



varithek[®]

Koken vóór de gast

Rieber

**Vandaag en morgen ook:
varithek® is frontcooking op zijn best.**

Geen enkel ander kookstelsel biedt dergelijke doordachte en variabele mogelijkheden om vóór de gast verse gerechten te bereiden.

Het maakt niet uit of het nu een stationaire baroplossing of een mobiele buffetoplossing is, het systeem varithek® past zich snel en eenvoudig aan de desbetreffende eisen aan. De acs-module met geïntegreerde luchtafzuiging voor geurloze bereiding is een bijzondere specialiteit.





Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 – 03
Toepassing	Pagina 04 – 07
Air-Cleaning-systeem	Pagina 08 – 09
Assortiment	Pagina 10 – 23
thermoplates®	Pagina 24 – 25
Overzicht GN-bakken	Pagina 26 – 27
Solutionfinder	Pagina 28 – 35

varithek® — Flexibiliteit en ruimtelijke efficiëntie

Kook-braadketel, 70 liter inhoud.
Met 3 gescheiden verwarmingszones,
aftapkraan en dubbelwandige klapdek-
sel. Van rvs, bodem van SWISS-PLY®
meerlaags materiaal voor een optimale
warmteverdeling.

Verwijder geuren voordat deze ontstaan.

De gepatenteerde down-draft-afzuigkap varithek®-airclean®3D zuigt dampen en geuren direct boven uw kookpunt naar achteren af. Daar wordt de lucht in het circulatieluchtsysteem via verschillende filters gereinigd, voordat zij weer de kamer instroomt. Op deze wijze vormt zelfs vethoudende lucht bij het aanbraden geen probleem meer – waar u toevallig ook maar kookt.

Of het nu koken, grillen, braden, frituren, wokken of koelen is – alles gaat, met het flexibele varithek® systeem. Onverschillig of u de functiemodules als standalone-apparaten, in combinatie met de systeemdragers of de GN-ports wilt gebruiken – zij vormen altijd een precies passende en efficiënte eenheid.



Pakketten voor front-cooking-oplossingen

Hoe realiseert men bij het bereiden en warm houden HACCP-zekerheid, grote flexibiliteit en tegelijkertijd grote ruimtelijke efficiëntie? Het antwoord luidt: met varithek®.

Afhankelijk van de eisen kiest men gewoon de passende varithek®-bereidingsmodule en dan kunt u al op een kleine ruimte koken, grillen, wokken en warm houden. Met het varithek®-systeem kunt u warm houden conform de geldige HACCP-eisen en de capaciteit passend bij de dichtheid van het gerecht kiezen – op deze wijze blijft niet alleen de soep maar ook de aardappelpuree echt lang warm.



catering kitchen*



hybrid kitchen*



servocuccina®



varithekbuffet®

Het multifunctionele kookgereedschap thermoplates® biedt in combinatie met het varithek®-systeem nagenoeg oneindig vele mogelijkheden. Of het nu thuis, in de keuken, bij de catering of als frontcooking-station is, wij bieden voor elke situatie het juiste apparaat.

* aangemeld voor octrooi





Lucht reinigen, niet afvoeren.

Effectief en zeer efficiënt qua energie: airclean – de mobiele afzuigtechnologie

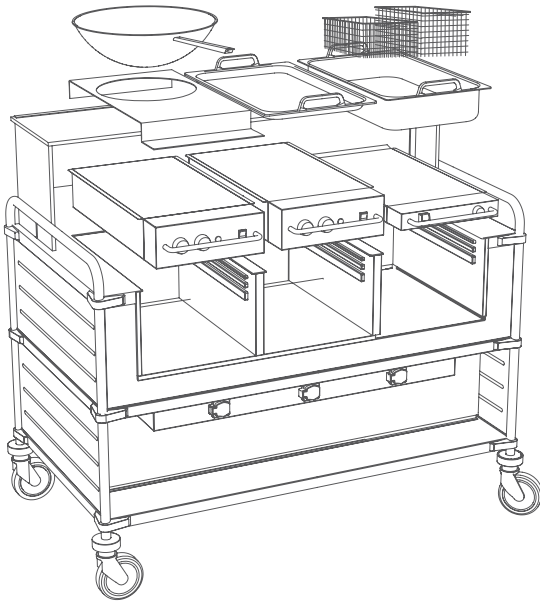
Koken vóór de gast zonder storende dampen en geuren effectief af te zuigen is op vandaag ondenkbaar. Met de airclean-circulatieluchttechnologie biedt Rieber u een gepatenteerde oplossing, waarbij dampen direct op de plaats waar deze ontstaan worden opgevangen en die zonder bouwkundige maatregelen altijd en overal functioneert. Hierdoor is uw investering snel lonend. Bovendien beschermt u ook aantoonbaar de gezondheid van uw koks.

Bij de airclean verloopt de filtering in twee stappen: eerst worden de vetten en het vocht uitgefilterd in het gepatenteerde 3-voudige cycloonfilter en blijven deze in de beoogde opvangreservoirs achter.

Tijdens de tweede stap worden de geuren door middel van zeoliet- of actieve-koolfilters gefilterd en wordt de gereinigde lucht weer in de ruimte teruggebracht.

Voor eenvoudige reiniging kunnen de filters in de afwas-machine worden gereinigd. De zeolietfilters worden in de oven op 250 °C geregenereerd.

Duits gebruiksmodel nr. 20 2007 006 405.5



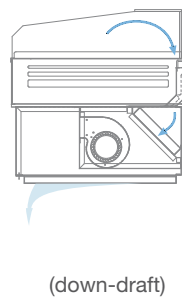
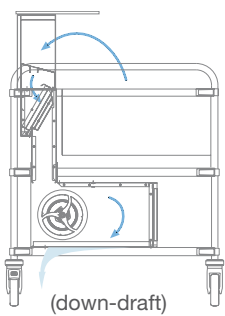
- De thermoplates® als bedrijfssysteem voor de gehele keuken: opslaan, voorbereiden, koken, grillen, garen, verdelen en serveren vanuit één container
- Het varithek® apparatensysteem biedt in combinatie met de thermoplates® de perfecte mogelijkheid om voorbereide spijzen direct vóór de gast à la minute klaar te maken en op te dienen
- De airclean3d® zuigt vethoudende, vervuilde lucht direct achter de kookplaat weg, reinigt deze binnenin het apparaat en brengt haar weer zonder geuren en vet via de sokkel terug de kamer in

Down-draft

Zuigt de wasem naar achteren af.

In de onderbouw:

- vetafscheider
- CNC-wervelstroomfilter
- geurfilter



varithek® – servoacs



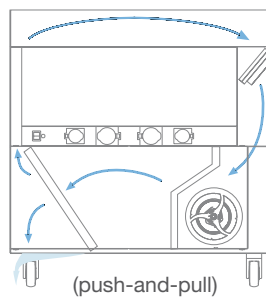
varithek® – aircleanbox3d

Push-and-pull

Wasem wordt gegrepen door luchtstroom.

