

Wie können wir
bestmögliches Essen
jederzeit und überall
garantieren?



CATERING 4.0



°CHECK

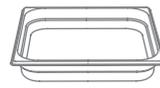
Digitalisierungs- und Organisationssystem
(ab Seite 4)



(gewerbliche Schutzrechte angemeldet)

GASTRONORM-BEHÄLTER

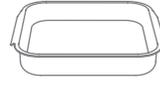
Das umfangreichste Sortiment.
(ab Seite 6)



GN-Behälter

THERMOPLATES®

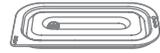
Der Kochtopf im GN-Format.
(ab Seite 8)



thermoplates®

GASTRONORM-DECKEL

Der Deckel entscheidet.
(ab Seite 9)



vaculid®



Buffetdeckel



Kochdeckel

etc.

KITCHENWARE

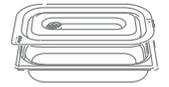
Kompakte Sets für jeden Haushalt.
(ab Seite 12)



STORE + MORE



COOK + ROAST



VAC + SAVE

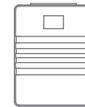
etc.

TRANSPORTIEREN

In Kunststoff oder Edelstahl.
(ab Seite 14)



thermoport®
10, 20, 21



thermoport®
Kunststoff



thermoport®
Edelstahl

ZUBEREITEN

Inszenieren Sie Ihre Köstlichkeiten.
(ab Seite 18)



varithek®



KIPOT



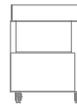
hybrid kitchen®



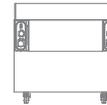
navioven

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



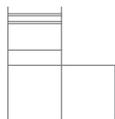
Hygiene



Organisation



Regiostation

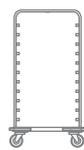


diecafeteria

etc.



Tablettwagen



Regalwagen



Abfallrolli



Kartoffel- und
Gemüsewagen



Transport- und
Ausgabewagen

etc.

LEBENSMITTEL MIT LEBENS LAUF



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 Einsteiger 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

AUTO °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



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.

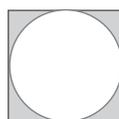
Arbeiten Sie mit System - die Rieber Gastronorm-Sets.



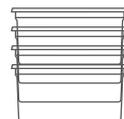
DAS GN-SORTIMENT:

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:

| | 2/1 650 x 530 | 1/1 325 x 530 | 2/3 325 x 352 | 1/2 325 x 265 | 1/3 325 x 176 | 2/8 325 x 131 | 1/9 108 x 176 | 2/4 162 x 530 | 1/4 162 x 265 | 1/6 162 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, Allergenkennzeichnung 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

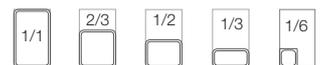
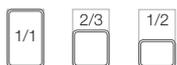
2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65, 40 und 20 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren. Perfekte Handhabung durch fest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

| | 1/1 325 x 530 | 2/3 325 x 352 | 1/2 325 x 265 | 1/3 325 x 176 | 1/6 162 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 | - | - | - | - | - |

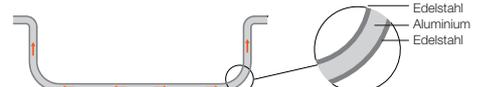
thermoplates®-handle

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



ENERGIEEFFIZIENZ:

SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial





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.

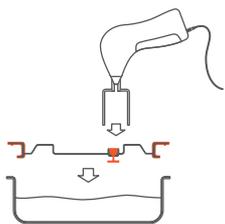
Mindestens ebenso wichtig wie der Speisenbehälter ist der dazugehörige Deckel. Erst der Deckel gibt dem Behälter seine Funktion. Ist der Behälter zum Lagern, für den Transport, zum Kochen, zum Ausgeben? All das bestimmt der richtige Deckel. Ein besonderes Augenmerk sollten Sie auf den vaculid werfen, 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.

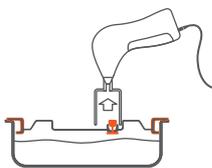
vaculid®:

Für Vakuumkammerpumpen geeignet!

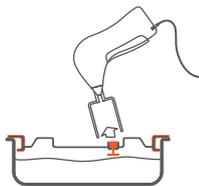
VAKUUMIEREN IN 5 SCHRITTEN



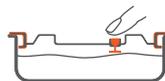
vaculid® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.



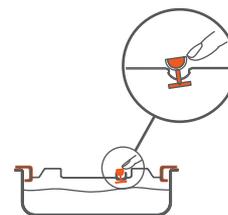
Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.



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 thermoplastes® zum vaculid® Deckel

| Tiefe/Größe | thermoplastes® thermoplastes® C beschichtet/unbeschichtet | | | Gastronormbehälter | | |
|-------------|---|-----|-----|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | 1/2 | 1/3 | 1/6 | 1/2 | 1/3 | 1/6 |
| 150 | - | - | - | x (Materialstärke 1 mm) | x (Materialstärke 1 mm) | x (Materialstärke 1 mm) |
| 100 | x | x | x | x | x | x |
| 65 | x | x | x | x | x | x |
| 40 | x | x | x | - | - | - |



Wasserdichter Steckdeckel/Catering-Deckel

vacu lid™

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)
- Vakuumbierbarer 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 Griffausrüstung 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:



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

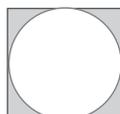


84 30 02 05

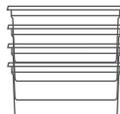


84 30 02 06

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.

1/2 84 30 01 11

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.

1/1 84 30 01 10

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.

1/2 84 30 01 04

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.

1/3 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 Einsteapeln 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.



°CHECK ready!



Erfahren Sie mehr!

GRÖSSENÜBERSICHT:



| | | | | | | | | | | |
|----------------------|--------------------|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------------|--------------|-----------------|-------------------|--------------------|----------------------------------|
| | | | | | | | | | | |
| 50 K/50 KB 11,7 l | 75 light 18,4 l | 100 K/100 KB 26 l | 600 K/600 KB 33 l | 1000 K/1000 KB 52 l | 6000 K/6000 KB 104 l | 50 11,7 l | 230 K 15,3 l | 100-K-UNI 26 l | 500-KB-UNI 26 l | 1000 K-UNIT / KB-UNIT 52 l |



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



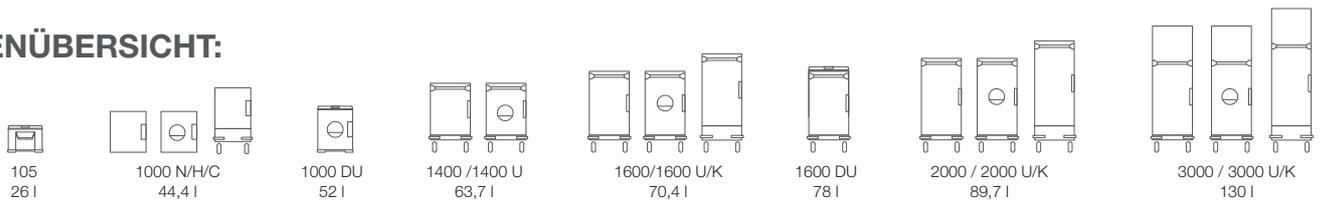
thermoport® 2000 U:

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.



GRÖSSENÜBERSICHT:



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.

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

Ceranheizfeld, 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



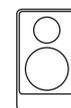
ch-800



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

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

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

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

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.



