



# Ihr thermoport® für unendliche Genussvielfalt

---

Entdecken Sie  
unsere modularen  
Bestückungsvarianten

für mehr als

**50**  
Personen

\*Personenangaben sind Circaangaben,  
können je nach Einsatz variieren.

**Rieber**

18

# Spaghetti mit  
# versch. Saucen

# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl 🔥



Personen

52

Komponenten

2

1x **1/1 200f**

3x **1/1 065f**

26l Nudeln

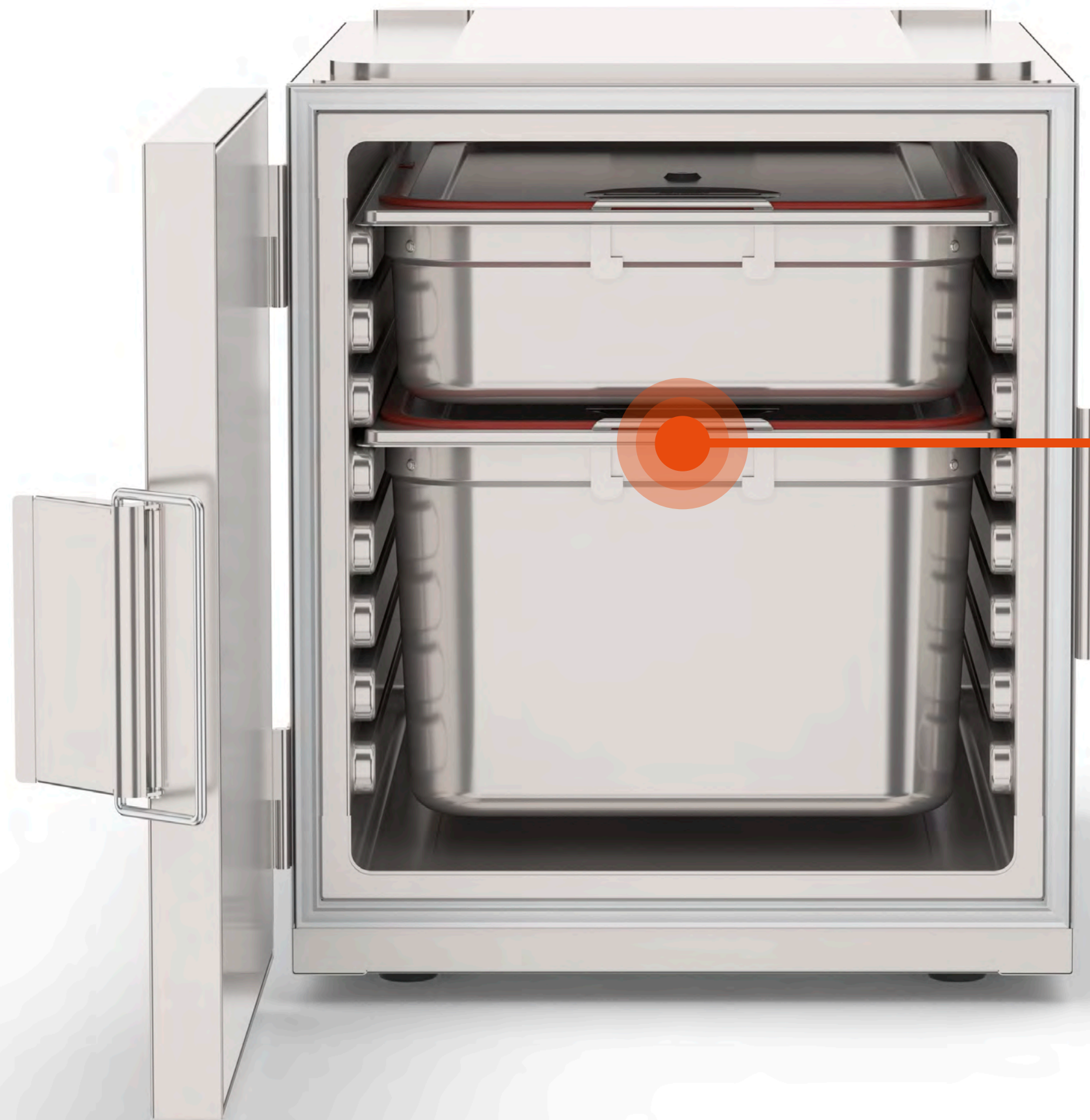
je 7l versch. Sauce



19

# Reis mit  
# Currygemüse

**thermoport® 1000**  
Kunststoff & Edelstahl 🔥



Personen

**52**

Komponenten

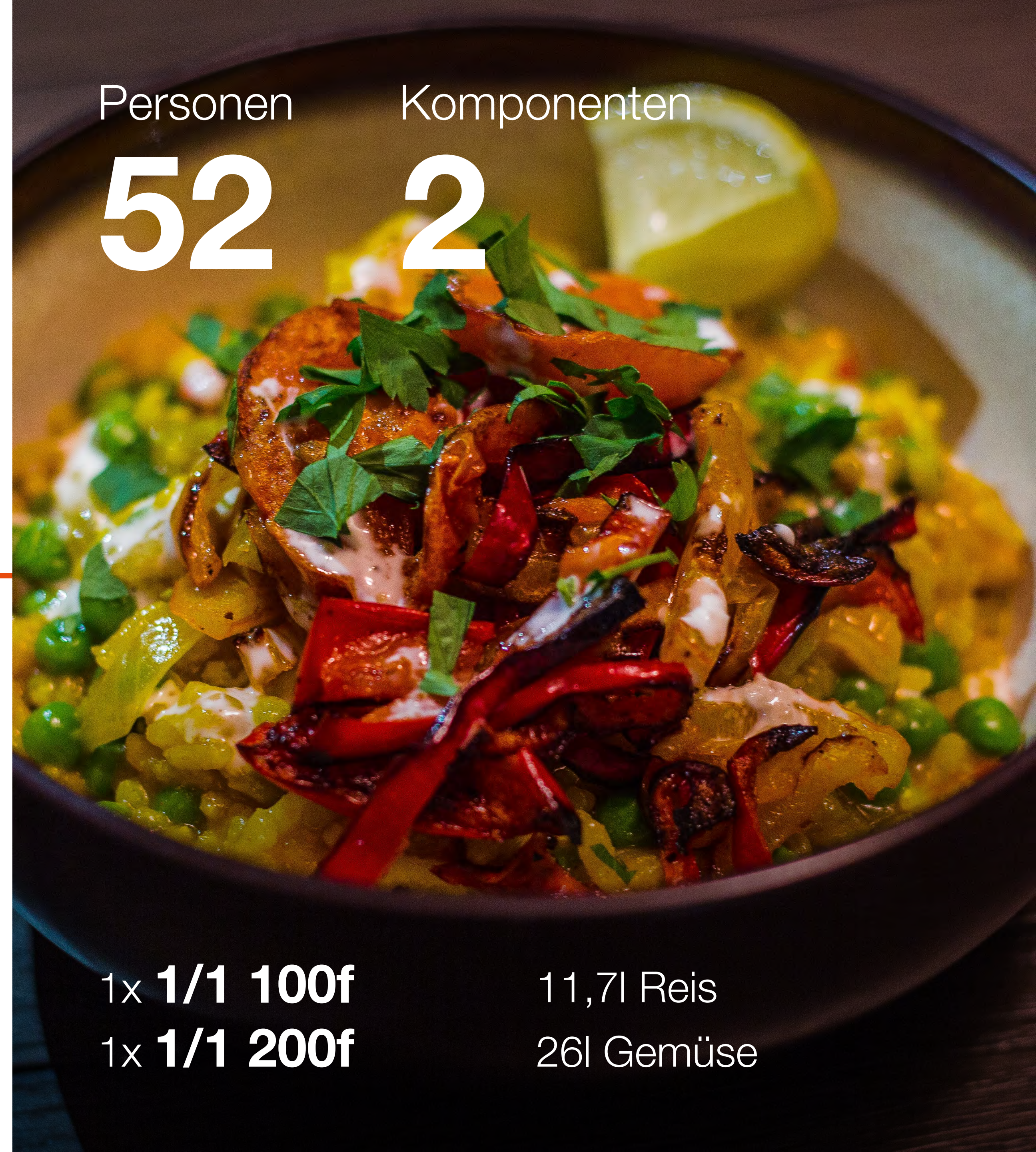
**2**

1x **1/1 100f**

1x **1/1 200f**

11,7l Reis

26l Gemüse

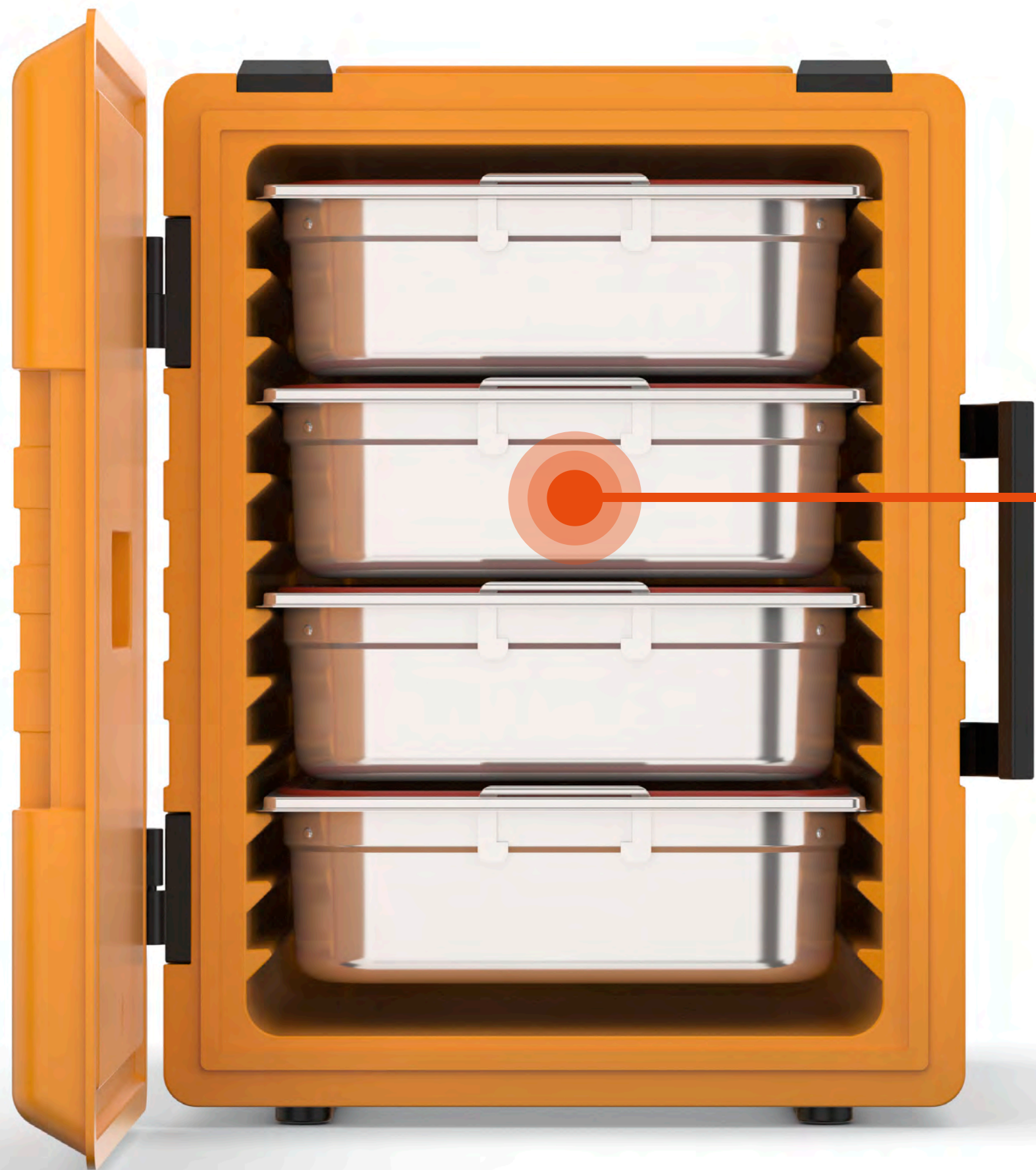


2020

# Schupfnudeln  
# Sauerkraut

# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl 🔥



