

Wie können wir
bestmögliches Essen
jederzeit und überall
garantieren?



CATERING 4.0



°CHECK

Digitalisierungs- und Organisationssystem
(ab Seite 4)



(gewerbliche Schutzrechte angemeldet)

GASTRONORM-BEHÄLTER

Das umfangreichste Sortiment.
(ab Seite 6)



GN-Behälter

THERMOPLATES®

Der Kochtopf im GN-Format.
(ab Seite 8)



thermoplates®

GASTRONORM-DECKEL

Der Deckel entscheidet.
(ab Seite 9)



vaculid®



Buffetdeckel



Kochdeckel

etc.

KITCHENWARE

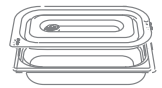
Kompakte Sets für jeden Haushalt.
(ab Seite 12)



STORE + MORE



COOK + ROAST



VAC + SAVE

etc.

TRANSPORTIEREN

In Kunststoff oder Edelstahl.
(ab Seite 14)



thermoport®
10, 20, 21



thermoport®
Kunststoff



thermoport®
Edelstahl



varithek®



KIPOT



hybrid kitchen®



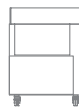
navioven

ZUBEREITEN

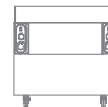
Inszenieren Sie Ihre Köstlichkeiten.
(ab Seite 18)

ABSAUGEN

Neues vom air-cleaning-system®
(ab Seite 24)



Push-and-Pull



Randabsaugung

etc.

SPEISENAUSGABE / SPEISENVERTEILUNG

Für jede Situation die passenden Geräte.
(ab Seite 26)



Speisentransport-
wagen



Zubringerwagen



Servierwagen

MOBILE GERÄTE

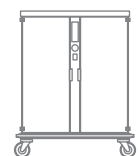
Kleine Helfer, die Ihr Leben erleichtern.
(ab Seite 30)



Besteck- und
Tablettwagen



Stapler



Bankettwagen

TECHNOLOGIE

Spezialisten im Umgang mit Edelstahl und Lebensmitteln.
(ab Seite 39)

Erleichtern Sie Ihren Arbeitsalltag mit °CHECK

Ob beim Lagern, Vorbereiten, Zubereiten, Transportieren oder Ausgeben.

Das bewährte Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK bietet Ihnen Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz rund um das Thema Speisen/Nahrungsmittel. Vernetzen und organisieren Sie Ihren Food-Flow und sparen Sie Zeit!

Datenerfassung- und verwaltung gemäß den HACCP-Richtlinien in den Bereichen:



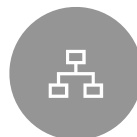
Temperatur



Transport



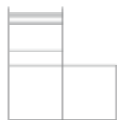
Hygiene



Organisation

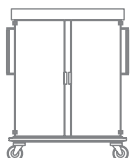


Regiostation

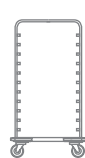


diecafeeteria

etc.



Tablettwagen



Regalwagen



Abfallrolli



Kartoffel- und
Gemüsewagen



Transport- und
Ausgabewagen

etc.

LEBENSMITTEL MIT LEBENSLAUF



Wir leben in einer vernetzten Welt. Kommunikation, Information und Organisation laufen im Internet ab. Jede Information, die nicht im Internet hinterlegt ist, bleibt einem Großteil der Menschen verschlossen. Jede Information die im Internet gespeichert wird, ist von jedermann überall auf der Welt, jederzeit abrufbar. Da der Erfolg einer perfekten Catering-Logistik von der Organisation, Logistik und Sicherheit abhängt, liegt es auf der Hand diese Prozesse mittels Digitalisierung zu organisieren.



Mit **°CHECK**, dem Digitalisierungs- und Organisationssystem, möchten wir unseren Kunden, die an einem Ort Speisen produzieren und an einem anderen Ort diese ausgeben, die Möglichkeit geben, jederzeit die Transparenz über seine Lebensmittel zu haben. Er soll die Sicherheit haben, immer und überall beste Qualität vorweisen zu können, auch wenn er selbst nicht vor Ort ist. **°CHECK** ist die Verknüpfung unserer Produkte mit dem Internet. Sämtliche Daten und Prozesse im Bereich der Temperaturerfassung (HACCP), der Organisation, des Transportes bis hin zur Hygiene können mit **°CHECK** und mittels den auf Geräten und Behältern angebrachten QR-Codes digital erfasst, organisiert und optimiert werden. Die produktspezifische Hinterlegung von Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte, Behältertyp, eingefüllte Speise, Eigentümer oder Allergenkennzeichnung usw. sind hierbei möglich.

Stellen Sie sich vor, Sie können per Knopfdruck auf Ihrem Smartphone sehen, wo sich Ihr Essen gerade befindet und welche Temperatur dieses besitzt. So soll unser Kunde jederzeit wissen, **wann** und **wo** sich seine Speisen mit **welcher** Temperatur befinden.

Achten Sie auf den Button!
Diese Produkte sind bereit für °CHECK.

Wählen Sie zwischen gelaserten QR-Codes und zertifizierten lebensmittel-tauglichen QR-Code-Aufklebern. (Gewerbliche Schutzrechte angemeldet.) Geräte sind mit oder ohne Sensor zur Temperaturmessung ausgestattet und jederzeit nachrüstbar.



Testen Sie jetzt auch checkfree, die kostenlose Einstiegs App mit einer einfachen Benutzerführung und übersichtlichen Funktionen, die eine digitale Organisation von alltäglichen Prozessen ermöglicht. Was für eine Erleichterung zu wissen, was sich seit wann im Gefrierschrank oder im Kühlschrank befindet. Dabei können die Daten als Bild oder auch schriftlich fixiert werden. Ein Foto machen, entsprechend abspeichern und Ordnung kehrt ein.



Gewerbliche Schutzrechte angemeldet.

Was brauchen Sie für °CHECK?

MOBILE °CHECK



Kerntemperaturfühler

Bluetooth-Temperaturmessung gemäß HACCP



QR-Code

Zur Identifizierung und Organisation von Speisen und Hygiene



Mobile Device

Zur Erfassung des QR-Codes



°CHECK-Cockpit

Alle relevanten Daten auf einem Blick

AUTO °CHECK



Temperatursensor

Sendet automatisch Raumtemperaturen



Abfrage- und Steuergeräte für Sensoren



°CHECK-Cockpit

Alle relevanten Daten auf einem Blick



Gastronorm-Behälter

DAS NORMSET FÜR DEN PROFI.

GN-Behälter sind heute Standard in jeder Großküche. Doch die scheinbar unendlichen Einsatzmöglichkeiten gehen weit über die Lagerung und den Transport von Speisen hinaus. Die richtige Kombination an Behältern, der richtige Deckel und die Wahl der Oberfläche sind entscheidend um aus einem einfachen Edelstahl-Behälter ein voll funktionsfähiges Kochgeschirr zu machen.

Ausgestattet mit QR-Code und Seriennummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können damit optimiert werden und eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Allergenkennzeichnung oder Rezepte wird ermöglicht.

Arbeiten Sie mit System - die Rieber Gastronorm-Sets.

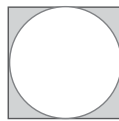


DAS GN-SORTIMENT:

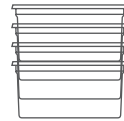
So unterschiedlich Ihre Speisen, so unterschiedlich sind auch die Anforderungen an das Geschirr. Deswegen hat Rieber das umfangreichste und tiefste GN-Sortiment. Ob aus Edelstahl, emailliert, aus Polycarbonat, gelocht oder mit Fallgriffen.

Hier finden Sie in jedem Fall das passende GN-Produkt für Ihre Lebensmittel.

RAUMEFFIZIENZ:



Eckig zu rund
22 % Raumgewinn



GN-Einsätze
stapelbar



Emailliert



Polycarbonat



Edelstahl



Edelstahl gelocht



QR-Code mit Seriennummer zur eindeutigen Zuordnung und Identifizierung



GN-Deckel mit Ausschnitt für Löffel



GN-Deckel mit Ausschnitt für Griffe



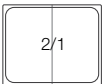
Stabile Ecken durch enge Radian



Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation



GRÖSSENÜBERSICHT:

	 650 x 530	 325 x 530	 325 x 352	 325 x 265	 325 x 176	 325 x 131	 108 x 176	 162 x 530	 162 x 265	 162 x 176
 200	55 l	26 l	15,3 l	10,9 l	6,6 l	5,6 l	-	-	5 l	2,8 l
 150	41 l	18,4 l	11,8 l	8,4 l	4,9 l	3,9 l	-	8,4 l	3,6 l	2,1 l
 100	27 l	11,7 l	7,4 l	5,3 l	3,3 l	2,6 l	0,7 l	5,3 l	2,3 l	1,4 l
 65	17 l	7 l	4,3 l	3,3 l	2 l	1,3 l	0,5 l	3,3 l	1,5 l	0,9 l
 55	-	5,6 l	3,2 l	2,6 l	-	-	-	-	-	-
 40	10 l	3,4 l	2,4 l	1,7 l	1 l	-	-	1,7 l	-	-
 20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

HISTORIE:

Wer hat die **Gastronorm** in die gewerbliche Küche gebracht?

Im Jahre 1964 führte die Firma Rieber das Gastronorm (GN)-Maß in Europa ein. Mit der Präsentation eines umfangreichen GN-Sortiments ebnete Rieber den Weg für ein einheitliches Arbeiten und setzte damit den wichtigsten Standard in der professionellen Küche der bis heute Geltung hat. Die Vorteile der Gastronorm sind weitreichend: die Rationalisierung der Produktion, die Vergrößerung des Stapelvolumens auf kleinere Flächen, die maximale Ausnutzung des vorhandenen Raumes, die Verwendung derselben Einheit für Transport und Lagerung (und mittlerweile auch Produktion), Vereinfachung der innerbetrieblichen Transporte und die Übereinstimmung mit Maschinen und Apparaten.

Insofern lautet die Antwort: **Rieber**



„1964: Das komplette GN-Programm Normset von Rieber, Reutlingen, kommt auf den Markt. Die Grundlage der Norm kommt u. a. vom Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie.“
(GVmanager 6/2009)

thermoplates®

DAS KOCHGESCHIRR IM GN-FORMAT.