gp-3400 sp



iw-3500e



iw-5000e



ik-3500e



ik-5000e



gp-4800



gp-9600

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

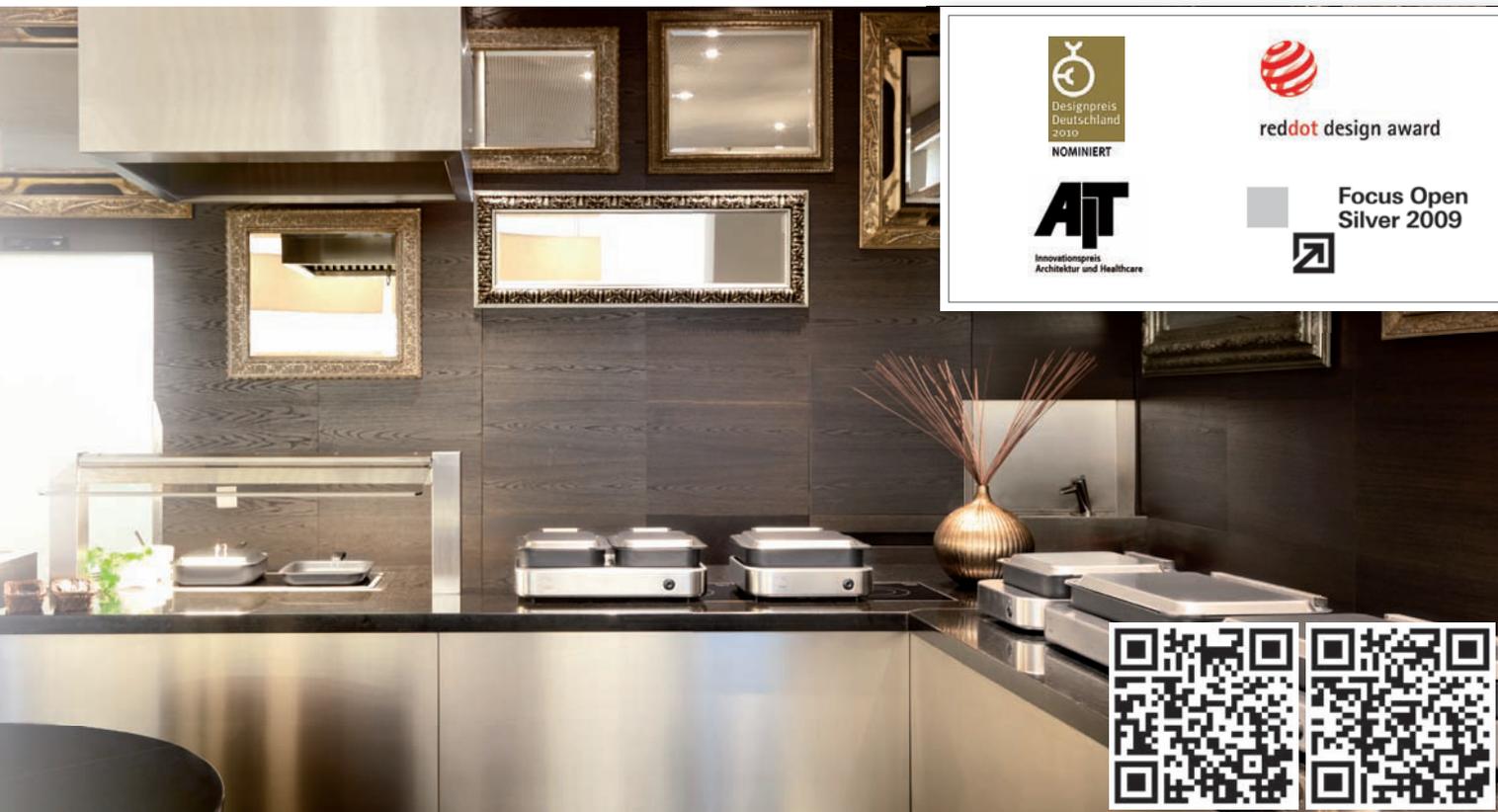
L x B x H (mm):
353 x 380 x 88
Gewicht: 5 kg

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 Auftischgerät. 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

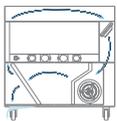
ACS®



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.

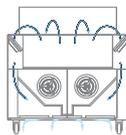
Optional mit Plasmatechnologie.



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

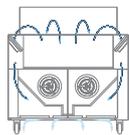


Erfahren Sie mehr!



**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.



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

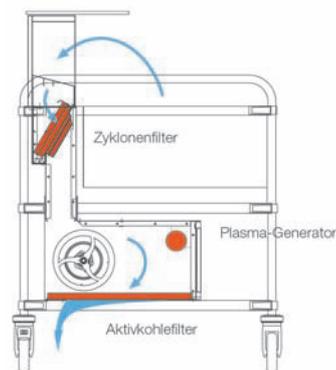
**acs® 1600 d3 O₃
Randabsaugung**

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.

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

Funktion patentierte Plasmatechnologie:



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

ZAHLREICHE 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



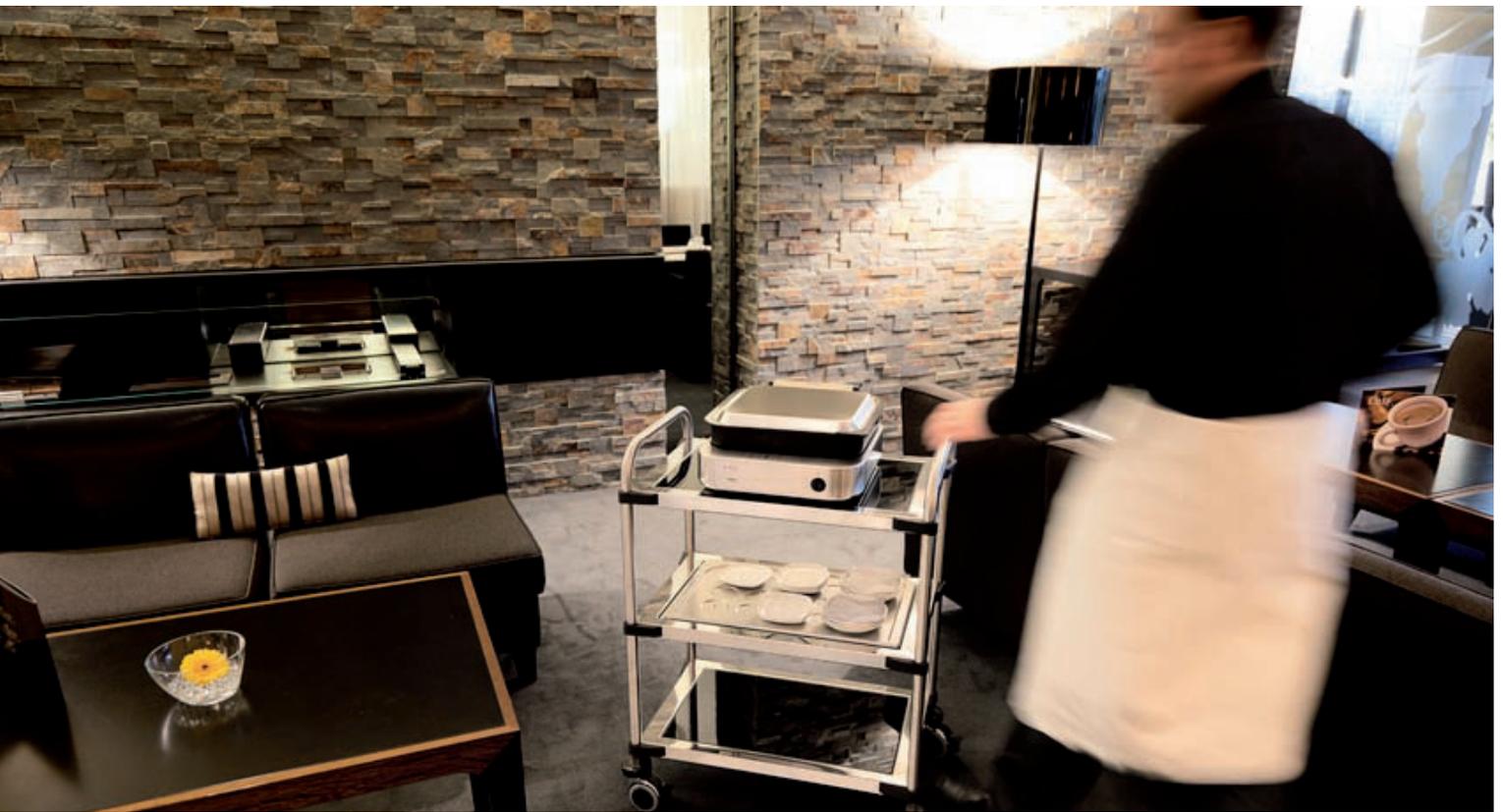
Glas weiß
72 10 05 81



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, schalldämmend, 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, schalldämmend, 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)

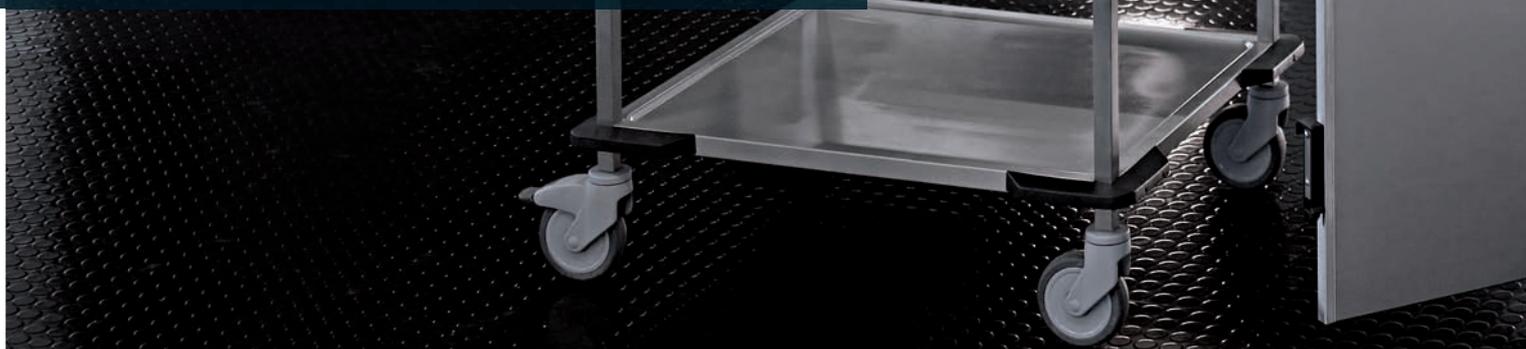
88 02 50 06 (montiert)

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

SPEISETRANSPORTWAGEN (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 Tablettensystemen. 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

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.

