

**Gastronorm-bakken** Systematisch effizient.



**Rieber**

## Gastronorm-bakken: systematisch efficiënt

Uw werk confronteert u elke dag met nieuwe uitdagingen: of dat nu in de logistiek, de bereiding van gerechten of in de coördinatie van uw medewerkers is. Des te belangrijker is het dat u een basis hebt die zó variabel is als de eisen die aan u worden gesteld. Daarom hebben wij bij de ontwikkeling van ons systeem van GN-bakken niet alleen op flexibiliteit en kwaliteit, maar eveneens op de compatibiliteit van het gehele assortiment gelet: zo krijgt u het Rieber systeem van GN-bakken in nagenoeg elke grootte en diepte, en daarnaast qua functie afgestemd op elke stap in de verwerkingsketen voor gerechten. En dat tot in het kleinste detail. Bovendien bieden de passende systeemaccessoires u de mogelijkheid om elke GN-bak aan uw persoonlijke behoeften aan te passen. Het spreekt vanzelf dat alle GN-bakken strikt volgens de Duitse norm DIN 66075 en de Europese norm NORM EN 631 ontwikkeld zijn, zodat zij niet alleen veelzijdig inzetbaar, maar ook flexibel te combineren zijn. Zo kunt u vanuit een groot aantal mogelijkheden uw individueel bedrijfssysteem in de beproefde Rieber-kwaliteit samenstellen.





## Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 - 03
Toepassing	Pagina 04 - 05
Overzicht	Pagina 06 - 07
Oppervlak, materialen, gebruiksmogelijkheden	Pagina 08 - 09
Assortiment	Pagina 10 - 15
Accessoires	Pagina 16 - 18
Notities	Pagina 19
Solutionfinder	Pagina 20 - 23

### Efficiënt.

Door zijn normering volgens GN-afmeting biedt de gastropolar®-systeemkoelkast een optimaal opbergstelsel met perfecte ruimtebenutting voor GN-bakken of thermoplates®. Deze kunnen rechtstreeks vanuit de koelkast op de serveertafel worden geplaatst.



## De systematiek in de keuken.

### Individueel.

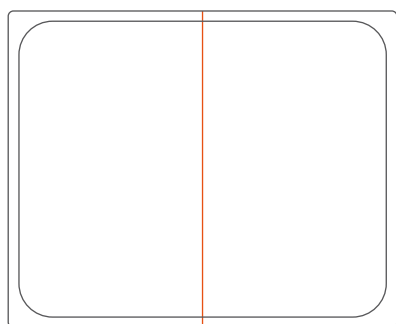
Of het nu in de selfservice, bij frontcooking, als buffet of als conferentietafel is – maak uw serveertafel naar uw eigen eisen. Zet inductieplaten, warmhoudplaten en koelplaten op die plaatsen in waar u die nodig hebt – in de combinatie die uw persoonlijke proces ondersteunt. Ook in de toepassing van de genormeerde 1/1 platen bent u flexibel: onverschillig of dat met GN-bakken, thermoplates® of snijplanken is, uw serveertafel is voor elke toepassing geschikt.



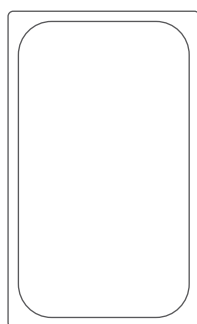
**Betrouwbaar.**

Of u nu uw gerechten tussentijds opslaat of transporteert, koelt of warm houdt – de thermoport® garanderen optimale hygiëne en perfecte isolatie en voldoen zodoende aan de hoogste eisen.

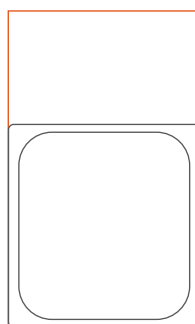
Door verschillende grootten en uitvoeringen zijn zij compatibel met alle GN-bakken en thermoplates®. Zo kunnen uw gerechten direct worden opgediend zonder deze om te vullen – in de kwaliteit waarin zij uw keuken hebben verlaten.



