



thermoport®

Met zekerheid het betere transport voor gerechten.

Rieber

De Rieber thermoport®.
Een systeem dat meer dan alleen maar transporteert.

De Rieber thermoport® is allang het internationale handelsmerk voor een veilig transport van gerechten geworden. Telkens als hygiëne en duurzaamheid de doorslag geven, zijn de hoogwaardige isolatietechnologie, de grote temperatuurbestendigheid en de belastbaarheid snel lonend. Zij zijn niet alleen in de keuze van de grootte volledig flexibel. Verschillende thermoport®-uitvoeringen in kunststof en rvs, verwarmd, onverwarmd of gekoeld, bieden u binnen de Gastronorm-afmeting voor elke toepassing oneindige combinatiemogelijkheden. Of u nu uw gerechten koelt, warm houdt, regeneert of kookt – of verschillende dingen tegelijk doet. De thermoport® representeert niet alleen grote betrouwbaarheid en perfecte hygiëne, maar ook maximale flexibiliteit bij uw werk. Zij bieden u tegelijkertijd bij de verdere ontwikkeling als elementen van de mobiele thermoport®-keukens catering kitchen* en hybrid kitchen* een keur aan multifunctionele keukenapparatuur, waarmee u aan alle eisen van mobiel koken en koelen kunt voldoen. Timmer aan de weg – op elk tijdstip, op elke plek.

* aangemeld voor octrooi



Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 – 03
Toepassing	Pagina 04 – 05
Overzicht	Pagina 06 – 09
RFID	Pagina 10 – 11
thermoport® kunststof	Pagina 12 – 17
Uitrustingsvoorbeelden	Pagina 18 – 19
thermoport® RVS	Pagina 20 – 23
Uitrustingsvoorbeelden	Pagina 24 – 25
Transport-/ Serveerwagens	Pagina 26 – 27
Solutionfinder	Pagina 28 – 31

Vanaf het transport...

Met de Rieber thermoport® levert u warme maar ook koude gerechten op elk tijdstip en op elke plaats in de kwaliteit waarin zij uw keuken hebben verlaten.

Perfectie ook gedurende lange tijd.

...via de bereiding en de opdiening...

De catering-kitchen* kunststof brengt uw koude en warme gerechten niet alleen in een thermoport® veilig en kwalitatief hoogwaardig bij de gast. Door een speciaal opzetstuk c.q. connector krijgt u de multifunctionaliteit van transport, warm en koud serveren, maar ook van een compleet frontcooking-station.

* aangemeld voor octrooi





...direct op de tafel.

Met de Rieber thermoport® levert u uw gasten de kwaliteit waardoor uw keuken uitblinkt. Op deze wijze komen uw spijzen op betrouwbare, hygiënische en verse wijze direct bij uw gast.

thermoport® van kunststof

Toepassingsgebied -20 °C t/m +100 °C

De klassiekers. Van lichte, robuuste en poriënvrije kunststof – dubbelwandig en dichtgelast. De thermoport® krijgt u in verschillende uitvoeringen, zoals verwarmd of onverwarmd, top- of frontlader, zodat u voor elke toepassing de passende thermoport® vindt.

catering kitchen* – voor flexibiliteit in de catering.

In de catering kitchen* heeft Rieber de beproefde componenten van de spijzenverdeling thermoport® en de varithek®-apparaten, zoals bijvoorbeeld de Ceran-kookplaat en de thermoplates®, gecombineerd. Het op de thermoport® gefixeerde functieframe dient voor het opnemen van bv. varithek®-apparaten, thermoplates®, GN-bakken, koel- en verwarmingsplaten en deksels. De catering kitchen* krijgt zijn mobiliteit door het onderstel. Alle componenten zijn ook onafhankelijk van elkaar als transportbakken of als programma voor op tafel inzetbaar.



Voor elke toepassing de juiste thermoport.

thermoport® K-R van kunststof

Toepassingsgebied -20 °C t/m +100 °C

Of het nu als top- of frontlader is, de thermoport® K-R van stabiele kunststof belooft gemakkelijke handling. Hij is geschikt voor zowel warme als koude gerechten.

thermoport® 50 van kunststof

Toepassingsgebied -20 °C t/m +100 °C

De toplader voor warme en koude gerechten. De robuuste, maar zeer lichte kunststof belooft eenvoudige handling en grote duurzaamheid.

* aangemeld voor octrooi

thermoport® van rvs

Toepassingsgebied -20 °C t/m +100 °C

Ontdek de premium klasse onder de Rieber thermoport®. Roestvrij rvs als binnen- en buitenmateriaal garandeert niet alleen een uitstekende isolatie, en voldoet daardoor aan maximale hygiëne-eisen, maar eveneens perfecte kwaliteit. De thermoport® van rvs zijn als top- of frontlader in nagenoeg elke grootte, maar ook in verrijdbare of niet-verrijdbare uitvoering te koop.



hybrid kitchen* –

Voor keuken, catering en buffet

In de hybrid kitchen* vindt u de elementen van de thermoport®, chafingdish en thermomat® verenigd. De speciale functiedeur met afzonderlijk aanstuurbare verwarmingen en ventilators verleent haar de unieke hybride eigenschap. Door de elektronische besturing hebt u de keuze uit vier bedrijfswijzen: hybride functie, gaar maken volgens tijd, gaar maken met kerntemperatuur en gebruik van circulatielucht (koud). Op verzoek kan ook de functie intervalstomen worden ingebouwd. De hybrid kitchen* bestaat zowel inwendig als uitwendig uit roestvrij rvs.

Verdere info over hybrid kitchen* vindt u in de hybrid kitchen*-brochure

* aangemeld voor octrooi

**De gebundelde voordelen
van het Rieber thermoport[®]-systeem.**



Het Rieber thermoport®-systeem voor het bewaren, transporteren verdelen en serveren van gerechten biedt vele voordelen, die een perfect totaalbeeld opleveren:

a) thermoport® van kunststof

- Robuuste, maar lichte kunststof bakken voor transport en serveren
- Toepassingsgebied: -20 °C t/m +100 °C
- Voor kleine t/m grote hoeveelheden gerechten
- Zeer goede isolatiewaarden
- Met en zonder afdichtingen te koop
- Verwarmingselement uitneembaar, zelfregulerend
- Verwarmbaar
- Optimale handling door ergonomische, afzinkbare grepen, en insteekkaart voor opschrift
- Verrijdbaar/niet-verrijdbaar te koop
- Plaatsbesparend door het Rieber-stapelsysteem
- Afwasmachinegeschikt voor prima hygiëne*
(* verwarmingselement moet vooraf worden verwijderd)
- Voldoet aan Gastronorm en VDE-gekeurd

b) thermoport® van rvs

- Toepassingsgebied: -20 °C t/m +100 °C
- De premium klasse in transport en serveren
- Van roestvrij, robuust rvs inwendig en uitwendig
- Geschikt voor kleine t/m grote hoeveelheden gerechten
- Uitstekende isolatiewaarden
- Vervangbare afdichtingen
- Verwarmingselement uitneembaar, zelfregulerend
- Verwarmbaar
- Verrijdbaar/niet-verrijdbaar te koop
- Plaatsbesparend door het Rieber-stapelsysteem
- Afwasmachinegeschikt voor optimale hygiëne*
(* verwarmingselement moet vooraf worden verwijderd)
- Voldoet aan Gastronorm en VDE-gekeurd
- Ook gekoelde thermoport® te koop, koelbereik +5 °C t/m +8 °C



Zekerheid vanaf de bereiding van gerechten tot en met de opdiening...



Productie van gerechten in de keuken



Overbrugging van het gat in tijd en/of ruimte



Opdiene van gerechten vóór de gast

...dankzij het Rieber *monitec*-systeem



Vorbereide gerechten



Bewaking van gerechten met Rieber *monitec*



Uitlezen van de Rieber *monitec*-gegevens



RFID – met zekerheid beter koken.

Rieber *monitec* – De veilige weg.

Om er zeker van te zijn dat uw gerechten op de juiste tijd, op de juiste plaats en vooral op de juiste temperatuur aankomen, is er de Rieber *monitec*.