Personen

60

Komponenten

2



2x **1/1 100f**

2x **1/1 100f**

je 11,7l Hauptkomponente

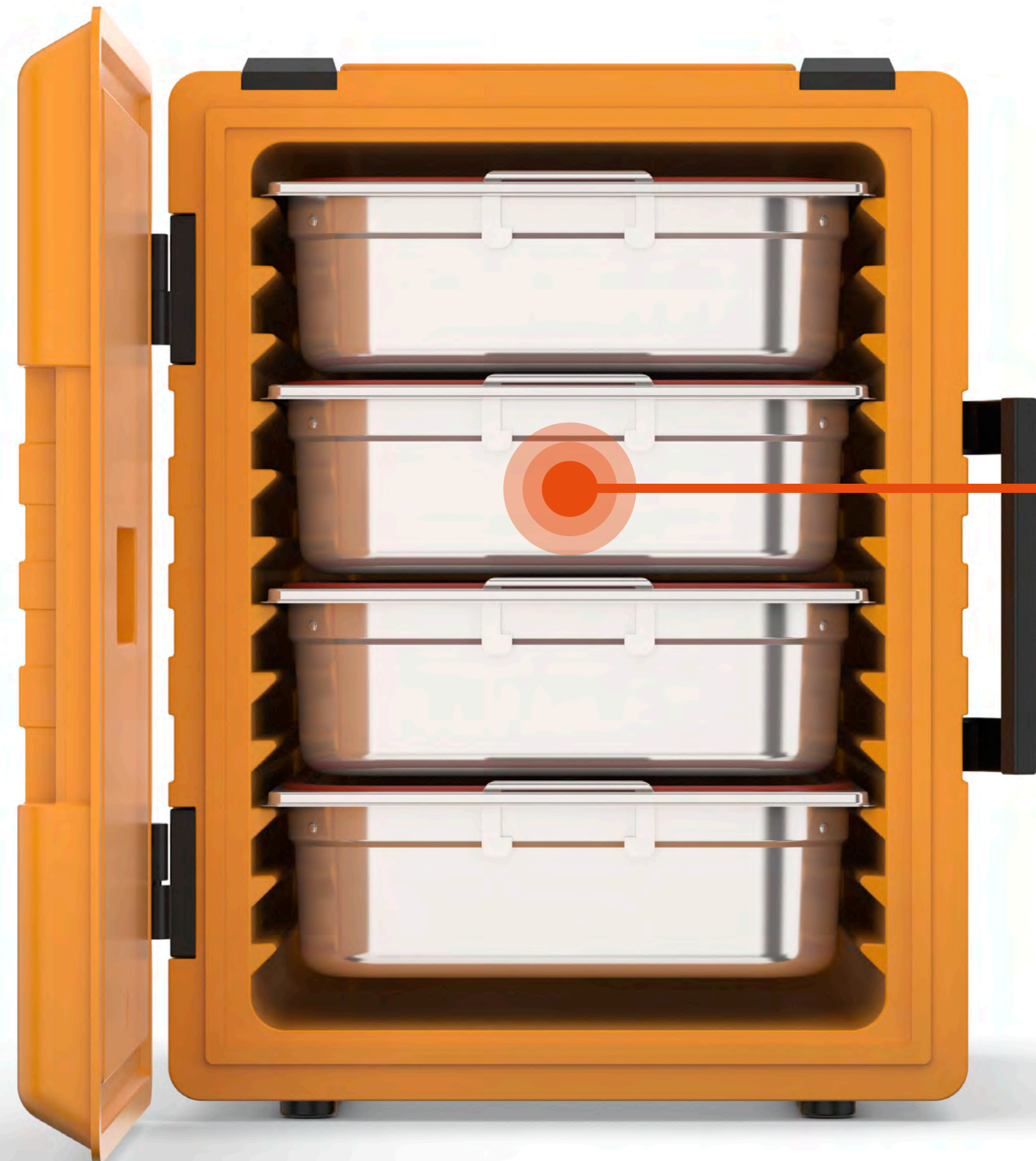
je 11,7l Beilage

21

# Eintopf



**thermoport® 1000**  
Kunststoff & Edelstahl 🔥



Personen

**60**

Komponenten

**1**

4x **1/1 100f**

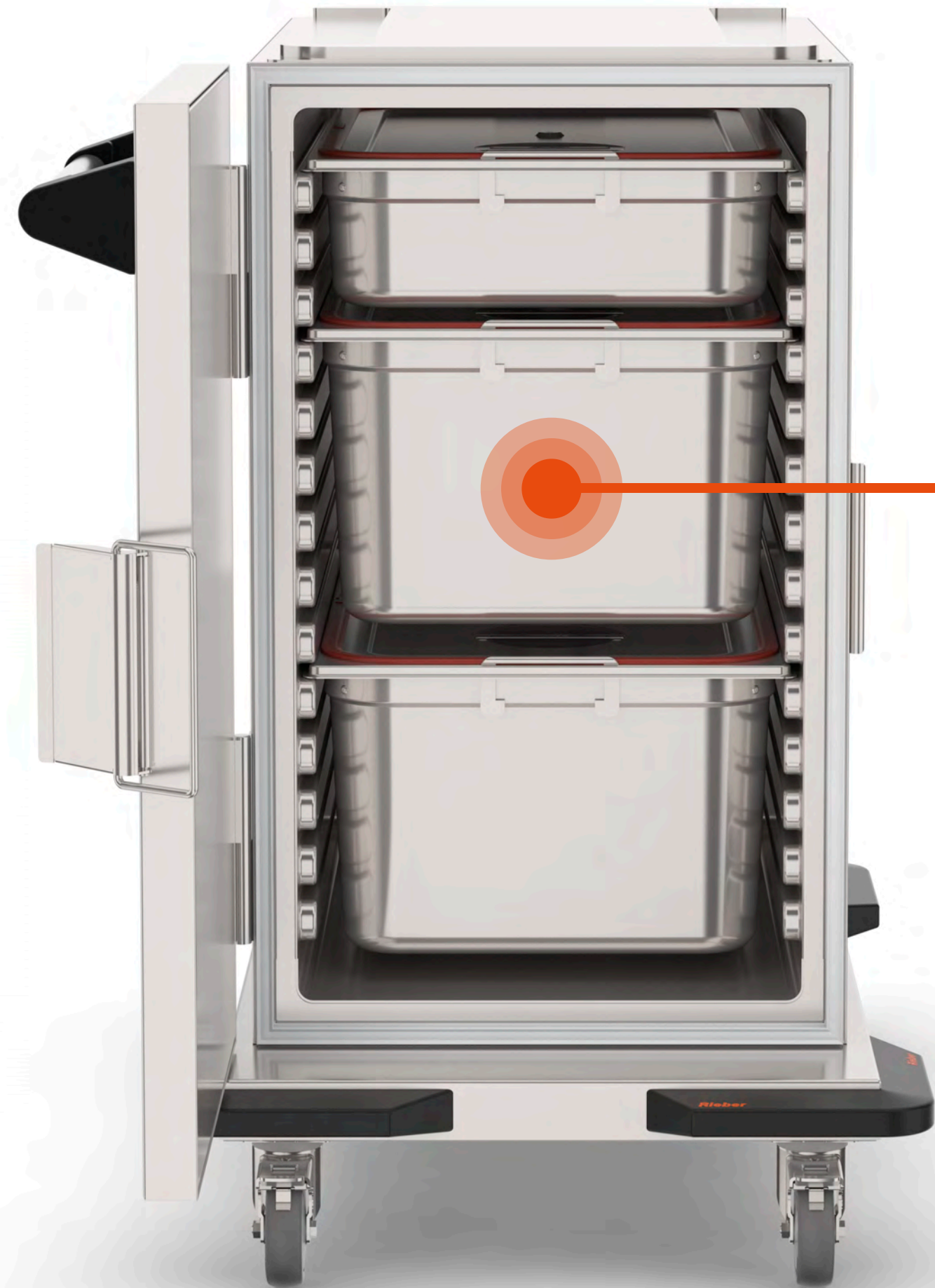
je 11,7l Eintopf





**# Schnitzel mit Sauce,  
# Beilage & Gemüse**

**thermoport® 1400**   
Edelstahl



Personen

**60**

Komponenten

**4**

1x **1/1 100f**

1x **2/3 200f**

1x **1/1 100f**

1x **1/3 200f**

11,7l Fleisch

15,3l Beilage

11,7l Gemüse

6,6l Sauce





**# Rinderfilet,  
# Sommergemüse  
& Nudeln**

**thermoport® 2000**   
Edelstahl



Personen

Komponenten

**60-70** **4**



1x **1/1 200f**

1x **1/1 200f**

