

**Bacs Gastronorme** L'efficacité systématique.



**Rieber**

## Bacs Gastronorme : l'efficacité systématique.

De la logistique à la coordination des équipes, en passant par la préparation des plats, votre métier apporte chaque jour son lot de défis à relever. Dans ces conditions, il est important d'avoir un outil de travail aussi diversifié que les exigences auxquelles vous êtes confronté. Aussi avons-nous conçu notre système de bacs GN en veillant aux critères de flexibilité et de qualité, mais aussi à la compatibilité à l'intérieur de la gamme. Ainsi, les bacs GN Rieber sont disponibles dans presque toutes les dimensions et profondeurs, tout en étant adaptés à chaque étape de la chaîne logistique alimentaire et ce jusque dans le moindre détail. Les accessoires du système GN vous offrent en plus la possibilité d'adapter chaque bac GN à vos besoins personnels. Bien sûr, tous les bacs GN ont été conçus dans le strict respect de la norme allemande DIN 66075 et de la norme européenne EN 631, ce qui les rend non seulement polyvalents, mais aussi parfaitement compatibles. Vous avez ainsi toutes les cartes en main pour constituer votre système personnalisé parmi une multitude de possibilités. Tout en bénéficiant de la légendaire qualité Rieber.





## Table des matières

Introduction	pages 02 - 03
Utilisation	pages 04 - 05
Aperçu	pages 06 - 07
Surface, matériaux, applications	pages 08 - 09
Assortiment	pages 10 - 15
Accessoires	pages 16 - 18
Notes	page 19
Choisissez votre solution	pages 20 - 23

### **Efficace.**

Grâce à sa conformité à la Gastronorme, l'armoire réfrigérante gastropolar® constitue un système de rangement optimal avec une utilisation de l'espace rationnelle pour les bacs GN ou les thermoplates®, lesquels peuvent être placés directement du réfrigérateur sur la table de distribution.



## **La cuisine systématique.**

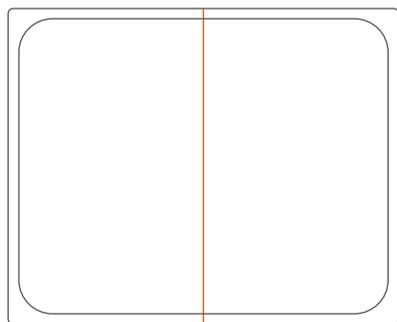
### **Personnel.**

Self-service, cuisine devant le convive, buffet, salle de conférence ? Agencez vous-même votre table de distribution en fonction de vos exigences. Utilisez les plaques à induction, de maintien au chaud ou de réfrigération là où vous en avez besoin et dans la combinaison la mieux adaptée à votre flux de travail. L'utilisation des plaques normalisées 1/1 vous laisse également toute latitude pour utiliser vos bacs GN, thermoplates® ou planches à découper sur votre table de distribution selon vos besoins.

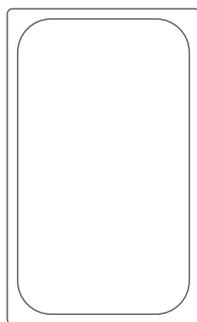


**Fiable.**

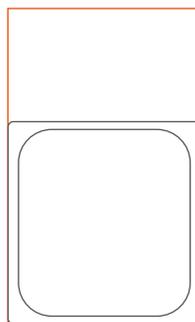
Pour entreposer vos plats ou les transporter, les maintenir au chaud ou les réfrigérer, les thermoport® vous garantissent une hygiène parfaite et une isolation optimale, en réponse aux plus hautes exigences. De par leur dimensionnement et leurs formes différents, ils sont compatibles avec tous les bacs GN et thermoplates®. Vos plats pourront ainsi être distribués directement, sans transvasement et avec la même qualité qu'au moment où ils ont quitté votre cuisine.