De in de transportmodule geïntegreerde transponderchip slaat informatie, zoals temperatuur, identificatienummer en tijdgegevens op.

Vervolgens kunt u deze informatie draadloos met een computer of handheld uitlezen en controleren om er zeker van te zijn dat uw gerechten nooit risico lopen.

Het speciaal ontwikkelde Rieber *monitec*-gebruikersoppervlak is met speels gemak te bedienen en aangepast aan uw wensen. U kunt gewoon op uw werkplek de gegevens van al uw gerechtes transporten controleren en daardoor de kwaliteit van uw gerechten garanderen.



Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C, zeer stabiele kunststof thermoport®

Poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig, dichtgelast, geschikt voor de afwasmachine t/m + 90 °C

Typen 50 KB en 100 KB:

Verwarmbaar, max. bereikbare temperatuur + 95 °C,

verwarmingsvermogen 500 W,

nominale spanning 1N AC 230 V 50 Hz.

Diepgetrokken uitvoering.



Toplader, met deksel



Zoals 50 K, echter verwarmbaar



Toplader, met deksel



Zoals 100 K, echter verwarmbaar



Frontlader, met deur

Type	50 K	50 KB verwarmbaar	100 K	100 KB verwarmbaar	600 K
Capaciteit met GN bakken	max. 11,7 liter	max. 11,7 liter	max. 26 liter	max. 26 liter	max. 33 liter
Buitenmaten 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
Geschikt voor afwasmachine t/m +90 °C	x	x (met gedemonteerde verwarming)	x	x (met gedemonteerde verwarming)	x
Totaalgewicht	6,9 kg	7,3 kg	7,2 kg	8,3 kg	9,2 kg
Uitrustingsvoorbeelden	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., deksel zonder thermometer	85 02 02 01 oranje 85 02 02 16 zwart	85 02 02 06 oranje 85 02 02 17 zwart	85 02 03 01 oranje 85 02 03 28 zwart	85 02 03 13 oranje 85 02 03 29 zwart	85 02 05 05 oranje
Compl., deksel met thermometer	85 02 02 10 oranje 85 02 02 11 zwart	85 02 02 12 oranje 85 02 02 13 zwart	85 02 03 42 oranje 85 02 03 43 zwart	85 02 03 44 oranje 85 02 03 45 zwart	85 02 05 15 oranje 85 02 05 16 zwart
Compl., deksel met koelplaat	85 02 02 14 oranje 85 02 02 15 zwart	-	85 02 03 46 oranje 85 02 03 47 zwart	-	-

Accessoires

Deksel met thermometer Bestelnr.	85 02 25 58 oranje 85 02 25 59 zwart	85 02 25 58 oranje 85 02 25 59 zwart	85 02 25 58 oranje 85 02 25 59 zwart	85 02 25 58 oranje 85 02 25 59 zwart	-
Deksel zonder koelplaat Bestelnr.	85 02 25 56 oranje 85 02 25 57 zwart	-	85 02 25 56 oranje 85 02 25 57 zwart	-	-
Koelplaat GN 1/1, kunststof Bestelnr.	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart	-	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart	-	-
Afdichtstop Bestelnr.	-	85 02 20 59 oranje	-	85 02 20 59 oranje	-
Geïsoleerde scheiding Bestelnr.	-	-	-	-	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart
Geïsoleerd verbindingstuk Bestelnr.	-	-	85 02 20 42 oranje	-	-
Inschuifraamwerk met 1 lengte-verbindingstuk voor GN Bestelnr.	-	-	-	-	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwars-verbindingstukken voor GN Bestelnr.	-	-	-	-	85 01 20 10
Sluitstop Bestelnr.	-	85 13 08 41	-	85 13 08 41	-
Dwarsverbindingstuk (zonder veer) Bestelnr.	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	-

Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C, Zeer stabiele kunststof thermoport®

Poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig, dichtgelast, geschikt voor de afwasmachine t/m + 90 °C

Typen 600 KB, 1000 KB en 6000 KB:

Verwarmbaar, max. bereikbare temperatuur + 95 °C

Verwarmingsvermogen 240 W (type 600 KB)

resp. 300 W (typen 1000 KB en 6000 KB)

Nominale spanning 1 N AC 230 V 50 Hz.

Diepgetrokken uitvoering.



Zoals 600 K, echter verwarmbaar



Frontlader



Zoals 1.000 K, echter verwarmbaar



Frontlader



Frontlader

Type	600 KB verwarmbaar	1.000 K	1.000 KB verwarmbaar	6.000 K	6.000 KB verwarmbaar
Capaciteit met GN bakken	max. 33 liter	max. 52 liter	max. 52 liter	max. 104 liter	max. 104 liter
Buitenmaten 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
Geschikt voor afwasmachine t/m +90 °C	X (met gedemonteerde verwarming)	x	X (met gedemonteerde verwarming)	x	X (met gedemonteerde verwarming)
Totaalgewicht	11 kg	12 kg	17,2 kg	20,7 kg	23,7 kg
Uitrustingsvoorbeelden	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., deur zonder thermometer	85 02 05 07 oranje	85 02 04 01 oranje 85 02 04 12 zwart	85 02 04 02 oranje 85 02 04 13 zwart	85 02 08 01 oranje 85 02 08 05 zwart	85 02 08 03 oranje 85 02 08 06 zwart
Compl., deur met thermometer	85 02 05 13 oranje 85 02 05 14 zwart	85 02 04 16 oranje 85 02 04 17 zwart	85 02 04 14 oranje 85 02 04 15 zwart	85 02 08 10 oranje 85 02 08 11 zwart	85 02 05 08 oranje 85 02 05 09 zwart

Accessoires

Geïsoleerde scheiding Bestelnr.	-	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart	-	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart	-
Koelplaat GN 1/1, kunststof Bestelnr.	-	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart	-	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart	-
Inschuifraamwerk met 1 lengteverbindingstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4 Bestelnr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwarsverbindingstukken voor GN 9 x 1/9, 6 x 1/6 Bestelnr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Stapelarrètering Bestelnr.	-	85 02 20 61	85 02 20 61	-	-
Uitvoering met roestvrije wielen Bestelnr.	-	88 14 01 05	88 14 01 05	88 14 01 04	88 14 01 04
Hordenframe 6000, rvs, voor het opnemen van inzetstukken met afmeting 600 x 400 mm, 8 paar oplegrails Bestelnr.	-	-	-	-	85 02 20 44

Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C, Zeer stabiele kunststof thermoport®

Poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig, dichtgelast (type TP 100 KS), geschikt voor de afwasmachine t/m + 90 °C

Voor het transporteren van koude en warme gerechten in GN-bakken



Toplader, geblazen



Toplader, diepgetrokken

Type	50	100 KS
Capaciteit met GN-bakken	11,7 liter	26 liter
Buitenmaten in mm	600 x 370 x 172	630 x 370 x 308
Geschikt voor afwasmachine t/m +90 °C	x	x
Totaalgewicht	4 kg	6 kg
Uitrustingsvoorbeelden	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1.200 mm, etc.
Bestelnummer	85 02 02 03 oranje	85 02 03 40 oranje 85 02 03 41 zwart

Accessoires

Geïsoleerde scheiding Bestelnr.	-	-
Koelplaat GN 1/1 kunststof Bestelnr.	-	-
Dwarsverbindingsstuk (zonder veer) Bestelnr.	-	84 19 02 02
Inschuifraamwerk met 1 lengte- verbindingsstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4 Bestelnr.	-	-
Inschuifraamwerk met 2 dwars- verbindingsstukken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6 Bestelnr.	-	-

Verdere kleuren op aanvraag

Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C, Zeer stabiele kunststof thermoport®

Poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig, dichtgelast, geschikt voor de afwasmachine t/m + 90 °C

Voor het transport van pizza en andere zaken, bv. 6 pizza's in een doos van maximaal 320 x 320 mm of GN-bakken in het formaat 1/2 van 20 – 200 mm diepte. De mini K is standaard voorzien van twee tussenroosters. Diepgetrokken uitvoering. Hot Accu-stofzak met de warmteaccumulator „Zeolith“ is accessoire.