In de onderbouw:

- vetafscheider
- CNC-wervelstroomfilter
- geurfilter



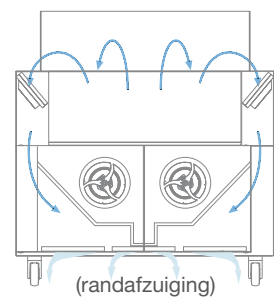
varithek® – acs 1000ec

Randafzuiging

Zuigt de wasem aan 3 zijden af.

In de onderbouw:

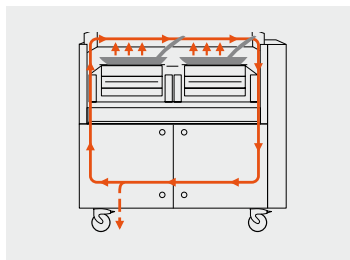
- vetafscheider
- CNC-wervelstroomfilter
- geurfilter



varithek® – acs 1100d3

Gepatenteerd varithek®-air-cleaning-systeem (acs)

Anytime, anywhere cooking



varithek®-air-cleaning-systeem („push & pull“), voor het opnemen van functiemodules zonder systeemdrager en voor het opnemen van 2 (1) systeemdrager(s) met functiemodules in 1/1-GN-formaat.

Module met geïntegreerde afzuigtechniek, van rvs. Met instelhis. Gesloten kastruimte. 2 (1) revisiedeur(en). In de kast air-cleaning-systeem. Luchtgeleiding »Push and Pull«. Luchtvolumestroom conform DIN 2052. Met spatbescherming. Schakelpaneel met aan-/uit-schakelaar, 4 stekkerdozen met afsluitdoppen, waarvan 2 x 230 V, 2 x 400 V. Tegen vocht beschermd.

Aan-/uit-schakelaar zodanig bedraad dat de ingestelde functie-elementen uitsluitend bij »Aan« van stroom worden voorzien.

Module verrijdbaar, 4 zwenkwielen met totaalblokkering conform DIN 18867, Ø 80 mm. Los van de grond 120 mm.


Direct op het net aansluitbaar. Met elektriciteitstoevoerkabel 2 m, met CEE-stekker (400 V).

Nominale spanning 3 N AC 400 V 50 / 60 Hz.


Alle componenten conform de regels van DIN, VDE, GS en conform de »regels voor veiligheid en gezondheidsbescherming tijdens het werk in keukens«, uitgevoerd.

Elektr. aansluitwaarde: 11000 Watt.

varithek® acs met „Push & Pull“ -afzuiging

	Type	Afmetingen in mm	Gewicht in kg	Bestelnr.
	V-ACS-1000-EC (verrijdbaar), met spatbescherming, zonder opzetstuk	1000 x 722 x 1000	130	91 14 01 07
	V-ACS-1000-EC (verrijdbaar), met spatbescherming en opzetstuk	1000 x 722 x 1225	140	91 14 01 12
	Speciale accessoires voor ACS 1000			
	Neerklapbare plank, aan de zijkant		per plank	91 14 02 05
	Neerklapbare plank, aan de gastenkant			91 14 02 08

V-ACS-1000-EC

	V-ACS-800-EC (verrijdbaar), met spatbescherming, zonder opzetstuk	800 x 722 x 1000	125	91 14 01 09	
	Speciale accessoires voor ACS 800				Bestelnr.
	Opbouw voor hoestbescherming met verlichting voor V-ACS-800-EC				91 14 02 02
	Neerklapbare plank, aan de zijkant		per plank	91 14 02 05	
	Neerklapbare plank, aan de gastenkant			91 14 02 06	

V-ACS-800-EC



Opbouw voor hoestbescherming met verlichting

Speciaal toebehoren voor alle acs				Bestelnr.
Op-tafel-systeemdrager V-AST-255-OF				91 05 01 04
Op-tafel-systeemdrager V-AST-155-OF				91 05 01 03
varithek®-elementen				
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)				

* aangemeld voor octrooi

varithek® acs met flexibele randafzuiging

Zoals acs 1000 EC (zie links), echter met randafzuiging. Gebruik naar keuze links, rechts of aan beide kanten. Dubbele afzuigcapaciteit door tweede ventilator. Links en rechts telkens één schakelpaneel met Aan-/Uitschakelaar, en telkens 2 stekkerdozen 230 V en 400 V / 16A, 32A-uitvoering op aanvraag. 1 inspectieluik.



Type	Afmetingen in mm	Gewicht in kg	Bestelnr.
V-ACS-1100-d3 (verrijdbaar), met spatbescherming zonder opzetstuk	1100 x 722 x 900	115	91 14 01 17
V-ACS-1100-d3 (verrijdbaar), met spatbescherming en opzetstuk	1100 x 722 x 1125	ca. 125	91 14 01 19
Speciale accessoires			Bestelnr.
Meerprijs spatbescherming aan voorzijde van glas			91 14 02 54
Aanbouw links en rechts van rvs , met uitsparingen, met GN-schalen			91 14 02 55
varithek®-elementen			
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)			

aircleanbox3d-set

Mobiele circulatieluchtafzuigkap (down-draft) van rvs. Afzuiging naar achteren, reiniging van de vethoudende lucht door vetfilter (uitneembaar, afwasmachinebestendig) en geurfilter met actieve kool (vervangbaar).
aircleanbox3d-set bestaande uit: ck-connect air, aircleanbox3d, ck-spatbescherming, ck-airflow.
Netspanning: 230 V, 50/60 Hz, 16 A, 100 W.
Kabellengte 2 m met randaardestekker.



Bestelnr. bevat geen varithek®-elementen



Voorbeeld

Type	Afmetingen in mm	Gewicht in kg	Bestelnr.
aircleanbox3d-set	325 x 530 x 420 (zonder spatbescherming)	10	84 01 12 39
Speciale accessoires			Bestelnr.
Hoestbescherming om in te hangen bij ck-connect air			84 01 11 33
varithek®-elementen			
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)			

varithek® servocuccina® servoacs met geïntegreerde airclean3d®-afzuiging

Serveerwagen van rvs, 2 x duwbeugel met ronde buis, planken met reliëf, geluidgeïsoleerd, schroefconstructie. 4 stoothoeken bij elke plank in zilver. Uitvoering met roestvrije wielen conform DIN 18867, deel 1, wiel diameter 125 mm. 2 stuurwielen, 2 stuur-stopwielen en deflectorwielen.
Uitsluitend in gemonteerde uitvoering leverbaar.

servoacs

Grillen / koken / afzuigen

Buitenmaten incl. opzetstuk (l x b x h) 1070 x 785 x 1155 mm (servoacs 2/1) resp. 1433 x 785 x 1155 mm (servoacs 3/1). Plankgrootte 975 x 690 mm (servoacs 2/1) resp. 1363 x 715 mm (servoacs 3/1), hoogte met brug 1155 mm. Met geïntegreerd circulatieluchtafzuigstelsysteem met actieve-koolfilter, centrifugaalfilter, fijn filter voor vet, vetopvangschaal, opzetstuk met geïntegreerde airclean 3d® (2 standen), met rvs zijwanden – boven rvs plank met verlichting, boven/vooraan glas, aan-/uit-schakelaar, standenregelaar voor afzuigstelsysteem. Met diepgetrokken zijwanden 200 mm, voor het inschuiven van max. 2 (servoacs 2/1) resp. 3 (servoacs 3/1) varithek® elementen. varithek®-elementen moeten apart worden besteld.