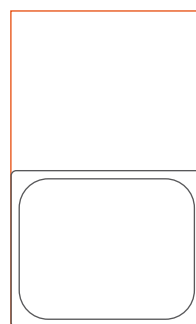
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



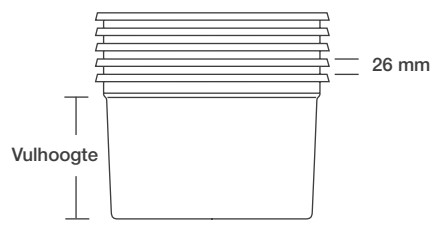
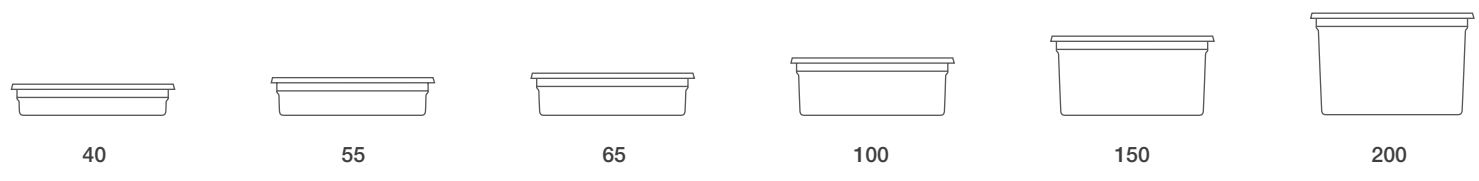
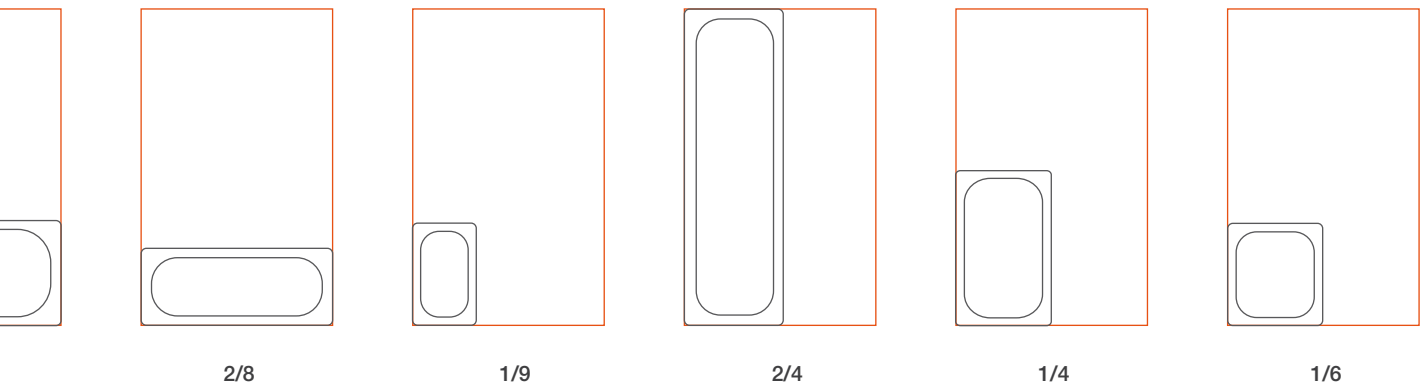
## Grootten en diepten in één oogopslag.



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, verlaagde stapelschouders die alleen op de hoeken tegen elkaar komen 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.

**De oppervlakken / materialen****RVS**

Ideaal voor het opslaan, bewaren en serveren van levensmiddelen (zoals bijvoorbeeld jus, soepen, noedels, vlees)

**Polycarbonaat**

Transparant van glashelder, slagvast polycarbonaat, goedgekeurd voor toepassing bij levensmiddelen. Ideaal voor het opslaan van salade, groente, fruit

**Geëmailleerd**

Robuust en krasbestendig emailoppervlak  
Ideaal voor bakken en braden

**Glas**

Ideaal voor dessert of fruit

**Gecoat oppervlak**

Extra nut door anti-aanbakeigenschap



Gebruiksmogelijkheden van de Rieber GN-bakken



**varithek®**  
Kookapparatuur



**thermoport®**  
Kunststof



**thermoport®**  
RVS



**Koeloplossingen**



**tableport® op-tafel-programma**
















**Serveroplossingen/  
element-cafetaria's**







**Serveren van gerechten  
Schepsystemen,  
mobiele apparaten**










**Het Rieber Gastronorm-bakken-programma Normset**

Materiaal			Gesloten GN-bakken van rvs							Bakken van polycarbonaat		
Uitvoering			Zonder grepen		Met afzinkbare grepen		GreenVac-bakken om te vacumeren		Bv. voor salades, koude gerechten			
												
