



thermoport[®] Il migliore sistema di trasporto delle vivande con la massima sicurezza.

Rieber

Rieber thermoport®.
Un sistema che non si limita al solo trasporto.

Rieber thermoport® è ormai diventato un marchio di fama internazionale per il trasporto sicuro degli alimenti. Optando sempre per l'igiene, la lunga durata e l'innovativa tecnologia di isolamento, la resistenza alle alte temperature e la portata sono di un valore impagabile. Potrete scegliere le dimensioni che preferite. Ma non solo. I vari modelli thermoport® in plastica e acciaio inox, riscaldati, non riscaldati o refrigerati vi offrono infinite combinazioni per ogni impiego con le molteplici misure Gastronorm. Sia che vogliate refrigerare, riscaldare, rigenerare, cuocere i vostri cibi o addirittura effettuare diversi processi contemporaneamente. Così thermoport® non significa solo elevata affidabilità e igiene perfetta, ma anche eccellente flessibilità durante il lavoro. Allo stesso tempo, gli ulteriori sviluppi degli elementi delle cucine mobili thermoport® catering kitchen* e hybrid kitchen* vi offrono un'ampia scelta di apparecchi multifunzionali, con i quali potrete far fronte a tutte le esigenze della cottura e refrigerazione mobile. Stabilite voi stessi i vostri criteri: sempre e ovunque.

*brevetto depositato



Indice

Introduzione	Pag. 02 – 03
Utilizzo	Pag. 04 – 05
Panoramica	Pag. 06 – 09
RFID	Pag. 10 – 11
thermoport® plastica	Pag. 12 – 17
Esempi di dotazione	Pag. 18 – 19
thermoport® acciaio inox	Pag. 20 – 23
Esempi di dotazione	Pag. 24 – 25
Carrelli per il trasporto Carrelli per la distribuzione	Pag. 26 – 27
Solutionfinder	Pag. 28 – 31

Dal trasporto...

Con Rieber thermoport® potrete contare sempre e ovunque sulla qualità della vostra cucina per alimenti caldi e freddi.

Perfezione senza tempo.

...passando per la preparazione e la distribuzione...

catering-kitchen* in plastica vi consente di consegnare agli ospiti i vostri alimenti caldi e freddi in un thermoport® con la massima sicurezza e qualità possibili. Mediante un'alzata speciale o un elemento di congiunzione godrete della multifunzionalità per il trasporto e la distribuzione a caldo e a freddo, nonché di una stazione di front cooking completa.

*brevetto depositato





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

thermoport® in plastica

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C

Il modello classico. In plastica leggera, robusta e non porosa, con pareti doppie e saldature ermetiche. Potrete scegliere tra diversi modelli di thermoport®: riscaldato o non riscaldato, caricabile dall'alto o frontalmente. Esiste un thermoport® adatto per ogni impiego.

catering kitchen* – Flessibilità per il catering.

Nella catering kitchen*, Rieber ha riunito gli elementi di maggior successo della distribuzione delle vivande thermoport® e degli apparecchi varithek®, come il piano di cottura Ceran o thermoplates®. Il telaio funzionale inserito in thermoport® con scanalature di supporto serve per l'alloggiamento di, ad esempio, dispositivi varithek®, thermoplates®, contenitori GN, piastre refrigeranti o riscaldanti e coperchi. Grazie al carrello, la catering kitchen* è perfettamente mobile. Tutti gli elementi sono indipendenti l'uno dall'altro, utilizzabili come contenitori da trasporto o per la distribuzione dei pasti.



Per ogni diverso impiego, il thermoport più adatto.

thermoport® K-R in plastica

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C

Caricabile frontalmente o dall'alto, thermoport® K-R in solida materia plastica garantisce una facile maneggevolezza ed è adatto sia per gli alimenti caldi sia per quelli freddi.

thermoport® 50 in plastica

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C

Il caricatore dall'alto per alimenti caldi e freddi. Il materiale plastico robusto ma molto leggero consente una maneggevolezza ottimale e garantisce un'elevata durata.

thermoport® in acciaio inox

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C

Scoprite la classe premium della gamma Rieber thermoport®. L'acciaio inox interno ed esterno non solo garantisce una sorprendente capacità di isolamento e soddisfa le severe richieste igieniche, ma è simbolo anche di una qualità perfetta. I thermoport® in acciaio inox sono disponibili caricabili dall'alto o frontalmente in quasi tutte le misure e anche nelle versioni mobili o fisse.



hybrid kitchen* –

Per cucine, catering e buffet

Nella hybrid kitchen* potrete trovare una combinazione di elementi thermoport®, chafingdish e thermomat®. Grazie alla speciale porta con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente, il carrello dispone di caratteristiche ibride insuperabili. Mediante la regolazione elettronica potrete scegliere fra quattro diverse modalità operative: modalità ibrida, cottura a tempo, con temperatura al cuore, oppure con aspirazione (freddo). Su richiesta, potrà essere installata anche la funzione di cottura a vapore a intervalli. hybrid kitchen* è costruita interamente in acciaio inox, sia internamente sia esternamente.

Per ulteriori informazioni su hybrid kitchen* si prega di consultare il prospetto hybrid kitchen*

*brevetto depositato

Tutti i vantaggi

dei sistemi Rieber thermoport®.



