



**catering kitchen\*** **Flexibiliteit in de catering.**

**Rieber**

## Flexibiliteit in de catering

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

\* aangemeld voor octrooi





## Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b>	<b>Pagina 02 – 03</b>
<b>Toepassing</b>	<b>Pagina 04 – 05</b>
<b>catering kitchen* kunststof</b>	<b>Pagina 06 – 07</b>
<b>catering kitchen* rvs</b>	<b>Pagina 08 – 09</b>
<b>RFID</b>	<b>Pagina 10</b>
<b>GN-assortiment</b>	<b>Pagina 12 - 13</b>
<b>Solutionfinder</b>	<b>Pagina 14 - 17</b>

# De mobiele keuken...

## ...catering kitchen\*

om te koken, te grillen, te braden, te bakken en op te dienen.

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



**servoplatedispenser**  
voor borden en bestek



## catering kitchen\* kunststof

Door de multifunctionaliteit van transporteren, warm en koud serveren en een compleet frontcookingstation in één systeem is de flexibiliteit van de catering kitchen\* onovertroffen.

Door de aircleanbox3d worden de bij het koken en braden optredende wasems direct ter hoogte van de potten en pannen naar achteren afgezogen. De dampen en geuren worden door een vet- en geurfilter gereinigd. Er komt uitsluitend schone lucht naar buiten.

## catering kitchen\* kunststof

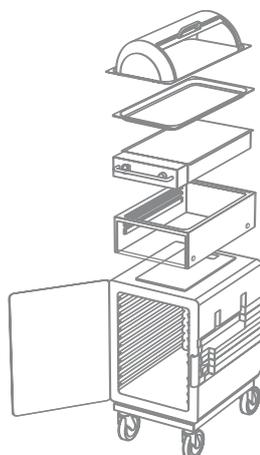
\* aangemeld voor octrooi

De beproefde componenten van de spijzenverdeling, **thermoport®**, **varithek®** en **thermoplates®** vormen samen een compacte en mobiele cateringeenheid om spijzen veilig en met topkwaliteit koud en warm te transporteren, te bereiden en te serveren. Op het dekselvlak van de kunststof **thermoport®** wordt het wisselframe GN-port gefixeerd.

Deze kan het gehele **varithek®**-apparatenprogramma en **thermoplates®** en Gastronorm-bakken opnemen. De catering kitchen\* is vanaf één functie-eenheid volledig inzetbaar en kan zo nodig altijd naar believen worden uitgebreid – gewoon verschillende functie-eenheden combineren met het functieframe ck-connect – zonder te schroeven!



Bovendien kan in het functieframe ck-connect de afzuigingsmodule aircleanbox 3d (zie afb. links) met het beproefde down-draft principe worden geplaatst.



- Deksel voor optimale bescherming van de gerechten in het serveergedeelte
- thermoplates®, het veelzijdige kookgereedschap: opslaan, voorbereiden, koken, grillen, garen, transporteren, serveren vanuit één container
- Het varithek®-apparatenprogramma voor elk soort toepassing: Ceran-kookplaat, Ceran-inductieplaat, Ceran-warmhoudplaat
- Het functieframe ck-port voor gebruik bij alle varithek®-apparaten, thermoplates®, Gastronorm-bakken en pellets. Om op de thermoport® of op de tafel aan te brengen
- Kunststof thermoport® voor transport van koude en/of warme gerechten in de maximale kwaliteit
- Apart onderstel voor kunststof thermoport®