Bankettwagen 2 x 2/1 GN

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.

Bankettwagen light

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



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



Regalwagen

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

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

Wechselstapler eckig

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

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)

Plattformstapler offen

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

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 Menüschaalen, max. Zuladung 200 kg, Stapelhöhe ca. 600 mm, Edelstahldeckel 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 Besteckensätze, 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 Besteckensätze, 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 Stoßbecken, 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 Stoßbecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.

88 07 04 03



Rollhocker aus Edelstahl

Plattform glatt. Rohrgestell, 4 Abweiserrollen.

88 09 06 01



Plattformwagen Schwertransporter

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

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.

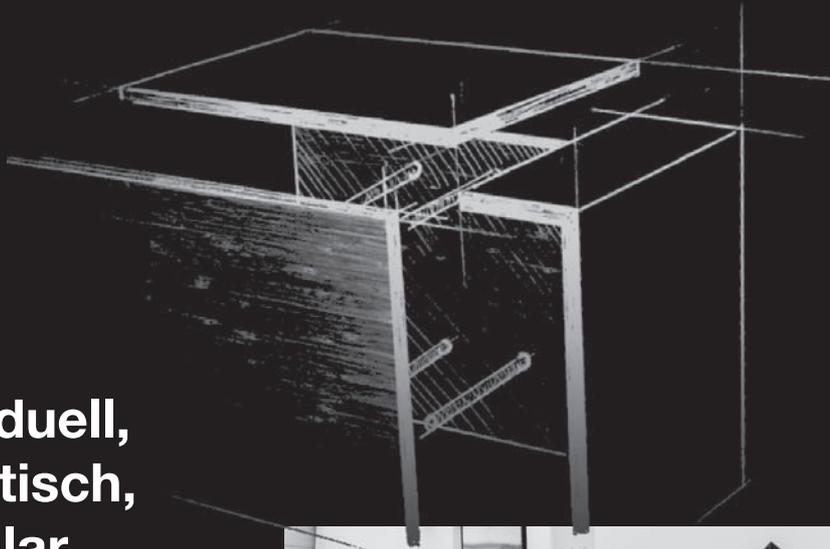
Einfache Handhabung, ein effizienter, ressourcenschonender und nachhaltiger Einsatz der Geräte und Materialien bestimmen das Programm von Rieber. Nun haben wir die nächste Evolutionsstufe erreicht:

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)

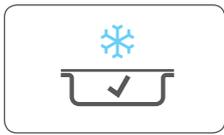


1810 Erfindung des „Einweckens“
1892 Patentierung des „Weckglases“

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



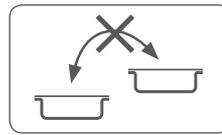
Längere Lagerzeiten.



Kein Gefrierbrand.



Bessere Qualität.



Keine Geruchs-/Geschmacksübertragung.



Niedertemperatur-Garen.



Kürzere Garzeiten.



Energie-/Kostensparnis.



Das Original.



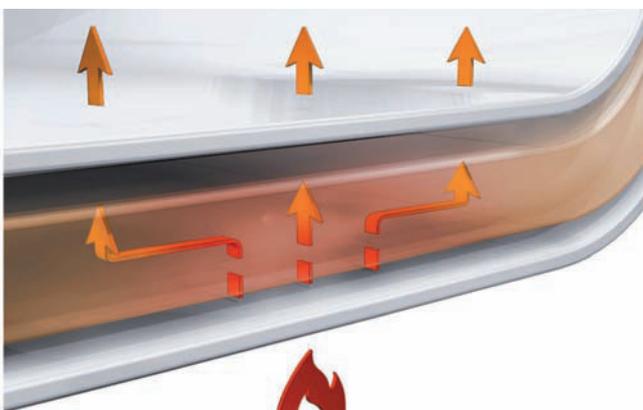
2011 Erfindung vaculid®

MATERIAL-TECHNOLOGIE

SWISS-PLY®

DAS MEHRSCICHTMATERIAL 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.



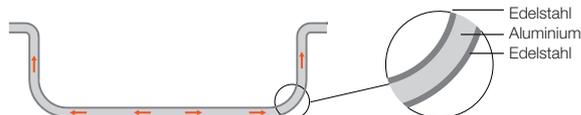
Einsatzbereiche:



- 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 |
| diecafeteria | 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 |
|----------------|-------|

NOMINIERT
GASTRO
INNOVATIONS
PREIS 2010
INTERGASTRA

M
DESIGN
TECHNOLOGY
AWARD
MATERIALICA 2007

TOR
100

red.dot design award

material
award

FOCUS
Innovationspreis
Architektur und
Haarstyling

AIT
Innovationspreis
Architektur und
Haarstyling

KÜCHE
AWARD
2008
TECHNIK

if
product
design
award

CATERING
STAR
2008

Innovationspreis
der deutschen Wirtschaft
Eure Innovationspreis für Health

category
Equipment
& Supplies
2008
WINNER

DESIGNPREIS
2008

ENTREPRENEUR
DES JAHRES®
FINALIST
2007

Rieber
Get organized for BetterFood.



Rieber

**IHR SPEZIALIST FÜR
SPEISENVERTEILUNG.**

Egal ob Schöpfsystem...



...oder Tablettlösung.

SCHÖPFSYSTEM



SWISS-PLY® thermoplates®



GN-Behälter

GN-Behälter / thermoplates®

Rieber verfügt dank seines umfangreichen Edelstahl-GN-Sortiments, sowie seines patentierten SWISS-PLY® Mehrschichtmaterials und einer Vielzahl an Deckeln über das größte GN-Sortiment im Markt.

So finden Sie bei uns für jede Anwendung den passenden GN-Behälter in jeder Größe und Tiefe.

Egal ob aus Edelstahl, Mehrschichtmaterial, Polycarbonat, emailliert, gelocht, mit wasserdichtem Steckdeckel, vaculid-Deckel oder einfach nur mit Polycarbonat-Deckel.

gastropolar® / multipolar®

Der gastronormfähige Kühlschrank gastropolar® besticht durch seine optimale Raumnutzung und sein Ordnungssystem.

Der Fächerkühlschrank multipolar® besitzt bis zu 16 abschließbare Fächer oder Schubladen.



multipolar®



gastropolar®



navioven

navioven / hybrid kitchen®

Der mobile navioven heizt bis 230 °C und ist somit immer ein treuer Begleiter für jede Anwendung.

Die hybrid kitchen® 140 und 200 heizen bis zu 200 °C und bestechen durch Ihre Vielseitigkeit: Regenerieren, Backen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen.



hybrid kitchen®

thermoport®

Der Klassiker aus Kunststoff oder Edelstahl, mit Heizung, neutral oder aktiver Kühlung, als Top- oder Frontlader. Jetzt mit neuer, gradgenauen, digitalen Steuerung.



thermoport® 2.0 100 KB



thermoport® 2.0 1000 KB



thermoport® 3000 U



ZUB



STW



Buffetto



Regiostation



K-POT®

Ausgabe

ZUB: Zubringerwagen für den Transport und die Verteilung von Speisen im Haus. Beheizt oder gekühlt.

STW: Speisentransportwagen mit oder ohne Becken. Getrennte Heizregelung für jedes Fach und Becken. Auch mit Schiebedeckel erhältlich.

Regiostation: multifunktionales Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilungssystem.

Buffetto: Mit Buffetto haben Sie viele kreative Möglichkeiten für eine flexible Speisenausgabe und die Sicherheit bewährter Technik und durchdachter Lösungen.