Wir denken nicht mehr in Produkten, sondern in Systemen. Intelligent gestaltete Produkte vereinfachen das Leben und geben Sicherheit. Rieber thermoplates® – der erste Kochtopf im GN-Format - ist so ein Produkt. Dieser Kochtopf aus SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial begleitet die Speisen vom Kühlschrank bis zur Ausgabe. Durch die GN-Maße passt er in jede Küche und eignet sich für die Zubereitung auf jeder Kochstelle- von Gas bis Induktion, sowie im Kombidämpfer. Ausgestattet mit QR-Code und Seriennummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können damit optimiert werden und eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Allergenkezeichnung oder Rezepte wird ermöglicht. Machen Sie sich die Arbeit ein bisschen einfacher - mit den Rieber thermoplates®.



Teppanyaki Grillplatte

4 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, mit Griff, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, 20 mm tief

thermoplates® mit Griffen

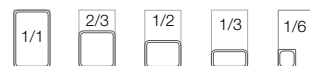
2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65, 40 und 20 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren. Perfekte Handhabung durch fest montierte Griffe.

thermoplates®

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65, 40 und 20 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren.

thermoplates® C mit runden Ecken

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. GN 1/6 aus Materialstärke 1,5 mm. Erhältlich in den Tiefen 100, 65 und 40 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren.

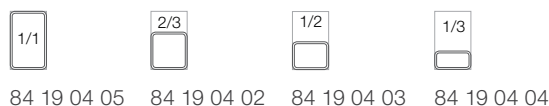


GRÖSSENÜBERSICHT:

	1/1	2/3	1/2	1/3	1/6
	325 x 530	325 x 352	325 x 265	325 x 176	162 x 176
100	10 l	7 l	5 l	3 l	1,4 l
65	6 l	4 l	3 l	2 l	1 l
40	2,5 l	2 l	1,5 l	1 l	0,6 l
20	-	-	-	-	-

thermoplates®-handle

Drahtgestell für alle thermoplates®. Zum Transportieren, Präsentieren, Warmhalten oder Induktionskochen. Rutschfest ummantelt.



ENERGIEEFFIZIENZ:

SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial





**°CHECK
ready!**



Erfahren Sie mehr!



Wasserdichter Steckdeckel/Catering-Deckel

vaculid®

Kochdeckel

Buffetdeckel Edelstahl

Buffetdeckel Kunststoff

Wasserdichter Steckdeckel: optimal zum Lagern, Transportieren und Garen.

Vakuumbierbarer Edelstahldeckel zum Lagern, Transportieren und Garen von Speisen. Silikondichtung in rot.

Kochdeckel aus Edelstahl zum Garen und Präsentieren von Speisen.

Buffetdeckel aus Edelstahl zum Regenerieren und Präsentieren von Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

Buffetdeckel aus Kunststoff zum Regenerieren und Präsentieren von kalten Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

GN 1/1: **84 08 01 01**
GN 2/3: **84 08 01 02**
GN 1/2: **84 08 01 03**
GN 1/3: **84 08 01 04**
GN 1/4: **84 08 01 05**
GN 2/8: **84 08 01 06**
GN 1/6: **84 08 01 07**
GN 1/9: **85 02 20 16**

GN 1/2: **84 01 10 45**
(rote Dichtung)
GN 1/3: **84 01 10 42**
(rote Dichtung)
GN 1/6: **84 01 10 41**
(rote Dichtung)

GN 1/1: **84 01 21 31**
GN 2/3: **84 01 21 32**
GN 1/2: **84 01 21 33**
GN 1/3: **84 01 21 34**
Mit Griffaussparung und festmontiertem Griff:
GN 1/1: **84 01 21 35**
GN 2/3: **84 01 21 36**
GN 1/2: **84 01 21 37**
GN 1/3: **84 01 21 38**

GN 1/1: **84 01 21 01**
GN 2/3: **84 01 21 02**
GN 1/2: **84 01 21 03**
GN 1/3: **84 01 21 04**

Polierte Deckel auf Anfrage

Bestell-Nr. für transparente Buffetdeckel
GN 1/1: **84 01 10 90**
GN 2/3: **84 01 10 60**
GN 1/2: **84 01 10 63**
GN 1/3: **84 01 10 74**

GRÖSSENÜBERSICHT:



Hinweis:
Weitere Deckelausführungen auf Anfrage.

Der Deckel entscheidet

DIE SCHUTZFUNKTION FÜR IHRE SPEISEN.

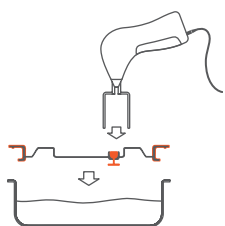
Mindestens ebenso wichtig wie der Speisenbehälter ist der dazugehörige Deckel. Erst der Deckel gibt dem Behälter seine Funktion. Ist der Behälter zum Lagern, für den Transport, zum Kochen, zum Ausgeben? All das bestimmt der richtige Deckel. Ein besonderes Augenmerk sollten Sie auf den vaculid werfen, den Vakuumdeckel aus Edelstahl. Vakuumieren Sie mittels professioneller Vakuumpumpen (Kammer- oder Schlauchpumpe).

Für die Behälter GN 1/6 auch als transparenter Kunststoffdeckel erhältlich. Immer den passenden Deckel - das Rieber-Deckel-Sortiment.

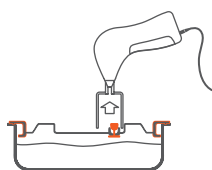
vaculid®:

Für Vakuum-
kammerpumpen
geeignet!

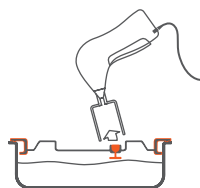
VAKUUMIEREN IN 5 SCHRITTEN



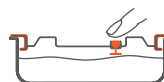
vaculid® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.



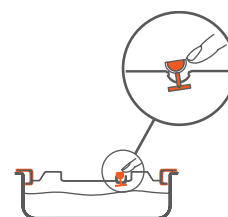
Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.



Pumpe lösen, vaculid® Plug hält das Vakuum.



Mit dem Finger leicht andrücken.



Um Deckel zu entfernen, vaculid® Plug bewegen.



PROTECTING FOOD - vaculid®

Um den natürlichen Verfall von Speisen zu bremsen, die Qualität von Speisen möglichst lange auf bestem Niveau zu halten, Geruchs- und Geschmacksübertragung zu vermeiden und Lebensmittel sicher zu transportieren bedarf es eines Deckels, der dies gewährleistet.

Der vaculid® von Rieber setzt genau auf diese Themen. Durch den luftdichten Abschluss garantiert er lange Haltbarkeit, keine Geruchsübertragung, einfaches „Einwecken“, sicheres Transportieren und Niedertemperaturgaren.

Passende Gastronormbehälter und thermoplates® zum vaculid® Deckel

Tiefe/Größe	thermoplates® thermoplates® C beschichtet/unbeschichtet			Gastronormbehälter		
	1/2	1/3	1/6	1/2	1/3	1/6
	–	–	–	x (Materialstärke 1 mm)	x (Materialstärke 1 mm)	x (Materialstärke 1 mm)
	x	x	x	x	x	x
	x	x	x	x	x	x
	x	x	x	–	–	–



Wasserdichter Steckdeckel/Catering-Deckel

vacuLid™

Kochdeckel

Buffetdeckel Edelstahl

Buffetdeckel Kunststoff

Wasserdichter Steckdeckel: optimal zum Lagern, Transportieren und Garen.

Vakuumierbarer Edelstahldeckel zum Lagern, Transportieren und Garen von Speisen. Silikondichtung in rot.

Kochdeckel aus Edelstahl zum Garen und Präsentieren von Speisen.

Buffetdeckel aus Edelstahl zum Regenerieren und Präsentieren von Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

Buffetdeckel aus Kunststoff zum Regenerieren und Präsentieren von kalten Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

GN 1/1: **84 08 01 01**
GN 2/3: **84 08 01 02**
GN 1/2: **84 08 01 03**
GN 1/3: **84 08 01 04**
GN 1/4: **84 08 01 05**
GN 2/8: **84 08 01 06**
GN 1/6: **84 08 01 07**
GN 1/9: **85 02 20 16**

GN 1/2: **84 01 10 45** (rote Dichtung)
GN 1/3: **84 01 10 42** (rote Dichtung)
GN 1/6: **84 01 10 41** (rote Dichtung)
Vakuumierbarer Kunststoffdeckel (transparent)
GN 1/6: **84 20 01 65**

GN 1/1: **84 01 21 31**
GN 2/3: **84 01 21 32**
GN 1/2: **84 01 21 33**
GN 1/3: **84 01 21 34**
Mit Griffaussparung und festmontiertem Griff:
GN 1/1: **84 01 21 35**
GN 2/3: **84 01 21 36**
GN 1/2: **84 01 21 37**
GN 1/3: **84 01 21 38**

GN 1/1: **84 01 21 01**
GN 2/3: **84 01 21 02**
GN 1/2: **84 01 21 03**
GN 1/3: **84 01 21 04**

Polierte Deckel auf Anfrage.

Bestell-Nr. für transparente Buffetdeckel
GN 1/1: **84 01 10 90**
GN 2/3: **84 01 10 60**
GN 1/2: **84 01 10 63**
GN 1/3: **84 01 10 74**



Dosierspenderdeckel

Dosierspenderdeckel zum Ausgeben/Dosieren von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen, Smoothies, etc. im Mehrwegsystem.
Pumpaufsatz einstellbar auf zwei Behältertiefen.
Kompatibel mit Gastronorm-Behälter 1/2 und 1/3 in den Tiefen 150 mm und 200 mm.

GN 1/2: **84 01 10 22**
GN 1/3: **84 01 10 23**

GRÖSSENÜBERSICHT:

325 x 530	325 x 352	325 x 265	325 x 176	325 x 131	108 x 176	162 x 530	162 x 265	162 x 176

Hinweis:
Weitere Deckelausführungen auf Anfrage.

DIE ZWEITE HAUT FÜR IHRE SPEISEN.

95% unserer Lebensmittel sind vor dem Verzehr in Kunststoff eingepackt. Viele Kunststoffe enthalten Weichmacher, die durch Kontakt ins Lebensmittel gelangen. Bewiesen ist, dass Weichmacher die Fortpflanzung des Menschen beeinträchtigen. Edelstahl hingegen ist hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, spülmaschinentauglich, robust und leicht zu reinigen.

Darum besteht die Qitchenware aus Edelstahlbehältern und setzt auf minimalen Kunststoffeinsatz. Größe und Form entsprechen der Gastronorm. Die Stapelschulter in den Ecken dient der Luftzirkulation beim Stapeln. Durch die Vakuumierung im Set VAC + SAVE steigt die Haltbarkeit des Lebensmittels bis auf das 5-fache an – ohne Tiefrieren. Und die viereckigen Behälter passen optimal in die Schublade, den Kühlschrank oder die Spüle.