**Totale afmetingen (b x h x d):**  
ca. 490 x 950 x 640 mm

Product	Bestelnr.	B x d x l in mm	Omschrijving
thermoport® 1000 K	85 02 04 01 oranje 85 02 04 12 zwart	435 x 610 x 561	Kunststof thermoport® zonder verwarming, gewicht 12 kg.
thermoport® 1000 KB, verwarmd	85 02 04 02 oranje 85 02 04 13 zwart	435 x 634 x 561	Kunststof thermoport® met verwarming, gewicht 17,2 kg.
ck-port	84 01 11 30	370 x 575 x 170	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten en GN-bakken. Bouten aan de zijkant en vooraan.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten en GN-bakken. Bouten vooraan.
ck-connect 2/3	84 01 11 32	370 x 370 x 170	Koppelonderdeel zonder ribben. Als koppelaar voor koppeling in de lengte – inhangen van hoestbescherming is niet mogelijk (gebruik van Rolltops).
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten, GN-bakken en varithek® aircleanbox 3d. Bouten vooraan.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (zonder aanzuigstomp)  Hoogte ca. 420 (met aanzuigstomp)	Om in ck-connect air te schuiven. Netspanning: 230 V, 50/60 Hz, 16 A 100 W Elektriciteitsaansluiting: kabel van 2 m / stekker Incl. geurfilter (bestelnr. 91 14 02 68 actieve-koofilter) en vefilter (bestelnr. 91 14 02 69 gebreid rvs gaas) en aansluitkabel (bestelnr. 91 14 02 70) Gewicht (met aanzuigstomp) 10 kg
ck-spatbescherming	84 01 11 31		Rondlopende, aan drie kanten gesloten, rvs spatbescherming, passend voor ck-port, ck-connect en ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Rvs luchtgeleideplaat om in de ck-spatbescherming en de aanzuigstomp van de aircleanbox3d te steken
solution set airbox	84 01 12 39		Bestaande uit: bestelnr. 84 01 11 29 ck-connect air bestelnr. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d bestelnr. 84 01 11 31 ck-spatbescherming bestelnr. 84 01 11 34 ck-airflow
Bescherming tegen hoesten 250	84 01 11 33	Bevestigingsplaat 370 x 11,5 x 163  Polycarbonaat ruit 325 x 8 x 350	Om in te hangen in het front van ck-port en connect/connect-air
Onderstel KS	88 14 01 06	490 x 640 x 210	Rvs met kunststof stoothoeken. 2 stuur-stopwielen kunststof Diameter: 125 mm 2 bokwielen kunststof, diameter 125 mm Gewicht 5,5 kg
Snijplank 2/3 met sappoot	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Kunststof wit
Snijplank 1/1 met sappoot	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Kunststof wit
Rieber-transportband	36 06 01 02	50 x 3500	Zwart met ingeweven Rieber logo (oranje) met kunststof gesp. Voor de transportbeveiliging van onderstel, thermoport® en ck-port/connect, en transportbeveiliging van varithek® modules (in ck-port/ck-connect geschoven).
varithek® Ceran-kookplaat ck 2800q b 0,8	91 01 01 16	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
varithek® Ceran-kookplaat ck 2800q b 2,5	91 01 01 15	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
varithek® inductiekookplaat ik 3600 b 0,8	91 01 02 18	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
varithek® inductiekookplaat ik 3600 b 2,5	91 01 02 19	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
Koepellet GN 1/1 kunststof	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart		
Warmtepellet GN 1/2 rvs	89 08 01 71		



## catering kitchen\* rvs

Voor de catering kitchen\* rvs werd de thermoport® 1000 van rvs doorontwikkeld. De catering kitchen\* rvs is in drie varianten te koop: neutraal (N) / verwarmd (H) / gekoeld (C).

### De innovatie:

1. Gemakkelijk te hanteren door maximaal 10 kg minder totaalgewicht
2. Geïntegreerde hygiënemof. Dichtgelaste binnenruimte met diepgetrokken steunribben en kogelhoeken (komt overeen met hygiëne-uitvoering H3).

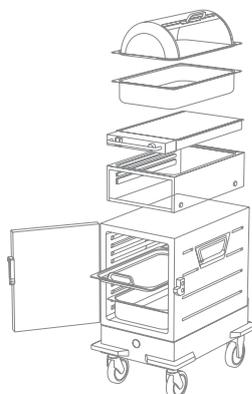
## catering kitchen\* rvs \* aangemeld voor octrooi

De beproefde componenten van de spijzenverdeling, **thermoport®**, **varithek®** en **thermoplates®** vormen samen een compacte en mobiele cateringeenheid om spijzen veilig en met topkwaliteit koud en warm te transporteren, te bereiden en te serveren.  
De verwarmde **thermoport®** van rvs werd doorontwikkeld en is nu maximaal 10 kg lichter. Hij is er in 3 varianten: neutraal (N), verwarmd (H) en gekoeld (C).



Bovendien kan in het functieframe ck-connect de afzuig-module airclean box 3d (zie afb. links) met het beproefde down-draft principe worden geplaatst.

