



thermoport[®] La meilleure solution de transport alimentaire.

Rieber

Le thermoport® de Rieber. **Plus qu'un système de transport.**

Le thermoport® de Rieber est depuis longtemps la référence internationale en matière de sécurité pour le transport alimentaire. Partout où l'hygiène et la longévité sont des critères décisifs, la technologie d'isolation sophistiquée, la tenue aux températures et la résistance du thermoport® jouent en sa faveur. Sans compter qu'il vous offre une grande liberté dans le choix des dimensions et des combinaisons possibles dans le cadre de la Gastronorme, grâce aux différentes versions disponibles (plastique ou acier spécial, mode chauffé, non chauffé ou réfrigéré). Qu'il s'agisse de refroidir les mets, de les maintenir au chaud, de les réchauffer, de les cuisiner - ou bien d'effectuer plusieurs choses à la fois. Ce faisant, le thermoport® ne se contente pas de présenter une fiabilité élevée et une hygiène parfaite, mais permet également de bénéficier d'une remarquable flexibilité dans votre travail. Susceptibles d'évoluer en s'intégrant dans une cuisine thermoport® mobile catering kitchen* et hybrid kitchen*, ils constituent également un choix d'appareils de cuisine multifonctionnels grâce auxquels vous pourrez satisfaire à toutes les exigences de la cuisson et de la réfrigération mobiles. Soyez à la hauteur de vos exigences. Sans contraintes de lieu ni de temps.

* Fait l'objet d'une demande de brevet



Table des matières

Introduction	pages 02 - 03
Utilisation	pages 04 - 05
Aperçu	pages 06 - 09
RFID	pages 10 - 11
thermoport® plastique	pages 12 - 17
Exemples de chargement	pages 18 - 19
thermoport® acier spécial	pages 20 - 23
Exemples de chargement	pages 24 - 25
Chariot de transport/ distribution	pages 26 - 27
Choisissez votre solution	pages 28 - 31

Du transport...

Le thermoport® de Rieber vous permet de livrer des plats chauds ou froids dans la qualité qu'ils avaient en sortant de votre cuisine, partout et à tout instant.

La perfection dans la durée.

...à la préparation et à la distribution...

La cuisine catering kitchen* en plastique n'est pas limitée au thermoport® pour amener vos plats chauds ou froids sur la table du convive avec une qualité et une sécurité parfaites. Un simple module rapporté et un connecteur vous apportent la multifonctionnalité du transport, de la distribution chaud/froid et d'une station de front cooking complète.

* Fait l'objet d'une demande de brevet





...directement sur la table.

Grâce aux appareils thermoport® Rieber, vous êtes sûr de servir à vos convives la qualité propre à votre cuisine. Vos plats arrivent dans l'assiette dans un respect absolu de l'hygiène et de la fraîcheur.

thermoport® en plastique

Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C

Le classique. En plastique léger, robuste et sans porosités – à double paroi et soudé étanche. Les thermoport® sont disponibles en plusieurs versions (avec ou sans chauffage, chargement par le haut ou par l'avant) de manière à répondre aux différents besoins.

catering kitchen* – Pour plus de flexibilité.

Rieber a réuni au sein de la cuisine catering kitchen* les composants éprouvés du système de distribution de repas thermoport® et les appareils varithek® tels que la plaque de cuisson vitrocérame ou les thermoplates®. Les cadres fonctionnels fixés sur les thermoport® permettent de loger par ex. des appareils varithek®, thermoplates® ou des bacs GN au même titre que des plaques réfrigérantes/chauffantes ou des couvercles. Le châssis roulant assure à catering kitchen* toute sa mobilité. Tous les composants peuvent être utilisés indépendamment comme bacs de transport ou comme produits sur table.



Un thermoport® pour chaque usage.

thermoport® K-R en plastique

Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C

En chargement par le haut ou par l'avant, le thermoport® K-R en plastique robuste est d'un maniement facile. Il convient pour les plats froids comme pour les plats chauds.

thermoport® 50 en plastique

Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C

À chargement par le haut pour plats froids et chauds. Le plastique robuste mais très léger promet un maniement facile et une longue durée de vie.

* Fait l'objet d'une demande de brevet

thermoport® en acier spécial

Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C

Découvrez la classe premium des appareils thermoport® Rieber. L'acier spécial inoxydable utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur garantit une qualité extrême, ainsi qu'une isolation exceptionnelle et le respect des exigences les plus élevées en matière d'hygiène. Les thermoport® en acier spécial sont disponibles dans presque toutes les dimensions, en chargement par l'avant ou par le haut, en version mobile ou non.



hybrid kitchen* -

Pour la cuisine, les buffets et le service traiteur

hybrid kitchen* réunit les éléments du thermoport®, du chafingdish et du thermomat®. La porte de fonction spéciale, dotée de chauffages et de ventilateurs débrayables séparément, lui confère son caractère hybride unique. La commande électronique vous donne le choix entre quatre modes opératoires : la fonction hybride, la cuisson par programmation ou par température au cœur, ainsi que le mode circulation d'air (froid). La fonction de cuisson vapeur à intervalles peut être intégrée sur demande. La cuisine hybrid kitchen* est en acier spécial inoxydable, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Vous trouverez davantage d'informations sur hybrid kitchen* dans la brochure hybrid kitchen*

* Fait l'objet d'une demande de brevet

**Les avantages principaux
du système thermoport® de Rieber.**



Le système thermoport® Rieber pour la conservation, le transport et la distribution des plats offre une multitude d'avantages qui s'harmonisent à la perfection.

a) thermoport® en plastique

- Récipients en plastique robustes mais légers pour le transport et la distribution
- Plage de température : de -20 °C à +100 °C
- Pour des quantités d'aliments faibles à importantes
- Excellentes caractéristiques d'isolation
- Disponible avec et sans joints
- Corps de chauffe amovible autorégulant
- Chauffables
- Maniement optimal grâce aux poignées ergonomiques rabattables, cartes inscriptibles
- Disponibles en version mobile ou fixe
- Encombrement minimum grâce au système d'empilage Rieber
- Lavables au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite* (*le corps de chauffe doit être auparavant retiré)
- Compatibles Gastronorme et contrôlés VDE

b) thermoport® en acier spécial

- Plage de température : de -20 °C à +100 °C
- La classe premium en transport et en distribution
- En acier spécial inoxydable et robuste, à l'intérieur comme à l'extérieur
- Pour des quantités d'aliments faibles à importantes
- Excellentes caractéristiques d'isolation
- Joints échangeables
- Corps de chauffe amovible autorégulant
- Chauffable
- Disponibles en version mobile ou fixe
- Encombrement minimum grâce au système d'empilage Rieber
- Lavables au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite* (le corps de chauffe doit être auparavant retiré)
- Compatibles Gastronorme et contrôlés VDE
- thermoport® réfrigéré également disponible, plage de température +5 °C à +8 °C



La sécurité depuis la préparation des plats jusqu'à la distribution...