Ausgestattet mit QR-Code und Seriennummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können damit optimiert werden und eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Allergenkennzeichnung oder Rezepte wird ermöglicht.

Bedenkenlos genießen - das Qitchenware-Sortiment.



QITCHENWARE-SETS



STORE + MORE

Hygienisches und platzsparendes Aufbewahrungssset für Lebensmittel. Zwei Behälter in der Tiefe 48 mm und ein 91 mm tiefer Behälter sowie drei Deckel mit dicht schließender Silikonlippe in den Farben orange, grün und transparent.

Deckelfarben:



VAC + SAVE

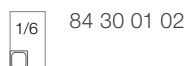
Einfaches Vakuumieren von Lebensmitteln. Dieses Set im GN-Maß 1/3, bestehend aus GN-Behälter (geschlossen, 65 mm tief), Einlegeboden, vaculid®-Deckel und Vakuumpumpe, setzt neue Maßstäbe.

WASH + STORE

Das Set besteht aus einem Gastronorm-Behälter GN 1/3 und einem passenden Flachdeckel aus Polycarbonat und kann vielseitig verwendet werden.

WASH + STORE

Das Set besteht aus einem Gastronorm-Behälter GN 2/3 und einem passenden Flachdeckel aus Polycarbonat und kann vielseitig verwendet werden.



84 30 01 02



84 30 01 03

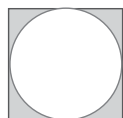


84 30 02 05

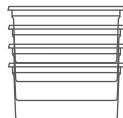


84 30 02 06

RAUMEFFIZIENZ:



Eckig zu rund
22 % Raumgewinn



GN-Einsätze
stapelbar



Erfahren Sie mehr!



TEPPANYAKI

Kochen auf höchstem Niveau. Der thermoplates® Teppanyaki aus 4 mm starkem SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial mit einer speziellen Nano-Oberflächenbehandlung und Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl. Er ist optimal einsetzbar für die Temperaturbereiche von -20 °C bis +220 °C. Ausführung in GN 1/2.

TEPPANYAKI

Kochen auf höchstem Niveau. Der thermoplates® Teppanyaki aus 4 mm starkem SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial mit einer speziellen Nano-Oberflächenbehandlung und Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl. Er ist optimal einsetzbar für die Temperaturbereiche von -20 °C bis +220 °C. Ausführung in GN 1/1.

COOK + ROAST

Das Kochset für jeden Einsatz. Die positiven Eigenschaften eines perfekten Kochtopfes werden bei diesem Kochgeschirr um den Systemgedanken der Gastronorm erweitert. Das Set in der Größe 1/2 besteht aus einem thermoplates® 65 mm tief, einem gelochten GN-Behälter zum Einhängen und einem Kochdeckel.

WASH + STEAM

Für den Einsatz in der Spüle, im Kühlschrank oder im Dampfgarer. Das Set besteht aus einem geschlossenen und einem gelochten Gastronormbehälter im GN-Maß 1/3 sowie einem passenden Flachdeckel aus Edelstahl. Der gelochte Behälter (Tiefe 54 mm) kann entweder in den geschlossenen Behälter (Tiefe 65 mm) eingesetzt oder separat verwendet werden.

1/2 84 30 01 11

1/1 84 30 01 10

1/2 84 30 01 04

1/3 84 30 02 10

REGENERIEREN, TRANSPORTIEREN, KOCHEN UND SPEISEN AUSGEBEN

Die Klassiker. Aus leichtem, robusten und porenfreiem Kunststoff – doppelwandig und dichtverschweißt. Die thermoport® erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen: beheizt oder unbeheizt, in orange oder schwarz als Top- oder Frontlader, so dass Sie für jeden Einsatz den passenden thermoport® finden. Die Generation 4.0 ist mit leistungsstärkeren Heizungen und weiteren besonderen Features ausgestattet.

Temperaturüberwachung und Organisation

Zur sicheren Überwachung der Speisen und Lebensmittel entwickelte Rieber das Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK.

°CHECK bietet eine transparente und sichere Möglichkeit alle HACCP-relevanten Daten digital und in Echtzeit mittels eines Sensors zu dokumentieren und anytime, anywhere via Internet abzurufen. Die neue digitale Generation des thermoport® ist für den Einsatz von °CHECK nun bestens vorbereitet. Die serienmäßige Ausbuchtung in der Türinnenseite oder im Deckel des thermoports® ermöglicht es den thermoport® auch nachträglich mit einem °CHECK-Sensor auszustatten und ist somit jederzeit °CHECK ready! Bitte fragen Sie an. Die **thermoport® 4.0 50, 100, 1000** sind nun **serienmäßig** mit einem QR-Code und Seriennummer ausgestattet. Damit lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen und identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code die Hinterlegung produkt-spezifischer Daten z.B. Bedienungsanleitungen, Allergenkennzeichnung, Rezepte etc.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



Die Mobile Küche.



QR-Code.



°CHECK-Sensor Frontlader



°CHECK-Sensor Toplader



Digitale Heizung.



Spülmaschinentauglich.
(mit herausgenommener Heizung)



Optimale Isolierung.



Zuverlässig Lagern.



Sicher Transportieren.



Einfach Ausgeben.



thermoport® 10

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C

L x B x H (mm):
380 x 220 x 153

Gewicht: 1,8 kg

Max. Füllvolumen: 2,7 l

thermoport® 10:

85 02 01 01 orange (ohne Bestückung)
85 02 01 04 schwarz (ohne Bestückung)

°CHECK-Ausführung
(QR-Code und Sensor)
auf Anfrage.

thermoport® 50 KB / 50 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich (mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden), Einsatzbereich: -20 bis +100 °C. Wahlweise mit °CHECK-Sensor ausgestattet.

L x B x H (mm):
370 x 645 x 240

Gewicht: 7,3 kg / 6,9 kg

Max. Füllvolumen: 11,7 l

Heizleistung (Modelle KB): 500 W



thermoport® 50 KB:

85 02 02 06 orange
85 02 02 17 schwarz

thermoport® 50 K:

85 02 02 01 orange
85 02 02 16 schwarz

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.

thermoport® 100 KB / 100 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich (mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden), Einsatzbereich: -20 bis +100 °C. Wahlweise mit °CHECK-Sensor ausgestattet.

L x B x H (mm):
370 x 645 x 308

Gewicht: 8,3 kg / 7,2 kg

Max. Füllvolumen: 26 l

Heizleistung (Modelle KB): 500 W



thermoport® 100 KB:

85 02 03 13 orange
85 02 03 29 schwarz

thermoport® 100 K:

85 02 03 01 orange
85 02 03 28 schwarz

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.

thermoport® 4.0 100 K hybrid

Toploader. Ermöglicht das Einstecken von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen zur optimalen Raumnutzung. Isosteg ermöglicht die Aufteilung in Warm- und Kaltbereiche. Einteilung GN 1/2 + GN 1/2 oder Einteilung GN 2/3 + GN 1/3. Einsatzbereich: -20 bis +100 °C. Mit oder ohne Sensor.

L x B x H (mm):
690 x 425 x 364

Gewicht: 8 kg

Max. Füllvolumen: 26 l

thermoport® 100 K hybrid:

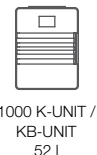
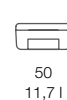
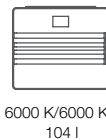
85 02 03 53 orange
85 02 03 54 schwarz

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.



Erfahren Sie mehr!

GRÖSSENÜBERSICHT:



thermoport® 600 KB / 600 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, Max. erreichbare Temperatur: +95 °C

L x B x H (mm):
420 x 645 x 390 / 420 x 610 x 386
Gewicht: 11 kg / 9,2 kg
Max. Füllvolumen: 33 l
Heizleistung (Modelle KB): 240 W

thermoport® 600 KB:

85 02 05 07 orange
85 02 05 17 schwarz

thermoport® 600 K:

85 02 05 05 orange
85 02 05 18 schwarz

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

thermoport® 4.0 1000 KB / 1000 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, (mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden), Einsatzbereich: -20 bis +100 °C.

Thermoport 4.0 1000 KB: zuheizbar mit digitaler, leistungsstarker Umluftheizung, max. erreichbare Temperatur: +85 °C. Wahlweise mit °CHECK-Sensor ausgestattet.

L x B x H (mm):
435 x 688 x 561 / 435 x 610 x 561
Gewicht: 17,6 kg / 12 kg
Max. Füllvolumen: 52 l
Heizleistung (Modelle KB): 763 W

thermoport® 4.0 1000 KB:

mit °CHECK-Sensor orange 85 02 04 26
mit °CHECK-Sensor schwarz 85 02 04 28
ohne °CHECK-Sensor orange 85 02 04 23
ohne °CHECK-Sensor schwarz 85 02 04 24

thermoport® 1000 K:

85 02 04 01 orange
85 02 04 12 schwarz

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

thermoport® 6000 KB / 6000 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, Max. erreichbare Temperatur: +95 °C

L x B x H (mm):
645 x 790 x 560
Gewicht: 23 kg / 21 kg
Max. Füllvolumen: 104 l
Heizleistung (Modelle KB): 300 W

thermoport® 6000 KB:

85 02 08 03 orange
85 02 08 06 schwarz

thermoport® 6000 K:

85 02 08 01 orange
85 02 08 05 schwarz

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

thermoport® -

REGENERIEREN, TRANSPORTIEREN, KOCHEN, KÜHLEN UND SPEISEN AUSGEBEN.

Entdecken Sie die Premium-Klasse unter den Rieber thermoport®. Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmaterial garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation und erfüllt damit höchste Hygiene-Ansprüche, sondern ebenso perfekte Qualität. Die thermoport® aus Edelstahl sind als Top- oder Frontlader in nahezu jeder Größe und Ausführung sowie in fahrbarer oder nicht fahrbarer Ausführung erhältlich.



DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



Zuverlässig Lagern.



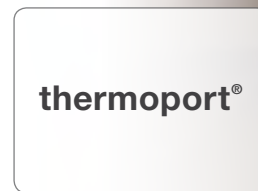
Sicher Transportieren.



Einfach Ausgeben.



Digitale Heizung.



Das Original.



Austauschbare Isolierung.



Geringes Gewicht.



Innenraum dichtgeschweißt



Mehrere Temperaturzonen durch Isoraumteiler.



