



Gastronorm-Behälter

Systematisch effizient.



Rieber

Gastronorm-Behälter: Systematisch effizient

Ihre Arbeit stellt Sie täglich vor neue Herausforderungen: Ob in der Logistik, der Zubereitung von Speisen oder auch der Koordination Ihrer Mitarbeiter. Um so wichtiger, dass Sie eine Basis haben, die so variabel ist wie die Anforderungen, die an Sie gestellt werden. Deshalb haben wir bei der Entwicklung unseres GN-Behältersystems nicht nur auf Flexibilität und Qualität, sondern ebenso auf die Kompatibilität des gesamten Sortiments geachtet: So erhalten Sie das Rieber GN-Behältersystem in nahezu jeder Größe und Tiefe, sowie zusätzlich funktional auf jeden Schritt in der Speisenverarbeitungskette zugeschnitten. Und das bis in das kleinste Detail. Das passende System-Zubehör bietet Ihnen darüber hinaus die Möglichkeit, jeden GN-Behälter Ihren persönlichen Bedürfnissen anzupassen. Selbstverständlich sind alle GN-Behälter streng nach der deutschen DIN 66075 und der europäischen NORM EN 631 entwickelt, so dass sie nicht nur vielseitig einsetzbar, sondern auch flexibel kombinierbar sind. So können Sie aus einer Vielzahl von Möglichkeiten Ihr individuelles Betriebssystem in bewährter Rieber-Qualität zusammenstellen.





Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung	Seite 04 - 05
Überblick	Seite 06 - 07
Oberfläche, Materialien, Einsatzmöglichkeiten	Seite 08 - 09
Sortiment	Seite 10 - 15
Zubehör	Seite 16 - 18
Notizen	Seite 19
Solutionfinder	Seite 20 - 23

Effizient.

Durch seine Normierung nach GN-Maß bietet der gastropolar®-Systemkühlschrank ein optimales Ordnungssystem mit perfekter Raumnutzung für GN-Behälter oder thermoplates®. Diese können direkt aus dem Kühlschrank auf den Ausgabetisch platziert werden.



Die Systematik in der Küche.

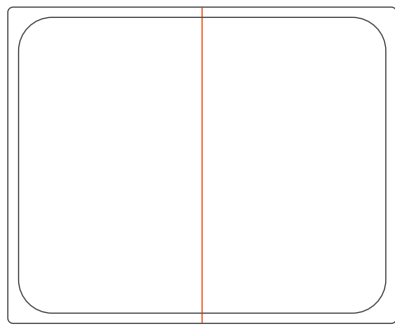
Individuell.

Ob im Selfservice, Frontcooking, als Buffet oder Konferenztisch - gestalten Sie Ihren Ausgabetisch nach Ihren eigenen Anforderungen. Setzen Sie Induktionsfelder, Warmhaltefelder und Kühlfelder dort ein, wo Sie sie benötigen - in der Kombination, die Ihren persönlichen Ablauf unterstützt. Auch in der Verwendung der genormten 1/1 Felder sind Sie flexibel: Ob mit Ihren GN-Behältern, thermoplates® oder Schneidebrettern, Ihr Ausgabetisch ist für jeden Einsatz geeignet.

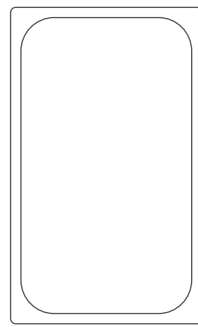


Zuverlässig.

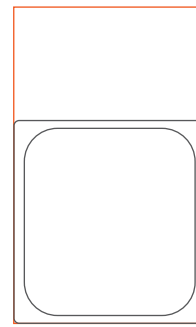
Ob Sie Ihre Speisen zwischenlagern oder transportieren, sie kühlen oder aber warmhalten – die thermoport® garantieren optimale Hygiene und perfekte Isolierung und erfüllen damit höchste Ansprüche. Durch verschiedene Größen und Ausführungen sind sie kompatibel mit allen GN-Behältern und thermoplates®. So gelangen Ihre Speisen ohne Umfüllen direkt zur Ausgabe – in der Qualität, in der sie Ihre Küche verlassen haben.



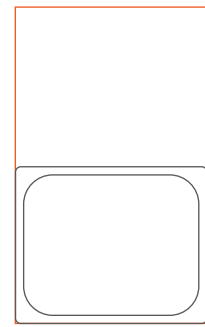
2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