Ook bij de rvs **thermoport®** wordt het wisselframe GN-port op het dekselvlak gefixeerd. Deze kan het gehele **varithek®**-apparatenprogramma en **thermoplates®** en Gastronorm-bakken opnemen. De **catering kitchen\*** is vanaf één functie-eenheid volledig inzetbaar en kan zo nodig altijd naar believen worden uitgebreid – gewoon verschillende functie-eenheden combineren met het functieframe ck-connect – zonder te schroeven!



- Deksels voor optimale bescherming van de gerechten in het serveergedeelte
- thermoplates®, het veelzijdige kookgereedschap: opslaan, voorbereiden, koken, grillen, garen, transporteren, serveren vanuit één container
- Het varithek®-apparatenprogramma biedt in combinatie met de thermoplates® de perfecte mogelijkheid om voorbereide componenten uit de thermoport® direct vóór de gast klaar te maken en op te dienen
- Het wisselframe GN-port vormt de behuizing voor het gehele varithek®-apparatenprogramma, thermoplates® en Gastronorm-bakken
- De thermoport® garandeert het transport van koude en warme gerechten in de maximale kwaliteit

**Totale afmetingen (b x h x d):  
ca. 490 x 950 x 640 mm**

Product	Bestelnr.	B x d x l in mm	Omschrijving
thermoport® 1000 N (neutraal)	85 01 04 04	410 x 655 x 470	Rvs thermoport® zonder verwarming, gewicht 17 kg.
thermoport® 1000 H (verwarmd)	85 01 04 05	410 x 655 x 470	Rbs thermoport® met verwarming, gewicht 20 kg (vervangt model TP 1000 U, bestelnr. 85 01 04 05)
thermoport® 1000 C (gekoeld)	85 01 04 06	410 x 655 x 760	Incl. trolley van rvs met kunststof stoothoeken, met twee stuur-stopwielen kunststof, diameter 125 mm, 2 bokwielen kunststof diameter 125 mm. Plaatverdampers eenzijdig (rechts). Koelbereik +5 °C t-m +8 °C (met gesloten deur), koelvermogen 119 W op VT -10 °C, koelmiddel 134A, nominale spanning 1N AC 230 V 50 Hz, elektr. aansluitwaarde 0,25 kW
ck-port	84 01 11 30	370 x 575 x 170	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten en GN-bakken. Bouten aan de zijkant en vooraan.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten en GN-bakken. Bouten vooraan.
ck-connect 2/3	84 01 11 32	370 x 370 x 170	Koppelonderdeel zonder ribben. Als koppelaar voor koppeling in de lengte – inhangen van hoestbescherming is niet mogelijk (gebruik van Rolltops).
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten, GN-bakken en varithek® aircleanbox 3d. Bouten vooraan.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (zonder aanzuigstomp)  Hoogte ca. 420 (met aanzuigstomp)	Om in ck-connect air te schuiven: Netspanning: 230 V, 50/60 Hz, 16 A, 100 W Elektriciteitsaansluiting: kabel van 2 m / stekker Incl. geurfilter (bestelnr. 91 14 02 68 actieve/koelfilter) en vetfilter (bestelnr. 91 14 02 69 gebreid rvs gaas) en aansluitkabel (bestelnr. 91 14 02 70) Gewicht (met aanzuigstomp) 10 kg
ck-spatbescherming	84 01 11 31		Rondlopende, aan drie kanten gesloten, rvs spatbescherming, passend voor ck-port, ck-connect en ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Rvs luchtgeleideplaat om in de ck-spatbescherming en de aanzuigstomp van de aircleanbox 3d te steken
solution set airbox	84 01 12 39		Bestaande uit: bestelnr. 84 01 11 29 ck-connect air bestelnr. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d bestelnr. 84 01 11 31 ck-spatbescherming bestelnr. 84 01 11 34 ck-airflow
Bescherming tegen hoesten 250	84 01 11 33	Bevestigingsplaat 370 x 11,5 x 163  Polycarbonaat ruit 325 x 8 x 350	Om in te hangen in het front van ck-port en ck-connect/connect-air
Onderstel rvs	88 14 01 07	460 x 670 x 305	Rvs met kunststof stoothoeken. 2 stuur-stopwielen kunststof, diameter 125 mm, gewicht 7 kg
Snijplank 2/3 met sappoot	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Kunststof wit
Snijplank 1/1 met sappoot	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Kunststof wit
Rieber-transportband	36 06 01 02	50 x 3500	Zwart met ingewezen Rieber logo (oranje) met kunststof gesp. Voor de transportbeveiliging van onderstel, thermoport® en ck-port/connect en transportbeveiliging van varithek® modules (in ck-port/ck-connect geschoven).
varithek® Ceran-kookplaat ck 2800q b 0,8	91 01 01 16	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
varithek® Ceran-kookplaat ck 2800q b 2,5	91 01 01 15	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
varithek® inductiekookplaat ik 3600 b 0,8	91 01 02 18	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
varithek® inductiekookplaat ik 3600 b 2,5	91 01 02 19	635 x 325 x 75 mm	Om in ck-connect of ck-connect air te schuiven
Koelpellet GN 1/1 rvs	85 01 20 02		
Warmtepellet GN 1/2 rvs	89 08 01 71		