Met twee tussenroosters



Frontlader (bakken zijn accessoire)
Voor het transporteren van koude en warme gerechten in 2/3 GN-bakken

Type	Mini K	230 K
Capaciteit met GN-bakken	max. 10,9 liter	max. 15,3 liter
Buitenmaten in mm	397 x 394 x 340	397 x 394 x 340
Gewicht	3,8 kg	-
Geschikt voor afwasmachine t/m +90 °C	x	x
Uitrustingsvoorbeelden	1 x GN 1/2.200 mm, etc.	1 x GN 2/3.200 mm, etc.
Bestelnr.	85 02 05 09 oranje	85 02 05 11 zwart
Accessoires		
Hot Accu Bestelnr.	85 02 20 39	-
Tussenrooster Bestelnr.	32 76 02 22	-
Koelplaat GN 1/2 kunststof Bestelnr.	-	85 02 20 71 zwart

**Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C,
Poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig, dichtgelast**



thermoport® „Maxi K“ voor banketoplossingen, kunststof

2 x thermoport® van poriënvrije kunststof huid, vast gekoppeld, met gemonteerde wielen, diameter 125 mm bij de onderste thermoport®. Diepgetrokken uitvoering.

Geschikt voor het transporteren van koude en warme gerechten in GN-bakken, en om te worden voorzien van rvs roosters GN 2/1.

Type 6000 KB: verwarmbaar, max. bereikbare temperatuur +90 °C, verwarmingsvermogen 380 W, nominale spanning 1 N AC 230 V 50 Hz.



Frontlader



Frontlader

Type	2 x 6000 K (onverwarmd), verrijdbaar	1 x 6000 K (onverwarmd), 1 x 6000 KB (verwarmd), verrijdbaar
Capaciteit met GN-bakken	max. 2 x 104 liter	max. 2 x 104 liter
Buitenmaten l x b x h in mm	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280
Totaalgewicht	56,5 kg	59,7 kg
Uitrustingsvoorbeelden	8 x GN 1/1.200 mm, etc.	8 x GN 1/1.200 mm, etc.
Bestelnr.	85 02 08 02 oranje 85 02 08 12 zwart	85 02 08 04 oranje 85 02 08 07 zwart

Accessoires

Rooster GN 2/1, rvs, lichte uitvoering Bestelnr.	84 14 01 06	84 14 01 06
Geïsoleerde scheiding voor type 6000 K onverwarmd Bestelnr.	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart	85 02 20 12 oranje (voor type 6000 K) 85 02 20 69 zwart (voor type 6000 K)
Koelplaat GN 1/1 kunststof voor type 6000 K onverwarmd Bestelnr.	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart	85 02 20 38 oranje (voor type 6000 K) 85 02 20 67 zwart (voor type 6000 K)
Inschuifraamwerk met 1 lengteverbindingstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4 Bestelnr.	85 01 20 09	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwarsverbindingstukken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6 Bestelnr.	85 01 20 10	85 01 20 10
Hordenframe 6000 rvs, voor het opnemen van inzetstukken met afmeting 600 x 400 mm, 8 paar oplegrails Bestelnr.	85 02 20 44	85 02 20 44

Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C, Zeer stabiele kunststof thermoport®
 Poriënvrije kunststof huid, geschikt voor de afwasmachine t/m + 90 °C

Voor het transporteren van koude en warme gerechten in GN-bakken.



Frontlader



Toplader met sluiting



Frontlader

Type	1.000 K-UNI	100 K-UNI	500 K-UNI
Capaciteit met GN-bakken	max. 52 liter	max. 26 liter	max. 26 liter
Buitenmaten in mm	435 x 610 x 561	680 x 370 x 290	615 x 420 x 385
Geschikt voor de afwasmachine + 80 °C	x	x	x
Totaalgewicht	13 kg	7,7 kg	9,7 kg
Uitrustingsvoorbeelden	2 x GN 1/1.200 mm, etc.	1 x GN 1/1.200 mm, etc.	1 x GN 1/1.200 mm, etc.
Bestelnummer	85 02 04 19 zwart 85 02 04 18 oranje leverbaar vanaf 12/2008	85 02 03 30 zwart	85 02 05 12 zwart
Accessoires			
Geïsoleerde scheiding Bestelnr.	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart	-	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart
Koelplaat GN 1/1 kunststof Bestelnr.	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart	-	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart
Dwarsverbindingsstuk (zonder veer) Bestelnr.	-	84 19 02 02	-
Inschuifraamwerk met 1 lengte- verbindingsstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4 Bestelnr.	85 01 20 09	-	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwars- verbindingsstukken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6 Bestelnr.	85 01 20 10	-	85 01 20 10

Verwarmde uitvoering van thermoport®
 KB-UNI op aanvraag

Uitrustingsvoorbeelden voor kunststof thermoport®

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



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-nuttige inhoud*			11,7 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/3	100	3,3 l
1	GN 2/3	100	7,4 l
GN-nuttige inhoud*			10,7 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/2	100	10,6 l
GN-nuttige inhoud*			10,6 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/3	100	9,9 l
GN-nuttige inhoud*			9,9 l

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



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	200	26,0 l
GN-nuttige inhoud*			26,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/3	200	6,6 l
1	GN 2/3	200	15,3 l
GN-nuttige inhoud*			21,9 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/2	200	21,8 l
GN-nuttige inhoud*			21,8 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/3	200	19,8 l
GN-nuttige inhoud*			19,8 l

thermoport® 230 K



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 2/3	200	15,3 l
GN-nuttige inhoud*			15,3 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 2/3	100	14,8 l
GN-nuttige inhoud*			14,8 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 2/3	65	12,9 l
GN-nuttige inhoud*			12,9 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
7	GN 2/3	20	-
GN-nuttige inhoud*			-

thermoport® 500 K-R



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	65	7,0 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
GN-nuttige inhoud*			25,4 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/1	100	23,4 l
GN-nuttige inhoud*			23,4 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/1	65	21,0 l
GN-nuttige inhoud*			21,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
6	GN 1/1	20	-
GN-nuttige inhoud*			-

*GN-nuttige inhoud, gemeten tot en met de stapelrand

Uitrustingsvoorbeelden voor kunststof thermoport®

thermoport® 600 K / 600 KB



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	200	26,0 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
GN-nuttige inhoud*			33,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/1	100	23,4 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
GN-nuttige inhoud*			30,4 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	150	18,4 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-nuttige inhoud*			30,1 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/1	65	21,0 l
+ koelplaat, kunststof			
GN-nuttige inhoud*			21,0 l

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



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-nuttige inhoud*			52,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
4	GN 1/1	100	46,8 l
GN-nuttige inhoud*			46,8 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/1	65	14,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
GN-nuttige inhoud*			44,1 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
6	GN 1/1	40	20,4 l
+ koelplaat, kunststof			
GN-nuttige inhoud*			20,4 l

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



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	100	20,0 l
2	GN 1/1	20	-
GN-nuttige inhoud*			22,5 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
4	GN 1/1	100	40,0 l
GN-nuttige inhoud*			40,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
6	GN 1/1	60	36,0 l
GN-nuttige inhoud*			36,0 l

thermoport® 6.000 K



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
4	GN 1/1	200	104,0 l
GN-nuttige inhoud*			104,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
8	GN 1/1	100	93,6 l
GN-nuttige inhoud*			93,6 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
12	GN 2/1	20	-
GN-nuttige inhoud*			-



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 2/1	-	-
rooster			
GN-nuttige inhoud*			-

*GN-nuttige inhoud, gemeten tot en met de stapelrand

Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C, thermoport® van roestvrij rvs

Geschikt voor afwasmachine t/m + 90 °C

thermoport® 105 L: geschikt voor afwasmachine, beschermingsklasse IP X5

thermoport® 1000 N: geschikt voor afwasmachine, beschermingsklasse IP X3.

thermoport® 1000 H en 1000 DU: geschikt voor afwasmachine met gedemonteerde verwarming, beschermingsklasse IP X3.
Nominale spanning 1N AC 230 V
50 / 60 Hz.



