

Rieber

GN & THERMOPORT BROSCHÜRE 2022

thermoplates[®] eco

energiesparend | erhöhte Leitfähigkeit | stapelbar & formstabil | robust & langlebig | umweltfreundlich



SWISS | PLY



Erzielen Sie **Minimum 10% Energieeinsparung** durch unser SWISS | PLY-Mehrschichtmaterial.



Finalist – Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2021

Unser GN-Mehrwegsystem digital organisiert – **TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS**



Made in Germany

photo by Frank Fendler

eatTAINABLE



SWISS||PLY

Erzielen Sie **Minimum 10% Energieeinsparung** durch unser SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial.

Ihr gesamter Prozess – ein **thermoplates®eco**



01
LAGERN/
KÜHLEN

02
ZUBEREITEN



Mehrweg –
digital rückverfolgbar über
unseren QR-Code

REGENERIEREN

TRANSPORT
eatTAINABLE

04

03

Made in Germany



Mehr Infos ...



thermoplates®eco

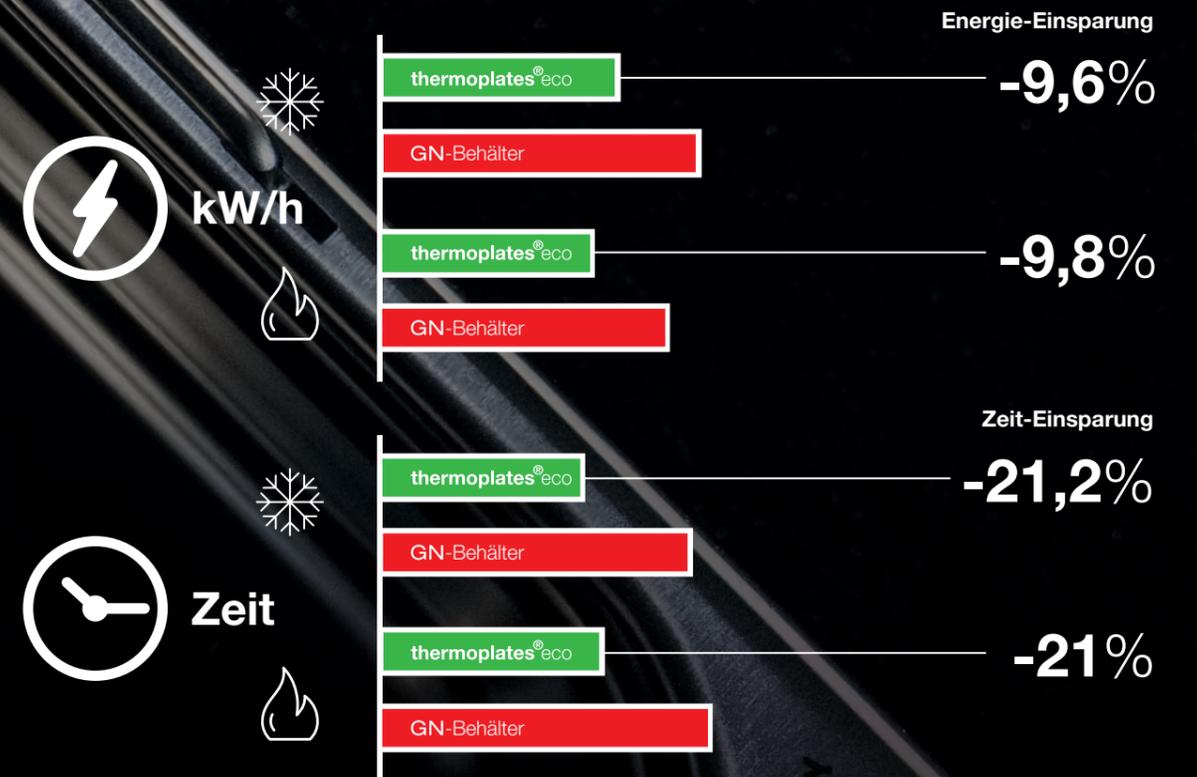
Unser neues thermoplates®eco, nicht einfach nur ein GN-Behälter sondern Ihr energiesparender GN-Kochtopf.

Mit unserem neuen thermoplates®eco sparen Sie täglich Minimum 10% Energie (kWh) über Ihren gesamten Prozess und können damit effizienter & schneller zubereiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

Für Sie und für unsere Umwelt machen wir Klimawandel zur Chefsache in jeder Küche. Denn die größte Innovation ist immer noch das Bestehende besser zu machen – unseren GN-Standard.

Noch besser – Sie müssen hierfür nicht Ihre Küche, Prozesse oder Geräte ändern, sondern nur Ihren normalen Edelstahl GN-Behältern in einen neuen thermoplates®eco Kochtopf, aus energiesparendem SWISS|PLY Mehrschichtmaterial tauschen.

VERGLEICH: 1. Herunterkühlen auf 3 °C ❄️ & 2. Regenerieren auf 72 °C 🔥
(Kartoffelpüree in GN 1/1 100 mm)



Der Materialunterschied



INHALTS- VERZEICHNIS

RIEBER SPEISENTRANSPORT	6
eatTAINABLE	8
GN-BEHÄLTER	12
GN-DECKEL	30
THERMOPLATES® GN-KOCHTOPF	42
GN-DECKEL THERMOPLATES®	62
THERMOPORT® PREMIUM EDELSTAHL	68
THERMOPORT® LIGHT KUNSTSTOFF	84
ZUBEHÖR & THERMIS	98
BESTÜCKUNGSVARIANTEN	106
CHECK CLOUD	128
RIEBER CONNECT	130
DIGITALER SERVICE	132
IHR KONTAKT ZU UNS	134

RIEBER SPEISEN-TRANSPORT IM MEHRWEG GN & THERMOPORT®

Ihr Transportstandard für beste Speisenqualität & absolute Sicherheit, räumlich & zeitlich entkoppelt, sowohl im Inhouse- als auch im Außerhaus-Catering. Ob Kitas, Schulen, Heime, Pflege-, Senioren- oder Wohnheime, Krankenhäuser, Betriebsverpflegung, Hotels, Restaurants, Gaststätten, Militär- & Katastrophenschutz, Armee bis hin zu JVA's.

So vielfältig, wie die Kundengruppen in der Gemeinschaftsverpflegung, sind auch unsere individuell & modular kombinierbaren Systemlösungen für den Speisentransport. Wir bieten Ihnen für jede Ihrer Anforderungen die passenden thermoport® & GN-Produkte – und dank dem Normmaß können Sie diese nach Ihrem Belieben flexibel kombinieren und variieren.

Mit Rieber sind Sie immer auf der sicheren Seite, ob im Speisentransport, Ihrer HACCP Dokumentation, bis hin zur nachhaltigen und zukunftsweisenden Mehrwegorganisation. Wir bieten Ihnen Lösungen, mit denen Sie langfristig und nachhaltig sparen und Ihre Kunden mit gesunden und frischen Speisen beglücken können.

Rieber

Rieber



+ RÜCKVERFOLGUNG & MEHRWEG

Die digitale Rückverfolgung Ihres Equipments über nachrüstbare QR-Codes (GN-Behälter & thermoporte®) im Mehrwegsystem eatTAINABLE, mit gleichzeitig transparenter Hochrechnung an Einweigeinsparung.

Bestückungsvarianten für unendliche Genussvielfalt

<p>thermoport® 1000 Kunststoff & Edelstahl</p>	<p>Personen: 50 Komponenten: 3</p> <p>1x 1/1 065f 1x 1/1 150f 3x 1/1 065f</p> <p>7l Tofu 18,4l Beilage je 7l Gemüse</p>	<p>thermoport® 1000 Kunststoff & Edelstahl</p>	<p>Personen: 100 Komponenten: 3</p> <p>1x Kühlpellet 1x 1/1 100f 1x 1/1 100f 1x 1/3 150f 1x 2/3 150f</p> <p>11,7l Salat 11,7l Salat 4,9l Dressing 11,8l Dessert</p>
---	---	---	---



Scannen und digital entdecken oder ab S. 100

DGE-NORM ALS MAßSTAB

Die Bestückungsvarianten basieren auf der Norm der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Anhand dieser berechnen wir Ihnen die nötige Stückzahl unserer Produkte entsprechend der Personenzahl.



+ MOBIL & EFFIZIENT

Rieber bietet zudem thermoport® Modelle, die mobil überall als energiesparende Regenerier-Küche ohne Starkstrom/Anschlüsse eingesetzt werden können – für Transport, Regeneration & Ausgabe in Einem.



+ SPARSAM & NACHHALTIG

Mit unserem einzigartigen GN-Kochtopf thermoplates® aus SWISS-PLY ECO-Mehrschichtmaterial, sparen Sie rund 30% Energie, Zeit und Kosten in jedem Prozessschritt (Chillen, Regenerieren, Warmhalten).

+ MODULAR & FLEXIBEL

Alle thermoport® Modelle sind auf das Gastronorm Behälter-Standardmaß ausgelegt, für höchste Flexibilität und Kombinierbarkeit in ihrer Bestückung und Anwendung.



+ DIGITAL & SICHER

Absolut temperatursicher nach HACCP transportiert - ob im Cook & Chill oder Cook & Serve Verfahren. Unser thermoport® System garantiert Ihnen überall & zu jederzeit die richtige Temperatur, von Anfang bis Ende Ihres Prozesses. Einfach & nachrüstbar mit der CHECK CLOUD connecten, für eine komplett digitale HACCP-Dokumentation, transparent - ohne Papierchaos.

eatTAINABLE

GN-MEHRWEGPROZESS



10 GN-LEERGUT – QR-CODE SCAN
GN-Behälter QR-Codes werden voll-automatisch über Scaneinheit wieder in Großküche eingebucht



9 RÜCKTRANSPORT
Transportgebilde wird nach Verzehr beim Kunden abgeholt und in Großküche zurückgebracht



8 ESSENSAUSGABE – CHECK Kerntemperatur
Je nach Einrichtung Schöpf- oder Buffetausgabe, mit digitaler HACCP Kerntemperaturmessung über CHECK CLOUD

7 VORBEREITUNG FÜR VERZEHR
Mit mobilen Rieber Zubereitungsgeräten je nach Verfahren
· Cook & Chill
· Cook & Serve
· Cook & Freeze

11 BEHÄLTER REINIGUNG
Professionelle hygienische Reinigung über gewerbliche Bandspülmaschine



6 ANLIEFERUNG
Transportgebilde (GN + thermoport®/Regalwagen) wird temperatur-sicher bei Kunden angeliefert



TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS

START 1

GN-LAGER
Bereitstellung der GN-Behälter für Produktionsprozess in Großküche

2

GROSSKÜCHE – CHECK Raumtemperatur & Kerntemperatur
Speisentransport im Großgebäude über Kombidämpfer/Kipper. Gesamte HACCP Dokumentation digital über CHECK CLOUD (Kerntemperatur in Produktion & Raumtemperatur in Kühlhäusern)

3

VERTEILUNG – QR-CODE SCAN
Befüllung der GN-Behälter & Deckelverschluss
· über Schöpfen am Speisenverteilband (Scan-Brücke)
· oder über Regalwagensystem (Scan-Wagen)
Behälter QR-Codes werden auf Kunden/Lieferschein verbucht

4

KOMMISSIONIERUNG
GN-Behälter bestücken
· in isolierte thermoport® (beheizt/gekühlt/neutral)
· oder in Regalwagen

5

TRANSPORT – CHECK Raumtemperatur
Transportgebilde (GN + thermoport®/Regalwagen) wird sicher isoliert ausgefahren und Raumtemperatur über CHECK CLOUD dokumentiert (HACCP)

Wir organisieren Ihren GN-Behälterstandard einfach und nachrüstbar über QR-Code Aufkleber im digitalen Mehrwegsystem. Damit haben Sie zu jeder Zeit den Überblick über Ihr Equipment, besten Speisentransport & -qualität und sehen zudem wie viel Einwegverpackung Sie durch Ihr Mehrwegsystem täglich einsparen.

Handeln Sie nachhaltig – für Ihre Kunden, unsere Umwelt und den CO₂-Footprint Ihres Unternehmens. Ob Caterer, Kantinen, Gastronomen, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten – let's all eat(sus)TAINABLE.



connected by CHECK CLOUD für digitale HACCP Dokumentation

CHECK CLOUD

eatTAINABLE

für gesundes & nachhaltiges Essen – die einzige 100% lebensmittelechte Mehrweglösung

Unser digital organisiertes Mehrwegsystem eatTAINABLE, basiert auf lebensmittelunbedenklichen Edelstahl-Gastronomie-Behältern, dem etablierten Branchenstandard in vielfältigen Größen und Varianten, ob für to go oder delivery, in Einzelportionen oder im Großgebinde. eatTAINABLE kann für jeden Einsatz einfach über QR-

Code Kleber universal nachgerüstet werden. Die perfekte Mehrweglösung im GN-Standard für die Gastronomie, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten sowie Caterer und Kantinen.

Immer wissen wo Ihre GN-Behälter sind!



GN-System



Edelstahl Vorteile

hochwertiger Edelstahl 18/10 rostfrei | hitzebeständig | lebensmittelecht | geruchsneutral antibakteriell | spülmaschinentauglich | hygienisch | langlebig 100% recycelbar

Nachrüstbarer QR-Code



- + Einfach nachrüstbarer Aufkleber
- + Spülmaschinentauglich & lebensmittelecht
- + Temperaturbeständig -40 °C bis +180 °C
- + Best.Nr. 94 01 01 32

SYSTEMVORTEILE

- + digital nachvollziehbar organisiert ohne Pfand
- + mit automatischer Hochrechnung Ihrer Einsparung an Einwegmüll
- + universal nachrüstbar für bestehende oder neue Behälter
- + ohne Übergang von Mikroplastik aus Verpackungen
- + in Edelstahl GN-Behältern absolut lebensmittelunbedenklich und hygienisch
- + standardisiert und stapelbar im GN-Maß
- + im Kleingebinde einfach über die App scannen
- + im Großgebinde über automatisierte Scan-Kameras und ggfs. Roboterarm
- + zentraler Dashboard-Überblick über Mehrwegbehälter
- + vielfältige und flexibel kombinierbare Behälter und thermoport® Optionen, für Einzelportionierung und Mehrportionen



eatTAINABLE

TRACK YOUR PLASTIC-SAVINGS!



EINZELPORTIONEN

Kleingebinde (bis zu ca. 900 Essen)
Gastronomie, Metzger, Bäcker, Food-Händler



MEHRPORTIONEN

Großgebinde (ab ca. 1000 Essen)
Caterer, Kantinen, Krankenhäuser, Food-Lieferanten



Scannen über Smartphone App / Kundenkarte

Behälter QR-Code wird auf einen Kunden QR-Code verbucht, aufgebracht auf Kundenkarte, digital im Wallet oder in der App.

Scannen über automatische Scan-Einheit

Hardwareoptionen: Scan-Servierwagen, Scan-Regalwagen, Scan-Brücke

Behälter QR-Code wird auf Lokations QR-Code verbucht, aufgebracht auf Lieferschein bzw. aus Warenwirtschaftssystem

Für Einzelportionen



NEW: STAINLESS STEEL FOR YOUR MICROWAVE

Best.Nr. 85 02 27 44

Für Mehrportionen



GASTRONORM-BEHÄLTER SYSTEM

Die Rieber Vorteile

Praxisgerechte Füllhöhe bis zum Stapelschulterrand, damit der Deckel transport-sicher verschlossen werden kann, ohne in der Soße/ Speise zu liegen. Mit engen Eck- & Bodenradien für noch mehr Füllmenge.



Hochliegende und gut ausgeprägte Stapelschulter, ermöglicht perfekte Stapelbarkeit mit tiefem Einstapeln, platzsparende Lagerung, mehr Kippsicherheit und optimale Luftzirkulation dank spezieller Eckenausführung.



Nachrüstbarer QR-Code Aufkleber, für eine digitale Mehrwegorganisation der GN-Behälter über eatTAINABLE.

Made in Germany

EDELSTAHL VORTEILE
 hochwertiger Edelstahl 18/10
 rostfrei | hitzebeständig
 lebensmittelecht | geruchsneutral
 antibakteriell |
 spülmaschinentauglich
 hygienisch | langlebig
 100% recycelbar

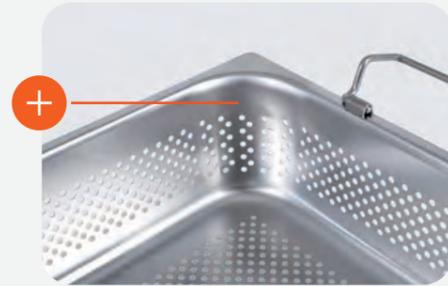


- ▶ Kochdeckel | Zubereitung
- ▶ vaculid® Deckel | Lagerung
- ▶ Wasserdichter Steckdeckel | Transport
- ▶ Gelochter Behälter | Vor- & Zubereitung



DECKEL-HIGHLIGHTS

Vielfältigstes & innovatives Deckelsortiment – mit unserer Nr. 1, dem wasserdichten Steckdeckel garantieren wir 100% Schwappsicherheit für absolut sicheren Transport.



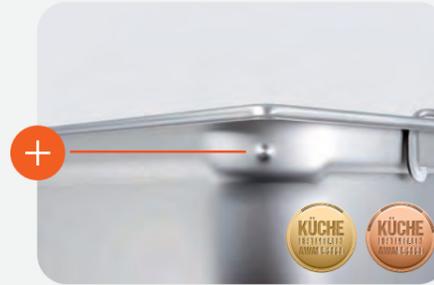
EFFEKTIVES GARERESULTAT

Durch die durchgehende Lochung auch in den Eckradien, sowie durch die optimale Lochgröße und -anzahl, ermöglichen wir ein effektives Gareresultat (bei gelochter Behältervariante, nicht zum Einsetzen).



DECKELSYSTEM & KOMPATIBILITÄT

Für Lagerung, Transport, Kochen oder Ausgeben, für jeden Prozessschritt die passende Deckelvariante. Einfach auswechselbar und auf unterschiedlichen GN-Behältervarianten/-materialien anwendbar.



GNONE® – DIE ENTSTAPEL-REVOLUTION

Die geprägten Stapelnasen außen an allen 4 Ecken vermeiden das Verkeilen und ermöglichen problemloses Entstapeln. Für mehr Effizienz im Handling, manuell und automatisch. Ebenso für optimierte Luftzirkulation im gestapelten Zustand.



KOCHEN MIT KONTAKTWÄRME

Standard Edelstahl GN-Behälter für effizientes Kochen mit direkter Kontaktwärme (auf Ceran/Induktion), durch den integrierten leitfähigen SWISS-PLY Mehrschichtboden.



VIELSEITIG & VARIABEL

Das 1/1 Grundmaß des GN-Systems passt in und auf alle Rieber Produkte. Hiermit können weitere Teilungen oder Verdoppelungen wie GN 2/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6 und 1/9 passend eingesetzt werden.



ROBUSTE & STABILE KONSTRUKTION

Mit den engsten Eck- & Bodenradien im Markt für höchste Formstabilität, vor allem in Öfen/Kombidämpfern, zudem höhere Füllmenge. Das Zwischenglühen ab 100 mm Tiefe erhöht zusätzlich die Stabilität.



HANDLICHE & EFFIZIENTE GRIFFE

Robuste, sichere und effiziente Griffoptionen, wie die versenkbaren Fallgriffe für problemloses Einschieben, Einsetzen, Herausziehen sowie Tragen. Oder mit Stapelklappgriffen für einfaches Einsetzen von gelochten GN-Behälter in geschlossene GN-Behälter.