Afbeelding servoacs 2/1

Bestelnr. bevat uitsluitend servoacs (zonder varithek®-elementen)

Type	servoacs 2/1	servoacs 3/1
Aansluitwaarde kW	10 / 400 V	ca. 10 / 400 V
Gewicht	99 kg	119 kg
Totaal draagvermogen	115 kg	120 kg
Bestelnr. (3 planken) incl. bekleding rvs	88 02 50 96	88 02 54 05
Bestelnr. (3 planken) incl. bekleding zwart, plaat zwart gecoat	88 02 52 16	88 02 54 06
Speciale accessoires		
varithek®-elementen		
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)		

varithekbuffet kookmodule met geïntegreerde airclean 3d®-afzuiging

Afdekking van rvs met gelijk met oppervlak ingebouwde kookplaten. Onder de afdekking rvs afschermkap met 1 randaardstekkerdoos, 230 V.

Onderbouw: open rvs buizenframe met 2 rvs vleugeldeuren.

Geïntegreerd circulatieluchtafzuigstelsysteem airclean3d® (2 standen) met actieve-koolfilter, centrifugaalfilter, filter voor fijn vet en vetopvangschaal uitneembaar. Opzetstuk van rvs met ingebouwde verlichting 36 W en afneembare glasplank. Aan-/uit-schakelaar en extra 2 standenschakelaar voor afzuigstelsysteem rechts. Opstelling op rvs poten, met verchroomde pootdoppen, verstelbaar, los van de grond 160 mm / alternatief verrijdbaar met 4 dubbele stuur-stopwielen diameter 125 mm van kunststof. Elektrische uitvoering: direct op het net aansluitbaar, rechts elektrische kabel, 3 m lang, met CEE-stekker 400 V. Elektrische aansluitwaarde: max. 10,5 kW, 400 V, nominale spanning 3 N AC 400 V 50 Hz.



Type RBS-KOM-CK 2 Ceran-kookplaten 3,4 kW en telkens 2 ronde kookzones.

Type RBS-KOM-IK met 2 inductiekookplaten 3,5 kW; links met ronde kookzone, rechts met over gehele vlak verwarmbare kookzone.

Type KOM-IKW 2 inductiekookplaten 3,5 kW; links met wokcuvette, rechts met over gehele vlak verwarmbare kookzone.

Type	Uitvoering	Afmetingen in mm				Bestelnr.
		Lengte	Breedte	Werkhoogte	Hoogte met opzetstuk	
RBS-KOM-CK	met 2 Ceran-kookplaten telkens 3,4 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 01
RBS-KOM-CK-F verrijdbaar	met 2 Ceran-kookplaten telkens 3,4 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 03
RBS-KOM-IK	met 2 inductiekookplaten telkens 3,5 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 02
RBS-KOM-IK-F verrijdbaar	met 2 inductiekookplaten telkens 3,5 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 04
RBS-KOM-IKW	met 2 inductiekookplaten telkens 3,5 kW (links wokcuvette, rechts gelijk met oppervlak)	1180	780	900	1225	92 50 03 05
RBS-KOM-IKW-F verrijdbaar	met 2 inductiekookplaten telkens 3,5 kW (links wokcuvette, rechts gelijk met oppervlak)	1180	780	900	1225	92 50 03 07
Speciale accessoires						Bestelnr.
Houder voor wokpan RBS-HALT-W, (l x b x h) 555 x 350 x 20 mm						92 50 10 15
Houder voor thermoplates® GN 1/1 (l x b x h) 555 x 350 x 20 mm						92 50 10 17
Houder voor thermoplates® GN 2/3 (l x b x h) 555 x 350 x 20 mm						92 50 10 18
thermoplates® GN 1/1, gecoat, met greep, 20 mm diep						84 01 09 32
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat						91 02 03 01
Zeoliet filterelement voor airclean3d®						92 50 10 19
Demeyere wokpan WP3 van rvs, diameter 360 mm, 6 l capaciteit, met ronde bodem (met wokopzetstuk V-1/1-WA4 te gebruiken)						91 04 02 03
Demeyere wokpan van rvs, 8,5 liter capaciteit, met platte bodem (zonder wokopzetstuk inzetbaar)						91 04 02 04
Resopal bekleding aan lange/kopse kant zie speciale accessoires Tabletglijbaan etc. zie speciale accessoires						
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)						
Reserveonderdelen bij afzuigstelsysteem						
Actieve-koolfilter						92 50 10 52
Vliesfilter						92 50 10 53

* aangemeld voor octrooi

Flexibeler alternatief: varithek[®] buffet kookmodule met varithek[®] GN-port

Neutrale module met geïntegreerde airclean3d[®] circulatieluchtafzuigoplossing en verzonken opstelvlak
 Afdekking rvs. Met verzonken opstelvlak 1055 x 580 x 160 mm bv. voor max. 3 x GN-port 1/1. Onder
 afdekking rvs afschermkap met 3 randaardestekkerdozen, 230 V. Onderbouw: open rvs buizenframe, met 2
 dubbelwandige vleugeldeuren van rvs. Geïntegreerd circulatieluchtafzuigstelsysteem airclean3d[®] (2 standen) met
 actieve-koolfilter, centrifugaalfilter, filter voor fijn vet en vetopvangschalen, uitneembaar. Opzetstuk van rvs met
 ingebouwde verlichting 36 W en afneembare glasplank, aan-/uitschakelaar en extra 2 standenschakelaar voor
 afzuigstelsysteem rechts. Aan de kant van de gasten rvs afscherming. Opstelling op rvs poten met verchromde
 pootdoppen, verstelbaar, los van de grond 160 mm / alternatief verrijdbaar met 4 dubbele stuur-stopwielen
 diameter 125 mm van kunststof. Elektrische uitvoering: direct op het net aansluitbaar, rechts elektrische kabel,
 3 m lang, met CEE-stekker 400 V. Elektrische aansluitwaarde: max. 10,5 kW. Nominale spanning 3 N AC
 400 V 50 Hz.



Type	Uitvoering	Afmetingen in mm				Bestelnr.
		Lengte	Breedte	Werkhoogte	Hoogte met opzetstuk	
RBS-NM-AIR	met geïntegreerde airclean3d [®] circulatieluchtafzuigstelsysteem en verzonken opstelvlak	1180	780	900	1225	92 50 01 07
RBS-NM-AIR-F verrijdbaar	met geïntegreerde airclean3d [®] circulatieluchtafzuigstelsysteem en verzonken opstelvlak	1180	780	900	1225	92 50 01 08
Speciale accessoires						
Zeoliet filterelement voor airclean3d [®] (meerprijs)						92 50 10 19
varithek [®] GN-port (max. 3 stuks), l x b x h: 350 x 555 x 160 mm (= systeemdrager ter opname van varithek [®] - inschuifelementen, Swiss Ply [®] thermoplates [®] en Gastronorm-bakken. Van rvs, dubbelwandig, binnen met 3 ingeperste goten)						91 05 03 01
Resopal bekleding aan lange/kopse kant zie speciale accessoires Tabletglijbaan etc. zie speciale accessoires						
Speciale accessoires						
varithek [®] inschuifelementen (uitsluitend in combinatie met GN-port) op het verzonken opstelvlak te gebruiken.						
thermoplates [®] – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC [®] thermoplates [®])						

* aangemeld voor octrooi

Het frame voor flexibiliteit:
varithek® systeemdrager

Op-tafel-systeemdragers AST van rvs, dubbelwandig, met bodem.
 Frontklep dubbel inklapbaar, ook leverbaar zonder frontklep. In de binnenmantel ingeperste goten voor het opnemen van **varithek®**-functiedragers, GN-bakken, **Swiss-PLY® thermoplates®**. Hygiëne-uitvoering. Opstelling op tafel of verzonken opstelvlak.