Toplader, verwarmbaar



Frontlader



Frontlader, verwarmbaar



Frontlader met sverveeroptie, verwarmbaar

Type	105 L	1.000 N	1000 H	1000 DU
Capaciteit met GN-bakken	max. 26 liter	max. 44,4 liter	max. 44,4 liter	max. 52 liter
Buitenmaten in mm	400 x 600 x 306	410 x 665 x 470	410 x 655 x 470	410 x 645 x 530
Verwarming	max. bereikbare temperatuur: +95 °C	-	max. bereikbare temperatuur: +90	max. bereikbare temperatuur: +90
Geschikt voor de afwasmachine	x	x	x (met gedemonteerde verwarming)	x (met gedemonteerde verwarming)
Verwarmingsvermogen	500 W	-	380 W	380 W
Totaalgewicht	13,5 kg	17 kg	20 kg	32 kg
Deksel	aan buitenkant rondlopende fysiologisch ongevaarlijke afdichting	-	-	aan buitenkant rondlopende fysiologisch ongevaarlijke afdichting
Oplegrails	-	8 paar (voegloos diepgetrokken)	8 paar (voegloos diepgetrokken)	7 paar (voegloos diepgetrokken)
Uitrustingsvoorbeelden	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.
Bestelnr.	85 01 03 02	85 01 04 04	85 01 04 05	85 01 05 03
Accessoires				
Inschuifraamwerk met 1 lengteverbindingsstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4 Bestelnr.	-	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwarsverbindingsstukken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6 Bestelnr.	-	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10

Gekoelde thermoport® van roestvrij rvs, vrijdbaar

Koelbereik +5 °C t/m + 8 °C

Hygiëne-uitvoering H3. beschermingsklasse IP X3.
 Koelbereik + 5 °C t/m 8 °C (met gesloten deur),
 thermoport® 1000 C: Elektrische aansluitwaarde 0,25 kW, koelcapaciteit
 119 W op VT -10 °C, koelmiddel 134 A.
 thermoport® 1600 K, 2000 K en 3000 K: elektrische aansluitwaarde
 0,170 kW, koelvermogen 180 Watt op VT -10 °C, koelmiddel R 134 A.
 Nominale spanning 1N AC 230 V 50 / 60 Hz.



Frontlader, vrijdbaar, gekoeld



Frontlader, vrijdbaar, gekoeld



Frontlader, vrijdbaar, gekoeld



Frontlader, vrijdbaar, gekoeld

Type	1000 C gekoeld	1600 K gekoeld	2000 K gekoeld	3000 K gekoeld
Capaciteit met GN-bakken	max. 44,4 liter	max. 70,4 liter	max. 89,7 liter	max. 130 liter
Buitenmaten in mm	410 x 655 x 760	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	492 x 769 x 1648
Totaalgewicht	37 kg	50 kg	80 kg	100 kg
Oplegrails	8 paar (voegloos diepgetrokken)	16 paar (voegloos diepgetrokken)	20 paar (voegloos diepgetrokken)	30 paar (voegloos diepgetrokken)
Uitrustingsvoorbeelden	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.
Bestelnr.	85 01 04 06	85 01 06 10	85 01 07 10	85 01 08 10

Accessoires

Inschuifraamwerk met 1 lengte- verbindingsstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4 Bestelnr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwars- verbindingsstukken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6 Bestelnr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Antistatische banden per set	Diameter: 125 mm	Diameter: 125 mm	Diameter: 125 mm	Diameter: 125 mm

Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C mobiele thermoport®-keukens van roestvrij rvs
 Geschikt voor de afwasmachine (met gedemonteerde verwarming)

Hygiëne-uitvoering H3 (uitgezonderd 1600 DU: H2). Verwarmde thermoport®: beschermingsklasse IP X5. thermoport® 1600 DU: buiten rondlopende, fysiologisch ongevaarlijke afdichting. Nominale spanning 1N AC 230 V 50 / 60 Hz (bij verwarmde modellen).	Frontlader, verrijdbaar	Zoals 1400, echter verwarmbaar	Frontlader, verrijdbaar	Zoals 1600, echter verwarmbaar	Zoals 1600, echter met serveeropties, verwarmbaar
					
Type	1400	1400 U verwarmbaar	1600	1600 U verwarmbaar	1600 DU verwarmbaar
Capaciteit met GN-bakken	max. 63,7 liter	max. 63,7 liter	max. 70,4 liter	max. 70,4 liter	max. 78 liter
Buitenmaten 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
Verwarming	-	max. bereikbare temperatuur: +95 °C	-	max. bereikbare temperatuur: +95 °C	max. bereikbare temperatuur: +95 °C
Geschikt voor de afwasmachine	x	x (met gedemonteerde verwarming)	x	x (met gedemonteerde verwarming)	x (met gedemonteerde verwarming)
Verwarmingsvermogen	-	432 W	-	432 W	432 W
Totaalgewicht	38,5 kg	42,5 kg	41 kg	45 kg	47 kg
Oplegrails	14 paar (voegloos diepgetrokken)	14 paar (voegloos diepgetrokken)	16 paar (voegloos diepgetrokken)	16 paar (voegloos diepgetrokken)	16 paar (voegloos diepgetrokken)
Uitrustingsvoorbeelden	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.
Bestelnr.	85 01 11 01	85 01 11 02	85 01 06 08	85 01 06 09	85 01 09 03
Accessoires					
Koelplaat rvs GN 1/1					
Bestelnr.	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-	-
Inschuifraamwerk met 1 lengteverbindingstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4					
Bestelnr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwarsverbindingstukken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6					
Bestelnr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Antistatische banden per set					
Diameter	75 mm	75 mm	125 mm	125 mm	125 mm
Bestelnr.	op aanvraag	op aanvraag	op aanvraag	op aanvraag	op aanvraag

Toepassingsgebied van -20 °C t/m +100 °C mobiele thermoport®-keukens van roestvrij rvs
 Geschikt voor de afwasmachine (met gedemonteerde verwarming)

Hygiëne-uitvoering H3. Verwarmde thermoport® : beschermingsklasse IP X5. Nominale spanning 1N AC 230 V 50 / 60 Hz (bij verwarmde modellen).	Frontlader, verrijdbaar	Zoals 2000, echter verwarmbaar	Frontlader, verrijdbaar	Zoals 3000, echter verwarmbaar
				
Type	2000	2000 U verwarmbaar	3000	3000 U verwarmbaar
Capaciteit met GN-bakken	max. 89,7 liter	max. 89,7 liter	max. 130 liter	max. 130 liter
Buitenmaten in mm	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1448	492 x 769 x 1448
Verwarming	-	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C	-	maximaal bereikbare temperatuur: +95 °C
Geschikt voor de afwasmachine	x	x (met gedemonteerde verwarming)	x	x (met gedemonteerde verwarming)
Verwarmingsvermogen	-	800 W Uitvoering 110 V op aanvraag	-	800 W Uitvoering 110 V op aanvraag
Totaalgewicht	46 kg	50 kg	59 kg	63 kg
Oplegrails	20 paar (voegloos diepgetrokken)	20 paar (voegloos diepgetrokken)	30 paar (voegloos diepgetrokken)	30 paar (voegloos diepgetrokken)
Uitrustingsvoorbeelden	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.
Bestelnr.	85 01 07 07	85 01 07 08	85 01 08 07	85 01 08 08
Accessoires				
Koelplaat rvs GN 1/1				
Bestelnr.	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-
Inschuifraamwerk met 1 lengteverbindingstuk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4				
Bestelnr.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Inschuifraamwerk met 2 dwarsverbindingstukken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6				
Bestelnr.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Antistatische banden per set	Diameter 125 mm	Diameter 125 mm	Diameter 125 mm	Diameter 125 mm
Bestelnr.	op aanvraag	op aanvraag	op aanvraag	op aanvraag