1x **1/1 200f**

1x **1/1 100f**

26l Fleisch

26l Beilage

26l Gemüse

11,7l Sauce

244

# Hähnchenstreifen mit  
# Gemüseis

**thermoport® 1600**   
Edelstahl



Personen Komponenten

**75 2**

1x **1/2 200f**

1x **1/1 200f**

1x **1/1 200f**

10,9l Fleisch

26l Beilage

26l Ausgabebereit  
gemischt



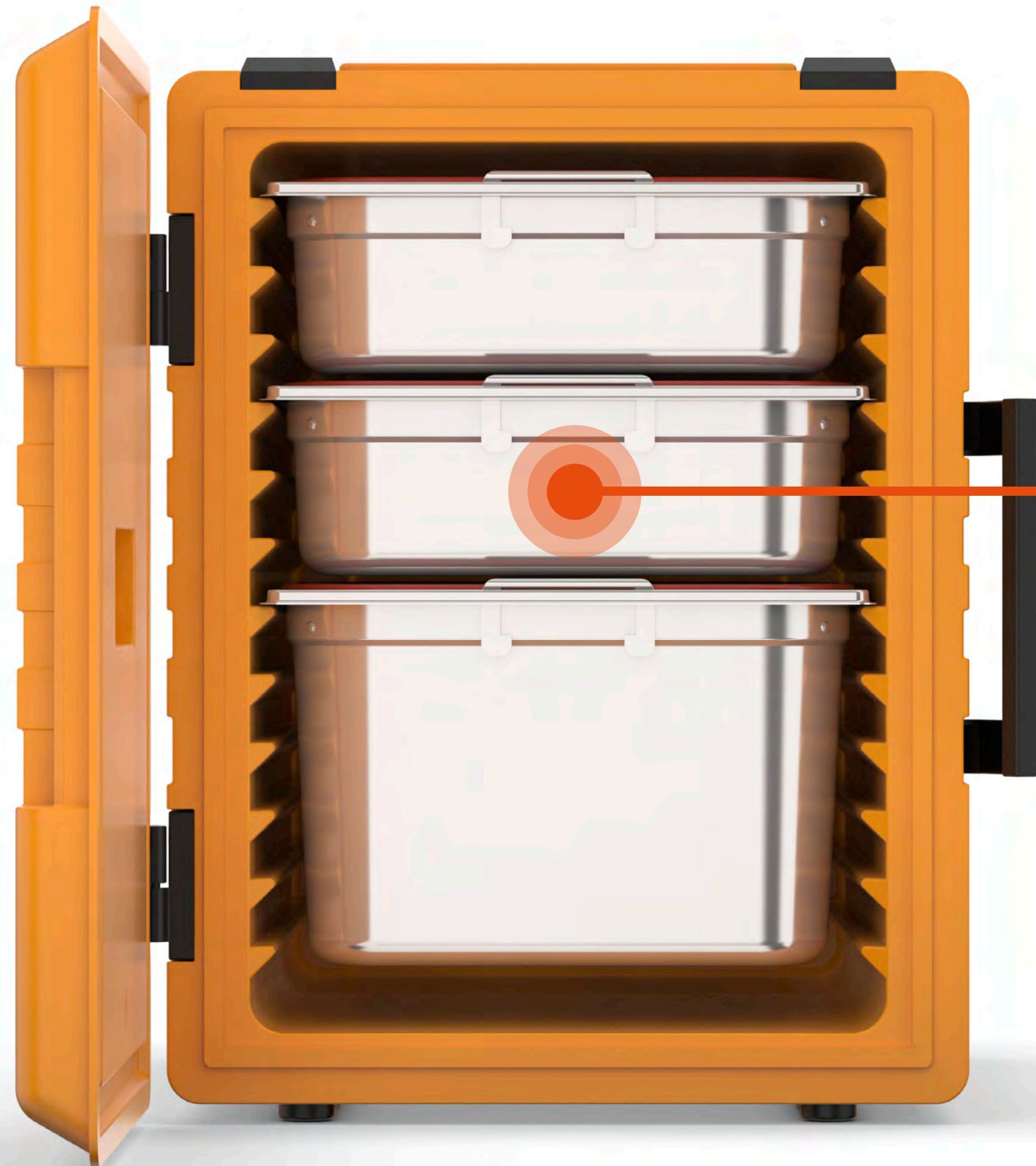
25

# Salat mit Dressing  
# Dessert



# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen

75-85

Komponenten

2

1x **1/1 100f**

1x **1/2 100f**

1x **1/2 100f**

1x **1/1 200f**

11,7l Salat

5,3l Salat

5,3l Dressing

26l Dessert

26

# versch. Reis / Fleisch  
& Gemüse Beilagen

**thermoport® 1600**   
Edelstahl



Personen

Komponenten

**90-100 2**

- Fleisch & Beilage
- Fleisch & Gemüse
- Fisch & Gemüse
- Tofu & Gemüse
- Reis & Gemüse