GN-grootte	Diepte mm	In-houd l	Type	Bestelnr.	Type	Bestelnr.	In-houd l	Type	Bestelnr.	In-houd l	Type	Bestelnr.
Buitenmaat												
<b>2/1</b>	200 150 100 65 40 20	55 41 27 17 10 -	21 200 21 150 21 100 21 065 21 040 21 020	<b>84 01 01 01</b> <b>84 01 01 02</b> <b>84 01 01 03</b> <b>84 01 01 04</b> <b>84 01 01 05</b> <b>84 01 01 06</b>								
 650 x 530 mm												
<b>1/1</b>	200 150 100 65 55 40 20	26 18,4 11,7 7 5,6 3,4 -	11 200 11 150 11 100 11 065 11 055 11 040 11 020	<b>84 01 01 07</b> <b>84 01 01 08</b> <b>84 01 01 09</b> <b>84 01 01 10</b> <b>84 01 01 59</b> <b>84 01 01 11</b> <b>84 01 01 12</b>	11 200 f 11 150 f 11 100 f 11 065 f 11 055 f	<b>84 01 02 01</b> <b>84 01 02 02</b> <b>84 01 02 03</b> <b>84 01 02 04</b> <b>84 01 02 59</b>	13,8 8,5	11 150 GV 11 100 GV	<b>84 23 01 03</b> <b>84 23 01 02</b>	21 16,5 10,3 5,3	K 11 200 K 11 150 K 11 100 K 11 065	<b>84 21 01 01</b> <b>84 21 01 02</b> <b>84 21 01 03</b> <b>84 21 01 04</b>
 325 x 530 mm									Diepte 150 mm ook te koop met valgreep: 11150f-GV	<b>84 23 02 03</b>		
<b>2/3</b>	200 150 100 65 55 40 20	15,3 11,8 7,4 4,3 3,2 2,4 -	23 200 23 150 23 100 23 065 23 055 23 040 23 020	<b>84 01 01 13</b> <b>84 01 01 14</b> <b>84 01 01 15</b> <b>84 01 01 16</b> <b>84 01 01 97</b> <b>84 01 01 17</b> <b>84 01 01 18</b>	23 200 f 23 150 f 23 100 f 23 065 f	<b>84 01 02 05</b> <b>84 01 02 06</b> <b>84 01 02 07</b> <b>84 01 02 08</b>						
 325 x 352 mm												
<b>1/2</b>	200 150 100 65 55 40 20	10,9 8,4 5,3 3,3 2,6 1,7 -	12 200 12 150 12 100 12 065 12 055 12 040 12 020	<b>84 01 01 19</b> <b>84 01 01 20</b> <b>84 01 01 21</b> <b>84 01 01 22</b> <b>84 01 01 60</b> <b>84 01 01 23</b> <b>84 01 01 24</b>	12 200 f 12 150 f 12 100 f 12 065 f 12 055 f	<b>84 01 02 09</b> <b>84 01 02 10</b> <b>84 01 02 11</b> <b>84 01 02 12</b> <b>84 01 02 60</b>	6	12 150 GV	<b>84 23 01 07</b>	10,3 7,8 5,1 2,7	K 12 200 K 12 150 K 12 100 K 12 065	<b>84 21 01 09</b> <b>84 21 01 10</b> <b>84 21 01 11</b> <b>84 21 01 12</b>
 325 x 265 mm												
<b>1/3</b>	200 150 100 65 40 20	6,6 4,9 3,3 2 1 -	13 200 13 150 13 100 13 065 13 040 13 020	<b>84 01 01 25</b> <b>84 01 01 26</b> <b>84 01 01 27</b> <b>84 01 01 28</b> <b>84 01 01 29</b> <b>84 01 01 30</b>	13 200 f 13 150 f 13 100 f 13 065 f	<b>84 01 02 13</b> <b>84 01 02 14</b> <b>84 01 02 15</b> <b>84 01 02 16</b>	3,4	13 150 GV	<b>84 23 01 11</b>	5,8 4,5 3 1,7	K 13 200 K 13 150 K 13 100 K 13 065	<b>84 21 01 05</b> <b>84 21 01 06</b> <b>84 21 01 07</b> <b>84 21 01 08</b>