Uitrustingsvoorbeelden voor rvs thermoport®

thermoport® 105 L



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	200	26,0 l
GN-nuttige inhoud*			26,1 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 2/3	200	15,3 l
1	GN 1/3	200	6,6 l
GN-nuttige inhoud*			21,9 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/2	200	21,8 l
GN-nuttige inhoud*			21,8 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/3	200	19,8 l
GN-nuttige inhoud*			19,8 l

thermoport® 1000 C:



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/1	100	35,1 l
GN-nuttige inhoud*			35,1 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/1	65	21,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-nuttige inhoud*			32,7 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	200	26,0 l
GN-nuttige inhoud*			37,7 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/1	150	36,8 l
GN-nuttige inhoud*			36,8 l

thermoport® 1000 DU



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	150	36,8 l
GN-nuttige inhoud*			48,5 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
4	GN 1/1	100	46,8 l
GN-nuttige inhoud*			46,8 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	150	18,4 l
2	GN 1/1	65	21,0 l
GN-nuttige inhoud*			39,4 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/1	100	20,0 l
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	20	-
GN-nuttige inhoud*			22,5 l
Uitrusting met thermoplates®			

thermoport® 1400 / 1400 U



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-nuttige inhoud*			63,7 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
5	GN 1/1	100	58,5 l
GN-nuttige inhoud*			58,5 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
7	GN 1/1	65	49,0 l
GN-nuttige inhoud*			49,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
6	GN 1/1	40	20,4 l
2	GN 1/1	20	-
GN-nuttige inhoud*			20,4 l

*GN-nuttige inhoud, gemeten tot en met de stapelrand

Uitrustingsvoorbeelden voor rvs thermoport®

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 K



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/1	200	52,0 l
1	GN 1/3	150	18,4 l
GN-nuttige inhoud*			70,4 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
4	GN 1/1	100	46,8 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
GN-nuttige inhoud*			65,2 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
8	GN 1/1	65	56,0 l
GN-nuttige inhoud*			56,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
5	GN 1/1	20	-
6	GN 1/1	40	20,4 l
GN-nuttige inhoud*			20,4 l

thermoport® 1600 DU



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/1	200	78,0 l
GN-nuttige inhoud*			78,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/2	100	10,6 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-nuttige inhoud*			74,3 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
2	GN 1/2	100	10,6 l
5	GN 1/1	100	58,5 l
GN-nuttige inhoud*			69,1 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/3	200	19,8 l
4	GN 1/1	100	46,8 l
GN-nuttige inhoud*			66,6 l

thermoport® 2000 / 2000 U / 2.000 K



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
3	GN 1/1	200	78,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
GN-nuttige inhoud*			89,7 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
7	GN 1/1	100	81,9 l
GN-nuttige inhoud*			81,9 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
10	GN 1/1	65	70,0 l
GN-nuttige inhoud*			70,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
6	GN 1/1	40	20,4 l
3	GN 1/1	100	35,1 l
GN-nuttige inhoud*			55,5 l

thermoport® 3000 / 3000 U / 3.000 K



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
5	GN 1/1	200	130,0 l
GN-nuttige inhoud*			130,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
6	GN 1/1	100	70,2 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
GN-nuttige inhoud*			122,2 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
10	GN 1/1	100	117,0 l
GN-nuttige inhoud*			117,0 l



Aantal	Grootte	Diepte mm	Inhoud
15	GN 1/1	65	105,0 l
GN-nuttige inhoud*			105,0 l

*GN-nuttige inhoud, gemeten tot en met de stapelrand

Transport-/serveerwagens in kunststof en rvs

Voor het transport van **thermoport**® type 50, 100, 600 en 1000 en voor het opdienen van gerechten.



voor 1 **thermoport**®



voor 2 **thermoport**®



voor 3 **thermoport**®

Type	TH-TA-1	TH-TA-2	TH-TA-3
Afmeting in mm	661 x 705 x 840	1141 x 705 x 840	1621 x 705 x 840
Gewicht	14 kg	21 kg	27 kg
Draagvermogen	80 kg	130 kg	210 kg
Bestelnummer	88 15 01 01	88 15 02 01	88 15 03 01

Accessoires

Antistatische banden per set	Diameter 125 mm op aanvraag	Diameter 125 mm op aanvraag	Diameter 125 mm op aanvraag
-------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------



voor alle draagbare **thermoport**®



Type PW-U670 van rvs



Type PW-S1000 en PW-S1200 van rvs

Type	Rolliport, PW-TH-RP	Universele wagen	Zware transportwagen type 1000	Zware transportwagen type 1200
Afmeting in mm	850 x 470 x 890	786 x 651 x 900	1065 x 665 x 956	1265 x 665 x 956
Platformgrootte l x b in mm	-	667 x 532	1000 x 600	1200 x 600
Gewicht	9 kg	17 kg	23 kg	27 kg
Draagvermogen	100 kg	150 kg	350 kg	350 kg
Bestelnummer	88 07 06 01	88 07 04 03	88 07 03 01	88 07 03 06

Accessoires

Antistatische banden per set	Diameter 125 mm op aanvraag	Diameter 125 mm op aanvraag	Diameter 160 mm op aanvraag
Incl. extra schuifgreep Bestelnr.	-	-	88 07 03 05 88 07 03 06

Sla nieuwe wegen met ons in...

De nieuwe keuken.



hybrid kitchen*

Voor keuken, catering en buffet.

In de hybrid kitchen* vindt u elementen van de thermoport®, chafing dish® en thermomat® verenigd. Als gaaroven (intervalstomen inschakelbaar), door geïsoleerde scheiding als combinatie voor warm en koel houden, om warm te houden en te serveren of alleen maar om koel te houden (passieve koeling door koelpellets) wordt de hybrid kitchen* overal ingezet waar u op een zeer kleine ruimte veel in beweging wilt zetten. De speciale functiedeur met afzonderlijk aanstuurbare verwarmingen en ventilators verleent haar de unieke hybride eigenschap. Door elektronische besturing hebt u de keuze uit drie bedrijfswijzen: het warm houden, tijdgestuurd warm houden en het door kerntemperatuursensor gestuurde gaar maken op lage temperatuur. De hybrid kitchen* is zowel binnen als buiten van roestvrij rvs en zorgt door diepgetrokken steunribben voor optimale hygiëne eisen. Verdere informatie vindt u afzonderlijk in de „hybrid kitchen*“-catalogus

* aangemeld voor octrooi

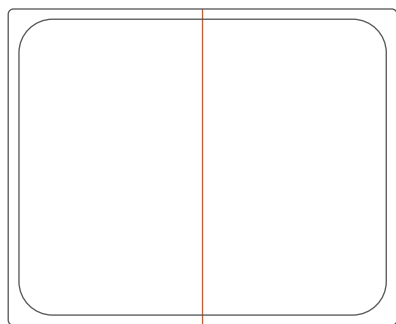
catering kitchen* van kunststof en rvs

Flexibiliteit in de catering

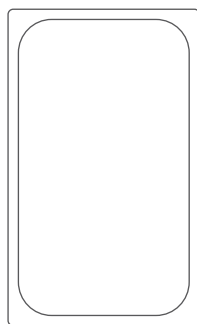
In de catering kitchen* heeft Rieber de beproefde componenten van de spijzenverdeling thermoport® en de varithek®-apparaten, zoals de Ceran-kookplaat of de thermoplates®, voor maximale flexibiliteit gecombineerd. Het op de thermoport® ingestoken functieframe met steunribben dient voor het opnemen van varithek®-apparaten, thermoplates®, GN-bakken en koel- en verwarmingsplaten. De catering kitchen* krijgt zijn mobiliteit door het onderstel waarop de thermoport® wordt gefixeerd. Alle componenten zijn ook onafhankelijk van elkaar als transportbakken of als programma voor op tafel inzetbaar. U krijgt de catering kitchen* naar keuze als doorontwikkeling van de thermoport® in kunststof of in roestvrij edelstaal. Verdere informatie vindt u afzonderlijk in de „catering kitchen*“-catalogus