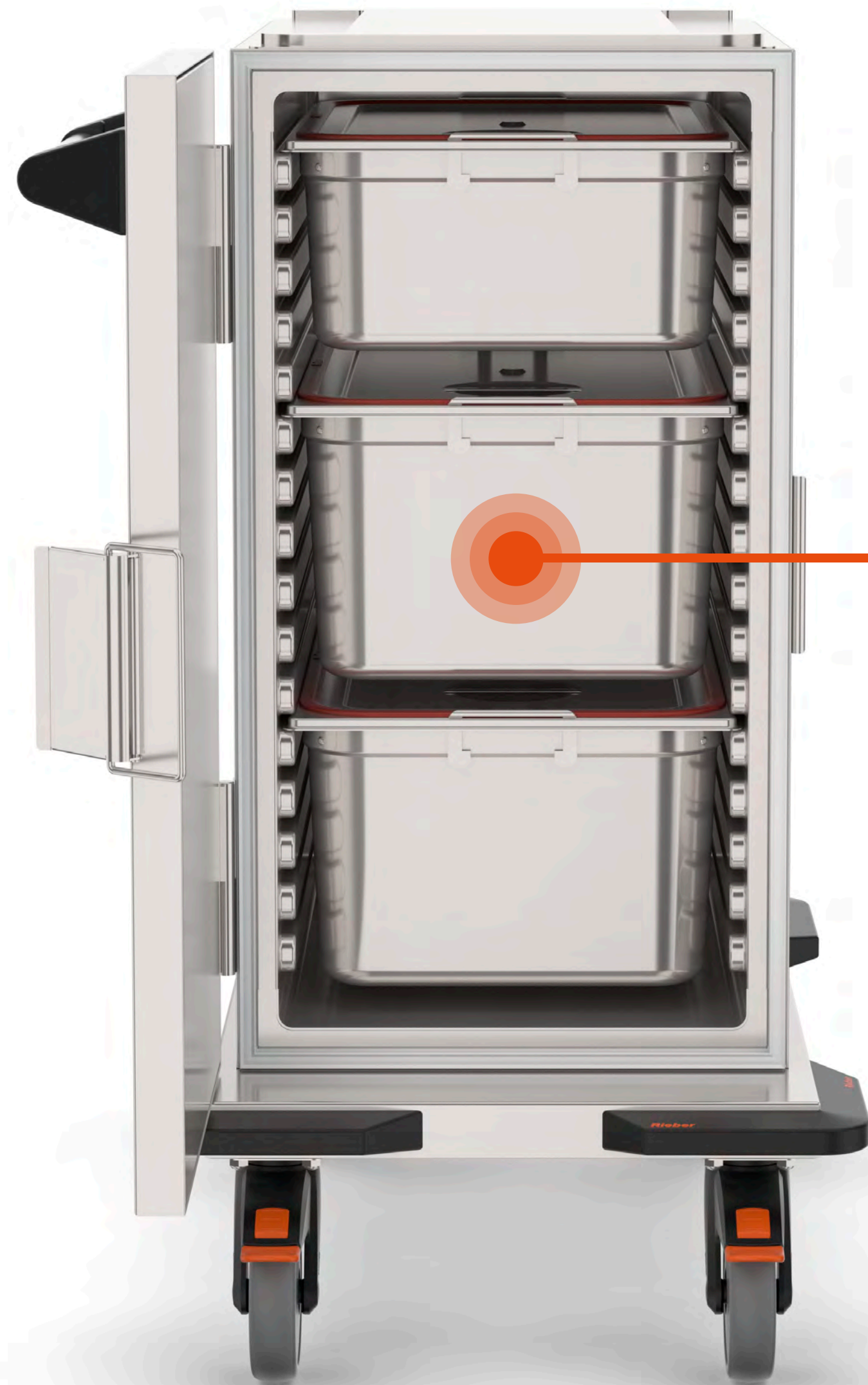
8x **1/1 065f**

je 7l

27

# Pekingsuppe, Tofusticks  
& Asiagemüse

**thermoport® 1600**   
Edelstahl



Personen

**100**

Komponenten

**3**

1x **1/1 150f**

1x **1/1 200f**

1x **1/1 200f**

18,4l Tofu

26l Gemüse

26l Suppe

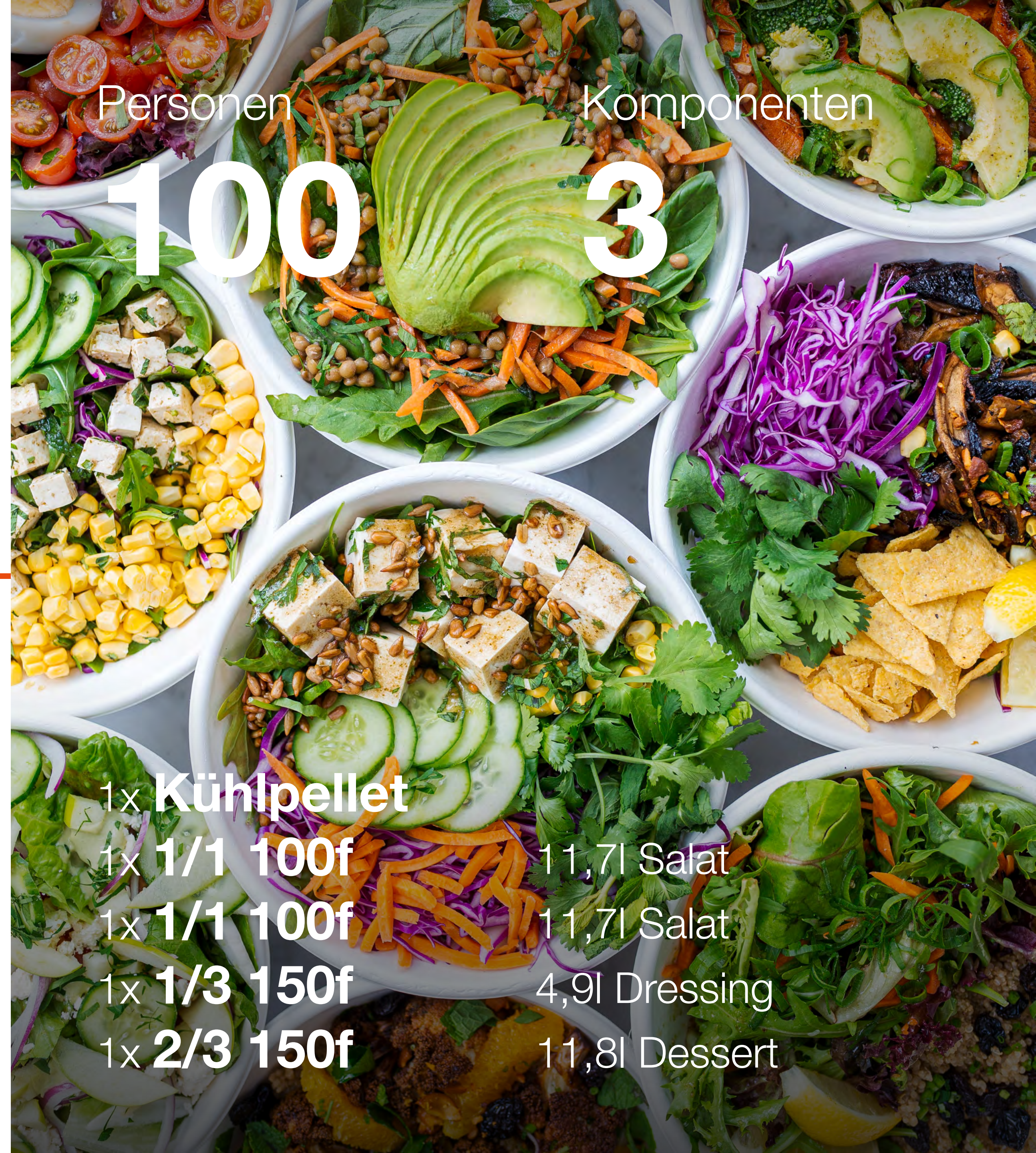
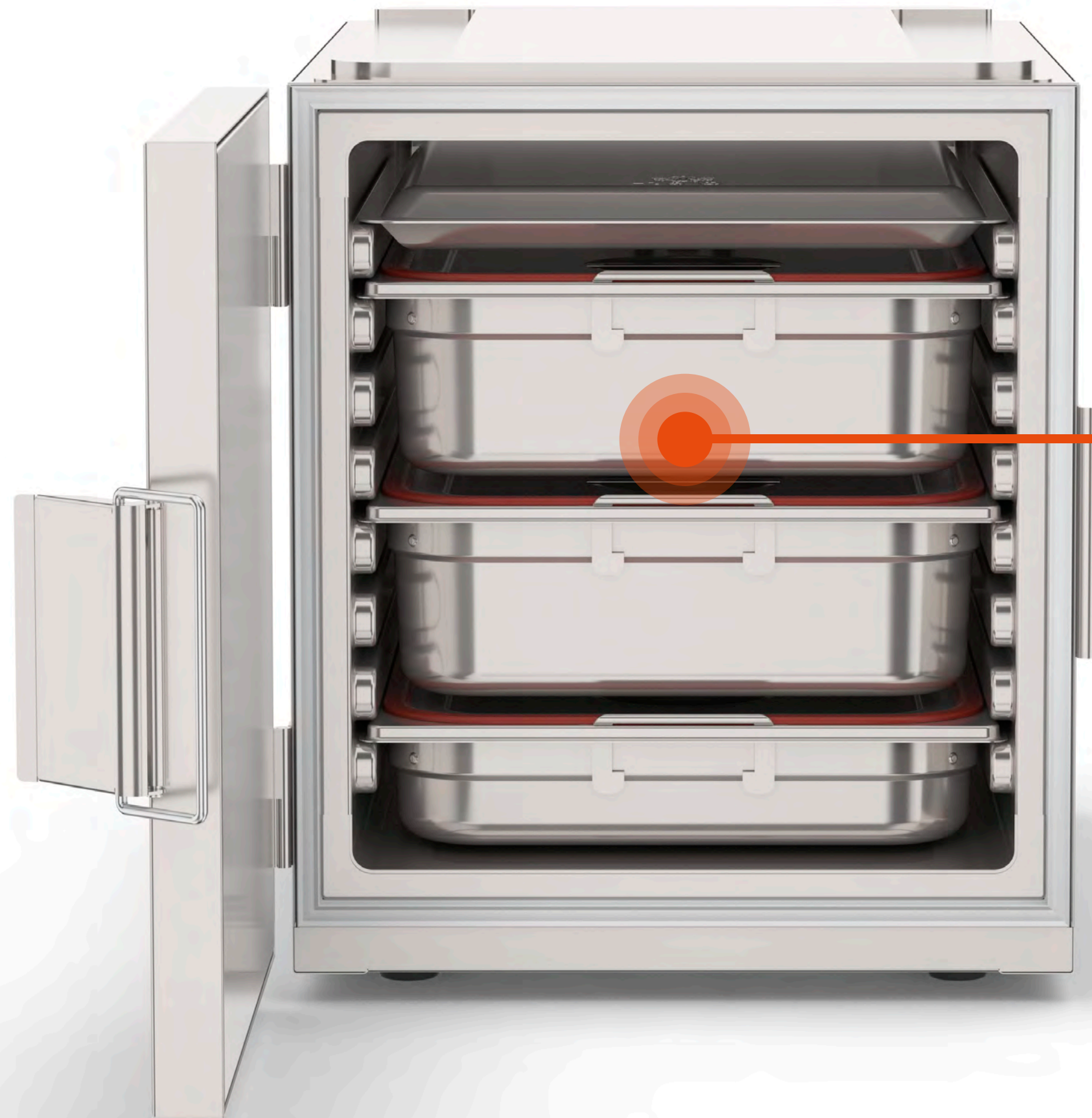