Il sistema Rieber thermoport® per la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti offre molti vantaggi che formano un insieme perfetto:

a) thermoport® in plastica

- Contenitori in materia plastica leggeri e robusti per il trasporto e la distribuzione
- Campo di impiego: da -20°C a +100°C
- Adatti a tutte le quantità di vivande, da quelle piccole a quelle più grandi
- Ottimi valori di isolamento
- Disponibili con o senza guarnizioni
- Elementi riscaldanti rimovibili, autoregolanti
- Riscaldabili
- Maneggevolezza ottimale grazie alle maniglie ergonomiche e a scomparsa e alle etichette da inserire
- Disponibili nelle versioni mobili o fisse
- Risparmio di spazio grazie al sistema di accatastamento Rieber
- Adatti per il lavaggio in lavastoviglie per un'igiene perfetta* (* previa rimozione degli elementi riscaldanti)
- Conformi a Gastronorm e omologati alle norme VDE

b) thermoport® in acciaio inox

- Campo di impiego: da -20°C a +100°C
- La classe premium per il trasporto e la distribuzione
- Superfici interne ed esterne in acciaio inox molto robusto
- Adatti a tutte le quantità di vivande, da quelle piccole a quelle più grandi
- Eccellenti valori di isolamento
- Guarnizioni sostituibili
- Elementi riscaldanti rimovibili, autoregolanti
- Riscaldabili
- Disponibili nelle versioni mobili o fisse
- Risparmio di spazio grazie al sistema di accatastamento Rieber
- Adatti per il lavaggio in lavastoviglie per un'igiene perfetta* (* previa rimozione degli elementi riscaldanti)
- Conformi a Gastronorm e omologati alle norme VDE
- Disponibili anche thermoport® refrigeranti, campo di refrigerazione da +5 °C a +8 °C



Sicurezza dalla preparazione dei pasti fino alla distribuzione...



Preparazione dei pasti nella cucina



Superamento degli ostacoli temporali e/o di spazio



Distribuzione dei pasti davanti all'ospite

...grazie al sistema Rieber monitec



Alimenti preparati



Controllo degli alimenti con Rieber monitec



Lettura dei dati Rieber monitec

RFID – cucinare meglio in sicurezza.

Rieber *monitec* – La sicurezza innanzi tutto.

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

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

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

L'interfaccia utente Rieber *monitec* specificamente sviluppata è di semplice utilizzo e si adatta perfettamente alle vostre esigenze personali. Potrete pertanto controllare agevolmente i dati di tutti i trasporti direttamente dalla vostra postazione di lavoro, garantendo così la qualità degli alimenti.



Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile
 plastica non porosa, con pareti doppie, saldature ermetiche, lavabile in lavastoviglie fino a + 90 °C

Modelli 50 KB e 100 KB:
 Riscaldabili, temperatura max. + 95 °C,
 potenza termica 500 W,
 tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz.
 Versione completamente stampata:

					
	caricabile dall'alto, con coperchio	come 50 K, riscaldabile	caricabile dall'alto, con coperchio	come 100 K, riscaldabile	caricabile frontalmente, con sportello
Modello	50 K	50 KB riscaldabile	100 K	100 KB riscaldabile	600 K
Capacità con i contenitori GN	max. 11,7 litri	max. 11,7 litri	max. 26 litri	max. 26 litri	max. 33 litri
Dimensioni esterne in mm	370 x 645 x 240	370 x 645 x 240	370 x 645 x 308	370 x 645 x 308	420 x 610 x 386
Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C	x	x (con riscaldamento rimosso)	x	x (con riscaldamento rimosso)	x
Peso totale	6,9 kg	7,3 kg	7,2 kg	8,3 kg	9,2 kg
Esempi di dotazione	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm, etc.
Compl., coperchio senza termometro	85 02 02 01 arancio 85 02 02 16 nero	85 02 02 06 arancio 85 02 02 17 nero	85 02 03 01 arancio 85 02 03 28 nero	85 02 03 13 arancio 85 02 03 29 nero	85 02 05 05 arancio
Compl., coperchio con termometro	85 02 02 10 arancio 85 02 02 11 nero	85 02 02 12 arancio 85 02 02 13 nero	85 02 03 42 arancio 85 02 03 43 nero	85 02 03 44 arancio 85 02 03 45 nero	85 02 05 15 arancio 85 02 05 16 nero
Compl., coperchio con piano refrigerato	85 02 02 14 arancio 85 02 02 15 nero	-	85 02 03 46 arancio 85 02 03 47 nero	-	-

Accessori

Coperchio con termometro Art.no.	85 02 25 58 arancio 85 02 25 59 nero	85 02 25 58 arancio 85 02 25 59 nero	85 02 25 58 arancio 85 02 25 59 nero	85 02 25 58 arancio 85 02 25 59 nero	-
Coperchio senza piano refrigerato Art.no.	85 02 25 56 arancio 85 02 25 57 nero	-	85 02 25 56 arancio 85 02 25 57 nero	-	-
Piano refrigerato GN 1/1 in plastica Art.no.	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero	-	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero	-	-
Coperchio ermetico Art.no.	-	85 02 20 59 arancio	-	85 02 20 59 arancio	-
Divisorio isolante Art.no.	-	-	-	-	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero
Barretta isolante Art.no.	-	-	85 02 20 42 arancio	-	-
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN Art.no.	-	-	-	-	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN Art.no.	-	-	-	-	85 01 20 10
Coperchio di chiusura Art.no.	-	85 13 08 41	-	85 13 08 41	-
Stecca trasversale (senza molla) Art.no.	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	-

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile
 plastica non porosa, con pareti doppie, saldature ermetiche, lavabile in lavastoviglie fino a + 90 °C

Modelli 600 KB, 1000 KB e 6000 KB:
 Riscaldabili, temperatura max. + 95 °C
 Potenza termica 240 W (modello 600 KB) o 300 W
 (modelli 1000 KB e 6000 KB)
 Tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.
 Versione completamente stampata.



