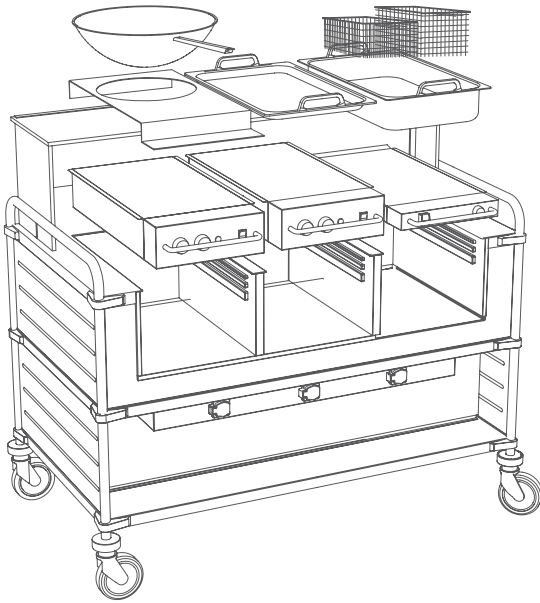
La filtrazione airclean è composta da due fasi: in un primo momento, i grassi e l'umidità sono filtrati da un filtro ciclonico a 3 fasi brevettato e raccolti nelle apposite vasche di raccolta;

nella seconda fase, gli odori sono filtrati da un filtro zeolitico o a carbone attivo e l'aria purificata viene ricondotta nell'ambiente.

Per facilitarne la pulizia, i filtri possono essere lavati in lavastoviglie. Il filtro zeolitico viene rigenerato in forno alla temperatura di 250 °C.

**Modello di utilità tedesco no. 20 2007 006 405.5**





○ — thermoplates® come sistema operativo per l'intera cucina: conservare, preparare, cucinare, grigliare, cuocere, distribuire e servire in un unico contenitore

○ — Il sistema varithek® offre, abbinato a thermoplates®, la possibilità di cucinare e di servire le portate direttamente davanti agli ospiti

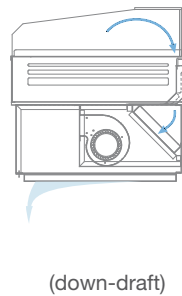
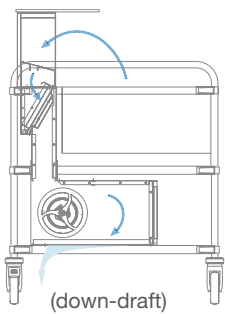
○ — Il sistema airclean3d® aspira l'aria inquinata e ricca di particelle di grasso direttamente dietro al piano di cottura, la pulisce all'interno dell'apparecchiatura e la riemette nell'ambiente filtrata e purificata mediante la zona inferiore

## Down-Draft

Aspira i vapori verso il retro.

Nella base:

- separatore di grassi
- filtro a turbolenza
- filtro antiodori



varithek® – servoacs



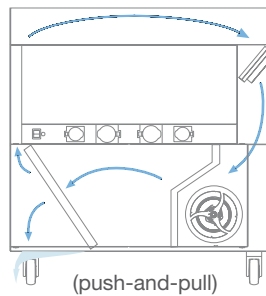
varithek® – aircleanbox3d

## Push-And-Pull

I vapori vengono trasportati da un getto d'aria.

Nella base:

- separatore di grassi
- filtro a turbolenza
- filtro antiodori



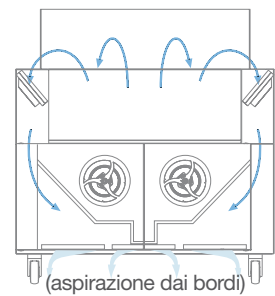
varithek® – acs 1000ec

## Aspirazione dai bordi

I vapori vengono aspirati da 3 lati.

Nella base:

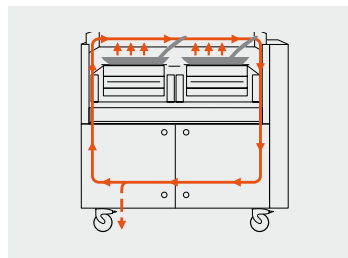
- separatore di grassi
- filtro a turbolenza
- filtro antiodori



varithek® – acs 1100d3

**Sistema varithek® Air-Cleaning (acs) brevettato**

Anytime, anywhere cooking



**Sistema varithek® Air-Cleaning** («push & pull»), per la sistemazione di moduli funzionali senza supporti di sistema o per l'alloggiamento di 2 (1) supporti di sistema con moduli funzionali in formato 1/1 GN. Modulo con tecnica di aspirazione integrata, in acciaio inox. Con nicchia di innesto. Vano chiuso. 2 (1) sportelli di controllo. Sistema Air Cleaning nel vano, convogliamento dell'aria «Push and Pull». Flusso di volume dell'aria conforme a DIN 2052. Con paraspruzzi. Pannello di controllo con interruttore on/off, 4 prese protette (2 x 230 V, 2 x 400 V). Protezione contro l'umidità. Interruttore cablato in

modo che gli elementi funzionali impostati siano alimentati dalla corrente solo in modalità «on».

Modulo mobile, 4 ruote sterzanti con blocco totale conforme a DIN 18867, Ø 80 mm. Distanza dal suolo 120 mm.


Pronto per l'uso. Cavo di connessione di 2 m con spina CEE (400 V).

Tensione nominale 3 N AC 400 V 50/60 Hz.


Tutti i componenti sono realizzati in conformità alle disposizioni DIN, VDE, GS e alle apposite «norme per la sicurezza e la tutela della salute dei lavoratori».

Potenza elettrica assorbita: 11000 Watt.

**varithek® acs con aspirazione «Push & Pull»**

	Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Art.no.		
	<b>V-ACS-1000-EC</b> (mobile), con paraspruzzi, senza alzata	1000 x 722 x 1000	130	<b>91 14 01 07</b>		
	<b>V-ACS-1000-EC</b> (mobile), con paraspruzzi e alzata	1000 x 722 x 1225	140	<b>91 14 01 12</b>		
	<b>Accessori speciali per ACS 1000</b>				<b>Art.no.</b>	
	<b>Ripiano ribaltabile, laterale</b>			per ripiano	<b>91 14 02 05</b>	
	<b>Ripiano ribaltabile, lato ospite</b>				<b>91 14 02 08</b>	

V-ACS-1000-EC

	<b>V-ACS-800-EC</b> (mobile), con paraspruzzi, senza alzata	800 x 722 x 1000	125	<b>91 14 01 09</b>		
	<b>Accessori speciali per ACS 800</b>				<b>Art.no.</b>	
	<b>Alzata di protezione igienica con illuminazione</b> per V-ACS-800-EC				<b>91 14 02 02</b>	
	<b>Ripiano ribaltabile, laterale</b>			per ripiano	<b>91 14 02 05</b>	
	<b>Ripiano ribaltabile, lato ospite</b>				<b>91 14 02 06</b>	