K-POT: Intelligentes Auftischgerät zum Warmhalten, Regenerieren, Kochen und automatischen Zubereiten von Speisen. Erhältlich in GN 2/3, GN 1/1 in CNS oder schwarz, aktiv (mit Ceranfeld oder Induktion) oder passiv (mit Kühl- oder Wärmepellet) erhältlich

TABLETTSYSTEM

Rieber

Tablett / JVA-Schale / Isoliergeschirr / Verteilbänder / Tablettwagen

Tablettssysteme: Für jede Art der Speisenverteilung haben wir die passende Lösung: Egal ob aktive oder passive Tablettssystemlösungen. Für Frühstück/ Abendessen sowie Mittagessen.

JVA-Schalen: Tablettlösung für geschlossene Anstalten. Menüschale 3-teilig mit Deckel aus Edelstahl.

Suppenschüssel-Isoliergeschirr: Isoliertes schwappsicheres Warmhalte-Oberteil sowie isoliertes Warmhalte-Unterteil. Erhältlich in lichtgrau und flieder. Innenfarbe Oberteil rot.

Verteilbänder: Erhältlich als Speisenverteilbänder oder Abräumbänder: Beide Bänder sind in zwei Versionen erhältlich: als Gurt- oder Rundriemenband.

Tablettwagen: Aus Edelstahl zum Transportieren tablettierter Speisen auf Gastronormtablets, Euronormtablets oder Veskanormtablets.



Tablettwagen



Tablettssysteme



JVA-Schalen



Suppenschüssel-Isoliergeschirr



Verteilbänder



Regalwagen



Bankettwagen



Servierwagen

Mobile Geräte

Stapler: Ob Ein- oder Zwei-Röhren-, Plattform- oder Wechselstapler. Ob Teller, Schüsseln, Geschirr oder Porzellan. Das umfangreiche Stapler-Sortiment unbeheizt, statisch beheizt, umluftbeheizt oder gekühlt bietet für jede Anforderung die richtige Lösung.

Regalwagen: aus Edelstahl, U-förmige Auflageschienen mit Kippsicherung und beidseitige Durchschubsperr, rostfreie Rollenausstattung.

Servierwagen: Servierwagen in verschiedensten Größen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Schraubkonstruktion.

Bankettwagen: Aus Edelstahl zum Warmhalten oder Kalthalten von Speisen. Fugenlos tiefgezogene Auflageschienen für Edelstahlroste oder GN-Behälter.

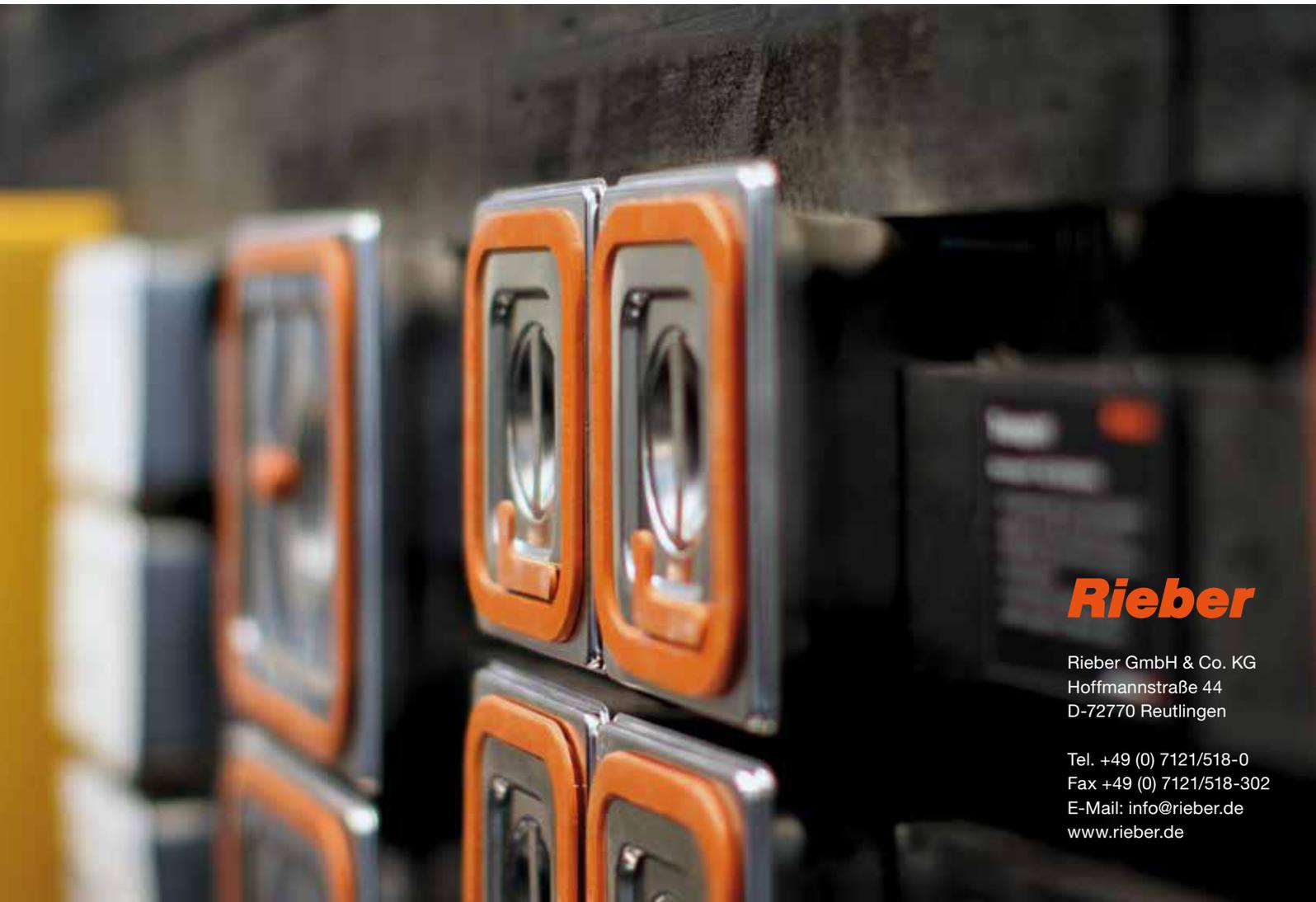
Stapler



...und noch vieles mehr auf www.rieber.de



Nr. 36 59 82 01/2 04 13 Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.



Rieber

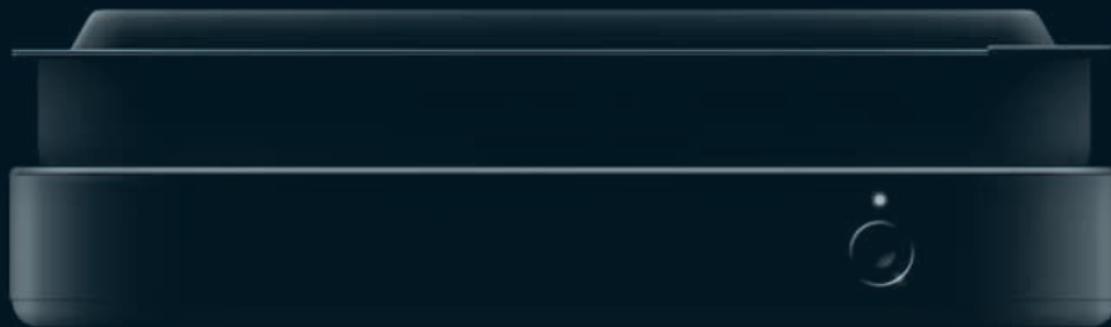
Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen

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

K | POT

DER ANTI-CHAFING DISH!

Rieber
engineered



WARUM WIR EIN PROBLEM MIT DEM CHAFING DISH HABEN.

Ganz ehrlich? Wir haben nicht nur **ein** Problem mit dem Chafing Dish, sondern **viele** – mit der Qualität, dem Handling, der Sicherheit, dem Geruch, der Abwärme, der Reinigung, den Kosten. Und am allerwichtigsten: mit dem Geschmack. Verkochtes Gemüse und brodelnde Soßen sollten längst von der Speisekarte gestrichen sein. Welcher Gastronom will schon die mühevollen Arbeit seines Kochs im zu heißen Dampf des Chafing Dish verpuffen sehen?