ORDNUNGSSYSTEMATIK

Universales Betriebssystem mit effizienter Ordnungssystematik, bietet bis zu 30% Platzgewinn im Vergleich zu runden Behältern bzw. Töpfen.

GASTRONORM BEHÄLTER

Programm im Überblick



BEHÄLTER-RÜCKVERFOLGUNG

Einfach nachrüstbarer QR-Code Aufkleber für alle GN-Behälter. Ermöglicht nachhaltige & digitale Organisation über **eatTAINABLE Mehrwegsystem** und die Rückverfolgung der GN-Behälter zum Kunden und Einrichtung. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig von -40 °C bis +180 °C.



JETZT NACHRÜSTEN!



BEHÄLTER-VARIANTEN

thermoplastes®eco

Edelstahl thermoplastes®eco aus Mehrschichtmaterial

Der energiesparende GN-Kochtopf aus Mehrschichtmaterial. Für alle Prozesse ohne Umschütten, wie Zubereiten, Chillen, Regenerieren (auf allen Kochstellen: Gas, Induktion etc.) und einfach entstapelbar durch die Stapelschulter.

Erhältlich mit Fallgriffen, in den GN-Größen 1/1, in 65 mm und 100 mm Tiefe, bis zu 12 Liter Inhalt.

+ BIS ZU 30% ENERGIE, ZEIT UND KOSTEN SPAREN
im Vergleich zu GN-Behältern aus Edelstahl



SWISS||PLY

Edelstahl mit Mehrschichtboden

Zum Transportieren, Kochen, Braten und Ausgeben. Durch den SWISS-PLY-Mehrschichtboden vom herkömmlichen GN-Behälter zum energieeffizienten Kochtopf. Für direkte Kontaktwärme geeignet (Ceran/Induktion). Transporttemperatur des Behälters im Kunststoff thermoport® max. +85 °C.

Erhältlich mit Fallgriffen, in der Größe GN 1/1 & verschiedenen Tiefen. Von 26 bis 11,7 Liter Inhalt.

+ EFFIZIENT LEITFÄHIG MIT DIREKTER KONTAKTWÄRME
auf Ceran/Induktion durch SWISS-PLY-Mehrschichtboden



GNONE®

Edelstahl GNONE®

Für praktikables & effizientes Handling manuell oder automatisiert. Zum Lagern, Kommissionieren und Transportieren von Speisen. Mit hochwertiger Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Erhältlich ohne/mit Fallgriffe, in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 & verschiedenen Tiefen. Von 26 bis 2 Liter Inhalt.

+ NEUE RIEBER-INNOVATION
Problemloses Entstapeln durch Stapelnasen



Edelstahl gelocht

Ideal zum Abtropfen, zum Kochen, Garen oder Dämpfen. Ohne Lochung in Eckradien für Einsatz in geschlossenen GN-Behältern (mit Lochung nicht).

Erhältlich mit/ohne Stapelgriffe. Mit Lochung in Eckradien in den GN-Größen 2/1, 2/3, 1/3, 1/8 & verschiedenen Tiefen. Von 55 bis 1,3 Liter Inhalt. Ohne Lochung in Eckradien in den GN-Größen 1/1, 1/2, 1/3 & verschiedenen Tiefen. Von 24,7 bis 1,7 Liter Inhalt.

+ EFFEKTIVES GARERGEBNIS
durch unsere einzigartige durchgehende Lochung in Eckradien



Edelstahl Standard

Universell einsetzbar, ideal zum Lagern und Transportieren von Speisen. Mit hochwertiger Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Erhältlich ohne/mit Fallgriffe, in den GN-Größen 2/1 bis 1/9 & verschiedenen Tiefen. Von 55 bis 0,5 Liter Inhalt.

+ DER UNIVERSALE KLASSIKER
für jeden Einsatz passend



Transparenter Kunststoff

Ideal zum Lagern und Präsentieren von Kalt Speisen, wie Salate, Gemüse/Obst sowie zur Vorbereitung. Reinigung mit kunststoffgeeignetem Reinigungs- & Spülmittel. Aus lebensmittelechtem & transparentem Kunststoff, voll kompatibel mit GN-Behältern aus Edelstahl.

Erhältlich ohne Griffe, in den GN-Größen 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6 & verschiedenen Tiefen. Von 21 bis 0,8 Liter Inhalt.

+ LAGERN & PRÄSENTIEREN VON KALT SPEISEN
wie Salate, Gemüse/Obst sowie zur Vorbereitung

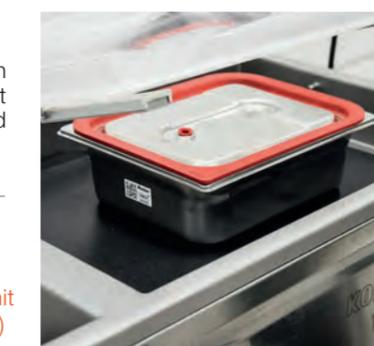


Edelstahl zum Vakuumieren

Für nachhaltiges Vakuumieren ohne Einwegplastikbeutel in Kombination mit unserem vaculid® Vakuumier-Deckel. Mit hochwertiger Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation in dickerer & stabilerer Ausführung.

Erhältlich ohne Griffe, in den GN-Größen 1/2, 1/3, 1/6 & verschiedenen Tiefen. Von 8,4 bis 0,9 Liter Inhalt.

+ PLASTIKFREIES VAKUUMIEREN
direkt im lebensmittelechten GN-Behälter. Anwendbar mit allen Vakuumpumpen (Hand-/Kammer-/Schlauchpumpe)



Made in Germany

+

EDELSTAHL VORTEILE

- hochwertiger Edelstahl 18/10
- rostfrei | hitzebeständig
- lebensmittelecht | geruchsneutral
- antibakteriell | spülmaschinentauglich
- hygienisch | langlebig
- 100% recycelbar



Edelstahl GN-Behälter ohne Griffe

Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinen-tauglich, hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Luftzirkulation, GNONE®-Modelle mit 4 Eck-Stapelnasen für problemloses Entstapeln (1/1, 2/3, 1/2 von 55-200mm & 1/3 von 65-200mm).



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/1  650 x 530 mm	200	55,0	84010101
	150	41,0	84010102
	100	27,0	84010103
	65	17,0	84010104
	40	10,0	84010105
	20	-	84010106

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	200	26,0	84010107
	150	18,4	84010108
	100	11,7	84010109
	65	7,0	84010110
	55	5,6	84010159
	40	3,4	84010111
20	-	84010112	

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3  325 x 352 mm	200	15,3	84010113
	150	11,8	84010114
	100	7,4	84010115
	65	4,3	84010116
	40	2,4	84010117
	20	-	84010118

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	200	10,9	84010119
	150	8,4	84010120
	100	5,3	84010121
	65	3,3	84010122
	55	2,6	84010160
	40	1,7	84010123
20	-	84010124	

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/3  325 x 178 mm	200	6,6	84010125
	150	4,9	84010126
	100	3,3	84010127
	65	2,0	84010128
	40	1,0	84010129
	20	-	84010130

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/4  162 x 265 mm	200	5,0	84010131
	150	3,6	84010132
	100	2,3	84010133
	65	1,5	84010134
	20	-	84010135

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/8  325 x 131 mm	150	3,9	84010136
	100	2,6	84010137
	65	1,3	84010138
	20	-	84010139

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/4  162 x 530 mm	150	8,4	84010158
	100	5,3	84010157
	65	3,3	84010156
	40	1,7	84010155
	20	-	84010154

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/6  162 x 176 mm	200	2,8	84010140
	150	2,1	84010141
	100	1,4	84010142
	65	0,9	84010143

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/9  108 x 176 mm	100	0,7	84010144
	65	0,5	84010145



Made in Germany

Made in Germany

Edelstahl GN-Behälter mit versenkbaren Griffen

Optimal tragbar, hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentaugl., hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Luftzirkulation, GNONE®-Modelle mit 4 Eck-Stapelnasen für problemloses Entstapeln (1/1, 1/2 von 55-200mm & 2/3, 1/3 von 65-200mm).



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	200	26,0	84010201
	150	18,4	84010202
	100	11,7	84010203
	65	7,0	84010204
	55	5,6	84010259

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3  325 x 352 mm	200	15,3	84010205
	150	11,8	84010206
	100	7,4	84010207
	65	4,3	84010208

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	200	10,9	84010209
	150	8,4	84010210
	100	5,3	84010211
	65	3,3	84010212
	55	2,6	84010260

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/3  325 x 178 mm	200	6,6	84010213
	150	4,9	84010214
	100	3,3	84010215
	65	2,0	84010216

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/4  162 x 265 mm	200	5,0	84010217
	150	3,6	84010218
	100	2,3	84010219
	65	1,5	84010220

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/8  325 x 131 mm	200	5,6	84010242
	150	3,9	84010221
	100	2,6	84010222
	65	1,3	84010223

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/4  162 x 530 mm	150	8,4	84010240
	100	5,3	84010239
	65	3,3	84010238
	40	1,7	84010237

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/6  162 x 176 mm	200	2,8	84010224
	150	2,1	84010225
	100	1,4	84010226
	65	0,9	84010227

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/9  108 x 176 mm	100	1,0	84010228
	65	1,0	84010229



Made in Germany

Made in Germany

Edelstahl GN-Behälter zum Vakuumieren

Ohne Griffe in Anwendung mit Vakuum GN-Deckel, für längere Speisenshaltbarkeit ohne Einwegbeutel. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, hitze- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapschulter (ab 55mm) für optimale Stapelbarkeit & Luftzirkulation.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	150	8,4	84010199
	100	5,3	84010198
	65	3,3	84010195



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/3  325 x 176 mm	100	3,3	84010127
	65	2,0	84010183



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/6  162 x 176 mm	100	1,4	84010142
	65	0,9	84010143



Made in Germany

Edelstahl GN-Behälter gelocht nicht zum Einsetzen

Gelochter Edelstahl Behälter nicht zum Einsetzen - optimal zum Spülen, Waschen, Abgießen oder Abtropfen von Speisen. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, sowie enorm hitze-, kälte- und säurebeständig und dadurch universell einsetzbar.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/1  650 x 530 mm	200	55,0	84020101
	150	41,0	84020102
	100	27,0	84020103
	65	17,0	84020104
	40	10,0	84020140
	20	-	84020137

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3  325 x 352 mm	200	15,3	84020109
	100	7,4	84020111
	65	4,3	84020112
	40	2,4	84020113

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/3  325 x 176 mm	200	6,6	84020114
	150	4,9	84020115
	100	3,3	84020116
	65	2,0	84020117
	40	1,0	84020118
	20	-	84020139

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/8  325 x 131 mm	65	1,3	84020150



Made in Germany

Edelstahl GN-Behälter gelocht zum Einsetzen - ohne Griffe

Gelochte Ausführung zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter - ideal zum Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse oder zum Abtropfen. Die Lochung ermöglicht verkürzte Garzeit, sowie schnelleres Abkühlen, spülmaschinen-tauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
  325 x 530 mm	190	26,0	84020105
	140	18,4	84020106
	90	11,7	84020107
	50	7,0	84020108
	20	-	84020136
  325 x 265 mm	190	10,9	84020119
	140	8,4	84020120
	90	5,3	84020121
	50	3,3	84020122
  325 x 175 mm	90	6,6	84020127
	55	4,9	84020126



Made in Germany

Edelstahl GN-Behälter gelocht zum Einsetzen - mit Stapelklappgriffen

Gelocht & mit Stapelklappgriff, zum einfachen Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter, ideal für Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse & zum Abtropfen, mit Lochung für verkürzte Garzeit & schnelleres Abkühlen. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinen-tauglich, sowie enorm hitze-, kälte- und säurebeständig.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
  325 x 530 mm	190	26,0	84020205
	140	18,4	84020206
	90	11,7	84020207
	50	7,0	84020208
  325 x 265 mm	190	10,9	84020209
	140	8,4	84020210
	90	5,3	84020211



Made in Germany

GN-Beilagenschale Microwave

GN-Schale aus Edelstahl, mit der Speisen/Beilagen in der handelsüblichen Mikrowelle schnell erwärmt werden können. Optimale Größe für die Einzelportionierung im GN-Maß 1/6, Füllvolumen 0,9 L. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.



Mehr Infos



GN-Beilagenschale 1/6 60mm microwave

GN-Schale aus Edelstahl - für Speisen/Beilage zum Erwärmen in der handelsüblichen Mikrowelle in der Einzelportionierung (0,9 L). Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.



Abmessung	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	kg	
159,5 x 146 x 60	0,2	85022097

Set GN-Beilagensch.1/6 microwave+Deckel

GN-Schale aus Edelstahl inklusive wasserdichtem Poly-Domdeckel - für Speisen/Beilage zum Erwärmen in der handelsüblichen Mikrowelle in der Einzelportionierung (0,9 L). Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.



Abmessung	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	kg	
159,5 x 146 x 82	0,3	85022744



Made in Germany

Made in Germany



GN-Zubehör

Praktische Ergänzungen für Ihr GN-Behältersystem - von universalen Einschubblechen, speziellen Besteck- & Gewürz-Behältern, passenden Einlegeböden, robusten Rosten bis zu Quer & -Längsstegen damit auch kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.



Mehr Infos



GN-Einschubblech 2/1 021



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	2,7	84100101

GN-Einschubblech 1/1 066



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,4	84100106

GN-Einschubblech 1/1 041



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,2	84100105

GN-Einschubblech 1/1 021



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,1	84100104

GN-Einschubblech 2/3 021



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,7	84100107

GN-Einschubblech 2/3 041



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,9	84100108

GN-Einschubblech 1/2 041

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,6	84100111

GN-Einschubblech 1/2 021

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,6	84100110

GN-Behälter 1/1 060 EG - Griffe

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,3	84010301

GN-Besteckeinsatz 1/4 mit Deckel

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/4	0,7	84180101

GN-Gewürzschütte 1/6

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/6	0,5	84160101

GN-Gewürzbehälter 1/6 mit Deckel

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/6	0,6	84170101

GN-Gewürzschütte 1/9

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/9	0,3	84160102

GN-Einlegeboden 2/1 gelocht

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	2,9	84130101



Made in Germany

Made in Germany

GN-Einlegeboden 1/1 gelocht



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,8	84130102

Einlegeboden 1/1 gelocht Polycarbonat



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,4	84220101

GN-Einlegeboden 1/2 gelocht



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,4	84130104

Einlegeboden 1/2 gelocht Polycarbonat



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,2	84220102

GN-Einlegeboden 1/3 gelocht



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/3	0,2	84130105

Einlegeboden 1/3 gelocht Polycarbonat



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/3	0,1	84220103

Edelstahl-Rost GN 2/1 530x650mm



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	2,1	84140101

Edelstahl-Rost GN 2/1 L - 530x650mm



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	1,4	84140106

Edelstahl-Rost GN 1/1 325x530mm

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,3	84140102

Edelstahl-Rost GN 1/1 L - 325x530mm

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,7	84140105

Edelstahl-Rost GN 2/3 352x325mm

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,6	84140138

GN-Längssteg - 528mm

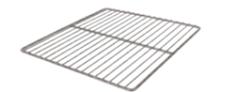
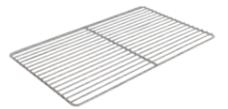
GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	0,2	84190101

GN-Quersteg - 325mm

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	0,1	84190201

GN-Quersteg - thermoport® 50K/100K

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	0,1	84190202



Made in Germany

Made in Germany

GASTRONORM DECKEL

Programm im Überblick



BEHÄLTER-RÜCKVERFOLGUNG

Einfach nachrüstbarer QR-Code Aufkleber für alle GN-Behälter. Ermöglicht nachhaltige & digitale Organisation über **eatTAINABLE Mehrwegsystem** und die Rückverfolgung der GN-Behälter zum Kunden und Einrichtung. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig von -40 °C bis +180 °C.



JETZT NACHRÜSTEN!

DECKEL-VARIANTEN

DECKEL-VARIANTEN

UNSERE NR.1

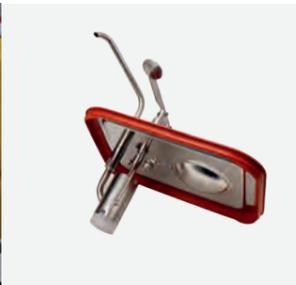


Wasserdichter GN-Steckdeckel aus Edelstahl

Für sicheren Transport, Lagern, Garen und Regenerieren. Absolut dicht verschlossen, bis +180 °C auch im Kombidämpfer anwendbar.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.**

- + FÜR 100% SCHWAPPSICHEREN TRANSPORT** mit hitzebeständiger, lebensmittelechter Dichtungslippe



GN-Dosierspenderdeckel aus Edelstahl

Mit Dosierspenderfunktion, sicher & hygienisch verschlossen mit Dichtungslippe und schwenkbarem Auslauf, bis +180 °C. Für zwei GN-Behältertiefen bis max. 40 g pro Pumpvorgang.

Erhältlich in den GN-Größen 1/2 und 1/3.

- + MIT PRAKTISCHEM PUMPAUFSATZ** zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Soßen etc., direkt aus Edelstahl GN-Behältern



vaculid® GN-Vakuumdeckel aus Edelstahl

Für nachhaltiges Vakuumieren & Sous Vide Garen ohne Einwegplastikbeutel direkt im vakuumierbaren Edelstahl GN-Behälter, optimal fürs Lagern & Transportieren. Für längere Haltbarkeit & Frische. Mit schwappsicherer Dichtungslippe, bis +180 °C.

Erhältlich in den GN-Größen GN 1/2, 1/3 und 1/6.

- + FÜR PROFESSIONELLE VAKUUMPUMPEN** (Hand-/Kammer-/Schlauchpumpe)



vaculid® 1/6 GN-Vakuumdeckel aus transparentem PET***

Für passenden vakuumierbaren GN-Behälter, optimal fürs Lagern und Transportieren, gewährleistet längere Haltbarkeit und Frische. Anwendbar mit Vakuumpumpe (Hand-/Kammer-/Schlauchpumpe). Mit schwappsicherer Dichtungslippe, bis +95 °C.

Erhältlich in der GN-Größe GN 1/6.

- + FÜR NACHHALTIGES VAKUUMIEREN** & Sous Vide Garen ohne Einwegplastikbeutel



GN-Steckdeckel aus Edelstahl

Zur sicheren Abdeckung des GN-Behälters mit innenliegender CNS-Prägung, ohne Dichtungslippe. Robust, handlich, stapelbar & spülmaschinenfest, passend für Edelstahl GN-Behältern.

Erhältlich mit/ohne Griffausschnitt, in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.*

- + OPTIMAL FÜR FESTE & DICKFLÜSSIGE SPEISEN** wie Kartoffeln, Brei, Nudeln oder Reis

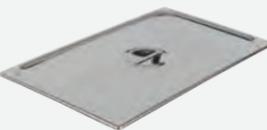


GN-Domdeckel 1/6 für Hand-Vakuum aus Kunststoff

Mit rundem Verschlussstopfen, für einfaches Lösen eines natürlichen Vakuums und schwappsicherer Dichtungslippe. Aus transparentem und lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, für 1/6 GN-Behälter ohne Fallgriffe, von -20 bis +80 °C.

Erhältlich in der GN-Größe 1/6.

- + PRAKTISCH FÜR TO GO SPEISEN** zum Lagern und Transportieren



Flachdeckel mit Griffmulde aus Edelstahl

Umlaufend flach aufliegend auf Behälterrand, robust, handlich, stapelbar & spülmaschinenfest, mit praktischer Griffmulde passend für Edelstahl GN-Behälter.