come 600 K, riscaldabile



caricabile frontalmente



come 1000 K, riscaldabile



caricabile frontalmente



caricabile frontalmente

Modello	600 KB riscaldabile	1000 K	1000 KB riscaldabile	6000 K	6000 KB riscaldabile
Capacità con i contenitori GN	max. 33 litri	max. 52 litri	max. 52 litri	max. 104 litri	max. 104 litri
Dimensioni esterne in mm	420 x 645 x 390	435 x 610 x 561	435 x 634 x 561	645 x 790 x 560	645 x 790 x 560
Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C	X (con riscaldamento rimosso)	X	X (con riscaldamento rimosso)	X	X (con riscaldamento rimosso)
Peso totale	11 kg	12 kg	17,2 kg	20,7 kg	23,7 kg
Esempi di dotazione	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.
Compl., sportello senza termometro	85 02 05 07 arancio	85 02 04 01 arancio 85 02 04 12 nero	85 02 04 02 arancio 85 02 04 13 nero	85 02 08 01 arancio 85 02 08 05 nero	85 02 08 03 arancio 85 02 08 06 nero
Compl., sportello con termometro	85 02 05 13 arancio 85 02 05 14 nero	85 02 04 16 arancio 85 02 04 17 nero	85 02 04 14 arancio 85 02 04 15 nero	85 02 08 10 arancio 85 02 08 11 nero	85 02 05 08 arancio 85 02 05 09 nero

Accessori

Divisorio isolante Art.no.	-	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero	-	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero	-
Piano refrigerato GN 1/1 in plastica Art.no.	-	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero	-	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero	-
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4 Art.no.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9, 6 x 1/6 Art.no.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Bloccaggio catasta Art.no.	-	85 02 20 61	85 02 20 61	-	-
Ruote in acciaio inox Art.no.	-	88 14 01 05	88 14 01 05	88 14 01 04	88 14 01 04
Grata da forno 6000, acciaio inox, per la sistemazione di contenitori con dimensioni 600 x 400 mm, 8 coppie di supporti Art.no.	-	-	-	-	85 02 20 44

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile
plastica non porosa, con pareti doppie, saldature ermetiche (modello TP 100 KS), lavabile in lavastoviglie fino a + 90 °C

Per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN



caricabile dall'alto, soffiato



caricabile dall'alto, stampato

Modello	50	100 KS
Capacità con i contenitori GN	11,7 litri	26 litri
Dimensioni esterne in mm	600 x 370 x 172	630 x 370 x 308
Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C	x	x
Peso totale	4 kg	6 kg
Esempi di dotazione	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.
Art.no.	85 02 02 03 arancio	85 02 03 40 arancio 85 02 03 41 nero

Accessori

Divisorio isolante Art.no.	-	-
Piano refrigerato GN 1/1 in plastica Art.no.	-	-
Stecca trasversale (senza molla) Art.no.	-	84 19 02 02
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4 Art.no.	-	-
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6 Art.no.	-	-

Ulteriori colori su richiesta

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile
 plastica non porosa, con pareti doppie, saldature ermetiche, lavabile in lavastoviglie fino a + 90 °C

Per il trasporto di pizze e quant'altro, ad es. 6 pizze in cartoni fino a 320 x 320 mm o contenitori GN di formato 1/2 di 20 – 200 mm di profondità. Normalmente il Mini K è dotato di due griglie intermedie. Versione completamente stampata. Il sacchetto tessile Hot Accu con l'accumulatore di calore «Zeolith» viene fornito come accessorio.



con due griglie intermedie



caricabile frontalmente (contenitori accessori)
 Per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN 2/3.

Modello	Mini K	230 K
Capacità con i contenitori GN	max. 10,9 litri	max. 15,3 litri
Dimensioni esterne in mm	397 x 394 x 340	397 x 394 x 340
Peso	3,8 kg	-
Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C	x	x
Esempi di dotazione	1 x GN 1/2, 200 mm, etc.	1 x GN 2/3, 200 mm, etc.
Art.no.	85 02 05 09 arancio	85 02 05 11 nero
Accessori		
Hot Accu Art.no.	85 02 20 39	-
Griglia intermedia Art.no.	32 76 02 22	-
Piano refrigerato GN 1/1 in plastica Art.no.	-	85 02 20 71 nero

**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C,
plastica non porosa, con pareti doppie, saldature ermetiche**



thermoport® «Maxi K» per banchetti, plastica

2 x thermoport® in plastica non porosa, fissato, con ruote montate di diametro 125 mm sul thermoport® inferiore. Versione completamente stampata.

Adatto per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN e da equipaggiare con griglie in acciaio inox GN 2/1.

Modello 6000 KB: riscaldabile, temperatura max. +90 °C, potenza termica 380 W, tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.



Caricabile frontalmente



Caricabile frontalmente

Modello	2 x 6000 K (non riscaldato), mobile	1 x 6000 K (non riscaldato), 1 x 6000 KB (riscaldato), mobile
Capacità con i contenitori GN	max. 2 x 104 litri	max. 2 x 104 litri
Dimensioni esterne lung x largh x h in mm	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280
Peso totale	56,5 kg	59,7 kg
Esempi di dotazione	8 x GN 1/1 200 mm, etc.	8 x GN 1/1 200 mm, etc.
Art.no.	85 02 08 02 arancio 85 02 08 12 nero	85 02 08 04 arancio 85 02 08 07 nero