Robust.



thermoport® 105 L

Aus rostfreiem Edelstahl,
mit Heizleistung bis +95 °C

thermoport® 1000 N / 1000 H / 1000 DU

Aus rostfreiem Edelstahl,
mit Heizleistung bis +100 °C

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU

Aus rostfreiem Edelstahl,
mit Heizleistung bis +100 °C

thermoport® 2000 / 2000 U

Aus rostfreiem Edelstahl,
mit Heizleistung bis +100 °C

L x B x H (mm):
400 x 600 x 306
Gewicht: 13,5 kg
Max. Füllvolumen: 26 l



thermoport® 105 L:

85 01 03 02

°CHECK-Ausführung
(QR-Code und Sensor)
auf Anfrage.

thermoport® 1000 N: (ohne Heizung)

L 410 x B 665 x H 470 mm
Gewicht: 17 kg / 44,4 l Vol.
85 01 04 04



thermoport® 1000 H:

L 410 x B 655 x H 470 mm
Gewicht: 20 kg / 44,4 l Vol.
85 01 04 05



thermoport® 1000 DU: (mit Ausgabeoption)

L 410 x B 645 x H 530 mm
Gewicht: 32 kg / 52 l Vol.
85 01 05 03

°CHECK-Ausführung
(QR-Code und Sensor)
auf Anfrage.

thermoport® 1600: (ohne Heizung)

L 492 x B 769 x H 930 mm
Gewicht: 41 kg / 70,4 l Vol.
85 01 06 08



thermoport® 1600 U:

L 492 x B 769 x H 930 mm
Gewicht: 45 kg / 70,4 l Vol.
85 01 06 09



thermoport® 1600 DU: (mit Ausgabeoption)

L 492 x B 769 x H 963 mm
Gewicht: 47 kg / 78 l Vol.
85 01 09 03

°CHECK-Ausführung
(QR-Code und Sensor)
auf Anfrage.

thermoport® 2000: (ohne Heizung)

L 492 x B 769 x H 1078 mm
Gewicht: 46 kg / 89,7 l Vol.
85 01 07 07

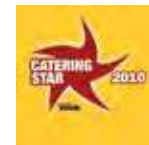


thermoport® 2000 U:

L 492 x B 769 x H 1078 mm
Gewicht: 50 kg / 89,7 l Vol.
85 01 07 08

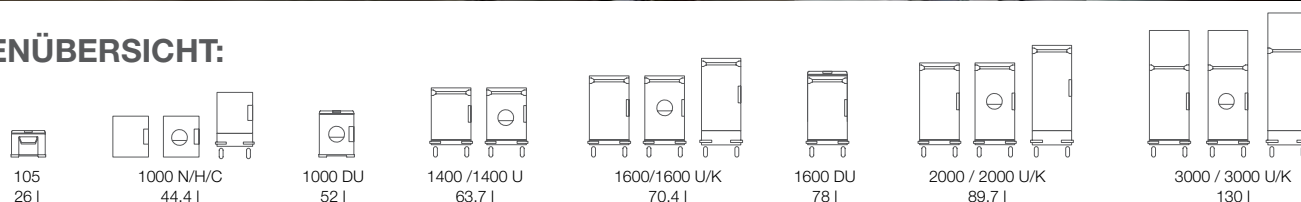
°CHECK-Ausführung
(QR-Code und Sensor)
auf Anfrage.





**°CHECK
ready!**

GRÖSSENÜBERSICHT:



passiv
(Kühlen mittels Kühlpellet)



aktiv
(mit aktiver Kühlung)

thermoport® 3000 / 3000 U

Aus rostfreiem Edelstahl,
mit Heizleistung bis +100 °C

thermoport® 1000 C / 1600 K / 2000 K / 3000 K

aus rostfreiem Edelstahl,
Kühlleistung +2 bis +8 °C

thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt passiv/aktiv

aus rostfreiem Edelstahl für einen Einsatzbereich
von -20 °C bis +100 °C. Mit zwei komplett iso-
lierten Bereichen Kühlung/Heizung unterteilt.

thermoport® 3000: (ohne Heizung)

L 592 x B 769 x H 1448 mm
Gewicht: 59 kg / 130 l Vol.
85 01 08 07

thermoport® 3000 U:

L 592 x B 769 x H 1448 mm
Gewicht: 63 kg / 130 l Vol.
85 01 08 08

°CHECK-Ausführung
(QR-Code und Sensor)
auf Anfrage.

thermoport® 1000 C:

L 410 x B 655 x H 760 mm
Gewicht: 37 kg / 44,4 l Vol.
85 01 04 06

thermoport® 1600 K:

L 492 x B 769 x H 1130 mm
Gewicht: 50 kg / 70,4 l Vol.
85 01 06 10

thermoport® 2000 K:

L 492 x B 769 x H 1278 mm
Gewicht: 80 kg / 89,7 l Vol.
85 01 07 10

thermoport® 3000 K:

L 592 x B 769 x H 1648 mm
Gewicht: 100 kg / 130 l Vol.
85 01 08 10

°CHECK-Ausführung (QR-Code
und Sensor) auf Anfrage.

thermoport® 4.0 3000 hybrid

warm/kalt passiv:

L 592 x B 769 x H 1448 mm
Gewicht: ca. 64 kg / 70 l Vol. (warm)
44 l Vol. (kalt)

85 01 08 16

thermoport® 4.0 3000 hybrid

warm/kalt aktiv:

L 592 x B 769 x H 1648 mm
Gewicht: ca. 78 kg / 70 l Vol. (warm)
44 l Vol. (kalt)

85 01 08 17

°CHECK-Ausführung
(QR-Code und Sensor)
auf Anfrage.



beheizt



gekühlt

varithek® 2.0

FÜR JEDE ART DER SPEISENZUBEREITUNG.

Ob Kochen, Grillen, Braten, Frittieren, Woken, Kühlen oder Warmhalten - alles geht, mit varithek®.

Die einzelnen Funktionsmodule bilden eine souveräne, passgenaue Einheit mit dem Systemträger. Sprichwörtliche Variabilität inklusive.

Montags Pasta, dienstags Schaschlik, mittwochs Ratatouille - kein Problem.

Die Funktionsmodule sind genormt, frei kombinierbar und problemlos im Handling. Selbstverständlich können die varithek®-Module auch als „auf Tisch“-Lösung verwendet werden.



ALLE PRODUKTE



auch als
Einbauversion

GN 1/1 GERÄTE



varithek® 2.0 warm/kalt kühlen und warmhalten

Feld mit Hybridfunktion warm/kalt. (-7 °C bis +120 °C)
Je nach Anforderung in der Ausgabesituation kann flexibel über einen Warm/Kalt-Umschalter auf Kühlbetrieb oder Warmbetrieb umgestellt werden, GN 1/1

L x B x H (mm):
646 x 325 x 141

Gewicht: 14,1 kg

Leistung bei Kühlfunktion:
220 W

Leistung bei Warmhaltefkt.:
500 W

**varithek® 2.0 warm-kalt
1/1 220 sp**
91 18 01 11

varithek® 1/1-ch 800 warmhalten

Cerankochfeld, stufenloses Warmhalten auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 62

Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 800 W

varithek® 1/1-ch 800
91 01 01 50

varithek® 1/1-ck 2200 automatisches kochen

Cerankochfeld, ganzflächig, mit sechs integrierten Kochprogrammen, drei Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 81

Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 2200 W

varithek® 1/1-ck 2200
91 01 01 40

varithek® 1/1-ck 2800 / ck 3400, kochen

Cerankochfeld, stufenloses Kochen auf der ganzen Fläche oder auf zwei runden Kochfeldern, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 81

Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 2800 W / 3400 W

varithek® 1/1-ck 2800
91 01 01 51

varithek® 1/1-ck 3400
91 01 01 52

varithek® 1/1-ik 3500Qe / ik 3500e, induktionskochen

Induktionskochfeld, stufenloses Kochen auf der ganzen Fläche oder auf einem runden Kochfeld (Wok geeignet), Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
642 x 325 x 141

Gewicht: 13 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 3500 W / 3500W

varithek® 1/1-ik 3500Qe
91 01 02 56

varithek® 1/1-ik 3500e
91 01 02 57



220 sp



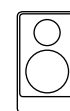
ch-800



ck-2200



ck-2800



ck-3400



ik-3500Qe



ik-3500e



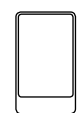
400ER GERÄTE



varithek® 1/1-gp 3400 sp grillplatte

Grillplatte aus SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, stufenloses Grillen auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 144
Gewicht: 13 kg
Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung: 3400 W
varithek® 1/1-gp 3400 sp
91 03 01 60



gp-3400 sp

varithek® V-400 iw-3500e woken

Induktionskochfeld für Wok, Hochleistungsinduktionsgenerator, 11-stufiges Woken, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit

L x B x H (mm):
660 x 400 x 200
Gewicht: 21 kg
Elektr. Anschlusswert:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz
Leistung: 3500 W
varithek® 400-iw 3500e
91 04 03 10



iw-3500e



iw-5000e

varithek® V-400 ik-3500e induktionskochen

Rundes Induktionskochfeld, Hochleistungsinduktionsgenerator, 11 Wahlstufen, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit

L x B x H (mm):
660 x 400 x 140
Gewicht: 17,5 kg
Elektr. Anschlusswert:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz
Leistung: 3500 W
varithek® 400-ik 3500e
91 01 02 40



ik-3500e



ik-5000e

varithek® V-400 gp-4800 sp grillplatte

Grillplatte aus SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, stufenloses Grillen auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit

L x B x H (mm):
660 x 400 x 197
Gewicht: 22 kg
Elektr. Anschlusswert:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz
Leistung: 4800 W
varithek® 400-gp 4800 sp
91 03 01 65



gp-4800



gp-9600

Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0

Pastakocher und Fritteuse in einem Gerät. Mit SWISS-PLY®-Mehrschichtboden, für einen Einsatzbereich von +20 °C bis +190 °C. Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in eine Nische, 400 mm breit.

L x B x H (mm):
620 x 400 x 220
Gewicht: 19 kg
Elektr. Anschlusswert:
3N AC 400V 50/60Hz

Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0
91 10 01 05
Korbeinsatz Pasta
91 10 01 06
Korbeinsatz Frittiergut
91 10 01 07

Pasta-Aufsatz/Frittier-Aufsatz für ganzflächige Induktoren auf Anfrage.

K | POT - die mobile Küche

**KEIN WASSER. KEIN VERKOCHEN. KEIN STRESS.
NUR EIN KIPOT. PASSIV UND AKTIV.**

Exzellentes Catering ist nicht mehr mit großem Aufwand verbunden. Jetzt demokratisiert der KIPOT den Luxus. Keine Kücheninfrastruktur vor Ort. Kein Umladen von Speisen. Keine verkochten Köstlichkeiten. Kein unnötiger Energieverbrauch. Kein übertriebener Personalaufwand mehr.