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



**Productie van gerechten in de keuken**



**Overbrugging van het gat in tijd en/of ruimte**



**Opdiene van gerechten vóór de gast**

**...dankzij het Rieber *monitec*-systeem**



**Vorbereide gerechten**



**Bewaking van gerechten met Rieber *monitec***



**Uitlezen van de Rieber *monitec*-gegevens**



**RFID - met zekerheid beter koken.**

## Rieber *monitec* – De veilige weg.

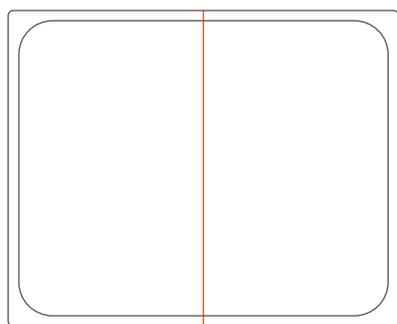
Om er zeker van te zijn dat uw gerechten op de juiste tijd, op de juiste plaats en vooral op de juiste temperatuur aankomen, is er de Rieber *monitec*.

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

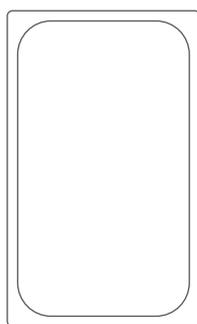
Vervolgens kunt u deze informatie draadloos met een computer of handheld uitlezen om er zeker van te zijn dat uw gerechten nooit risico lopen.

Het speciaal ontwikkelde Rieber *monitec*-gebruikersoppervlak is eenvoudig te bedienen en aangepast aan uw wensen. U kunt op uw werkplek de data van al uw gerechtentransporten controleren en daardoor de kwaliteit van uw gerechten garanderen.

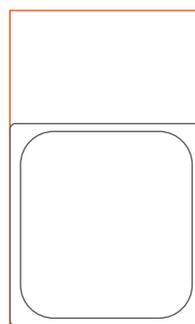




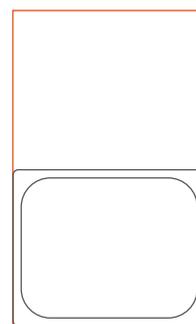
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