Production en cuisine



Pas de ruptures temporelles et/ou spatiales



Distribution devant les convives

...grâce au système Rieber *monitec*



Plats préparés



Contrôle des plats avec Rieber *monitec*



Lecture des données Rieber *monitec*



RFID - Cuisiner mieux à coup sûr.

Rieber *monitec* - Le choix de la sécurité.

C'est parce que vous tenez à ce que vos plats arrivent à bonne destination, au moment voulu et à bonne température que Rieber a créé Rieber *monitec*.

La puce de transpondeur intégrée au module de transport emmagasine les informations telles que la température, le numéro d'identification et la chronologie.

Vous pouvez ensuite récupérer ces informations – sans fil – sur votre ordinateur ou votre appareil portatif et acquérir la certitude que vos plats n'étaient à aucun moment menacés.

L'interface utilisateur Rieber *monitec*, conçue spécialement pour l'occasion, est d'une utilisation enfantine et répond entièrement à vos besoins. Vous pouvez ainsi contrôler simplement les données de tous les transports d'aliments depuis votre poste de travail et garantir la qualité des plats.



Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® en plastique haute stabilité
 enveloppe plastique sans porosités, à double paroi, soudé étanche, lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

Types 50 KB et 100 KB :
 chauffables, température maxi +95 °C,
 puissance de chauffe 500 W,
 tension nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.
 Version encastrée.

					
	Chargement haut, av. couvercle	comme 50 K, avec chauffage	Chargement haut, av. couvercle	comme 100 K, avec chauffage	Chargement par l'avant, av. porte
Type	50 K	50 KB chauffable	100 K	100 KB chauffable	600 K
Capacité avec bacs GN	11,7 litres maxi	11,7 litres maxi	26 litres maxi	26 litres maxi	33 litres maxi
Dimensions ext. en mm	370 x 645 x 240	370 x 645 x 240	370 x 645 x 308	370 x 645 x 308	420 x 610 x 386
Lavables lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	x	x (avec chauffage déposé)	x	x (avec chauffage déposé)	x
Poids total	6,9 kg	7,3 kg	7,2 kg	8,3 kg	9,2 kg
Exemples de chargement	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm, etc.
Compl., couvercle sans thermomètre	85 02 02 01 orange 85 02 02 16 noir	85 02 02 06 orange 85 02 02 17 noir	85 02 03 01 orange 85 02 03 28 noir	85 02 03 13 orange 85 02 03 29 noir	85 02 05 05 orange
Compl., couvercle avec thermomètre	85 02 02 10 orange 85 02 02 11 noir	85 02 02 12 orange 85 02 02 13 noir	85 02 03 42 orange 85 02 03 43 noir	85 02 03 44 orange 85 02 03 45 noir	85 02 05 15 orange 85 02 05 16 noir
Compl., couvercle avec plaque réfrigérante	85 02 02 14 orange 85 02 02 15 noir	-	85 02 03 46 orange 85 02 03 47 noir	-	-

Accessoires

Couvercle avec thermomètre N° de cde	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 noir	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 noir	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 noir	85 02 25 58 orange 85 02 25 59 noir	-
Couvercle sans plaque réfrigérante N° de cde	85 02 25 56 orange 85 02 25 57 noir	-	85 02 25 56 orange 85 02 25 57 noir	-	-
Plaque réfrigérante GN 1/1, plastique N° de cde	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir	-	-
Bouchon d'étanchéité N° de cde	-	85 02 20 59 orange	-	85 02 20 59 orange	-
Séparateur isotherme N° de cde	-	-	-	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 noir
Séparation iso N° de cde	-	-	85 02 20 42 orange	-	-
Cadre d'insertion avec 1 séparation en longueur pour GN N° de cde	-	-	-	-	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 séparations en largeur pour GN N° de cde	-	-	-	-	85 01 20 10
Bouchon de fermeture N° de cde	-	85 13 08 41	-	85 13 08 41	-
Séparation en largeur (sans ressort) N° de cde	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	-

Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® en plastique haute stabilité
 enveloppe plastique sans porosités, à double paroi, soudé étanche, lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

Types 600 KB, 1000 KB et 6000 KB :
 chauffables, température maxi +95 °C
 puissance de chauffe 240 W (type 600 KB)
 ou 300 W (types 1000 KB et 6000 KB)
 Tension nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.
 Version encastrée.



comme 600 K, avec chauffage



Chargement par l'avant



comme 1000 K, avec chauffage



Chargement par l'avant



Chargement par l'avant

Type	600 KB chauffable	1000 K	1000 KB chauffable	6000 K	6000 KB chauffable
Capacité avec bacs GN	33 litres maxi	52 litres maxi	52 litres maxi	104 litres maxi	104 litres maxi
Dimensions ext. en mm	420 x 645 x 390	435 x 610 x 561	435 x 634 x 561	645 x 790 x 560	645 x 790 x 560
Lavables lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	X (avec chauffage déposé)	X	X (avec chauffage déposé)	X	X (avec chauffage déposé)
Poids total	11 kg	12 kg	17,2 kg	20,7 kg	23,7 kg
Exemples de chargement	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.
Compl., porte sans thermomètre	85 02 05 07 orange	85 02 04 01 orange 85 02 04 12 noir	85 02 04 02 orange 85 02 04 13 noir	85 02 08 01 orange 85 02 08 05 noir	85 02 08 03 orange 85 02 08 06 noir
Compl., porte avec thermomètre	85 02 05 13 orange 85 02 05 14 noir	85 02 04 16 orange 85 02 04 17 noir	85 02 04 14 orange 85 02 04 15 noir	85 02 08 10 orange 85 02 08 11 noir	85 02 05 08 orange 85 02 05 09 noir

Accessoires

Séparateur isotherme N° de cde	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 noir	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 noir	-
Plaque réfrigérante GN 1/1, plastique N° de cde	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir	-
Cadre d'insertion avec 1 sépar. long. pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4 N° de cde	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 sépar. larg. pour GN 9 x 1/9, 6 x 1/6 N° de cde	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Fixation d'empilage N° de cde	-	85 02 20 61	85 02 20 61	-	-
Roulettes inoxydables N° de cde	-	88 14 01 05	88 14 01 05	88 14 01 04	88 14 01 04
Châssis à claies 6000, acier spécial, pour rangement d'inserts de dimensions 600 x 400 mm, 8 paires de rails de dépose N° de cde	-	-	-	-	85 02 20 44

Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® en plastique haute stabilité
enveloppe plastique sans porosités, à double paroi, soudé étanche (Typ TP 100 KS) lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

Pour le transport de repas froids et chauds dans des bacs gastronorme



Chargement par le haut, soufflé



Chargement par le haut, encastré

Type	50	100 KS
Capacité avec bacs GN	11,7 litres	26 litres
Dimensions ext. en mm	600 x 370 x 172	630 x 370 x 308
Lavables lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	x	x
Poids total	4 kg	6 kg
Exemples de chargement	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.
Numéro de commande	85 02 02 03 orange	85 02 03 40 orange 85 02 03 41 noir

Accessoires

Séparateur isotherme N° de cde	-	-
Plaque réfrigérante GN 1/1, plastique N° de cde	-	-
Séparation en largeur (sans ressort) N° de cde	-	84 19 02 02
Cadre d'insertion avec 1 sépar. long. pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4 N° de cde	-	-
Cadre d'insertion avec 2 sépar. larg. pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6 N° de cde	-	-

Autres coloris sur demande.

Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® en plastique haute stabilité
 enveloppe plastique sans porosités, à double paroi, soudé étanche, lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

Pour transporter des pizzas et autres, par ex. 6 pizzas dans un carton jusqu'à 320 x 320 mm ou un bac GN au format 1/2 de 20 à 200 mm de prof.

Le Mini K est équipé en série de deux clayettes intermédiaires. Version encastrée.

En option : sac en tissu Hot Accu avec accumulateur de chaleur « Zeolith ».



Avec deux clayettes



Chargement par l'avant (bacs en option)
 Pour le transport de repas froids et chauds dans des bacs GN 2/3

Type	Mini K	230 K
Capacité avec bacs GN	10,9 litres maxi	15,3 litres maxi
Dimensions ext. en mm	397 x 394 x 340	397 x 394 x 340
Poids	3,8 kg	-
Lavables lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	x	x
Exemples de chargement	1 x GN 1/2 200 mm, etc.	1 x GN 2/3 200 mm, etc.
N° de cde	85 02 05 09 orange	85 02 05 11 noir
Accessoires		
Hot Accu N° de cde	85 02 20 39	-
Clayette intermédiaire N° de cde	37 76 02 22	-
Plaque réfrigérante GN 1/2, plastique N° de cde	-	85 02 20 71 noir

**Plage d'utilisation de -20 °C à +100 °C,
Enveloppe plastique sans porosités, à double paroi,
soudé étanche.**



thermoport® « Maxi K » pour solutions banquets, plastique

2 x thermoport® en peau synthétique sans porosités, relié solidairement, avec roues montées, Ø 125 mm sur le thermoport® inférieur. Version encastrée.

Convient pour le transport de repas froids et chauds dans les bacs GN et pour le chargement dans les clayettes en acier spécial GN 2/1.

Type 6000 KB : chauffables, température maxi +90 °C, puissance de chauffe 380 W, tension nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.



Chargement par l'avant



Chargement par l'avant

Type	2 x 6000 K (non chauffé), mobile	1 x 6000K (non chauffé), 1 x 6000 KB (chauffé), mobile
Capacité avec bacs GN	2 x 104 litres maxi	2 x 104 litres maxi
Dim. ext. l x la x h mm	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280
Poids total	56,5 kg	59,7 kg
Exemples de chargement	8 x GN 1/1 200 mm, etc.	8 x GN 1/1 200 mm, etc.
N° de cde	85 02 08 02 orange 85 02 08 12 noir	85 02 08 04 orange 85 02 08 07 noir

Accessoires

Clayette GN 2/1, acier spécial, version légère N° de cde	84 14 01 06	84 14 01 06
Séparateur isotherme pour type 6000 K non chauffé N° de cde	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 noir	85 02 20 12 orange (pour type 6000 K) 85 02 20 69 noir (pour type 6000 K)
Plaque réfrigérante GN 1/1 en plastique pour type 6000 K non chauffé N° de cde	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir	85 02 20 38 orange (pour type 6000 K) 85 02 20 67 noir (pour type 6000 K)
Cadre d'insertion avec 1 séparation en longueur pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4 N° de cde	85 01 20 09	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 sépar. larg. pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6 N° de cde	85 01 20 10	85 01 20 10
Châssis à claies 6000, acier spécial, pour placement d'inserts de dimensions 600 x 400 mm, 8 paires de rails de dépose N° de cde	85 02 20 44	85 02 20 44

Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® en plastique haute stabilité
enveloppe plastique sans porosités, lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

Pour le transport de repas froids et chauds dans des bacs GN.
 Version tournée.



Chargement par l'avant



Chargement par le haut avec fermeture



Chargement par l'avant

Type	1000 K-U	100 K-R	500 K-R
Capacité avec bacs GN	52 litres maxi	26 litres maxi	26 litres maxi
Dimensions ext. en mm	435 x 610 x 561	680 x 370 x 290	615 x 420 x 385
Lavables au lave-vaisselle jusqu'à +80 °C	x	x	x
Poids total	13 kg	7,7 kg	9,7 kg
Exemples de chargement	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.
Numéro de commande	85 02 04 19 noir 85 02 04 18 orange disponible à partir de 12/2008	85 02 03 30 noir	85 02 05 12 noir
Accessoires			
Séparateur isotherme N° de cde	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 noir	-	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 noir
Plaque réfrigérante GN 1/1, plastique N° de cde	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir	-	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir
Séparation en largeur (sans ressort) N° de cde	-	84 19 02 02	-
Cadre d'insertion avec 1 sépar. long. pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4 N° de cde	85 01 20 09	-	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 séparations en largeur pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6 N° de cde	85 01 20 10	-	85 01 20 10

Version chauffée du thermoport® K-U sur demande

Exemples de chargement pour thermoport® en plastique

thermoport® 50 K / 50 KB / 50 K-R / 50



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7 l
Contenance utile GN*			11,7 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 2/3	100	7,4 l
Contenance utile GN*			10,7 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	100	10,6 l
Contenance utile GN*			10,6 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	100	9,9 l
Contenance utile GN*			9,9 l

thermoport® 100 K / 100 KB / 100 K-R / 100 KS



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	200	26,0 l
Contenance utile GN*			26,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 2/3	200	15,3 l
Contenance utile GN*			21,9 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	200	21,8 l
Contenance utile GN*			21,8 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	200	19,8 l
Contenance utile GN*			19,8 l

thermoport® 230 K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 2/3	200	15,3 l
Contenance utile GN*			15,3 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 2/3	100	14,8 l
Contenance utile GN*			14,8 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 2/3	65	12,9 l
Contenance utile GN*			12,9 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
7	GN 2/3	20	-
Contenance utile GN*			-

thermoport® 500 K-R



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	65	7,0 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
Contenance utile GN*			25,4 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	100	23,4 l
Contenance utile GN*			23,4 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	65	21,0 l
Contenance utile GN*			21,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	20	-
Contenance utile GN*			-

* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

Exemples de chargement pour thermoport® en plastique

thermoport® 600 K / 600 KB



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	200	26,0 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
Contenance utile GN*			33,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	100	23,4 l
1	GN 1/1	65	7,0 l
Contenance utile GN*			30,4 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	150	18,4 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
Contenance utile GN*			30,1 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	65	21,0 l
+ plaque réfrigérante en plastique			
Contenance utile GN*			21,0 l

thermoport® 1000 K / 1000 KB / 1000 K-R



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	200	52,0 l
Contenance utile GN*			52,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	46,8 l
Contenance utile GN*			46,8 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	65	14,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
Contenance utile GN*			44,1 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	40	20,4 l
+ plaque réfrigérante en plastique			
Contenance utile GN*			20,4 l

thermoport® 1000 K / 1000 KB / 1000 K-R



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	100	20,0 l
2	GN 1/1	20	-
Contenance utile GN*			22,5 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	40,0 l
Contenance utile GN*			40,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	60	36,0 l
Contenance utile GN*			36,0 l

thermoport® 6000 K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	200	104,0 l
Contenance utile GN*			104,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
8	GN 1/1	100	93,6 l
Contenance utile GN*			93,6 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
12	GN 2/1	20	-
Contenance utile GN*			-



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 2/1 clayette	-	-
Contenance utile GN*			-

* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® en acier inoxydable
lavables au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

thermoport® 105 L : lavable au lave-vaisselle, protection IP X5
thermoport® 1000 N : lavable au lave-vaisselle, protection IP X3
thermoport® 1000 H et 1000 DU : lavable au lave-vaisselle après dépose du chauffage, protection IP X3
Tension nominale
1 N AC 230 V
50 / 60 Hz.



Chargement par le haut, chauffable



Chargement par l'avant



Chargement par l'avant, chauffable



Chargement par l'avant avec option distribution, chauffable

Type	105 L	1000 N	1000 H	1000 DU
Capacité avec bacs GN	26 litres maxi	44,4 litres maxi	44,4 litres maxi	52 litres maxi
Dimensions ext. en mm	400 x 600 x 306	410 x 665 x 470	410 x 655 x 470	410 x 645 x 530
Chauffage auxiliaire	température maximale : +95 °C	-	température maximale : +90 °C	température maximale : +90 °C
Lavable en lave-vaisselle	x	x	x (avec chauffage déposé)	x (avec chauffage déposé)
Puissance de chauffe	500 W	-	380 W	380 W
Poids total	13,5 kg	17 kg	20 kg	32 kg
Couvercle	joint périphérique physiologiquement neutre	-	-	joint périphérique physiologiquement neutre
Rails de dépose	-	8 paires (emboutis sans joint)	8 paires (emboutis sans joint)	7 paires (emboutis sans joint)
Exemples de chargement	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.
N° de cde	85 01 03 02	85 01 04 04	85 01 04 05	85 01 05 03
Accessoires				
Cadre d'insertion avec 1 sépar. long. pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4 N° de cde	-	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 sépar. larg. pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6 N° de cde	-	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10

thermoport® réfrigéré en acier spécial inoxydable, mobile

Plage de température +5 °C à +8 °C

Version hygiène H3. Protection IP X3.

Plage de température de +5 °C à +8 °C (porte fermée),

thermoport® 1000 C : puissance connectée 0,25 kW,

puissance frigorifique 119 W (TE -10 °C), frigorigérant R 134 A.

thermoport® 1600 K, 2000 K et 3000 K : puissance connectée

0,170 kW, puissance frigorifique 180 W (TE -10 °C), frigorigérant R 134 A.

Tension nominale 1 N AC 230 V 50/60 Hz.

				
	Chargement par l'avant, mobile, réfrigéré	Chargement par l'avant, mobile, réfrigéré	Chargement par l'avant, mobile, réfrigéré	Chargement par l'avant, mobile, réfrigéré
Type	1000 C réfrigéré	1600 K, réfrigéré	2000 K, réfrigéré	3000 K, réfrigéré
Capacité avec bacs GN	44,4 litres maxi	70,4 litres maxi	89,7 litres maxi	130 litres maxi
Dimensions ext. en mm	410 x 655 x 760	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	492 x 769 x 1648
Poids total	37 kg	50 kg	80 kg	100 kg
Rails de dépose	8 paires (emboutis sans joint)	16 paires (emboutis sans joint)	20 paires (emboutis sans joint)	30 paires (emboutis sans joint)
Exemples de chargement	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.
N° de cde	85 01 04 06	85 01 06 10	85 01 07 10	85 01 08 10
Accessoires				
Cadre d'insertion avec 1 sépar. long. pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4 N° de cde	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 sépar. larg. pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6 N° de cde	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Bandage antistatique par jeu	Diamètre : 125 mm	Diamètre : 125 mm	Diamètre : 125 mm	Diamètre : 125 mm

Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® mobile cuisine en acier inoxydable lavables au lave-vaisselle (avec chauffage déposé)

<p>Version hygiène H3 (excepté 1600 DU : H2). Chauffé thermoport® chauffé : Type de protection IP X5 thermoport® 1600 DU: joint périphérique physiologiquement neutre. Tension nominale 1 N AC 230 V 50 / 60 Hz (sur les modèles chauffés).</p>	Chargement par l'avant, mobile	comme 1400, mais chauffable	Chargement par l'avant, mobile	comme 1600, mais chauffable	comme 1600, mais avec option distribution, chauffable
					
Type	1400	1400 U chauffable	1600	1600 U chauffable	1600 DU chauffable
Capacité avec bacs GN	63,7 litres maxi	63,7 litres maxi	70,4 litres maxi	70,4 litres maxi	78 litres maxi
Dimensions ext. en mm	492 x 769 x 793	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 930	492 x 769 x 963
Chauffage auxiliaire	-	température maximale : +95 °C	-	température maximale : +95 °C	température maximale : +95 °C
Lavable en lave-vaisselle	x	x (avec chauffage déposé)	x	x (avec chauffage déposé)	x (avec chauffage déposé)
Puissance de chauffe	-	432 W	-	432 W	432 W
Poids total	38,5 kg	42,5 kg	41 kg	45 kg	47 kg
Rails de dépose	14 paires (emboutis sans joint)	14 paires (emboutis sans joint)	16 paires (emboutis sans joint)	16 paires (emboutis sans joint)	16 paires (emboutis sans joint)
Exemples de chargement	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm, etc.
N° de cde	85 01 11 01	85 01 11 02	85 01 06 08	85 01 06 09	85 01 09 03
Accessoires					
Bloc de réfrigération GN1/1					
N° de cde	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-	-
Cadre d'insertion avec 1 sépar. long. pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4					
N° de cde	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 sépar. larg. pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6					
N° de cde	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Bandage antistatique par jeu	diamètre 75 mm	diamètre 75 mm	diamètre 125 mm	diamètre 125 mm	diamètre 125 mm
N° de cde	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande

Plage d'utilisation comprise entre -20 °C et +100 °C, thermoport® mobile cuisine en acier inoxydable
lavables au lave-vaisselle (avec chauffage déposé)

<p>Version hygiène H3. thermoport® chauffé : protection IP X5. Tension nominale 1 N AC 230 V 50/ 60 Hz (sur les modèles chauffés).</p>	Chargement par l'avant, mobile	comme 2000, mais chauffable	Chargement par l'avant, mobile	comme 3000, mais chauffable
				
Type	2000	2000 U chauffable	3000	3000 U chauffable
Capacité avec bacs GN	89,7 litres maxi	89,7 litres maxi	130 litres maxi	130 litres maxi
Dimensions ext. en mm	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1448	492 x 769 x 1448
Chauffage auxiliaire	-	température maximale : +95 °C	-	température maximale : +95 °C
Lavables au lave-vaisselle	x	x (avec chauffage déposé)	x	x (avec chauffage déposé)
Puissance de chauffe	-	800 W Version 110 V sur demande	-	800 W Version 110 V sur demande
Poids total	46 kg	50 kg	59 kg	63 kg
Rails de dépose	20 paires (emboutis sans joint)	20 paires (emboutis sans joint)	30 paires (emboutis sans joint)	30 paires (emboutis sans joint)
Exemples de chargement	3 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.
N° de cde	85 01 07 07	85 01 07 08	85 01 08 07	85 01 08 08
Accessoires				
Bloc de réfrigération GN1/1				
N° de cde	85 01 20 02	-	85 01 20 02	-
Cadre d'insertion avec 1 sépar. long. pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4				
N° de cde	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 sépar. larg. pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6				
N° de cde	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Bandage antistatique par jeu	diamètre 125 mm	diamètre 125 mm	diamètre 125 mm	diamètre 125 mm
N° de cde	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande

Exemples de chargement pour thermoport® en acier spécial

thermoport® 105 L



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	200	26,0 l
Contenance utile GN*			26,1 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 2/3	200	15,3 l
1	GN 1/3	200	6,6 l
Contenance utile GN*			21,9 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	200	21,8 l
Contenance utile GN*			21,8 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	200	19,8 l
Contenance utile GN*			19,8 l

thermoport® 1000 C/H/N



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	100	35,1 l
Contenance utile GN*			35,1 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	65	21,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
Contenance utile GN*			32,7 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7 l
1	GN 1/1	200	26,0 l
Contenance utile GN*			37,7 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	150	36,8 l
Contenance utile GN*			36,8 l

thermoport® 1000 DU



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	150	36,8 l
Contenance utile GN*			48,5 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	46,8 l
Contenance utile GN*			46,8 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	150	18,4 l
2	GN 1/1	65	21,0 l
Contenance utile GN*			39,4 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	100	20,0 l
1	GN 1/1	40	2,5 l
2	GN 1/1	20	-
Contenance utile GN*			22,5 l
Chargement en thermoplates®			

thermoport® 1400 / 1400 U



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
Contenance utile GN*			63,7 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
5	GN 1/1	100	58,5 l
Contenance utile GN*			58,5 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
7	GN 1/1	65	49,0 l
Contenance utile GN*			49,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	40	20,4 l
2	GN 1/1	20	-
Contenance utile GN*			20,4 l

* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

Exemples de chargement pour thermoport® en acier spécial

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	200	52,0 l
1	GN 1/3	150	18,4 l
Contenance utile GN*			70,4 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	46,8 l
1	GN 1/1	150	18,4 l
Contenance utile GN*			65,2 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
8	GN 1/1	65	56,0 l
Contenance utile GN*			56,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
5	GN 1/1	20	-
6	GN 1/1	40	20,4 l
Contenance utile GN*			20,4 l

thermoport® 1600 DU



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	200	78,0 l
Contenance utile GN*			78,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	100	10,6 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
Contenance utile GN*			74,3 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	100	10,6 l
5	GN 1/1	100	58,5 l
Contenance utile GN*			69,1 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	200	19,8 l
4	GN 1/1	100	46,8 l
Contenance utile GN*			66,6 l

thermoport® 2000 / 2000 U / 2000 K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	200	78,0 l
1	GN 1/1	100	11,7 l
Contenance utile GN*			89,7 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
7	GN 1/1	100	81,9 l
Contenance utile GN*			81,9 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
10	GN 1/1	65	70,0 l
Contenance utile GN*			70,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	40	20,4 l
3	GN 1/1	100	35,1 l
Contenance utile GN*			55,5 l

thermoport® 3000 / 3000 U / 3000 K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
5	GN 1/1	200	130,0 l
Contenance utile GN*			130,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	100	70,2 l
2	GN 1/1	200	52,0 l
Contenance utile GN*			122,2 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
10	GN 1/1	100	117,0 l
Contenance utile GN*			117,0 l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
15	GN 1/1	65	105,0 l
Contenance utile GN*			105,0 l

* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

Chariot de transport/distribution en plastique et acier spécial

Pour le transport de **thermoport®** de type 50, 100, 600 et 1000 et la distribution des plats.



pour 1 thermoport®



pour 2 thermoport®



pour 3 thermoport®

Type	TH-TA-1	TH-TA-2	TH-TA-3
Dimensions en mm	661 x 705 x 840	1141 x 705 x 840	1621 x 705 x 840
Poids	14 kg	21 kg	27 kg
Charge admissible	80 kg	130 kg	210 kg
Numéro de commande	88 15 01 01	88 15 02 01	88 15 03 01

Accessoires

Bandage antistatique par jeu	diamètre 125 mm sur demande	diamètre 125 mm sur demande	diamètre 125 mm sur demande
-------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------



pour tous les thermoport® portables



Type PW-U670 en acier spécial



Type PW-S1000 et PW-S1200 en acier inoxydable

Type	Rolliport, PW-TH-RP	Chariots universels	Transporteur lourd Type 1000	Transporteur lourd Type 1200
Dimensions en mm	850 x 470 x 890	786 x 651 x 900	1065 x 665 x 956	1265 x 665 x 956
Dim. plateforme l x la en mm	-	667 x 532	1000 x 600	1 200 x 600
Poids	9 kg	17 kg	23 kg	27 kg
Charge admissible	100 kg	150 kg	350 kg	350 kg
Numéro de commande	88 07 06 01	88 07 04 03	88 07 03 01	88 07 03 06

Accessoires

Bandage antistatique par jeu	diamètre 125 mm sur demande	diamètre 125 mm sur demande	diamètre 160 mm sur demande
avec poignée de manœuvre supplémentaire N° de cde	-	-	88 07 03 05
			88 07 03 06

Innovez avec nous...

La nouvelle cuisine.



hybrid kitchen*

Pour la cuisine, les buffets et le service traiteur.

hybrid kitchen* réunit les éléments du thermoport®, du chafing dish® et du thermomat®. hybrid kitchen* peut être utilisée comme four de cuisson (cuisson vapeur à intervalles possible), en combinaison avec la fonction maintien au chaud/froid, pour maintenir au chaud et distribuer ou seulement pour maintenir au froid (maintien au froid passif par blocs de refroidissement), partout où il est nécessaire de déplacer de gros volumes dans un espace réduit. La porte de fonction spéciale, dotée de chauffages et de ventilateurs débrayables séparément, lui confère son caractère hybride. La commande électronique vous donne le choix entre trois modes opératoires : le maintien au chaud, le maintien au chaud programmé et la cuisson à basse température contrôlée par une sonde de température à cœur. La cuisine hybrid kitchen* est en acier spécial inoxydable, à l'intérieur comme à l'extérieur et remplit toutes les exigences en matière d'hygiène grâce à ses moulures de dépose embouties. Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au catalogue « hybrid kitchen* ».

* Fait l'objet d'une demande de brevet

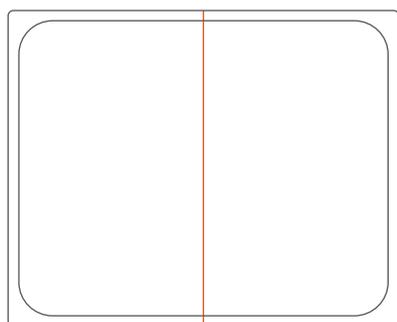
catering kitchen* en plastique et en acier spécial

Le service traiteur en toute souplesse.

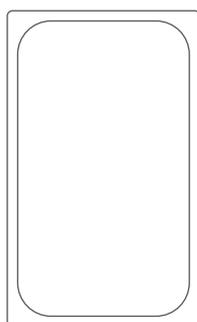
Rieber a réuni au sein de la cuisine catering kitchen* les composants éprouvés du système de distribution de repas thermoport® et les appareils varithek® tels que la plaque de cuisson vitrocérame ou les thermoplates®, associés pour vous apporter un maximum de flexibilité. Les cadres fonctionnels à moulures de dépose, emboîtés sur les thermoport®, permettent de loger des appareils varithek®, thermoplates® ou des bacs GN au même titre que les plaques réfrigérantes ou chauffantes. Un châssis roulant sur lequel est fixé le thermoport® assure la mobilité de catering kitchen*. Tous les composants peuvent être utilisés indépendamment comme bacs de transport ou comme produits sur table. La cuisine catering kitchen* est disponible au choix en plastique ou en acier inoxydable en complément du thermoport®. Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au catalogue « catering kitchen* ».