V-ACS-800-EC



Alzata di protezione igienica con illuminazione

<b>Accessori speciali per tutti i prodotti acs</b>				<b>Art.no.</b>	
<b>Supporto di sistema da tavolo V-AST-255-OF</b>				<b>91 05 01 04</b>	
<b>Supporto di sistema da tavolo V-AST-155-OF</b>				<b>91 05 01 03</b>	
<b>Elementi varithek®</b>					
<b>thermoplastes® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplastes®)					

\*brevetto depositato

## varithek® acs con aspirazione dai bordi flessibile

Come acs 1000 EC (vedi sinistra), con aspirazione dai bordi. Funzionamento disponibile a sinistra, a destra o su entrambi i lati. Capacità di aspirazione doppia mediante due ventilatori. A destra e sinistra un pannello di controllo con interruttore on/off e 2 prese 230 V e 400 V / 16A, modello 32A su richiesta. 1 sportello di controllo.



Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Art.no.
<b>V-ACS-1100-d3</b> (mobile) con paraspruzzi, senza alzata	1100 x 722 x 900	115	<b>91 14 01 17</b>
<b>V-ACS-1100-d3</b> (mobile) con paraspruzzi e alzata	1100 x 722 x 1125	ca. 125	<b>91 14 01 19</b>
<b>Accessori speciali</b>			<b>Art.no.</b>
<b>Sovrapprezzo paraspruzzi</b> anteriore in vetro			<b>91 14 02 54</b>
<b>Ampliamento a destra e sinistra in acciaio inox</b> , con feritoie e piatti GN			<b>91 14 02 55</b>
<b>Elementi varithek®</b>			
<b>thermoplastes® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplastes®)			

## Set aircleanbox3d

Sistema di aspirazione mobile per vapori e odori (down-draft) in acciaio inox. Estrazione verso il retro, depurazione dell'aria inquinata mediante filtro antigrasso (rimovibile, lavabile in lavastoviglie) e filtro antiodori a carbone attivo (sostituibile).  
Il set aircleanbox3d è composto da: ck-connect air, aircleanbox3d, paraspruzzi ck, ck-airflow.  
Potenza installata: 230 V, 50/60 Hz, 16 A, 100 W.  
Cavo lungo 2 m con presa Schuko.



Il numero dell'articolo non include gli elementi varithek®



Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Art.no.
Set aircleanbox3d	325 x 530 x 420 (senza paraspruzzi)	10	<b>84 01 12 39</b>
<b>Accessori speciali</b>			<b>Art.no.</b>
<b>Calotta di protezione</b> da inserire in ck-connect air			<b>84 01 11 33</b>
<b>Elementi varithek®</b>			
<b>thermoplastes® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplastes®)			

## varithek® servocuccina® servoacs con aspirazione airclean3d® integrata

Carrello da servizio in acciaio inox, 2 maniglioni a sezione tonda, ripiani stampati, insonorizzato, costruzione con viti. 4 paraspiagoli argento in ogni ripiano. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 1. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco e ruote piroettanti. Disponibile esclusivamente nella versione montata.

### servoacs

grill / cottura / aspirazione

Dimensioni esterne incl. alzata (lung x largh x h) 1070 x 785 x 1155 mm (servoacs 2/1) o 1433 x 785 x 1155 mm (servoacs 3/1). Dimensioni ripiano 975 x 690 mm (servoacs 2/1) o 1363 x 715 mm (servoacs 3/1), altezza con ponte 1155 mm. Con sistema di aspirazione e di ricircolo dell'aria integrato con filtri a carbone attivo, centrifughi, antigrasso a maglia fine, bacinella raccogligrassa, alzata (incl.) con airclean 3d®(a 2 stadi) integrato, 2 pannelli laterali e ripiano superiore entrambi in acciaio inox con illuminazione, vetro anteriore/posteriore, interruttore on/off, dispositivo di regolazione a scatti per il sistema di aspirazione. Con pareti laterali stampate di 200 mm, adatte per l'inserimento di max. 2 (servoacs 2/1) o 3 (servoacs 3/1) elementi varithek®. Gli elementi varithek® devono essere ordinati separatamente.



Immagine servoacs 2/1

Il numero dell'articolo comprende solo i prodotti servoacs (sono esclusi gli elementi varithek®)

Modello	servoacs 2/1	servoacs 3/1
<b>Potenza assorbita kW</b>	10 / 400 V	ca. 10 / 400 V
<b>Peso</b>	99 kg	119 kg
<b>Portata complessiva</b>	115 kg	120 kg
<b>Art.no.</b> (3 ripiani) incl. rivestimento in acciaio inox	<b>88 02 50 96</b>	<b>88 02 54 05</b>
<b>Art.no.</b> (3 ripiani) incl. rivestimento nero, rivestito in lamiera nera	<b>88 02 52 16</b>	<b>88 02 54 06</b>
<b>Accessori speciali</b>		
<b>Elementi varithek®</b>		
<b>thermoplastes® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplastes®)		

**Modulo di cottura varithekbuffet con aspirazione airclean 3d® integrata**

Rivestimento in acciaio inox con piani di cottura installati a filo. Cornice in acciaio sotto il rivestimento con 1 presa Schuko, 230 V.

Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox con 2 ante in acciaio inox.

Sistema di aspirazione e di ricircolo dell'aria airclean3d® (a 2 stadi) integrato con con filtri a carbone attivo, centrifughi, antigrasso a maglia fine e bacinella raccogligrasso. Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W e ripiano in vetro estraibile. Interruttore on/off e 2 commutatori multipli aggiuntivi per il sistema di aspirazione a destra. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm / disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica assorbita: max. 10,5 kW, 400 V, tensione nominale 3 N AC 400 V 50 Hz.



**Modello RBS-KOM-CK** 2 piani di cottura Ceran 3,4 kW con 2 zone di cottura circolari ciascuno.

**Modello RBS-KOM-IK** con 2 piani di cottura a induzione 3,5 kW; zona di cottura circolare a sinistra, zona di cottura interamente riscaldabile a destra.

**Modello KOM-IKW** 2 piani di cottura a induzione 3,5 kW; adattatore wok a sinistra, zona di cottura interamente riscaldabile a destra.

Modello	Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
		Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
RBS-KOM-CK	con 2 piani di cottura Ceran da 3,4 kW	1180	780	900	1225	<b>92 50 03 01</b>
RBS-KOM-CK-F mobile	con 2 piani di cottura Ceran da 3,4 kW	1180	780	900	1225	<b>92 50 03 03</b>
RBS-KOM-IK	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW	1180	780	900	1225	<b>92 50 03 02</b>
RBS-KOM-IK-F mobile	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW	1180	780	900	1225	<b>92 50 03 04</b>
RBS-KOM-IKW	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW (adattamento wok a sinistra, piastra a filo a destra)	1180	780	900	1225	<b>92 50 03 05</b>
RBS-KOM-IKW-F mobile	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW (adattamento wok a sinistra, piastra a filo a destra)	1180	780	900	1225	<b>92 50 03 07</b>
<b>Accessori speciali</b>						<b>Art.no.</b>
<b>Supporto per wok</b> RBS-HALT-W, (lunghezza x larghezza x altezza) 555 x 350 x 20 mm						92 50 10 15
<b>Supporto per thermoplates® GN 1/1</b> (lunghezza x larghezza x altezza) 555 x 350 x 20 mm						92 50 10 17
<b>Supporto per thermoplates® GN 2/3</b> (lunghezza x larghezza x altezza) 555 x 350 x 20 mm						92 50 10 18
thermoplates® GN 1/1, rivestito, con maniglia, profondità di 20 mm						84 01 09 32
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran						91 02 03 01
<b>Filtro zeolitico di ricambio</b> per airclean3d®						92 50 10 19
<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, diametro 360 mm, capacità 6 L, con fondo stonato (utilizzabile con l'alzata per wok V-1/1-WA4)						91 04 02 03
<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano (utilizzabile senza alzata per wok)						91 04 02 04
<b>Rivestimento laterale/frontale in Resopal</b> cfr. accessori speciali						
<b>Scorrevassoi</b> etc. cfr. accessori speciali						
<b>thermoplates® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplates®)						
<b>Parti di ricambio del sistema di aspirazione</b>						
<b>Filtro a carbone attivo</b>						92 50 10 52
<b>Filtro «tessuto non tessuto»</b>						92 50 10 53

\*brevetto depositato

Alternativa flessibile: **piano di cottura varithek<sup>®</sup>buffet con varithek<sup>®</sup> GN-port**

Modulo neutro con il sistema di aspirazione airclean3d<sup>®</sup> integrato e superficie d'appoggio ribassata. Rivestimento in acciaio inox. Con superficie d'appoggio 1055 x 580 x 160 mm ribassata, ad es. per max. 3 x GN-port 1/1. Cornice in acciaio sotto il rivestimento con 3 prese, 230 V. Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox, con 2 ante con pareti doppie in acciaio inox. Sistema di aspirazione e di ricircolo dell'aria airclean3d<sup>®</sup> (a 2 stadi) integrato con filtri a carbone attivo, centrifughi, antigrasso a maglia fine e bacinella raccogligrassa, rimovibile. Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W e ripiano in vetro estraibile, interruttore on/off con 2 commutatori multipli aggiuntivi per il sistema di aspirazione a destra. Lato ospite rivestito in acciaio inox. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm / disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica assorbita: max. 10,5 kW. Tensione nominale 3 N AC 400 V 50 Hz.



Modello	Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
		Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
RBS-NM-AIR	con il sistema di aspirazione airclean3d <sup>®</sup> integrato e superficie d'appoggio ribassata	1180	780	900	1225	<b>92 50 01 07</b>
RBS-NM-AIR-F mobile	con il sistema di aspirazione airclean3d <sup>®</sup> integrato e superficie d'appoggio ribassata	1180	780	900	1225	<b>92 50 01 08</b>
<b>Accessori speciali</b>						
<b>Filtro zeolitico di ricambio</b> per airclean3d <sup>®</sup> (sovrapprezzo)						92 50 10 19
<b>varithek<sup>®</sup> GN-port</b> (max. 3 pezzi), lungh x largh x h: 350 x 555 x 160 mm (= supporto di sistema per l'alloggiamento di elementi inseribili <b>varithek<sup>®</sup></b> , Swiss PLY <sup>®</sup> <b>thermoplates<sup>®</sup></b> e contenitori Gastronorm. In acciaio inox, pareti doppie, interno con 3 scanalature incise)						91 05 03 01
<b>Rivestimento laterale/frontale in Resopal</b> cfr. accessori speciali <b>Scorriavassoi</b> etc. cfr. accessori speciali						
<b>Accessori speciali</b>						
<b>Elementi inseribili varithek<sup>®</sup></b> (solo in combinazione con GN-port) utilizzabili sulla superficie d'appoggio ribassate.						
<b>thermoplates<sup>®</sup> – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC* thermoplates <sup>®</sup> )						

\*brevetto depositato

Il telaio per la flessibilità:

**il supporto di sistema varithek®**

**Supporto di sistema da tavolo AST** in acciaio inox, con pareti doppie e fondo.

Sportellino frontale ribaltabile in due posizioni, disponibile anche senza sportello. Rivestimento interno con scanalature incise per l'alloggiamento di supporti funzionali **varithek®**, contenitori GN e Swiss-PLV® **thermoplates®**. Conforme ai requisiti igienici. Installazione su tavolo o superficie ribassata.



Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Dimensioni GN max.	Art.no.
<b>V-AST-255</b>	400 x 716 x 260	7	1/1 200 mm	<b>91 05 01 02</b>
<b>V-AST-155</b>	400 x 716 x 160	5	1/1 100 mm	<b>91 05 01 01</b>
senza sportello frontale				
<b>V-AST-255-OF</b>	400 x 680 x 260	4,3	1/1 200 mm	<b>91 05 01 04</b>
<b>V-AST-155-OF</b>	400 x 680 x 160	3	1/1 100 mm	<b>91 05 01 03</b>

**Accessori speciali**

**Telaio scorrevole** in acciaio inox da inserire nei contenitori GN di dimensioni 1/4, 1/6, 2/4

**Art.no.**

91 02 06 01

**Supporto di sistema da incasso EST** in acciaio inox, con fondo, ideale da inserire in un'apertura del rivestimento. Sportellino frontale ribaltabile in due posizioni. Rivestimento interno con scanalature incise per l'alloggiamento di supporti funzionali **varithek®**, contenitori GN e Swiss-PLV® **thermoplates®**, dimensioni GN 1/1 max. 200 mm. 1 presa 230 V installata a sinistra. Pronto per l'allacciamento con 1 cavo lungo 2 m, per installazione elettrica a cura del committente. Numero dei cavi sulla base del numero dei supporti di sistema. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz. Protezione antispruzzo.



Modello	Dimensioni in mm	Apertura del rivestimento in mm	Potenza elettrica assorbita	Art.no.
<b>V-EST-1</b>	465 x 736 x 302	430 x 704	3,5 kW 16 A	<b>91 05 02 01</b>
<b>V-EST-2</b>	890 x 736 x 302	855 x 704	2 x 3,5 kW 16 A	<b>91 05 02 02</b>
<b>V-EST-3</b>	1315 x 736 x 302	1280 x 704	3 x 3,5 kW 16 A	<b>91 05 02 03</b>
<b>V-EST-4</b>	1740 x 736 x 302	1705 x 704	4 x 3,5 kW 16 A	<b>91 05 02 04</b>
<b>V-EST-5</b>	2165 x 736 x 302	2130 x 704	5 x 3,5 kW 16 A	<b>91 05 02 05</b>

**Accessori speciali**

**Telaio scorrevole** in acciaio inox da inserire nei contenitori GN di dimensioni 1/4, 1/6, 2/4

**Art.no.**

91 02 06 01

Modulo di base GN 1/1:

**GN-port basic & varithek® GN-port**

**varithek® GN-port**. In acciaio inox, per il collegamento e l'inserimento di **Swiss-PLV® thermoplates®** e contenitori Gastronorm (ad es. GN 1/1, 1/2 e 1/3). Con registri per l'inserimento, ad esempio, di un modulo riscaldante **varithek®** o di un piano di cottura **varithek® Ceran**. Peso 4 kg.



Modello	Dimensioni in mm	Art.no.
<b>varithek® GN-port</b>	350 x 555 x 160	<b>91 05 03 01</b>

**Piano di cottura a induzione varithek® 1/1, altezza 75 mm, con 2 zone di cottura circolari (2 x Ø 210 mm), utilizzabile anche a piena superficie, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura a induzione, altezza 75 mm, con 2 zone di cottura circolari.** Per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 1/1.  
Dimensioni: 325 x 635 x 75 mm. Corpo in acciaio inox con piastra Ceran e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, areato. Superficie di induzione 2 x Ø 210 mm. Utilizzabile anche a piena superficie. Centralina con interruttore on/off e due commutatori multipli elettronici. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz. Omologazione TÜV-EMV, TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Le immagini sono a puro scopo illustrativo.

Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.
V-1/1-IK-3600-B-K2,5	9,2	3700	2,5	91 01 02 19
V-1/1-IK-3600-B-K0,8	9,2	3700	0,8	91 01 02 18
<b>Accessori speciali</b>				<b>Art.no.</b>
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran				91 02 03 01
<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano				91 04 02 04
<b>thermoplates® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC* thermoplates®)				

**Piano di cottura a induzione varithek® 1/1, grill e wok, piena superficie, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura a induzione adatto per l'inserimento nei supporti AST o EST, varithek® GN-port e chafingdish 1/1.** Superficie di induzione completamente riscaldabile (295 x 506 mm). Dispositivo automatico di riconoscimento pentola: pentola/padella (diametro min. 20 cm), Swiss-PLY® thermoplates®, GN 1/2, GN 2/3, GN 1/1. Corpo in acciaio inox con piastra Ceran e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, areato.  
Dimensioni: 325 x 635 x 140 mm. Potenza elettrica assorbita 3500 Watt. Con filtro antigrasso rimovibile. Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo elettronico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz. Conformità CE.



Modello	Peso in kg	Lunghezza cavo m	Art.no.
V-1/1-IK-3500-Q-K2,5	12	2,5 (AST)	91 01 02 13
V-1/1-IK-3500-Q-K0,8	12	0,8 (EST)	91 01 02 15
<b>Accessori speciali</b>			<b>Art.no.</b>
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran			91 02 03 01
<b>Utilizzo come grill a induzione insieme a:</b> thermoplates® GN 1/1, rivestito, con maniglie, profondità di 20 mm			84 01 09 32
<b>Utilizzo per cottura wok a induzione insieme a:</b> wok Demeyere in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano			91 04 02 04
<b>thermoplates® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC* thermoplates®)			

**Piano di cottura a induzione varithek® 1/1, altezza 75 mm, con 2 zone di cottura circolari (Ø 210 mm e 145 mm), adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura a induzione, altezza 75 mm, con 2 zone di cottura circolari.** Per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 1/1.  
Dimensioni: 325 x 635 x 75 mm. Corpo in acciaio inox con piastra Ceran e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, areato. Superfici di induzione: 1 x Ø 210 mm, 1 x Ø 145 mm. Centralina con interruttore on/off e due commutatori multipli elettronici. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230V 50/60 Hz. Omologazione TÜV-EMV, TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Le immagini sono a puro scopo illustrativo.

Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.
V-1/1-IK-3700-B-K2,5	9,2	3700	2,5	91 01 02 21
V-1/1-IK-3700-B-K0,8	9,2	3700	0,8	91 01 02 20
<b>Accessori speciali</b>				<b>Art.no.</b>
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran				91 02 03 01
<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano				91 04 02 04

\*brevetto depositato

**Piano di cottura a induzione varithek® 1/1, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura a induzione adatto per l'inserimento nei supporti AST o EST, dimensioni 325 x 635 x 140 mm.** Corpo in acciaio inox con piastra Ceran e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, areato. Superficie di induzione Ø 280 mm. Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo elettronico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz o 3N AC 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE-EMV, VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.
<b>V-1/1-IK-3500-K2,5</b>	12	3500	2,5	<b>91 01 02 09</b>
<b>V-1/1-IK-5000-K2,5-400V</b>	12	5000	2,5	<b>91 01 02 11</b>
<b>V-1/1-IK-3500-K0,8*</b>	12	3500	0,8	<b>91 01 02 10</b>
<b>V-1/1-IK-5000-K0,8-400V*</b>	12	5000	0,8	<b>91 01 02 12</b>

\* Si raccomanda l'impiego di questo piano di cottura all'interno del sistema **varithek®** Air Cleaning (acs) esclusivamente insieme a un supporto di sistema V-AST 155-OF.

Accessori speciali	Art.no.
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran	91 02 03 01
<b>Alzata per wok V-1/1-WA4</b>	91 04 01 04
<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, Ø 360 mm, capacità 6 L, con fondo stondato (utilizzabile con alzata per wok V-1/1-WA4)	91 04 02 03



**Modulo crepiera varithek®** su richiesta.

**Fornello a induzione varithek® per wok con adattatore, da inserire in acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo**

**Piano di cottura a induzione da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo.** Dimensioni: 400 x 720 x 200 mm. Corpo in acciaio inox con adattamento Ceran Ø 300 mm, con generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, areato. Centralina con interruttore on/off e regolatore di potenza elettronico con 11 livelli di selezione. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz o 3 N AC 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE-EMV, VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Art.no.
<b>V-400-IW-3500-K2,5</b>	12	3500	<b>91 04 03 01</b>
<b>V-400-IW-5000-K2,5-400V</b>	12	5000	<b>91 04 03 03</b>
<b>V-400-IW-3500-K0,8</b>	12	3500	<b>91 04 03 02</b>
<b>V-400-IW-5000-K0,8-400V</b>	12	5000	<b>91 04 03 04</b>

Accessori speciali	Art.no.
<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, Ø 360 mm, capacità 6 L, con fondo stondato	91 04 02 03
<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano	91 04 02 04



**Piano di cottura a induzione varithek®** da inserire o utilizzare come apparecchiatura da tavolo

**Piano di cottura a induzione da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo.** Dimensioni 400 x 720 x 140 mm. Corpo in acciaio inox con piastra Ceran e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, areato. Superficie di induzione Ø 250 mm. Centralina con interruttore on/off e regolatore di potenza elettronico con 11 livelli di selezione. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz o 3N AC 400V 50/60 Hz. Omologazione VDE-EMV, VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Alzata per wok V-400-WA4 con pentola wok WP3

Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Art.no.
V-400-IK-3500-K2,5	12	3500	91 01 02 05
V-400-IK-5000-K2,5-400V	12	5000	91 01 02 07
V-400-IK-3500-K0,8	12	3500	91 01 02 06
V-400-IK-5000-K0,8-400V	12	5000	91 01 02 08
<b>Accessori speciali</b>			<b>Art.no.</b>
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran			91 02 03 01
<b>Alzata per wok V-400-WA4</b>			91 04 01 05
<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, diametro 360 mm, capacità 6 L, con fondo stondato (utilizzabile con l'alzata per wok V-400/1-WA4).			91 04 02 03
<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano (utilizzabile senza alzata per wok)			91 04 02 04

**Piano di cottura a induzione varithek® 2/3, altezza 75 mm, con 1 zona di cottura circolare (Ø 220 mm), utilizzabile anche a piena superficie, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura a induzione, altezza 75 mm, con 1 zona di cottura circolare.** Per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 2/3. Dimensioni: 325 x 460 x 75 mm. Corpo in acciaio inox con piastra Ceran e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, areato. Superficie di induzione Ø 220 mm. Utilizzabile anche a piena superficie. Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo elettronico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230V 50/60 Hz. Omologazione TÜV-EMV, TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Le immagini sono a puro scopo illustrativo.

Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.
V-2/3-IK-2300-B-K2,5	5,4	2300	2,5	91 01 02 25
V-2/3-IK-2300-B-K0,8	5,4	2300	0,8	91 01 02 24
<b>Accessori speciali</b>				<b>Art.no.</b>
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran				91 02 03 01
<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano				91 04 02 04
<b>thermoplates® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplates®)				

\*brevetto depositato

**Piano di cottura Ceran varithek® 1/1, altezza 75 mm, interamente riscaldato, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura Ceran, altezza 75 mm, interamente riscaldato.** Per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 1/1.  
Dimensioni 325 x 635 x 75 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante Ceran, elementi irradianti.  
Superficie riscaldante 295 x 506 mm. Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo meccanico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230V 50/60 Hz. Omologazione TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.	
V-1/1-CK-2800-QB-K2,5	7	2800	2,5	91 01 01 15	
V-1/1-CK-2800-QB-K0,8	7	2800	0,8	91 01 01 16	
<b>Accessori speciali</b>				<b>Art.no.</b>	
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran				91 02 03 01	
<b>thermoplates® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC* thermoplates®)					

**Piano di cottura Ceran varithek® 1/1, interamente riscaldato, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piastra riscaldante Ceran** adatta per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 1/1.  
Dimensioni 325 x 635 x 57 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante Ceran, elementi irradianti. Superficie riscaldante 295 x 506 mm. Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo elettronico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Potenza elettrica assorbita 800 Watt. Tensione nominale 1N AC 230 V 50 / 60 Hz. Omologazione VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Lunghezza cavo m	Art.no.	
V-1/1-CH-800-K2,5	4	2,5 (AST)	91 01 01 07	
V-1/1-CH-800-K0,8	4	0,8 (EST)	91 01 01 08	
<b>Accessori speciali</b>			<b>Art.no.</b>	
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran			91 02 03 01	
<b>Telaio scorrevole</b> in acciaio inox da inserire nei contenitori GN di dimensioni 1/4, 1/6, 2/4			91 02 06 01	

**Piano di cottura Ceran** con zona riscaldante su tutta la superficie da utilizzare con Swiss-PLY® thermoplates®. Apparecchio adatto per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 1/1. Dimensioni 325 x 635 x 140 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante Ceran, elementi irradianti. Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo meccanico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Potenza elettrica assorbita 2800 Watt. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz. Conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Lunghezza cavo m	Art.no.	
V-1/1-CK-2800-Q-K2,5-230 V	5	2,5 (AST)	91 01 01 13	
V-1/1-CK-2800-Q-K0,8-230 V	5	0,8 (EST)	91 01 01 14	
Si raccomanda l'impiego di questo piano di cottura all'interno del sistema varithek® Air Cleaning (acs) esclusivamente insieme a un supporto di sistema V-AST 155-OF.				
<b>Accessori speciali</b>			<b>Art.no.</b>	
<b>Raschietto per la pulizia</b> per piano di cottura Ceran			91 02 03 01	
<b>thermoplates® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC* thermoplates®)				

\*brevetto depositato

**Piano di cottura Ceran varithek® 1/1, altezza 75 mm, con 2 zone di cottura circolari (Ø 230 mm e Ø 165 mm), adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura Ceran, altezza 75 mm, con 2 zone di cottura circolari.**

Per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 1/1.

Dimensioni 325 x 635 x 75 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante Ceran, 2 elementi irradianti Ø 230 mm e Ø 165 mm (indicazione calore residuo). Centralina con interruttore on/off e due commutatori multipli meccanici. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230V 50/60 Hz o 3N AC 400V 50/60 Hz. Omologazione TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



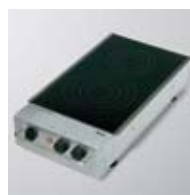
Le immagini sono a puro scopo illustrativo.

Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.
V-1/1-CK-3400-B-K2,5	5,8	3400	2,5	91 01 01 17
V-1/1-CK-3400-B-K2,5-400 V	5,8	3400	2,5	91 01 02 27
V-1/1-CK-3400-B-K0,8	5,8	3400	0,8	91 01 01 18
V-1/1-CK-3400-B-K0,8-400 V	5,8	3400	0,8	91 01 02 26

Accessori speciali	Art.no.
Raschietto per la pulizia per piano di cottura Ceran	91 02 03 01
Wok Demeyere in acciaio inox, capacità 8,5 L, con fondo piano	91 04 02 04

**Piano di cottura Ceran varithek® 1/1, con 2 zone di cottura, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura Ceran con due zone di cottura** adatto per l'inserimento nei supporti AST o EST. Dimensioni 325 x 635 x 140 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante Ceran, 2 elementi irradianti (indicazione calore residuo). Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo meccanico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Potenza elettrica assorbita 3400 Watt. Tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz o 3N AC 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Lunghezza cavo m	Art.no.
V-1/1-CK-3400-K2,5	5	2,5 (AST)	91 01 01 09
V-1/1-CK-3400-K2,5-400V	5	2,5 (AST)	91 01 01 11
V-1/1-CK-3400-K0,8*	5	0,8 (EST)	91 01 01 10
V-1/1-CK-3400-K0,8-400V*	5	0,8 (EST)	91 01 01 12

\* Si raccomanda l'impiego di questo piano di cottura all'interno del sistema varithek® Air Cleaning (acs) esclusivamente insieme a un supporto di sistema V-AST 155-OF.

Accessori speciali	Art.no.
Raschietto per la pulizia per piano di cottura Ceran	91 02 03 01

**Piano di cottura Ceran varithek® 2/3, altezza 75 mm, con 1 zona di cottura circolare (Ø 230 mm), utilizzabile anche a piena superficie, adatto per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.**

**Piano di cottura Ceran, altezza 75 mm, con 1 zona di cottura circolare.**

Per l'inserimento nei supporti AST o EST, in varithek® GN-port e chafingdish 2/3.

Dimensioni 325 x 460 x 75 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante Ceran con 1 elemento irradiante Ø 230 mm (indicazione calore residuo). Utilizzabile anche a piena superficie. Centralina con interruttore on/off e commutatore multiplo meccanico. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1N AC 230V 50/60 Hz. Omologazione TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Le immagini sono a puro scopo illustrativo.

Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.
V-2/3-CK-2200-B-K2,5	4,8	2200	2,5	91 01 01 19
V-2/3-CK-2200-B-K0,8	4,8	2200	0,8	91 01 01 20

Accessori speciali	Art.no.
Raschietto per la pulizia per piano di cottura Ceran	91 02 03 01
thermoplates® - Il contenitore in formato GN (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplates®)	

\*brevetto depositato

La temperatura corretta con maggiore rapidità:

**piastra grill varithek® teppanyaki 1/1, in materiale multistrato Swiss-PLY®**, adatta per l'inserimento nei supporti AST, EST etc.

**Piastra grill teppanyaki** in materiale multistrato Swiss-PLY®: adatta per l'inserimento nei supporti AST o EST. Dimensioni 325 x 635 (650) x 140 mm. Corpo in acciaio inox con piastra grill, superficie 280 x 500 mm, con altezza max. bordo di 20 mm. Riscaldamento tramite elementi irradianti, piedini regolabili in altezza con scarico olio e tappo. Centralina con interruttore on/off, spia di funzionamento separata, commutatore multiplo meccanico fino a 250 °C. Pronta per l'uso, cavo elettrico Potenza elettrica assorbita: 3,4 kW/3400 Watt, tensione nominale 1N AC 230 V 50/60 Hz o 3N AC 400 V 50/60 Hz. Omologazione TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo.



Modello	Peso in kg	Potenza elettrica assorbita in Watt	Lunghezza cavo m	Art.no.	
<b>1/1-GP-3400-SP-K2,5</b>	15,3	3400	2,5 (AST)	<b>91 03 01 38</b>	
<b>1/1-GP-3400-SP-K2,5-400V</b>	15,3	3400	2,5 (AST)	<b>91 01 02 29</b>	
<b>1/1-GP-3400-SP-K0,8</b>	15,3	3400	0,8 (EST)	<b>91 03 01 37</b>	
<b>1/1-GP-3400-SP-K0,8-400V</b>	15,3	3400	0,8 (EST)	<b>91 01 02 28</b>	
<b>Accessori speciali</b>				<b>Art.no.</b>	
<b>Raschietto per la pulizia</b> in poliamide				91 03 03 32	
<b>Contenitore GN GN 2/4</b> , profondità di 20 mm, per la raccolta dei grassi				84 01 01 54	
<b>Paraspruzzi ss 3400</b>				91 03 03 33	
<b>thermoplates® – Il contenitore in formato GN</b> (cfr. pag. 24 e il prospetto DURATEC® thermoplates®)					

\*brevetto depositato

**Piastra grill varithek® 400**, da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo

**Piastra grill varithek® da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo.** Corpo in acciaio inox con piastra grill in acciaio cromato duro e resistente alle alte temperature, superficie 390 x 580 mm. Riscaldamento su tutta la superficie tramite elementi riscaldanti tubolari, inserito in una piastra in alluminio. Con scarico olio e tappo. Centralina con interruttore on/off, spia di funzionamento separata, commutatore multiplo meccanico fino a 250 °C. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Piastra grill completa con base funzionale. Potenza elettrica assorbita: 4600 Watt, tensione nominale 3N AC 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Art.no.	
V-400-GP-5500-F-HV-K2,5	30	91 03 01 33	
V-400-GP-5500-F-HV-K0,8	30	91 03 01 34	
<b>Accessori speciali</b>		<b>Art.no.</b>	
Paraspruzzi V-SS-400 (non necessario per il funzionamento con acs)		91 03 03 07	

**Piastra grill varithek® 600**, da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo

**Piastra grill varithek® da inserire nel sistema acs 800 o utilizzare come apparecchiatura da tavolo.** Dimensioni: 600 x 726 x 250 mm. Corpo in acciaio inox con piastra grill in acciaio cromato duro e resistente alle alte temperature, superficie 590 x 580 mm. Riscaldamento su tutta la superficie tramite elementi riscaldanti tubolari, inserito in una piastra in alluminio. Con scarico olio e tappo. Centralina con 2 interruttori on/off, spia di funzionamento separata, 2 commutatori multipli meccanici fino a 250 °C. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Piastra grill completa con base funzionale. Potenza elettrica assorbita: 6600 Watt, tensione nominale 3 N AC 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Art.no.	
V-600-GP-9000-F-HV-K2,5	53	91 03 01 30	
V-600-GP-9000-F-HV-K0,8	53	91 03 01 31	
<b>Accessori speciali</b>		<b>Art.no.</b>	
Paraspruzzi V-SS-600 (non necessario per il funzionamento con acs)		91 03 03 03	

**Piastra grill varithek® 800**, da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo

**Piastra grill varithek® da inserire nel sistema acs 1000 o utilizzare come apparecchiatura da tavolo.** Dimensioni: 800 x 726 x 250 mm. Corpo in acciaio inox con piastra grill in acciaio cromato duro e resistente alle alte temperature, superficie 790 x 580 mm. Riscaldamento su tutta la superficie tramite elementi riscaldanti tubolari, inserito in una piastra in alluminio. Con scarico olio e tappo. Centralina con 2 interruttori on/off, spia di funzionamento separata, 2 commutatori multipli meccanici fino a 250 °C. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Piastra grill completa con base funzionale. Potenza elettrica assorbita: 8100 Watt, tensione nominale 3 N AC 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Modello	Peso in kg	Art.no.	
V-800-GP-11000-F-HV-K2,5	70	91 03 01 32	
V-800-GP-11000-F-HV-K0,8	70	91 03 01 27	
<b>Accessori speciali</b>		<b>Art.no.</b>	
Paraspruzzi V-SS-800 (non necessario per il funzionamento con acs)		91 03 03 04	

Accessori speciali per tutte le piastre grill	Art.no.	
Vasca di raccolta grassi da posizionare sotto lo scarico della piastra, in acciaio inox, dimensione GN 2/4, profondità 40 mm	84 01 01 55	

**servorack**
**Modulo varithek® – carrello di supporto e da trasporto.**

Carrello in acciaio inox con 8 scanalature di supporto, distanza 75 mm. Con 2 rivestimenti laterali in acciaio inox, longitudinali. Per il supporto di elementi **varithek®**. (eccetto crepiera **varithek®**)

Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza) 700 x 470 mm.

Maniglioni mobili a sezione tonda, ripiani stampati, insonorizzato, costruzione con viti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 1. (eccetto ruote zincate).

Diametro ruote 125 mm. Paraspigoli in ogni ripiano, 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.



Modello	Ripiani	Altezza complessiva in mm	Portata complessiva in kg	Peso a vuoto in kg	Stato alla consegna	Art.no.	
servorack	2	950	-	30	montato	<b>88 02 50 86</b>	

**Carrello per il trasporto e la distribuzione varithek®**

**Carrello varithek® per il trasporto e la distribuzione**, ad es. per le colazioni, 2 pezzi, 3 pezzi, da montare con 2/3 supporti di sistema **varithek®**. Rivestimento in acciaio inox, altezza spigolo superiore 641 mm. Vano inferiore con 3 prese 230 V. Cablaggio completo. Cavo a spirale, lunghezza 1m, con spina CEE, supporto per spina. Struttura portante in tubolare. 4 paraspigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Potenza elettrica assorbita: 10500 Watt, tensione nominale 3 N AC 400 V 50/60 Hz, 16 A.



Immagine: i supporti da tavolo V-TW 2 sono accessori

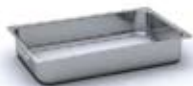
Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Art.no.	
<b>V-TW 2</b>	928 x 793 x 666	29	<b>91 15 01 01</b>	
<b>V-TW 3</b>	1328 x 793 x 666	43	<b>91 15 02 01</b>	
<b>Accessori speciali</b>			<b>Art.no.</b>	
<b>Paraurti circolare V-TW 2</b>				
<b>Paraurti circolare V-TW 3</b>				

## Note

**La gamma thermoplates® Rieber**

*thermoplates® di spessore 2,6 mm per i metodi di cottura in liquido: bollire (ad es. per la preparazione di zuppe), cuocere, cuocere a vapore (ad es. le verdure), cuocere con la wok (max. 220°C sul fondo, ca. 140°C ai lati) **nonché** refrigerare e servire.*

Spessore del materiale 2,6 mm,  
trattamento di superfici Nano



	Dimensioni GM	Profondità	Contenuto in l	senza maniglie	con maniglie snodate	con maniglie
	GN 1/1	100	10	84 01 08 01	84 01 13 01	84 01 09 01
		65	6	84 01 08 02	84 01 13 02	84 01 09 02
		40	2,5	84 01 08 03	84 01 13 03	84 01 09 03
	GN 2/3	100	7	84 01 08 05	84 01 13 04	84 01 09 05
		65	4	84 01 08 06	84 01 13 05	84 01 09 06
		40	2	84 01 08 07	84 01 13 06	84 01 09 07
	GN 1/2	100	5	84 01 08 09	84 01 13 07	84 01 09 09
		65	3	84 01 08 10	84 01 13 08	84 01 09 10
		40	1,5	84 01 08 11	84 01 13 09	84 01 09 11
	GN 1/3	65	2	84 01 08 41	84 01 13 21	84 01 09 41
		40	1	84 01 08 40	84 01 13 20	84 01 09 40

Spessore del materiale 2,6 mm,  
rivestito



	Dimensioni GM	Profondità	Contenuto in l	senza maniglie	con maniglie snodate	con maniglie
	GN 1/1	100	10	84 01 08 20	84 01 13 10	84 01 09 20
		65	6	84 01 08 21	84 01 13 11	84 01 09 21
		40	2,5	84 01 08 22	84 01 13 12	84 01 09 22
	GN 2/3	100	7	84 01 08 24	84 01 13 13	84 01 09 24
		65	4	84 01 08 25	84 01 13 14	84 01 09 25
		40	2	84 01 08 26	84 01 13 15	84 01 09 26
	GN 1/2	100	5	84 01 08 28	84 01 13 16	84 01 09 28
		65	3	84 01 08 29	84 01 13 17	84 01 09 29
		40	1,5	84 01 08 30	84 01 13 18	84 01 09 30
	GN 1/3	100	3	84 01 08 45	84 01 13 25	84 01 09 45
		65	2	84 01 08 44	84 01 13 24	84 01 09 44
		40	1	84 01 08 43	84 01 13 23	84 01 09 43

*thermoplates® di spessore 4 mm per grigliare, arrostitire, stufare, preparare salse, saltare in padella **nonché** refrigerare e servire.*

Spessore del materiale 4 mm,  
trattamento di superfici Nano



	Dimensioni GM	Profondità	Contenuto in l	senza maniglie	con maniglie
<b>NOVITÀ!</b>	GN 1/1	20	-	84 01 08 36	84 01 09 35
	GN 2/3	20	-	84 01 08 37	84 01 09 36
	GN 1/2	20	-	84 01 08 38	84 01 09 37
	GN 1/3	20	-	84 01 08 39	84 01 09 39

Spessore del materiale 4 mm,  
rivestito








	Dimensioni GM	Profondità	Contenuto in l	senza maniglie	con maniglie
<b>NOVITÀ!</b>	GN 1/1	20	-	84 01 08 32	84 01 09 32
	GN 2/3	20	-	84 01 08 33	84 01 09 33
	GN 1/2	20	-	84 01 08 34	84 01 09 34
	GN 1/3	20	-	84 01 08 42	84 01 09 42

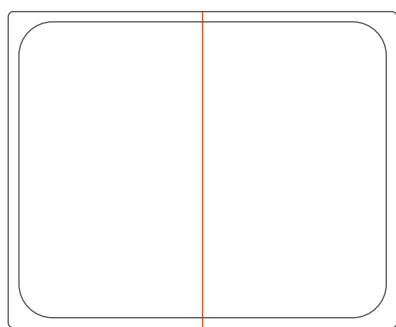
Si prega di consultare inoltre il nostro prospetto separato sui Rieber duratec® thermoplates®

\*brevetto depositato

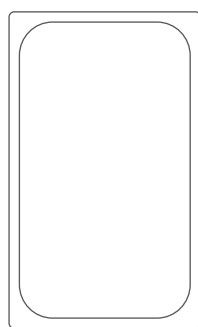


## Gli accessori Rieber thermoplates®

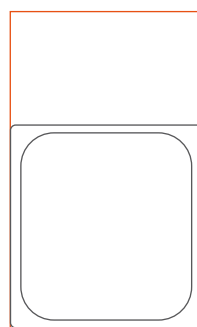
Accessori	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3
 <p><b>Coperchio da cottura per cuocere e stufare,</b> acciaio inox, con impugnature, maniglia superiore fissa</p> <p>Art.no. / prezzo pz.</p>	84 01 10 01	84 01 10 02	84 01 10 12	-
 <p><b>Coperchio piatto in policarbonato</b></p> <p>Art.no. / prezzo pz.</p>	84 20 01 05	84 20 01 14	84 20 01 06	84 20 01 07
 <p><b>Coperchio ermetico ad incastro,</b> acciaio inox</p> <p>Art.no. / prezzo pz.</p>	84 08 01 01	84 08 01 02	84 08 01 03	84 08 01 04
 <p><b>Coperchio ad incastro,</b> impilabile, acciaio inox, con impugnatura</p> <p>Art.no. / prezzo pz.</p>	84 09 02 01	84 09 02 02	84 09 02 03	84 09 02 04
 <p><b>Cornice di fissaggio per thermoplates®,</b> acciaio inox</p> <p>Art.no. / prezzo pz.</p>	Su richiesta		Su richiesta	



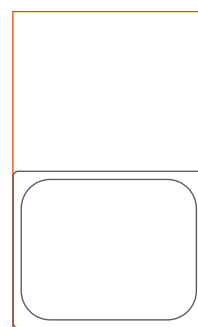
2/1



1/1



2/3



1/2



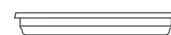
1/3



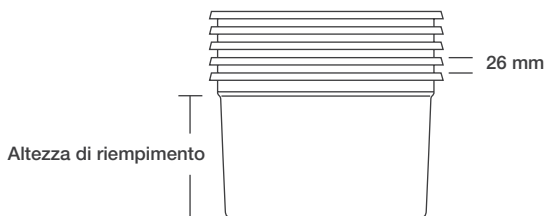
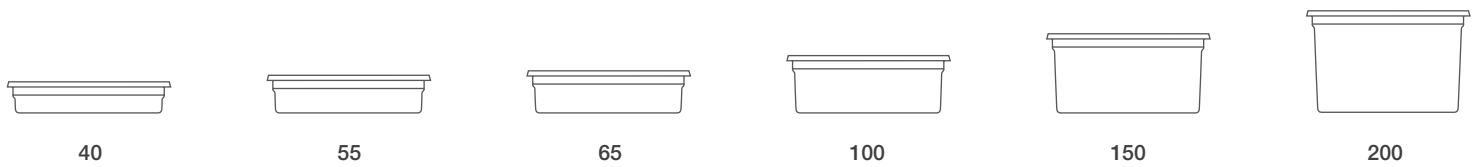
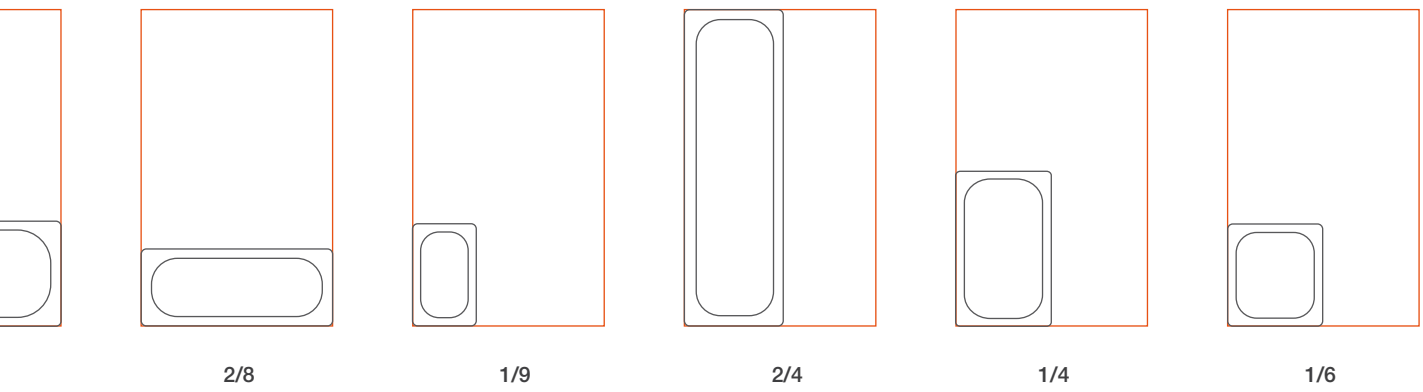
## Contenitori Gastronorm: panoramica delle dimensioni e delle profondità.

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.



20



**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 per contenitori GN

## 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 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	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			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			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			2 x thermoport® 100			
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
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			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
	thermoport®	2 x thermoport® 1000			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
	thermoport®	3 x thermoport® 1000			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
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			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
	thermoport®	5 x thermoport® 1000			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
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante			5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
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®	7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			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
	thermoport®	9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante			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	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
	1 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 per contenitori GN

## 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 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
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 piastra 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 piastra 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		

# Solutionfinder per thermoplates®

## Dotazione di base

Definizione del numero per la serie thermoplates®, con maniglia snodata e 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 / 50 KB  
thermoport® 1000 K / 1000 KB  
K e senza accessori= non riscaldato  
KB = riscaldato

Ospiti	Alimento	Caldo, 3 pezzi			Caldo, 4 pezzi			
		Carne o Quantità	Salsa	Contorno	Carne o Quantità	Salsa	Contorno	Zuppa
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
	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
	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
	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
	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
	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
	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
	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
	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
	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 divisorio isolante				

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 e dessert  
 fino a 150 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 per thermoplates®

## Dotazione di base (con gamma thermoport®)

Definizione del numero per la serie thermoplates®, con maniglia snodata e 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 e senza accessori= 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
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			
	thermoport®	5 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			5 x thermoport® 6000, 1 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
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 e dessert*  
*fino a 150 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 1/1, 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 piastra di raffreddamento		

## 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