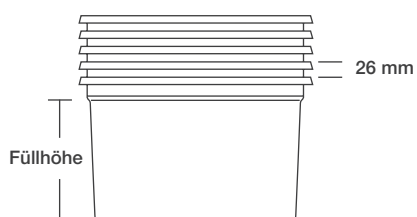
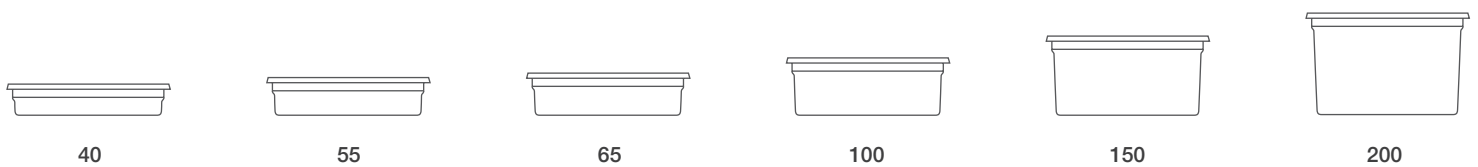
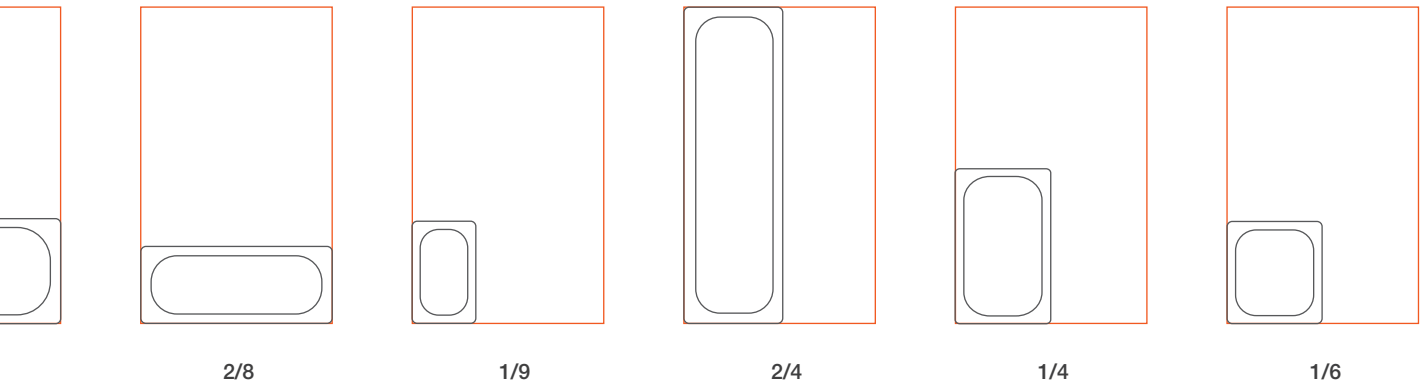
Größen und Tiefen im Überblick.



20

Entdecken Sie die Rieber-Qualität nicht nur im Material, sondern auch im sicheren Handling und in der flexiblen Anwendung: Jeder GN-Behälter entsteht durch ein aufwändiges Herstellungsverfahren und garantiert so eine robuste, spülmaschinenfeste Konstruktion. Hochliegende, gut ausgeprägte, abgesetzte Stapelschultern die sich nur an den Ecken berühren sorgen nicht nur für ein platzsparendes Einstapeln und einfaches Entstapeln, sondern definieren auch die Füllhöhe, so dass jeder GN-Behälter mit einem passenden Deckel aus dem Sortiment verschließbar ist.

Gestalten Sie Ihr individuelles GN-Behältersystem durch die Kombination der unterschiedlichen Größen und Tiefen. Die große Bandbreite an Materialien von Edelstahl über Polycarbonat bis hin zu Emaille bietet Ihnen dabei die optimale Oberfläche für jeden Einsatz. Selbst im Detail passt sich Ihr GN-Behältersystem an: Entscheiden Sie zwischen verschiedenen Griff-Varianten oder ergänzen Sie Ihr System. Sie haben die Wahl.



Füllhöhe: Bei unseren Angaben der Füllhöhe beziehen wir uns auf den praxismgerechten Umgang mit den eingefüllten Speisen: Nicht gefüllt bis zum obersten Rand, so dass der Deckel auf den Speisen oder in der Soße liegt, sondern bis zum Stapelschulter-Rand.
Hinweis: Literangaben anderer Hersteller beziehen sich auf die Füllhöhe oberster Rand.

Die Oberflächen / Materialien**Edelstahl**

Ideal zum Lagern, Aufbewahren und Ausgeben von Lebensmitteln
(wie beispielsweise Soßen, Suppen, Nudeln, Fleisch)

**Polycarbonat**

Transparent aus glasklarem, schlagfestem Polycarbonat,
für den Lebensmitteleinsatz zugelassen.
Ideal zum Lagern von Salat, Gemüse, Obst