Mit dem KIPOT kommen Vielfalt und Flexibilität auf den größten gemeinsamen Nenner in seiner kleinsten Form. Der KIPOT ermöglicht alle klassischen Zubereitungsformen an nahezu jedem Ort. Ob schonende Warmhaltung oder „à la minute“ auf dem Tisch - die gesunde Ernährung ist jetzt im wahrsten Sinne des Wortes vorprogrammiert.

**ALLE PRODUKTE
GN 1/1**
auch als
Einbauversion
erhältlich



K-POT - 2/3-passiv warm-/kalthalten (ohne Strom)

Auftischgerät zum Warm- oder Kalthalten mit Kühl-/Wärmepellet GN 1/2, für Gastronorm oder thermoplates® 1x GN 2/3, 2x GN 1/3 oder 4x GN 1/6

L x B x H (mm):
353 x 380 x 88
Gewicht: 2,7 kg

K-POT - 2/3-passiv Edelstahl
84 01 20 37

K-POT - 2/3-passiv schwarz
84 01 20 39

K-POT - 1/1-passiv warm-/kalthalten (ohne Strom)

Auftischgerät zum Warm- oder Kalthalten mit Kühl-/Wärmepellet GN 1/2, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

L x B x H (mm):
533 x 380 x 88
Gewicht: 4 kg

K-POT - 1/1-passiv Edelstahl
84 01 20 07

K-POT - 1/1-passiv schwarz
84 01 20 08

K-POT - 1/1-800 warmhalten

Auftischgerät zum Warmhalten, stufenloses Warmhalten, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

L x B x H (mm):
533 x 380 x 88
Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung: 800 W

K-POT - 1/1-800 Edelstahl
84 01 20 11

K-POT - 1/1-800 schwarz
84 01 20 12

K-POT - 2/3-1600 automatisches kochen

Cerankochfeld mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 2/3 oder 2x GN 1/3

L x B x H (mm):
353 x 380 x 88
Gewicht: 5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung: 1600 W

K-POT - 2/3-1600 Edelstahl
84 01 20 38

K-POT - 2/3-1600 schwarz
84 01 20 36





Erfahren Sie mehr! Erfahren Sie mehr!



K-POT - 1/1-2200 automatisches kochen

Cerankochfeld mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

L x B x H (mm):
533 x 380 x 88

Gewicht: 7 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 2200 W

K-POT - 1/1-2200 Edelstahl
84 01 20 01

K-POT - 1/1-2200 schwarz
84 01 20 02

K-POT - 1/1-2200 2Z automatisches 2 Zonen-kochen

Cerankochfeld mit 2 Zonen, mit je 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

L x B x H (mm):
533 x 380 x 88

Gewicht: 7 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 2200 W

K-POT - 1/1-2200 2Z Edelstahl
84 01 20 13

K-POT - 1/1-2200 2Z schwarz
84 01 20 14

K-POT - 2/3-2300 ik Kochen mit Induktion

Induktionskochfeld mit 9 Leistungsstufen und Boost-Funktion, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 2/3 oder 2x GN 1/3

L x B x H (mm):
353 x 380 x 88

Gewicht: 5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 2300 W

K-POT - 2/3-2300 Edelstahl
84 01 20 42

K-POT - 2/3-2300 schwarz
84 01 20 43

K-POT - 1/1-3600 Q ik 2Z Kochen mit Induktion

2-zoniges Induktionskochfeld mit 9 Leistungsstufen und Boost-Funktion, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

L x B x H (mm):
533 x 380 x 88

Gewicht: 7 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 3600 W

K-POT - 1/1-3600 2Z Edelstahl
84 01 20 40

K-POT - 1/1-3600 2Z schwarz
84 01 20 41



hybrid kitchen® 140 & 200 & navioven

IHRE MOBILEN UND ZUVERLÄSSIGEN PARTNER IM CATERING. OB GAREN, REGENERIEREN, BACKEN ODER KERNTEMPÉRATURGAREN

hybrid kitchen® – die raumeffizienteste Küche. Ob in der Schulverpflegung, auf der Stationsküche, als Kalt-/Warmausgabe oder aber zum Kochen und Backen im Catering-Bereich, die hybrid kitchen® ist die mobilste Küche für alle Einsatzmöglichkeiten. Als einzelnes Modul bietet sie Ihnen bereits alle Funktionen die Sie für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigen.

navioven – der mobile, multifunktionale Backofen. Mobiles Auf Tischgerät. Durch die Auslegung der Nennspannung auf 230 V kann der navioven optimal für jede Catering-Situation eingesetzt werden.



hybrid kitchen® 140



hybrid kitchen® 200



navioven

Zum Regenerieren, Backen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen.
Einsatzbereich bis +140 °C

Zum Regenerieren, Backen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen.
Einsatzbereich bis +200 °C

Zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen.
Einsatzbereich bis +230 °C

hybrid kitchen® 140:

 bis 140°C
mit Ausgabefunktion
L 592 x B 821 x H 960 mm
Gewicht: 61 kg / 78 l Vol.
85 01 09 04

Auch als Einbauversion
erhältlich.

hybrid kitchen® 200:

 bis 200°C
L 662 x B 870 x H 981 mm
Gewicht: 69 kg / 78 l Vol.
85 01 09 11

Auch als Einbauversion
erhältlich.

navioven:

bis 230°C
L 463 x B 763 x H 633 mm
Gewicht: 42 kg
85 01 10 21

Unsere Catering-Referenzen



Altenheim: individuelle Speisen für die Bedürfnisse der Gäste.



Sternekoch Laurent Durst beim Frontcooking im Ludwigsburger Schloß.



Spiel, Satz und Sieg: beim Porsche Tennis Grand Prix sorgt das Catering mit Rieber Equipment für höchste Qualität, punktgenau präsentiert.



Die schwierigste Art des Caterings: keine Infrastruktur, unwegsames Gelände, strengste Qualitätsvorschriften: die Bundeswehr.

air-cleaning-system®

WIR SORGEN FÜR KLARE LUFT.

Schön, wenn man als Gast sehen kann, wie appetitlich das eigene Essen zubereitet wird. Noch schöner, wenn das optische Vergnügen nicht durch unerwünschte Gerüche getrübt wird. Das air-cleaning-system® sieht die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen nicht als Wegwerfartikel, sondern als recyclebaren Rohstoff. Daher führt das acs® diese Wrasen nicht einfach ab, sondern reinigt sie in mehreren Schritten - ökologisch sinnvoll, da warme Raumluft nicht mehr ins Freie gelangt. Das spart Energie und Kosten.

Das Highlight des Sortiments ist die acs® 1600 O₃ mit revolutionärem Plasmafilter, für noch effektiveres Arbeiten.

Alle acs gibt es mit Fettfilter sowie Aktiv- und Schadstofffilter oder mit der patentierten Plasmatechnologie. Mit digitaler (außer acs® 1600 O₃) oder analoger Steuerung sowie mit oder ohne Lichtaufsatz. Alle acs sind mit Spritzschutz ausgestattet.



auf Anfrage

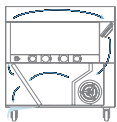
ACS®



acs 1000 ec / acs 1000 ec O₃ Push-and-Pull-Absaugung

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Durch einen quer verlaufenden Luftstrom werden Dämpfe und Wrasen erfasst und in die Seitenwange abgesaugt. Mit Fettfilter, sowie Aktiv- und Schadstofffilter.

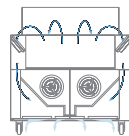
Optional mit Plasmatechnologie.



acs® 1100 d3 O₃ Randabsaugung mit Digitalsteuerung

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Die entstehenden Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen anschließend das patentierte acs®-Umluftsystem. Mit Fettfilter, sowie Aktiv- und Schadstofffilter.

Optional mit Plasmatechnologie.



L x B x H (mm): 1000 x 722 x 1225

Gewicht: 145 / 140 kg

Anschlussleistung: max. 11 kW

Netzanschluss: 400 V AC

**acs® 1000 ec (fahrbar) mit
Lichtaufsatz und Spritzschutz**
91 14 01 12

**acs® 1000 ec O₃ (fahrbar) mit
Lichtaufsatz und Spritzschutz
mit Plasmatechnologie**
91 14 01 51
(weitere Varianten auch mit digitaler
Steuerung erhältlich)

L x B x H (mm): 1100 x 722 x 1225

Gewicht: 130 / 125 kg

Anschlussleistung: max. 11 / 22 kW

Netzanschluss: 400 V AC

**acs® 1100 d3 (fahrbar) mit
Spritzschutz und Lichtaufsatz**
91 14 01 19

(weitere Varianten auch mit digitaler
Steuerung erhältlich)

**acs® 1100 d3 O₃ (fahrbar) mit
Plasmatechnologie, mit Spritz-
schutz und Lichtaufsatz**
91 14 01 58



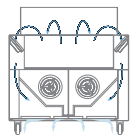
Erfahren Sie mehr!



acs® 1500 d3 O₃ Randabsaugung

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Die entstehenden Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen anschließend das patentierte acs®-Umluftsystem. Mit Fettfilter, sowie Aktiv- und Schadstofffilter.

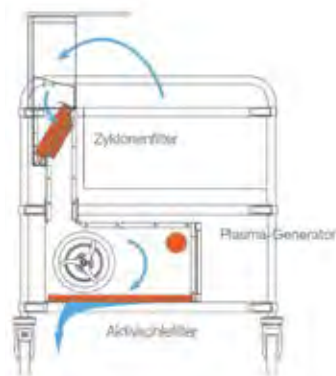
Optional mit Plasmatechnologie.



acs® 1600 d3 O₃ Randabsaugung

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Die entstehenden Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen anschließend das patentierte acs®-Plasmasystem mit Fettfilter, Aktiv und Schadstofffilter. Zudem ist die Kochstation mit zwei Schrankfächern (Hygienestandard H3) ausgestattet, zum Wärmen, Kühlen oder in neutraler Ausführung.