Erhältlich ohne Ausschnitte, mit Griff- &/oder Löffelausschnitt, in den GN-Größen 2/1, 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.

- + OPTIMALE LUFT- & DAMPFZIRKULATION** für knusprige Speisen (Pommes/Schnitzel etc.)



GN-Flachdeckel aus transparentem Kunststoff

Aus lebensmittelechtem & transparentem Kunststoff, voll kompatibel mit GN-Behältern aus Edelstahl und Kunststoff, einsetzbar bis +180 °C. Reinigung mit kunststoffgeeignetem Reinigungs- & Spülmittel.

Erhältlich in GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9.*

- + IDEAL FÜR KALTSPEISEN** wie Salate, Gemüse und Obst



GN-Scharnier-Flachdeckel aus Edelstahl

Anwendbar auf Edelstahl GN-Behältern. Optimale Energieeffizienz für Schöpfausgaben.

Erhältlich ohne Ausschnitt, mit Griff- oder Löffelausschnitt oder mit Griff- & Löffelausschnitt, in den GN-Größen 1/1 und 1/2.

- + OPTIMALE ENERGIEEFFIZIENTE AUSGABE** geringerer Temperaturverlust durch halbseitiges Öffnen



* Nicht passend für GN-Behälter-Tiefen von 20 und 40 mm

** 1/9 Deckel passt nicht auf 1/9 Behälter mit Fallgriff. Nicht passend für GN-Behälter-Tiefen von 20 und 40 mm

*** Kunststoff (Tritan™ Copolyester)

GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl - mit Dichtlippe & Griffmulde

100% schwappsicherer Transport, mit hitzebeständiger & lebensmittelechter Dichtlippe, umliegend aufvulkanisiert, absolut hygienisch ohne Schmutzfugen. Für den Betrieb im Kombidämpfer, navioven, hybrid kitchen sowie weiteren Zubereitungsgeräten. Robust & spülmaschinentauglich - in Anwendung mit allen GN-Behältern & thermoplates® (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40mm).



Mehr Infos



GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/1	84080101
GN 1/2	84080103
GN 1/3	84080104
GN 1/4	84080105
GN 1/6	84080107
GN 1/9	85022016
GN 2/3	84080102
GN 2/8	84080106



Passendes Zubehör für alle Produkte

	Bestell-Nr.
QR-Code Kleber Mehrwegsystem eatTAINABLE	94010132
QR-Code Kleber Kundenkarte eatTAINABLE	94010125
QR-Code Etikett für Check, 46 x 23 mm	94010114



Made in Germany

GN-Deckel Domdeckel für Hand-Vakuum

Der transparente GN-Domdeckel aus Tritan™ Copolyester mit schwarzer umlaufender wasserdichter Dichtlippe und Entlüftungsstopfen, für einfaches Öffnen eines natürlichen Hand-Vakuums. Zum luft- & wasserdichten Lagern, Transportieren & ansprechendem Präsentieren von Speisen in einer GN 1/6 Schale (erhältlich in verschiedenen Tiefen), aus hygienischem & lebensmittelunbedenklichem Edelstahl - perfekt geeignet für togo Speisen.



Mehr Infos



GN-Norm	Material	Bestell-Nr.
GN 1/6	Tritan™ Copolyester	84200166



Made in Germany

GN-Deckel vaculid®- zum Vakuumieren mit Dichtlippe

Der vakuumierbare GN-Deckel zum Lagern, Transportieren und Garen. Ermöglicht ein einfaches & zuverlässiges Vakuum mit Kammer-/ Schlauchpumpe, robust & spülmaschinentauglich, schützt Lebensmittel im GN-Mehrwegsystem & macht diese länger haltbar - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern/thermoplates® ohne Griffe in Größen 1/2, 1/3 & 1/6 bis max. 100mm Tiefe.



Mehr Infos



GN-Norm	Material	Bestell-Nr.
GN 1/2	Edelstahl 1.4301 (CNS)	84011045
GN 1/3	Edelstahl 1.4301 (CNS)	84011042
GN 1/6	Edelstahl 1.4301 (CNS)	84011041
GN 1/6	Tritan™ Copolyester	84200165

GN-Deckel mit Dosierspenderfunktion & Dichtlippe

Aus Edelstahl mit Dichtlippe & Dosierspenderfunktion durch integrierten Pumpaufsatz (einstellbar auf 2 GN-Tiefen) & schwenkbarem Auslauf. Zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen etc. im GN-Mehrweg. Genau einstellbar bis max. 40 g pro Pumpvorgang - in Anwendung kompatibel mit GN-Behältern in den Größen 1/2 & 1/3, in den Tiefen 150 & 200mm.



Mehr Infos



GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/2	84011022
GN 1/3	84011023



Made in Germany



Made in Germany

GN-Flachdeckel aus Edelstahl

Der GN-Flachdeckel aus Edelstahl, zum hygienischen Abdecken von Lebensmittel/Speisen - handlich mit praktischer Griffmulde, stapelbar & spülmaschinenfest - in Anwendung mit allen Edelstahl GN-Behältern, nicht geeignet für GN-thermoplates®.



Mehr Infos



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Löffelausschnitt	GN 1/1	84030201
	GN 1/2	84030203
	GN 1/3	84030204
	GN 1/4	84030205
	GN 1/6	84030206
	GN 1/9	84030207
	GN 2/3	84030202
	GN 2/4	84030208
GN 2/8	84030217	



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84030101
	GN 1/2	84030103
	GN 1/3	84030104
	GN 1/4	84030105
	GN 1/6	84030106
	GN 1/9	84030107
	GN 2/1	84030124
	GN 2/3	84030102
	GN 2/4	84030108
	GN 2/8	84030123



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griff- & Löffelausschnitt	GN 1/1	84030401
	GN 1/2	84030403
	GN 1/3	84030404
	GN 1/4	84030405
	GN 1/6	84030406
	GN 1/9	84030407
	GN 2/3	84030402
	GN 2/4	84030408
	GN 2/8	84030423



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griffausschnitten	GN 1/1	84030301
	GN 1/2	84030303
	GN 1/3	84030304
	GN 1/4	84030305
	GN 1/6	84030306
	GN 1/9	84030307
	GN 2/3	84030302
	GN 2/4	84030308
	GN 2/8	84030317



Made in Germany

Made in Germany

GN-Flachdeckel aus Polycarbonat

Der transparente GN-Flachdeckel aus Polycarbonat - optimal zum hygienischen Lagern oder Präsentieren von Kalt Speisen, wie Salat, Gemüse/Obst. Für die Reinigung von Polycarbonat nur geeignete Mittel verwenden (nicht säurebeständig) - in Anwendung mit GN-Behälter aus Edelstahl/Polycarbonat (nicht geeignet für GN-Behälter mit Tiefen 20, 40mm).



Mehr Infos



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84200105
	GN 1/2	84200106
	GN 1/3	84200107
	GN 1/4	84200108
	GN 1/6	84200109
	GN 1/9	84200113
	GN 2/3	84200114
	GN 2/4	84200111
	GN 2/8	84200112



Made in Germany

GN-Scharnier Flachdeckel aus Edelstahl

Der mittig klappbare GN-Flachdeckel mit Scharnier, aus Edelstahl. Ermöglicht einen minimalen Temperaturverlust beim Öffnen, da nur halbseitig geöffnet werden kann, praktisch in der Anwendung und einfach in der Reinigung, spülmaschinengeeignet - in Anwendung mit allen Edelstahl GN-Behältern, nicht geeignet für GN-thermoplates®.



Mehr Infos



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griff- & Löffelausschnitt	GN 1/1	84040401
	GN 1/2	84040402

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griffausschnitten	GN 1/1	84040301
	GN 1/2	84040302

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Löffelausschnitt	GN 1/1	84040201
	GN 1/2	84040202

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84040101
	GN 1/2	84040102



Made in Germany

GN-Steckdeckel aus Edelstahl

Der stapelbare GN-Steckdeckel aus Edelstahl, praktisch, robust & spülmaschinentauglich, zum hygienischen Abdecken von Lebensmitteln/Speisen - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40mm & thermoplates® in GN-Größe 1/1).



Mehr Infos



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
 mit Griffausschnitten	GN 1/1	84090201
	GN 1/2	84090203
	GN 1/3	84090204
	GN 1/6	84090207
	GN 2/8	84090206
 ohne Ausschnitte	GN 1/1	84090101
	GN 1/2	84090103
	GN 1/3	84090104
	GN 1/6	84090107
	GN 1/9	84090108
	GN 2/3	84090102
	GN 2/8	84090106
 mit Griffmulde	GN 1/1	84090210



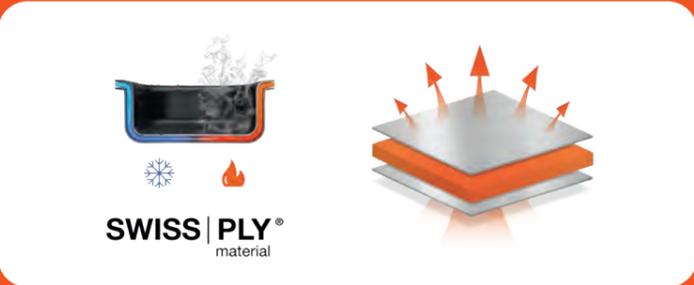
Made in Germany



Made in Germany

THERMOPLATES® GN-KOCHTOPF

Die Rieber Vorteile



Gleichmäßige Leitfähigkeit des Aluminiumkerns, bis in den Rand, auch bei punktueller Energiezuführung überall perfekt temperiert.



Über den gesamten Prozess anwendbar ohne Umzuschütten – durchgängig im GN-Format für mehr Effizienz im Handling.



Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, vereint die hygienischen Edelstahl-Vorteile mit den thermischen Aluminium-Vorteilen.

SWISS PLY®
material



- ▶ Kochdeckel | Zubereitung
- ▶ Buffetdeckel | Ausgabe
- ▶ vaculid® Deckel | Lagerung
- ▶ Wasserdichter Steckdeckel | Transport
- ▶ Gelochter Behälter | Vor- & Zubereitung



ECKIGE VARIANTE

Die thermoplates® mit eckigen Ecken eignen sich wie herkömmliche GN-Behälter, passgenau zum Einhängen in alle Ausgabeelemente oder mobile Schöpfsysteme – ohne Entweichen von Wärme oder Kälte über die Ecken.



DECKELSYSTEM & KOMPATIBILITÄT

Für jeden Prozessschritt die passende Deckelvariante, die kompatibel gewechselt werden kann, ob zur Lagerung, dem Transport, dem Kochen oder in der Ausgabe. Vielfältige Optionen aus dem GN-Deckel Standardprogramm – multifunktional anwendbar.



ABGERUNDETE VARIANTE

thermoplates® C in Cateringausführung mit abgerundeten Ecken bieten die perfekte & stilvolle Buffetlösung abgestimmt auf unsere mobile Aufstischküche K|POT®. Jetzt auch digital steuerbar über unsere Rieber CONNECT App.



STAPELFUNKTION

Variante mit hochwertiger Stapelschulter für optimales Handling, damit kann das thermoplates® sicher, einfach und raumeffizient gestapelt und entstapelt werden. Mit konischer Form für optimale Luftzirkulation.



TEPPANYAKI EFFIZIENT GRILLEN

Mobile Grillplatte aus SWISS-PLY Material für hervorragende Grillergebnisse auf Induktion-/Cerankochfeldern und maximale Anwendungsflexibilität. Die teppanyaki Platte kann in Sekundenschnelle gewechselt und in der Spülmaschine gereinigt werden.



ENERGIEEINSPARUNG

Eine bis zu 10x höhere Leitfähigkeit (kalt/warm) im Vergleich zu herkömmlichem Edelstahl, durch den Aluminiumkern, für signifikante Energieeinsparung und effiziente Zubereitung.



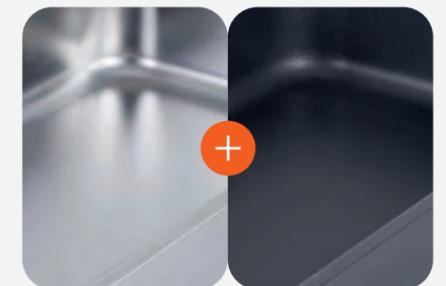
EINSPARPOTENTIALE COOK & CHILL

Das stapelbare thermoplates® garantiert bei Cook & Chill Verfahren mehr Ausbringungsmenge in gleicher Zeit und enorme Einsparpotentiale in jedem Prozessschritt (Abkühlen bis zu 30% mehr Füllmenge und beim Erwärmen bis zu 60% Zeitersparnis).



OPTIMAL TRAGBAR MIT GRIFFEN

Mit fest montierten, robusten Griffen erhältlich, für problemloses Einschieben, Herausziehen, Tragen und Einstellen in die Ausgabe.



OBERFLÄCHENVARIANTEN

Je nach Anwendung mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung (PFO- und PFOA-frei) oder robust und kratzfest mit einer Nano-Oberflächenbehandlung*.

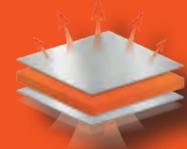
*Die robuste Nano-Oberfläche mit Antihafwirkung, für Elektro-, Ceran-, Induktion- & Gaskochstellen sowie im Kombidämpfer/Ofen. Bei Antihafbeschichtung keine Anwendung auf Gas möglich.

GN-KOCHTOPF thermoplastes®

Programm im Überblick



SWISS||PLY



CO₂-Einsparung mit ECO Mehrschichtmaterial

Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial wird der GN-Behälter zum energieeffizienten Kochtopf. Kochen, Garen, Dämpfen, Woken, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben & Kühlhalten, ohne umzuschütten.

30% ZEIT, ENERGIE & KOSTEN-ERSPARNIS

thermoplastes® KOCHTOPF-VARIANTEN

SWISS||PLY

nano mit eckigen Ecken

Robuste & kratzfeste Nanooberfläche, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas/Kombidämpfer, mit schneller, gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich ohne/mit festen Griffen/Fallgriffen in GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 & verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.

+ KEIN TEMPERATURVERLUST ÜBER RUNDE ECKEN
Optimal zum Einhängen in Ausgabe & Produktion



SWISS||PLY

beschichtet mit eckigen Ecken

Hervorragende Antihafteffekt, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich ohne/mit festen Griffen, in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 & verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.

+ KEIN TEMPERATURVERLUST ÜBER RUNDE ECKEN
Optimal zum Einhängen in Ausgabe & Produktion



SWISS||PLY

nano mit runden Ecken

Mit robuster & kratzfester Nanooberfläche, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Mit runden Ecken für stilvolle Optik auf dem K|POT®. Einsatzbar von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/6 & verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 0,4 Liter Inhalt.



SWISS||PLY

beschichtet mit runden Ecken

Mit hervorragender Antihafteffekt, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Mit runden Ecken für stilvolle Optik auf dem K|POT®. Einsatzbar von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/6 & verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 0,4 Liter Inhalt.



SWISS||PLY

Edelstahl thermoplastes®eco aus Mehrschichtmaterial

Der energiesparende GN-Kochtopf aus Mehrschichtmaterial. Für alle Prozesse wie Zubereiten, Chillen, Regenerieren ohne Umschütten, einfach entstapelbar durch die Stapelschulter.

Mit Fallgriffen, in GN-Größen 1/1, in 65 mm und 100 mm Tiefe, bis zu 12 Liter Inhalt.

+ BIS ZU 30% ENERGIE, ZEIT UND KOSTEN SPAREN
im Vergleich zu GN-Behältern aus Edelstahl



SWISS||PLY

SWISS-PLY Mehrschichtboden

Durch SWISS-PLY-Mehrschichtboden vom GN-Behälter zum energieeffizienten Kochtopf. Transporttemperatur max. +85 °C in einem Kunststoff thermoprot®. Für direkte Kontaktwärme geeignet.

Erhältlich mit Fallgriffen, in der Größe GN 1/1 & variablen Tiefen. Von 26 bis 11,7 Liter Inhalt.

+ EFFIZIENT LEITFÄHIG DIREKTER KONTAKTWÄRME
auf Ceran/Induktion durch SWISS-PLY-Mehrschichtboden



SWISS||PLY

teppanyaki Grillplatte beschichtet

Mobile Grillplatte aus SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Grillen & Braten, mit Antihafteffekt. Für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion mit schneller, gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C.

Mit/ohne feste Griffe, in GN 1/1, 2/3, 1/2 in der Tiefe 20 mm.

+ SEKUNDENSCHNELLER MOBILER WECHSEL
von teppanyaki Grillplatte zum thermoplastes® Kochtopf



SWISS||PLY

teppanyaki Grillplatte nano

Mobile Grillplatte aus SWISS-PLY Material, energieeffizientes Grillen & Braten mit robuster & kratzfester Nanooberfläche. Für Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas mit schneller, gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C.

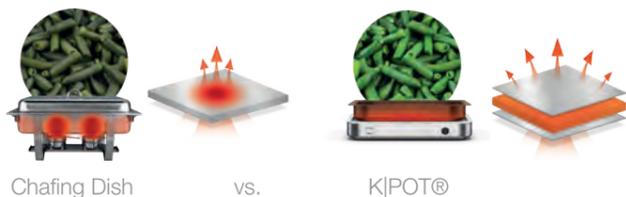
Mit/ohne feste Griffe, in GN 1/1, 2/3, 1/2 in der Tiefe 20 mm.

+ SEKUNDENSCHNELLER MOBILER WECHSEL
von teppanyaki Grillplatte zum thermoplastes® Kochtopf



STILVOLLER LOOK UND EINSATZ AUF DEM K|POT® thermoplastes® mit runden Ecken

Für gleichmäßige & energieeffiziente Wärmeübergänge und bessere Speisenqualität.



Chafing Dish vs. K|POT®

DER MATERIALUNTERSCHIED



SWISS-PLY VORTEILE

Energieeffizientes Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten für **10-fach höhere Leitfähigkeit** im Vergleich zu reinem Edelstahl.



GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - ohne Griffe

Mit Antihaft-Oberfläche, 2,6mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - mit Griffen

Optimal tragbar, mit Antihaft-Oberfläche, 2,6mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
  325 x 530 mm	100	10,0	84010801
	65	6,0	84010802
	40	2,5	84010803
  325 x 352 mm	100	7,0	84010805
	65	4,0	84010806
	40	2,0	84010807
  325 x 265 mm	100	5,0	84010809
	65	3,0	84010810
	40	1,5	84010811
  325 x 178 mm	100	3,0	84010831
	65	2,0	84010841
	40	1,0	84010840

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
  325 x 530 mm	100	10,0	84010901
	65	6,0	84010902
	40	2,5	84010903
  325 x 352 mm	100	7,0	84010905
	65	4,0	84010906
	40	2,0	84010907
  325 x 265 mm	100	5,0	84010909
	65	3,0	84010910
	40	1,5	84010911
  325 x 178 mm	100	3,0	84010946
	65	2,0	84010941
	40	1,0	84010940

Made in Germany

Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - mit Fallgriff

Optimal tragbar, mit Antihaft-Oberfläche, 2,6mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	100	10,0	84011301
	65	6,0	84011302



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	65	3,0	84011308



Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® nano C - abgerundete Ecken - ohne Griff

In Anwendung auf K|POT®, mit Antihaft-Oberfläche, 2,6mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	100	10,0	84010887
	65	6,0	84010888
	40	2,5	84010889



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3  325 x 352 mm	100	7,0	84010894
	65	4,0	84010895
	40	2,0	84010896



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	100	5,0	84010897
	65	3,0	84010898
	40	1,5	84010899



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/3  325 x 176 mm	100	3,0	84010857
	65	2,0	84010858
	40	1,0	84010859



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/6  162 x 176 mm	100	1,2	84010856
	65	0,7	84010855



Made in Germany

thermoplates®eco SWISS | PLY - mit Fallgriff

Der stapelbare & patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus leitfähigem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial - für energiesparendes Zubereiten (bis zu 20% kWh Einsparung), durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung. Auch einsetzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster & kratzfester nano Oberfläche für Anhaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.