* Fait l'objet d'une demande de brevet

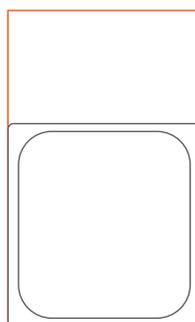




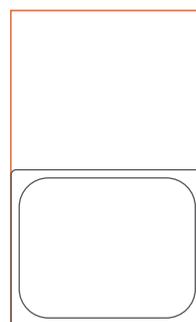
2/1



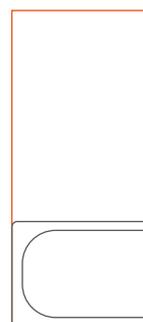
1/1



2/3



1/2



1/3



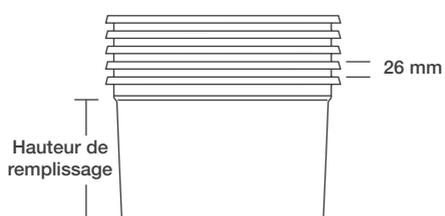
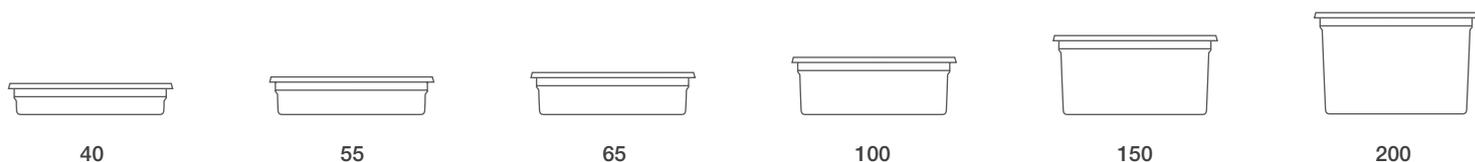
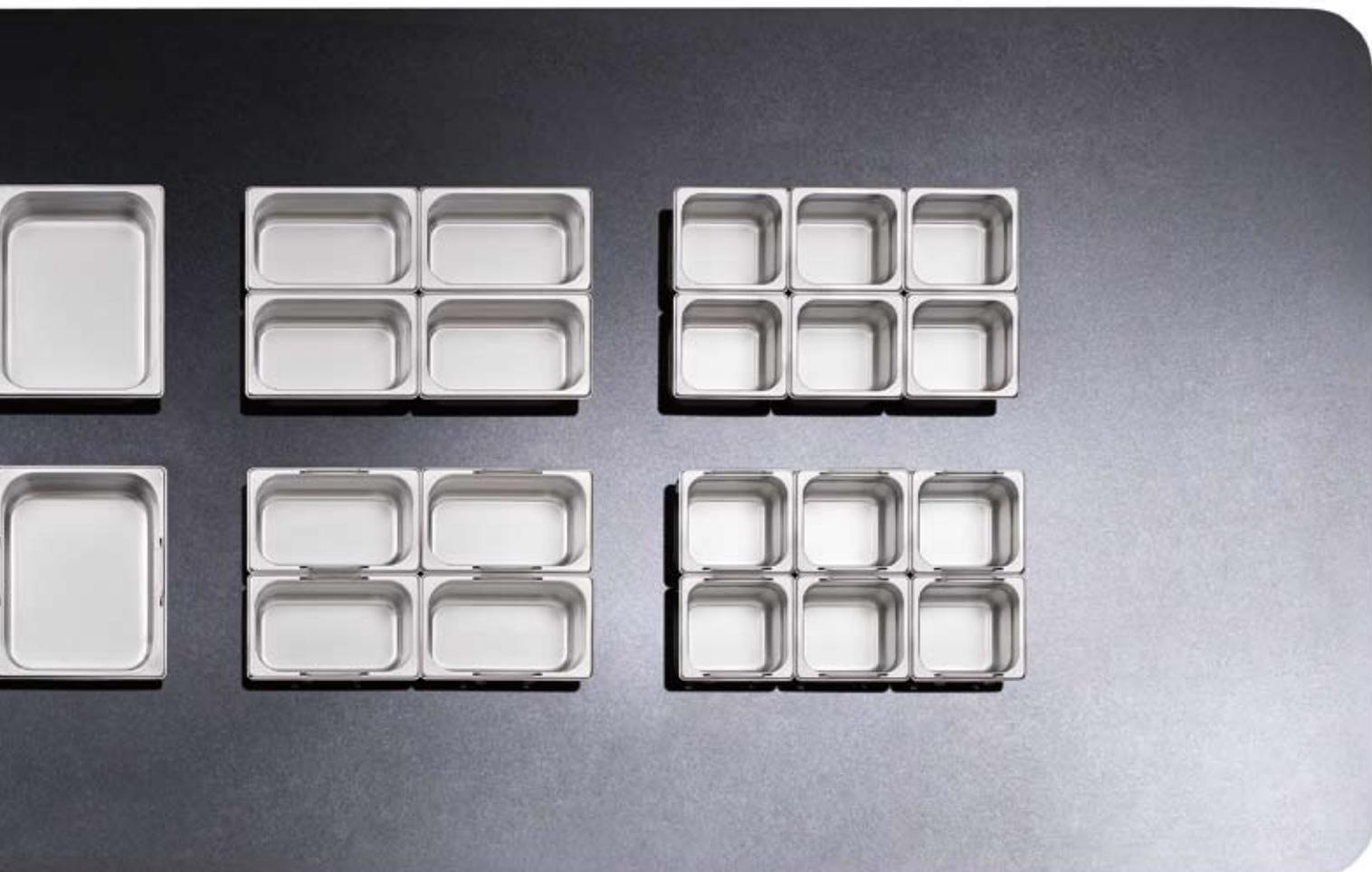
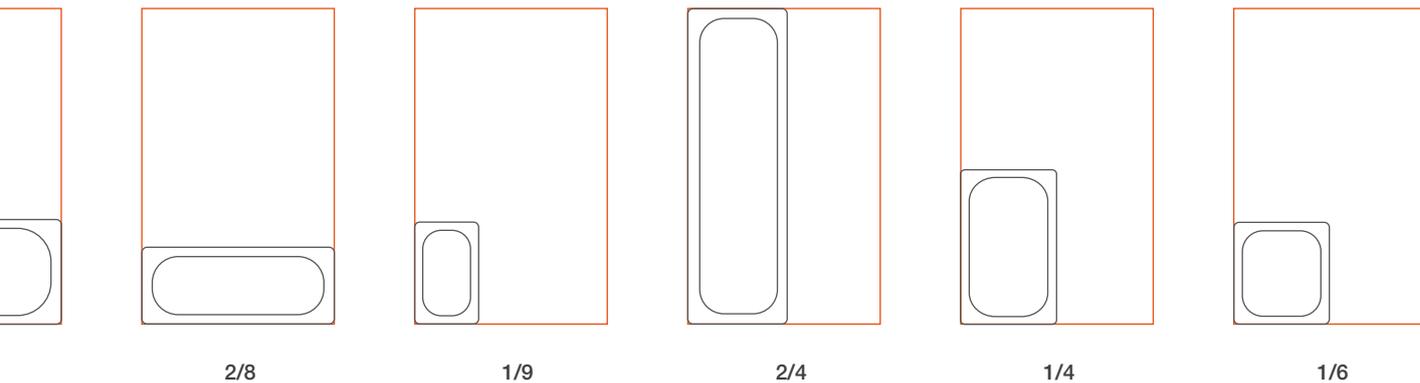
La gamme GN.

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 sont seulement en contact avec les coins, permettent un rangement rationnel tout en marquant la hauteur de remplissage, de telle sorte que chaque bac GN peut être fermé avec un couvercle de la gamme appropriée.



20

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.

La solution pour les récipients GN

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

Convives	Plat	Viande unité ou 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,5 l
	Quantité			

12	Bacs GN thermoport®	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 séparation transv.				

25	Bacs GN thermoport®	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 séparation transv.				

50	Bacs GN thermoport®	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				

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

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

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

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

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

300	Bacs GN	12 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	6 x 1/1, prof. 200 mm
	Bacs GN thermoport®		1 x 1/1, prof. 100 mm	
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparation iso				

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

500	Bacs GN	20 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 200 mm	9 x 1/1, prof. 200 mm
	Bacs GN			1 x 1/1, prof. 150 mm
	Bacs GN			
	Bacs GN thermoport®			
9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparation iso				

Chaud 4 parties

Convives	Plat	Viande unité ou 0,15 l	Sauce 0,1 l	Garniture 0,3 l	Soupe 0,2 l
	Quantité				

12	Bacs GN thermoport®	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 séparation transv.					

25	Bacs GN thermoport®	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 séparation transv.					

50	Bacs GN thermoport®	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					

75	Bacs GN	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
	Bacs GN thermoport®				
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100					

100	Bacs GN	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
	Bacs GN thermoport®				
2 x thermoport® 1000					

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

200	Bacs GN	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
	Bacs GN thermoport®	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 séparation iso					

250	Bacs GN	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
	Bacs GN thermoport®	4 x 1/1, prof. 100 mm			
5 x thermoport® 1000					

300	Bacs GN	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
	Bacs GN thermoport®		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					

400	Bacs GN	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
	Bacs GN thermoport®		1 x 1/1, prof. 150 mm	1 x 1/1, prof. 150 mm	
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100					

500	Bacs GN	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
	Bacs GN				
	Bacs GN				
	Bacs GN thermoport®				
9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x séparation 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	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	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	3 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
		1 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
		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		

La solution pour les récipients GN

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			1 x 1/1, prof. 100 mm

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	1 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	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	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	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
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	2 x 2/8, prof. 200 mm
	3 x 1/2, prof. 100 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	2 x 2/4, prof. 100 mm
	4 x 2/4, prof. 150 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
	1 x 2/4, prof. 100 mm	3 x 2/4, prof. 150 mm
	3 x 2/4, prof. 150 mm	
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		

La solution pour thermoplates®

Équipement de base

Calcul du nombre pour un jeu (1 x) de thermoplates®, avec poignée escamotable et thermoport®, sans couvercle GN. Couvercle GN à fournir selon les 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® 1000 K / 1000 KB K, sans ajout = non chauffé KB = chauffé

Chaud 3 parties

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

1 x 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm
2 x thermoport® 50, 1 x séparation transv.		

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

2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm
		1 x 1/2, prof. 100 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x séparation transv.		

3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm
2 x thermoport® 1000, 1 x séparation iso		

4 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x séparation iso		

3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	7 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm
4 x thermoport® 1000, 1 x séparation iso		

4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm		
5 x thermoport® 1000, 1 x séparation iso		

6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	13 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm		
6 x thermoport® 1000		

9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm		
7 x thermoport® 1000, 1 x séparation iso		

12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	20 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm		
9 x thermoport® 1000		

18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	25 x 1/1, prof. 100 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm		
11 x thermoport® 1000		

Chaud 4 parties

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

1 x 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm	1 x 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm
2 x thermoport® 50, 2 x séparation transv.			