* aangemeld voor octrooi

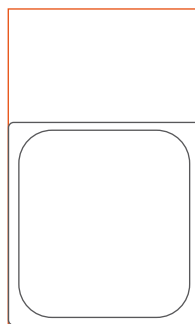




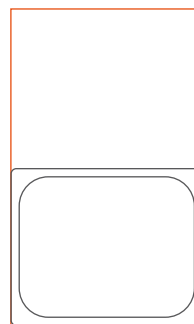
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



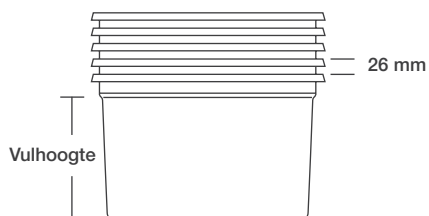
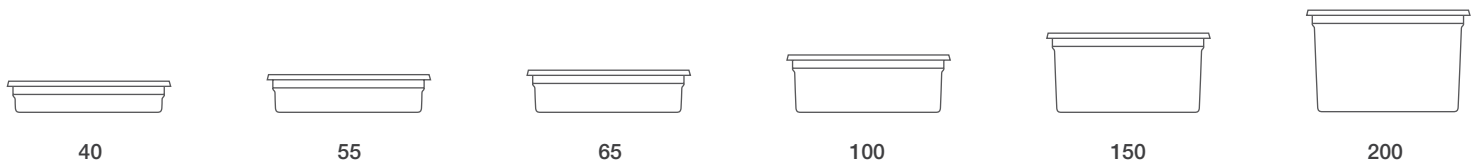
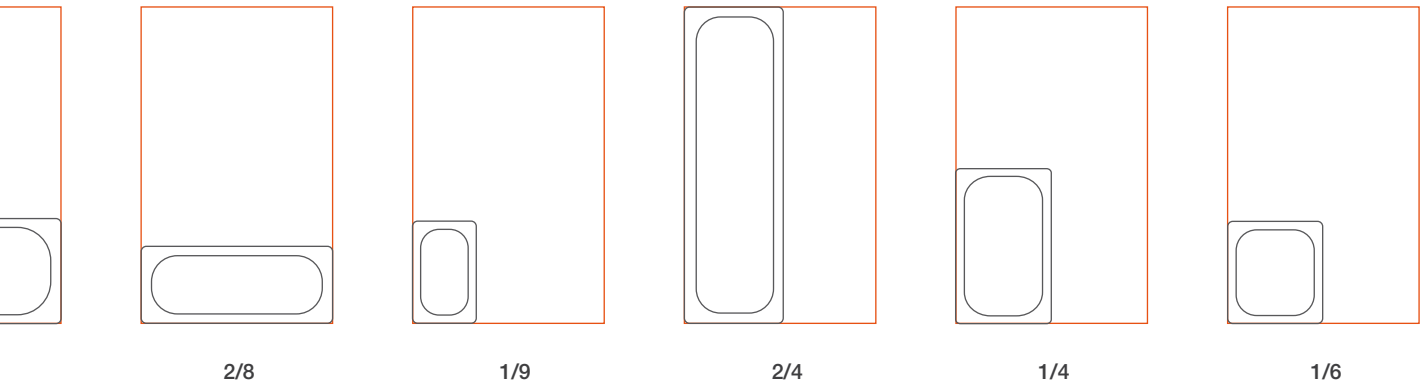
Het GN-assortiment.



20

Ontdek de Rieber-kwaliteit niet alleen qua materiaal, maar ook wat betreft veilige handling en flexibele toepassing: elke GN-bak ontstaat door een hoogwaardig productieproces en garandeert op deze wijze een robuuste, afwasmachinebestendige constructie. Hoog liggende, goed uitkomende, verzonken stapelschouders, die zich alleen op de hoeken raken, zorgen niet alleen voor plaatsbesparende stapeling en eenvoudige afstapeling, maar definiëren ook de vulhoogte, zodat elke GN-bak afgesloten kan worden met een passend deksel uit het assortiment.

Maak uw individueel GN-bakstelsysteem door de verschillende grootten en diepten te combineren. De grote bandbreedte in materialen van rvs via polycarbonaat tot en met email biedt u hierbij het optimale oppervlak voor elke toepassing. Uw GN-bakstelsysteem past zich zelfs in het detail aan: kies uit verschillende greepvarianten of vul uw systeem aan. Aan u de keuze.



Vulhoogte: bij onze opgaven over de vulhoogte refereren wij aan de op de praktijk afgestemde omgang met de gevulde gerechten: niet gevuld tot aan de bovenste rand, zodat het deksel op de gerechten of in de jus ligt, maar tot aan de rand van de stapelschouder.
Aanwijzing: literopgaven van andere fabrikanten hebben betrekking op de vulhoogte van de bovenste rand.

Solutionfinder voor GN-bakken

Basisbevoorrading

Vaststelling van het aantal voor de 1-voudige set van de GN-bakken, thermoport®, zonder GN-deksel. GN-deksel volgens behoefte zelf ontwerpen!
Slechts één menu, geen opdeling in verschillende maaltijden/menu's

Ontwerp voor kunststof thermoport®

Onverwarmd of verwarmd op locatie vastleggen, afhankelijk van behoefte (in tabel uitsluitend opgave van grootte)

thermoport® 50 / 50 K / 50KB
thermoport® 100 K / 100 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
K = onverwarmd
KB = verwarmd

Deelnemers aan de maaltijd	Gerechten Hoeveelheid	Warm 3-delig			Warm 4-delig			
		Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,5 l	Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Soep 0,2 l
12	GN-bak	1 x 1/4, 150 mm diep	1 x 1/4, 65 mm diep	1 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/4, 150 mm diep	1 x 1/4, 65 mm diep	1 x 1/4, 150 mm diep	1 x 1/4, 150 mm diep
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x dwarsverbinding			1 x thermoport® 100, 1 x dwarsverbinding			
25	GN-bak	1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/3, 100 mm diep	1 x 2/3, 200 mm diep	1 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/4, 150 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/4, 200 mm diep
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x dwarsverbinding			1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x dwarsverbinding			
50	GN-bak	1 x 2/3, 100 mm diep	1 x 1/3, 100 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/3, 200 mm diep	1 x 2/3, 100 mm diep	1 x 1/2, 200 mm diep
	thermoport®	1 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 100			
75	GN-bak	3 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/3, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 2/3, 200 mm diep
	GN-bak			1 x 1/2, 200 mm diep				
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
100	GN-bak	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/3, 200 mm diep	2 x 2/3, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
	GN-bak							
	thermoport®	2 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 1000			
150	GN-bak	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
	GN-bak						2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
	thermoport®	3 x thermoport® 1000			3 x thermoport® 1000			
200	GN-bak	6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/2, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak	2 x 1/1, 100 mm diep			2 x 1/1, 100 mm diep		2 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-muurscheiding			4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-muurscheiding			
250	GN-bak	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	5 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	5 x thermoport® 1000			5 x thermoport® 1000			
300	GN-bak	12 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	12 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak		1 x 1/1, 100 mm diep			1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 150 mm diep
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x geïsoleerde scheiding			5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
400	GN-bak	16 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	7 x 1/1, 200 mm diep	16 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak		1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep		1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	
	thermoport®	7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
500	GN-bak	20 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	9 x 1/1, 200 mm diep	20 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak			1 x 1/1, 150 mm diep				
	GN-bak							
	GN-bak							
	thermoport®	9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x geïsoleerde scheiding			9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x geïsoleerde scheiding			

Warm 5-delig

Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Groente 0,3 l	Soep 0,2 l
--------------------------	-----------	------------------	---------------	------------

1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/4, 65 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 1/4, 100 mm diep
2 x thermoport® 50, 1 x dwarsverbinding				

1 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/4, 150 mm diep	1 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/4, 200 mm diep
2 x thermoport® 100, 1 x dwarsverbinding				

1 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/3, 200 mm diep	1 x 2/3, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/2, 200 mm diep
3 x thermoport® 100				

3 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/3, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 2/3, 200 mm diep
2 x thermoport® 1000				