28

# Salat, Dressing  
# Dessert

# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen

Komponenten

# 1000 3

1x Kühlpellet

1x 1/1 100f

1x 1/1 100f

1x 1/3 150f

1x 2/3 150f

1 1,7l Salat

1 1,7l Salat

4,9l Dressing

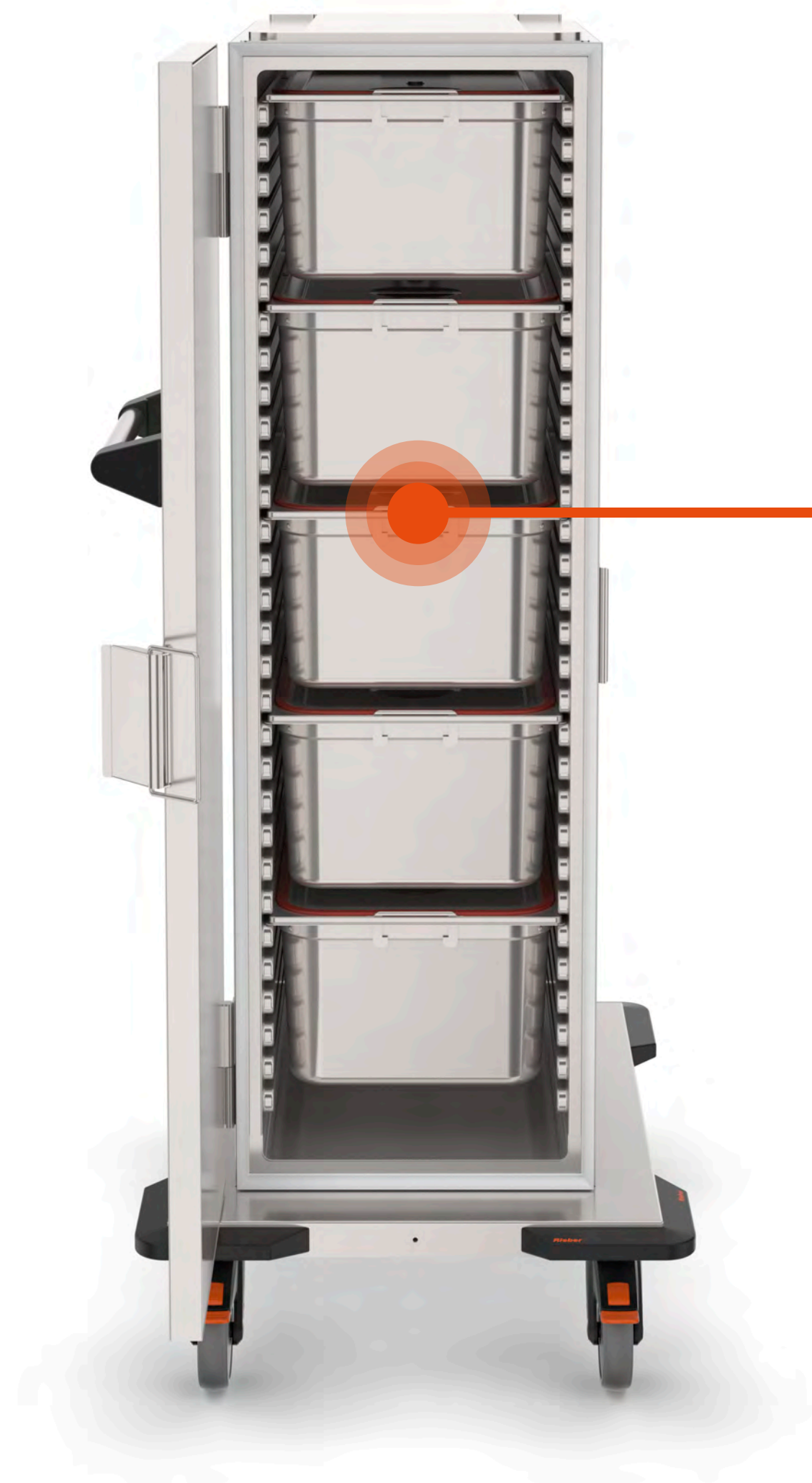
1 1,8l Dessert

2020

# Reis mit  
# Curry



**thermoport® 3000**   
Edelstahl



Personen

**150**

Komponenten

**2**

3x **1/1 200f**

2x **1/1 200f**

je 26l Reis

je 26l Sauce

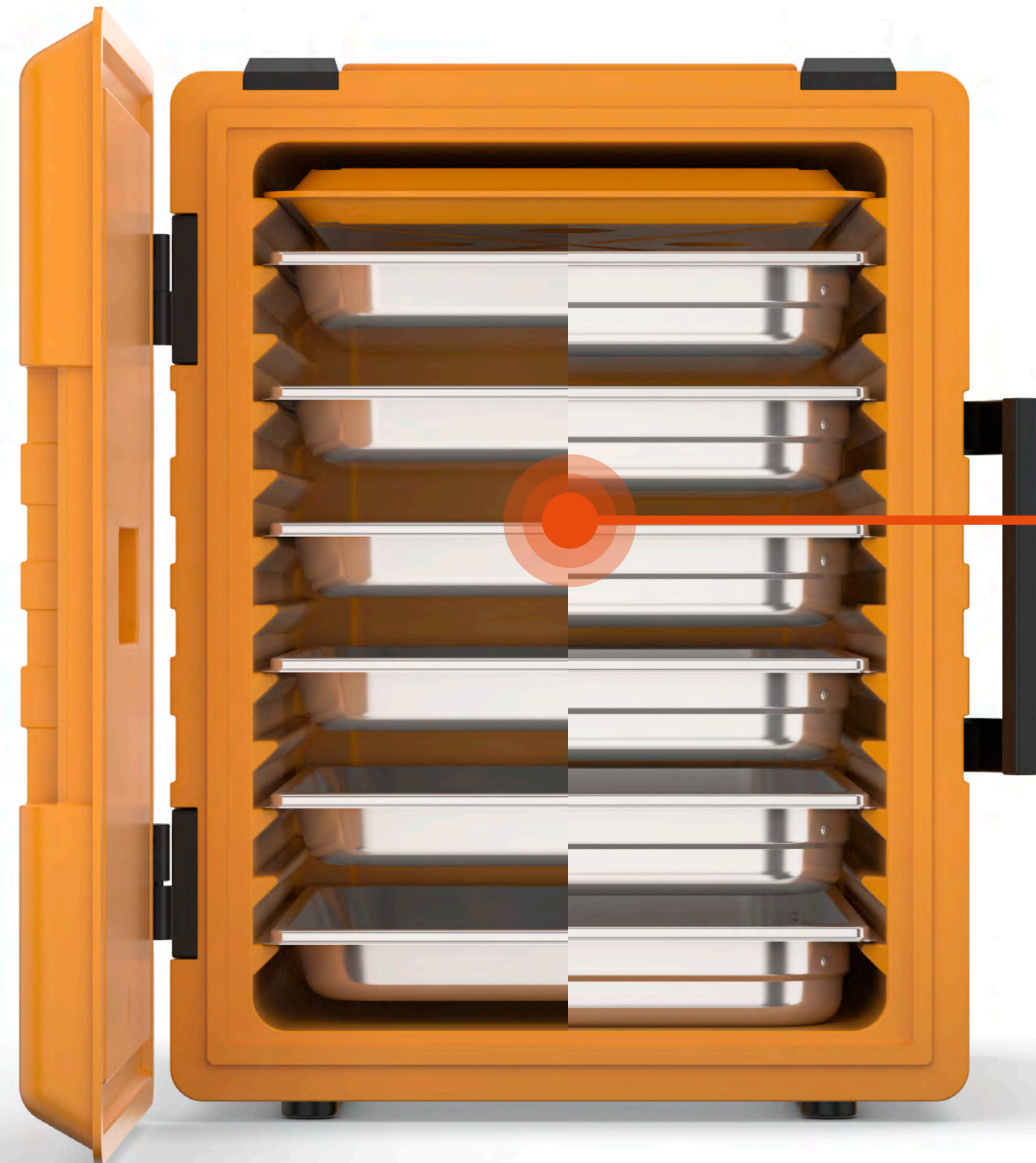


30

# Dessert in  
# Weckgläser

# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen

Komponenten

160 1

1x **Kühlpellet**

6x **1/1 020f - 040f**

(28 Stk. Weckgläser pro GN)