Aus diesem Grund haben wir bei Rieber einen Anti-Chafing Dish entwickelt – den K-POT, der dem schlechten Geschmack für immer den Garaus macht. Dem unhandlichen, altmodischen Chafing Dish mit seinem unkontrollierbaren Wasserbad setzt er ein energiesparendes Ceranfeld, eine denkbar einfache Handhabung und ein schlichtes, funktionales Design entgegen. Dank einer intelligenten Steuerung und einer genau kontrollierbaren Wärmezufuhr macht er es möglich, Speisen auf den Punkt genau zu garen oder sie exakt auf Temperatur zu halten. Das Ergebnis: Brokkoli á la minute und eine Sauce Béarnaise, die schmeckt, wie sie schmecken sollte – auch dem 1000. Gast am Buffet.

Mit dem K-POT lohnt sich die Mühe des Kochs zu 100 Prozent – die Qualität seiner Speisen bleibt erhalten und das mühselige Handling mit Brennpaste und Wasserbad entfällt. Wie auch der beißende Geruch, ein überheizter Speiseraum und die drohende Gefahr einer brennenden Tischdecke.

Und zu guter Letzt sparen sie auch noch Geld. Kein Wasser. Keine schlechte Stimmung. Kein Stress. Nur ein K-POT.

Der K-POT ist anti – anti schlechter Geschmack.





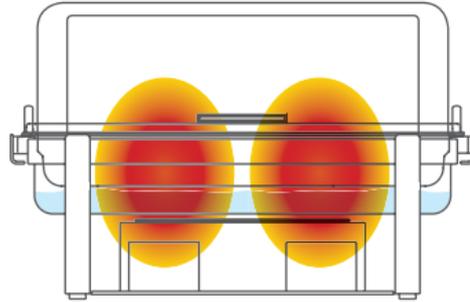
WARUM DER K-POT GUT ZU IHREM ESSEN IST.

Das ist recht einfach erklärt. Kochen ist – rein technisch betrachtet – nichts weiter als ein chemischer Prozess, bei dem Eiweiße, Kohlenhydrate, Vitamine und Fette auf eine bestimmte Temperatur gebracht werden. Das Gute daran: Aus dem chemischen Prozess wird im besten Fall höchster Genuss. Die Chance auf selbigen wird dem potentiellen Feinschmecker aber verwehrt, sobald die einzelnen Elemente zu heiß, zu kalt, zu feucht, zu trocken oder zu ungleichmäßig auf Temperatur gehalten werden.

Ein Wasserbad kann die notwendige, konstante Temperatur nicht garantieren. Genauso wenig ist permanenter Wasserdampf dienlich, selbst eine perfekt zubereitete Zuckerschote über einen längeren Zeitraum frisch, knackig, und farblich attraktiv zu halten. Ihr feiner Geschmack geht verloren, der Genuss ist dahin. Der K-POT wirkt dem entgegen. Durch den exakt gesteuerten, unmittelbaren Wärmeübergang bleiben Ihre Speisen auch nach langer Zeit noch in bester Qualität – und Ihre Zuckerschoten werden zum höchsten Genuss.

Der K-POT ist anti – anti Genussverlust.





Durch die punktuelle, sich ständig ändernde Temperatur verliert das Lebensmittel permanent an Qualität und Geschmack, wird fade und unansehnlich.



Durch die gleichmäßig kontrollierte Wärmezufuhr bleibt die Qualität der Speisen auch über einen längeren Zeitraum auf höchstem Niveau. Und somit auch der Genuss.

WARUM DER K-POT SO GUT FUNKTIONIERT.

Unbestritten ermöglicht Kontaktwärme die direkteste, beste und ergiebigste Form des Wärmeübergangs.

Mit dem ersten Kochtopf im Gastronormformat aus SWISS-PLY®, dem thermoplate®, profitieren wir von den Vorteilen eines eigens entwickelten und patentierten Mehrschichtmaterials: einem Aluminiumkern, der die Energie bis zu 10-mal schneller transportiert als herkömmlicher Edelstahl, umgeben von zwei Edelstahlschichten. So wird die Wärme dem Gargut schonend, gleichmäßig und kontrolliert zugefügt. Kochen Sie normalerweise mit einem Kochtopf oder mit einem Wasserbad?

Der K-POT ist anti – anti Unkontrolliertheit.

Auszeichnungen, die das Mehrschichtmaterial bereits erhalten hat:



REVOLUTION BEGINNT BEIM WÄRMEÜBERGANG.

VOM **LAGER- UND TRANSPORTBEHÄLTER**...



...ZUM INNOVATIVEN **KOCHTOPF**.



WARUM DIE BEDIENUNG DES K-POT SO EINFACH IST.

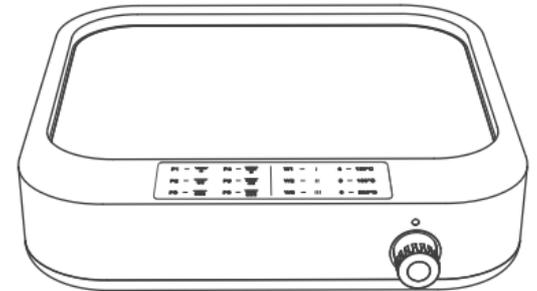
Ihr bester Koch hat Grippe und die neue Servicekraft ist noch nicht eingelernt? Die Gäste verspäten sich, die Balsamico-Linsen werden immer weicher und die Schweinebäckchen drohen auszutrocknen? Das Ergebnis: Stress, mittelmäßiges Essen, Unzufriedenheit. Sowohl bei Ihnen, als auch bei Ihren Kunden. Mit dem K-POT sind all diese Risiken passé. Er garantiert, dass selbst die eilig engagierte, studentische Hilfskraft die Linsen nicht als Püree serviert.

Die vordefinierten Programme P1 bis P6 bilden Garkurven ab, die sich nach der Empfindlichkeit der Speisen und der Füllmenge im K-POT richten. Auf den Stufen W1 bis W3 können Gerichte wie auf einem Chafing Dish warmgehalten werden. Nur mit dem maßgeblichen Unterschied, dass selbst hitzeempfindliche Lebensmittel garantiert nicht verkochen und auch nach einem längeren Zeitraum noch hervorragend schmecken – dank der kontrollierten Sicherheit.

Ihr Koch ist wieder gesund und möchte sein Köstlichkeiten nicht nur köstlich und warm halten, sondern auch vor Ort zeigen, was er kann? Dann sollte er das auch unbedingt tun, die variablen Leistungsstufen 4 bis 6 des K-POT machen's möglich.

So werden Ihre Speisen auf den Punkt gegart – per Knopfdruck.

Der K-POT ist anti – anti Stress.





**REGENERIEREN
UND KOCHEN.**



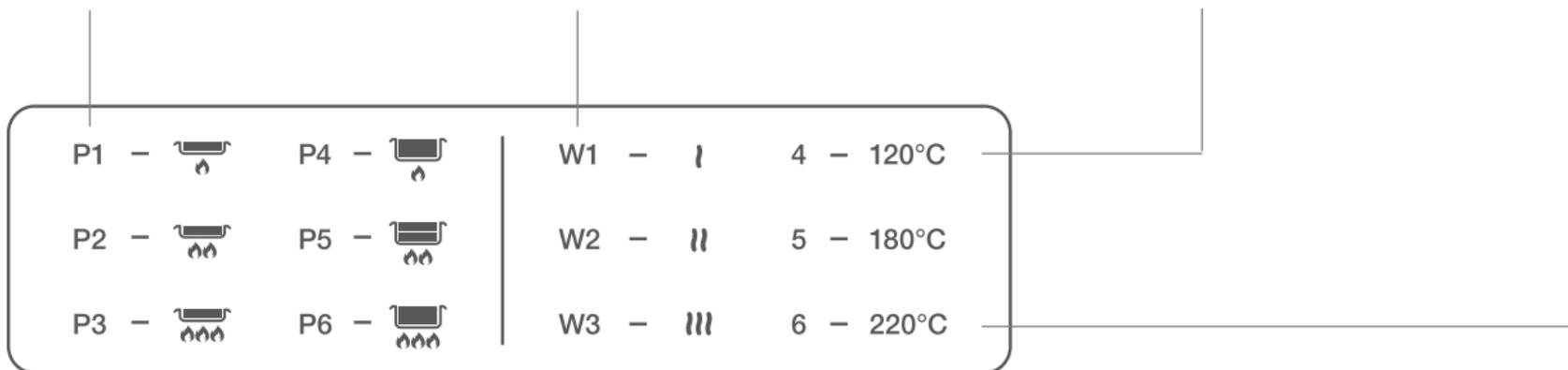
WARMHALTEN.



DAMPFGAREN.



BRATEN.