**Emailliert**

Robuste und kratzfeste Emaille-Oberfläche
Ideal zum Backen und Braten

**Glas**

Ideal für Dessert oder Obst

**Beschichtete Oberfläche**

Mehrnutzen durch Antihaft-Eigenschaft

Einsatzmöglichkeiten der Rieber GN-Behälter



varithek®
Kochgeräte



thermoport®
Kunststoff



thermoport®
Edelstahl



Kühlösungen



tableport® Auftisch-Programm













**Ausgabelösungen/
Element-Cafeterien**

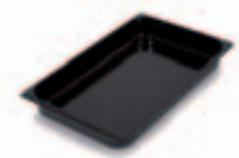





**Speisenverteilung
Schöpfsysteme, Mobile Geräte**













Das Rieber Gastronorm-Behälter-Programm Normset

Material		geschlossene GN-Behälter aus Edelstahl								Behälter aus Polycarbonat			
Ausführung		ohne Griffe		mit versenkbaren Griffen		GreenVac-Behälter zum Vakuumieren		z. B. für Salate, Kaltspeisen					
GN-Größe		Tiefe	Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr.	Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.			
Außenmaß		mm											
 650 x 530 mm	200	55	21 200	84 01 01 01									
	150	41	21 150	84 01 01 02									
	100	27	21 100	84 01 01 03									
	65	17	21 065	84 01 01 04									
	40	10	21 040	84 01 01 05									
	20	-	21 020	84 01 01 06									
 325 x 530 mm	200	26	11 200	84 01 01 07	11 200 f	84 01 02 01			21	K 11 200	84 21 01 01		
	150	18,4	11 150	84 01 01 08	11 150 f	84 01 02 02	13,8	11 150 GV	84 23 01 03	16,5	K 11 150	84 21 01 02	
	100	11,7	11 100	84 01 01 09	11 100 f	84 01 02 03	8,5	11 100 GV	84 23 01 02	10,3	K 11 100	84 21 01 03	
	65	7	11 065	84 01 01 10	11 065 f	84 01 02 04				5,3	K 11 065	84 21 01 04	
	55	5,6	11 055	84 01 01 59	11 055 f	84 01 02 59			Tiefe 150 mm auch mit Fallgriff erhältlich:				
	40	3,4	11 040	84 01 01 11									
	20	-	11 020	84 01 01 12					11150f-GV	84 23 02 03			
 325 x 352 mm	200	15,3	23 200	84 01 01 13	23 200 f	84 01 02 05							
	150	11,8	23 150	84 01 01 14	23 150 f	84 01 02 06							
	100	7,4	23 100	84 01 01 15	23 100 f	84 01 02 07							
	65	4,3	23 065	84 01 01 16	23 065 f	84 01 02 08							
	55	3,2	23 055	84 01 01 97									
	40	2,4	23 040	84 01 01 17									
	20	-	23 020	84 01 01 18									
 325 x 265 mm	200	10,9	12 200	84 01 01 19	12 200 f	84 01 02 09			10,3	K 12 200	84 21 01 09		
	150	8,4	12 150	84 01 01 20	12 150 f	84 01 02 10	6	12 150 GV	84 23 01 07	7,8	K 12 150	84 21 01 10	
	100	5,3	12 100	84 01 01 21	12 100 f	84 01 02 11				5,1	K 12 100	84 21 01 11	
	65	3,3	12 065	84 01 01 22	12 065 f	84 01 02 12				2,7	K 12 065	84 21 01 12	
	55	2,6	12 055	84 01 01 60	12 055 f	84 01 02 60							
	40	1,7	12 040	84 01 01 23									
	20	-	12 020	84 01 01 24									
 325 x 176 mm	200	6,6	13 200	84 01 01 25	13 200 f	84 01 02 13			5,8	K 13 200	84 21 01 05		
	150	4,9	13 150	84 01 01 26	13 150 f	84 01 02 14	3,4	13 150 GV	84 23 01 11	4,5	K 13 150	84 21 01 06	
	100	3,3	13 100	84 01 01 27	13 100 f	84 01 02 15				3	K 13 100	84 21 01 07	
	65	2	13 065	84 01 01 28	13 065 f	84 01 02 16				1,7	K 13 065	84 21 01 08	
	40	1	13 040	84 01 01 29									
	20	-	13 020	84 01 01 30									
 162 x 265 mm	200	5	14 200	84 01 01 31	14 200 f	84 01 02 17							
	150	3,6	14 150	84 01 01 32	14 150 f	84 01 02 18			3,2	K 14 150	84 21 01 13		
	100	2,3	14 100	84 01 01 33	14 100 f	84 01 02 19			2,1	K 14 100	84 21 01 14		
	65	1,5	14 065	84 01 01 34	14 065 f	84 01 02 20			1,3	K 14 065	84 21 01 15		
	20	-	14 020	84 01 01 35									
 325 x 131 mm	200	5,6	28 200	84 01 01 63	28 200 f	84 01 02 42							
	150	3,9	28 150	84 01 01 36	28 150 f	84 01 02 21			3,6	K 28 150	84 21 01 23		
	100	2,6	28 100	84 01 01 37	28 100 f	84 01 02 22			2,3	K 28 100	84 21 01 22		
	65	1,3	28 065	84 01 01 38	28 065 f	84 01 02 23							
	20	-	28 020	84 01 01 39									
 162 x 530 mm	150	8,4	24 150	84 01 01 58	24 150 f	84 01 02 40			7,4	K 24 150	84 21 01 19		
	100	5,3	24 100	84 01 01 57	24 100 f	84 01 02 39			4,9	K 24 100	84 21 01 20		
	65	3,3	24 065	84 01 01 56	24 065 f	84 01 02 38			3	K 24 065	84 21 01 21		
	40	1,7	24 040	84 01 01 55	24 040 f	84 01 02 37							
	20	-	24 020	84 01 01 54									
 162 x 176 mm	200	2,8	16 200	84 01 01 40	16 200 f	84 01 02 24							
	150	2,1	16 150	84 01 01 41	16 150 f	84 01 02 25			2	K 16 150	84 21 01 16		
	100	1,4	16 100	84 01 01 42	16 100 f	84 01 02 26			1,4	K 16 100	84 21 01 17		
	65	0,9	16 065	84 01 01 43	16 065 f	84 01 02 27			0,8	K 16 065	84 21 01 18		
 108 x 176 mm	100	0,7	19 100	84 01 01 44	19 100 f	84 01 02 28							
	65	0,5	19 065	84 01 01 45	19 065 f	84 01 02 29							
							Zum Frischhalten von rohen Speisen oder von fertigen Speisen durch Vakuumieren, empfehlenswert für Cook and Chill			Transparent, für Lagerung, Vor- und Zubereitung, Ausgabe von Speisen (-20 °C bis + 90 °C), ohne Griffe. Kompatibel mit GN-Behältern aus Edelstahl. Nicht beständig gegen: Alkallaugen, Amine, konzentrierte Säuren und Laugen, Methanol, aromatische und halogenierte Kohlenwasserstoffe und heißes Wasser (Dauereinwirkung)			