4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/3, 200 mm diep	2 x 2/3, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
			1 x 1/1, 100 mm diep	
3 x thermoport® 1000, 1 x Iso-muurscheiding				

6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/2, 150 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
		2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-muurscheiding				

6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
2 x 1/1, 100 mm diep		2 x 1/1, 150 mm diep	2 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x geïsoleerde scheiding				

6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep
4 x 1/1, 100 mm diep				
6 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100				

12 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 150 mm diep
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x geïsoleerde scheiding				

16 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep
	1 x 1/1, 150 mm	1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	
10 x thermoport® 1000, 1 x Iso-muurscheiding				

20 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep
12 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-muurscheiding				

Literopgave van sla

t/m 200 deelnemers aan maaltijd:
0,2 L bladsla

vanaf 200 deelnemers aan maaltijd:
25% bladsla 0,2 l en
75% gemengde sla 0,1 L

Koud

Dessert 0,1 l	Sla 0,2 l / 0,1 l	Dressing 0,04 l
---------------	-------------------	-----------------

1 x 2/8, 65 mm diep	1 x 2/8, 100 mm diep	1 x 2/8, 65 mm diep
1 x thermoport® 50, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		

1 x 2/8, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 2/8, 65 mm diep
1 x thermoport® 50, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		

1 x 1/4, 200 mm diep	1 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/4, 100 mm diep
1 x thermoport® 100, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		

1 x 2/3, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/3, 100 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat, 1 x Iso-muurscheiding		

1 x 2/3, 150 mm diep	2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/3, 150 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat, 1 x Iso-muurscheiding		

1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/2, 200 mm diep	3 x 1/2, 150 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		

2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 2/8, 200 mm diep
	3 x 1/2, 100 mm diep	
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		

1 x 1/1, 1200 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 2/1, 8.200 mm diep
	1 x 1/2, 150 mm diep	
2 x thermoport® 1000, 2 x koelplaten		

1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	2 x 1/3, 150 mm diep
1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 2/3, 100 mm diep	1 x 1/3, 100 mm diep
2 x thermoport® 1000		

1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	2 x 1/2, 150 mm diep
1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x koelplaat		

2 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/2, 150 mm diep
	1 x 1/2, 150 mm diep	2 x 1/3, 200 mm diep
	1 x 1/1, 100 mm diep	
	2 x 2/3, 150 mm diep	
3 x thermoport® 1000, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		

Solutionfinder voor GN-bakken

Basisbevoorrading (met grootschalige thermoport®)

Vaststelling van het aantal voor de 1-voudige set van de GN-bakken, (grootschalige) thermoport®, zonder GN-deksel. GN-deksel volgens behoefte zelf ontwerpen!
Slechts één menu, geen opdeling in verschillende maaltijden/menu's

Ontwerp voor kunststof thermoport®

Verwarmd of onverwarmd op locatie vastleggen, afhankelijk van behoefte (in tabel uitsluitend opgave van grootte)

thermoport® 100 K / 100 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
thermoport® 6.000 K / 6.000 KB
K = onverwarmd
KB = verwarmd

Deelnemers aan de maaltijd	Gerechten Hoeveelheid	Warm 3-delig			Warm 4-delig			
		Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,5 l	Vlees stuks 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Soep 0,2 l
100	GN-bak	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 2/4, 100 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
	GN-bak						1 x 1/1, 65 mm diep	
	thermoport®	1 x thermoport® 6000			1 x thermoport® 6000			
150	GN-bak	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 2/4, 150 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
	GN-bak						1 x 1/1, 100 mm diep	
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
200	GN-bak	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak	2 x 1/1 100 mm			2 x 1/1, 100 mm diep		2 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding			2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding			
250	GN-bak	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	5 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak	4 x 1/1, 100 mm			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
300	GN-bak	12 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	12 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak		1 x 1/1, 100 mm diep			1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 150 mm diep
	thermoport®	3 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding			3 x thermoport® 6000			
400	GN-bak	16 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	7 x 1/1, 200 mm diep	16 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak		1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep		1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	
	thermoport®	4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding			4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding			
500	GN-bak	20 x 1/1 65 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	9 x 1/1, 200 mm diep	20 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep
	GN-bak			1 x 1/1, 150 mm diep				
	GN-bak							
	GN-bak							
	thermoport®	5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding			5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding			

Warm 5-delig

Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Groente 0,3 l	Soep 0,2 l
4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 2/4, 100 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep 1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep 1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 2/4, 150 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep 1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep 1 x 1/1, 100 mm diep
2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding				
6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
2 x 1/1, 100 mm diep		2 x 1/1, 150 mm diep	2 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep
3 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding				
6 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep
4 x 1/1, 100 mm diep				
3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100				
12 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep 1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep 1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep 1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep 2 x 1/1, 150 mm diep
4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding				
16 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep 1 x 1/1, 150 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep 1 x 1/1, 150 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep 1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 200 mm diep
5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-muurscheiding				
20 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	6 x 1/1, 200 mm diep	4 x 1/1, 200 mm diep
6 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x geïsoleerde scheiding				

Literopgave van sla

t/m 200 deelnemers aan maaltijd:
0,2 L bladsla

vanaf 200 deelnemers aan maaltijd:
25% bladsla 0,2 l
75% gemengde sla 0,1 L

Koud

Dessert 0,1 l	Sla 0,2 l / 0,1 l	Dressing 0,04 l
1 x 2/3, 150 mm diep	2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/3, 150 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/2, 150 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		
2 x 1/2, 200 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep 3 x 1/2, 100 mm diep	2 x 2/8, 200 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x deksel met koelplaat of koelaccu's op locatie		
1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep 4 x 2/4, 150 mm diep	2 x 2/1, 4,100 mm diep
1 x thermoport® 6000, 2 x koelplaten		
1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 2/4, 100 mm diep
1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 2/4, 150 mm diep	
1 x thermoport® 6000		
1 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep	2 x 2/4, 150 mm diep
1 x 1/1, 150 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x koelplaat		
2 x 1/1, 200 mm diep	1 x 1/1, 150 mm diep 1 x 2/4, 100 mm diep 3 x 2/4, 150 mm diep	1 x 2/4, 100 mm diep 3 x 2/4, 150 mm diep
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		

Solutionfinder voor thermoplates®

Basisbevoorrading

Vaststelling van het aantal voor de enkelvoudige set thermoplates®, met valgreep en thermoport®, zonder GN-deksel.

GN-deksel naar behoefte zelf ontwerpen!

Slechts één menu, geen opdeling in verschillende maaltijden/ menu's

Ontwerp voor kunststof thermoport®

Onverwarmd of verwarmd op locatie vastleggen, afhankelijk van behoefte (in tabel uitsluitend opgave van grootte)

thermoport® 50 / 50 K / 50KB

thermoport® 1000 K / 1000 KB

K en zonder toevoeging = onverwarmd

KB = verwarmd

Deelnemers aan de maaltijd	Gerechten Hoeveelheid	Warm 3-delig			Warm 4-delig			
		Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,5 l	Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Soep 0,2 l
12	thermoplates®	1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep	1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep
	thermoport®	2 x thermoport® 50, 1 x dwarsverbinding			2 x thermoport® 50, 2 x dwarsverbinding			
25	thermoplates®	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep
	thermoplates®			1 x 1/2, 65 mm diep			1 x 1/2, 65 mm diep	
	thermoport®	3 x thermoport® 50, 1 x dwarsverbinding			1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
50	thermoplates®	2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®			1 x 1/2, 100 mm diep			1 x 1/2, 100 mm diep	
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x dwarsverbinding			1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x dwarsverbinding			
75	thermoplates®	3 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®						1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep
	thermoport®	2 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			2 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
100	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep
	thermoport®	2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x geïsoleerde scheiding			2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x geïsoleerde scheiding			
150	thermoplates®	3 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	7 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm diep		1 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep		1 x 1/1, 65 mm diep	
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			4 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
200	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	10 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			5 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
250	thermoplates®	6 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	13 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	6 x thermoport® 1000			6 x thermoport® 1000			
300	thermoplates®	9 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm diep			3 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	7 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			7 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
400	thermoplates®	12 x 1/1, 65 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	20 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 65 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	9 x thermoport® 1000			9 x thermoport® 1000			
500	thermoplates®	18 x 1/1, 65 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	25 x 1/1, 100 mm diep	18 x 1/1, 65 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	10 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	2 x 1/1, 100 mm diep			2 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	11 x thermoport® 1000			11 x thermoport® 1000			