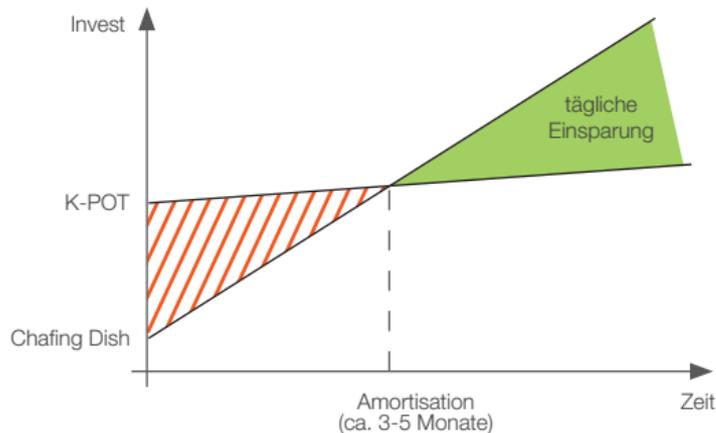
WARUM DER K-POT GUT FÜR IHREN GELDBEUTEL IST.

Natürlich ist ein Chafing Dish in der Anschaffung günstiger als ein K-POT. Aber seien Sie doch mal ehrlich, geht es um die Anschaffungs- oder um die Betriebskosten? Vergleicht man die Kosten von Brennpaste und Stromverbrauch, sparen Sie **allein im Betrieb 50 Cent/Stunde**.

Ganz zu schweigen vom Reinigungsaufwand, Wasser erhitzen, Lagerung, Logistik von Brennmitteln... was Ihre Kosten sicherlich **alles in allem auf über 60 Cent/Stunde treibt**.

Investieren Sie lieber einmal richtig, als ständig für Kompromisse draufzuzahlen.

Der K-POT ist anti – anti Geldverschwendung.

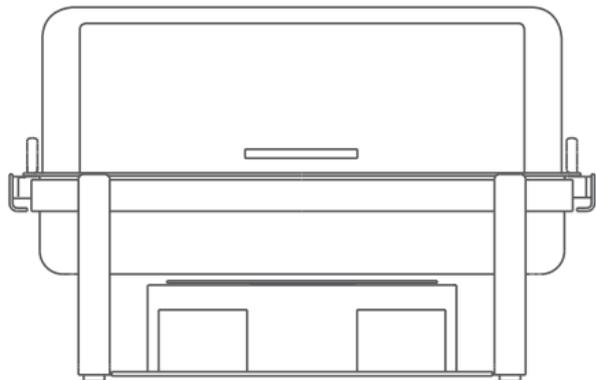


Herkömmlicher Chafing Dish

2 x Brennpaste = 1,40 Euro

1 x Brennpaste = 2,5 Stunden

↘ 1 Stunde = 56 Cent

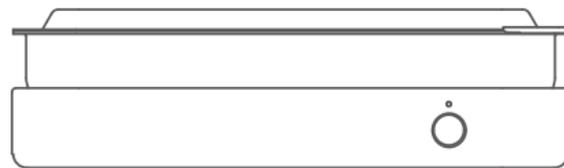


K-POT

1 kWh = 18 Cent

0,4 kWh (Stufe 2) = 7 Cent

↘ 1 Stunde = 7 Cent

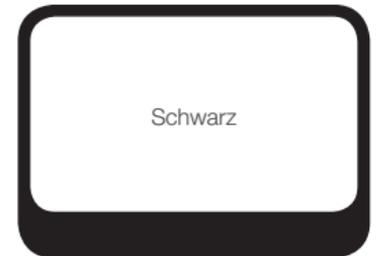
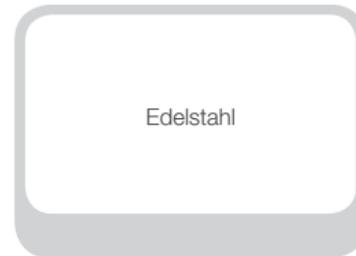


Sie sparen
min. 60 Cent
pro Stunde!

WARUM SICH DER K-POT FÜR JEDE GELEGENHEIT EIGNET.

Egal ob Kartoffelsuppe mit Speck oder Seeteufel mit Tapenadekruste, Milchreis mit Schokoladensoße oder frische Crepes Suzette – der K-POT macht's. Ein Picknick auf der Wiese, ein Catering im Zelt, ein Fünf-Gänge Menü für 350 Hochzeitsgäste, wo auch immer sie ein perfektes Mahl servieren möchten, alles ist möglich. Ohne Strom, ohne großen Aufwand: Warm- oder Kalthalten fertiger Gerichte, vorbereitete Speisen á la minute zu Ende garen, spektakuläres Frontcooking mit einem Sternekoch. Ob sie die Gastronomie neu erfinden oder einfach nur Ihren Chafing Dish durch ein optimiertes und optisch ansprechendes Gerät ersetzen wollen – der K-POT kann alles, was Ihrer täglichen Arbeit zu einer neuen Dimension verhilft.

Der K-POT ist anti – anti Langeweile.





Ceranheizfeld



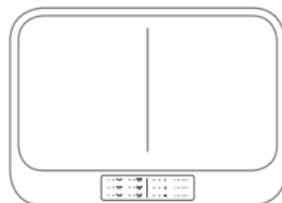
1/1

Cerankochfeld
(1-zonig)

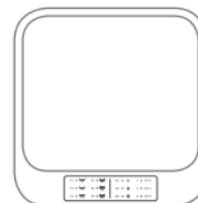


1/1

Cerankochfeld
(2-zonig)



1/1



2/3

Passivgerät mit Kühl- oder Wärmepellet

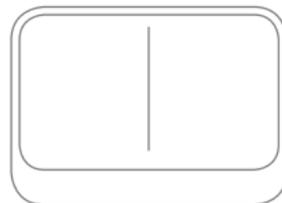


1/1



1/1

Induktionskochfeld
(2-zonig)



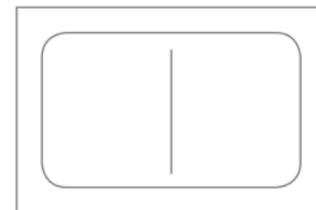
1/1



2/3

NEU

Einbauversion 1/1
(1-zonig, 2-zonig)



WARUM DER K-POT JEDEN TAG ÜBERZEUGT.

Hier noch einmal die wichtigsten Vorteile auf einen Blick:

KEIN WASSERBAD: Sie müssen künftig kein Wasser mehr erwärmen, transportieren oder nachfüllen.

KEIN BRENNPASTENGERUCH: Die beste Kochkunst ist vergebene Mühe, wenn Ihr Gastraum vom penetranten Geruch der Brennpaste durchdrungen wird.

KEINE ABWÄRME: Kleiner Raum, viele Gäste und unzählige, brodelnde Chafing Dishes. Im Gegensatz zur Raumtemperatur sinkt die Freude Ihrer Gäste rapide.

KEINE BRANDGEFAHR: In Zukunft müssen Sie an Brandschutzmaßnahmen und Lagerungsvorschriften keinen Gedanken mehr verschwenden.

Ausserdem setzen Sie Ihre Gäste keiner Verletzungsgefahr mehr aus.

BESSERE QUALITÄT: Eine kontrollierte und gleichmäßige Wärmeverteilung bewahrt die Qualität Ihrer Speisen auch über einen langen Zeitraum.

HÖHERE SICHERHEIT: Sicherheit für Ihre Lebensmittel, Sicherheit für Ihre Gäste, letztendlich Sicherheit für Sie.

EINFACHERE LOGISTIK: Wo Sie bisher 5 Chafing Dishes untergebracht haben, können Sie ab heute die dreifache Menge an K-POTs unterbringen.

Und keine Bedenken mehr wegen Lagerung von Gefahrgut!

EINFACHE REINIGUNG: Im Gegensatz zu den vielen Einzelteilen eines Chafing Dishes reinigen Sie beim K-POT nur Topf und Deckel bequem in der Spülmaschine. Die intelligente Oberfläche mit ihrer Antihafteigenschaft unterstützt Sie dabei.

SICHERE KOSTENERSPARNIS: Sobald Sie den K-POT einschalten, sparen Sie gegenüber einem Chafing Dish bares Geld. Jede Stunde 50 Cent.

Dazu kommen Einsparungen bei der Reinigung, Lagerung und Logistik – mit gleichzeitiger Garantie für vollkommen zufriedene Kunden und Gäste.

Einfache Handhabung – mehr Genuss.

Der K-POT ist vor allem pro – pro Genuss.