Accessori

Griglia GN 2/1, acciaio inox, versione leggera Art.no.	84 14 01 06	84 14 01 06
Divisorio isolante per modello 6000 K non riscaldato Art.no.	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero	85 02 20 12 arancio (per modello 6000 K) 85 02 20 69 nero (per modello 6000 K)
Piano refrigerato GN 1/1 in plastica per modello 6000 K non riscaldato Art.no.	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero	85 02 20 38 arancio (per modello 6000 K) 85 02 20 67 nero (per modello 6000 K)
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4 Art.no.	85 01 20 09	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6 Art.no.	85 01 20 10	85 01 20 10
Grata 6000 acciaio inox, per la sistemazione di contenitori con dimensioni 600 x 400 mm, 8 coppie di supporti Art.no.	85 02 20 44	85 02 20 44

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile
plastica non porosa, lavabile in lavastoviglie fino a + 90 °C

Per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN.



caricabile frontalmente



caricabile dall'alto con chiusura



caricabile frontalmente

Modello	1000 K-UNI	100 K-UNI	500 K-UNI
Capacità con i contenitori GN	max. 52 litri	max. 26 litri	max. 26 litri
Dimensioni esterne in mm	435 x 610 x 561	680 x 370 x 290	615 x 420 x 385
Lavabile in lavastoviglie + 80 °C	x	x	x
Peso totale	13 kg	7,7 kg	9,7 kg
Esempi di dotazione	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.
Art.no.	85 02 04 19 nero 85 02 04 18 arancio Disponibile dal 12/2008	85 02 03 30 nero	85 02 05 12 nero

Accessori

Divisorio isolante Art.no.	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero	-	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero
Piano refrigerato GN 1/1 in plastica Art.no.	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero	-	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero
Stecca trasversale (senza molla) Art.no.	-	84 19 02 02	-
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4 Art.no.	85 01 20 09	-	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6 Art.no.	85 01 20 10	-	85 01 20 10

Versione riscaldata di thermoport® KB-UNI
 disponibile su richiesta

Esempi di dotazione per thermoport® in plastica

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



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/1	100	11,7 l
capienza utile GN*			11,7 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/3	100	3,3 l
1	GN 2/3	100	7,4 l
capienza utile GN*			10,7 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/2	100	10,6 l
capienza utile GN*			10,6 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 1/3	100	9,9 l
capienza utile GN*			9,9 l

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



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/1	200	26,0 l
capienza utile GN*			26,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/3	200	6,6 l
1	GN 2/3	200	15,3 l
capienza utile GN*			21,9 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/2	200	21,8 l
capienza utile GN*			21,8 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 1/3	200	19,8 l
capienza utile GN*			19,8 l

thermoport® 230 K



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 2/3	200	15,3 l
capienza utile GN*			15,3 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 2/3	100	14,8 l
capienza utile GN*			14,8 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 2/3	65	12,9 l
capienza utile GN*			12,9 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
7	GN 2/3	20	-
capienza utile GN*			-

thermoport® 500 K-R



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/1	65	7,0 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
capienza utile GN*			25,4 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/1	100	23,4 l
capienza utile GN*			23,4 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 1/1	65	21,0 l
capienza utile GN*			21,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
6	GN 1/1	20	-
capienza utile GN*			-

*capienza utile GN misurata fino al bordo di accatastamento

Esempi di dotazione per thermoport® in plastica

thermoport® 600 K / 600 KB



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/1	200	26,0 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
capienza utile GN*			33,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/1	100	23,4 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
capienza utile GN*			30,4 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/1	150	18,4 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
capienza utile GN*			30,1 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 1/1	65	21,0 l
+ piano refrigerato, plastica			
capienza utile GN*			21,0 l

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



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/1	200	52,0 l
capienza utile GN*			52,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
4	GN 1/1	100	46,8 l
capienza utile GN*			46,8 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/1	65	14,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
capienza utile GN*			44,1 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
6	GN 1/1	40	20,4 l
+ piano refrigerato, plastica			
capienza utile GN*			20,4 l

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



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	100	20,0 l
2	GN 1/1	20	-
capienza utile GN*			22,5 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
4	GN 1/1	100	40,0 l
capienza utile GN*			40,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
6	GN 1/1	60	36,0 l
capienza utile GN*			36,0 l

thermoport® 6000 K



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
4	GN 1/1	200	104,0 l
capienza utile GN*			104,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
8	GN 1/1	100	93,6 l
capienza utile GN*			93,6 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
12	GN 2/1	20	-
capienza utile GN*			-



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	Griglia GN 2/1	-	-
capienza utile GN*			-

*capienza utile GN misurata fino al bordo di accatastamento

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in acciaio inox
lavabile in lavastoviglie fino a 90 °C

thermoport® 105 L: lavabile in lavastoviglie, tipo di protezione IP X5
thermoport® 1000 N: lavabile in lavastoviglie, tipo di protezione IP X3.
thermoport® 1000 H e 1000 DU: lavabile in lavastoviglie previa rimozione del riscaldamento, tipo di protezione IP X3.
Tensione nominale 1N AC 230 V
50 / 60 Hz.