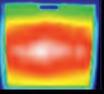
Mehr Infos



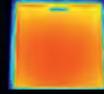
GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010819
 325 x 530 mm	65	6,0	84010818



Der Materialunterschied



EEDELSTAHL – normaler GN-Behälter



SWISS | PLY – thermoplates®eco

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet eckig - ohne Griffe

Antihafbeschichtet, 2,6mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen, außer Gas. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010820
 325 x 530 mm	65	6,0	84010821
	40	2,5	84010822

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3	100	7,0	84010824
 325 x 352 mm	65	4,0	84010825
	40	2,0	84010826

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010828
 325 x 265 mm	65	3,0	84010829
	40	1,5	84010830

GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,0	84010845
 325 x 178 mm	65	2,0	84010844
	40	1,0	84010843

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet eckig - mit Griffen

Optimal tragbar & antihafbeschichtet, 2,6mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen, außer Gas. Hygienisch, lebensmittel-echt, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	100	10,0	84010920
	65	6,0	84010921
	40	2,5	84010922



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3  325 x 352 mm	100	7,0	84010924
	65	4,0	84010925
	40	2,0	84010926



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	100	5,0	84010928
	65	3,0	84010929
	40	1,5	84010930



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/3  325 x 178 mm	100	3,0	84010945
	65	2,0	84010944
	40	1,0	84010943



Made in Germany

Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet C - abgerundete Ecken - ohne Griffe

In Anwendung auf K|POT®, antihaftbeschichtet, 2,6mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen, außer Gas. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/6	100	1,2	84010875
	65	0,7	84010874



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
	100	10,0	84010860
	65	6,0	84010861
	40	2,5	84010862
GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
	100	7,0	84010865
	65	4,0	84010866
	40	2,0	84010867
GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
	100	5,0	84010870
	65	3,0	84010871
	40	1,5	84010872
GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
	100	3,0	84010847
	65	2,0	84010846
	40	1,0	84010848



Made in Germany

Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® nano teppanyaki Platte - ohne Griffe

Mit Antihaf-Oberfläche, 4,00mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	20	-	84010836
GN 2/3  325 x 352 mm	20	-	84010837
GN 1/2  325 x 265 mm	20	-	84010838



Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® nano teppanyaki Platte - mit Griffen

Optimal tragbar, mit Antihaf-Oberfläche, 4,00mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	20	-	84010935
GN 2/3  325 x 352 mm	20	-	84010936
GN 1/2  325 x 265 mm	20	-	84010937



Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtete teppanyaki Platte - ohne Griffe

Antihafbeschichtet, 4,00mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen, außer Gas. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	20	-	84010832



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3  325 x 352 mm	20	-	84010833



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	20	-	84010834



GN-Kochtopf thermoplates® beschichtete teppanyaki Platte - mit Griffen

Optimal tragbar & antihafbeschichtet, 4,00mm SWISS-PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen, außer Gas. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.



Mehr Infos



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/1  325 x 530 mm	20	-	84010932



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 2/3  325 x 352 mm	20	-	84010933



GN-Norm	Tiefe mm	Liter L	Bestell-Nr.
GN 1/2  325 x 265 mm	20	-	84010934



Made in Germany



Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® C Buffet Sortiment Zubehör

Passendes Zubehör für die entsprechenden thermoplates® GN-Größen, wie die praktischen Handles aus Edelstahl, für sicheres Tragen aller heißen thermoplates® ohne Griffe, sowie als Untersetzer mit Hitzeschutz zum direkten Servieren auf dem Tisch. Ebenso die passenden Kühl- & Wärmepellets aus Edelstahl, zum Unterstellen/Transportieren der thermoplates® für passives Kalt- & Warmhalten.



Mehr Infos



Handle 1/1 - f. thermoplates®



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,7	84190405

Handle 2/3 - f. thermoplates®



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,5	84190402

Handle 1/3 - f. thermoplates®



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/3	0,4	84190404

Handle 1/2 - f. thermoplates®



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,5	84190403

GN-Kühlpellet CNS 1/2 - 12,5mm



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	1,6	85012012

Wärmepellet-CNS GN 1/2 - asymmetrisch



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	1,4	89080171



Made in Germany

Made in Germany

GN-DECKEL thermoplastes® Programm im Überblick



BEHÄLTER-RÜCKVERFOLGUNG

Einfach nachrüstbarer QR-Code Aufkleber für alle GN-Behälter. Ermöglicht nachhaltige & digitale Organisation über **eatTAINABLE Mehrwegsystem** und die Rückverfolgung der GN-Behälter zum Kunden und Einrichtung. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig von -40 °C bis +180 °C.



JETZT NACHRÜSTEN!

THERMOPLATES® DECKEL-VARIANTEN

THERMOPLATES® DECKEL-VARIANTEN

UNSERE NR.1



Wasserdichter Steckdeckel aus Edelstahl

Zuverlässig bei allen Flüssigspeisen wie Suppen und Soßen. Für sicheren Transport, Lagern, Garen und Regenerieren. Absolut dicht verschlossen, bis +180 °C auch im Kombidämpfer anwendbar.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.*/**

- + FÜR 100% SCHWAPPSICHEREN TRANSPORT** mit hitzebeständiger, lebensmittelechter Dichtlippe



Buffetdeckel aus Edelstahl

Mit automatischer Absenkfunktion für sichere & hygienische Selbstbedienung am Buffet. Fest und rutschsicher, passgenau seitlich einschiebbar auf GN-thermoplastes® mit runden/eckigen Ecken.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3.***

- + FÜR SELBSTBEDIENUNG & AUSGABE** und zum Regenerieren & Präsentieren von Warm- und Kaltspeisen



vaculid® GN-Vakuumdeckel aus Edelstahl

Für nachhaltiges Vakuumieren & Sous Vide Garen ohne Einwegplastikbeutel direkt im GN-Behälter. In Kombination mit vakuumierbaren Edelstahl GN-Behältern, optimal fürs Lagern & Transportieren. Für längere Haltbarkeit und Frische von Speisen. Mit absolut schwappsicherer Dichtungslippe, bis +180 °C.

Erhältlich in den GN-Größen GN 1/2, 1/3 und 1/6.

- + FÜR PROFESSIONELLE VAKUUMPUMPEN** einsetzbar mit Hand-/Kammer-/Schlauchpumpe



Buffetdeckel aus Kunststoff (Tritan)

Zum Präsentieren von kalten Speisen, mit automatischer Absenkfunktion für sichere & hygienische Selbstbedienung am Buffet. Fest und rutschsicher, passgenau seitlich einschiebbar auf GN-thermoplastes® mit runden/eckigen Ecken.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3.***

- + FÜR SELBSTBEDIENUNG & AUSGABE** und zum Präsentieren von Kaltspeisen



GN-Steckdeckel aus Edelstahl

Zur sicheren Abdeckung des GN-Behälters mit innenliegender CNS-Prägung, ohne Dichtungslippe. Robust, handlich, stapelbar & spülmaschinenfest, passend für Edelstahl GN-Behältern.

Erhältlich mit/ohne Griffausschnitt, in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.*

- + OPTIMAL FÜR FESTE & DICKFLÜSSIGE SPEISEN** wie Kartoffeln, Brei, Nudeln oder Reis



Kochdeckel aus Edelstahl

Für einfache und sichere Handhabung, mit mittigem fest montiertem Griff, zum Kochen, Garen und Präsentieren von Speisen.

Erhältlich mit/ohne Griffaussparung und in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3.

- + PASSGENAU AUF THERMOPLATES®** mit runden/eckigen Ecken, sowie GN-Behältern



GN-Flachdeckel aus transparentem Kunststoff

Aus lebensmittelechtem & transparentem Kunststoff, voll kompatibel mit GN-Behältern aus Edelstahl und Kunststoff, einsetzbar bis +180 °C. Reinigung mit kunststoffgeeignetem Reinigungs- & Spülmittel.

Erhältlich in GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9.*

- + IDEAL FÜR KALTSPEISEN** wie Salate, Gemüse und Obst



* Nicht passend für GN-thermoplastes® in den Tiefen von 20 und 40 mm
 ** 1/9 Deckel passt nicht auf 1/9 Behälter mit Fallgriff
 *** GN 1/3 ohne automatische Absenkfunktion

GN-Kochdeckel aus Edelstahl - mit festem Griff

Der Koch-GN-Deckel aus Edelstahl, optimal im Handling, mittig mit festem Griff und abgerundeten Ecken. Flexibel einsetzbar für das Zubereiten von Speisen, optimal passend in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.



Mehr Infos



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griffausschnitten	GN 1/1	84012135
	GN 1/2	84012137
	GN 1/3	84012138
	GN 2/3	84012136



Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84012131
	GN 1/2	84012133
	GN 1/3	84012134
	GN 2/3	84012132



Made in Germany



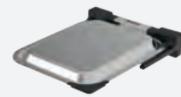
Made in Germany

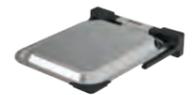
GN-Buffetdeckel aus Edelstahl - mit automatischer Absenkfunktion

Der Ausgabe-GN-Deckel aus Edelstahl, für hygienischen Schutz von Warm-/Kaltspeisen in GN-thermoplates® - mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet - perfekt passend in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.



Mehr Infos



GN-Norm	Bestell-Nr.
  325 x 530 mm	84012111
GN-Norm	Bestell-Nr.
  325 x 352 mm	84012113
GN-Norm	Bestell-Nr.
  325 x 265 mm	84012115

GN-Buffetdeckel aus Polycarbonat - mit automati- scher Absenkfunktion

Der transparente Ausgabe-GN-Deckel aus Polycarbonat, für hygienischen Schutz & Präsentieren von Kaltspeisen in GN-thermoplates® - mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet - perfekt passend in Anwendung mit thermoplates® C auf dem K|POT® cool/passiv.



Mehr Infos



GN-Norm	Bestell-Nr.
  325 x 530 mm	84012112
GN-Norm	Bestell-Nr.
  325 x 352 mm	84012114
GN-Norm	Bestell-Nr.
  325 x 265 mm	84012116



Made in Germany



Made in Germany

THERMOPORT® PREMIUM EDELSTAHL

Die Rieber Vorteile.

Serienmäßiger QR-Code / hinterlegte Servicevideos

Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung

Herausnehmbare, exakte & digital steuerbare Heizung

Spiralkabel 1,5 m lang



Ergonomischer und stabiler Schiebegriff



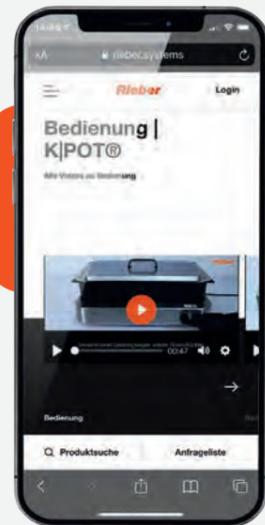
Robuster Einhand-Türverschluss



EDELSTAHL VORTEILE

hochwertiger Edelstahl 18/10
rostfrei | hitzebeständig
lebensmittelecht | geruchsneutral
antibakteriell |
spülmaschinentauglich
hygienisch | langlebig
100% recycelbar

Made in Germany



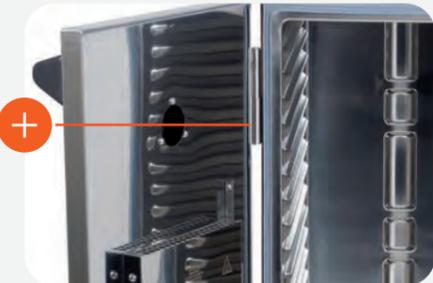
VIDEO CHANNEL FÜR
BEDIENUNG,
REINIGUNG,
ERSATZTEILE

SERVICE PAGE



TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

Dichtgeschweißter Innenraum mit speziell fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (verhindern das Kippen beim Ausziehen der GN-Behälter) in Hygieneausführung H3, ohne Schmutzfugen & absolut hygienisch.



EINFACH AUSHÄNGBARE TÜRE & REINIGUNG

Durch das Zapfenscharnier können die Türvarianten (beheizt/unbeheizt) flexibel ausgetauscht werden. Das herausnehmbare Heizelement ermöglicht gründliche Reinigung des Innenraums.



TÜRDICHTUNG

Die umlaufende & lebensmittelbeständige Türdichtung kann für eine gründliche und schnelle Reinigung einfach entnommen werden.



CHECK RAUMTEMPERATURSENSOR

An der Türaußenseite automatisch sendernder CHECK Raumtemperatursensor mit Echtzeitdokumentation (nachrüstbar).



KOMBINIERBARKEIT

Sie können unsere Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle miteinander kombinieren und stapeln – als voll flexibles und mobiles Transportsystem.



STOSSECKEN & ROLLEN

4-seitige Stoßecken für einen perfekten Rammschutz sowie robuste Rollenausstattung mit feststellbaren Rollen.



SCHÖPFAUSGABE & CHECK KERNTEMPERATURMESSUNG

Die thermoport® Top- & Frontlader Modelle mit Ausgabeoption können direkt zum Schöpfen im GN-System verwendet werden. Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler.



STAPELPRÄGUNG

Deckel mit hochwertiger Stapelprägung, zum rutschfesten Aufstellen weiterer Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle.



HYGIENISCHE KÜHLUNG

Unsere statisch gekühlten thermoport® Modelle haben Kühlmäander in den Seitenwänden und sind damit absolut hygienisch, da keine Verkeimung im Innenraum möglich ist.

thermoport® Premium-Edelstahl Programm im Überblick



DIGITALE HACCP DOKUMENTATION

Papierlos & jederzeit nachrüstbar, über den gesamten Prozess
(Warenannahme, Kühlung/Lagerung, Produktion, Transport & Ausgabe)



automatische Raumtemperatur
Dokumentation

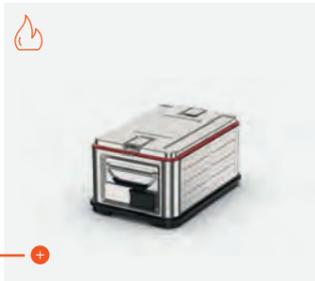


connected by

CHECK CLOUD

thermoport® EDELSTAHL-VARIANTEN

thermoport® EDELSTAHL-VARIANTEN



Toplader beheizt - Größe: 100

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen im GN-System, sowie zur direkten Schöpf-
ausgabe über abnehmbaren Deckel. Mit selbstregelnder Silikonheizung, ausschließlich nass be-
heizbar. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation & höchste Hygiene. Heizleis-
tung max. +95 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000: 26L

- + **ALS DIREKTE SCHÖPFAUSGABE**
anwendbar über abnehmbaren Deckel



Frontlader neutral - Größen: 1000 | 1400 | 1600 | 2000 | 3000

Zum Transportieren & passivem Warm-/Kühlhalten von Speisen im GN-System, zum Einschieben
auf den fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende
Isolation & höchste Hygiene.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000: 38L | 1400: 63,7L | 1600: 70,4L | 2000: 89,7L | 3000:
130L

- + **ZUVERLÄSSIGES KALT- & WARMHALTEN MIT GN- KÜHL & WÄRMEPELLETS**
bei Größe 1400: 2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen



Frontlader umluftbeheizt - Größen: 1000 | 1400 | 1600 | 2000 | 3000

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen im GN-System, zum Einschieben auf den
fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation
& höchste Hygiene.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000: 38L | 1400: 63,7L | 1600: 70,4L | 2000: 89,7L | 3000:
130L

- + **GRADGENAUE & LEISTUNGSSTARKE DIGITALE UMLUFTHEIZUNG, BIS MAX. +100 °C**
bei Größe 1400: 2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen



hybrid kitchen - Modelle: 140 °C mit Deckel | 200 °C

Zum Transportieren, Regenerieren & aktivem Warmhalten, abnehmbarer Deckel (nur bei 140 °C
Modell) für direkte Ausgabefunktion von Speisen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos
tiefgezogenen Auflagensicken. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation &
höchste Hygiene. Bis max. +140 °C bzw. 200 °

Fassungsvermögen max.*: 70,4L

- + **HYBRID-TÜR MIT 2 GETRENNT STEUERBAREN DIGITALEN UMLUFTEIZUNGEN & LÜFTERN**
für verschiedenste Zubereitungs-Programme

- + **OPTIMAL FAHRBAR MIT 2 BOCK- & 2 LENKSTOPPROLLEN + 4 STOSSECKEN**

*mit GN-Behältern/-thermoplates®

MIT HINTERLEGBARER AUTOFUNKTION | SICHER BEDIENBAR & 100% GELINGGARANTIE
MOBIL ÜBERALL EINSETZBAR

- + **Kein Starkstrom (da 230V), bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. erforderlich**



Plug & Play – einfach und schnell - die mobile Küche & Regenerierstation für überall. Ob Cook & Chill oder Cook
& Serve, unsere hybrid kitchen bietet die effiziente & energiesparende Regenerationsmöglichkeit.



Frontlader umluftbeheizt mit Deckel – Modelle: 1000-D | 1600-D

Mit abnehmbarem Deckel zum Transportieren, aktivem Warmhalten & direktem Ausgeben von Spei-
sen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Doppelwandig
& dichtgeschweißt, hervorragende Isolation & höchste Hygiene.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000-D: 52L | 1600-D: 70,4L

- + **GRADGENAUE & LEISTUNGSSTARKE DIGITALE UMLUFTHEIZUNG, BIS MAX. +100 °C**



Frontlader gekühlt - Größen: 1000 | 1600 | 2000 | 3000

Zum Transportieren & aktivem Kühlen von Speisen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos
tiefgezogenen Auflagensicken. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation & höchste
Hygiene. Kühlbereich +5 bis +8 °C Modell 1000 bzw. +2 bis +8 °C Modell 1600 bis 3000.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000: 38L | 1600: 70,4L | 2000: 89,7L | 3000: 130L

- + **DIGITAL REGELBARER KÜHLMASCHINE**
+ statische Kühlung über Türlüfter für konstante Kälteverteilung (Modell 1600 bis 3000), Kältemittel R290

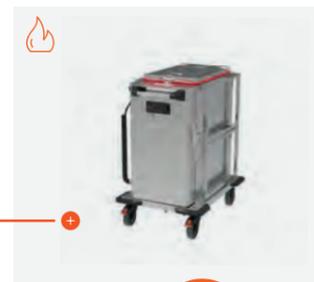


Frontlader hybrid - Modelle: 3000 warm aktiv / kalt passiv | 3000 warm aktiv / kalt aktiv

Mit zwei getrennten Temperaturbereichen, zum Transportieren, aktivem Warmhalten & passivem bzw.
aktivem Kühlen von Speisen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos tiefgezogenen Auf-
lagensicken. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation & höchste Hygiene. Statische
Kühlung, Kältemittel R290.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 3000: 70 L (Warmbereich) & 44 Liter (Kaltbereich)

- + **OBEN GRADGENAUE & EFFIZIENTE DIGITALE UMLUFTHEIZUNG BIS MAX. +100 °C**
Unten passive Kühlung mittels Kühlpellet oder digital regelbarer Kühlmaschine (+2 °C bis +8 °C)



thermoport® canteen - Modelle: neutrale Tür | Tür 100 °C | Tür 200 °C

Als mobile Komplett-Kantine nutzbar, Transport & Ausgabe in einem Wagen kombiniert. Ausgabe-
funktion über seitlich ausklappbare GN Aufnahmerahmen, sowie ausklappbare Hygieneschutzschiebe.
Doppelwandig und dichtgeschweißt, mit 16 fugenlos tiefgezogenen Sickenpaaren, Innenraum Hygiene-
ausführung H2.

Fassungsvermögen max.*: 70L

- + **ERHÄLTlich MIT HYBRID TÜR**
digitale Umluftheizung, bis max. +140 °C & mit neutraler Tür sowie Tür mit Umluftheizung bis max. +100 °C



thermoport® canteen

kann schnell & überall zu einer
kompletten Ausgabe aufgebaut
werden. Hochflexibel mit
wechselbaren Funktionstüren,
für reines Warmhalten oder
zum Regenerieren.

Edelstahlmodelle für höchste Hygiene & Robustheit
- problemlose Temperatureinhaltung (Kalt & Warm)
nach DIN EN 12571 Nr. 5.1



thermoport® Edelstahl Frontlader tragbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.



Mehr Infos



thermoport® CNS 1000 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
410 x 665 x 470	38	19,0	8	85010404

thermoport® Edelstahl Toplader tragbar - beheizt

Beheizte Speisentransport-Box mit isoliertem Deckel, selbstregelnde Silikonfolienheizung fix +86°C max. +95°C, nur nass beheizbar. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichten Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® CNS 105 beheizt

Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schuko Stecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 200 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg	
600 x 400 x 306	26	13,2	85010302



Made in Germany



Made in Germany

thermoport® Edelstahl Frontlader tragbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, digital regelbare Umluftheizung max. +90°C. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® CNS 1000 umluftbeheizt

Anschlusswert: 810 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesi- cken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
410 x 655 x 470	38	23,0	8	85010405

thermoport® CNS 1000-D umluftbeheizt

Anschlusswert: 810 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX3 | Auflageabstand: 55 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesi- cken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
410 x 645 x 530	52	30,0	7	85010503



Made in Germany

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Wagen mit isolierter Tür, Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.



Mehr Infos



thermoport® CNS 1400 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 75 mm | Max. Zuladung: 75 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesi- cken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 793	64	33,0	14	85011101



thermoport® CNS 1600 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesi- cken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 930	70	36,2	16	85010608



thermoport® CNS 2000 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesi- cken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 1078	90	41,2	20	85010707



thermoport® CNS 3000 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesi- cken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
592 x 769 x 1448	130	60,0	30	85010807



Made in Germany

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, digital regelbarer Umluftheizung max. +100°C. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® CNS 1400 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95 °C | Anschlusswert: 765 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 75 mm | Max. Zuladung: 75 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 793	64	36,4	14	85011102



thermoport® CNS 1600 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95 °C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 930	70	45,0	16	85010609



thermoport® CNS 1600-D umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95 °C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 963	78	40,4	16	85010903

thermoport® CNS 2000 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95 °C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 1078	90	44,0	20	85010708



thermoport® CNS 3000 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95 °C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
592 x 769 x 1448	130	63,0	30	85010808



Made in Germany

Made in Germany

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - gekühlt

Gekühlter Speisentransport-Wagen mit isolierter Tür und digital regelbarer Kühlmaschine, Innenraum Hygieneausführung H3. Doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® CNS 1000 gekühlt R290

Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Kühlmittel: R290 | Gewicht: 45 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 36 mm | 4 Lenkstoprollen | Rollen-Ø: 75 mm | Max. Zuladung: 75 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Auflagesicken	Anschlusswert	Bestell-Nr.
mm	max. L		W	
492 x 769 x 770	38	8	250	85010411



thermoport® CNS 1600 gekühlt R290

Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Kühlmittel: R290 | Gewicht: 50 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstoprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 62 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Auflagesicken	Anschlusswert	Bestell-Nr.
mm	max. L		W	
492 x 769 x 1130	70	16	265	85010616



thermoport® CNS 2000 gekühlt R290

Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Kühlmittel: R290 | Gewicht: 80 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstoprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Auflagesicken	Anschlusswert	Bestell-Nr.
mm	max. L		W	
492 x 769 x 1276	90	20	265	85010718



thermoport® CNS 3000 gekühlt R290

Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Kühlmittel: R290 | Gewicht: 100 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstoprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Auflagesicken	Anschlusswert	Bestell-Nr.
mm	max. L		W	
492 x 769 x 1646	130	30	265	85010820

Made in Germany

Made in Germany



thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - hybrid

Hybrider Speisentransport-Wagen mit 2 isolierten Abteilen, oben digitale Umluftheizung, unten Kühlfach (aktiv/passiv). Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® CNS 3000 hybrid ak-W & pa-K

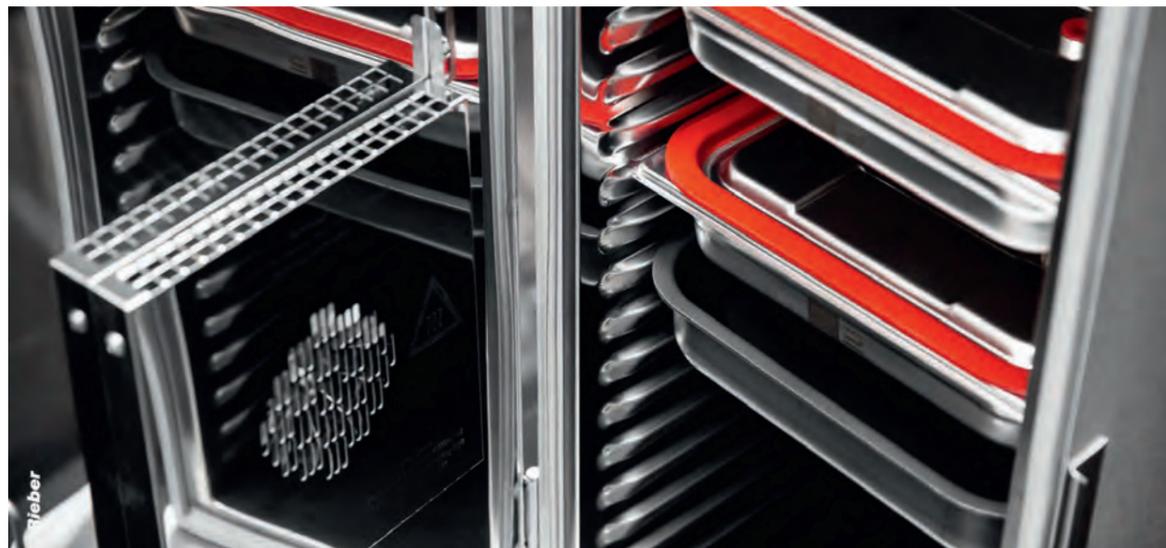
Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX4 | Hygieneausführung: H3 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +2°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 1448	114	66,0	16 (warm), 8 (neutral)	85010816

thermoport® CNS 3000 hybrid ak-W & ak-K

Anschlusswert: 950 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX4 | Hygieneausführung: H3 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +2°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 1648	114	78,0	16 (warm), 8 (kalt)	85010817



Made in Germany

thermoport® Edelstahl Zubehör

Passendes Zubehör für alle thermoport® Edelstahl Modelle - wie Einschubrahmen für verschiedene kleinere GN-Behältergrößen, Edelstahl GN-Kühl oder Wärmepellets für passives Kalt- / Warmhalten, bis hin zur Transport-sicherung mit umlaufender Galerie, sodass weitere thermoport® Modelle rutschsicher aufgestapelt werden können oder das Fahrgestell für tragbare Edelstahl thermoport® Modelle. Für robusten Schutz ebenso mit umlaufenden Stoßschutz erweiterbar.



Mehr Infos

Fahrgestell - thermoport® Edelstahl

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
7,7	88140107

Einschubrahmen - 1/6, 1/9

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
0,7	85012010

Einschubrahmen - 1/4, 1/6, 2/4

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
0,5	85012009

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 12,5mm

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
3,2	85012015

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 30mm

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
5,6	85012002

Wärmepellet-CNS GN 1/1

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
2,9	89080172



Made in Germany

Transportsicherung - thermoport® CNS



Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
-	85012053

Galerie mit Verschlussbügel



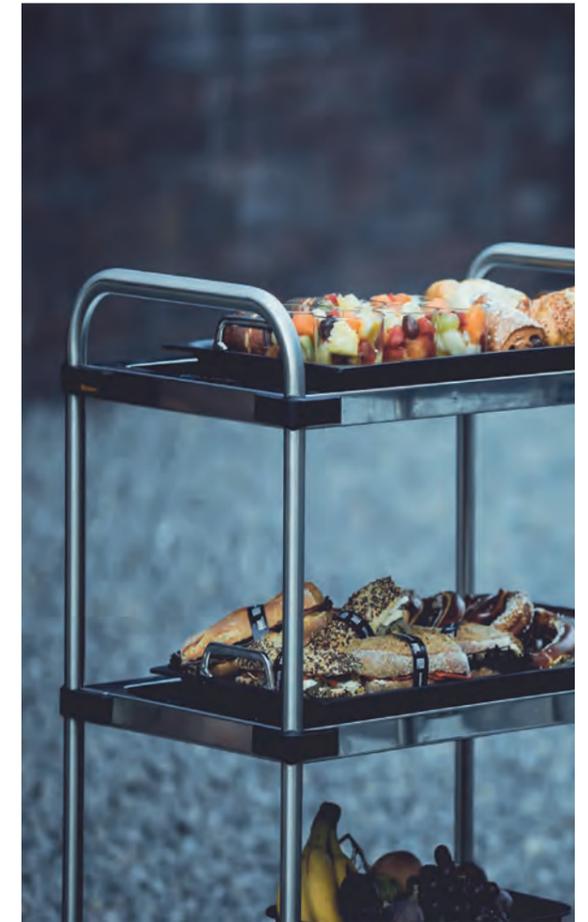
Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
1,8	85100202

Stoßschutz umlauf. - TH 1400, 1600, 2000

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
2,2	85012055

Stoßschutz umlauf. - thermoport®3000

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
2,3	85012054



Made in Germany



Made in Germany

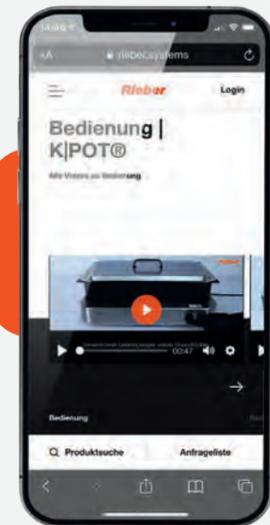


THERMOPORT® LIGHT KUNSTSTOFF

Die Rieber Vorteile.

Leichte & robuste Kunststoffbehälter aus Polypropylen, physiologisch unbedenkliche Kunststoffhaut, glatt und ohne Poren

Bei unseren Kunststoff thermoport® Modellen wird bei der Herstellung 20% wiederverwertbares Material verwendet. 



VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG, REINIGUNG, ERSATZTEILE

SERVICE PAGE



TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

Dichtgeschweißter Innenraum mit speziell fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (verhindern das Kippen beim Ausziehen der GN-Behälter), ohne Schmutzfugen & absolut hygienisch.



EINFACH AUSHÄNGBARE TÜRE

Durch das Zapfenscharnier können die Türvarianten (beheizt/unbeheizt) flexibel ausgetauscht werden.



REINIGUNG

Durch die herausnehmbaren Heizelemente bzw. des Kühlelements problemlos spülmaschinen-tauglich (bis +90 °C). Für eine einfache und hygienische Reinigung.



CHECK RAUMTEMPERATURENSOR

In der Türinnenseite (Frontlader) / im Deckel (Toplader) automatisch sendender CHECK Raumtemperatursensor für Echtzeitdokumentation, einfach nachrüstbar.



KOMBINIERBARKEIT

Sie können unsere Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle miteinander kombinieren und stapeln – als voll flexibles und mobiles Transportsystem.



DOPPELWANDIG ISOLIERT

Die doppelwandige Isolierung hält die Temperatur über lange Transportwege zuverlässig, auch voll bestückt. Innen- und Außenbehälter sind dichtverschweißt und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert.



SCHÖPFAUSGABE & CHECK KERNTemperaturMESSUNG
Tragbare Toplader Modelle können direkt als Ausgabe zum Schöpfen verwendet werden. Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler.



STAPELECKEN

Oberseite mit stabilen und austauschbaren Stapelecken, zum rutschfesten Aufstellen weiterer Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle.



HYGIENISCHE KÜHLUNG

Bei unserem statisch gekühlten thermoport® befindet sich die leichte und zugleich leistungsstarke Kühlung auf der Rückseite. Schnell & einfach abnehmbar und damit spülmaschinetauglich (ohne Kühlung).

thermoport® light Kunststoff Programm im Überblick



DIGITALE HACCP DOKUMENTATION

Papierlos & jederzeit nachrüstbar, über den gesamten Prozess
(Warenannahme, Kühlung/Lagerung, Produktion, Transport & Ausgabe)



automatische Raumtemperatur
Dokumentation



connected by

CHECK CLOUD

thermoport® KUNSTSTOFF-VARIANTEN

thermoport® KUNSTSTOFF-Varianten



Toplader neutral – Größen: 50 | 100 (mit/ohne Kühlpellet-Deckel) – orange | schwarz

Zum Transportieren & passivem Warm-/Kühlhalten von Speisen im GN-System, sowie zur direkten Schöpfausgabe über abnehmbaren Deckel. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 50: 11, 7L | 100: 26L

+ AUCH MIT INTEGRIERTEM GN 1/1 KÜHLPellet IM DECKEL ERHÄLTlich
für zuverlässiges passives Kalthalten



Toplader beheizt – Größen: 50 | 100 – Farbe: orange | schwarz

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen in GN-System, sowie zur direkten Schöpfausgabe über abnehmbaren Deckel. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Selbstregelnde PTC-Heizung (fix +86 °C, max. +95 °C). Ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 50: 11, 7L | 100: 26L

+ DAS PLUS AN TRANSPORTSICHERHEIT
durch die selbstregelnde PTC-Heizung, auch über längere Zeiträume



Toplader beheizt + hygienische Edelstahlinnenmuffel – Größe: 100 – orange | schwarz

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen in GN-System, sowie zur direkten Schöpfausgabe über abnehmbaren Deckel. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Zuheizbare Vollflächenfolienheizung (max. +100 °C). Ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 100: 26L

+ DAS PLUS AN HYGIENE DANK DER EDELSTAHL-INNENMUFFEL
effizient sowohl nass & trocken beheizbar



Toplader neutral + hybrid Funktion – Größe: 100 – Farbe: orange | schwarz

Flexibel einsetzbarer Isosteg zur Abtrennung Warm-/Kalt, für raumeffizienten Einstapeln von Speisen im GN-System in verschiedenen Größen/Tiefen. Zum Transportieren & passivem Warm-/Kühlhalten von Speisen. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 100: 26L

+ DAS PLUS AN BESTÜCKUNGSFLEXIBILITÄT ÜBER EINBUCHTUNGEN AN INNENWAND
für müheloses Greifen der eingestapelten GN-Behälter in jeder Größe/Tiefe & Warm- / Kalt-Bereich sicher isoliert über Isosteg trennbar



Frontlader neutral – Größen: 230 | 500 | 600 | 1000 | 6000 – Farbe: orange | schwarz

Zum Transportieren & passivem Warm-/Kühlhalten von Speisen im GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 230: 26L | 500: 26L | 600: 33L | 1000: 52L | 6000: 104L

+ ZUVERLÄSSIG ÜBER LÄNGERE ZEIT PASSIV WARM- & KALTHALTEN
durch Einschub passender GN-Pellets



Frontlader digital umluftbeheizt (810 W) - Größe: 1000 - Farbe: orange | schwarz

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Gradgenaue & digitale Umluftheizung, individuell einstellbar von 20 °C bis max. +85 °C. Ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000: 52L

+ DAS PLUS AN ROBUSTHEIT
die Umluftheizung ist sicher geschützt im erhöhten Gehäuserand



Frontlader FLAT analog umluftbeheizt (550 W) - Größen: 600 | 6000 - Farbe: orange | schwarz

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Flächenbündige & analoge Umluftheizung, bis max. +85 °C. Ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 600: 33L | 6000: 104L



Frontlader FLAT digital umluftbeheizt (760 W) - Größen: 600 | 1000 | 6000 - orange | schwarz

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Flächenbündige gradgenaue & digitale Umluftheizung, bis max. +85 °C. Ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 600: 33L | 1000: 52L | 6000: 104L

+ DAS PLUS AN SCHNELLIGKEIT
durch 760W ganze 5 Minuten schneller auf 85 °C wie die FLAT Variante mit 550W



Pizzaport Frontlader neutral – Farbe: orange

Zum Transportieren & passivem Warmhalten von max. 3x 2 Pizza-Kartons (320 x 320 mm) oder 6x Pasta mit fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.*: 70L

+ MIT 2 SICKENPAAREN FÜR 2X CNS-ROSTE (INKL.)
pro Rost passen 3 Pizzakartons (320x320) in den Pizzaport, insgesamt 6 Pizza-Kartons



Frontlader umluftgekühlt – Größe: 1000 – Farbe: orange

Zum Transportieren & aktivem Kühlen (mit Kältemittel R134a) von Speisen in GN-System, zum Einschieben auf den fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Stufenlos regelbare stille Kühlung (Kühlbereich +5 bis +8 °C), angebracht auf Rückseite und flexibel abnehmbar. Ohne Kühlelement spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000: 52L

+ KÜHLELEMENT EINFACH ABNEHMBAR
für perfekte Hygiene des thermoports®

UNSERE KUNSTSTOFF-MODELLE ZEICHNEN SICH AUS DURCH:

Sehr gute chemische Beständigkeit (Reinigung, Desinfektion) | problemlose Temperatureinhaltung (Kalt & Warm) nach DIN EN 12571 Nr. 5.1. | Sandwichkonstruktion, fugenlos geschäumt, verwindungssteif, höchste Stabilität.

Sämtliche thermoport® Modelle auch in stilvollem SCHWARZ erhältlich!

*mit GN-Behältern/-thermoplates®



Made in Germany

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt / passiv gekühlt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel, aus stabilem, leichtem & porenfreiem Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschi-
nentauglich (bis +90°C). Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates®
mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentrans-
port. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kom-
biniert stapelbar. Passiv gekühlte Version mit im Deckel integrierter Kühlplatte
GN 1/1 aus Kunststoff.



Mehr Infos



thermoport® K 50 unbeheizt

Fassungsvermögen max. 11,7 L | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbei-
spiel: 1 x GN 1/1, 100 mm tief oder deren Unterteilung

Abmessung mm	Funktion	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 240	neutral	orange	85020201
645 x 370 x 240	neutral	schwarz	85020216
645 x 370 x 266	gekühlt	orange	85020214
645 x 370 x 266	gekühlt	schwarz	85020215



thermoport® K 100 unbeheizt

Fassungsvermögen max. 26 L | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbei-
spiel: 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung

Abmessung mm	Funktion	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 308	neutral	orange	85020301
645 x 370 x 308	neutral	schwarz	85020328
645 x 370 x 334	gekühlt	orange	85020346
645 x 370 x 334	gekühlt	schwarz	85020347



Made in Germany

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt mit Hybrid-Funktion

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel & passivem Kalt-/Warmbereich trennbar durch Isosteg. Aus stabilem, leichtem & porenfreiem Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum raumeffizienten Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport®-Modelle miteinander kombiniert stapelbar.



Mehr Infos



thermoport® K 100 hybrid passiv

Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung | Spülmaschinentauglich bis +90 °C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
700 x 425 x 368	26	7,3	orange	85020353
700 x 425 x 368	26	7,3	schwarz	85020354

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - beheizt

Beheizte Speisentransport-Box mit Deckel & selbstregelnder PTC-Heizung fix +86°C max. +95°C, nass & trocken beheizbar, hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichten Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® K 50 beheizt

Anschlusswert: 240 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
645 x 370 x 240	12	7,5	orange	85020206
645 x 370 x 240	12	7,5	schwarz	85020217

thermoport® K 100 beheizt

Anschlusswert: 240 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
645 x 370 x 308	26	8,3	orange	85020313
645 x 370 x 308	26	8,3	schwarz	85020329

thermoport® K 100 beheizt +CNS

Beheizte Toplader Transport-Box aus Kunststoff mit Edelstahlinnenmuffel & zuheizbarer Vollflächenfolienheizung (max. +100 °C), nass & trocken beheizbar, doppelwandig und dichtgeschweißt - für den sicheren Transport von Speisen in GN-Behältern (Inhalt mit GN: max. 26 L). | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
645 x 370 x 308	26	8,7	orange	85020352



Made in Germany

Made in Germany

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, aus stabilem, leichtem & porenfreiem Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschleiben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.



Mehr Infos



thermoport® K Pizzaport unbeheizt

Auflageabstand: 83 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückung max. 3 x 2 Pizza-Kartons 320 x 320 mm oder 6 Pastas



Abmessung	Fassungsvmögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
397 x 394 x 340	-	4,5	2	orange	85020509

thermoport® K 600 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Spülmaschinentauglich bis +90 °C



Abmessung	Fassungsvmögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
610 x 435 x 385	33	8,2	7	orange	85020505
610 x 435 x 385	33	8,2	7	schwarz	85020518

thermoport® K 1000 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Spülmaschinentauglich bis +90 °C



Abmessung	Fassungsvmögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
610 x 435 x 561	52	12,0	12	orange	85020401
610 x 435 x 561	52	12,0	12	schwarz	85020412

thermoport® K 6000 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Spülmaschinentauglich bis +90 °C



Abmessung	Fassungsvmögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
779 x 644 x 562	104	20,5	12	orange	85020801
779 x 644 x 562	104	20,5	12	schwarz	85020805



Made in Germany

Made in Germany

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, digitale gradgenaue Temperatureinstellung von +20°C bis + 85°C. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich ohne Heizung (bis +90°C). Zum Einschleiben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunstst. & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® K 1000 D-FLAT-umlufthb

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX5 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
435 x 634 x 561	52	14,8	12	orange	85020436
435 x 634 x 561	52	14,8	12	schwarz	85020437



thermoport® K 600 D-FLAT-umlufthb

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
435 x 639 x 385	33	10,7	7	orange	85020526
420 x 645 x 390	33	10,7	7	schwarz	85020527



thermoport® K 1000 A-FLAT-umlufthb

Steuerung der Heizung: analog | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
435 x 634 x 561	52	14,8	12	orange	85020434
435 x 634 x 561	52	14,8	12	schwarz	85020435



thermoport® K 600 A-FLAT-umlufthb

Steuerung der Heizung: analog | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
435 x 639 x 385	33	10,7	7	orange	85020524
420 x 645 x 390	33	10,7	7	schwarz	85020525



thermoport® K 6000 D-FLAT-umlufthb

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
644 x 779 x 562	104	23,0	12	orange	85020815
644 x 779 x 562	104	23,0	12	schwarz	85020816



thermoport® K 1000 umluftbeheizt

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 810 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
688 x 435 x 561	52	17,6	12	orange	85020423
688 x 435 x 561	52	17,6	12	schwarz	85020424



thermoport® K 6000 A-FLAT-umlufthb

Steuerung der Heizung: analog | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
644 x 779 x 562	104	23,0	12	orange	85020813
644 x 779 x 562	104	23,0	12	schwarz	85020814



Made in Germany

Made in Germany

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - gekühlt

Gekühlte Speisenransport-Box mit Tür, stufenlos regelbare stille Kühlung +5°C bis +8°C, abnehmbar, Kältemittel R134a. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich ohne Kühlung bis +90°C. Thermoport®-Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Ausgebauete Kühlung nur aufrecht lagern! Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® K 1000 gekühlt

Anschlusswert: 72 W | Steckerart: Schuko Stecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessung	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
760 x 435 x 561	52	19,6	12	orange	85020440



Made in Germany

GN-Bankettwagen Kunststoff beheizt und/oder unbeheizt - analog/digital

2x Bankett-Transport-Box, fest verbunden auf montierten Rollen, in den Kombinationen beheizt max. +90°C und/oder unbeheizt, mit analog oder digital steuerbarer Umluftheizung von +20°C bis max.+85°C. Mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für GN-Roste/Behälter. Doppelwandig & dichtgeschweißt. Für sicheren Transport, servierbarem Warmhalten & zeitgleichem Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® K 2x6000 D-FLAT unb&b

Steuerung der Heizung: digital | Anschlußwert: 500 W | Kabellänge: 2.000 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessung	Gewicht	Auflagesicken	Auflageabstand	Farbe	Bestell-Nr.
mm	kg				
766 x 790 x 1280	55,0	2 x 12	36 mm	orange	85020825
766 x 790 x 1280	55,0	2 x 12	36 mm	schwarz	85020826



thermoport® K 2x6000 A-FLAT unb&b

Steuerung der Heizung: analog | Anschlußwert: 500 W | Kabellänge: 2.000 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessung	Gewicht	Auflagesicken	Auflageabstand	Farbe	Bestell-Nr.
mm	kg				
766 x 790 x 1280	55,0	2 x 12	36 mm	orange	85020823
766 x 790 x 1280	58,0	2 x 12	36 mm	schwarz	85020824



thermoport® K 2x6000 unbeheizt

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessung	Gewicht	Auflagesicken	Auflageabstand	Farbe	Bestell-Nr.
mm	kg				
766 x 779 x 1280	53,0	2 x 12	36 mm	orange	85020802
766 x 779 x 1280	53,0	2 x 12	36 mm	schwarz	85020812



Made in Germany

thermoport® Kunststoff Zubehör

Passendes Zubehör für alle thermoport® Kunststoff Modelle - wie Einschub-
rahmen für verschiedene kleinere GN-Behältergrößen, Kunststoff GN-Kühl-
oder Wärmepellets für passives Kalt- / Warmhalten, bis hin zum Fahrgestell
und Rolliport für rutschsicheren Transport aller thermoport® Modelle.



Mehr Infos

Fahrgestell - thermoport® Kunststoff



Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
5,2	88140106

Rolliport Kunststoff - thermoport® K

Geeignet für thermoport: 50 / 100 / 105L / 600 / 1000 | 2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen |
Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßbecken



Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
8,6	88070601

Montage-Fahrgestell - thermoport®K 1000



Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
6,3	88140105

Rolli - thermoport® K 6000

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
11,3	88140201

Stapelarretierung - thermoport® K 1000



Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
1,0	85022061

Iso-Raumteiler Kunststoff - orange

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
1,1	85022012

Iso-Raumteiler 1/1 - TH K 1000 - schwarz

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
1,1	85022069

Iso-Steg - thermoport® K 100

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
1,6	85022042

Einschubrahmen - 1/4, 1/6, 2/4

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
0,5	85012009

Einschubrahmen - 1/6, 1/9

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
0,7	85012010

GN-Quersteg - thermoport® 50K/100K

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
0,1	84190202



Verschlussstopfen Heizung TH 50KB/100KB

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
0,0	37130841

GN-Kühlpellet-Kunststoff 1/1 - orange

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
2,6	85022038



GN-Kühlpellet 1/1 Kunststoff - schwarz

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
2,7	85022067



Made in Germany

Made in Germany

Wärmepellet-CNS GN 1/2 - asymmetrisch

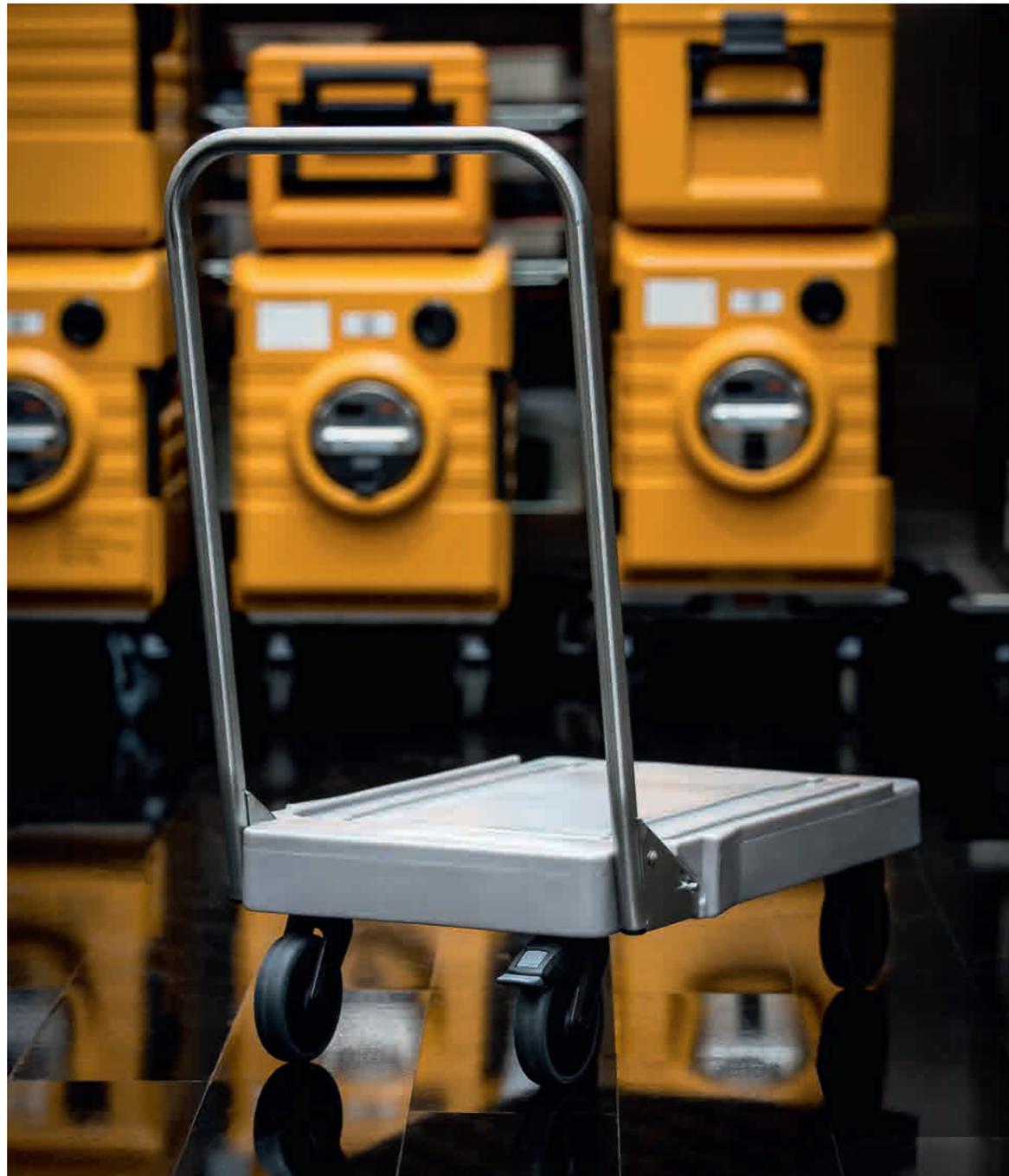


Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
1,4	89080171

Wärmepellet-CNS GN 1/1



Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
2,9	89080172



Made in Germany

Transport- / Ausgabewagen für tragbare Kunststoff & Edelstahl thermoport®-Modelle

Robuste Edelstahlwagen, zum Transportieren von tragbaren thermoport®-Kunststoff/Edelstahl Boxen 50, 100, 600 oder 1000. Auf stabilem Ablagebord mit rutschsicherer Prägung für 1-3 thermoport®-Boxen. Auch zur mobilen Speisenausgabe verwendbar, durch direktes Schöpfen aus thermoport® Toplader-Modellen. Umlaufend stoßgeschützt, praktische zusätzliche Ablagefläche auf dem unterem Bord.



Mehr Infos



Transport-/Ausgabewagen 3x thermoport®

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstoppprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßbecken

Abmessung	Gewicht	Max. Zuladung	Bestell-Nr.
mm	kg		
1775 x 706 x 840	28,0	210 kg	88150301



Transport-/Ausgabewagen 2x thermoport®

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstoppprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßbecken

Abmessung	Gewicht	Max. Zuladung	Bestell-Nr.
mm	kg		
1271 x 706 x 840	22,0	130 kg	88150201



Transport-/Ausgabewagen 1x thermoport®

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstoppprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßbecken

Abmessung	Gewicht	Max. Zuladung	Bestell-Nr.
mm	kg		
706 x 705 x 840	13,5	80 kg	88150101



Made in Germany

Getränkebehälter - thermi aus Kunststoff - unbeheizt

Getränkebehälter aus schlagzähem keimhemmenden Polypropylen, zum direkten Befüllen geeignet, spülmaschinentauglich bis +90°C. Doppelwandig isoliert, mit/ ohne Tropfwanne (stapelbar), integrierter Ablasshahn mit Bajonetverschluss, einfach zu tragen mit 2 Bügelverschlüsse & 3 Tragegriffen. Für 10-40 Liter Flüssigkeit je Modell, einsetzbar -20°C bis +100°C.



Mehr Infos



Getränkebehälter Thermi K 10L unbeheizt

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
360 x 255 x 390	10,0	3,4	85040210

Getränkebehälter Thermi K 10L - Tropfw. unbeh.

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
360 x 255 x 482	10,0	4,4	85040211

Getränkebehälter Thermi K/CNS 12L unbeheizt

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
240 x 620 x 430	12,0	6,2	85040203

Getränkebehälter Thermi K 20L unbeheizt

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
360 x 255 x 615	20,0	6,0	85040212

Getränkebehälter Thermi K 20L - Tropfw. unbeh.

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
360 x 255 x 720	20,0	6,8	85040213



Made in Germany

Getränkebehälter - thermi aus Edelstahl - unbeheizt

Getränkebehälter aus hygienischem Edelstahl, doppelwandig isoliert, Innenbehälter tiefgezogen & fugenlos verschweißt, zum direkten Befüllen geeignet. Außen mit 2 Spannverschlüsse & 1 Tragegriff, Silikondichtung, Entlüftungstopfen & stoßgesichertem, reinigungsfreundlichem Ablasshahn. Zum Transportieren von 7-24 Liter Flüssigkeit je nach Modell.



Mehr Infos

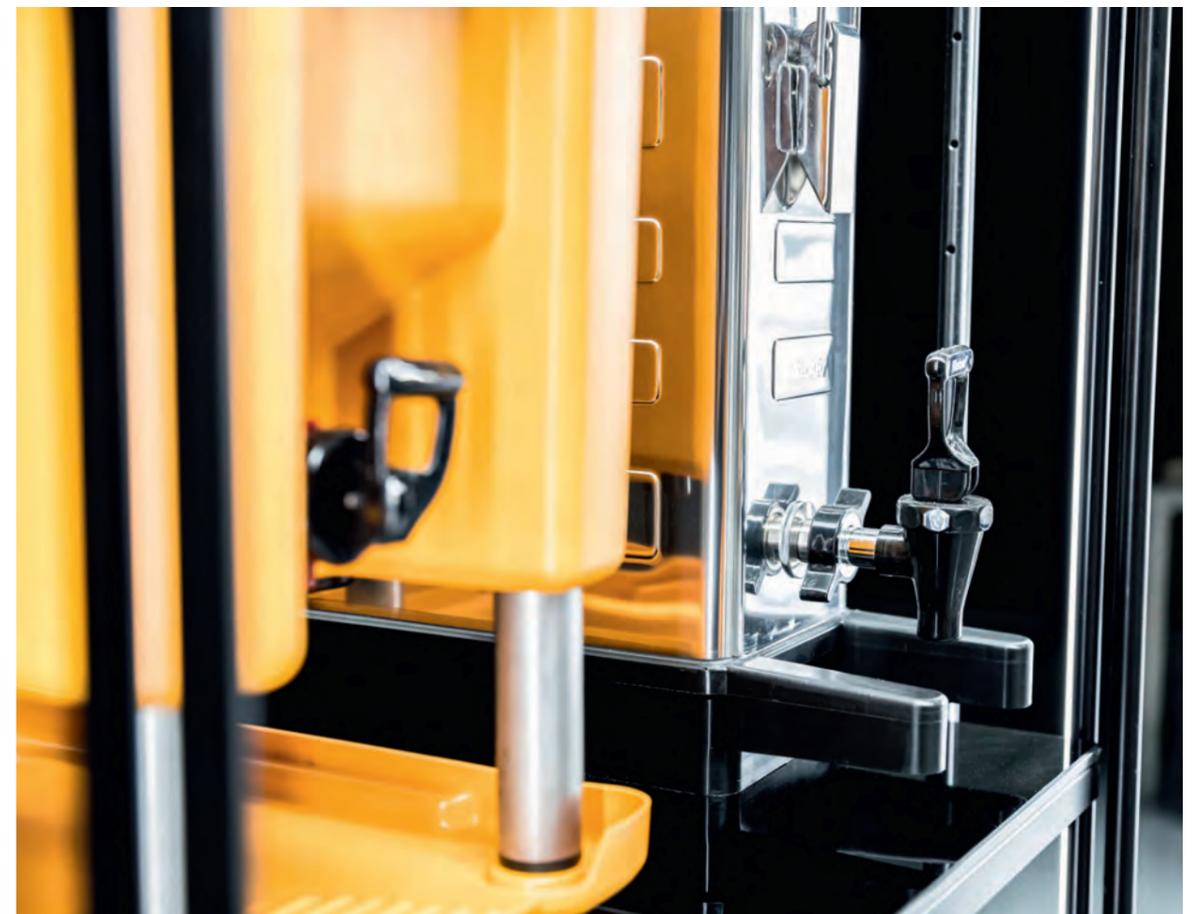


Getränkebehälter Thermi CNS 7L unbeheizt

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
147 x 426 x 407	7,0	5,0	85040107

Getränkebehälter Thermi CNS 8L unbeheizt

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
219 x 368 x 335	8,0	6,1	85040112



Made in Germany

Getränkebehälter - thermi aus Edelstahl - beheizt

Getränkebehälter aus hygienischem Edelstahl, mit fest eingebauter Heizung 230V/80W, rückseitigem Anschlusskabel 2m. Doppelwandig isoliert, innen tiefgezogen & fugenlos verschweißt. Außen 2 Spannverschlüsse & 1 Tragegriff, Silikondichtung, Entlüftungstopfen & stoßgesichertem, reinigungsfreundlichem Ablasshahn. Zum Transportieren von 7-24 Liter Flüssigkeit je Modell.



Mehr Infos



Getränkebehälter. Thermi CNS 8L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
219 x 368 x 335	8,0	7,2	85040101

Getränkebehälter. Thermi CNS 12L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
219 x 368 x 435	12,0	7,8	85040102

Getränkebehälter. Thermi CNS 16L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
219 x 368 x 535	16,0	10,2	85040103

Getränkebehälter. Thermi CNS 24L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.
mm	L	kg	
219 x 368 x 735	24,0	14,6	85040104



Made in Germany

Thermi Zubehör

Passendes Zubehör für die entsprechende Thermi Modelle, wie die Base-Unterschalen zum Unterstellen aus hygienischem & robustem Edelstahl für rutsch- & tropfsicheres Getränkeabfüllen aus dem darüberliegenden Thermi Ablasshahn.



Mehr Infos

Base - Thermi CNS 7L beheizt/unbeheizt

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
0,8	85040305



Base - Thermi CNS 8L, 12L, 16L, 24L

Gewicht	Bestell-Nr.
kg	
2,0	85040304



Made in Germany



Rieber

Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

Entdecken Sie
unsere modularen
Bestückungsvarianten

Frontloader
für bis zu

50
Personen



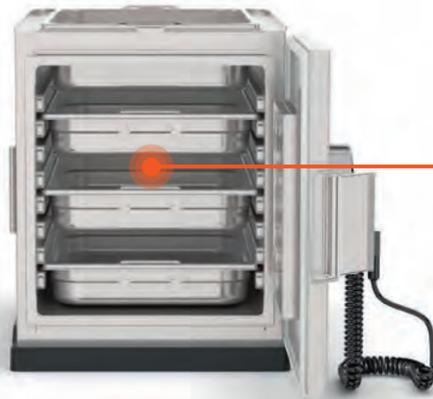
MEHR
BESTÜCKUNGS-
VIELFALT

*Personenangaben sind Circaangaben,
können je nach Einsatz variieren.

BESTÜCKUNGSVARIANTEN BIS 50 PERSONEN

Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

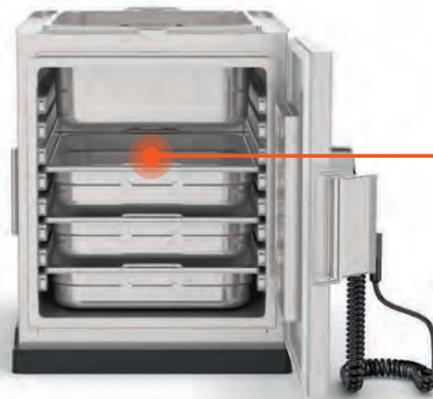
thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **25** Komponenten **4**

1x 1/1 065f	7l Fleisch
1x 1/1 065f	7l Beilage
1x 2/3 065f	4,3l Beilage
1x 1/3 065f	2l Sauce
1x 1/1 065f	7l Suppe

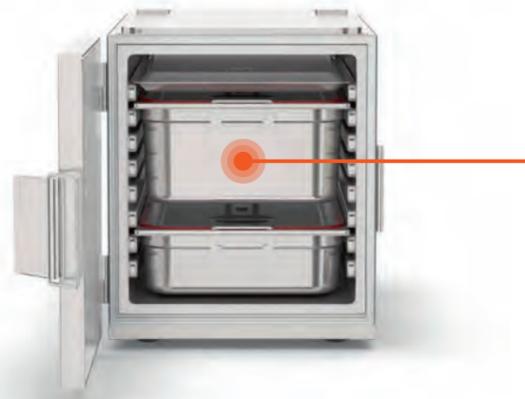
thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **25-30** Komponenten **4**

1x 1/1 065f	7l Fleisch
1x 1/1 150f	18,4l Beilage
1x 1/3 065f	2l Sauce
1x 1/1 065f	7l Suppe

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **30** Komponenten **2**

1x Wärmepellet	18,4l Reis / Nudeln
1x 1/1 150f	11,7l Sauce
1x 1/1 100f	

FRONTLOADER

bis 50 Personen

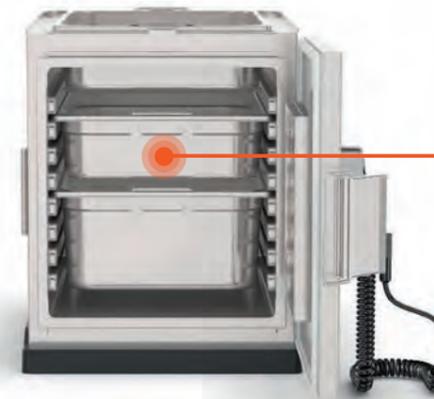
thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **30-35** Komponenten **4**

1x 1/1 055f	5,6l Fleisch
1x 1/1 150f	18,4l Beilage
1x 2/3 100f	7,4l Gemüse
1x 1/3 100f	3,3l Sauce

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **35** Komponenten **3**

1x 1/1 150f	18,4l Nudeln
1x 1/1 065f	7l Gemüse
2x 1/2 100f	je 5,3l Sauce / scharf

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **35-40** Komponenten **4**

1x 1/1 065f	7l Fleisch
1x 1/1 100f	11,7l Beilage
1x 2/3 065f	4,3l Beilage
1x 1/3 065f	2l Sauce
1x 1/1 065f	7l Suppe

BESTÜCKUNGSVARIANTEN BIS 50 PERSONEN

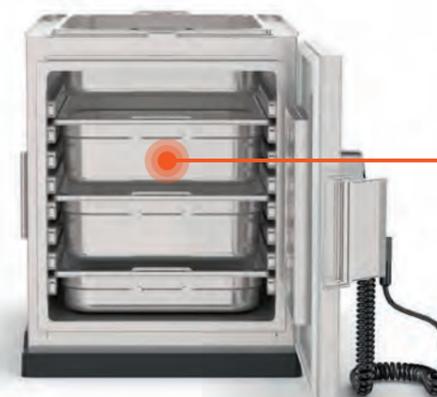
Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



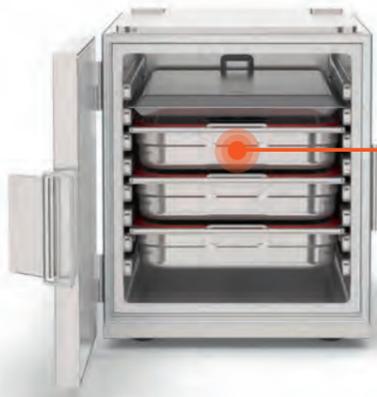
Personen	Komponenten
40	4
2x 1/1 055f	je 5,6l Fleisch
1x 1/1 100f	11,7l Beilage
1x 1/3 150f	4,9l Sauce
1x 2/3 150f	11,8l Suppe

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



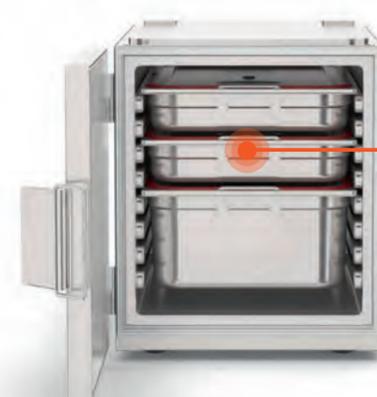
Personen	Komponenten
40	4
1x 1/1 100f	11,7l Fleisch
1x 1/1 100f	11,7l Beilage
1x 2/3 065f	4,3l Beilage
1x 1/3 065f	2l Sauce
1x 1/1 065f	7l Suppe

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ❄️



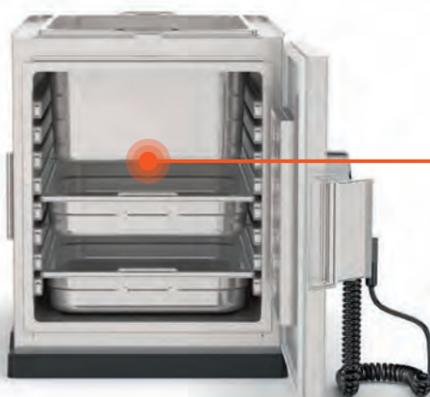
Personen	Komponenten
40	3
1x Kühlpellet	
2x 1/1 065f	je 7l Salat
1x 1/3 065f	2l Dressing
1x 2/3 065f	4,3l Dessert

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
40	3
1x 1/1 065f	7l Fleisch / Fisch
1x 1/1 150f	18,4l Nudeln
1x 1/3 065f	2l Sauce

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
40	3
1x 1/1 065f	7l Hauptkomponente
1x 1/1 200f	26l Beilage
1x 1/1 065f	7l Sauce

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️

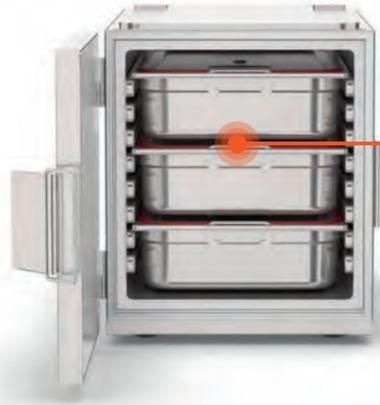


Personen	Komponenten
40	4
1x 1/1 065f	7l Fleisch
1x 1/1 100f	11,7l Beilage
1x 1/3 065f	2l Sauce
1x 1/1 065f	7l Suppe
1x 2/3 065f	4,3l Suppe

BESTÜCKUNGSVARIANTEN BIS 50 PERSONEN

Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

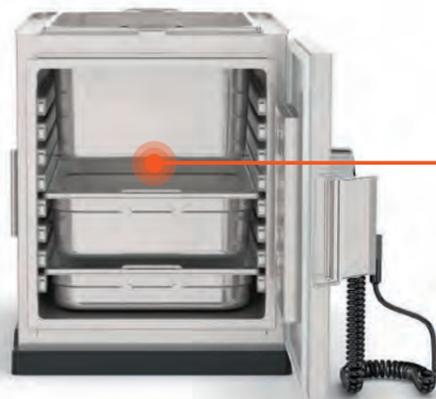
thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **50** Komponenten **3**

2x **1/1 100f** je 11,7l Nudeln
1x **1/1 100f** 11,7l Sauce

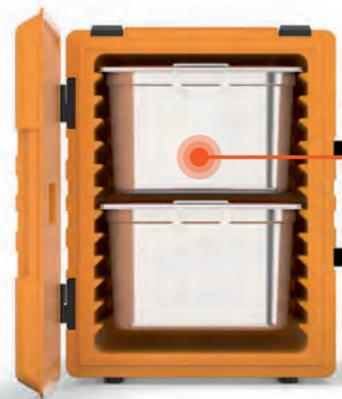
thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **50** Komponenten **3**

1x **1/1 200f** 26l Nudeln
1x **1/1 100f** 11,7l Sauce
1x **1/1 065f** 5,6l Parmesan

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **50** Komponenten **2**

1x **1/1 200f** 26l Spätzle
1x **1/1 200f** 26l Linsen

Rieber

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen **50** Komponenten **3**

1x **1/1 065f** 7l Tofu
1x **1/1 150f** 18,4l Beilage
3x **1/1 065f** je 7l Gemüse

thermoport® 1400 ♻️
Edelstahl



Personen **50** Komponenten **3**

2x **1/1 065f** je 7l Fleisch / Patties
2x **1/1 065f** je 7l Gemüse 1
2x **1/1 065f** je 7l Gemüse 2
1x **1/1 065f** 7l Gemüse 3

**MEHR RIEBER
BESTÜCKUNGS-
VIELFALT**



Made in Germany



Rieber

Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

Entdecken Sie
unsere modularen
Bestückungsvarianten

Frontloader
für mehr als

50
Personen



MEHR
BESTÜCKUNGS-
VIELFALT

*Personenangaben sind Circaangaben,
können je nach Einsatz variieren.

BESTÜCKUNGSVARIANTEN AB 50 PERSONEN

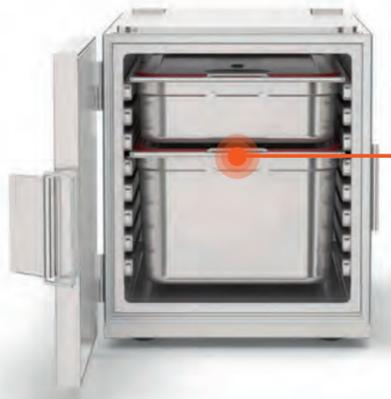
Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
52	2
1x 1/1 200f	26l Nudeln
3x 1/1 065f	je 7l versch. Sauce

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



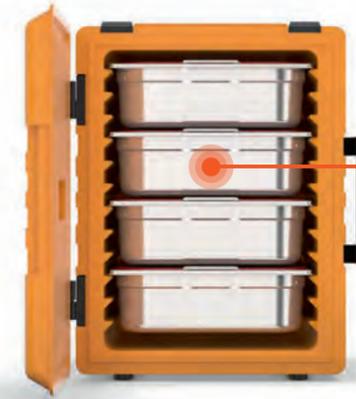
Personen	Komponenten
52	2
1x 1/1 100f	11,7l Reis
1x 1/1 200f	26l Gemüse

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



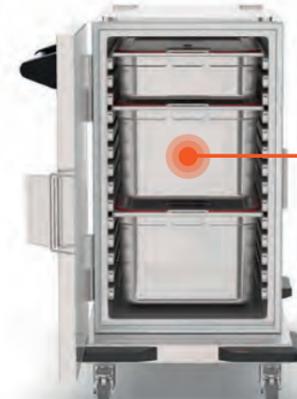
Personen	Komponenten
60	2
2x 1/1 100f	je 11,7l Hauptkomponente
2x 1/1 100f	je 11,7l Beilage

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ♻️



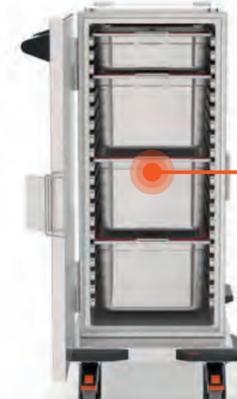
Personen	Komponenten
60	1
4x 1/1 100f	je 11,7l Eintopf

thermoport® 1400 ♻️
Edelstahl



Personen	Komponenten
60	4
1x 1/1 100f	11,7l Fleisch
1x 2/3 200f	15,3l Beilage
1x 1/1 100f	11,7l Gemüse
1x 1/3 200f	6,6l Sauce

thermoport® 2000 ♻️
Edelstahl



Personen	Komponenten
60-70	4
1x 1/1 200f	26l Fleisch
1x 1/1 200f	26l Beilage
1x 1/1 200f	26l Gemüse
1x 1/1 100f	11,7l Sauce

BESTÜCKUNGSVARIANTEN AB 50 PERSONEN

Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

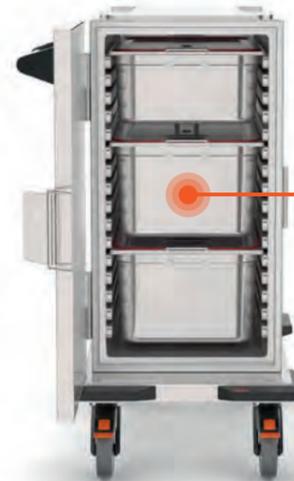
thermoport® 1600 🔥
Edelstahl



Personen **75** Komponenten **2**

1x 1/2 200f	10,9l Fleisch
1x 1/1 200f	26l Beilage
1x 1/1 200f	26l Ausgabebereit gemischt

thermoport® 1600 🔥
Edelstahl



Personen **100** Komponenten **3**

1x 1/1 150f	18,4l Tofu
1x 1/1 200f	26l Gemüse
1x 1/1 200f	26l Suppe

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen **75-85** Komponenten **2**

1x 1/1 100f	11,7l Salat
1x 1/2 100f	5,3l Salat
1x 1/2 100f	5,3l Dressing
1x 1/1 200f	26l Dessert

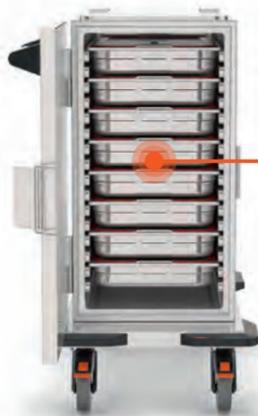
thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen **100** Komponenten **3**

1x Kühlpellet	
1x 1/1 100f	11,7l Salat
1x 1/1 100f	11,7l Salat
1x 1/3 150f	4,9l Dressing
1x 2/3 150f	11,8l Dessert

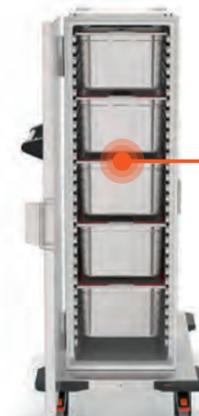
thermoport® 1600 🔥
Edelstahl



Personen **90-100** Komponenten **2**

8x 1/1 065f	Fleisch & Beilage
	Fleisch & Gemüse
	Fisch & Gemüse
	Tofu & Gemüse
	Reis & Gemüse je 7l

thermoport® 3000 🔥
Edelstahl



Personen **150** Komponenten **2**

3x 1/1 200f	je 26l Reis
2x 1/1 200f	je 26l Sauce

BESTÜCKUNGSVARIANTEN AB 50 PERSONEN

Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

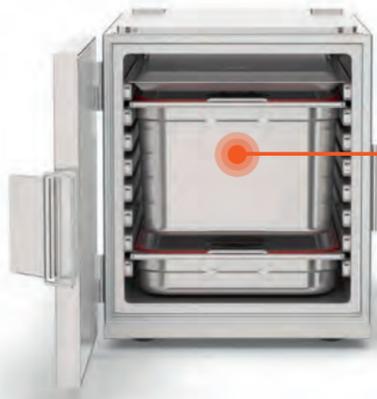
thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen **160** Komponenten **1**

1x Kühlpellet
6x 1/1 020f - 040f (28 Stk. Weckgläser pro GN)
je 3,4l Dessert

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen **200** Komponenten **2**

1x Kühlpellet
2x 1/2 200f je 21,8l Salat
1x 1/1 065f 7l Dressing

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen **280**

1x Kühlpellet
4x 1/1 065f je 7l Dessert

FRONTLOADER

ab 50 Personen

thermoport® 3000 🔥
Edelstahl



Personen **350** Komponenten **1**

15x 1/1 065f je 7l Beilage

thermoport® 2000 🔥
Edelstahl



Personen **450** Komponenten **1**

10x 1/1 065f je 7l Fleisch

thermoport® 1000
Kunststoff & Edelstahl ❄️



Portionen pro 1/1 Blech **3**

3x Einschublech
3x 1/2 Rost 12 Hühnchen / Ente etc.



Rieber

Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

Entdecken Sie
unsere modularen
Bestückungsvarianten

Toploader
für bis zu

50
Personen



MEHR
BESTÜCKUNGS-
VIELFALT

*Personenangaben sind Circaangaben,
können je nach Einsatz variieren.

BESTÜCKUNGSVARIANTEN BIS 50 PERSONEN

Ihr thermoport® Toploader für unendliche Genussvielfalt

thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
10	3
1x 1/3 65	2l Fleisch
1x 1/3 200	6,6l Beilage
1x 1/3 40	1l Sauce
3x 1/3	Wasserdichter Steckdeckel

thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
10	1
2x 1/2 100	je 5l Hauptkomponente
thermoplates®	
2x 1/2	Wasserdichter Steckdeckel

thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
10	2
2x 1/2 100	je 5l Hauptkomponente
thermoplates®	
2x 1/2	Wasserdichter Steckdeckel

thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
15-25	2
1x 1/2 100	5,3l Fleisch
1x 1/2 200	10,9l Beilage
1x 1/2	Wasserdichter Steckdeckel
1x 1/2	Klapdeckel CNS

thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



Personen	Komponenten
20	1
1x 1/1 100	10l Hauptkomponente
thermoplates®	
1x 1/1	Wasserdichter Steckdeckel

thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️

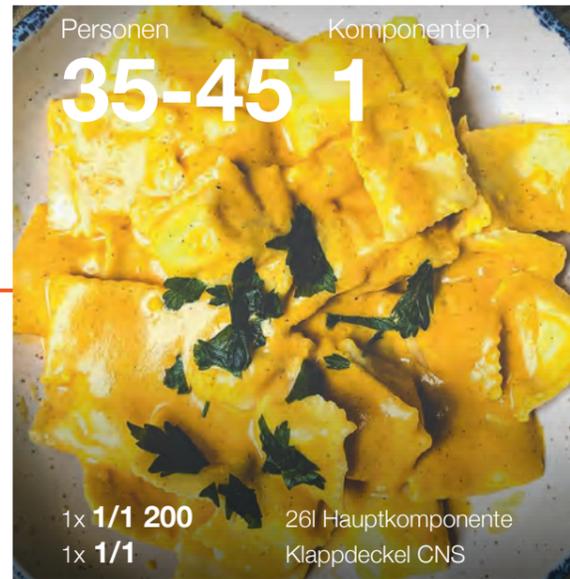


Personen	Komponenten
35-45	1
1x 1/1 200	26l Hauptkomponente
1x 1/1	Wasserdichter Steckdeckel

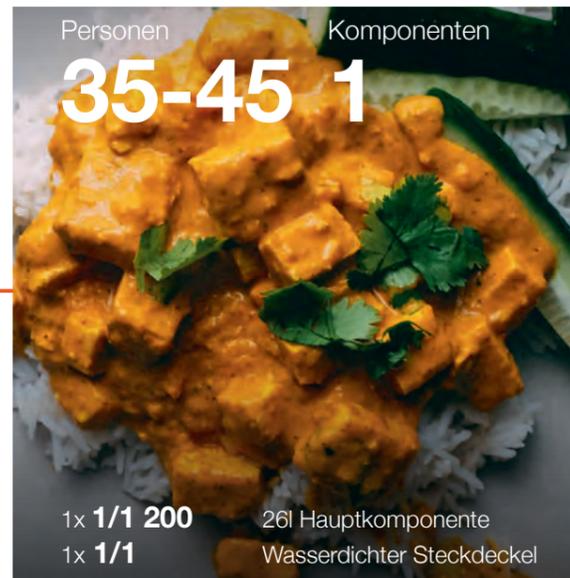
BESTÜCKUNGSVARIANTEN BIS 50 PERSONEN

Ihr thermoport® Toploader für unendliche Genussvielfalt

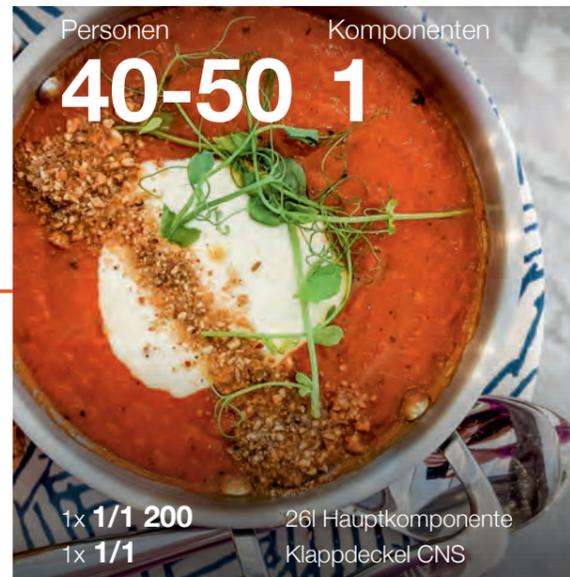
thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️

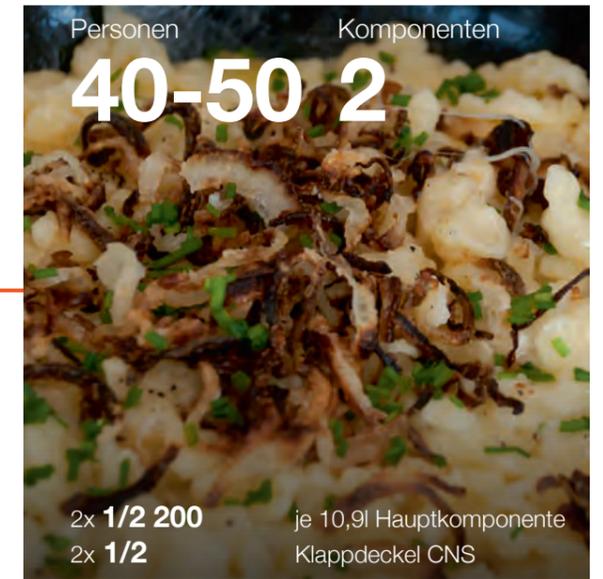


thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



TOPLOADER bis 50 Personen

thermoport® 100
Kunststoff & Edelstahl ♻️



**MEHR RIEBER
BESTÜCKUNGS-
VIELFALT**



Made in Germany

CHECK CLOUD

SAGEN SIE GOODBYE ZUR HACCP ZETTELWIRTSCHAFT

HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent und digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen zentral in einer Weboberfläche. Organisieren Sie Ihren Betrieb von überall und sind immer über alle Ihre prozessrelevanten Daten informiert.

Effizientes Energiemanagement – kühlt Ihr Kühlschrank ständig 3 °C zu kalt?

Fragen Sie **CHECK HACCP an** und decken Sie zusätzlich Ihre Einsparpotentiale auf.



mehr erfahren

CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung, Export, Systemkonfiguration, Festlegen von Aufgabenintervallen).

Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetooth-fähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App. **Best.Nr. 94 01 01 05**



Mobile CHECK

Universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).

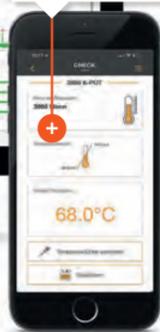


CHECK CLOUD



CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.



QR-Code

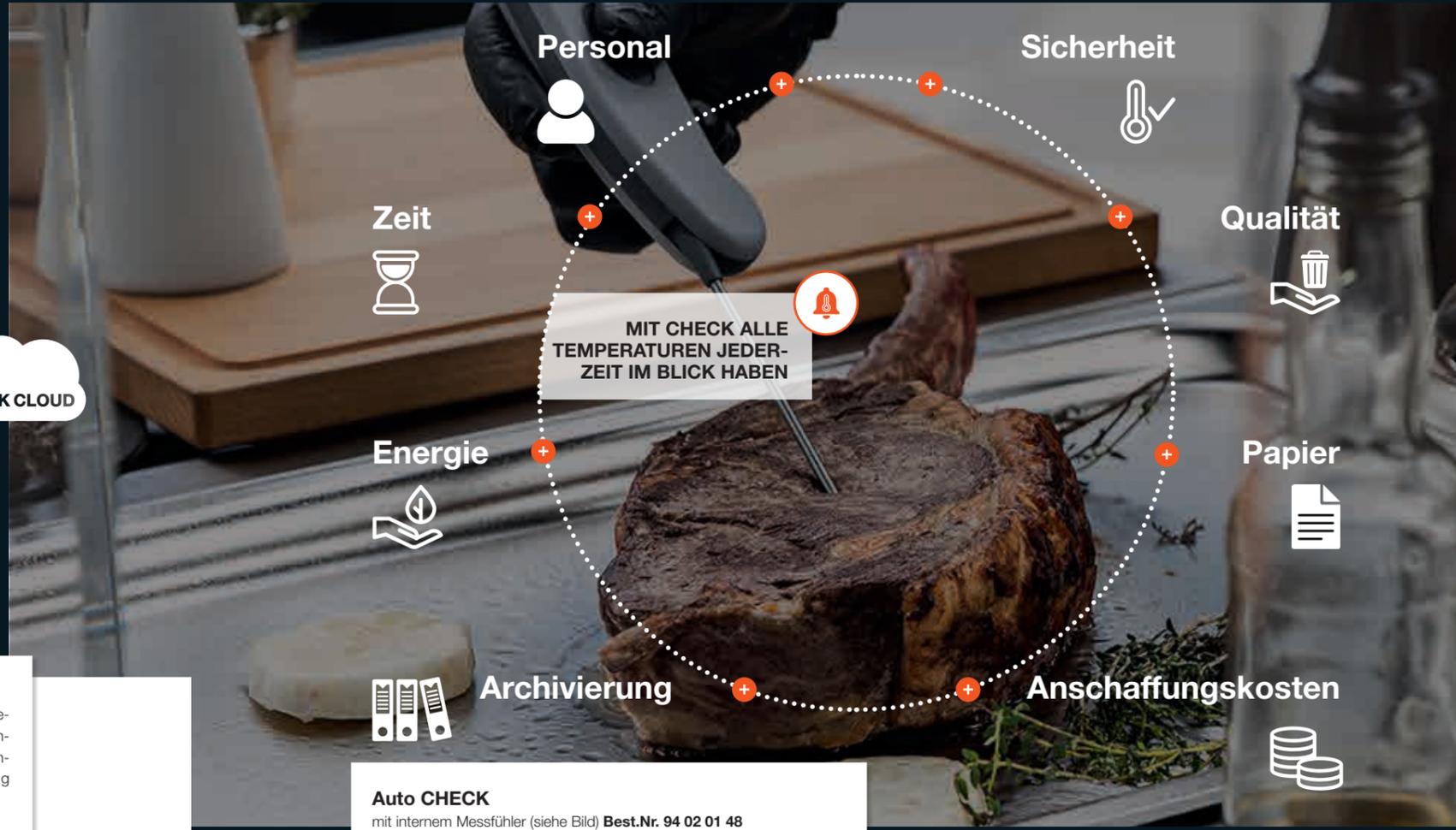
Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.

Best.Nr. 94 02 01 38

100% Lebensmittelsicherheit – gleichzeitig weniger Aufwand für Sie.



Personal

Sicherheit

Qualität

Zeit

Energie

Papier

MIT CHECK ALLE TEMPERATUREN JEDERZEIT IM BLICK HABEN

Archivierung

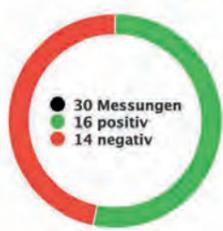
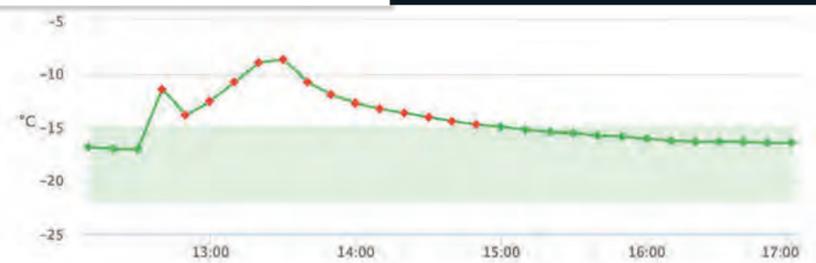
Anschaffungskosten

Auto CHECK

mit internem Messfühler (siehe Bild) **Best.Nr. 94 02 01 48**
mit externem Messfühler (mit Kabel) **Best.Nr. 94 02 01 49**
nachrüstbarer Messfühler **Best.Nr. 94 02 01 50**



Tiefkühlhaus



UNSERE AWARDS



RIEBER CONNECT

100% BEDIEN- & GELING-SICHER – AUCH OHNE FACHPERSONAL

Neben digitaler Sicherheit, Hygiene und Organisation von Speisen über die Plattform CHECK CLOUD, connected Rieber seine Core-Produkte mit eigener App & Cockpit.

Angefangen bei der Lagerung – hier wird der klassische Gemeinschaftskühlschrank zum digitalen Sharing-Kühlschrank multipolar® CONNECT, der per App ganz ohne Schlüssel geöffnet werden kann.

Bei der Zubereitung und Ausgabe können mit dem K|POT® CONNECT flexibel individuelle Programme, perfekt abgestimmt auf die Speisen erstellt und abgerufen werden. Somit ist die Regeneration von unterschiedlichsten Speisen, auch von Cook & Freeze-Gerichten, prozesssicher, einfach steuerbar, digital und automatisch möglich. Auch weitere Transport- & Zubereitungsprodukte wie hybrid kitchen oder Regiostation werden connected und damit flexibel digital steuerbar.



Rieber CONNECT



Optimal für Sonder- & Allergikerspeisen – sicher separat kühlen

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich.



Für 24/7 Self-Catering

K|POT CONNECT



SAVE & COOL



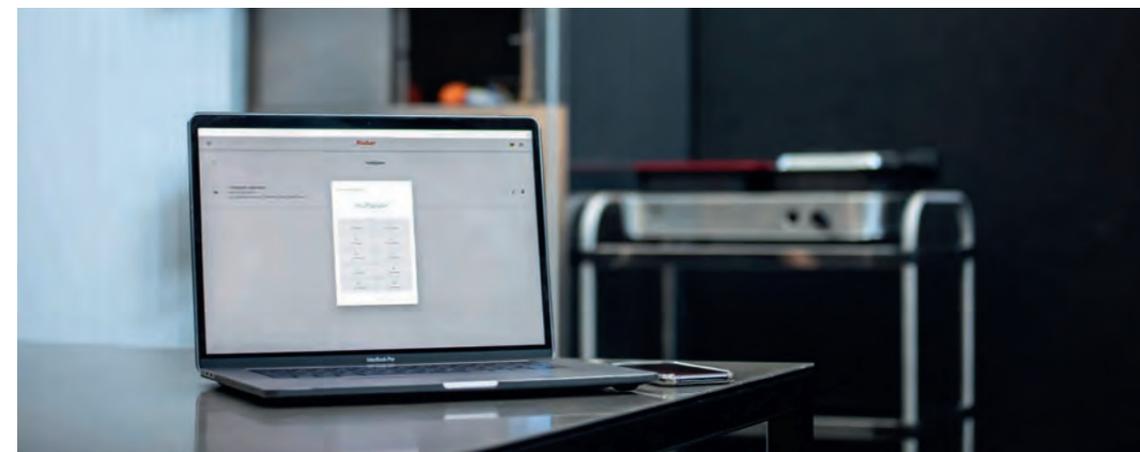
EASY & HOT



FRESH & DELICIOUS

Die perfekte CONNECT Kombi, der multipolar® & K|POT® CONNECT, als Sharing-Lösung. Effizientes Kühlen mit individuellen Fächern und gelingsicheres Regenerieren. Speisen in GN-thermoplates® können direkt entnommen und auf dem K|POT® CONNECT per App super einfach erwärmt oder regeneriert werden.

- 1. Step:** Mahlzeit mit App aus multipolar® CONNECT holen
- 2. Step:** thermoplates® auf K|POT® CONNECT stellen, mit der App das Rezept und Zielzeit einstellen
- 3. Step:** Zum gewünschten Zeitpunkt à la minute regeneriert genießen!



Für Speisenqualität auf den Punkt mit absoluter Gelinggarantie.

Einfache Bedienung über die App und perfekter Feinschliff in der Programm-erstellung. Über das Cockpit können Sie eigene Programme abgestimmt auf Ihre Speisen & Gerichte erstellen.

Schreiben Sie einfach Ihre eigenen Regenerierprogramme – für Cook & Chill oder Cook & Freeze.

Rieber
CONNECT



Rieber
DIGITAL APP RECIPES
K|POT CONNECT

DIGITALER SERVICE

RIEBER 24/7 SERVICE – EINFACH & JEDERZEIT

Mit dem serienmäßigen QR-Code auf unseren Produkten können Sie alle relevanten Service Informationen zum Produkt einfach und schnell abrufen.

Zudem kann das Produkt mit diesem QR-Code über die CHECK App direkt mit der CHECK CLOUD connected werden – all in one, digitaler Service & Sicherheit on demand.

Auf dem Video Channel finden Sie passend für jede Modellvariante spezifische Service-Videos zur Bedienung, zugehörigen Ersatzteilen & richtiger Reinigung. Über den QR-Code am Produkt jederzeit abrufbar, einfach erklärt und mit deutschem und englischem Untertitel hinterlegt. Einfach QR-Code scannen und alle Service Infos über Tutorial Videos auf einen Blick erfahren.



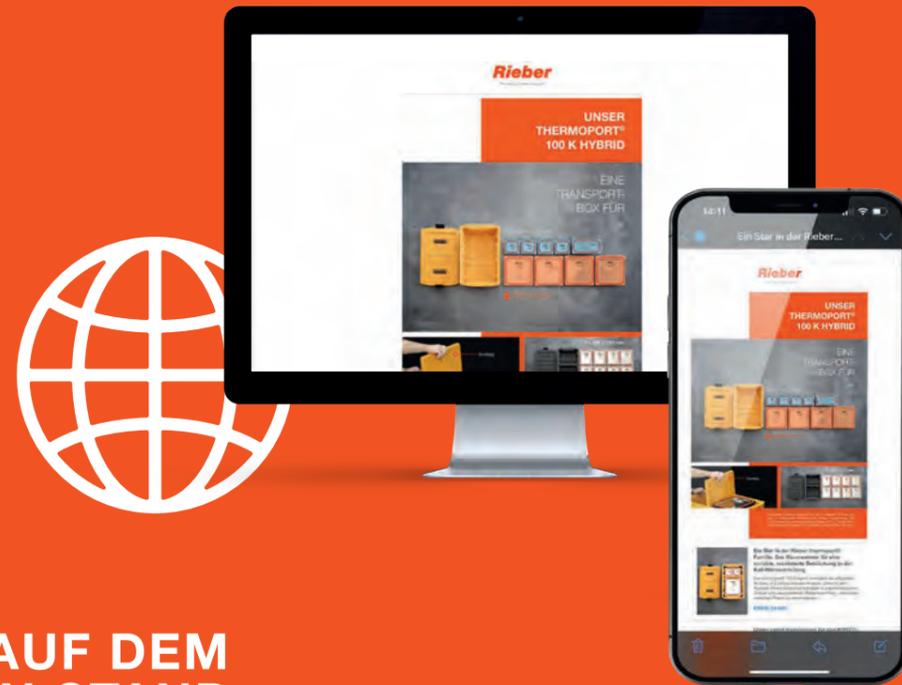
Service Informationen



- + Bedienungs- & Anwendungserklärung
- + Sicherheits- & Warnhinweise
- + Ersatzteilwechsel & Zubehöranwendung
- + Reinigungsempfehlung & -tipps
- + Wartungs- & Betriebsstörunginfos
- + Allgemeine Serviceinfos



RIEBER NEWSLETTER



IMMER AUF DEM NEUSTEN STAND

MIT UNSEREN INNOVATIONEN WIRD
NACHHALTIGKEIT PROFITABEL.

Wir helfen Ihnen Ihre CO2 Emissionen zu senken und gleichzeitig Ihre Qualität & Ergebnis effizient zu erhöhen.

- Energiesparendes Mehrschichtmaterial SWISS|PLY
- Rückverfolgbare & digitale Mehrwegorganisation eatTAINABLE
- Papierlose HACCP Lebensmittelsicherheit & Checklisten im CHECK CLOUD System

HIER ANMELDEN



Rieber

Rieber

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Deutschland
Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen

+49 (0) 7121 518-444
verkauf@rieber.de

International

+49 (0) 7121 518-0
export@rieber.de

Österreich
**Rieber + Grohmann
Gesellschaft m.b.H.**
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

+43 (0) 1 865 15 10-0
office@rieber.at

Schweiz
Rieber Alinox AG
Hörnlistraße 18
CH-8360 Eschlikon TG

+41 (0) 71 868 93 93
mail@rieber.ch

Find us on:



RIEBER HOMEPAGE



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKED IN



VIMEO



Made in Germany

Made in Germany



Mobil überall einsetzbar!
Ganz ohne Starkstrom |
Wasser | Abzugshaube



Energieeffizientes
Mehrschichtmaterial
- SWISS|PLY



Rieber

Unsere System MEHR|WERTE für Sie



Digital organisierte
HACCP Dokumentation
- CHECK CLOUD



Rückverfolgbare & digitale
Mehrwegorganisation
- eatTAINABLE