**KEIN
WASSERBAD**



**KEIN
BRENNPASTENGERUCH**



**KEINE
ABWÄRME**



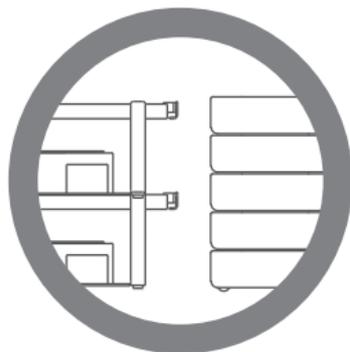
**KEINE
BRANDGEFAHR**



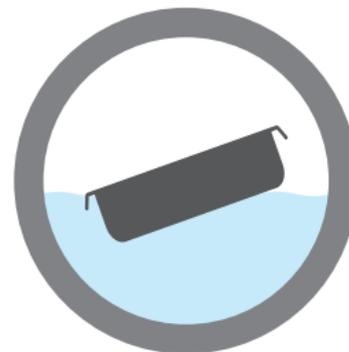
**BESSERE
QUALITÄT**



**HÖHERE
SICHERHEIT**



**EINFACHERE
LOGISTIK**



**EINFACHERE
REINIGUNG**



**SICHERE
KOSTENERSPARNIS**

WARUM DER K-POT MIT SEINER CATERING-FAMILIE DER IDEALE PARTNER FÜR JEDES EVENT IST.

Unsere Welt hat sich verändert - der Mensch ist mobil geworden. Innovationen wie Laptop und Handy haben es dem Menschen ermöglicht, vollkommen orts- und zeitunabhängig zu sein. Nahrung muss der Mensch dennoch zu sich nehmen - am besten jederzeit, überall. Und gleichzeitig soll sie möglichst gesund, frisch, wohlschmeckend – und mit Stil – serviert werden. Daher entwickelt die Firma Rieber bereits seit über zwei Jahrzehnten mobile Geräte, die es dem Menschen erlauben, jegliche Speisen in bestmöglicher Qualität zu jeder Zeit an jedem Ort herzustellen. Für 1 - 1000 Personen.

HYBRID KITCHEN* - DIE MOBILE KÜCHE.

Ob in der Stationsküche, als Kalt- oder Warmausgabe oder aber zum Kochen im Catering-Bereich, hybrid kitchen* ist die raumeffiziente, mobile Küche in der modernen Welt der Gastronomie. Als einzelnes Modul bietet sie Ihnen bereits alle Funktionen, die Sie für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigen. Mit einem Gerät können verschiedenste Funktionen ausgeführt werden (siehe rechts). Eine spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht der hybrid kitchen* ihre einzigartige Hybrideigenschaft. Die elektronische Steuerung ermöglicht die Wahl zwischen mehreren Betriebsarten. In Verbindung mit einem Rolltop machen Sie aus der hybrid kitchen* ein mobiles Schöpfsystem.



hybrid kitchen*
* zum Patent angemeldet.

THERMOPORT® - DER SICHERE TRANSPORT.

Frische ist das wichtigste Qualitätsmerkmal eines guten Essens. Was kann appetitlicher sein als knackig grüner Salat, herrlich bissfeste Möhren oder heiß dampfende, auf den Punkt gegarte Pasta? Nicht immer eine leichte Aufgabe, wenn das Essen erst eine lange Reise antreten muss, bevor es dem anspruchsvollen Gast serviert wird. Verpackt im thermoport®-Transportbehälter kommen Speisen und Getränke auch nach Stunden makellos an. Hygienisch, richtig temperiert, appetitlich und vor allem zuverlässig. Hierfür sorgen Profikomponenten wie die hochmoderne, selbstregulierende Heiztechnologie oder die hochwertige, bakterienhemmende Kunststoffhülle. Robust, stapelbar und spülmaschinentauglich.

hybrid kitchen* - die Funktionen



garen und regenerieren
mit Temperatur



garen mit Kern-
temperaturfühler



dampfgaren durch
integrierten Tank



zwei Temperaturstufen
dank Isoraumteiler



Kalt- und Warmhalten
gleichzeitig, Isoraumteiler



passiv Kalthalten
mit Pellet und Lüftung



thermoport®

Alle Daten auch unter:
<http://planer.rieber.de>

WAS ANDERE ÜBER UNS SAGEN.

Wir können viel über uns und unsere Arbeiten erzählen. Aber viel wichtiger und glaubhafter ist doch, was Außenstehende tatsächlich überzeugt. Also lassen wir besser andere zu Wort kommen.



„80 % der Speisen im öffentlichen Bereich werden vorgefertigt und verlieren auf ihrem Weg zum Konsumenten an Qualitäten. Dies ist der Ausgangspunkt für den „K-POT - der Ofen auf dem Tisch“.

Die Jury lobt die Idee, dass die Speisen auf dem Tisch oder am Buffet fertig gegart werden und somit frisch und vitaminreich bleiben. Durch das Kochen am Tisch wird das Gemeinschaftserlebnis gefördert.“

AIT - Innovationspreis Architektur und Healthcare



„Eine ansprechende, unprätentiöse Lösung für einen Gegenstand, der einem bisher bei Caterings oft negativ aufgefallen ist. Eine sympathische Umsetzung. Auch die Bedienung ist bewusst einfach. Eine sehr gute Lösung. Schöne Oberflächen.“

Jury Focus Open - Internationaler Designpreis Baden Württemberg 2009



„Gemeinsam mit dem Rat für Formgebung haben wir Ihr Produkt K-POT für die Ausstellung im „Depot“ (Ausstellungsraum im deutschen Pavillon auf der EXPO 2010 in Shanghai) vorgeschlagen, da es unseres Erachtens alle wichtigen Kriterien erfüllt und damit stellvertretend für die Qualität und Innovationskraft deutschen Produktdesigns steht.“

milla & partner - EXPO 2010 Shanghai China



„... Mit seinen abgerundeten Ecken zeigt das Gerät eine harmonische Linienführung, die sich konsequent durch die Gestaltung aller drei Elemente zieht: Sowohl der Elektrounterbau als auch das Einfüllgefäß und der Deckel sind aus unterschiedlichen Materialien gefertigt und prägen eine rein funktional ausgerichtete Optik...“

red dot GmbH & Co. KG



Deutschland

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

Großbritannien

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. +44 (0) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-Mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Österreich

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

Holland

Rieber Benelux B.V.
Veersedijk 59
NL-3341 LL Hendrik Ido Ambacht
Tel. +31 (0) 78/691 83 05
Fax +31 (0) 78/693 14 39
E-mail :
fred.van-der-pennen@nl.rieber.de
www.rieber.nl

Schweiz

Rieber ag
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



Catering Expert.
It's your turn.

Rieber

The mobile kitchen company

The mobile kitchen. Mit Sicherheit.



Eine ziemlich runde Sache. So haben Sie und Ihre Gäste Catering noch nie gesehen.

catering circel bietet mehr wie nur — eine runde Sache — mit minimalem, mobilem und flexiblem Equipment, volle Funktionalität und perfekte Speisenqualität und Optik.

Das Catering „allround Talent“, das sich Ihren Ansprüche und Gegebenheiten individuell anpasst und on top dank ausgeklügelter Technik ihre Prozesse komplett HACCP sicher erfasst. Der neue Catering Lifestyle — eckig passt in rund. Das Konzept wird erst durch unseren altbewehrten, hochfunktionalen GN-Standard zu einer runden Story. Einfach das „rundum“ perfekte Catering, bei dem nur eines nicht beliebig flexibel ist — sondern einzigartig — Ihre Qualität.