Type	Afmetingen in mm	Gewicht in kg	Max. GN-grootte	Bestelnr.
V-AST-255	400 x 716 x 260	7	1 / 1200 mm	91 05 01 02
V-AST-155	400 x 716 x 160	5	1 / 1100 mm	91 05 01 01
Zonder frontklep				
V-AST-255-OF	400 x 680 x 260	4,3	1 / 1200 mm	91 05 01 04
V-AST-155-OF	400 x 680 x 160	3	1 / 1100 mm	91 05 01 03

Speciale accessoires

Inhangframe van rvs voor het inhangen van GN-bakken van de grootte 1/4, 1/6, 2/4

Bestelnr.

91 02 06 01

Inbouw systeemdrager EST van rvs, met bodem, beoogd om in een afdekkingsuitsparing te worden gehangen. Frontklep dubbel opklapbaar. In de binnenmantel ingeperste goten voor het opnemen van **varithek®**-functiedragers, GN-bakken, **Swiss-PLY® thermoplates®**, max. GN-grootte 1/1 200 mm. Telkens links gemonteerd 1 stekkerdoos 230 V. Gereed voor aansluiting met 1 elektriciteitskabel, lengte 2 m, voor vaste aansluiting op locatie. Aantal elektriciteitskabels conform aantal systeemdragers. Nominale spanning 1N AC 230 V 50 / 60 Hz. Spatwaterdicht.



Type	Afmetingen in mm	Uitsparing in afdekking in mm	Elektrische aansluitwaarde	Bestelnr.
V-EST-1	465 x 736 x 302	430 x 704	3,5 kW 16 A	91 05 02 01
V-EST-2	890 x 736 x 302	855 x 704	2 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 02
V-EST-3	1315 x 736 x 302	1280 x 704	3 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 03
V-EST-4	1740 x 736 x 302	1705 x 704	4 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 04
V-EST-5	2165 x 736 x 302	2130 x 704	5 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 05

Speciale accessoires

Inhangframe van rvs voor het inhangen van GN-bakken van de grootte 1/4, 1/6, 2/4

Bestelnr.

91 02 06 01

Basismodulen GN 1/1

GN-port basic & varithek® GN-port

varithek® GN-port. Van rvs, voor inhangen en inschuiven van **Swiss-PLY® thermoplates®** en Gastronorm-bakken (bv. GN 1/1, 1/2 en 1/3). Met registers voor het inschuiven van bijvoorbeeld een **varithek®** warmhoudmodule of een **varithek®** Ceran-kookplaat-module. Gewicht 4 kg.



Type	Afmetingen in mm	Bestelnr.
varithek® GN-port	350 x 555 x 160	91 05 03 01

varithek® inductiekookplaat 1/1, 75 mm hoog, met 2 ronde kookplaten (2 x Ø 210 mm), ook over gehele oppervlak inzetbaar, om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers enz.

Inductiekookplaat, 75 mm hoog, met 2 ronde kookplaten. Om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 1/1.

Afmeting: 325 x 635 x 75 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met microprocessorgerregelde zeer krachtige inductiegenerator, geventileerd. Inductievlak 2 x Ø 210 mm. Ook over het gehele vlak inzetbaar. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en twee elektronisch gestuurde standenschakelaars. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanning 1N AC 230V 50/60 Hz. TÜV-EMC-gekeurd, TÜV-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Afbeelding soortgelijk

Type	Gewicht kg	Elektr. aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-IK-3600-B-K2,5	9,2	3700	2,5	91 01 02 19
V-1/1-IK-3600-B-K0,8	9,2	3700	0,8	91 01 02 18
Speciale accessoires				Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat				91 02 03 01
Demeyere wokpan van rvs, 8,5 liter, met platte bodem				91 04 02 04
thermoplates® - het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)				

varithek®-inductiekookplaat 1/1, grill- en wokoplossing, over het gehele oppervlak, om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers enz.

Inductiekookplaat om in te schuiven in AST- of EST-systeemdrager, varithek® GN-port en chafingdish 1/1. Over het gehele oppervlak verwarmbaar inductieoppervlak (295 x 506 mm). Automatische panherkenning: kookpan/pan (min. 20 cm diameter), Swiss-Plu® thermoplates®, GN 1/2, GN 2/3, GN 1/1.

Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met microprocessorgerregelde zeer krachtige inductiegenerator, geventileerd. Afmetingen: 325 x 635 x 140 mm. Elektrische aansluitwaarde 3500 Watt. Met afneembaar vetfilter. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en elektronisch gestuurde standenschakelaar. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanning 1N AC 230 V 50 / 60 Hz. CE-conform.



Type	Gewicht in kg	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-IK-3500-Q-K2,5	12	2,5 (AST)	91 01 02 13
V-1/1-IK-3500-Q-K0,8	12	0,8 (EST)	91 01 02 15
Speciale accessoires			Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat			91 02 03 01
Toepassing als inductiegrill in combinatie met: thermoplates® GN 1/1, gecoat, met grepen, 20 mm diep			84 01 09 32
Toepassing als inductie-wokoplossing in combinatie met: Demeyere wokpan van rvs, 8,5 liter, met platte bodem			91 04 02 04
thermoplates® - het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)			

varithek® inductiekookplaat 1/1, 75 mm hoog, met 2 ronde kookplaten (Ø 210 mm en 145 mm), om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers enz.

Inductiekookplaat, 75 mm hoog, met 2 ronde kookplaten. Om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 1/1.

Afmeting: 325 x 635 x 75 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met microprocessorgerregelde zeer krachtige inductiegenerator, geventileerd. Inductievlak 1 x Ø 210 mm, 1 x Ø 145 mm. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en twee elektronisch gestuurde standenschakelaars. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanning 1N AC 230V 50/60 Hz. TÜV-EMC-gekeurd, TÜV-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Afbeelding soortgelijk

Type	Gewicht kg	Elektr. aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-IK-3700-B-K2,5	9,2	3700	2,5	91 01 02 21
V-1/1-IK-3700-B-K0,8	9,2	3700	0,8	91 01 02 20
Speciale accessoires				Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat				91 02 03 01
Demeyere wokpan van rvs, 8,5 liter, met platte bodem				91 04 02 04

* aangemeld voor octrooi

varithek®-inductiekookplaat 1/1, over gehele vlak verwarmd, om in AST- of EST-systeemdragers enz. te schuiven

Inductiekookplaat om in te schuiven in AST- of EST-systeemdrager, afmetingen 325 x 635 x 140 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met microprocessorgeregelde zeer krachtige inductiegenerator, geventileerd. Inductievlak Ø 280 mm. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en elektronisch gestuurde standenschakelaar. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanningen 1N AC 230 V 50/60 Hz of 3N AC 400 V 50/60 Hz. VDE-EMC-gekeurd, VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht kg	Elektrische aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-IK-3500-K2,5	12	3500	2,5	91 01 02 09
V-1/1-IK-5000-K2,5-400V	12	5000	2,5	91 01 02 11
V-1/1-IK-3500-K0,8*	12	3500	0,8	91 01 02 10
V-1/1-IK-5000-K0,8-400V*	12	5000	0,8	91 01 02 12

* Wij adviseren om deze kookplaten binnen het varithek® air-cleaning-systeem (acs) uitsluitend in combinatie met een systeemdrager V-AST 155-OF te gebruiken.