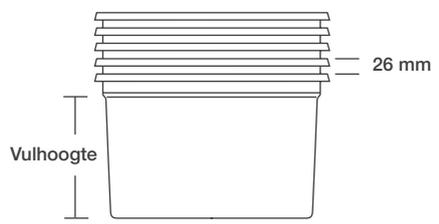
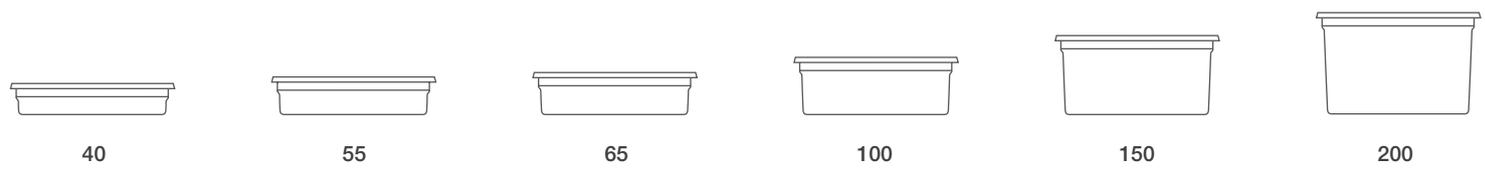
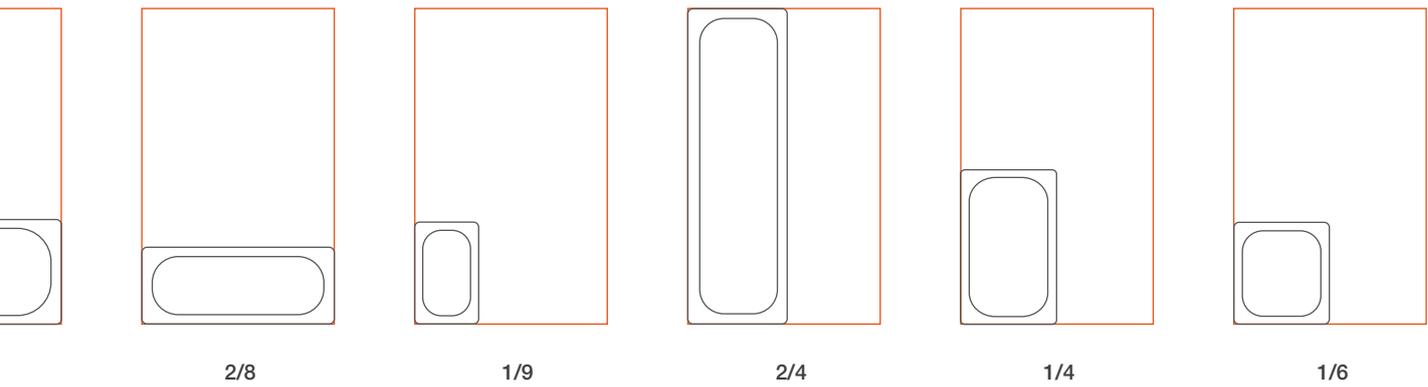
## Het GN-assortiment.



20

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

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



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

# Solutionfinder

## 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® 1000 K / 1000 KB  
K = onverwarmd  
KB = verwarmd

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

Literopgave resp. stuks per deelnemer aan de maaltijd

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

**Warm 5-delig**

Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,3 l	Groente 0,3 l	Soep 0,2 l
1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 2/3, 65 mm diep	1 x 1/3, 65 mm diep
3 x thermoport® 50, 2 x dwarsverbinding				
1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x geïsoleerde scheiding				
2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
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
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

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  
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 thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
1 x 1/1, 100 mm diep	2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep
1 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 65 mm diep
1 x 1/1, 65 mm diep		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
2 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/2, 65 mm diep
	3 x 1/2, 100 mm diep	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
2 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/2, 100 mm diep
1 x 1/1, 65 mm diep	1 x 1/2, 65 mm diep	2 x 1/2, 65 mm diep
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
3 x 1/1, 100 mm diep	4 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep
	1 x 1/1, 65 mm diep	
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x koelplaat		
4 x 1/1, 100 mm diep	5 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 65 mm diep
3 x thermoport® 1000, 1 x koelplaat		
5 x 1/1, 100 mm diep	3 x 1/1, 100 mm diep	1 x 1/1, 100 mm diep
	6 x 1/1, 65 mm diep	2 x 1/1, 65 mm diep
4 x thermoport® 1000, 2 x koelplaat		

# Solutionfinder

## 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® 6000 K / 6000 KB  
thermoport® 50 / 50 K / 50 KB  
thermoport® 1000 K / 1000 KB  
K = onverwarmd  
KB = verwarmd

Deelnemers aan de maaltijd	Gerechten Hoeveelheid	Warm 3-delig			Warm 4-delig			
		Vlees stuks resp. 0,15 l	Jus 0,1 l	Bijgerecht 0,5 l	Vlees stuks 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
	thermoport®	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	
		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
	thermoport®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
		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
	thermoport®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
		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
	thermoport®	3 x 1/1, 100 mm diep			3 x 1/1, 100 mm diep			
		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
	thermoport®	4 x 1/1, 100 mm diep			4 x 1/1, 100 mm diep			
		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
	thermoport®	2 x 1/1, 100 mm diep			2 x 1/1, 100 mm diep			
		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

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  
 Dressing 0,04 l

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

# Notities



## Duitsland

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

## Oostenrijk

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

## Zwitserland

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

## Frankrijk

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

## Groot-Brittannië

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

## Nederland

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

## Polen

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

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

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

Vooral op de plaatsen waar de productie en de consumptie van levensmiddelen qua ruimte en tijd gescheiden zijn, zorgen wij voor hoge kwaliteit van de spijzen, veiligheid en lage bedrijfskosten.

Voor warm en koud, voor 1 t/m 1000 mensen.

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



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