 325 x 176 mm												
<b>1/4</b>	200 150 100 65 20	5 3,6 2,3 1,5 -	14 200 14 150 14 100 14 065 14 020	<b>84 01 01 31</b> <b>84 01 01 32</b> <b>84 01 01 33</b> <b>84 01 01 34</b> <b>84 01 01 35</b>	14 200 f 14 150 f 14 100 f 14 065 f	<b>84 01 02 17</b> <b>84 01 02 18</b> <b>84 01 02 19</b> <b>84 01 02 20</b>				3,2 2,1 1,3	K 14 150 K 14 100 K 14 065	<b>84 21 01 13</b> <b>84 21 01 14</b> <b>84 21 01 15</b>
 162 x 265 mm												
<b>2/8</b>	200 150 100 65 20	5,6 3,9 2,6 1,3 -	28 200 28 150 28 100 28 065 28 020	<b>84 01 01 63</b> <b>84 01 01 36</b> <b>84 01 01 37</b> <b>84 01 01 38</b> <b>84 01 01 39</b>	28 200 f 28 150 f 28 100 f 28 065 f	<b>84 01 02 42</b> <b>84 01 02 21</b> <b>84 01 02 22</b> <b>84 01 02 23</b>				3,6 2,3	K 28 150 K 28 100	<b>84 21 01 23</b> <b>84 21 01 22</b>
 325 x 131 mm												
<b>2/4</b>	150 100 65 40 20	8,4 5,3 3,3 1,7 -	24 150 24 100 24 065 24 040 24 020	<b>84 01 01 58</b> <b>84 01 01 57</b> <b>84 01 01 56</b> <b>84 01 01 55</b> <b>84 01 01 54</b>	24 150 f 24 100 f 24 065 f 24 040 f	<b>84 01 02 40</b> <b>84 01 02 39</b> <b>84 01 02 38</b> <b>84 01 02 37</b>				7,4 4,9 3	K 24 150 K 24 100 K 24 065	<b>84 21 01 19</b> <b>84 21 01 20</b> <b>84 21 01 21</b>
 162 x 530 mm												
<b>1/6</b>	200 150 100 65	2,8 2,1 1,4 0,9	16 200 16 150 16 100 16 065	<b>84 01 01 40</b> <b>84 01 01 41</b> <b>84 01 01 42</b> <b>84 01 01 43</b>	16 200 f 16 150 f 16 100 f 16 065 f	<b>84 01 02 24</b> <b>84 01 02 25</b> <b>84 01 02 26</b> <b>84 01 02 27</b>				2 1,4 0,8	K 16 150 K 16 100 K 16 065	<b>84 21 01 16</b> <b>84 21 01 17</b> <b>84 21 01 18</b>
 162 x 176 mm												
<b>1/9</b>	100 65	0,7 0,5	19 100 19 065	<b>84 01 01 44</b> <b>84 01 01 45</b>	19 100 f 19 065 f	<b>84 01 02 28</b> <b>84 01 02 29</b>						
 108 x 176 mm												
								Voor het vers houden van onbewerkte gerechten of van kant-en-klare gerechten door vacumeren, aan te bevelen voor cook and chill		Transparant, voor opslag, voor- en bereiding, serveren van gerechten (-20 °C t/m + 90 °C), zonder grepen. Compatibel met GN-bakken van rvs. Niet bestand tegen: alkaligen, amines, geconcentreerde zuren en logen, methanol, aromatische en gehalogeneerde koolwaterstoffen en heet water (langdurige inwerking)		