Speciale accessoires	Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat	91 02 03 01
Wok-opzetstuk V-1/1-WA4	91 04 01 04
Demeyere wokpan WP3 van rvs, Ø 360 mm, 6 liter capaciteit, met ronde bodem (met wokopzetstuk V-1/1-WA4 toepasbaar)	91 04 02 03



varithek®-crêperie-module op aanvraag.

varithek®-inductiewok met cuvette, om in acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat

Inductiekookplaat om in een acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat. Afmetingen: 400 x 720 x 200 mm. Behuizing van rvs met Ceran-cuvette Ø 300 mm, met microprocessorgestuurde zeer krachtige inductiegenerator, geventileerd. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en elektronisch gestuurde vermogensinsteller met 11 keuzestanden. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanningen 1N AC 230 V 50/60 Hz of 3 N AC 400 V 50/60 Hz. VDE-EMC-gekeurd, VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht kg	Elektrische aansluitwaarde Watt	Bestelnr.
V-400-IW-3500-K2,5	12	3500	91 04 03 01
V-400-IW-5000-K2,5-400V	12	5000	91 04 03 03
V-400-IW-3500-K0,8	12	3500	91 04 03 02
V-400-IW-5000-K0,8-400V	12	5000	91 04 03 04

Speciale accessoires	Bestelnr.
Demeyere wokpan WP3 van rvs, Ø 360 mm, 6 l capaciteit, met ronde bodem	91 04 02 03
Demeyere wokpan van rvs, capaciteit 8,5 liter, met platte bodem	91 04 02 04

varithek®-inductiekookplaat, om in acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat

Inductiekookplaat om in een acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat. Afmetingen 400 x 720 x 140 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met microprocessorgerregelde zeer krachtige inductiegenerator, geventileerd. Inductievlak Ø 250 mm. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en elektronisch gestuurde vermogensinsteller met 11 keuzestanden. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanningen 1N AC 230 V 50/60 Hz of 3N AC 400V 50/60 Hz. VDE-EMC-gekeurd, VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Wokopzetstuk V-400-WA4 met wokpan WP3

Type	Gewicht kg	Elektrische aansluitwaarde Watt	Bestelnr.
V-400-IK-3500-K2,5	12	3500	91 01 02 05
V-400-IK-5000-K2,5-400V	12	5000	91 01 02 07
V-400-IK-3500-K0,8	12	3500	91 01 02 06
V-400-IK-5000-K0,8-400V	12	5000	91 01 02 08
Speciale accessoires			Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat			91 02 03 01
Wokopzetstuk V-400-WA4			91 04 01 05
Demeyere wokpan WP3 van rvs, diameter 360 mm, 6 l capaciteit, met ronde bodem (met wokopzetstuk V-400/1-WA4 te gebruiken.)			91 04 02 03
Demeyere wokpan van rvs, 8,5 l capaciteit, met platte bodem (zonder wokopzetstuk inzetbaar)			91 04 02 04

varithek® inductiekookplaat 2/3, 75 mm hoog, met 1 ronde kookplaat (Ø 220 mm), ook over gehele vlak inzetbaar, om in AST- of EST-systeemdrager enz. te schuiven

Inductiekookplaat, 75 mm hoog, met 1 ronde kookplaat. Om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 2/3. Afmeting: 325 x 460 x 75 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met microprocessorgerregelde zeer krachtige inductiegenerator, geventileerd. Inductievlak Ø 220 mm. Ook over het gehele vlak inzetbaar. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en elektronisch gestuurde standenschakelaar. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanning 1N AC 230V 50/60 Hz. TÜV-EMC-gekeurd, TÜV-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Afbeelding soortgelijk

Type	Gewicht kg	Elektr. aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-2/3-IK-2300-B-K2,5	5,4	2300	2,5	91 01 02 25
V-2/3-IK-2300-B-K0,8	5,4	2300	0,8	91 01 02 24
Speciale accessoires				Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat				91 02 03 01
Demeyere wokpan van rvs, 8,5 liter, met platte bodem				91 04 02 04
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC* thermoplates®)				

* aangemeld voor octrooi

varithek® Ceran-kookplaat 1/1, 75 mm hoog, over gehele oppervlak verwarmd, om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers enz.

Ceran-kookplaat, 75 mm hoog, over gehele oppervlak verwarmd. Om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 1/1.
 Afmeting 325 x 635 x 75 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met stralingsverwarmingselement.
 Verwarmingselement 295 x 506 mm. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en mechanisch gestuurde standenschakelaar. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanning 1N AC 230V 50 / 60 Hz. TÜV-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht kg	Elektr. aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-CK-2800-QB-K2,5	7	2800	2,5	91 01 01 15
V-1/1-CK-2800-QB-K0,8	7	2800	0,8	91 01 01 16
Speciale accessoires				Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat				91 02 03 01
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)				

varithek®-Ceran-platen 1/1, over gehele vlak verwarmd, om in AST- of EST-systeemdragers enz. te schuiven

Ceran-kookplaat om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 1/1.
 Afmetingen 325 x 635 x 57 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, stralingsverwarmingselement. Verwarmingselement 295 x 506 mm. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en elektronisch gestuurde standenschakelaar. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Elektrische aansluitwaarde 800 Watt. Nominale spanning 1N AC 230 V 50 / 60 Hz. VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht kg	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-CH-800-K2,5	4	2,5 (AST)	91 01 01 07
V-1/1-CH-800-K2,5	4	0,8 (EST)	91 01 01 08
Speciale accessoires			Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat			91 02 03 01
Inhangframe van rvs voor het inhangen van GN-bakken van de grootte GN 1/4, 1/6, 2/4			91 02 06 01

Ceran-kookplaat met verwarmzone over het gehele oppervlak voor toepassing bij Swiss-Ply® thermoplates®. Apparaat om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 1/1.
 Afmeting 325 x 635 x 140 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, stralingsverwarmingselement. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar, mechanische regeling zonder standen. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Elektrische aansluitwaarde 2800 Watt. Nominale spanning 1N AC 230 V 50/60 Hz. CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht kg	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-CK-2800-Q-K2,5-230 V	5	2,5 (AST)	91 01 01 13
V-1/1-CK-2800-Q-K0,8-230 V	5	0,8 (EST)	91 01 01 14
Wij adviseren om deze kookplaten binnen het varithek® air-cleaning-systeem (acs) uitsluitend in combinatie met een systeemdrager V-AST 155-OF te gebruiken.			
Speciale accessoires			Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat			91 02 03 01
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)			

* aangemeld voor octrooi

varithek® Ceran kookplaat 1/1, 75 mm hoog, met 2 ronde kookplaten (Ø 230 mm en Ø 165 mm), om in AST- of EST-systeemdrager enz. te schuiven

Ceran-kookplaat, 75 mm hoog, met 2 ronde kookplaten.