je 3,4l Dessert

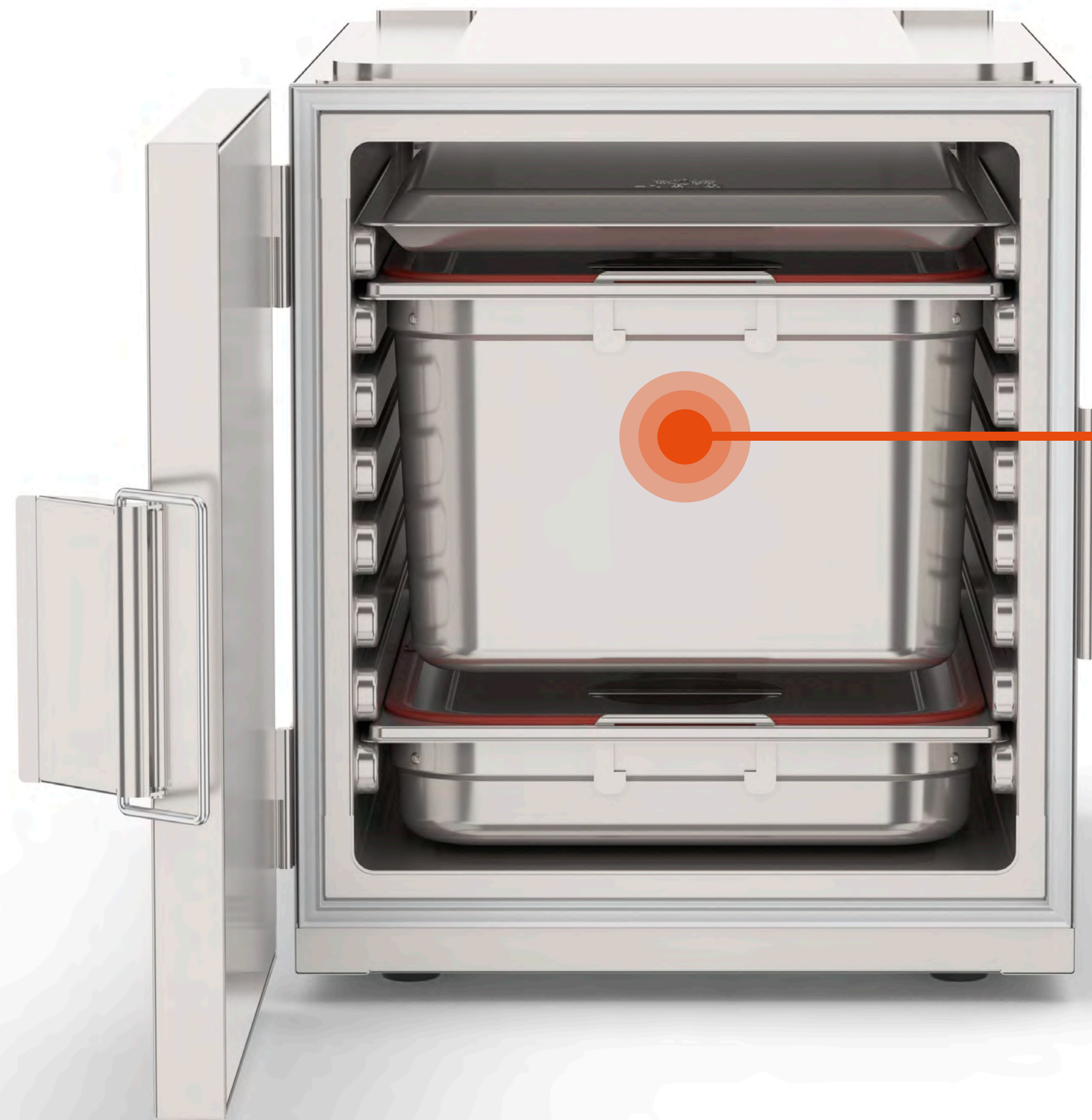


31

# Salat  
# Dressing

# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen

200

Komponenten

2

1x **Kühlpellet**

2x **1/2 200f**

1x **1/1 065f**

je 21,8l Salat

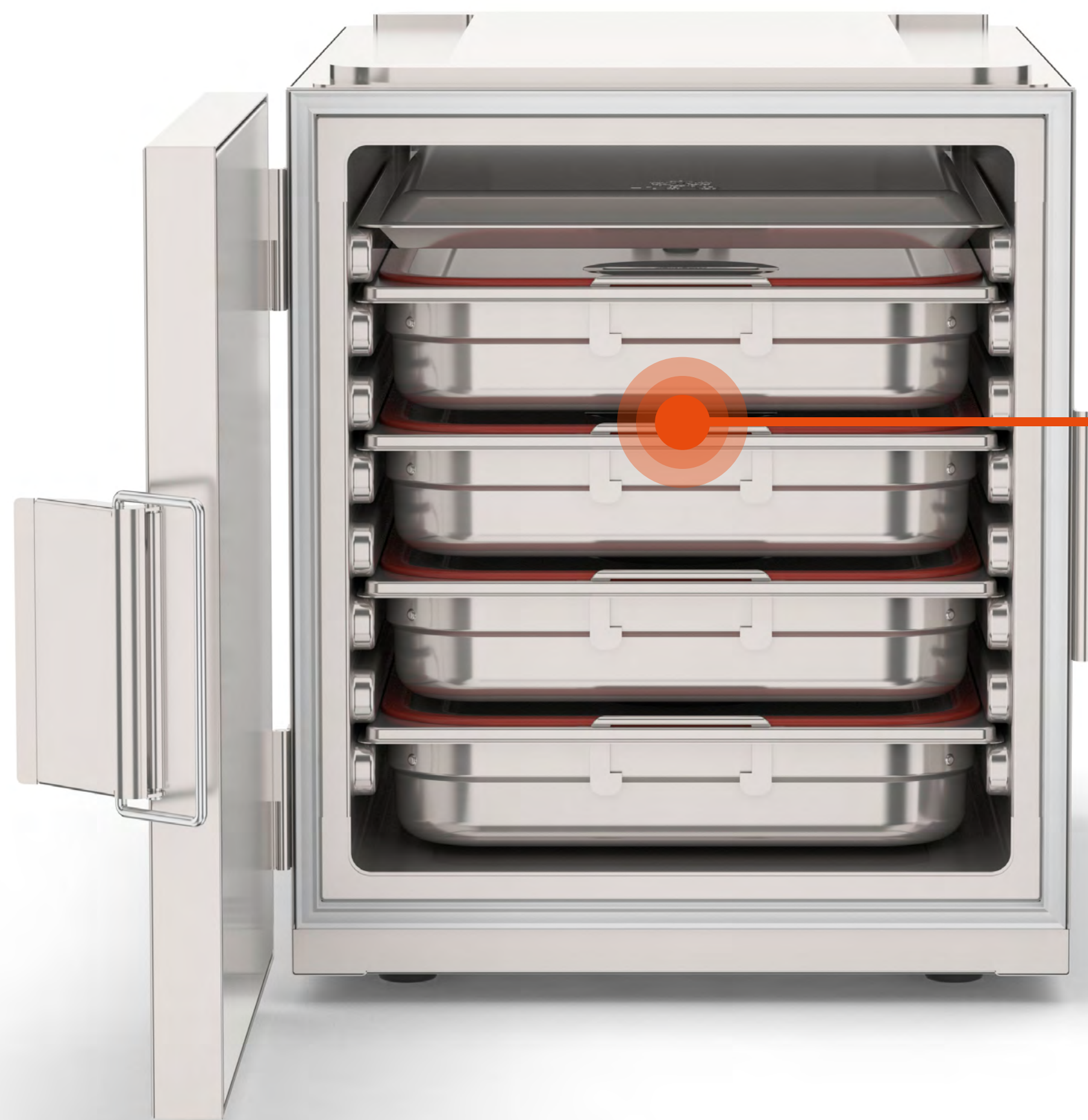
7l Dressing

32

# Dessert  
# Großverpflegung

# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl ❄️



Personen

# 280

1x **Kühlpellet**

4x **1/1 065f**

je 7l Dessert