Funktion patentierte Plasmatechnologie:



L x B x H (mm):
1500 x 770 x 1225
Gewicht: 150 / 145 kg
Anschlussleistung:
max. 22 kW
Netzanschluss:
400 V AC

**acs® 1500 d3 (fahrbar) mit
Spritzschutz und Lichtaufsatz**
91 14 01 34

(weitere Varianten auch mit digitaler Steuerung erhältlich)

**acs® 1500 d3 O₃ (fahrbar) mit
Plasmatechnologie, mit Spritz-
schutz und Lichtaufsatz**
91 14 01 73

L x B x H (mm):
1745 x 850 x 1260
Gewicht: 195 kg
Heizleistung Schrankraum:
+ 30 bis + 110 °C
Kühlleistung Schrankraum:
+ 2 bis + 10 °C

Anschlussleistung:
max. 22 kW

Netzanschluss:
400 V AC

**acs® 1600 O₃ (warm/kalt)
fahrbar mit Spritzschutz**
91 14 01 41

varithek® acs 1600 O₃ Modell Varianten;

Modell	Best.-Nr. Plasmatechnologie mit analoger Steuerung
acs 1600 O ₃ W/K (warm/kalt)	91 14 01 41
acs 1600 O ₃ N/N (neutral/neutral)	91 14 01 43
acs 1600 O ₃ N/W (neutral/warm)	91 14 01 44
acs 1600 O ₃ N/K (neutral/kalt)	91 14 01 45
acs 1600 O ₃ W/W (warm/warm)	91 14 01 42
acs 1600 O ₃ K/K (kalt/kalt)	91 14 01 80

Servierwagen

Unsere Welt ist in Bewegung. Daher sind die Rieber Servierwagen seit Jahrzehnten erfolgreiche Begleiter. Durch die zahlreichen Farbvarianten der Glas- bzw. Resopal-einleger ist der servostar ein optisches Highlight. In erster Linie zum Servieren und Abräumen gedacht. Durch den geschraubten Aufbau ein hohes Maß an Stabilität.



SERVIERWAGEN



servostar 1/1 light

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Schraubkonstruktion.

L x B x H (mm):
700 x 470 x 950

Gewicht: 12 / 14,4 kg

Gesamttragkraft: 120 / 150 kg

Borde: 2

SW-640 RL-2

88 02 50 35

Borde: 3

SW-640 RL-3

88 02 50 37

ZAHLEICHE FARBVARIANTEN DER GLAS- BZW. RESOPALEINLEGER



Glas dunkelblau
72 10 05 85



Glas dunkelgrün
72 10 05 79



Glas schwarz
72 10 05 80



Glas dunkelgrau
72 10 05 82



Glas dunkelrot
72 10 05 83



Glas hellblau
72 10 05 86



Glas rosé
72 10 05 78



Glas weiß
72 10 05 81



Resopal Nussbaum
72 10 05 88



Resopal Buche
72 10 05 89



SERVIERWAGEN



Servierwagen 800 x 500

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, extra hohe Stabilität.

L x B x H (mm):
870 x 570 x 950

Gewicht: 15 kg

Gesamttragkraft: 120 kg

Borde: 2

SW-850 RL-2

88 02 50 01 (nicht montiert)

88 02 50 02 (montiert)



Servierwagen 800 x 500

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, extra hohe Stabilität.

L x B x H (mm):
870 x 570 x 950

Gewicht: 17 kg

Gesamttragkraft: 150 kg

Borde: 3

SW-850 RL-3

88 02 50 05 (nicht montiert)

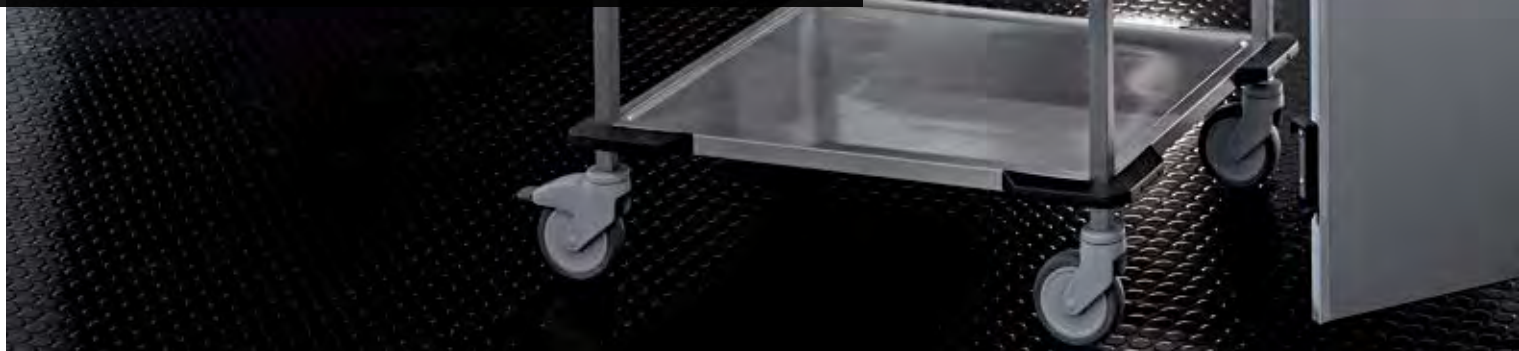
88 02 50 06 (montiert)

ZUB, STW & Regiostation

DIE KLASSIKER IN DER WARMVERTEILUNG

Die 3 Klassiker von Rieber im Bereich der In-House-Speisenverteilung - für jeden Anspruch. Die Regiostation ist der multifunktionale Allrounder in der Speisenverteilung: Transportieren, Lagern, Regenerieren, Kühlen, und Ausgeben.

Die Speisentransportwagen und Zubringerwagen - für eine sichere Speisenverteilungskette. Transportieren und Ausgeben mit einem Wagen.



REGIOSTATION: MIT DIGITALER STEUERUNG

Die unterschiedlichen Typen dieses multifunktionalen Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilsystems überzeugen durch Qualität, ein vielfältiges Sonderausstattungsprogramm und eine intelligente elektronische Steuerung, die eine auf die Speisenpläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung ermöglicht. Geeignet auch für Individualportionen bei Diäten. Die in GN-Behälter abgefüllten Speisen werden gekühlt oder warm entweder direkt mit der Regiostation oder deren Transferwagen zur Stationsküche oder in den Speisesaal gebracht.



R-ST Typ 3

Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Regenerieren



R-ST Typ 5

Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Kühlen/
Regenerieren



R-ST Typ 6

Warmhalten + 2x Kühlen/
Regenerieren



R-ST Typ 7

Warmhalten + 2x Regenerieren



R-ST Typ 11

Warmhalten + Regenerieren



R-ST Typ 12

Warmhalten + Kühlen/
Regenerieren



R-ST Typ 13

Warmhalten + Kühlen/
Regenerieren + Kühlen

Auf Wunsch mit Tabletrutsche, Edelstahlbord (abklappbar), Ausgabeaufsatz, 3-seitige Resopalverkleidung in den Farben grün, blau, schwarz oder grau. Bitte fragen Sie an.



ZUBRINGERWAGEN (ZUB)

Zubringerwagen für den Transport und die Verteilung von Speisen im Haus, aus Edelstahl. In zwei Ausführungen erhältlich: beheizt oder gekühlt. Mit Zubehör Aufsatzbord Licht/Wärme und einem abklappbaren Bord an der Stirn- oder Längsseite erhält man eine kleine Ausgabestation.



ZUB 2 / ZUB 2-GL

2 x GN 1/1, 200 mm
B x T x H (mm):
858 x 675 x 900 (ZUB 2)
816 x 717 x 900 (ZUB 2-GL)
33 kg, 0,94 kW

88 16 02 01 / 88 16 02 03



ZUB 3 / ZUB 3-GL

3 x GN 1/1, 200 mm
B x T x H (mm):
1227 x 675 x 900 (ZUB 3)
1185 x 717 x 900 (ZUB 3-GL)
44 kg, 1,41 kW

88 16 03 01 / 88 16 03 03



ZUB 2-K / ZUB 3-K

2 x GN 1/1, 200 mm /
3 x GN 1/1, 200 mm
B x T x H (mm):
860 x 663 x 900 (ZUB 2-K)
1195 x 663 x 900 (ZUB 3-K)
55 / 65 kg, 0,23 kW

88 16 08 01 / 88 16 08 02

SPEISENTRANSPORTWAGEN (STW)

Die Speisentransportwagen sind mit oder ohne Becken erhältlich. Getrennte Heizregelung für jedes Fach und Becken. Auf Wunsch im Unterbau mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen oder mit aktiver Kühlung der Kaltspeisen.



Norm-II-0

(beheizter Schrank)
B x T x H (mm):
905 x 680 x 900 (947)
75 kg, 0,94 kW

88 13 03 23



Norm-II-2

(Warmhaltebecken, Schrank-
räume beheizt)
B x T x H (mm): 905 x 680 x 900
75 kg, 1,88 kW

88 13 06 23



Norm-III-3

(Warmhaltebecken, Schrank-
räume beheizt)
B x T x H (mm): 1314 x 680 x 900
120 kg, 2,82 kW

88 13 14 23



Norm-III-1-1K

(Warmhaltebecken/
ein Fach gekühlt, ein Fach beheizt)
B x T x H (mm): 1395 x 730 x 974
129 kg, 1,97 kW

88 13 18 23

Bankettwagen, Tablettwagen & Regalwagen

Die bewährten Tablettwagen eignen sich hervorragend für die Speisenverteilung mit den bekannten Tablettssystemen. Entweder passiv oder aktiv bieten sie beste Voraussetzungen für eine Tablettverpflegung im ganzen Haus.

Die Rieber Bankettwagen sind der ideale Begleiter bei größeren Veranstaltungen zum Warmhalten oder Kühlhalten von Speisen.

Für jeden Bedarf den richtigen Regalwagen - ob als Raumsparausführung, für GN 1/1 bzw. 2/1 oder für Euronorm oder Gastronorm.



BANKETTWAGEN



Bankettwagen 1 x 2/1 GN

Bankettwagen 2 x 2/1 GN

Bankettwagen light

aus Edelstahl, Korpus und Türen doppelwandig isoliert, Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahlroste oder GN-Behälter, Sickenabstand 115 bzw. 70 mm, beheizt oder gekühlt erhältlich.
Beheizt: Umluftheizung, Thermostatregelung von + 30 °C bis +100 °C.
Gekühlt: Umluftkühlung, Thermostatregelung von - 12 °C bis + 8 °C.

aus Edelstahl, Korpus und Türen doppelwandig isoliert, Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahlroste oder GN-Behälter, Sickenabstand 115 bzw. 70 mm, beheizt oder gekühlt erhältlich.
Beheizt: Umluftheizung, Thermostatregelung von + 30 °C bis +100 °C.
Gekühlt: Umluftkühlung, Thermostatregelung von - 12 °C bis + 8 °C.

beheizt, in GN 1 x 2/1 und 2 x 2/1, mit analoger Steuerung, ohne Galerie. Aus Edelstahl, Korpus und Türen doppelwandig isoliert. Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahl-Roste / GN-Behälter bei Sickenabstand 115 oder 70 mm, mit Kippsicherung.
2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen.
Umluftheizung, Thermostatregelung von + 30 °C bis + 90 °C.