caricabile dall'alto, riscaldabile



caricabile frontalmente



caricabile frontalmente, riscaldabile



caricabile frontalmente con opzione di distribuzione, riscaldamento

Modello	105 L	1000 N	1000 H	1000 DU
Capacità con i contenitori GN	max. 26 litri	max. 44,4 litri	max. 44,4 litri	max. 52 litri
Dimensioni esterne in mm	400 x 600 x 306	410 x 665 x 470	410 x 655 x 470	410 x 645 x 530
Riscaldamento	max. temperatura raggiungibile: +95 °C	-	max. temperatura raggiungibile: +90°C	max. temperatura raggiungibile: +90°C
Lavabile in lavastoviglie	x	x	x (con riscaldamento rimosso)	x (con riscaldamento rimosso)
Potenza termica	500 W	-	380 W	380 W
Peso totale	13,5 kg	17 kg	20 kg	32 kg
Coperchio	guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura	-	-	guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura
Supporti	-	8 coppie (stampati senza giunti)	8 coppie (stampati senza giunti)	7 coppie (stampati senza giunti)
Esempi di dotazione	1 x GN 1/1, 200 mm, etc.	1 x GN 1/1, 200 mm, 1 x GN 1/1, 150 mm etc.	1 x GN 1/1, 200 mm, 1 x GN 1/1, 150 mm etc.	2 x GN 1/1, 200 mm, etc.
Art.no.	85 01 03 02	85 01 04 04	85 01 04 05	85 01 05 03
Accessori				
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4 Art.no.	-	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6 Art.no.	-	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10

thermoport® refrigerato in acciaio inox, mobile

Campo di refrigerazione da +5 °C a + 8 °C

Requisiti igienici H3. Tipo di protezione IP X3.

Campo di refrigerazione da 5 °C a 8 °C (con sportello chiuso),

thermoport® 1000 C: potenza elettrica assorbita 0,25 kW, potenza

frigorifera 119 W con VT -10 °C, fluido refrigerante 134 A.

thermoport® 1600 K, 2000 K e 3000 K: potenza elettrica assorbita

0,170 kW, potenza frigorifera 180 Watt con VT -10 °C, fluido refrigerante

134 A. Tensione nominale 1N AC 230 V 50 / 60 Hz.

				
	caricabile frontalmente, mobile, refrigerato	caricabile frontalmente, mobile, refrigerato	caricabile frontalmente, mobile, refrigerato	caricabile frontalmente, mobile, refrigerato
Modello	1000 C refrigerato	1600 K refrigerato	2000 K refrigerato	3000 K refrigerato
Capacità con i contenitori GN	max. 44,4 litri	max. 70,4 litri	max. 89,7 litri	max. 130 litri
Dimensioni esterne in mm	410 x 655 x 760	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	492 x 769 x 1648
Peso totale	37 kg	50 kg	80 kg	100 kg
Supporti	8 coppie (stampati senza giunti)	16 coppie (stampati senza giunti)	20 coppie (stampati senza giunti)	30 coppie (stampati senza giunti)
Esempi di dotazione	1 x GN 1/1, 200 mm, 1 x GN 1/1, 150 mm, etc.	2 x GN 1/1, 200 mm, 1 x GN 1/1, 150 mm, etc.	3 x GN 1/1, 200 mm, 1 x GN 1/1, 100 mm, etc.	5 x GN 1/1, 200 mm, etc.
Art.no.	85 01 04 06	85 01 06 10	85 01 07 10	85 01 08 10
Accessori				
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4 Art.no.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6 Art.no.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Ruote antitraccia e antistatiche per set	Diametro: 125 mm	Diametro: 125 mm	Diametro: 125 mm	Diametro: 125 mm

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, cucina mobile thermoport® in acciaio inox
lavabile in lavastoviglie (previa rimozione del riscaldamento)

<p>Requisiti igienici H3 (eccetto 1600 DU: H2). Versione thermoport® riscaldata: tipo di protezione IP X5. thermoport® 1600 DU: guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura. Tensione nominale 1N AC 230 V 50 / 60 Hz (per modelli riscaldati).</p>	caricabile frontalmente, mobile	come 1400, riscaldabile	caricabile frontalmente, mobile	come 1600, riscaldabile	come 1600, con opzione di distribuzione, riscaldabile
					
Modello	1400	1400 U riscaldabile	1600	1600 U riscaldabile	1600 DU riscaldabile
Capacità con i contenitori GN	max. 63,7 litri	max. 63,7 litri	max. 70,4 litri	max. 70,4 litri	max. 78 litri
Dimensioni esterne in mm	492 x 769 x 793	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 930	492 x 769 x 963
Riscaldamento	-	max. temperatura raggiungibile: +95 °C	-	max. temperatura raggiungibile: +95 °C	max. temperatura raggiungibile: +95 °C
Lavabile in lavastoviglie	x	x (con riscaldamento rimosso)	x	x (con riscaldamento rimosso)	x (con riscaldamento rimosso)
Potenza termica	-	432 W	-	432 W	432 W
Peso totale	38,5 kg	42,5 kg	41 kg	45 kg	47 kg
Supporti	14 coppie (stampati senza giunti)	14 coppie (stampati senza giunti)	16 coppie (stampati senza giunti)	16 coppie (stampati senza giunti)	16 coppie (stampati senza giunti)
Esempi di dotazione	2 x GN 1/1, 200 mm 1 x GN 1/1, 100 mm, etc.	2 x GN 1/1, 200 mm 1 x GN 1/1, 100 mm, etc.	2 x GN 1/1, 200 mm 1 x GN 1/1, 150 mm, etc.	2 x GN 1/1, 200 mm 1 x GN 1/1, 150 mm, etc.	3 x GN 1/1, 200 mm, etc.
Art.no.	85 01 11 01	85 01 11 02	85 01 06 08	85 01 06 09	85 01 09 03
Accessori					
Piano refrigerato GN 1/1 in acciaio inox					
Art.no.	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-	-
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4					
Art.no.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6					
Art.no.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Ruote antitraccia e antistatiche per set					
Art.no.	Diametro 75 mm su richiesta	Diametro 75 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta

Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, cucina mobile thermoport® in acciaio inox
lavabile in lavastoviglie (previa rimozione del riscaldamento)

<p>Requisiti igienici H3. thermoport® riscaldato: tipo di protezione IP X5. Tensione nominale 1N AC 230 V 50 / 60 Hz (per modelli riscaldati).</p>	caricabile frontalmente, mobile	come 2000, riscaldabile	caricabile frontalmente, mobile	come 3000, riscaldabile
				