1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm
		1 x 1/2, prof. 65 mm	
1 x thermoport® 1000, 1 x séparation iso			

2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
		1 x 1/2, prof. 100 mm	
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x séparation transv.			

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

4 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x séparation iso			

3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm	
4 x thermoport® 1000, 1 x séparation iso			

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

6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm			
6 x thermoport® 1000			

9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm			
7 x thermoport® 1000, 1 x séparation iso			

12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm			
9 x thermoport® 1000			

18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm			
11 x thermoport® 1000			

Indications en litres ou unités par convive

Viande : 0,15 l ou unité

Légumes : 0,3 l

Sauce : 0,1 l

Garniture : 0,3 l ou 0,5 l

Soupe : 0,2 l

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 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm
3 x thermoport® 50, 2 x séparation transv.				
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
		1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm	
2 x thermoport® 1000, 2 x séparateur iso				
3 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
		1 x 1/2, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 2 x séparateur iso				
4 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm
3 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm	
5 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
8 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm
6 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
8 x thermoport® 1000				
9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm				
9 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
12 x thermoport® 1000				
18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm				
15 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				

Indication en litres pour salade et desserts

jusqu'à 150 convives :

0,2 l salade verte

à partir de 200 convives :

25 % salade verte 0,2 l et

75 % salade mixte 0,1 l

Dessert 0,1 l

Sauce salade 0,04 l

Froid

Dessert 0,1 l	Salade 0,2 l / 0,1 l	Sauce salade 0,04 L
1 x 1/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 40 mm
1 x thermoport® 50, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant		
1 x 2/3, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/3, prof. 40 mm
2 x thermoport® 50, 2 x couvercle avec bloc réfrigérant		
1 x 1/2, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm
2 x thermoport® 50, 1 x couvercle avec bloc réfrigérant		
1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm
	1 x 1/2, prof. 100 mm	
1 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		
1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		
1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm
1 x 1/1, prof. 65 mm		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/2, prof. 65 mm
	3 x 1/2, prof. 100 mm	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
2 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm
1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 65 mm
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
3 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 65 mm
	1 x 1/1, prof. 65 mm	
2 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
4 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 65 mm
3 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		
5 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
	6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 65 mm
4 x thermoport® 1000, 2 x bloc réfrigérant		

La solution pour thermoplates®

Équipement de base (avec thermoport® grandes dimensions)

Calcul du nombre pour un jeu (1 x) de thermoplates®, avec poignée escamotable et thermoport®, sans couvercle GN.
Couvercle GN à fournir selon les 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® 6000 K / 6000 KB
thermoport® 50 / 50 K / 50 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
K, sans ajout = non chauffé
KB = chauffé

Chaud 3 parties

Convives	Plat	Viande unité	Sauce	Garniture
	Quantité	ou 0,15 l	0,1 l	0,5 l
100	thermoplates®	4 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x séparateur iso		
150	thermoplates®	3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	7 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoplates®	3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso		
200	thermoplates®	4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoplates®	4 x 1/1, prof. 100 mm		
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso		
250	thermoplates®	6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	13 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoplates®	4 x 1/1, prof. 100 mm		
	thermoport®	3 x thermoport® 6000		
300	thermoplates®	9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoplates®	3 x 1/1, prof. 100 mm		
	thermoport®	3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso		
400	thermoplates®	12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	20 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoplates®	4 x 1/1, prof. 100 mm		
	thermoport®	4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000		
500	thermoplates®	18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	25 x 1/1, prof. 100 mm
	thermoplates®	2 x 1/1, prof. 100 mm		
	thermoport®	5 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000		

Chaud 4 parties

Viande unité	Sauce	Garniture	Soupe
0,15 l	0,1 l	0,3 l	0,2 l
4 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 50, 1 x séparateur iso			
3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm	
2 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso			
4 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm			
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso			
6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm			
3 x thermoport® 6000			
9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm			
3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso			
12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm			
4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm			
5 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			

Indications en litres ou unités par convive

Viande : 0,15 l ou unité

Légumes : 0,3 l

Sauce : 0,1 l

Garniture : 0,3 l ou 0,5 l

Soupe : 0,2 l

Chaud 5 parties

Indication en litres pour salade et desserts

jusqu'à 150 convives :

0,2 l salade verte

à partir de 200 convives :

25 % salade verte 0,2 l et

75 % salade mixte 0,1 l

Dessert 0,1 l

Sauce salade 0,04 l

Froid

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	1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
3 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm		1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
8 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm
3 x thermoport® 6000, 1 x séparateur iso				
6 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
4 x thermoport® 6000				
9 x 1/1, prof. 65 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 100 mm	9 x 1/1, prof. 100 mm	6 x 1/1, prof. 100 mm
3 x 1/1, prof. 100 mm				
4 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				
12 x 1/1, prof. 65 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 100 mm	12 x 1/1, prof. 100 mm	8 x 1/1, prof. 100 mm
4 x 1/1, prof. 100 mm				
6 x thermoport® 6000				
18 x 1/1, prof. 65 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	15 x 1/1, prof. 100 mm	10 x 1/1, prof. 100 mm
2 x 1/1, prof. 100 mm				
7 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x séparateur iso				

Dessert 0,1 l	Salade 0,2 l / 0,1 l	Sauce salade 0,04 L
1 x 1/1, prof. 100 mm	2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm
1 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		
1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 65 mm
1 x 1/1, prof. 65 mm		
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
2 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/2, prof. 65 mm
	3 x 1/2, prof. 100 mm	
1 x thermoport® 1000, 2 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
2 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/2, prof. 100 mm
1 x 1/1, prof. 65 mm	1 x 1/2, prof. 65 mm	2 x 1/2, prof. 65 mm
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
3 x 1/1, prof. 100 mm	4 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 65 mm
	1 x 1/1, prof. 65 mm	
1 x thermoport® 6000, 2 x thermoport® 50, 1 x bloc réfrigérant		
4 x 1/1, prof. 100 mm	5 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 65 mm
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x bloc réfrigérant		
5 x 1/1, prof. 100 mm	3 x 1/1, prof. 100 mm	1 x 1/1, prof. 100 mm
	6 x 1/1, prof. 65 mm	2 x 1/1, prof. 65 mm
2 x thermoport® 6000, 2 x bloc réfrigérant		

Notes

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. Ceci étant, Rieber est en mesure de proposer des applications concrètes, dont l'utilisation quotidienne permet d'économiser l'énergie et l'eau si précieuses, venant ainsi favorablement contribuer à la protection de l'environnement et du climat.



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