Om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 1/1.

Afmeting 325 x 635 x 75 mm. Behuizing van rvs, met Ceran-kookplaat, 2 stralingsverwarmingselementen Ø 230 mm en Ø 165 mm (display van restwarmte). Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en twee mechanisch gestuurde standenschakelaars. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanningen 1N AC 230V 50/60 Hz of 3N AC 400V 50/60 Hz. TÜV-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Afbeelding soortgelijk

Type	Gewicht kg	Elektr. aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-CK-3400-B-K2,5	5,8	3400	2,5	91 01 01 17
V-1/1-CK-3400-B-K2,5-400 V	5,8	3400	2,5	91 01 02 27
V-1/1-CK-3400-B-K0,8	5,8	3400	0,8	91 01 01 18
V-1/1-CK-3400-B-K0,8-400 V	5,8	3400	0,8	91 01 02 26
Speciale accessoires				Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat				91 02 03 01
Demeyere wokpan van rvs, 8,5 liter, met platte bodem				91 04 02 04

varithek®-Ceran-kookplaat 1/1, met 2 kookpunten, om in AST- of EST-systeemdragers enz. te schuiven

Ceran-kookplaat met 2 kookpunten om in AST- of EST-systeemdrager te schuiven. Afmetingen 325 x 635 x 140 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, 2 stralingsverwarmingselementen (display van restwarmte). Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar, 2 mechanisch aangestuurde standenschakelaars. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Elektrische aansluitwaarde 3400 Watt. Nominale spanningen 1N AC 230 V 50/60 Hz of 3N AC 400 V 50/60 Hz. VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht kg	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-1/1-CK-3400-K2,5	5	2,5 (AST)	91 01 01 09
V-1/1-CK-3400-K2,5-400V	5	2,5 (AST)	91 01 01 11
V-1/1-CK-3400-K0,8*	5	0,8 (EST)	91 01 01 10
V-1/1-CK-3400-K0,8-400V*	5	0,8 (EST)	91 01 01 12
* Wij adviseren om deze kookplaten binnen het varithek® air-cleaning-systeem (acs) uitsluitend in combinatie met een systeemdrager V-AST 155-OF te gebruiken.			
Speciale accessoires			Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat			91 02 03 01

varithek® Ceran-kookplaat 2/3, 75 mm hoog, met 1 ronde kookplaat (Ø 230 mm), ook over gehele vlak inzetbaar, om in AST- of EST-systeemdrager enz. te schuiven

Ceran-kookplaat, 75 mm hoog, met 1 ronde kookplaat.

Om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers, varithek® GN-port en chafingdish 2/3.

Afmeting 325 x 460 x 75 mm. Behuizing van rvs met Ceran-kookplaat, met 1 stralingsverwarmingselement Ø 230 mm (display van restwarmte). Ook over het gehele vlak inzetbaar. Stuurbehuizing met aan-/uitschakelaar en mechanisch gestuurde standenschakelaar. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Nominale spanning 1N AC 230V 50/60 Hz. TÜV-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Afbeelding soortgelijk

Type	Gewicht kg	Elektr. aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.
V-2/3-CK-2200-B-K2,5	4,8	2200	2,5	91 01 01 19
V-2/3-CK-2200-B-K0,8	4,8	2200	0,8	91 01 01 20
Speciale accessoires				Bestelnr.
Reinigingskrabber voor Ceran-plaat				91 02 03 01
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC® thermoplates®)				

* aangemeld voor octrooi

Sneller op temperatuur:

varithek® teppanyaki grillplaat1/1, van Swiss-PLY® meerlaags materiaal, om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers enz.

teppanyaki grillplaat van Swiss-PLY® meerlaags materiaal: om in te schuiven in AST- of EST-systeemdragers. Afmeting 325 x 635 (650) x 140 mm. Behuizing van rvs met grillplaat, oppervlakte 280 x 500 mm, met 20 mm hoge rand. Verwarming via stralingsverwarmingselement, in hoogte verstelbare poten met vetafloop en stop. Stuurbehuizing met aan-/uit-schakelaar, afzonderlijke bedrijfslamp, mechanisch gestuurde standenschakelaar t/m 250 °C. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Elektrische aansluitwaarde: 3,4 kW/3400 Watt, nominale spanning 1N AC 230 V 50/60 Hz of 3N AC 400 V 50/60 Hz. TÜV-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht.



Type	Gewicht kg	Elektrische aansluitwaarde Watt	Lengte elektriciteitskabel m	Bestelnr.	
1/1-GP-3400-SP-K2,5	15,3	3400	2,5 (AST)	91 03 01 38	
1/1-GP-3400-SP-K2,5-400V	15,3	3400	2,5 (AST)	91 01 02 29	
1/1-GP-3400-SP-K0,8	15,3	3400	0,8 (EST)	91 03 01 37	
1/1-GP-3400-SP-K0,8-400V	15,3	3400	0,8 (EST)	91 01 02 28	
Speciale accessoires				Bestelnr.	
Reinigingskrabber van polyamide				91 03 03 32	
GN-bak GN 2/4 , 20 mm diep, om het optredende braadvet op te vangen				84 01 01 54	
Spatbescherming ss 3400				91 03 03 33	
thermoplates® – het kookgereedschap in het GN-formaat (zie pagina 24 en brochure DURATEC* thermoplates®)					

* aangemeld voor octrooi

varithek®-grillplaat 400, om in acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat

varithek®-grillplaat om in een acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat. Behuizing van rvs met grillplaat van zeer warmtebestendig, hard verchroomd staal, oppervlak 390 x 580 mm. Verwarming over het gehele oppervlak via buisverwarmingselementen, geplaatst in een aluminium plaat.

Met vetafloop en stop. Stuurbehuizing met aan-/uit-schakelaar, afzonderlijke bedrijfslamp, mechanisch gestuurde standenschakelaar t/m 250 °C. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Grillplaat compleet met functieonderbouw. Elektrische aansluitwaarde: 4600 Watt, nominale spanning 3N AC 400 V 50/60 Hz. VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht in kg	Bestelnr.	
V-400-GP-5500-F-HV-K2,5	30	91 03 01 33	
V-400-GP-5500-F-HV-K0,8	30	91 03 01 34	
Speciale accessoires		Bestelnr.	
Spatbescherming V-SS-400 (niet nodig voor gebruik met acs)		91 03 03 07	

varithek®-grillplaat 600, om in acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat

varithek®-grillplaat om in een acs 800 te plaatsen of als op-tafel-apparaat. Afmeting: 600 x 726 x 250 mm. Behuizing van rvs met grillplaat van zeer warmtebestendig, hard verchroomd staal, oppervlak 590 x 580 mm. Verwarming over het gehele oppervlak via buisverwarmingselementen, geplaatst in een aluminium plaat.

Met vetafloop en stop. Stuurbehuizing met 2 aan-/uit-schakelaars, afzonderlijke bedrijfslampen, 2 mechanisch gestuurde standenschakelaars t/m 250 °C. Direct op het net aansluitbaar. Elektriciteitskabel. Grillplaat compleet met functieonderbouw. Elektrische aansluitwaarde: 6600 Watt, nominale spanning 3 N AC 400 V 50/60 Hz. VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht in kg	Bestelnr.	
V-600-GP-9000-F-HV-K2,5	53	91 03 01 30	
V-600-GP-9000-F-HV-K0,8	53	91 03 01 31	
Speciale accessoires		Bestelnr.	
Spatbescherming V-SS-600 (niet nodig voor gebruik met acs)		91 03 03 03	

varithek®-grillplaat 800, om in acs te plaatsen of als op-tafel-apparaat

varithek®-grillplaat om in een acs 1000 te plaatsen of als op-tafel-apparaat. Afmeting: 800 x 726 x 250 mm. Behuizing van rvs met grillplaat van zeer warmtebestendig, hard verchroomd staal, oppervlak 790 x 580 mm. Verwarming over het gehele oppervlak via buisverwarmingselementen, geplaatst in een aluminium plaat.

Met vetafloop en stop. Stuurbehuizing met 2 aan-/uit-schakelaars, afzonderlijke bedrijfslampen, 2 mechanisch gestuurde standenschakelaars t/m 250 °C. Direct op het net aansluitbaar, elektriciteitskabel. Grillplaat compleet met functieonderbouw. Elektrische aansluitwaarde: 8100 Watt, nominale spanning 3 N AC 400 V 50/60 Hz. VDE-GS-gekeurd, CE-conform, spatwaterdicht (IP X4).



Type	Gewicht in kg	Bestelnr.	
V-800-GP-11000-F-HV-K2,5	70	91 03 01 32	
V-800-GP-11000-F-HV-K0,8	70	91 03 01 27	
Speciale accessoires		Bestelnr.	
Spatbescherming V-SS-800 (niet nodig voor gebruik met acs)		91 03 03 04	

Speciale accessoires voor alle grillplaten		Bestelnr.	
Vetopvangbak om onder de afloop van de grillplaat te schuiven, van rvs, grootte GN 2/4, 40 mm diep		84 01 01 55	

servorack
varithek® module opslag- en transportwagen.

Wagen van rvs met 8 steunribben, afstand 75 mm. Met 2-zijdige bekleding van rvs, aan lengtekant. Voor het opslaan van **varithek®** elementen. (m.u.v. **varithek®** crêperie)

Buitenmaten (l x b) 700 x 470 mm.

Duwbeugel met ronde buis, planken met reliëf, geluidsgeïsoleerd, schroefconstructie. Uitvoering met roestvrije wielen conform DIN 18867, deel 1 (uitzondering: uitvoering met gegalvaniseerde wielen).

Wieldiameter 125 mm. Stoothoeken op elke plank, deflectorwielen en 2 stuurwielen, 2 stuur-stopwielen.



Type	Planken	Totale hoogte in mm	Totaal draagvermogen in kg	Leeg gewicht kg	Leverstaat	Bestelnr.	
servorack	2	950	-	30	gemonteerd	88 02 50 86	

varithek® transport- serveerwagens

varithek®-transport- en serveerwagens bv. voor opdiening van ontbijt, 2-delig, 3-delig, om 2/3 **varithek®**-systeemdragers op te stellen. Rvs afdekking, bovenkant 641 mm hoogte. Ondergemonteerd installatievak met 3 stekkerdozen 230 V. Compleet elektrisch bedraad. Spiraalkabel 1m lang met CEE-stekker, stekkerhouder. Buizenframe. 4 stoothoeken. Uitvoering met roestvrije wielen conform DIN 18867, deel 8. Wieldiameter 125 mm. 2 stuurwielen, 2 stuur-stopwielen. Elektr. aansluitwaarde: 10500 Watt, nominale spanning 3 N AC 400 V 50/60 Hz, 16 A.



Afbeelding: V-TW 2 op-tafel-systeemdragers zijn accessoires

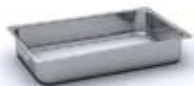
Type	Afmetingen mm	Gewicht kg	Bestelnr.	
V-TW 2	928 x 793 x 666	29	91 15 01 01	
V-TW 3	1328 x 793 x 666	43	91 15 02 01	
Speciale accessoires			Bestelnr.	
Rondlopende stootbescherming V-TW 2				
Rondlopende stootbescherming V-TW 3				

Notities

Het Rieber thermoplates® assortiment

thermoplates® met een materiaaldikte van 2,6 mm voor kookmethodes met vloeistof: koken (bv. het bereiden van soepen), gaar maken, stomen (bv. van groente), wokken (max. 230 °C op de bodem, ca. 140 °C langs de kanten) en koel houden, serveren.

Materiaaldikte 2,6 mm,
Nano-aan oppervlak behandeld



	GN-grootte	Diepte	Inhoud l	Zonder grepen	Met valgrepen	Met grepen
	GN 1/1	100	10	84 01 08 01	84 01 13 01	84 01 09 01
		65	6	84 01 08 02	84 01 13 02	84 01 09 02
		40	2,5	84 01 08 03	84 01 13 03	84 01 09 03
	GN 2/3	100	7	84 01 08 05	84 01 13 04	84 01 09 05
		65	4	84 01 08 06	84 01 13 05	84 01 09 06
		40	2	84 01 08 07	84 01 13 06	84 01 09 07
	GN 1/2	100	5	84 01 08 09	84 01 13 07	84 01 09 09
		65	3	84 01 08 10	84 01 13 08	84 01 09 10
		40	1,5	84 01 08 11	84 01 13 09	84 01 09 11
	GN 1/3	65	2	84 01 08 41	84 01 13 21	84 01 09 41
		40	1	84 01 08 40	84 01 13 20	84 01 09 40

Materiaaldikte 2,6 mm,
gecoat



	GN-grootte	Diepte	Inhoud l	Zonder grepen	Met valgrepen	Met grepen
	GN 1/1	100	10	84 01 08 20	84 01 13 10	84 01 09 20
		65	6	84 01 08 21	84 01 13 11	84 01 09 21
		40	2,5	84 01 08 22	84 01 13 12	84 01 09 22
	GN 2/3	100	7	84 01 08 24	84 01 13 13	84 01 09 24
		65	4	84 01 08 25	84 01 13 14	84 01 09 25
		40	2	84 01 08 26	84 01 13 15	84 01 09 26
	GN 1/2	100	5	84 01 08 28	84 01 13 16	84 01 09 28
		65	3	84 01 08 29	84 01 13 17	84 01 09 29
		40	1,5	84 01 08 30	84 01 13 18	84 01 09 30
	GN 1/3	100	3	84 01 08 45	84 01 13 25	84 01 09 45
		65	2	84 01 08 44	84 01 13 24	84 01 09 44
		40	1	84 01 08 43	84 01 13 23	84 01 09 43

thermoplates® met een materiaaldikte van 4 mm voor het grillen, braden, smoren, bereiden van jus, kort braden en koel houden, serveren.

Materiaaldikte 4 mm,
Nano-aan oppervlak behandeld



	GN-grootte	Diepte	Inhoud l	Zonder grepen	Met grepen
NIEUW	GN 1/1	20	-	84 01 08 36	84 01 09 35
	GN 2/3	20	-	84 01 08 37	84 01 09 36
	GN 1/2	20	-	84 01 08 38	84 01 09 37
	GN 1/3	20	-	84 01 08 39	84 01 09 39

Materiaaldikte 4 mm,
gecoat








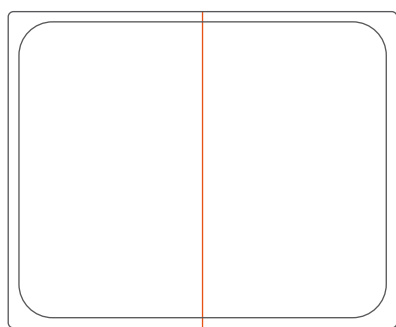
	GN-grootte	Diepte	Inhoud l	Zonder grepen	Met grepen
NIEUW	GN 1/1	20	-	84 01 08 32	84 01 09 32
	GN 2/3	20	-	84 01 08 33	84 01 09 33
	GN 1/2	20	-	84 01 08 34	84 01 09 34
	GN 1/3	20	-	84 01 08 42	84 01 09 42

Neem a.u.b. ook onze aparte brochure over Rieber duratec* thermoplates® in acht

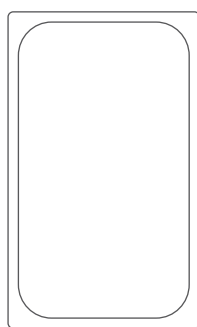
* aangemeld voor octrooi

Het Rieber thermoplates® accessoires

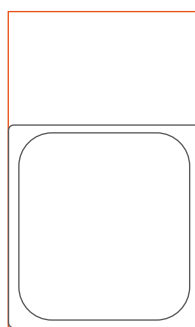
Accessoires	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3
 <p>Gardeksel om te koken, smoren, rvs, met greepuitsparingen, boven met vast gemonteerde greep</p> <p>Bestelnr. / prijs per stuk</p>	84 01 10 01	84 01 10 02	84 01 10 12	-
 <p>Polycarbonaat plat deksel</p> <p>Bestelnr. / prijs per stuk</p>	84 20 01 05	84 20 01 14	84 20 01 06	84 20 01 07
 <p>Waterdicht steekdeksel, rvs</p> <p>Bestelnr. / prijs per stuk</p>	84 08 01 01	84 08 01 02	84 08 01 03	84 08 01 04
 <p>Steekdeksel, stapelbaar, rvs, met greepuitsparing</p> <p>Bestelnr. / prijs per stuk</p>	84 09 02 01	84 09 02 02	84 09 02 03	84 09 02 04
 <p>Fixeerframe voor thermoplates®, RVS</p> <p>Bestelnr. / prijs per stuk</p>	Op aanvraag		Op aanvraag	



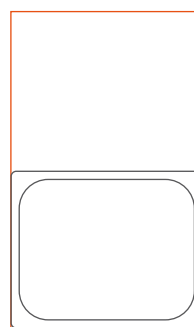
2/1



1/1



2/3



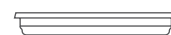
1/2



1/3



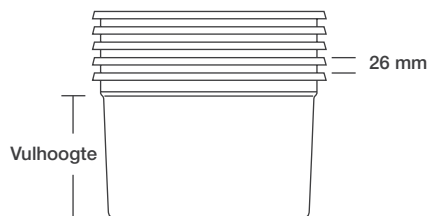
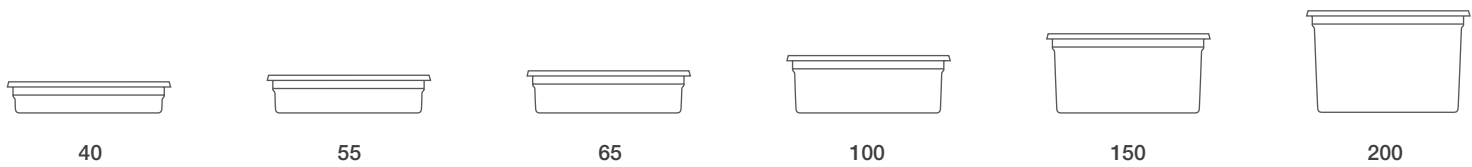
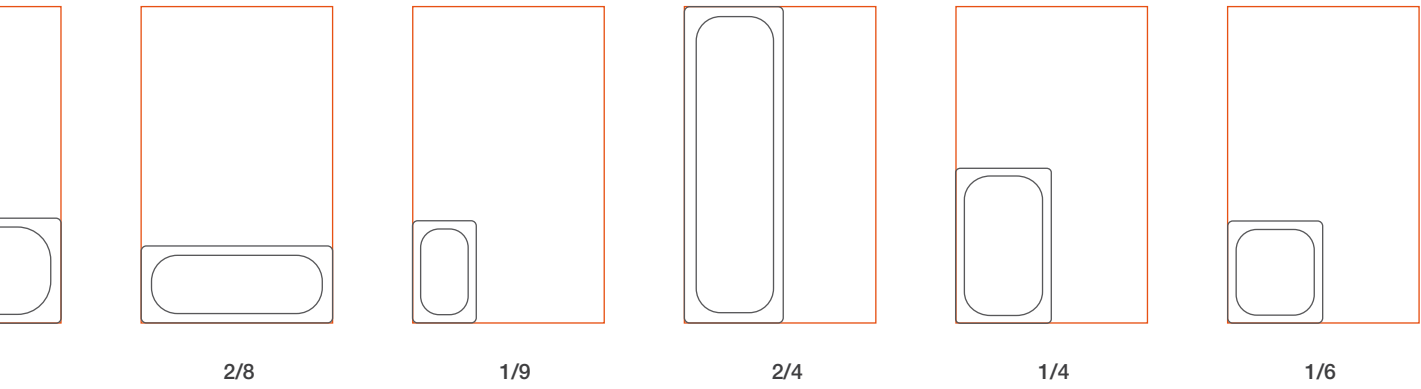
Gastronorm-bakken – grootten en diepten in één oogopslag.



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 dwarsplankje			1 x thermoport® 100, 1 x dwarsplankje			
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 geïsoleerde scheiding			4 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding			
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 dwarsplankje				

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 dwarsplankje				

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 geïsoleerde scheiding				

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 geïsoleerde scheiding				

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	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	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 geïsoleerde scheiding				

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 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 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 geïsoleerde scheiding		

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 geïsoleerde scheiding		

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	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 2/8, 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 geïsoleerde scheiding			2 x thermoport® 6000, 1 x geïsoleerde scheiding			
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 geïsoleerde scheiding			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 geïsoleerde scheiding			4 x thermoport® 6000, 1 x geïsoleerde scheiding			
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 geïsoleerde scheiding			5 x thermoport® 6000, 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
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 geïsoleerde scheiding				
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 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				
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 geïsoleerde scheiding				
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 geïsoleerde scheiding				
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 dwarsplankje			2 x thermoport® 50, 2 x dwarsplankje			
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 dwarsplankje			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 dwarsplankje				
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, 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® 1000, 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		

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