Literopgave resp. stuks per deelnemer aan de maaltijd

Vlees: 0,15 l resp. stuks
Groente: 0,3 l
Jus: 0,1 l
Bijgerecht: 0,3 l resp. 0,5 l
Soep: 0,2 l

Warm 5-delig

Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Groente 0,3 l	Soep 0,2 l
1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep
3 x thermoport® 50, 2 x dwarsverbinding				
1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
		1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep	
2 x thermoport® 1000, 2 x geïsoleerde scheiding				
3 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
		1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 2 x geïsoleerde scheiding				
4 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep
3 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
3 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep
3 x 1/1, 100 mm diep		1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep	
5 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
8 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep
6 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
6 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep
4 x 1/1, 100 mm diep				
8 x thermoport® 1000				
9 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep
3 x 1/1, 100 mm diep				
9 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
12 x 1/1, 65 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep
4 x 1/1, 100 mm diep				
12 x thermoport® 1000				
18 x 1/1, 65 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	10 x 1/1, 100 mm diep
2 x 1/1, 100 mm diep				
15 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				

Literopgave van sla en dessert

t/m 150 deelnemers aan maaltijd:
0,2 L bladsla

vanaf 200 deelnemers aan maaltijd:
25% bladsla 0,2 l en
75% gemengde sla 0,1 l

Koud

Dessert 0,1 l
Dressing 0,04 l

Dessert 0,1 l	Sla 0,2 l / 0,1 l	Dressing 0,04 l
1 x 1/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 40 mm diep
1 x thermoport® 50, 1 x deksel met koelplaat		
1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/3, 40 mm diep
2 x thermoport® 50, 2 x deksel met koelplaat		
1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep
2 x thermoport® 50, 1 x deksel met koelplaat		
1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep
	1 x 1/2, 100 mm diep	
1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep
1 x 1/1, 65 mm diep		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/2, 65 mm diep
	3 x 1/2, 100 mm diep	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
2 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep
1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	2 x 1/2, 65 mm diep
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
3 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep
	1 x 1/1, 65 mm diep	
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
4 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep
3 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
5 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
	6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 65 mm diep
4 x thermoport® 1000, 2 x koelplaat		

Solutionfinder voor thermoplates®

Basisbevoorrading (met grootschalige thermoport®)

Vaststelling van het aantal voor de enkelvoudige set thermoplates®, met valgreep en thermoport®, zonder GN-deksel.

GN-deksel naar behoefte zelf ontwerpen!

Slechts één menu, geen opdeling in verschillende maaltijden/menu's

Ontwerp voor kunststof thermoport®

Verwarmd of onverwarmd op locatie vastleggen, afhankelijk van behoefte (in tabel uitsluitend opgave van grootte)

thermoport® 6.000 K / 6.000 KB

thermoport® 50 / 50 K / 50 KB

thermoport® 1000 K / 1000 KB

K en zonder toevoeging = onverwarmd

KB = verwarmd

Deelnemers aan de maaltijd	Gerechten Hoeveelheid	Warm 3-delig			Warm 4-delig			
		Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,5 l	Vlees stuks 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Soep 0,2 l
100	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x geïsoleerde scheiding			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x geïsoleerde scheiding			
150	thermoplates®	3 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	7 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm diep		1 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep		1 x 1/1, 65 mm diep	
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x geïsoleerde scheiding			2 x thermoport® 6000, 1 x geïsoleerde scheiding			
200	thermoplates®	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	10 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	4 x 1/1, 1.100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
250	thermoplates®	6 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	13 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	3 x thermoport® 6000			3 x thermoport® 6000			
300	thermoplates®	9 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	3 x 1/1, 100 mm diep			3 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
400	thermoplates®	12 x 1/1, 65 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	20 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 65 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
500	thermoplates®	18 x 1/1, 65 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	25 x 1/1, 100 mm diep	18 x 1/1, 65 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	10 x 1/1, 100 mm diep
	thermoplates®	2 x 1/1, 100 mm diep			2 x 1/1, 100 mm diep			
	thermoport®	5 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			5 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			

Literopgave resp. stuks per deelnemer aan de maaltijd

Vlees: 0,15 l resp. stuks
 Groente: 0,3 l
 Jus: 0,1 l
 Bijgerecht: 0,3 l resp. 0,5 l
 Soep: 0,2 l

Warm 5-delig

Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Groente 0,3 l	Soep 0,2 l
4 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
3 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep
3 x 1/1, 100 mm diep		1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
8 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep
3 x thermoport® 6000, 1 x geïsoleerde scheiding				
6 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep
4 x 1/1, 100 mm diep				
4 x thermoport® 6000				
9 x 1/1, 65 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 100 mm diep	9 x 1/1, 100 mm diep	6 x 1/1, 100 mm diep
3 x 1/1, 100 mm diep				
4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
12 x 1/1, 65 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 100 mm diep	12 x 1/1, 100 mm diep	8 x 1/1, 100 mm diep
4 x 1/1, 100 mm diep				
6 x thermoport® 6000				
18 x 1/1, 65 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	15 x 1/1, 100 mm diep	10 x 1/1, 100 mm diep
2 x 1/1, 100 mm diep				
7 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				

Literopgave van sla en dessert

t/m 150 deelnemers aan maaltijd:
 0,2 L bladsla

vanaf 200 deelnemers aan maaltijd:
 25% bladsla 0,2 l en
 75% gemengde sla 0,1 l

Dessert 0,1 l
 Dressing 0,04 l

Koud

Dessert 0,1 l	Sla 0,2 l / 0,1 l	Dressing 0,04 l
1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep
1 x 1/1, 65 mm diep		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/2, 65 mm diep
	3 x 1/2, 100 mm diep	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
2 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep
1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	2 x 1/2, 65 mm diep
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
3 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep
	1 x 1/1, 65 mm diep	
1 x thermoport® 6000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
4 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
5 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
	6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 65 mm diep
2 x thermoport® 6000, 2 x koelplaat		

Notities

Duitsland

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

Oostenrijk

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wenen
Tel. +43 (0) 1/865 15 10-0
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10
E-mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Zwitserland

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postbus 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

Frankrijk

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0) 389/62 50 60
Fax +33 (0) 389/57 17 94
E-mail: info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Groot-Brittannië

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. +44 (0) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Nederland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasterdam
Tel. +31 (0) 78/691 83 05
Fax +31 (0) 78/693 14 39
E-mail:
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. +48 (0) 22/833 87 07
Fax +48 (0) 22/833 87 22
E-mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

Rieber is marktleider op het gebied van complete cateringoplossingen voor scholen, bedrijven, cateraars, hotels en restaurants, klinieken, tehuizen en voor legers.

Wij geven vorm aan de eetcultuur en zorgen op deze manier voor een aanzienlijk aandeel voor gezondheid en levenskwaliteit van de mensen – van jong tot oud.

Vooral op de plaatsen waar de productie en de consumptie van levensmiddelen qua ruimte en tijd gescheiden zijn, zorgen wij voor hoge kwaliteit van de spijzen, veiligheid en lage bedrijfskosten. Voor warm en koud, voor 1 t/m 1000 mensen.

Daarnaast verenigen onze oplossingen groot gebruiksnut en aantrekkelijk design met grote efficiëntie in het gebruik van materiaal, energie en water. Zodoende levert Rieber concrete toepassingen die in het alledaagse gebruik waardevolle energie en water uitsparen en op deze wijze hun bijdrage leveren aan het klimaat en de bescherming van het milieu.



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