Das Rieber Gastronorm-Behälter-Programm Normset

emaillierte GN-Behälter			beschichtete Behälter			Lux-GN-Behälter aus Edelstahl		Behälter aus Glas	
z. B. zum Backen			z. B. für Auflauf			zum Präsentieren		z.B. für Obst	
									
Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.	Inhalt l	Typ	Bestell Nr.	Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr.
		21 020 E							
		84 01 04 06							
7,0	11 065 E	84 01 04 10	7	11 065 B	84 01 05 10	11 066 LUX	84 11 01 04		
			5,6	11 055 B	84 01 05 59				
3,5	11 040 E	84 01 04 11	3,4	11 040 B	84 01 05 11				
	11 020 E	84 01 04 12	-	11 020 B	84 01 05 12	11 021 LUX	84 11 01 01	11 020 G	84 01 07 02
			4,3	23 065 B	84 01 05 16				
			3,2						
2,4	23 040 E	84 01 04 14	2,4	23 040 B	84 01 05 17				
	23 020 E	84 01 04 15	-	23 020 B	84 01 05 18				
			3,3	12 065 B	84 01 05 22				
			2,6	12 055 B	84 01 05 60				
			1,7	12 040 B	84 01 05 23				
			-	12 020 B	84 01 05 24				
			2	13 065 B	84 01 05 28				
			1	13 040 B	84 01 05 29				
			-	13 020 B	84 01 05 30				
			2,3	14 100 B	84 01 05 33				
			1,5	14 065 B	84 01 05 34				
			-	14 200 B	84 01 05 35				
			5,3	24 100 B	84 01 05 57				
			3,3	24 065 B	84 01 05 56				
			1,7	24 040 B	84 01 05 55				
			-	24 020 B	84 01 05 54				
			1,4	16 100 B	84 01 05 42				
			0,9	16 065 B	84 01 05 43				

Das Rieber Gastronorm-Behälter-Programm Normset

Material		gelochte GN-Behälter aus Edelstahl								thermoplates®
Ausführung		nicht zum Einsetzen		zum Einsetzen in geschlossenen GB-Behälter						Kochen im GN-Format
				ohne Griffe			mit Stapelklappgriff			NEU! 
GN-Größe	Tiefe mm	Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.	Tiefe mm	Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr.	siehe separaten Prospekt
Außenmaß										
 650 x 530 mm	200	55	21 204	84 02 01 01						
	150	41	21 154	84 02 01 02						
	100	27	21 104	84 02 01 03						
	65	17	21 064	84 02 01 04						
	40	10	21 044	84 02 01 40						
	20	-	21 024	84 02 01 37						
 325 x 530 mm	200	26			190	11 194	84 02 01 05	11 194 K	84 02 02 05	
	150	18,4			140	11 144	84 02 01 06	11 144 K	84 02 02 06	
	100	11,7			90	11 094	84 02 01 07	11 094 K	84 02 02 07	
	65	7			55	11 054	84 02 01 08	11 054 K	84 02 02 08	
	55	5,6			20	11 024	84 02 01 36			
	40	3,4								
	20	-								
 325 x 352 mm	200	15,3	23 204	84 02 01 09						
	150	11,8	23 154	84 02 01 10						
	100	7,4	23 104	84 02 01 11						
	65	4,3	23 064	84 02 01 12						
	55	3,2								
	40	2,4	23 044	84 02 01 13						
 325 x 265 mm	200	10,9			190	12 194	84 02 01 19	12 194 K	84 02 02 09	
	150	8,4			140	12 144	84 02 01 20	12 144 K	84 02 02 10	
	100	5,3			90	12 094	84 02 01 21	12 094 K	84 02 02 11	
	65	3,3			55	12 054	84 02 01 22			
	55	2,6								
	40	1,7								
 325 x 176 mm	200	6,6	13 204	84 02 01 14						
	150	4,9	13 154	84 02 01 15						
	100	3,3	13 104	84 02 01 16						
	65	2	13 064	84 02 01 17						
	40	1	13 044	84 02 01 18						
	20	-	13 024	84 02 01 39						
 162 x 265 mm	200	5								
	150	3,6								
	100	2,3								
	65	1,5								
	20	-								
 325 x 131 mm	200	5,6								
	150	3,9								
	100	2,6								
	65	1,3	28 064	84 02 01 50						
	20	-								
 162 x 530 mm	150	8,4								
	100	5,3								
	65	3,3								
	40	1,7								
	20	-								
 162 x 176 mm	200	2,8								
	150	2,1								
	100	1,4								
	65	0,9								
 108 x 176 mm	100	0,7								
	65	0,5								

Notizen

Das Rieber Deckel-Programm für GN-Behälter

Flachdeckel mit Griff, Griffmulde. Flachdeckel ohne Griff, Unterteilung halb/halb, klappbar. Geringer Temperaturverlust durch halbseitiges Öffnen. Steckdeckel ohne Dichtungslippe, stapelbar, für Kartoffeln, Reis. Steckdeckel wasserdicht mit Dichtungslippe für Suppen und Soßen (für Convectorbetriebe geeignet).



Flachdeckel aus Edelstahl



Scharnier-Flachdeckel aus Edelstahl












Steckdeckel aus Edelstahl



Steckdeckel wasserdicht aus Edelstahl



GN-Größe	Ausschnitte für Löffel	Griffe	Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr.
1/1 	•	•	111	84 03 01 01	113	84 04 01 01	116	84 09 01 01	115	84 08 01 01
			1111	84 03 02 01	1131	84 04 02 01				
			111a	84 03 03 01	113a	84 04 03 01	116a	84 09 02 01		
			1111a	84 03 04 01	1131a	84 04 04 01				
2/3 	•	•	231	84 03 01 02			236	84 09 01 02	235	84 08 01 02
			2311	84 03 02 02						
			231a	84 03 03 02			236a	84 09 02 02		
			2311a	84 03 04 02						
1/2 	•	•	121	84 03 01 03	123	84 04 01 02	126	84 09 01 03	125	84 08 01 03
			1211	84 03 02 03	1231	84 04 02 02				
			121a	84 03 03 03	123 a	84 04 03 02	126a	84 09 02 03		
			1211a	84 03 04 03	1231a	84 04 04 02				
1/3 	•	•	131	84 03 01 04			136	84 09 01 04	135	84 08 01 04
			1311	84 03 02 04						
			131a	84 03 03 04			136a	84 09 02 04		
			1311a	84 03 04 04						
1/4 	•	•	141	84 03 01 05			146	84 09 01 05	145	84 08 01 05
			1411	84 03 02 05						
			141a	84 03 03 05						
			1411a	84 03 04 05						
2/8 	•	•	281	84 03 01 23			286	84 09 01 06	285	84 08 01 06
			2811	84 03 02 17						
			281a	84 03 03 17			286a	84 09 02 06		
			2811a	84 03 04 23						
2/4 	•	•	241	84 03 01 08						
			2411	84 03 02 08						
			241a	84 03 03 08						
			2411a	84 03 04 08						
1/6 	•	•	161	84 03 01 06			166	84 09 01 07	165	84 08 01 07
			1611	84 03 02 06						
			161a	84 03 03 06			166a	84 09 02 07		
			1611a	84 03 04 06						
1/9 	•	•	191	84 03 01 07			196	84 09 01 08		85 02 20 16
			1911	84 03 02 07						
			191a	84 03 03 07			196a	84 09 02 08		
			1911a	84 03 04 07						



GN-Deckel mit Ausschnitt für Löffel



GN-Deckel mit Griff

Hinweis: Für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet.

Hinweis: Für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet.

Das Rieber Deckel-Programm für GN-Behälter

Flachdeckel transparent aus Polycarbonat, kompatibel mit GN-Behälter aus Edelstahl und Polycarbonat.



GreenVac-Deckel



Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr. Einzeldeckel	Set-Nr. bestehend aus GreenVac-Deckel und Behälter
K 111	84 20 01 05	111 GV	84 20 02 11	84 20 02 01
K 231	84 20 01 14			
K 121	84 20 01 06	112 GV	84 20 02 12	84 20 02 02
K 131	84 20 01 07	113 GV	84 20 02 13	84 20 02 03
K 141	84 20 01 08			
K 281	84 20 01 12			
K 241	84 20 01 11			
K 161	84 20 01 09		84 20 02 14	
K 191	84 20 01 13			

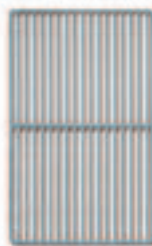
Hinweis: Für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet.

Einlegeböden, Roste, Stapelböden

Einlegeböden zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter. Roste zum Einschieben in Schränke in GN-Maß. Stapelböden, profiliert, stapelbar, zum Einsetzen in GN-Behälter 1/1 - 200 mm tief.







Einlegeböden gelocht, mit Fingerloch, Randhöhe 18 mm



**Rost aus Edelstahl 18/10
L = leichte Ausführung**



Stapelboden

GN-Größe	Typ	Abmessungen	Bestell-Nr.	Typ	Abmessungen	Bestell-Nr.	Abmessungen	Bestell-Nr.
2/1 	219	579 x 474 mm	84 13 01 01	22	650 x 530 mm	84 14 01 01		
				22 L	650 x 530 mm	84 14 01 06		
1/1 	119	475 x 274 mm	84 13 01 02	12	325 x 530 mm	84 14 01 02	474 x 272 mm	84 13 02 02
				12 L	325 x 530 mm	84 14 01 05		
2/3 				23	325 x 352 mm	84 14 01 38		
1/2 	129	274 x 210 mm	84 13 01 04				Für Speisen, die nicht unmittelbar aufeinander gelagert werden sollten, empfehlen wir unsere profilierten Stapelböden zum Einsetzen in 1/1-GN-Behälter. Maximal 3 Stapelböden lassen sich darin übereinander setzen (bei Tiefe 200 mm). Maximaler Stapelraum ist 59 mm.	
1/3 	139	274 x 125 mm	84 13 01 05					




Gelochte Einlegeböden aus Polycarbonat, zum Einsetzen in geschlossene Polycarbonat-Behälter, transparent. Nicht beständig gegen: Alkallaugen, Amine, konzentrierte Säuren und Laugen, Methanol, aromatische und halogenierte Kohlenwasserstoffe und heißes Wasser (Dauereinwirkung).



Einlegeböden gelocht für Polycarbonatbehälter



Einlegeböden gelocht zum Einsetzen in geschlossene GreenVac-Behälter

GN-Größe	Typ	Abmessungen	Bestell-Nr.	Typ	Abmessungen	Bestell-Nr.
1/1 	K 119		84 22 01 01			84 22 01 05
1/2 	K 129		84 22 01 02			84 22 01 06
1/3 	K 139		84 22 01 03			84 22 01 07

Stege

Stege zur Unterteilung von Warmhaltewannen, so dass kleinere Behälter (z. B. GN 1/4) eingesetzt werden können.

Steg längs für Zusammenstellung



Steg quer für Zusammenstellung

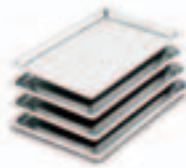


GN-Größe	Länge mm	Bestell-Nr.	GN-Größe	Länge mm	Bestell-Nr.
1/1	530	84 19 01 01	1/1	325	84 19 02 01
				Quersteg mit Feder	
			1/1	325	84 19 02 02
				Quersteg ohne Feder für thermoport ® 100 K	
<p>Die Stege werden als Randauflage kleinerer Behälter innerhalb der Kombination 2/1 bzw. 1/1 in der Länge oder Breite eingelegt. Der sichere Halt ist auch durch eine integrierte Feder gewährleistet</p>					

Einschubleche, EG-Gastronormbehälter

Einschubleche mit glattem Rand aus Edelstahl, für Vor- und Zubereitung, Ausgabe von Speisen.

Einschubleche



EG-Gastronormbehälter mit versenkbaren Griffen aus Edelstahl, geeignet zum Einstapeln in **thermoport**® 50/100 K/KB, 105 L.

EG-Gastronorm-Behälter



EG-Gastronorm-Deckel



GN-Größe	Tiefe in mm	Außenmaße in mm	Typ	Bestell-Nr.	GN-Größe	Tiefe in mm	Typ	Bestell-Nr.	Typ	Bestell-Nr.
2/1	20	650 x 530	21 021	84 10 01 01						
1/1	20	325 x 530	11 021	84 10 01 04	1/1	60	11 060 EG	84 01 03 01	111 EG	84 09 02 10
	40		11 041	84 10 01 05						
	65		11 066	84 10 01 06						
2/3	20	325 x 352	23 021	84 10 01 07						
	40		23 041	84 10 01 08						
	65		23 066	84 10 01 09						
1/2	20	325 x 265	12 021	84 10 01 10						
	40		12 041	84 10 01 11						
	65									

Gastronorm-Behälter für Gewürze und Besteck

Gewürzschütten aus Edelstahl, zum Aufstellen oder zum Einschieben in Führungsblech. Besteckeinsatz aus Edelstahl zum Einsetzen in Besteckkasten, Abdeckungsausschnitt oder zum Aufstellen auf der Abdeckung. Boden angeschrägt mit klappbarem Hygienedeckel aus Acrylglas. Gewürzbehälter zum Einsetzen in Abdeckungsausschnitt oder Gewürzwagen.






Gewürzschütte aus Edelstahl zum Einschieben



Besteckeinsatz aus Edelstahl zum Einschieben/Aufstellen



Gewürzbehälter aus Edelstahl zum Einsetzen

GN-Größe	Tiefe in mm	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
1/4 	150		84 18 01 01	
			mit angeschrägtem Boden und klappbarem Hygienedeckel aus Plexi.	
1/6 	150			84 17 01 01
	100	84 16 01 01		
	Führungsblech	84 16 02 01		mit klappbarem Hygienedeckel aus Acrylglas.
1/9 	100	84 16 01 02		
	Führungsblech	84 16 02 02		

Sonderzubehör zu GreenVac-Behälter

	Bestell-Nr.	
Benennungsschild 75 mm breit	84 19 09 01	
Distanzbolzen zu Einlegeböden	84 19 11 01	
Einzeldichtungen GN 1/1	84 19 08 01	
Einzeldichtungen GN 1/2	84 19 08 02	
Einzeldichtungen GN 1/3	84 19 08 03	
Kugelventil	84 19 10 01	
Vakuumpumpe Vakuumpumpe komplett mit Absaugvorrichtung VACOMAT G-VAC 1 für GreenVac Gastronorm-Behälter, Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz, Saugschlauchlänge 2 m, Größe 330 x 330 x 250 mm, Gewicht ca. 22 kg. Druckanzeige über Rohrfedermanometer am Ansaugstutzen, Pumpenleistung 0,55 kW, Förderleistung 16 m ³ /h, Gehäuse Edelstahl mit Tragegriff.	84 19 14 04	
Vakuumpumpenöl 1l , Ersatz (Neugerät ist gefüllt)	84 19 14 07	

Notizen

Solutionfinder

Grundbestückung

Ermittlung der Anzahl für den 1-fachen Satz der GN-Behälter, thermoport®, ohne GN-Deckel. GN-Deckel nach dem Bedarf selbst auslegen!
Nur ein Menü, keine Aufteilung auf verschiedene Essen/Menüs

Auslegung für Kunststoff thermoport®

unbeheizt oder beheizt bauseits festlegen, je nach Bedarf (in Tabelle nur Größenangabe)
thermoport® 50 / 50 K / 50KB
thermoport® 100 K / 100 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
K = unbeheizt
KB = beheizt

Essenstell- nehmer	Speise Menge	Warm 3-teilig			Warm 4-teilig			
		Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,5 L	Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Suppe 0,2 L
12	GN-Behälter	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/4, 65 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/4, 65 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x Quersteg			1 x thermoport® 100, 1 x Quersteg			
25	GN-Behälter	1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/4, 200 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			1 x thermoport® 100, 1 x thermoport® 50, 1 x Quersteg			
50	GN-Behälter	1 x 2/3, 100 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 2/3, 100 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 100			
75	GN-Behälter	3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief
	GN-Behälter			1 x 1/2, 200 mm tief				
	thermoport®	1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
100	GN-Behälter	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/3, 200 mm tief	2 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter							
	thermoport®	2 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 1000			
150	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter						2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
	thermoport®	3 x thermoport® 1000			3 x thermoport® 1000			
200	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	2 x 1/1, 100 mm tief			2 x 1/1, 100 mm tief		2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler			
250	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	5 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	4 x 1/1, 100 mm tief			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	5 x thermoport® 1000			5 x thermoport® 1000			
300	GN-Behälter	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 100 mm tief			1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler			5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
400	GN-Behälter	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	7 x 1/1, 200 mm tief	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	
	thermoport®	7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100			
500	GN-Behälter	20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	9 x 1/1, 200 mm tief	20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter			1 x 1/1, 150 mm tief				
	GN-Behälter							
	thermoport®	9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler			9 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler			

Warm 5-teilig

Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Gemüse 0,3 L	Suppe 0,2 L
1 x 1/2, 65 mm tief	1 x 1/4, 65 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 1/4, 100 mm tief
2 x thermoport® 50, 1 x Quersteg				
1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 150 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/4, 200 mm tief
2 x thermoport® 100, 1 x Quersteg				
1 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief
3 x thermoport® 100				
3 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 2/3, 200 mm tief
2 x thermoport® 1000				
4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/3, 200 mm tief	2 x 2/3, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
			1 x 1/1, 100 mm tief	
3 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 150 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
		2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief
4 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
2 x 1/1, 100 mm tief			2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
5 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
6 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100				
12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
		1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief
7 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				
16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	
10 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
12 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				

Literangabe von Salat

bis 200 Essensteilnehmer:
0,2 L Blattsalat

ab 200 Essensteilnehmer:
25% Blattsalate 0,2 L und
75% gemischte Salate 0,1 L

Kalt

Dessert 0,1 L	Salat 0,2 L / 0,1 L	Dressing 0,04 L
1 x 2/8, 65 mm tief	1 x 2/8, 100 mm tief	1 x 2/8, 65 mm tief
1 x thermoport® 50, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		
1 x 2/8, 100 mm tief	1 x 1/2, 100 mm tief	1 x 2/8, 65 mm tief
1 x thermoport® 50, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		
1 x 1/4, 200 mm tief	1 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/4, 100 mm tief
1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		
1 x 2/3, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte, 1 x Iso-Raumteiler		
1 x 2/3, 150 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte, 1 x Iso-Raumteiler		
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		
2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/8, 200 mm tief
		3 x 1/2, 100 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		
1 x 1/1 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/8 200 mm tief
		3 x 1/2, 150 mm tief
2 x thermoport® 1000, 2 x Kühlplatten		
1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	2 x 1/3, 150 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 2/3, 100 mm tief	1 x 1/3, 100 mm tief
2 x thermoport® 1000		
1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	2 x 1/2, 150 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	
2 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Kühlplatte		
2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief
		1 x 1/2, 150 mm tief
		2 x 1/3, 200 mm tief
		1 x 1/1, 100 mm tief
		2 x 2/3, 150 mm tief
3 x thermoport® 1000, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlakkus		

Solutionfinder

Grundbestückung (mit Großraum thermoport®)

Ermittlung der Anzahl für den 1-fachen Satz der GN-Behälter, (Großraum-) thermoport®, ohne GN-Deckel.
GN-Deckel nach Bedarf selbst auslegen!
Nur ein Menü, keine Aufteilung auf verschiedene Essen/Menüs

Auslegung für Kunststoff thermoport®

unbeheizt oder beheizt bauseits festlegen, je nach Bedarf
(in Tabelle nur Größenangabe)
thermoport® 100 K / 100 KB
thermoport® 1000 K / 1000 KB
thermoport® 6000 K / 6000 KB
K = unbeheizt
KB = beheizt

Essenstell- nehmer	Speise Menge	Warm 3-teilig			Warm 4-teilig			
		Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,5 L	Fleisch Stück 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Suppe 0,2 L
100	GN-Behälter	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter						1 x 1/1, 65 mm tief	
	thermoport®	1 x thermoport® 6000			1 x thermoport® 6000			
150	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 150 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	GN-Behälter							1 x 1/1, 100 mm tief
	thermoport®	1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
200	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	2 x 1/1 100 mm			2 x 1/1, 100 mm tief		2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			
250	GN-Behälter	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	5 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter	4 x 1/1, 100 mm			4 x 1/1, 100 mm tief			
	thermoport®	2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000			
300	GN-Behälter	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 100 mm tief			1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief
	thermoport®	3 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			3 x thermoport® 6000			
400	GN-Behälter	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	7 x 1/1, 200 mm tief	16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief		1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	
	thermoport®	4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			
500	GN-Behälter	20 x 1/1 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	9 x 1/1, 200 mm tief	20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
	GN-Behälter			1 x 1/1, 150 mm tief				
	GN-Behälter							
	GN-Behälter							
	thermoport®	5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler			

Warm 5-teilig

Fleisch Stück bzw. 0,15 L	Soße 0,1 L	Beilage 0,3 L	Gemüse 0,3 L	Suppe 0,2 L
4 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	2 x 2/4, 150 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief
2 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief
2 x 1/1, 100 mm tief		2 x 1/1, 150 mm tief	2 x 1/1, 150 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief
3 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				
6 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief
4 x 1/1, 100 mm tief				
3 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100				
12 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 2 x 1/1, 150 mm tief
4 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				
16 x 1/1, 65 mm tief	1 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief 1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 200 mm tief
5 x thermoport® 6000, 1 x Iso-Raumteiler				
20 x 1/1, 65 mm tief	2 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	6 x 1/1, 200 mm tief	4 x 1/1, 200 mm tief
6 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x Iso-Raumteiler				

Literangabe von Salat

bis 200 Essensteilnehmer:
0,2 L Blattsalat

ab 200 Essensteilnehmer:
25% Blattsalate 0,2 L
75% gemischte Salate 0,1 L

Kalt

Dessert 0,1 L	Salat 0,2 L / 0,1 L	Dressing 0,04 L
1 x 2/3, 150 mm tief	2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/3, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/2, 150 mm tief
1 x thermoport® 1000, 1 x thermoport® 100, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlkass		
2 x 1/2, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/8, 200 mm tief
	3 x 1/2, 100 mm tief	
1 x thermoport® 1000, 1 x Deckel mit Kühlplatte oder bauseits Kühlkass		
1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 100 mm tief	2 x 2/4, 100 mm tief
	4 x 2/4, 150 mm tief	
1 x thermoport® 6000, 2 x Kühlplatten		
1 x 1/1, 100 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 2/4, 100 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 2/4, 150 mm tief	
1 x thermoport® 6000		
1 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	2 x 2/4, 150 mm tief
1 x 1/1, 150 mm tief	3 x 1/1, 100 mm tief	
2 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 100, 1 x Kühlplatte		
2 x 1/1, 200 mm tief	1 x 1/1, 150 mm tief	1 x 2/4, 100 mm tief
	1 x 2/4, 100 mm tief	3 x 2/4, 150 mm tief
	3 x 2/4, 150 mm tief	
1 x thermoport® 6000, 1 x thermoport® 1000, 1 x Kühlplatte		

Deutschland

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

Österreich

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

Schweiz

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 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

Frankreich

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

Großbritannien

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

Holland

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

Polen

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

Rieber ist der führende Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime sowie für Armeen.

Wir gestalten Esskultur und sorgen so für einen wesentlichen Teil der Gesundheit und Lebensqualität der Menschen - von jung bis alt.

Vor allem dort wo die Produktion und der Verzehr von Lebensmitteln räumlich und zeitlich getrennt sind, sorgen wir für hohe Speisenqualität, Sicherheit und geringe Betriebskosten.

Für heiß und kalt, für 1 bis 1000 Menschen.

Dazu vereinen unsere Lösungen hohen Nutzen im Gebrauch und ansprechendes Design mit hoher Effizienz im Material-, Energie- und Wasserverbrauch. Damit bietet Rieber konkrete Anwendungen, die im täglichen Gebrauch wertvolle Energie und Wasser sparen und so ihren Beitrag zu Klima und Umweltschutz leisten.



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