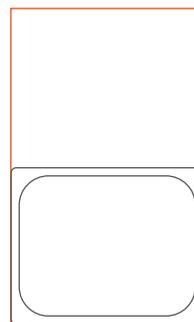
2/1



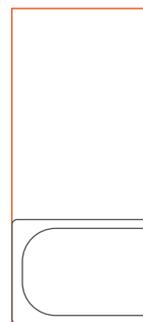
1/1



2/3



1/2



1/3



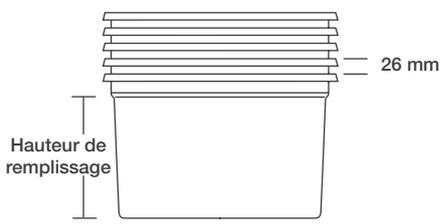
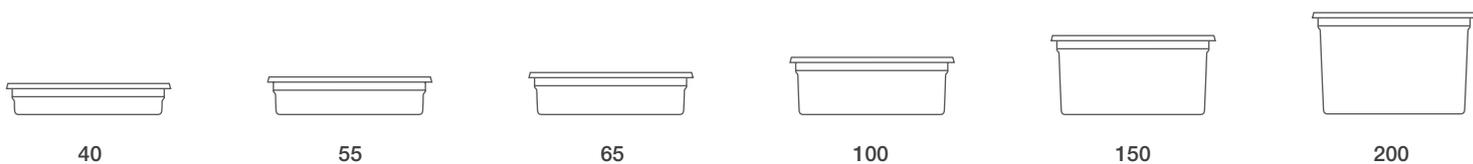
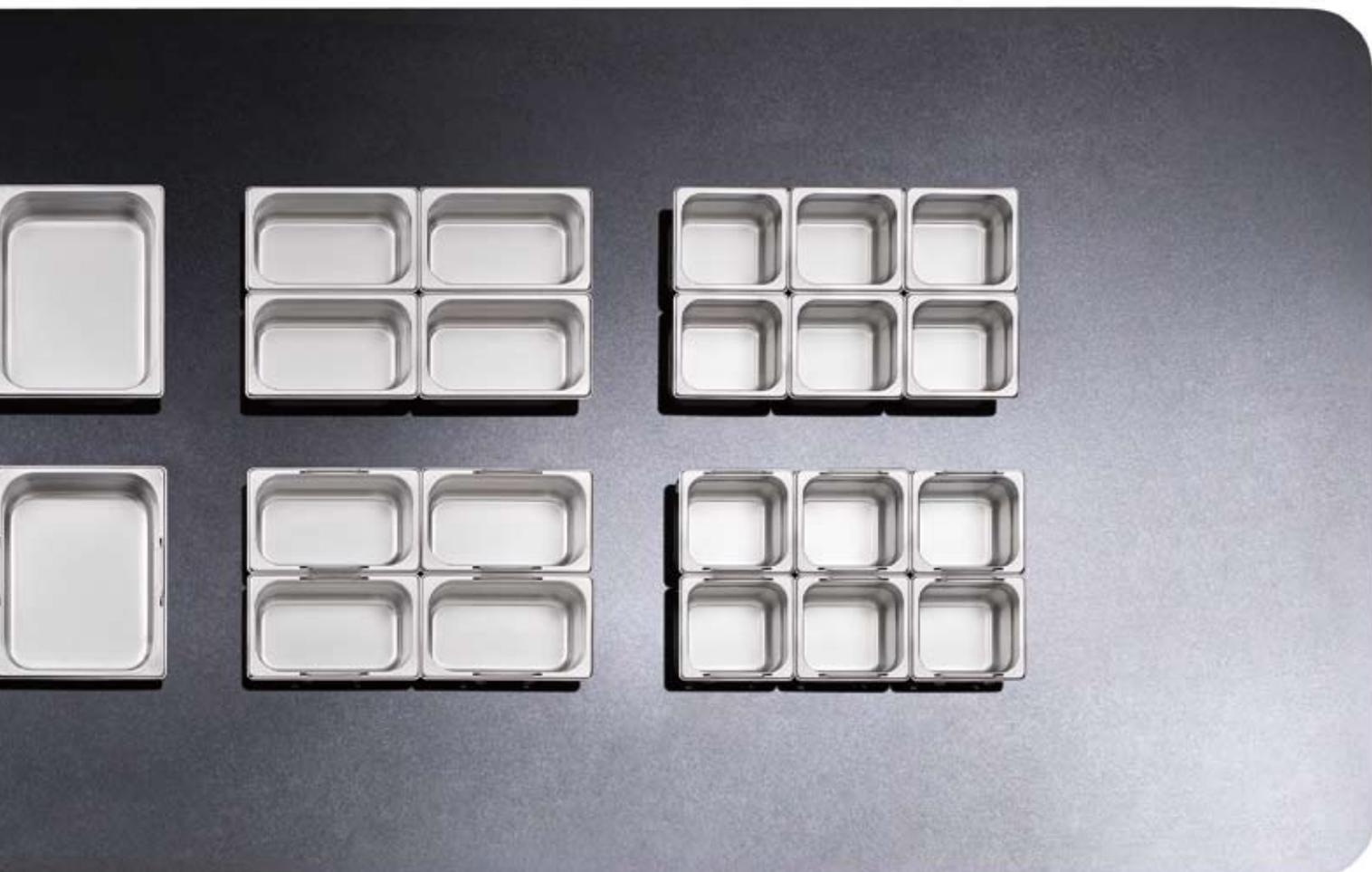
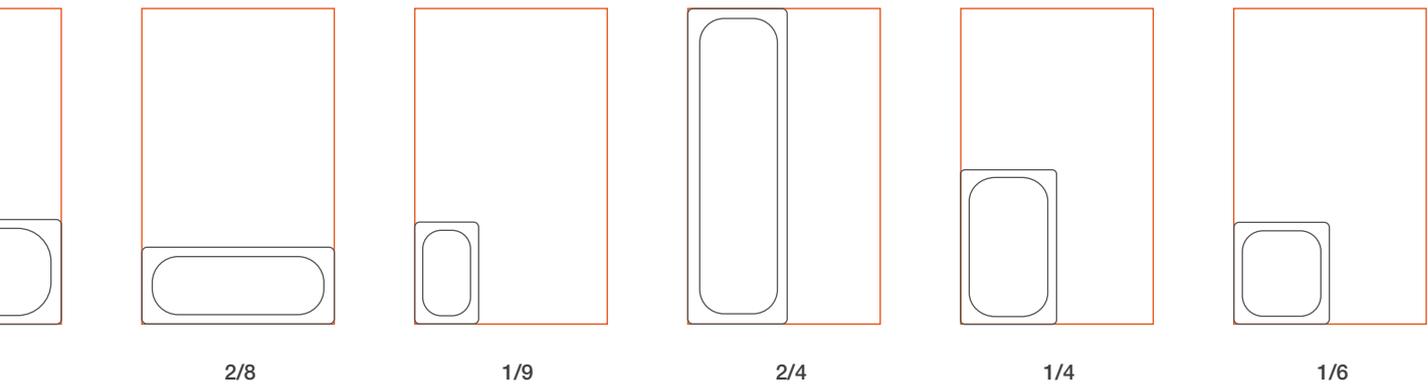
## Aperçu des dimensions et profondeurs.



20

Découvrez la qualité Rieber en termes de matériaux, mais aussi de sécurité d'emploi et de souplesse d'utilisation : chaque bac GN est le produit d'un processus de fabrication sophistiqué, garantissant une construction robuste et lavable au lave-vaisselle. Les bords d'empilage hauts et bien formés qui se touchent uniquement au bouts permettent un rangement rationnel ainsi qu'un défilage simple tout en marquant la hauteur de remplissage, de telle sorte que chaque bac GN peut être fermé avec un couvercle de la gamme appropriée.

Personnalisez votre système de bacs GN en combinant vous-même les différentes tailles et profondeurs. Le large choix de matériaux, depuis l'acier spécial jusqu'à l'émail en passant par le polycarbonate, vous apporte la meilleure surface pour chaque utilisation. Votre système de bacs GN soigne les détails puisqu'il vous permet d'opter entre différentes variantes de poignées ou de compléter votre système. Comme bon vous semble.



**Hauteur de remplissage :** La hauteur de remplissage indiquée tient compte des contraintes pratiques de manutention des plats insérés. Les bacs ne sont donc pas remplis jusqu'au bord supérieur, mais seulement jusqu'au bord d'empilage pour que le couvercle ne soit pas au contact des aliments ni dans la sauce.  
 Remarque : Les contenances indiquées par les autres fabricants se réfèrent à des bacs remplis jusqu'au bord supérieur.

**Les surfaces / matériaux****Acier spécial**

Idéal pour entreposer, conserver et distribuer les aliments (sauces, soupes, pâtes, viande, etc.)

**Polycarbonate**

En polycarbonate transparent et résistant aux chocs, en qualité alimentaire.  
Idéal pour stocker les salades, fruits & légumes

**Émail**

Surface émaillée robuste et anti-rayures.  
Idéal pour cuire et rôtir

**Verre**

Idéal pour les desserts et les fruits

**Surface enduite**

Des propriétés antiadhésives pour plus de valeur ajoutée

Possibilités d'utilisation des bacs GN Rieber



**varithek®**  
appareils de cuisson



**thermoport®**  
plastique



**thermoport®**  
Acier spécial



**Solutions de réfrigération**



**Gamme sur table tableport®**



**Solutions de distribution/  
éléments pour cafétérias**



**Distribution de repas  
systèmes de puisage, appareils  
mobiles**

**La gamme de bacs Gastronorme Normset Rieber**

Matériau			Bacs GN fermés en acier spécial							Bacs en polycarbonate		
Modèle			sans poignées		avec poignées rabattables		bacs GreenVac pour mise sous vide		(par ex. pour salades, plats froids)			
Taille GN	Prof. mm	Capacité l	Type	N° de cde	Type	N° de cde	Capacité l	Type	N° de cde	Capacité l	Type	N° de cde
Dim. ext.												
	200	55	21 200	<b>84 01 01 01</b>								
	150	41	21 150	<b>84 01 01 02</b>								
	100	27	21 100	<b>84 01 01 03</b>								
	65	17	21 065	<b>84 01 01 04</b>								
	40	10	21 040	<b>84 01 01 05</b>								
	20	-	21 020	<b>84 01 01 06</b>								
	200	26	11 200	<b>84 01 01 07</b>	11 200 f	<b>84 01 02 01</b>						
	150	18,4	11 150	<b>84 01 01 08</b>	11 150 f	<b>84 01 02 02</b>	13,8	11 150 GV	<b>84 23 01 03</b>	16,5	K 11 150	<b>84 21 01 02</b>
	100	11,7	11 100	<b>84 01 01 09</b>	11 100 f	<b>84 01 02 03</b>	8,5	11 100 GV	<b>84 23 01 02</b>	10,3	K 11 100	<b>84 21 01 03</b>
	65	7	11 065	<b>84 01 01 10</b>	11 065 f	<b>84 01 02 04</b>				5,3	K 11 065	<b>84 21 01 04</b>
	55	5,6	11 055	<b>84 01 01 59</b>	11 055 f	<b>84 01 02 59</b>						
	40	3,4	11 040	<b>84 01 01 11</b>								
	20	-	11 020	<b>84 01 01 12</b>								
								Profondeur 150 mm également disponible avec poignée escamotable : 11150f-GV <b>84 23 02 03</b>				
	200	15,3	23 200	<b>84 01 01 13</b>	23 200 f	<b>84 01 02 05</b>						
	150	11,8	23 150	<b>84 01 01 14</b>	23 150 f	<b>84 01 02 06</b>						
	100	7,4	23 100	<b>84 01 01 15</b>	23 100 f	<b>84 01 02 07</b>						
	65	4,3	23 065	<b>84 01 01 16</b>	23 065 f	<b>84 01 02 08</b>						
	55	3,2	23 055	<b>84 01 01 97</b>								
	40	2,4	23 040	<b>84 01 01 17</b>								
	20	-	23 020	<b>84 01 01 18</b>								
	200	10,9	12 200	<b>84 01 01 19</b>	12 200 f	<b>84 01 02 09</b>				10,3	K 12 200	<b>84 21 01 09</b>
	150	8,4	12 150	<b>84 01 01 20</b>	12 150 f	<b>84 01 02 10</b>	6	12 150 GV	<b>84 23 01 07</b>	7,8	K 12 150	<b>84 21 01 10</b>
	100	5,3	12 100	<b>84 01 01 21</b>	12 100 f	<b>84 01 02 11</b>				5,1	K 12 100	<b>84 21 01 11</b>
	65	3,3	12 065	<b>84 01 01 22</b>	12 065 f	<b>84 01 02 12</b>				2,7	K 12 065	<b>84 21 01 12</b>
	55	2,6	12 055	<b>84 01 01 60</b>	12 055 f	<b>84 01 02 60</b>						
	40	1,7	12 040	<b>84 01 01 23</b>								
	20	-	12 020	<b>84 01 01 24</b>								
	200	6,6	13 200	<b>84 01 01 25</b>	13 200 f	<b>84 01 02 13</b>				5,8	K 13 200	<b>84 21 01 05</b>
	150	4,9	13 150	<b>84 01 01 26</b>	13 150 f	<b>84 01 02 14</b>	3,4	13 150 GV	<b>84 23 01 11</b>	4,5	K 13 150	<b>84 21 01 06</b>
	100	3,3	13 100	<b>84 01 01 27</b>	13 100 f	<b>84 01 02 15</b>				3	K 13 100	<b>84 21 01 07</b>
	65	2	13 065	<b>84 01 01 28</b>	13 065 f	<b>84 01 02 16</b>				1,7	K 13 065	<b>84 21 01 08</b>
	40	1	13 040	<b>84 01 01 29</b>								
	20	-	13 020	<b>84 01 01 30</b>								
	200	5	14 200	<b>84 01 01 31</b>	14 200 f	<b>84 01 02 17</b>						
	150	3,6	14 150	<b>84 01 01 32</b>	14 150 f	<b>84 01 02 18</b>				3,2	K 14 150	<b>84 21 01 13</b>
	100	2,3	14 100	<b>84 01 01 33</b>	14 100 f	<b>84 01 02 19</b>				2,1	K 14 100	<b>84 21 01 14</b>
	65	1,5	14 065	<b>84 01 01 34</b>	14 065 f	<b>84 01 02 20</b>				1,3	K 14 065	<b>84 21 01 15</b>
	20	-	14 020	<b>84 01 01 35</b>								
	200	5,6	28 200	<b>84 01 01 63</b>	28 200 f	<b>84 01 02 42</b>						
	150	3,9	28 150	<b>84 01 01 36</b>	28 150 f	<b>84 01 02 21</b>				3,6	K 28 150	<b>84 21 01 23</b>
	100	2,6	28 100	<b>84 01 01 37</b>	28 100 f	<b>84 01 02 22</b>				2,3	K 28 100	<b>84 21 01 22</b>
	65	1,3	28 065	<b>84 01 01 38</b>	28 065 f	<b>84 01 02 23</b>						
	20	-	28 020	<b>84 01 01 39</b>								
	150	8,4	24 150	<b>84 01 01 58</b>	24 150 f	<b>84 01 02 40</b>				7,4	K 24 150	<b>84 21 01 19</b>
	100	5,3	24 100	<b>84 01 01 57</b>	24 100 f	<b>84 01 02 39</b>				4,9	K 24 100	<b>84 21 01 20</b>
	65	3,3	24 065	<b>84 01 01 56</b>	24 065 f	<b>84 01 02 38</b>				3	K 24 065	<b>84 21 01 21</b>
	40	1,7	24 040	<b>84 01 01 55</b>	24 040 f	<b>84 01 02 37</b>						
	20	-	24 020	<b>84 01 01 54</b>								
	200	2,8	16 200	<b>84 01 01 40</b>	16 200 f	<b>84 01 02 24</b>						
	150	2,1	16 150	<b>84 01 01 41</b>	16 150 f	<b>84 01 02 25</b>				2	K 16 150	<b>84 21 01 16</b>
	100	1,4	16 100	<b>84 01 01 42</b>	16 100 f	<b>84 01 02 26</b>				1,4	K 16 100	<b>84 21 01 17</b>
	65	0,9	16 065	<b>84 01 01 43</b>	16 065 f	<b>84 01 02 27</b>				0,8	K 16 065	<b>84 21 01 18</b>
	100	0,7	19 100	<b>84 01 01 44</b>	19 100 f	<b>84 01 02 28</b>						
	65	0,5	19 065	<b>84 01 01 45</b>	19 065 f	<b>84 01 02 29</b>						
							Pour le maintien au frais d'aliments crus ou de repas cuisinés par conservation sous vide, recommandés pour le Cook and Chill.		Transparents, pour stockage, préparation et cuisson, distribution de repas (-20 °C à +90 °C), sans poignées. Compatibles les récipients GN en acier spécial. Ne résistent pas aux : lessives alcalines, amines, acides et alcalins concentrés, méthanol, hydrocarbures aromatiques et halogénés et eau brûlante (en exposition durable).			

## La gamme de bacs Gastronorme Normset Rieber

	Bacs GN émaillés			Bacs enduits		Bacs GN Lux en acier spécial		Bacs en verre	
	p. ex. pour rôtir			p. ex. pour gratins		pour présenter		par ex. pour les fruits	
									
Capacité l	Type	N° de cde	Capacité l	Type	N° de cde	Type	N° de cde	Type	N° de cde
		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>				
			-	11 020 B	<b>84 01 05 12</b>	11 021 LUX	<b>84 11 01 01</b>	11 020 G	<b>84 01 07 02</b>
			4,3	23 065 B	<b>84 01 05 16</b>				
2,4	23 040 E	<b>84 01 04 14</b>	3,2						
	23 020 E	<b>84 01 04 15</b>	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>				

**La gamme de bacs Gastronorme Normset Rieber**

		Bacs GN perforés en acier spécial								thermoplates®
Matériau										Cuisson au format GN
Modèle		non emboîtables				pour insertion dans des bacs GN fermés				
						sans poignées		avec poignée rabattable		<b>NOUVEAU !</b> 
Taille GN	Prof. mm	Capacité l	Type	N° de cde	Prof. mm	Type	N° de cde	Type	N° de cde	voir prospectus spécial
Dim. ext.										
<b>2/1</b>	200 150 100 65 40 20	55 41 27 17 10 -	21 204 21 154 21 104 21 064 21 044 21 024	<b>84 02 01 01</b> <b>84 02 01 02</b> <b>84 02 01 03</b> <b>84 02 01 04</b> <b>84 02 01 40</b> <b>84 02 01 37</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 -			190 140 90 55 20	11 194 11 144 11 094 11 054 11 024	<b>84 02 01 05</b> <b>84 02 01 06</b> <b>84 02 01 07</b> <b>84 02 01 08</b> <b>84 02 01 36</b>	11 194 K 11 144 K 11 094 K 11 054 K	<b>84 02 02 05</b> <b>84 02 02 06</b> <b>84 02 02 07</b> <b>84 02 02 08</b>	
 325 x 530 mm										
<b>2/3</b>	200 150 100 65 55 40 20	15,3 11,8 7,4 4,3 3,2 2,4 -	23 204 23 154 23 104 23 064 23 044	<b>84 02 01 09</b> <b>84 02 01 10</b> <b>84 02 01 11</b> <b>84 02 01 12</b> <b>84 02 01 13</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 -			190 140 90 55	12 194 12 144 12 094 12 054	<b>84 02 01 19</b> <b>84 02 01 20</b> <b>84 02 01 21</b> <b>84 02 01 22</b>	12 194 K 12 144 K 12 094 K	<b>84 02 02 09</b> <b>84 02 02 10</b> <b>84 02 02 11</b>	
 325 x 265 mm										
<b>1/3</b>	200 150 100 65 40 20	6,6 4,9 3,3 2 1 -	13 204 13 154 13 104 13 064 13 044 13 024	<b>84 02 01 14</b> <b>84 02 01 15</b> <b>84 02 01 16</b> <b>84 02 01 17</b> <b>84 02 01 18</b> <b>84 02 01 39</b>						
 325 x 176 mm										
<b>1/4</b>	200 150 100 65 20	5 3,6 2,3 1,5 -								
 162 x 265 mm										
<b>2/8</b>	200 150 100 65 20	5,6 3,9 2,6 1,3 -	28 064	<b>84 02 01 50</b>						
 325 x 131 mm										
<b>2/4</b>	150 100 65 40 20	8,4 5,3 3,3 1,7 -								
 162 x 530 mm										
<b>1/6</b>	200 150 100 65	2,8 2,1 1,4 0,9								
 162 x 176 mm										
<b>1/9</b>	100 65	0,7 0,5								
 108 x 176 mm										

# Notes

**La gamme de couvercles Rieber pour les récipients GN.**

Couvercle plat avec poignée, poignée encastrée. Couvercle plat sans poignée, cloisonnement moitié / moitié, rabattable. Réduction des pertes de température grâce à l'ouverture sur la moitié d'un côté. Couvercle encastrable sans joint d'étanchéité, empilable, pour les pommes de terre, le riz. Couvercle encastrable étanche à l'eau, avec joint d'étanchéité, pour les soupes et les sauces (compatible avec fonctionnement Convectomat)



**Couvercle plat en acier inoxydable**



**Couvercle plat-charnières en acier inoxydable**



**Couvercle encastrable acier inoxydable**



**Couvercle encastrable étanche à l'eau en acier inoxydable**



Taille GN	Découpures Pour cuillère	Poignée	Type	N° commande	Type	N° commande	Type	N° commande	Type	N° commande
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		
			1 211a	84 03 04 03	1 231a	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		
			1 311a	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						
			1 411a	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		
			2 811a	84 03 04 23						
2/4	•	•	241	84 03 01 08						
			2411	84 03 02 08						
			241a	84 03 03 08						
			2 411a	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		
			1 611a	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		
			1 911a	84 03 04 07						



Couvercle GN avec découpe pour cuillère.



Couvercle GN avec découpe pour poignée.

**Remarque :** Ne convient pas pour les récipients GN, de profondeur 20 mm et 40 mm.

**Remarque :** Ne convient pas pour les récipients GN, de profondeur 20 mm et 40 mm.

## La gamme de couvercles Rieber pour les récipients GN.

**Couvercle plat** transparent en polycarbonate, compatible avec les récipients GN en acier inoxydable et en polycarbonate.



Couvercle GreenVac



Type	N° commande	Type	N° commande Couvercle individuel	N° set composé d'un couvercle GreenVac et d'un récipient
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			

**Remarque :** Ne convient pas pour les récipients GN, de profondeur 20 mm et 40 mm.

**Étagères, clayettes, plateaux empilables**

Étagères pour insertion dans les bacs GN fermés. Clayettes à insérer dans les armoires format GN. Plateaux empilables profilés, pour insertion dans les bacs GN 1/1 200 mm de profondeur.



**Étagères perforées, avec trou-poignée, hauteur du bord 18 mm**



**Clayette en acier spécial 18/10 L = version légère**



**Plateau empilable**

Taille GN	Type	Dimensions	N° de cde	Type	Dimensions	N° de cde	Dimensions	N° de cde
2/1 	219	579 x 474 mm	<b>84 13 01 01</b>	22 22 L	650 x 530 mm 650 x 530 mm	<b>84 14 01 01</b> <b>84 14 01 06</b>		
1/1 	119	475 x 274 mm	<b>84 13 01 02</b>	12 12 L	325 x 530 mm 325 x 530 mm	<b>84 14 01 02</b> <b>84 14 01 05</b>	474 x 272 mm	<b>84 13 02 02</b>
2/3 				23	325 x 352 mm	<b>84 14 01 38</b>		
1/2 	129	274 x 210 mm	<b>84 13 01 04</b>					Pour les aliments qui ne doivent pas être directement empilés, nous recommandons nos plateaux nervurés empilables pour insertion dans les bacs GN 1/1. 3 plateaux empilables peuvent être superposés au maximum (pour profondeur 200 mm). La hauteur d'empilement maximale est de 59 mm.
1/3 	139	274 x 125 mm	<b>84 13 01 05</b>					

Étagères perforées en polycarbonate pour insertion dans les bacs fermés en polycarbonate, transparentes. Ne résistent pas aux : lessives alcalines, amines, acides et alcalins concentrés, méthanol, hydrocarbures aromatiques et halogénés et eau brûlante (en exposition durable).



**Étagères perforées pour bacs en polycarbonate**



**Étagères perforées pour insertion dans les bacs GreenVac fermés**

Taille GN	Type	Dimensions	N° de cde	Type	Dimensions	N° de cde		
1/1 	K 119		<b>84 22 01 01</b>			<b>84 22 01 05</b>		
1/2 	K 129		<b>84 22 01 02</b>			<b>84 22 01 06</b>		
1/3 	K 139		<b>84 22 01 03</b>			<b>84 22 01 07</b>		

## Traverses

<p>Traverses pour la subdivision de cuves thermiques, de manière à pouvoir y placer de plus petits bacs (par ex. GN 1/4).</p>	<p><b>Traverse en longueur pour combinaison</b></p> 		<p><b>Traverse en largeur pour combinaison</b></p> 	
	<p>Taille GN</p>	<p>Longueur mm N° de cde</p>	<p>Taille GN</p>	<p>Longueur mm N° de cde</p>
<p>1/1</p> 	<p>530 <b>84 19 01 01</b></p>	<p>1/1</p> 	<p>325 <b>84 19 02 01</b> Traverse avec ressort</p>	
		<p>1/1</p> 	<p>325 <b>84 19 02 02</b> Traverse sans ressort pour <b>thermoport®</b> 100 K</p>	
<p>Les traverses servent au maintien des sous-multiples des bacs Gastronorme 2/1 et 1/1 et sont disposées dans la largeur ou la longueur. Leur stabilité est également assurée par des ressorts intégrés.</p>				

## Plaques à glissières, bacs Gastronorme CE

<p>Plaques à glissières à bords lisses en acier spécial, pour la préparation, la cuisson et la distribution de repas.</p>		<p><b>Tôles d'insertion</b></p> 		<p>Bac Gastronorme CE avec poignées rabattables en acier spécial, idéal pour l'empilage dans les appareils <b>thermoport®</b> 50/100 K/KB, 105 L.</p>		<p><b>Bacs Gastronorme CE</b></p> 		<p><b>Couvercles Gastronorme CE</b></p> 		
Taille GN	Prof. en mm	Dim. ext. en mm	Type	N° de cde	Taille GN	Prof. en mm	Type	N° de cde	Type	N° de cde
2/1	20	650 x 530	21 021	<b>84 10 01 01</b>						
1/1	20 40 65	325 x 530	11 021 11 041 11 066	<b>84 10 01 04</b> <b>84 10 01 05</b> <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 40 65	325 x 352	23 021 23 041 23 066	<b>84 10 01 07</b> <b>84 10 01 08</b> <b>84 10 01 09</b>						
1/2	20 40	325 x 265	12 021 12 041	<b>84 10 01 10</b> <b>84 10 01 11</b>						

**Bacs Gastronorme pour épices et couverts**

Bacs tiroirs à épices en acier spécial, à poser ou à insérer dans la tôle de guidage. Bac à couverts en acier spécial à emboîter dans le caisson à couverts/dans la découpe de recouvrement ou à déposer sur le recouvrement. Fond incliné avec couvercle hygiène rabattable en verre acrylique. Bac à épices à insérer dans la découpe du recouvrement ou dans le chariot à épices.


**Bac tiroir à épices en acier spécial pour insertion**

**Bac à couverts en acier spécial pour insertion/pose**

**Bac à épices en acier spécial pour insertion**

Taille GN	Profondeur en mm	N° de cde	N° de cde	N° de cde
1/4	150		<b>84 18 01 01</b>	
			à fond incliné et couvercle hygiène rabattable en plexiglas	
1/6	150			<b>84 17 01 01</b>
	100	<b>84 16 01 01</b>		avec couvercle hygiène rabattable en plexiglas
	Tôle de guidage	<b>84 16 02 01</b>		
1/9	100	<b>84 16 01 02</b>		
	Tôle de guidage	<b>84 16 02 02</b>		

**Accessoires spéciaux pour bacs GreenVac**

	N° de cde	
<b>Étiquette</b> largeur 75 mm	<b>84 19 09 01</b>	
<b>Boulon d'écartement</b> entre les étagères	<b>84 19 11 01</b>	
<b>Joint individuels GN 1/1</b>	<b>84 19 08 01</b>	
<b>Joint individuels GN 1/2</b>	<b>84 19 08 02</b>	
<b>Joint individuels GN 1/3</b>	<b>84 19 08 03</b>	
<b>Vanne sphérique</b>	<b>84 19 10 01</b>	
<b>Pompe à vide</b> Pompe à vide complète avec dispositif d'aspiration VACOMAT G-VAC 1 pour bacs Gastronorme GreenVac, tension nominale 1N AC 230 V 50 Hz, flexible d'aspiration 2 m, dimensions 330 x 330 x 250 mm, poids env. 22 kg. Indication de la pression par manomètre avec tube-ressort sur la tubulure d'aspiration, puissance de pompe 0,55 kW, débit de refoulement 16 m <sup>3</sup> /h, carter en acier spécial avec poignée de transport.	<b>84 19 14 04</b>	
<b>Huile de pompe à vide 1 l</b> , recharge (l'appareil neuf est rempli)	<b>84 19 14 07</b>	

# Notes

# Choisissez votre solution

## Équipement de base

Calcul du nombre pour un jeu (1 x) de bacs GN, thermoport®, sans couvercle GN. Définir les dimensions des couvercles GN en fonction de ses besoins.  
Un seul menu, pas de répartition sur différents repas/menus

## Dimensionnement pour thermoport® en plastique

Définir la version chauffée ou non chauffée côté client, selon les besoins (le tableau ne mentionne que les dimensions)

thermoport® 50 / 50 K / 50KB  
thermoport® 100 K / 100 KB  
thermoport® 1000 K / 1000 KB  
K = non chauffé  
KB = chauffé

### Chaud 3 parties

Viande unité ou 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,5 l
------------------------------	----------------	--------------------

1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm
1 x thermoport® 100, 1 x séparateur transv.		

1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm
1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x séparateur transv.		

1 x 2/3, prof. 100 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
1 x thermoport® 1000		

3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/2, prof. 200 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100		

4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
2 x thermoport® 1000		

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
3 x thermoport® 1000		

6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm		
4 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso		

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	5 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm		
5 x thermoport® 1000		

12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 100 mm	
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparateur iso		

16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	7 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100		

20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	9 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 150 mm
9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparateur iso		

### Chaud 4 parties

Viande unité ou 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,3 l	Soupe 0,2 l
------------------------------	----------------	--------------------	----------------

1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 65 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm
1 x thermoport® 100, 1 x séparateur transv.			

1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/4, prof. 200 mm
1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x séparateur transv.			

1 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 200 mm
2 x thermoport® 100			

3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			

4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/3, prof. 200 mm	2 x 2/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
2 x thermoport® 1000			

6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
		2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
3 x thermoport® 1000			

6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm		2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
4 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso			

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm			
5 x thermoport® 1000			

12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			

16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			

20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparateur iso			

## Chaud 5 parties

Viande unité OU 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,3 l	Légumes 0,3 l	Soupe 0,2 l
1 x 1/2, prof. 65 mm	1 x 1/4, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/4, prof. 100 mm
2 x thermoport® 50, 1 x séparation transv.				
1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/4, prof. 200 mm
2 x thermoport® 100, 1 x séparation transv.				
1 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 200 mm
3 x thermoport® 100				
3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 2/3, prof. 200 mm
2 x thermoport® 1000				
4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/3, prof. 200 mm	2 x 2/3, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
			1 x 1/1, prof. 100 mm	
3 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
		2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
4 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm		2 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
6 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100				
12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparateur iso				
16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
	1 x 1/1, 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	
10 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
12 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparateur iso				

Indication en litres pour la salade

jusqu'à 200 convives :  
0,2 l salade verte

à partir de 200 convives :  
25 % salade verte 0,2 l et  
75 % salade mixte 0,1 l

## Froid

Dessert 0,1 l	Salade 0,2 l / 0,1 l	Sauce salade 0,04 l
1 x 2/8, prof. 65 mm	1 x 2/8, prof. 100 mm	1 x 2/8, prof. 65 mm
1 x thermoport® 50, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		
1 x 2/8, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 2/8, prof. 65 mm
1 x thermoport® 50, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		
1 x 1/4, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/4, prof. 100 mm
1 x thermoport® 100, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		
1 x 2/3, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x plaque réfrigérante, 1 x séparateur iso		
1 x 2/3, prof. 150 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x plaque réfrigérante, 1 x séparateur iso		
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		
2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 2/8, prof. 200 mm
	3 x 1/2, prof. 100 mm	
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 2/8, prof. 200 mm
	3 x 1/2, prof. 150 mm	
2 x thermoport® 1000, 2 x blocs réfrigérants		
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 1/3, prof. 150 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/3, prof. 100 mm	1 x 1/3, prof. 100 mm
2 x thermoport® 1000		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 1/2, prof. 150 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x bloc réfrigérant		
2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm
	1 x 1/2, prof. 150 mm	2 x 1/3, prof. 200 mm
	1 x 1/1, prof. 100 mm	
	2 x 2/3, prof. 150 mm	
3 x thermoport® 1000, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		

# Choisissez votre solution

## Équipement de base (avec thermoport® grandes dimensions)

Calcul du nombre pour un jeu (1 x) de bacs GN, thermoport® (grandes dimensions), sans couvercle GN.

Définir les dimensions des couvercles GN en fonction de ses besoins.

Un seul menu, pas de répartition sur différents repas/menus

## Dimensionnement pour thermoport® en plastique

Définir la version chauffée ou non chauffée côté client, selon les besoins (le tableau ne mentionne que les dimensions)

thermoport® 100 K / 100 KB

thermoport® 1000 K / 1000 KB

thermoport® 6000 K / 6000 KB

K = non chauffé

KB = chauffé

### Chaud 3 parties

### Chaud 4 parties

Convives	Plat
	Quantité

Viande unité ou 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,5 l
------------------------------	----------------	--------------------

Viande unité 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,3 l	Soupe 0,2 l
------------------------	----------------	--------------------	----------------

100	Bacs GN
	Bacs GN
	thermoport®

4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
1 x thermoport® 6000		

4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
1 x thermoport® 6000			

150	Bacs GN
	Bacs GN
	thermoport®

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000		

6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 150 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			

200	Bacs GN
	Bacs GN
	thermoport®

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
2 x 1/1, 100 mm		
2 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso		

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm			2 x 1/1, prof. 150 mm
2 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso			

250	Bacs GN
	Bacs GN
	thermoport®

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	5 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, 100 mm		
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000		

6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm			
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			

300	Bacs GN
	Bacs GN
	thermoport®

12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 100 mm
3 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso		

12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 150 mm
3 x thermoport® 6000			

400	Bacs GN
	Bacs GN
	thermoport®

16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	7 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 150 mm
4 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso		

16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm
4 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso			

500	Bacs GN
	thermoport®

20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	9 x 1/1, prof. 200 mm
		1 x 1/1, prof. 150 mm
5 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso		

20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
5 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso			

## Chaud 5 parties

Viande unité ou 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,3 l	Légumes 0,3 l	Soupe 0,2 l
4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm 1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 2/4, prof. 150 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm 1 x 1/1, prof. 100 mm
2 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm 2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm 2 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 150 mm
3 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100				
12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm 1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm 2 x 1/1, prof. 150 mm
4 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso				
16 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 150 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 150 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm 1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 200 mm
5 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso				
20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm	4 x 1/1, prof. 200 mm
6 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparateur iso				

Indication en litres pour la salade

jusqu'à 200 convives :  
0,2 l salade verte

à partir de 200 convives :  
25 % salade verte 0,2 l  
75 % salade mixte 0,1 l

## Froid

Dessert 0,1 l	Salade 0,2 l / 0,1 l	Sauce salade 0,04 l
1 x 2/3, prof. 150 mm	2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/3, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/2, prof. 150 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		
2 x 1/2, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm 3 x 1/2, prof. 100 mm	2 x 2/8, prof. 200 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant ou plaques réfrigérantes client		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm 4 x 2/4, prof. 150 mm	2 x 2/4, prof. 100 mm
1 x thermoport® 6000, 2 x blocs réfrigérants		
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/4, prof. 100 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 2/4, prof. 150 mm	
1 x thermoport® 6000		
1 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	2 x 2/4, prof. 150 mm
1 x 1/1, prof. 150 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x bloc réfrigérant		
2 x 1/1, prof. 200 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm 1 x 2/4, prof. 100 mm 3 x 2/4, prof. 150 mm	1 x 2/4, prof. 100 mm 3 x 2/4, prof. 150 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		

## Allemagne

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

## Autriche

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

## Suisse

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

## France

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

## Grande-Bretagne

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

## Pays-Bas

Rieber Benelux B.V.  
Kamerlingh Onnesweg 2  
NL-2952 BK Alblasserdam  
Tél. +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

## Pologne

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

Rieber est le leader des solutions de restauration complètes à destination des écoles, entreprises, traiteurs, hôtels, restaurants, cliniques, maisons de retraite et armées.

Attachés au respect de la culture gastronomique, nous contribuons également pour une grande part à la santé et à la qualité de vie des hommes et des femmes, jeunes ou moins jeunes.

Particulièrement lorsque la production et la consommation de denrées alimentaires sont séparées dans l'espace et dans le temps, nous veillons à la qualité des plats, à la sécurité alimentaire et à la réduction des coûts.

En liaison froide comme en liaison chaude, pour un convive ou pour 1000.

Pour ce faire, nos solutions réunissent une forte valeur ajoutée à l'utilisation, un design séduisant et une efficacité élevée en termes de consommation d'énergie, d'eau et de matières. Rieber propose ainsi des applications concrètes permettant d'économiser l'eau et l'énergie au jour le jour et contribuant à la protection de l'environnement et à la lutte contre le réchauffement climatique.



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