## Het Rieber Gastronorm-bakken-programma Normset

Geëmailleerde GN-bakken		Gecoate bakken		Lux-GN-bakken van RVS		Bakken van glas	
bv. om te bakken		bv. voor ovenschotel		om te presenteren		bv. voor fruit	
							
Inhoud l	Type Bestelnr.	Inhoud l	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.
	21 020 E <b>84 01 04 06</b>						
7,0	11 065 E <b>84 01 04 10</b>	7	11 065 B <b>84 01 05 10</b>	11 066 LUX <b>84 11 01 04</b>			
3,5	11 040 E <b>84 01 04 11</b>	5,6	11 055 B <b>84 01 05 59</b>				
	11 020 E <b>84 01 04 12</b>	3,4	11 040 B <b>84 01 05 11</b>	11 021 LUX <b>84 11 01 01</b>		11 020 G <b>84 01 07 02</b>	
			11 020 B <b>84 01 05 12</b>				
2,4	23 040 E <b>84 01 04 14</b>	4,3	23 065 B <b>84 01 05 16</b>				
	23 020 E <b>84 01 04 15</b>	3,2					
		2,4	23 040 B <b>84 01 05 17</b>				
		-	23 020 B <b>84 01 05 18</b>				
		3,3	12 065 B <b>84 01 05 22</b>				
		2,6	12 055 B <b>84 01 05 60</b>				
		1,7	12 040 B <b>84 01 05 23</b>				
		-	12 020 B <b>84 01 05 24</b>				
		2	13 065 B <b>84 01 05 28</b>				
		1	13 040 B <b>84 01 05 29</b>				
		-	13 020 B <b>84 01 05 30</b>				
		2,3	14 100 B <b>84 01 05 33</b>				
		1,5	14 065 B <b>84 01 05 34</b>				
		-	14 200 B <b>84 01 05 35</b>				
		5,3	24 100 B <b>84 01 05 57</b>				
		3,3	24 065 B <b>84 01 05 56</b>				
		1,7	24 040 B <b>84 01 05 55</b>				
		-	24 020 B <b>84 01 05 54</b>				
		1,4	16 100 B <b>84 01 05 42</b>				
		0,9	16 065 B <b>84 01 05 43</b>				

**Het Rieber Gastronorm-bakken-programma Normset**

Materiaal		Geperforeerde GN-bakken van rvs								thermoplates®
		Niet om in te zetten		Om in te zetten in gesloten GB-bakken						Koken in GN-formaat
Uitvoering				Zonder grepen		Met stapel-/klapgriep				
										
GN-grootte	Diepte mm	In-houd l	Type	Bestelnr.	Diepte mm	Type	Bestelnr.	Type	Bestelnr.	Zie afzonderlijke brochure
<b>2/1</b>  650 x 530 mm	200	55	21 204	<b>84 02 01 01</b>						
	150	41	21 154	<b>84 02 01 02</b>						
	100	27	21 104	<b>84 02 01 03</b>						
	65	17	21 064	<b>84 02 01 04</b>						
	40	10	21 044	<b>84 02 01 40</b>						
	20	-	21 024	<b>84 02 01 37</b>						
<b>1/1</b>  325 x 530 mm	200	26			190	11 194	<b>84 02 01 05</b>	11 194 K	<b>84 02 02 05</b>	
	150	18,4			140	11 144	<b>84 02 01 06</b>	11 144 K	<b>84 02 02 06</b>	
	100	11,7			90	11 094	<b>84 02 01 07</b>	11 094 K	<b>84 02 02 07</b>	
	65	7			55	11 054	<b>84 02 01 08</b>	11 054 K	<b>84 02 02 08</b>	
	55	5,6			20	11 024	<b>84 02 01 36</b>			
	40	3,4								
	20	-								
<b>2/3</b>  325 x 352 mm	200	15,3	23 204	<b>84 02 01 09</b>						
	150	11,8	23 154	<b>84 02 01 10</b>						
	100	7,4	23 104	<b>84 02 01 11</b>						
	65	4,3	23 064	<b>84 02 01 12</b>						
	55	3,2								
	40	2,4	23 044	<b>84 02 01 13</b>						
	20	-								
<b>1/2</b>  325 x 265 mm	200	10,9			190	12 194	<b>84 02 01 19</b>	12 194 K	<b>84 02 02 09</b>	
	150	8,4			140	12 144	<b>84 02 01 20</b>	12 144 K	<b>84 02 02 10</b>	
	100	5,3			90	12 094	<b>84 02 01 21</b>	12 094 K	<b>84 02 02 11</b>	
	65	3,3			55	12 054	<b>84 02 01 22</b>			
	55	2,6								
	40	1,7								
	20	-								
<b>1/3</b>  325 x 176 mm	200	6,6	13 204	<b>84 02 01 14</b>						
	150	4,9	13 154	<b>84 02 01 15</b>						
	100	3,3	13 104	<b>84 02 01 16</b>						
	65	2	13 064	<b>84 02 01 17</b>						
	40	1	13 044	<b>84 02 01 18</b>						
	20	-	13 024	<b>84 02 01 39</b>						
<b>1/4</b>  162 x 265 mm	200	5								
	150	3,6								
	100	2,3								
	65	1,5								
	20	-								
<b>2/8</b>  325 x 131 mm	200	5,6								
	150	3,9								
	100	2,6								
	65	1,3	28 064	<b>84 02 01 50</b>						
	20	-								
<b>2/4</b>  162 x 530 mm	150	8,4								
	100	5,3								
	65	3,3								
	40	1,7								
	20	-								
<b>1/6</b>  162 x 176 mm	200	2,8								
	150	2,1								
	100	1,4								
	65	0,9								
<b>1/9</b>  108 x 176 mm	100	0,7								
	65	0,5								

# Notities

**Het Rieber dekselprogramma voor GN-bakken**

Plat deksel met greep, greepholte. Plat deksel zonder greep, onderverdeling half/half, opklapbaar. Minder temperatuurverlies door halfzijdig openen. Steekdeksel zonder afdichtingslip stapelbaar, voor aardappelen, rijst. Steekdeksel waterdicht met afdichtingslip voor soepen en jus (geschikt voor gebruik in convectomaten).

**Plat deksel van rvs**



**Plat scharnierdeksel van rvs**












**Steekdeksel van rvs**



**Steekdeksel waterdicht van rvs**



GN-grootte	Uitsparingen voor lepels	Grepen	Plat deksel van rvs		Plat scharnierdeksel van rvs		Steekdeksel van rvs		Steekdeksel waterdicht van rvs	
			Type	Bestelnr.	Type	Bestelnr.	Type	Bestelnr.	Type	Bestelnr.
1/1 	•	•	111	84 03 01 01	113	84 04 01 01	116	84 09 01 01	115	84 08 01 01
			1111	84 03 02 01	1131	84 04 02 01				
			111a	84 03 03 01	113a	84 04 03 01	116a	84 09 02 01		
			1111a	84 03 04 01	1131a	84 04 04 01				
2/3 	•	•	231	84 03 01 02			236	84 09 01 02	235	84 08 01 02
			2311	84 03 02 02						
			231a	84 03 03 02			236a	84 09 02 02		
			2311a	84 03 04 02						
1/2 	•	•	121	84 03 01 03	123	84 04 01 02	126	84 09 01 03	125	84 08 01 03
			1211	84 03 02 03	1231	84 04 02 02				
			121a	84 03 03 03	123 a	84 04 03 02	126a	84 09 02 03		
			1211a	84 03 04 03	1231a	84 04 04 02				
1/3 	•	•	131	84 03 01 04			136	84 09 01 04	135	84 08 01 04
			1311	84 03 02 04						
			131a	84 03 03 04			136a	84 09 02 04		
			1311a	84 03 04 04						
1/4 	•	•	141	84 03 01 05			146	84 09 01 05	145	84 08 01 05
			1411	84 03 02 05						
			141a	84 03 03 05						
			1411a	84 03 04 05						
2/8 	•	•	281	84 03 01 23			286	84 09 01 06	285	84 08 01 06
			2811	84 03 02 17						
			281a	84 03 03 17			286a	84 09 02 06		
			2811a	84 03 04 23						
2/4 	•	•	241	84 03 01 08						
			2411	84 03 02 08						
			241a	84 03 03 08						
			2411a	84 03 04 08						
1/6 	•	•	161	84 03 01 06			166	84 09 01 07	165	84 08 01 07
			1611	84 03 02 06						
			161a	84 03 03 06			166a	84 09 02 07		
			1611a	84 03 04 06						
1/9 	•	•	191	84 03 01 07			196	84 09 01 08		85 02 20 16
			1911	84 03 02 07						
			191a	84 03 03 07			196a	84 09 02 08		
			1911a	84 03 04 07						



GN-deksel met uitsparing voor lepels



GN-deksel met uitsparing voor grepen

**Aanwijzing:** voor GN-bakken, diepte 20 mm en 40 mm niet geschikt.

**Aanwijzing:** voor GN-bakken, diepte 20 mm en 40 mm niet geschikt.

## Het Rieber dekselprogramma voor GN-bakken

**Plat deksel** transparant van polycarbonaat, compatibel met GN-bak van rvs en polycarbonaat.



GreenVac-deksel



Type	Bestelnr.	Type	Bestelnr. Los deksel	Setnr. Bestaand uit GreenVac-deksel en bak
K 111	84 20 01 05	111 GV	84 20 02 11	84 20 02 01
K 231	84 20 01 14			
K 121	84 20 01 06	112 GV	84 20 02 12	84 20 02 02
K 131	84 20 01 07	113 GV	84 20 02 13	84 20 02 03
K 141	84 20 01 08			
K 281	84 20 01 12			
K 241	84 20 01 11			
K 161	84 20 01 09		84 20 02 14	
K 191	84 20 01 13			

**Aanwijzing:** voor GN-bakken, diepte 20 mm en 40 mm niet geschikt.

**Inlegplaten, roosters, stapelplaten**

Inlegplaten om in gesloten GN-bakken te zetten. Roosters voor inschuiving in kasten in GN-maat. Stapelplaten, geprofileerd, stapelbaar, om in GN-bakken 1/1 - 200 mm diep te zetten.



**Inlegplaten geperforeerd, met gat voor vinger, randhoogte 18 mm**



**Rooster van rvs 18/10 L = lichte uitvoering**



**Stapelplaten**

GN-grootte	Type	Afmetingen	Bestelnr.	Type	Afmetingen	Bestelnr.	Afmetingen	Bestelnr.
2/1		579 x 474 mm	<b>84 13 01 01</b>	22	650 x 530 mm	<b>84 14 01 01</b>		
				22 L	650 x 530 mm	<b>84 14 01 06</b>		
1/1		475 x 274 mm	<b>84 13 01 02</b>	12	325 x 530 mm	<b>84 14 01 02</b>	474 x 272 mm	<b>84 13 02 02</b>
				12 L	325 x 530 mm	<b>84 14 01 05</b>		
2/3				23	325 x 352 mm	<b>84 14 01 38</b>		
1/2		274 x 210 mm	<b>84 13 01 04</b>					Voor gerechten die niet direct op elkaar moeten worden opgeslagen, adviseren wij onze geprofileerde stapelplaten om in 1/1-GN-bakken te zetten. Daar kunnen maximaal 3 stapelplaten boven elkaar ingezet worden (bij diepte 200 mm). Maximale stapelruimte is 59 mm.
1/3		274 x 125 mm	<b>84 13 01 05</b>					

Geperforeerde inlegplaten van polycarbonaat, om in gesloten polycarbonaat bakken te zetten, transparant. Niet bestand tegen: alkalilogen, amines, geconcentreerde zuren en logen, methanol, aromatische en gehalogeneerde koolwaterstoffen en heet water (langdunge inwerking).



**Inlegplaten geperforeerd voor polycarbonaat bakken**








**Inlegplaten geperforeerd om in gesloten GreenVac-bakken te zetten.**

GN-grootte	Type	Afmetingen	Bestelnr.	Type	Afmetingen	Bestelnr.
1/1			<b>84 22 01 01</b>			<b>84 22 01 05</b>
	K 119					
1/2			<b>84 22 01 02</b>			<b>84 22 01 06</b>
	K 129					
1/3			<b>84 22 01 03</b>			<b>84 22 01 07</b>
	K 139					



## Plankjes

<p>Planken ter onderverdeling van warmhoudreservoirs, zodat kleinere bakken (bv. GN 1/4) kunnen worden ingezet.</p>	<p><b>Plankje in de lengte voor bij elkaar plaatsing</b></p> 		<p><b>Plankje dwars voor bij elkaar plaatsing</b></p> 		
	<b>GN-grootte</b>	<b>Lengte mm</b> <b>Bestelnr.</b>	<b>GN-grootte</b>	<b>Lengte mm</b> <b>Bestelnr.</b>	
1/1	530 <b>84 19 01 01</b>	1/1	325 <b>84 19 02 01</b> Dwarsplankje met veer		
					
		1/1	325 <b>84 19 02 02</b> Dwarsplankje zonder veer voor <b>thermoport®</b> 100 K		
					
<p>De plankjes worden als randbedekking van vrij kleine bakken binnen de combinatie 2/1 c.q. 1/1 in de lengte of breedte ingelegd. Door een geïntegreerde veer is gewaarborgd dat zij goed vastzitten</p>					

## Inschuiplates, EG-Gastronorm-bakken

<p>Inschuiplaat met gladde rand van rvs, voor voor- en toebereiding, serveren van gerechten.</p>	<p><b>Inschuiplates</b></p> 		<p>EG-Gastronorm-bakken met afzinkbare grepen van rvs, geschikt voor stapeling in <b>thermoport®</b> 50/100 K/KB, 105 L.</p>		<p><b>EG-Gastronorm-bakken</b></p> 		<p><b>EG-Gastronorm-deksels</b></p> 	
	<b>GN-grootte</b>	<b>Diepte</b> <b>Buitenmaten</b> in mm    in mm	<b>Type</b> <b>Bestelnr.</b>	<b>GN-grootte</b>	<b>Diepte</b> in mm	<b>Type</b> <b>Bestelnr.</b>	<b>Type</b> <b>Bestelnr.</b>	
2/1	20    650 x 530	21 021 <b>84 10 01 01</b>						
								
1/1	20    325 x 530 40 65	11 021 <b>84 10 01 04</b> 11 041 <b>84 10 01 05</b> 11 066 <b>84 10 01 06</b>	1/1	60	11 060 EG <b>84 01 03 01</b>	111 EG <b>84 09 02 10</b>		
								
2/3	20    325 x 352 40 65	23 021 <b>84 10 01 07</b> 23 041 <b>84 10 01 08</b> 23 066 <b>84 10 01 09</b>						
								
1/2	20    325 x 265 40 65	12 021 <b>84 10 01 10</b> 12 041 <b>84 10 01 11</b>						
								




**Gastronorm-bakken voor kruiden en bestek**

Kruidenbakken van rvs, om op te stellen of in te schuiven in geleideplaat. Bestekbak van rvs om in bestekcassettes, afdekingsuitsparing te plaatsen of om op de afdekking op te stellen. Bodem afgeschuind met opklapbaar hygiënedeksel van acrylglas. Kruidenbak om in afdekingsuitsparing of kruidenwagen te plaatsen.


**Kruidenbak van rvs om in te schuiven**

**Bestekbak van rvs om in te schuiven/op te stellen**

**Kruidenbak van rvs om in te zetten**

GN-grootte	Diepte in mm	Bestelnr.	Bestelnr.	Bestelnr.
1/4	150		<b>84 18 01 01</b>	
			met afgeschuinde bodem en opklapbare hygiënedeksel van plexiglas.	
1/6	150	<b>84 16 01 01</b>		<b>84 17 01 01</b>
	100			met opklapbare hygiënedeksel van acrylglas.
	Geleideplaat	<b>84 16 02 01</b>		
1/9	100	<b>84 16 01 02</b>		
	Geleideplaat	<b>84 16 02 02</b>		

**Speciale accessoires voor GreenVac-bakken**

	Bestelnr.	
<b>Aanduidingsbord</b> 75 mm breed	<b>84 19 09 01</b>	
<b>Afstandsbout</b> bij inlegplaten	<b>84 19 11 01</b>	
<b>Losse afdichtingen GN 1/1</b>	<b>84 19 08 01</b>	
<b>Losse afdichtingen GN 1/2</b>	<b>84 19 08 02</b>	
<b>Losse afdichtingen GN 1/3</b>	<b>84 19 08 03</b>	
<b>Kogelventiel</b>	<b>84 19 10 01</b>	
<b>Vacuümpomp</b> Vacuümpomp compleet met afzuigvoorziening VACOMAT G-VAC 1 voor GreenVac Gastronorm-bakken, nominale spanning 1N AC 230 V 50 Hz, lengte aanzuigslang 2 m, grootte 330 x 330 x 250 mm, gewicht ca. 22 kg. Drukindicatie via veerbuismanometer bij de inlaatmot, pompvermogen 0,55 kW, afvoercapaciteit 16 m <sup>3</sup> /h, behuizing rvs met draaggreep.	<b>84 19 14 04</b>	
<b>Olie vacuümpomp 1 l</b> , reserve (nieuw apparaat is gevuld)	<b>84 19 14 07</b>	

# Notities

# Solutionfinder

## 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	Warm 3-delig			Warm 4-delig			
		Hoeveelheid	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
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 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 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 2/1, 8.200 mm diep
		3 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

## 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, 150 mm diep	1 x 1/1, 200 mm diep
		1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 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	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
4 x thermoport® 6000, 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 diep	1 x 1/1, 150 mm diep	1 x 1/1, 150 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	2 x 2/8, 200 mm diep
	3 x 1/2, 100 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	2 x 2/1, 4,100 mm diep
	4 x 2/4, 150 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
	1 x 2/4, 100 mm diep	3 x 2/4, 150 mm diep
	3 x 2/4, 150 mm diep	
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 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 Alblasserdam  
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