



thermoplates®

Het nieuwe kookavontuur op GN-formaat.

Rieber

thermoplates® het nieuwe kookavontuur op GN-formaat.

Verhoog uw productiviteit op significante wijze. Verlaag uw bedrijfskosten. Vereenvoudig uw werkprocessen. Uitsluitend via een innovatieve technologie – omgezet in de Rieber thermoplates®.

Door het gepatenteerde meerlaagse materiaal SWISS-PLY® hebben de thermoplates® een maximaal 10 x hoger energiegeleidingsvermogen en zijn daardoor vooral bij overgaan van warm naar koud ideaal inzetbaar.

En dat bespaart u niet alleen energie, maar ook tijd: of u nu werkt op -20 °C of 250 °C, uw thermoplates® ondersteunt u vanaf de opslag, via de voor- en toebereiding tot en met de opdiening – zonder over te hevelen. Alle thermoplates® zijn tevens ontwikkeld op basis van de Gastro-norm en daardoor algemeen compatibel met reeds bestaande systemen. Ontdek met de thermoplates® het koken op GN-formaat. Betreed met ons

de toekomst van de gastronomie.





Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 – 03
Toepassing	Pagina 04 – 06
Materiaal	Pagina 07
Assortiment	Pagina 08
Accessoires	Pagina 09
Solutionfinder	Pagina 10 – 13
Notities	Pagina 14 – 15

Koken op GN-formaat.

Bespaar tijd, plaats en energie.

Kook efficiënt. Met de thermoplates® kunt u met dezelfde bak voorbereiden, transporteren, koelen, warm houden, koken, grillen en ook opdienen. Het grote warmtegeleidingsvermogen van het gepatenteerde materiaal SWISS-PLY® laat ook snelle koud/warm-overgangen toe. Zelfs vanaf het fornuis op de tafel is geen probleem. Maak gebruik van het Rieber tableport®-op-tafel-programma.

Chef-koks en particulieren adviseren:

„Dat de thermoplates® duidelijk sneller op temperatuur komen, is best goed. Doordat ik nu niet meer hoef over te hevelen, kan ik in mijn eentje in dezelfde tijd dezelfde doorvoercapaciteit bereiken als vroeger alleen maar met extra personeel mogelijk was. Ik ben nu sneller dan de gasten. Dat maakt het koken veel eenvoudiger voor mij.“

Sterrenkok Laurent Durst, „Alte Sonne“, Ludwigsburg

„De thermoplates® zijn uitstekend geschikt voor gebruik in de combistomer... De voordelen buiten de combistomer (van tevoren aanbraden, daarna direct uitleggen) liggen duidelijk voor de hand.“

Toonaangevende fabrikant van combistomers

„Ik ben ongelooflijk enthousiast over de „toverplaat“ van Rieber. Hij werd deze zomer volledig ingezet (alle mogelijke groentegerechten, grillvlees enz.) ...“

Particulier Renate Offermann



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.

Wissel elke dag van werkplek.

Door de mobiele varithek®-kookelementen past uw kookpunt zich aan uw dagelijkse uitdagingen aan. Verschillende uitvoeringen zoals de Ceran-, inductie- of grillmodules ondersteunen u op elke plaats bij elke toepassing. U kunt de varithek®-kookelementen tevens flexibel vervangen en ook als stand-alone-apparaat inzetten.



Koken
(bv. noedels, rijst, aardappelen)



Stomen
met behulp van stoominzetbakken
(bv. groente, vis)



Wokken
(bv. groente)



Grillen
(bv. steak, vis, groente)



Frituren
met behulp van een frituurinzetbak
(bv. pommes frites, groente)



Braden
(bv. vlees, vis, groente)



Bakken
(bv. ovenschotels, groente, vis)



Serveren
(bv. groente, vlees, vis)

De nieuwe generatie in het koken.

Leer een speciaal kookgereedschap kennen dat u zonder overheveling vanaf het koelen tot en met het koken door uw gehele foodflow begeleidt.

De voordelen in één oogopslag:

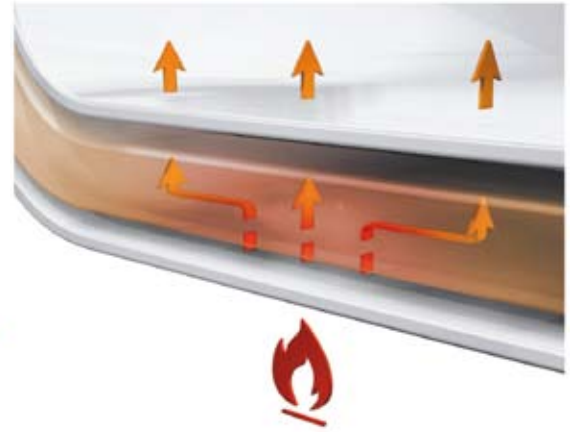
- In een thermoplates®: vanaf de opslag via de bereiding tot en met de opdiening – hetzij in het buffet, op tafel of mobiel bij de gast
- Eén kookgereedschap voor elke toepassing: bv. koken, grillen, wokken
- Verbetering van de kwaliteit van het gerecht
- Verlaagt bedrijfskosten
- Energiebesparend door groot temperatuurgeleidingsvermogen
- Toepassingsbereik m.b.t. temperatuur: -20 °C t/m +250 °C
- Zelfstandige temperatuurregeling op inductieplaten (op aanvraag)
- Voor alle energiebronnen geschikt. Het oppervlak van de verwarmingszone moet echter overeenkomen met het oppervlak van de bak (bij gas adviseren wij de ongecoate thermoplates®)
- Variabel door verschillende grootten en uitvoeringen
- Compatibel in GN-formaat vanaf februari 2009 met afgeronde hoeken.
- Voldoet aan HACCP
- Plaatsbesparend
- Eenvoudige reiniging / afwasmachinebestendig

Het materiaal

SWISS-PLY® is een gepatenteerd meerlaags materiaal met uitstekende thermische eigenschappen:

Het sandwichmateriaal met een aluminium kern waarborgt een ongeveer 10x groter geleidingsvermogen van energie (warm en koud). Daardoor wordt toegevoerde energie snel en gelijkmatig verdeeld.

De aanzienlijk toegenomen energie-efficiëntie leidt tot een duidelijke verlaging van de bedrijfskosten.



Het oppervlak

Nano-aan oppervlak behandeld

Ideaal voor koel houden en serveren (bv. voor sla, fruit, dessert, groente, dranken)



Gecoat oppervlak

Ideaal voor warm houden en koken

Aanbakken komt weinig voor (geen moeizaam reinigen meer)
(bv. wokken, braden, grillen, stomen, koken, frituren, bakken)



Het assortiment

Zo veelzijdig als de thermoplates® in uw foodflow kunnen worden ingezet, net zo veelzijdig is ook hun keus: door verschillende grootten en diepten kunt u efficiënt koken op GN-formaat, en de systemen flexibel met elkaar combineren. Kies afhankelijk van toepassing uit

gecoate of nano-oppervlak behandelde thermoplates®. En ook hier loopt onze planning tot in het kleinste detail: met of zonder grepen, of zelfs met valgrepen, blijft volkomen uw beslissing.



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
	NIEUW					

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
	NIEUW					

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>Gaardeksel 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	

Gebruiksmogelijkheden van de Rieber thermoplates®

 <p>varithek® Kookapparatuur</p>	 <p>thermoport® Kunststof</p>	 <p>thermoport® RVS</p>	 <p>Koeloplossingen</p>
 <p>tableport® op-tafel-programma</p>	 <p>Serveroplossingen/ element-cafeteria's</p>	 <p>Serveren van gerechten Schepsystemen, mobiele apparaten</p>	

Solutionfinder

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
4 x thermoport® 1000, 2 x koelplaat		

Solutionfinder

Basisbevoorrading (met grootschalige thermoport®)

Vaststelling van het aantal voor de enkelvoudige set thermoplates®, met valgreep en thermoport®, zonder GN-deksel. GN-deksel naar behoefte zelf ontwerpen!
Slechts één menu, geen opdeling in verschillende maaltijden/menu's

Ontwerp voor kunststof thermoport®

Verwarmd of onverwarmd op locatie vastleggen, afhankelijk van behoefte (in tabel uitsluitend opgave van grootte)
thermoport® 6.000 K / 6.000 KB
thermoport® 50 / 50 K / 50 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
K en zonder toevoeging = onverwarmd
KB = verwarmd

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

Literopgave resp. stuks per deelnemer aan de maaltijd

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

Warm 5-delig

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

Literopgave van sla en dessert

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

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

Dessert 0,1 l

Dressing 0,04 l

Koud

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

Notities

Duitsland

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

Oostenrijk

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

Zwitserland

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

Frankrijk

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

Groot-Brittannië

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

Nederland

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

Polen

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

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

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

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

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



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