BKW 1 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
777 x 837 x 1712 mm
Gesamtgewicht leer: 120 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 11 bzw. 18
88 23 01 04 / 88 23 01 05



BKW 2 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
1490 x 837 x 1712 mm
Gesamtgewicht leer: 200 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 2 x 11 bzw. 2 x 18
88 23 02 03 / 88 23 02 04



BKW light 1 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
777 x 837 x 1674 mm
Gesamtgewicht leer: 120 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 11 bzw. 18
88 23 01 11 / 88 23 01 12



BKW-KF 1 x 2/1 GN gekühlt

Außenmaße L x B x H:
802 x 884 x 1755 mm
Gesamtgewicht leer: 150 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 11
88 23 04 02



BKW-KF 2 x 2/1 GN gekühlt

Außenmaße L x B x H:
1487 x 843 x 1755 mm
Gesamtgewicht leer: 215 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 2 x 11
88 23 04 01



BKW light 2 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
1490 x 837 x 1674 mm
Gesamtgewicht leer: 200 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 2 x 11 bzw. 2 x 18
88 23 02 12 / 88 23 02 11





TABLETTWAGEN

REGALWAGEN



Bankettlösung Kunststoff thermoport® 6000

2 x thermoport® aus porenfreier Kunststoffhauf, festverbunden mit montierten Rollen, Durchmesser 125 mm am unteren thermoport®. Geeignet zum Transportieren von kalten und warmen Speisen in GN-Behältern sowie zum Bestücken mit Edelstahl-Rosten GN 2/1.

Tablettwagen (für cook & serve)

aus Edelstahl, zum Transportieren tablettierter Speisen auf Gastronormtablets, Euronormtablets oder Veskanormtablets. Ausführungen: Einwandig, doppelwandig, doppelwandig zur passiven Kühlung mit eutektischen Platten, mit Innenmuffel dichtverschweißt, doppelwandig dichtverschweißte Hygieneausführung (für Einsatz in AWT-Anlagen). Mit aktiver oder passiver Kühlung. Optional mit passiver Kühlung in der Türe oder Mittelwand.

Regalwagen

aus Edelstahl, U-förmige Auflageschienen mit Kippsicherung und beidseitige Durchschubsperrung, rostfreie Rollenausstattung. Je nach Ausführung mit Stoßecken oder Abweiserrollen.

2 x thermoport® 6000 K (unbeheizt), fahrbar

Außenmaße L x B x H:
766 x 779 x 1280 mm
Gesamtgewicht leer: 56,5 kg
88 02 08 02 orange
88 02 08 12 schwarz

1 x thermoport® 6000 K (unbeheizt)

**1 x thermoport® 6000 KB
(beheizt), fahrbar**
Außenmaße L x B x H:
766 x 790 x 1280 mm
Gesamtgewicht leer: 59,7 kg
88 02 08 01 orange
88 02 08 07 schwarz

Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig

TWF-C 2 x 10
Außenmaße L x B x H:
1068 x 714 x 1589 mm
88 44 03 03

Weitere Modelle auf Anfrage.

RW-180-1A

Außenmaße L x B x H:
648 x 739 x 1641 mm
Anzahl Paare
Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 25 kg
88 04 05 01

RW-180-1E

Außenmaße L x B x H:
588 x 679 x 1641 mm
Anzahl Paare
Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 25 kg
88 04 06 01

RW-180-1R-A (Raumsparausführung)

Außenmaße L x B x H:
646 x 739 x 1641 mm
Anzahl Paare Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 25 kg
88 04 19 01

RW-180-1/1-A (für GN 1/1 und kleiner)

Außenmaße L x B x H:
445 x 619 x 1641 mm
Anzahl Paare Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 15 kg
88 04 09 01

Stapler

Ob Ein- oder Zwei-Röhren-, Plattform- oder Wechselstapler. Ob Teller, Schüsseln, Geschirr oder Porzellan. Das umfangreiche Stapler-Sortiment unbeheizt, beheizt, umluftbeheizt oder gekühlt bietet für jede Anforderung die richtige Lösung. Die Federkraft ist je nach Gewicht einstellbar.



Röhrenstapler für Tellerdurchmesser von 190 - 320 mm

aus Edelstahl mit Einheitsröhre für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm, max. Zuladung je Röhre 75 kg, statisch beheizt, umluftbeheizt oder unbeheizt, mit Lüftungsschlitzen

Wechselstapler eckig

aus Edelstahl. Ausgestattet mit multifunktionaler Gitterplattform zum Stapeln und Transportieren unterschiedlichster Geschirrtile. Zuladung max. 150 kg.

Plattformstapler offen

aus Edelstahl, für Körbe und Tablett, max. Zuladung 200 kg

RRV-H2

Außenmaße L x B x H:
955 x 480 x 900 mm
Gesamtgewicht leer: 55 kg
Röhrendurchmesser: 397 mm
Stapelhöhe ca. 600 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 01 02 69

WE-H-750

Außenmaße L x B x H:
750 x 420 x 900 mm
Gesamtgewicht leer: 56 kg
Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube ca. 545 / 645 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 01 02 60
(weitere Ausführungen erhältlich)

PO-TA1/1

Außenmaße L x B x H:
500 x 700 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 38 kg
Plattformabmessungen:
535 x 412 mm
89 02 03 06

RRV-U2

Außenmaße L x B x H:
986 x 480 x 900 mm
Gesamtgewicht leer: 56 kg
Röhrendurchmesser: 397 mm
Stapelhöhe ca. 600 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 01 01 69

PO-GN2/1

Außenmaße L x B x H:
880 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 48 kg
Plattformabmessungen:
662 x 555 mm
89 02 03 03



Plattformstapler geschlossen oder gekühlt

aus Edelstahl, für Körbe, geschlossen oder gekühlt, max. Zuladung 200 kg, Stapelhöhe ca. 600 mm

PG-GN2/1

Außenmaße L x B x H:

880 x 690 x 911 mm

Gesamtgewicht leer: 68 kg

Plattformabmessungen:

535 x 660 mm

89 02 02 01

Plattformstapler umluftbeheizt

aus Edelstahl, für Menüschen, max. Zuladung 200 kg, Stapelhöhe ca. 600 mm, Edelstahl-deckel 35 mm hoch

PU-GN2/1

Außenmaße L x B x H:

990 x 690 x 911 mm

Gesamtgewicht leer: 85 kg

Plattformabmessungen:

535 x 660 mm

Thermostatregler +30 bis +110 °C

89 02 01 03

Ultrastapler, eckig, zum Einstapeln von Wärmeschüsseln, Heizleistung bis 130 °C

aus Edelstahl, max. Zuladung pro Röhre 75 kg, Stapelhöhe 610 mm, 2 Röhren, Schacht-abmessung im Licht 260 x 260 mm pro Röhre. Jetzt mit erhöhter Stapelkapazität (bis zu 92 Schüsseln).

REU-P2-260

Außenmaße L x B x H:

1005 x 509 x 1011 mm

Gesamtgewicht leer: 70 kg

Fassungsvermögen:

92 x SJ-255 (Wärmeschüsseln)

89 04 01 04

PK-Q1/1 umluftgekühlt

Außenmaße L x B x H:

1164 x 814 x 945 mm

Gesamtgewicht leer: 140 kg

Plattformabmessungen:

535 x 505 mm

Kühlbereich ca. +5 bis +8 °C

89 02 04 01

PU-Q1/1

Außenmaße L x B x H:

840 x 690 x 911 mm

Gesamtgewicht leer: 73 kg

Plattformabmessungen:

535 x 510 mm

Thermostatregler +30 bis +110 °C

89 02 01 04

Wärmeschüsseln auf Anfrage.

Kleine Helfer, Spezialwagen

Sie heißen „kleine“ Helfer, kommen aber in jeder Küche ganz groß raus. Sie erleichtern die tägliche Arbeit in den unterschiedlichsten Bereichen: ob in der Küche oder im Gastraum, beim Transport oder beim Abräumen: kleine Helfer sind immer zugegen um Ihnen die Arbeit ein kleines bisschen zu erleichtern.



Kartoffel- und Gemüsewagen

Edelstahlbecken, tiefgezogen mit Wulstrand, Hebelablaufventil mit Sieb. Passend für 2 x GN-Behälter 1/1, 90 Liter.

88 05 01 03



Kartoffel- und Gemüsewagen

Edelstahlbecken, tiefgezogen mit Wulstrand, Hebelablaufventil mit Sieb. Passend für 4 x GN-Behälter 1/1, 160 Liter.

88 05 02 03



Materialwagen

aus Edelstahl. Tiefgezogen mit Klappdeckel, abnehmbar. Verzinkte / chromatisierte Rollenausstattung, 90 Liter.

88 06 01 03



Materialwagen

aus Kunststoff. Nahtlos, Schiebegriff eingeformt, mit Klappdeckel, abnehmbar. Verzinkte / chromatisierte Rollenausstattung, 90 Liter.

88 06 03 01



Mehrzweckrolli

Tiefgezogener Behälter aus Edelstahl zum Sammeln, Transportieren, Lagern. 2 Tragegriffe mit Deckel, 50 Liter.

Standmodell: **88 09 02 02**

Fahrbares Modell: **88 09 02 01**

mit sep. Fahrgestell: **88 09 01 01**



AFE-40R fahrbar

Tiefgezogener Behälter aus Edelstahl für Abfall. Deckel aus Edelstahl mit aufvulkanisierter Dichtung. Stand- und Stoßring umlaufend, fahrbar, 40 Liter.

88 09 05 02



AFE-40B Buggy

Tiefgezogener Behälter aus Edelstahl für Abfall. Deckel aus Edelstahl mit aufvulkanisierter Dichtung. Stand- und Stoßring umlaufend, mit Buggy, 40 Liter.

88 09 05 01



Besteck- und Tablettwagen

aus Edelstahl, geringes Gewicht und hohe Stabilität, inkl. 4 Besteck-einsätzen.

TBW-BB-GN4

L x B x H: 648 x 428 x 1350 mm,
4 Besteckeesätze, 100 Tablett

79 01 02 02

TBW-BB-GN4-S

siehe oben, jedoch mit Servietten-spender

79 01 02 01

TBW-BB-GN8

L x B x H: 648 x 787 x 1350 mm,
8 Besteckeesätze, 200 Tablett

79 01 02 04

TBW-BB-GN8-S

siehe oben, jedoch mit Servietten-spender

79 01 02 03



Plattformwagen für Körbe

mit Schiebebügel, aus Edelstahl. 4 Stoßecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.