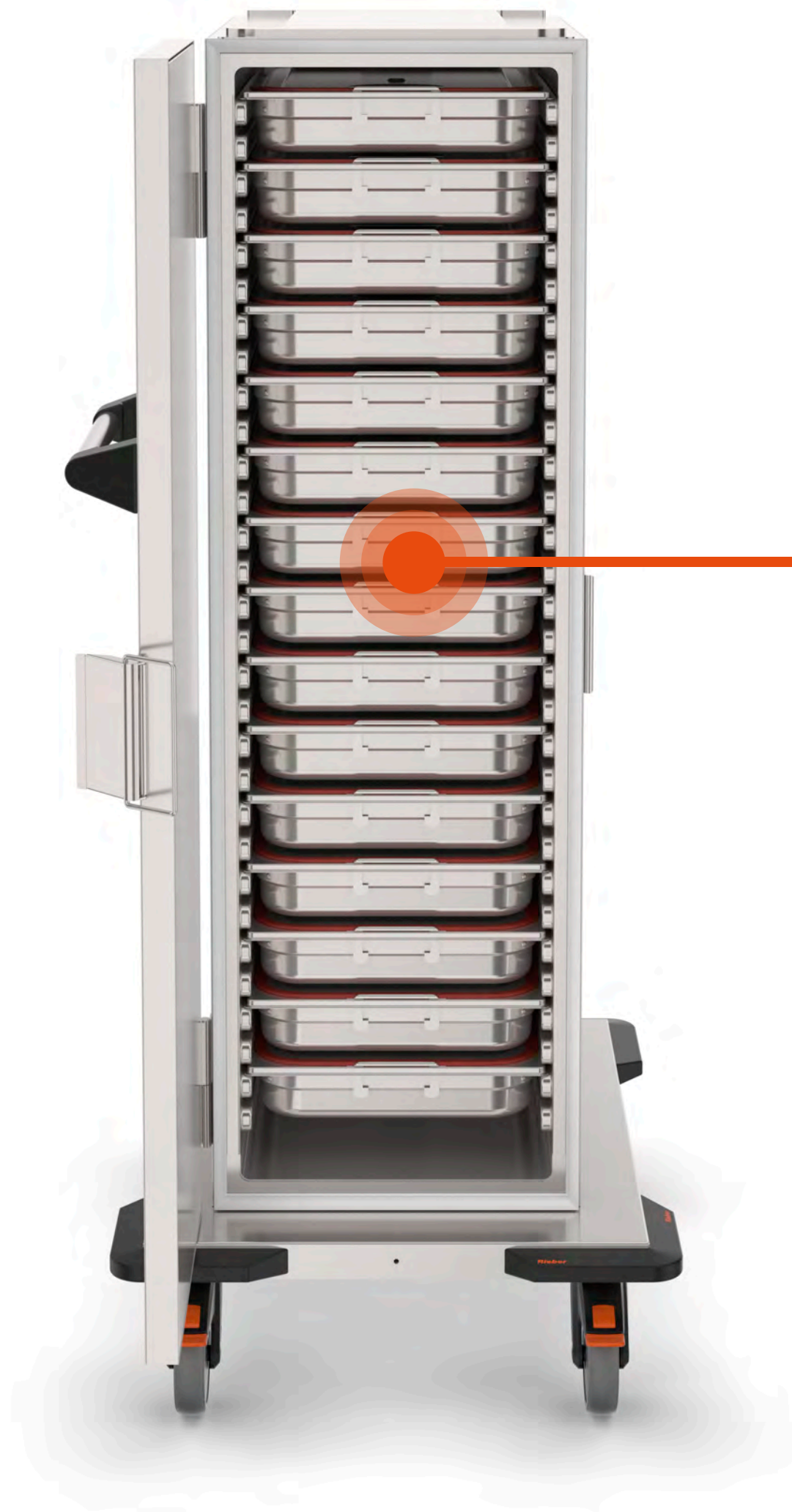




**# Kartoffelgratin**  
**# Großverpflegung**



**thermoport® 3000**   
Edelstahl



Personen

**350**

Komponenten

**1**

15x **1/1 065f**

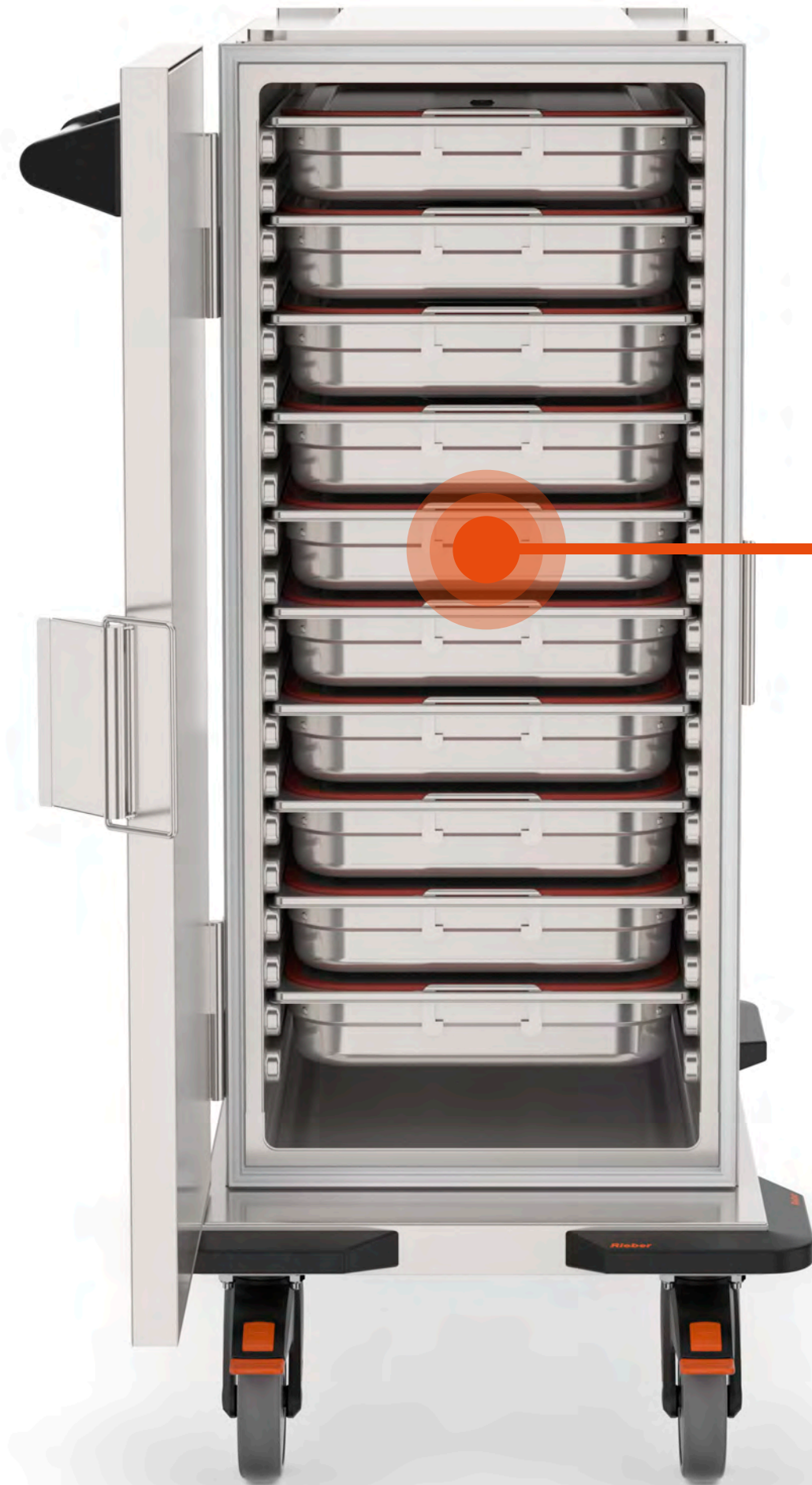
je 7l Beilage



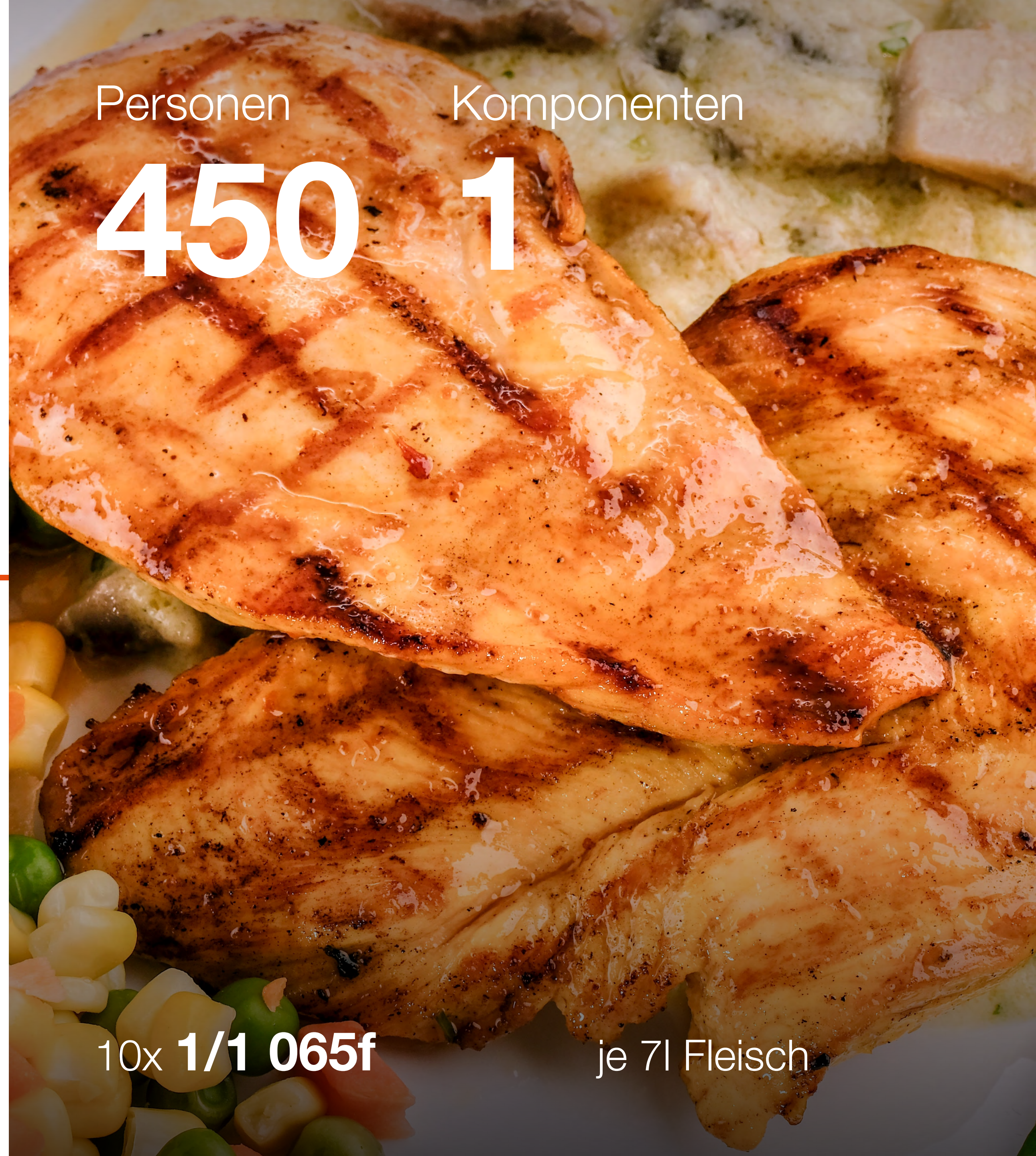
34

# Putensteaks  
# Großverpflegung

**thermoport® 2000**   
Edelstahl



Personen Komponenten  
**450 1**



10x **1/1 065f**

je 7l Fleisch



# Abtropfbeispiel  
# Hühnchen / Ente

# thermoport® 1000

Kunststoff & Edelstahl ❄️



Portionen pro 1/1 Blech

**3**



3x **Einschubblech**

3x **1/2 Rost 12**

Hähnchen / Ente etc.

# Rieber

The mobile kitchen company

---

Ihr Ansprechpartner ist für Sie da

## Deutschland

### Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstr. 44  
D-72770 Reutlingen

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

## Österreich

### Rieber Austria GmbH

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:

