



thermoplates®

La nuova esperienza gastronomica in formato GN.

Rieber

thermoplates®: la nuova esperienza gastronomica in formato GN.

Aumentate la vostra produttività in modo significativo. Riducete i costi di esercizio. Semplificate i vostri processi lavorativi. Tutto questo, esclusivamente con la tecnologia innovativa di Rieber thermoplates®. Grazie al materiale brevettato multistrato SWISS-PLY®, i prodotti thermoplates® dispongono di una conducibilità energetica fino a 10 volte maggiore e sono quindi ideali per i processi di riscaldamento e refrigerazione. Con un risparmio non solo di energia, ma anche di tempo: per lavori a -20°C o a 250°C, il vostro thermoplates® vi supporta dalla conservazione alla preparazione, fino alla distribuzione, senza la necessità di travasare i vostri alimenti. Inoltre, tutti i thermoplates® sono stati sviluppati sulla base di Gastronorm e sono quindi completamente compatibili con i sistemi già esistenti. Scoprite la cottura in formato GN con thermoplates®. Entrate insieme a noi nel futuro della gastronomia.





Indice

Introduzione	Pag. 02 – 03
Utilizzo	Pag. 04 – 06
Materiale	Pag. 07
Assortimento	Pag. 08
Accessori	Pag. 09
Solutionfinder	Pag. 10 – 13
Note	Pag. 14 – 15

Cuocere in formato GN.

Risparmiate tempo, spazio ed energia.

Cucinate con efficienza. Con thermoplates® potrete preparare, trasportare, refrigerare, riscaldare, cuocere, grigliare e distribuire, tutto in un unico contenitore. Inoltre, l'elevata conducibilità termica del materiale brevettato SWISS-PLY® consente processi rapidi di riscaldamento e refrigerazione. Dal fornello alla tavola senza alcun problema. Utilizzate la gamma di soluzioni da tavolo Rieber tableport®.

Gli chef e i privati consigliano:

«Il fatto che i thermoplates® raggiungano la temperatura idonea con una rapidità sorprendente è già un vantaggio. Ma la cosa strabiliante è che ora non devo più travasare gli alimenti e posso svolgere da solo tutte le mansioni senza ricorrere a personale aggiuntivo. Sono più veloce degli ospiti stessi. Cucinare ora è molto più semplice.»


Laurent Durst, cuoco stellato di "Alte Sonne", Ludwigsburg

«I prodotti thermoplates® sono eccezionali da utilizzare nei forni misti a vapore ... Gli ulteriori vantaggi (prima rosolare e poi servire direttamente) sono evidenti.»

Produttore leader di forni misti a vapore

«Sono letteralmente entusiasta delle «piastre magiche» di Rieber. Quest'estate sono state indispensabili (per tutte le verdure, le grigliate di carne etc.) ...»

Renate Offermann, privato



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!

Modificate giornalmente la vostra postazione di lavoro.

Grazie agli elementi mobili varithek®, la vostra cucina si adatterà perfettamente alle vostre sfide quotidiane. I diversi modelli come i moduli Ceran, a induzione o grill, vi supporteranno ovunque e per ogni tipo di utilizzo. Allo stesso tempo, potrete sostituire gli elementi varithek® in modo flessibile e utilizzarli anche come apparecchiature stand-alone.



Cuocere
(ad es. pasta, riso, patate)



Cuocere a vapore
con il supporto di moduli per la cottura a vapore (ad es. verdure, pesce)



Cucinare con la wok
(ad es. verdure)



Grigliare
(ad es. bistecche, pesce, verdure)



Friggere
con il supporto di un modulo per la frittura (ad es. patatine, verdure)



Arrostire
(ad es. carne, pesce, verdure)



Cuocere al forno
(ad es. sformati, gratin, crespelle)



Servire
(ad es. verdure, carne, pesce)

La nuova generazione di cucina.

Scoprite un elemento speciale che vi accompagnerà nell'intero processo gastronomico dalla refrigerazione fino alla cottura, senza necessità di travasi.

I vantaggi in uno sguardo:

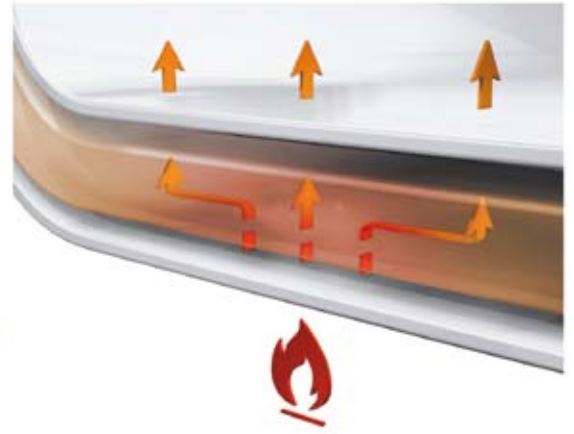
- Tutto in un unico elemento thermoplates®: dalla conservazione alla preparazione fino alla distribuzione – nei buffet, sulla tavola e nella versione mobile davanti all'ospite
- Un modulo per ogni utilizzo: ad es. cuocere, grigliare, cuocere con la wok
- Migliore qualità dei cibi
- Riduzione delle spese di esercizio
- Risparmio di energia grazie all'elevata conducibilità termica
- Campo di impiego: da -20 °C a +250 °C
- Regolazione indipendente della temperatura del piano di cottura a induzione (su richiesta)
- Adatto per tutte le fonti di energia – la superficie della zona riscaldante deve comunque corrispondere alla superficie di cottura del contenitore. (Per l'impiego con il gas si raccomanda l'utilizzo di thermoplates® non rivestiti)
- Variabilità garantita da svariate dimensioni e modelli
- Compatibile con il formato GN, a partire da febbraio 2009 con angoli smussati
- Conforme ai requisiti HACCP
- Risparmio di spazio
- Pulizia semplice / lavabile in lavastoviglie

Il materiale

SWISS-PLY® è un materiale multistrato brevettato con caratteristiche termiche straordinarie:

il materiale a strati con un nucleo di alluminio garantisce una conducibilità di energia (caldo e freddo) fino a 10 volte superiore. L'energia è in grado di distribuirsi con rapidità e in modo uniforme.

Il notevole aumento dell'efficienza energetica porta ad una riduzione significativa dei costi di esercizio.



La superficie

Trattamento di superfici Nano

Ideale per refrigerare e servire (ad es. per insalate, frutta, dessert, verdure, bevande)



Superficie rivestita

Ideale per riscaldare e cuocere

Antiaderente (nessuna pulizia faticosa)

(ad es. per cuocere con la wok, grigliare, cuocere a vapore, cuocere, friggere e cuocere al forno)



La gamma

La poliedricità di impiego dei prodotti thermoplates® si rispecchia anche nella libertà della scelta più congeniale: le diverse misure e profondità consentono una cottura efficiente in formato GN e la combinazione flessibile dei sistemi. Scegliete thermoplates® rivestiti o con trattamento

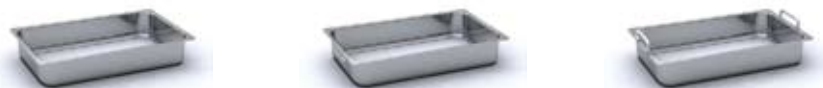
Nano, a seconda delle vostre esigenze. Anche qui abbiamo pensato a tutto, fin nei minimi dettagli: con o senza maniglie o ancora con maniglie snodate. La decisione spetta solo a voi.



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
NOVITÀ!	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
NOVITÀ!	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>Coperchio da cottura per cuocere e stufare, 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>Coperchio piatto in policarbonato</p> <p>Art.no. / prezzo pz.</p>	84 20 01 05	84 20 01 14	84 20 01 06	84 20 01 07
 <p>Coperchio ermetico ad incastro, 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>Coperchio ad incastro, 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>Cornice di fissaggio per thermoplates®, acciaio inox</p> <p>Art.no. / prezzo pz.</p>	Su richiesta		Su richiesta	


Le possibilità di impiego di Rieber thermoplates®




varithek®
apparecchi per la cottura




thermoport®
plastica




thermoport®
acciaio inox




Soluzioni per la refrigerazione



**Gamma di distribuzione
tableport®**



**Soluzioni di distribuzione/
elemento bar**



**Distribuzione delle vivande
sistemi di distribuzione,
apparecchiature mobili**

Solutionfinder

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 / 50KB

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
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

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

Freddo condimento 0,04 L

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

Dessert 0,1 L	Insalata 0,2 L / 0,1 L	Condimento 0,04 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 1/3, 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 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				

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		

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

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		

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
		1 x 1/2, prof 65 mm	1 x 1/2, prof 65 mm	1 x 1/1, prof 65 mm
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 2 x divisorio isolante				

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

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				

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		

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	
5 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				

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		

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				

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		

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				
8 x thermoport® 1000				

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		

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				
9 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				

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	
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x piano refrigerato		

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				
12 x thermoport® 1000				

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		

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				
15 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				

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
4 x thermoport® 1000, 2 x piastra di raffreddamento		

Solutionfinder

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

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