88 07 04 02



Rolliport aus Kunststoff

mit einklappbarem Schiebegriff (Edelstahl), zum Transport aller tragbaren thermoport®

88 07 06 01



Plattformwagen Universal

mit Schiebebügel, aus Edelstahl. 4 Stoßecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.

88 07 04 03



Rollhocker aus Edelstahl

Plattform glatt. Rohrgestell, 4 Ab-weiserrollen.

88 09 06 01



Plattformwagen Schwertransporter

mit Schiebebügel, aus Edelstahl. Plattform profiliert, 4 Stoßecken.

1000 x 600 mm: **88 07 03 01**

1200 x 600 mm: **88 07 03 02**

Der Rieber Anlagenbau - von Profis für Profis



Oben: Mit intelligenten Buffetstationen wie Rollito oder der acs 1600 O₃ lassen sich vielfältige Ausgaben gestalten.



Bewährte Technik sorgt für eine schnelle und saubere Speisenverteilung: unsere Gurt- und Rundriemenbänder sowie das Systemgeschirr.



Oberes Bild und untere Bilder: eine Kochschule bietet eine reichhaltige Ausstattung, für genussvolle und lehrreiche Kochabende.



**BESUCHEN SIE
UNS IM NETZ!**
www.rieber.de

diecafeteria

von **Rieber**

Individuell, ästhetisch, modular.

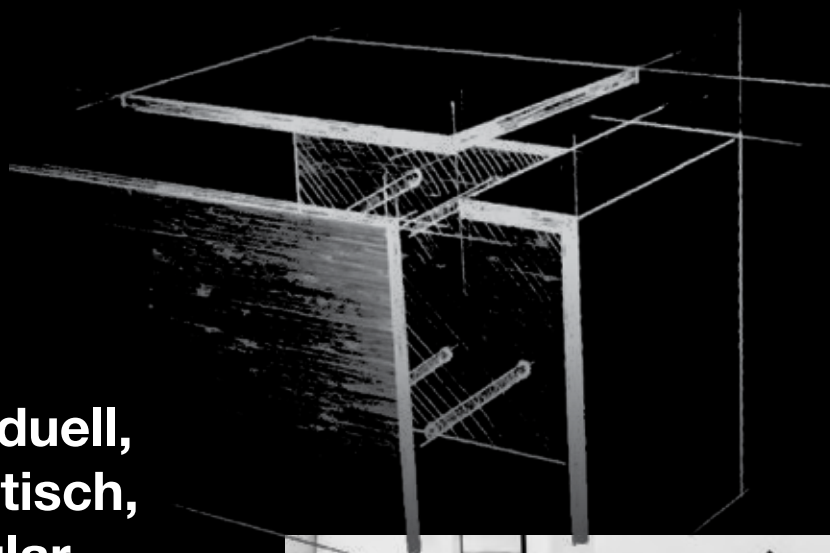
Einfache Handhabung, ein effizienter, ressourcenschonender und nachhaltiger Einsatz der Geräte und Materialien bestimmen das Programm von Rieber. Nun haben wir die nächste Evolutionsstufe erreicht:

diecafeteria

von **Rieber**

Im Handumdrehen erfüllen wir jeden individuellen Kundenwunsch. Frei wählbare Fronten, Borde und vieles mehr bestimmen das Programm. Nutzen Sie Ihre bereits bestehende Infrastruktur, wie z. B. den thermoport®, Zubringerwagen, Stapler oder Ihr Frontcookingsystem mit varithek® Kochgeräten! Einfach die Geräte einschieben und dort platzieren wo Sie diese benötigen. Mit unseren Gastronom-Anwendungssystem thermoplates® (GN-Kochgeschirr) und unserem Digitalisierungs – und Organisationssystem °CHECK können Sie Ihren Gästen beste Speisenqualität garantieren, hygienisch und sicher.

Sprechen Sie uns an!



Vakuumieren - vaculid®

PROTECTED FOOD - DER SCHUTZ FÜR SPEISEN.

Bereits Napoleon wusste um die Vorteile von haltbarer Wegzehrung. So schrieb er 1810 einen Wettbewerb aus, dessen Ziel es war die Lebensdauer von Speisen heraufzusetzen. Nicolas Appert hatte entdeckt, dass man Speisen durch Einkochen haltbar machen konnte. Die Idee des Weckglases war geboren.

Der vaculid® setzt auf dieses Prinzip auf. Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln wird die Haltbarkeitsdauer heraufgesetzt, die Qualität der Lebensmittel bleibt erhalten und die Garzeiten werden durch das Vakuum verkürzt.



Napoleon I. (1769 - 1821)



1810 Erfindung des „Einweckens“
1892 Patentierung des „Weckglases“

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



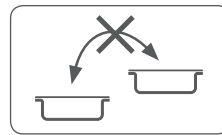
Längere Lagerzeiten.



Kein Gefrierbrand.



Bessere Qualität.



Keine Geruchs-/Geschmacksübertragung.



Niedertemperatur-Garen.



Kürzere Garzeiten.



Energie-/Kostensparnis.



Das Original.



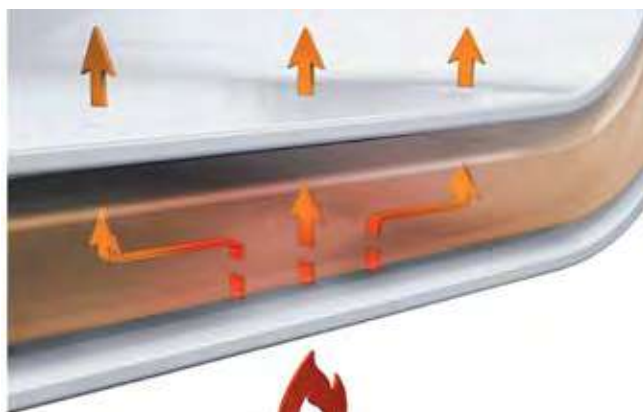
2011 Erfindung vaculid®

MATERIAL-TECHNOLOGIE

SWISS-PLY®

DAS MEHRSCHICHTMATERIAL FÜR OPTIMALE THERMISCHE ÜBERGÄNGE.

Die Qualität von Speisen ist stark abhängig vom richtigen Umgang mit der Temperatur. Egal ob bei der Lagerung, dem Transport oder der Zubereitung - Temperatur spielt eine essentielle Rolle. Um die Energie (Kälte oder Wärme) einem Lebensmittel möglichst gleichmäßig und schonend zuzuführen, bedarf es einem optimalen Energieträger. Das SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial ist so ein Energieträger: Außen Edelstahl und damit einhergehend das optimale Material im Umgang mit Lebensmitteln und im Inneren ein Aluminiumkern, der die Wärme/Kälte bis zu 10x schneller dorthin bringt wo sie benötigt wird.



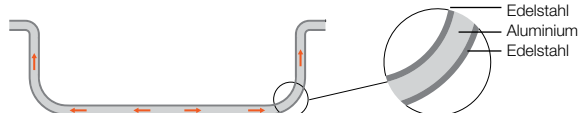
Einsatzbereiche:



- Edelstahl: leicht zu reinigen, veredelt durch Nano-Oberfläche, für alle Energiequellen geeignet, induktionsfähig
- Aluminiumkern: bis zu 10 x bessere Leitfähigkeit als Edelstahl, schnellste gleichmäßige Temperatur-anpassung, keine Bratverluste
- Edelstahl: leicht zu reinigen, veredelt durch Nano-Oberfläche, für alle Energiequellen geeignet, induktionsfähig

Energieeffizienz: SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial

Der Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl.



Erfahren Sie mehr!

INDEX

A

Abfallrolli	S. 34
Absaugungen	S. 24
acs (air-cleaning-system)	S. 24
acs 1000 ec O ₃ / 1100 d3 O ₃	S. 24
acs 1500 d3 O ₃ / 1600 d3 O ₃	S. 25

B

Bankettwagen	S. 30
Besteck- und Tablettwagen	S. 35
Buffetdeckel	S. 9, 11

C

Cafeteria	S. 38
Cerankochfeld	S. 18
°CHECK	S. 4, 5
COOK + ROAST	S. 13

D

Deckelsortiment	S. 9, 10, 11
diecafeeteria	S. 38
Dosierspenderdeckel	S. 11

G

Gastronormbehälter	S. 6 – 13
Gemüsewagen	S. 34

H

hybrid kitchen®	S. 22
-----------------	-------

I

Induktionskochfeld	S. 18, 19
--------------------	-----------

K

KIPOT	S. 20, 21
Kartoffel- und Gemüsewagen	S. 34
Kochdeckel	S. 9, 11
Kochtöpfe	S. 8, 13

M

Materialwagen	S. 34
Mehrzweckrolli	S. 34
Mobile Geräte	S. 30

N

navioven	S. 22
----------	-------

P

Plattformstapler	S. 32, 33
Plattformwagen	S. 35

Q

Qitchenware	S. 12
-------------	-------

R

Regalwagen	S. 31
Regiostation	S. 28
Röhrenstapler	S. 32
Rolliport	S. 35
Rollhocker	S. 35

S

Schöpfsysteme	S. 29
Servierwagen	S. 26, 27
Speisentransportbehälter	S. 14, 15, 16, 17
Speisentransportwagen	S. 29
Stapler	S. 32, 33
STORE + MORE	S. 12
SWISS-PLY®	S. 8, 13, 39

T

Tablettsystem	S. 31
Technologie	S. 39
Teppanyaki	S. 13
thermoplates®	S. 8, 13
thermoport® Kunststoff	S. 14, 15
thermoport® Edelstahl	S. 16, 17
Transportwagen	S. 35

U

Ultrastapler	S. 33
--------------	-------

V

VAC + SAVE	S. 12
vaculid®	S. 9, 10, 11, 12, 39
Vakuum	S. 39
varithek®-Kochgeräte	S. 18, 19

W

Wagen	S. 34, 35
WASH + STEAM	S. 13
WASH + STORE	S. 13
Wasserdichter Steckdeckel	S. 9, 11
Wechselstapler	S. 32

Z

Zubringerwagen	S. 29
----------------	-------

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/518-0
Fax +49 (0) 7121/518-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

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

Hörnlistrasse 18
Postfach 82
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/868 93 94
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch



Rieber
Get organized for BetterFood.