Modello	2000	2000 U riscaldabile	3000	3000 U riscaldabile
Capacità con i contenitori GN	max. 89,7 litri	max. 89,7 litri	max. 130 litri	max. 130 litri
Dimensioni esterne in mm	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1448	492 x 769 x 1448
Riscaldamento	-	max. temperatura raggiungibile: +95 °C	-	max. temperatura raggiungibile: +95 °C
Lavabile in lavastoviglie	x	x (con riscaldamento rimosso)	x	x (con riscaldamento rimosso)
Potenza termica	-	800 W Versione 110 V su richiesta	-	800 W Versione 110 V su richiesta
Peso totale	46 kg	50 kg	59 kg	63 kg
Supporti	20 coppie (stampati senza giunti)	20 coppie (stampati senza giunti)	30 coppie (stampati senza giunti)	30 coppie (stampati senza giunti)
Esempi di dotazione	3 x GN 1/1, 200 mm 1 x GN 1/1, 100 mm, etc.	3 x GN 1/1, 200 mm 1 x GN 1/1, 100 mm, etc.	5 x GN 1/1, 200 mm, etc.	5 x GN 1/1, 200 mm, etc.
Art.no.	85 01 07 07	85 01 07 08	85 01 08 07	85 01 08 08
Accessori				
Piano refrigerato GN 1/1 in acciaio inox				
Art.no.	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-
Telaio di guida con 1 stecca longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4				
Art.no.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 stecche trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6				
Art.no.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Ruote antitraccia e antistatiche per set				
Art.no.	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta

Esempi di dotazione per thermoport® in acciaio inox

thermoport® 105 L



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
1	GN 1/1	200	26,0 l
capienza utile GN*			26,0 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
1	GN 2/3	200	15,3 l
1	GN 1/3	200	6,6 l
capienza utile GN*			21,9 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
2	GN 1/2	200	21,8 l
capienza utile GN*			21,8 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
3	GN 1/3	200	19,8 l
capienza utile GN*			19,8 l

thermoport® 1000 C/H/N



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
3	GN 1/1	100	35,1 l
capienza utile GN*			35,1 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
3	GN 1/1	65	21,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
capienza utile GN*			32,7 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	200	26,0 l
capienza utile GN*			37,7 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
2	GN 1/1	150	36,8 l
capienza utile GN*			36,8 l

thermoport® 1000 DU



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	150	36,8 l
capienza utile GN*			48,5 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
4	GN 1/1	100	46,8 l
capienza utile GN*			46,8 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
1	GN 1/1	150	18,4 l
2	GN 1/1	65	21,0 l
capienza utile GN*			39,4 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
2	GN 1/1	100	20,0 l
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	20	-
capienza utile GN*			22,5 l
Equipaggiamento con thermoplates®			

thermoport® 1400 / 1400 U



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
capienza utile GN*			63,7 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
5	GN 1/1	100	58,5 l
capienza utile GN*			58,5 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
7	GN 1/1	65	49,0 l
capienza utile GN*			49,0 l



Numero	Dimensioni	Profondità in mm	Contenuto
6	GN 1/1	40	20,4 l
2	GN 1/1	20	-
capienza utile GN*			20,4 l

*capienza utile GN misurata fino al bordo di accatastamento

Esempi di dotazione per thermoport® in acciaio inox

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 K



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/1	200	52,0 l
1	GN 1/3	150	18,4 l
capienza utile GN*			70,4 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
4	GN 1/1	100	46,8 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
capienza utile GN*			65,2 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
8	GN 1/1	65	56,0 l
capienza utile GN*			56,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
5	GN 1/1	20	-
6	GN 1/1	40	20,4 l
capienza utile GN*			20,4 l

thermoport® 1600 DU



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 1/1	200	78,0 l
capienza utile GN*			78,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/2	100	10,6 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
capienza utile GN*			74,3 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
2	GN 1/2	100	10,6 l
5	GN 1/1	100	58,5 l
capienza utile GN*			69,1 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 1/3	200	19,8 l
4	GN 1/1	100	46,8 l
capienza utile GN*			66,6 l

thermoport® 2000 / 2000 U / 2000 K



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
3	GN 1/1	200	78,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
capienza utile GN*			89,7 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
7	GN 1/1	100	81,9 l
capienza utile GN*			81,9 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
10	GN 1/1	65	70,0 l
capienza utile GN*			70,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
6	GN 1/1	40	20,4 l
3	GN 1/1	100	35,1 l
capienza utile GN*			55,5 l

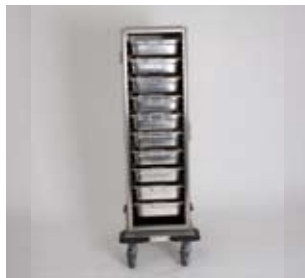
thermoport® 3000 / 3000 U / 3000 K



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
5	GN 1/1	200	130,0 l
capienza utile GN*			130,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
6	GN 1/1	100	70,2 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
capienza utile GN*			122,2 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
10	GN 1/1	100	117,0 l
capienza utile GN*			117,0 l



Numero	Dimen- sioni	Profondità in mm	Conte- nuto
15	GN 1/1	65	105,0 l
capienza utile GN*			105,0 l

*GN-Nutzhalt bis zum Stapelrand gemessen

Carrello per il trasporto e la distribuzione in plastica e acciaio inox

Per il trasporto di **thermoport®**, modello 50, 100, 600 e 1000 e per la distribuzione degli alimenti.



per 1 thermoport®



per 2 thermoport®



per 3 thermoport®

Modello	TH-TA-1	TH-TA-2	TH-TA-3
Dimensioni in mm	661 x 705 x 840	1141 x 705 x 840	1621 x 705 x 840
Peso	14 kg	21 kg	27 kg
Portata	80 kg	130 kg	210 kg
Art.no.	88 15 01 01	88 15 02 01	88 15 03 01

Accessori

Ruote antitraccia e antistatiche per set	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta
---	------------------------------	------------------------------	------------------------------



per tutti i thermoport® trasportabili



modello PW-U670 in acciaio inox



modello PW-S1000 e PW-S1200 in acciaio inox

Modello	Rolliport, PW-TH-RP	Carrello universale	Carrello per trasporti pesanti 1000	Carrello per trasporti pesanti 1200
Dimensioni in mm	850 x 470 x 890	786 x 651 x 900	1065 x 665 x 956	1265 x 665 x 956
Misure piattaforma lung x largh in mm	-	667 x 532	1000 x 600	1200 x 600
Peso	9 kg	17 kg	23 kg	27 kg
Portata	100 kg	150 kg	350 kg	350 kg
Art.no.	88 07 06 01	88 07 04 03	88 07 03 01	88 07 03 06

Accessori

Ruote antitraccia e antistatiche per set	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 160 mm su richiesta	
incl. montante a staffa aggiuntivo Art.no.	-	-	88 07 03 05	88 07 03 06

Percorrete nuove strade insieme a noi...

La nuova cucina.



hybrid kitchen*

Per cucine, catering e buffet.

Nella hybrid kitchen* potrete trovare una combinazione di elementi thermoport®, chafing dish® e thermomat®. Utilizzata come forno per riscaldare (cottura a vapore a intervalli disponibile), come combinazione per riscaldare e raffreddare mediante divisori isolanti, per riscaldare e servire o solo per raffreddare (raffreddamento passivo mediante elementi refrigeranti), hybrid kitchen* può essere montata ovunque desideriate avere la massima libertà di movimento negli spazi più ristretti. Grazie alla speciale porta con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente, il carrello dispone di caratteristiche ibride insuperabili. Grazie alla regolazione elettronica potrete scegliere fra tre diverse modalità operative: il riscaldamento, il riscaldamento temporizzato e la cottura a bassa temperatura regolata dalla sonda al cuore. hybrid kitchen* è costruita interamente in acciaio inox, sia internamente sia esternamente con scanalature di supporto completamente stampate per un'igiene ottimale. Per ulteriori informazioni consultare il catalogo separato «hybrid kitchen*»

*brevetto depositato

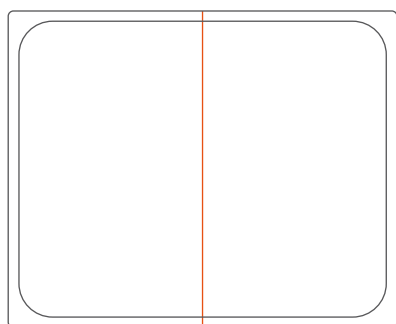
catering kitchen* in plastica e acciaio inox

Flessibilità per il catering

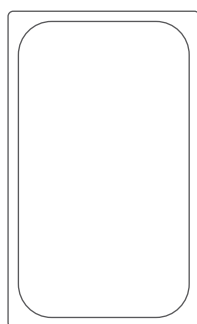
Nella catering kitchen*, Rieber ha riunito gli elementi di maggior successo della distribuzione delle vivande thermoport® e degli apparecchi varithek®, come il piano di cottura Ceran o thermoplates®, per la massima flessibilità possibile. Il telaio funzionale inserito in thermoport® con scanalature di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

*brevetto depositato

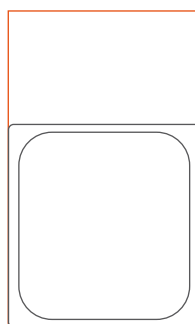




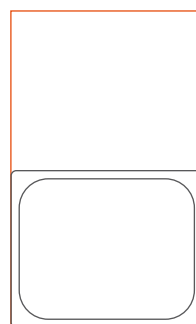
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



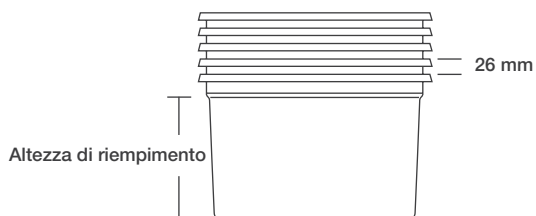
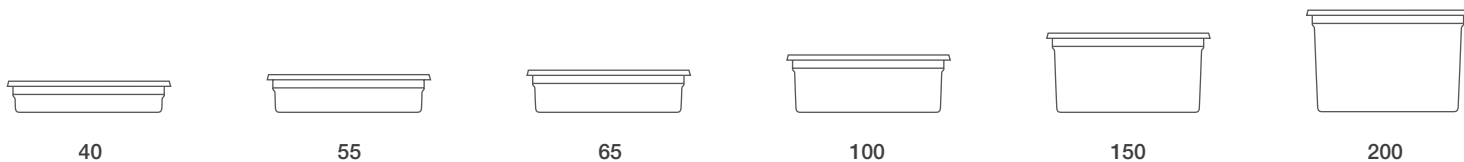
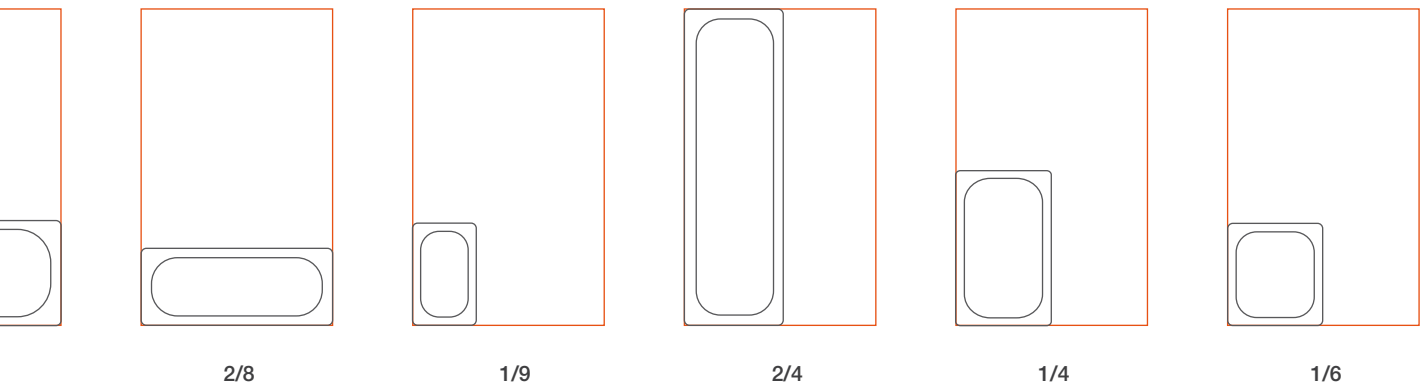
La gamma GN.

Scoprite la qualità Rieber: non solo del materiale, ma anche della sicurezza di maneggevolezza e della flessibilità di utilizzo. Ogni contenitore GN infatti è costruito mediante un complicato processo di lavorazione che garantisce un prodotto robusto e lavabile in lavastoviglie. Le spalle di accatastamento, situate in alto e ben sagomate, 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 polycarbonato o allo smalto, vi offre la superficie ottimale per ogni impiego. Adattate il sistema di contenitori GN fino nei minimi dettagli: scegliete ciò che preferite tra le diverse varianti di maniglie o integrate il vostro sistema. A voi la scelta.



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	Quantità	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
	Contenitori GN				1 x 1/2, 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
	Contenitori GN								
	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
	Contenitori GN							2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 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
	Contenitori GN		2 x 1/1, prof. 100 mm			2 x 1/1, prof. 100 mm		2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
	thermoport®		4 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			4 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante			
250	Contenitori GN		6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	5 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN		4 x 1/1, prof. 100 mm			4 x 1/1, prof. 100 mm			
	thermoport®		5 x thermoport® 1000			5 x thermoport® 1000			
300	Contenitori GN		12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN			1 x 1/1, prof. 100 mm			1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
	thermoport®		5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante			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
	Contenitori GN			1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm		1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	
	thermoport®		7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
500	Contenitori GN		20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	9 x 1/1, prof. 200 mm	20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
	Contenitori GN				1 x 1/1, prof. 150 mm				
	Contenitori GN								
	Contenitori GN								
	thermoport®		9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x divisorio isolante			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	3 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
		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 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		
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	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			

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 piastre di raffreddamento		
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/4, prof. 100 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/4, prof. 150 mm	
1 x thermoport® 6000		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 2/4, prof. 150 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x piano refrigerato		
2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 2/4, prof. 100 mm
	1 x 2/4, prof. 100 mm	3 x 2/4, prof. 150 mm
	3 x 2/4, prof. 150 mm	
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x piano refrigerato		

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 / 50KB

thermoport® 1000 K / 1000 KB

K e senza accessori= non riscaldato

KB = riscaldato

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

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

Caldo, 5 pezzi

Carne o 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,3 L	Verdura 0,3 L	Zuppa 0,2 L
1 x 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm
3 x thermoport® 50, 2 x traversina trasversale				
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x divisorio isolante				
2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
		1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 65 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
		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				
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
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				
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
4 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
3 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
4 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
2 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 1/2, prof. 100 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 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	
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
	6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 65 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 0,15 L	Salsa 0,1 L	Contorno 0,3 L	Zuppa 0,2 L
100	thermoplates®	4 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x divisorio isolante			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x divisorio isolante			
150	thermoplates®	3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	7 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm	
200	thermoplates®	4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	4 x 1/1, prof. 100 mm			4 x 1/1, prof. 100 mm			
250	thermoplates®	6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	13 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	4 x 1/1, prof. 100 mm			4 x 1/1, prof. 100 mm			
300	thermoplates®	9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	3 x 1/1, prof. 100 mm			3 x 1/1, prof. 100 mm			
400	thermoplates®	12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	20 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	4 x 1/1, prof. 100 mm			4 x 1/1, prof. 100 mm			
500	thermoplates®	18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	25 x 1/1, prof. 100 mm	18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	2 x 1/1, prof. 100 mm			2 x 1/1, prof. 100 mm			

Dati o pezzi per ospite

Carne: 0,15 L o pezzi

Verdura: 0,3 L

Salsa: 0,1 L

Contorno: 0,3 L o 0,5 L

Zuppa: 0,2 L

Caldo, 5 pezzi

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

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

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

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

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

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

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

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

Dati per insalata 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

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

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

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

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

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

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

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

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

Note

Germania

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/518-0
Fax +49 (0) 7121/518-302
E-mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Italia

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

Svizzera

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/866 27 37
E-mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

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

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

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

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

Le nostre soluzioni sono in grado di combinare vantaggi nell'uso a un design gradevole uniti alla massima efficienza nel consumo di materiale, energia e acqua. Rieber offre applicazioni concrete che nell'uso quotidiano 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