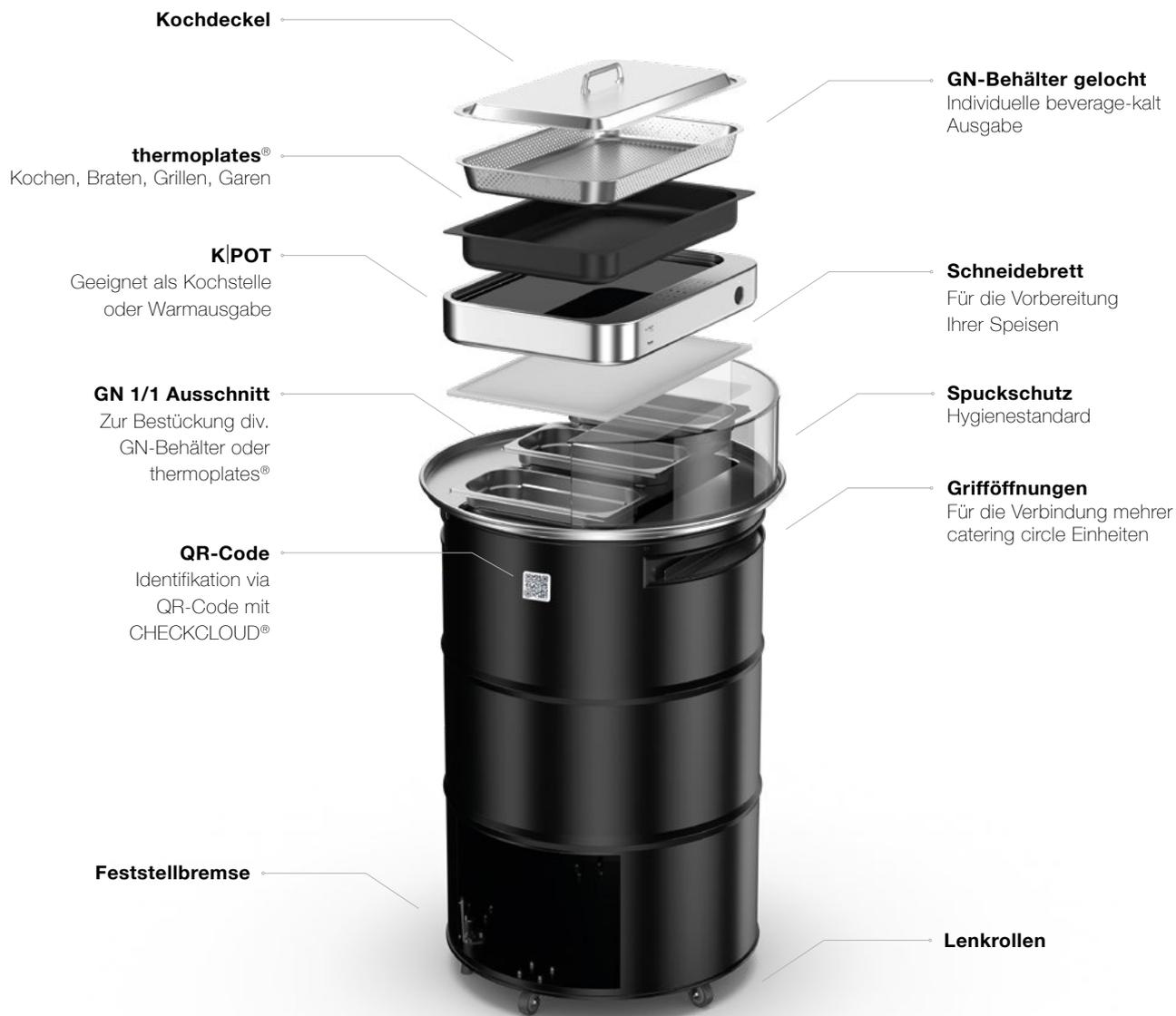
TECHNISCHE MERKMALE
catering circle — mise en place.



mise en place

| Außenmaße | Leistung | Nennspannung | Gewicht | Bestell-Nr. |
|----------------|----------|--------------|---------|-------------|
| Ø 665 x 957 mm | - | - | 20 Kg | 92 20 01 03 |

ERWEITERN SIE IHRE FUNKTIONEN
Optionales Zubehör — mise en place.



Mit dieser Variante des catering circle haben Sie ein vielfältiges Funktionsspektrum. Auf Basis des GN 1/1 Ausschnittes, können sämtliche Rieber GN-Behälter oder thermoplates® integriert werden, oder on top auf den K|POT gestellt werden. So können Sie Ihre Speisen schonend lagern, kühlen, warmhalten oder ausgeben. Durch die Integration des Schneidebrettes verwandelt sich die Arbeitsfläche zum perfekten Vorbereitungsplatz, für einzigartiges und flexibles Lifestyle Catering.

TECHNISCHE MERKMALE
catering circle — hot airclean.



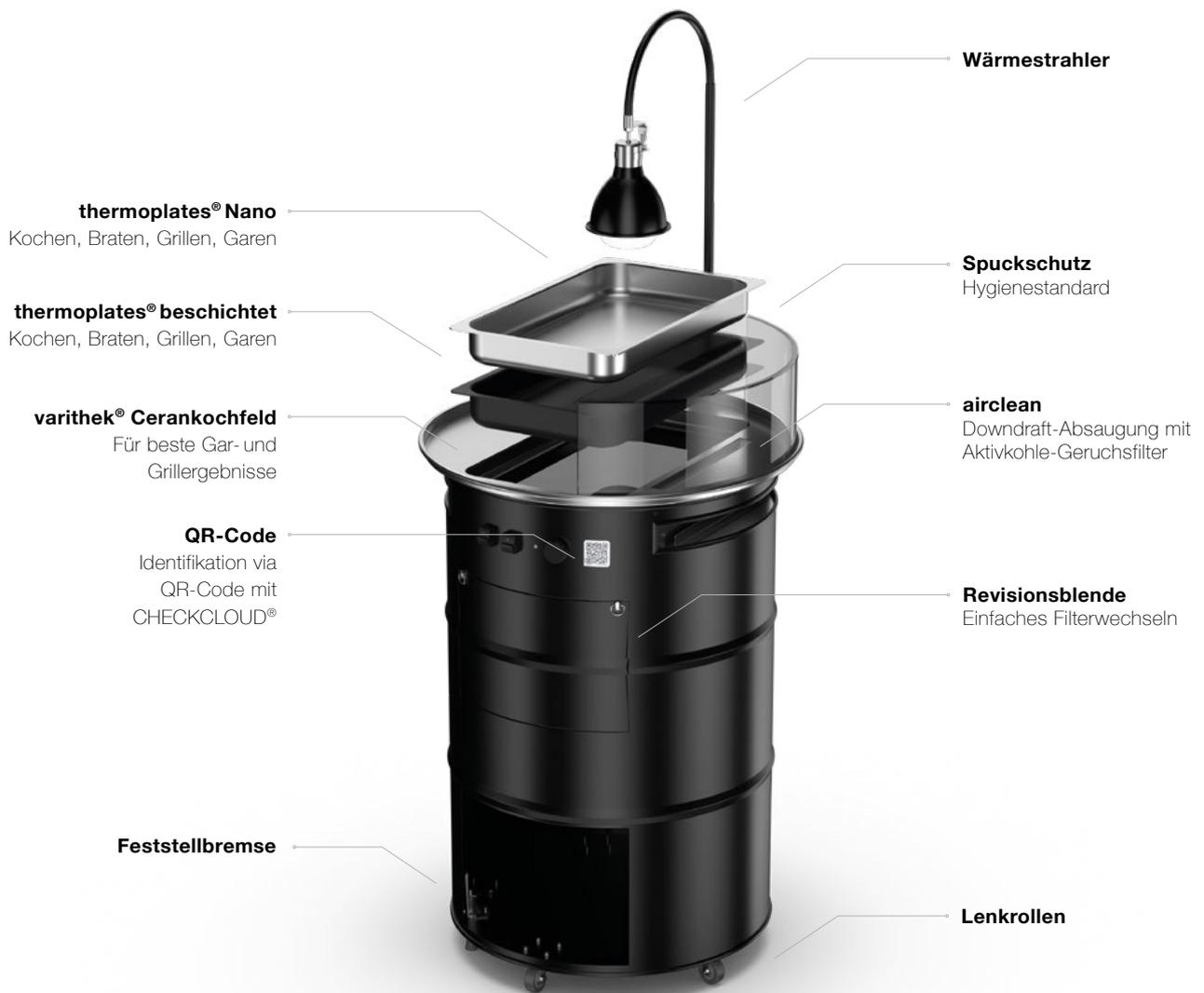
hot airclean

rieber.de

| Außenmaße | Leistung | Nennspannung | Gewicht | Bestell-Nr. |
|---------------------|-----------|--------------------|---------|-------------|
| Ø 665 x 957/1115 mm | 2900 Watt | 1 N AC 230 V 50 Hz | 29 Kg | 92 20 01 01 |

ERWEITERN SIE IHRE FUNKTIONEN

Optionales Zubehör — hot airclean.



Bieten Sie exklusives Frontcooking Catering. Mit der eingebauten Downdraft Absaugung können Sie sogar in geschlossenen Räumen Ihre Kunden mit frisch gekochten Speisen überraschen. Durch die aushängbare Revisionsblende lässt sich der Aktivkohlefilter unkompliziert wechseln. Das 2800 Watt starke ganzflächige Cerankochfeld in Verbindung mit unseren thermoplates® garantieren Ihnen, durch das swiss-ply® Mehrschichtmaterial beste Ergebnisse — immer und überall.

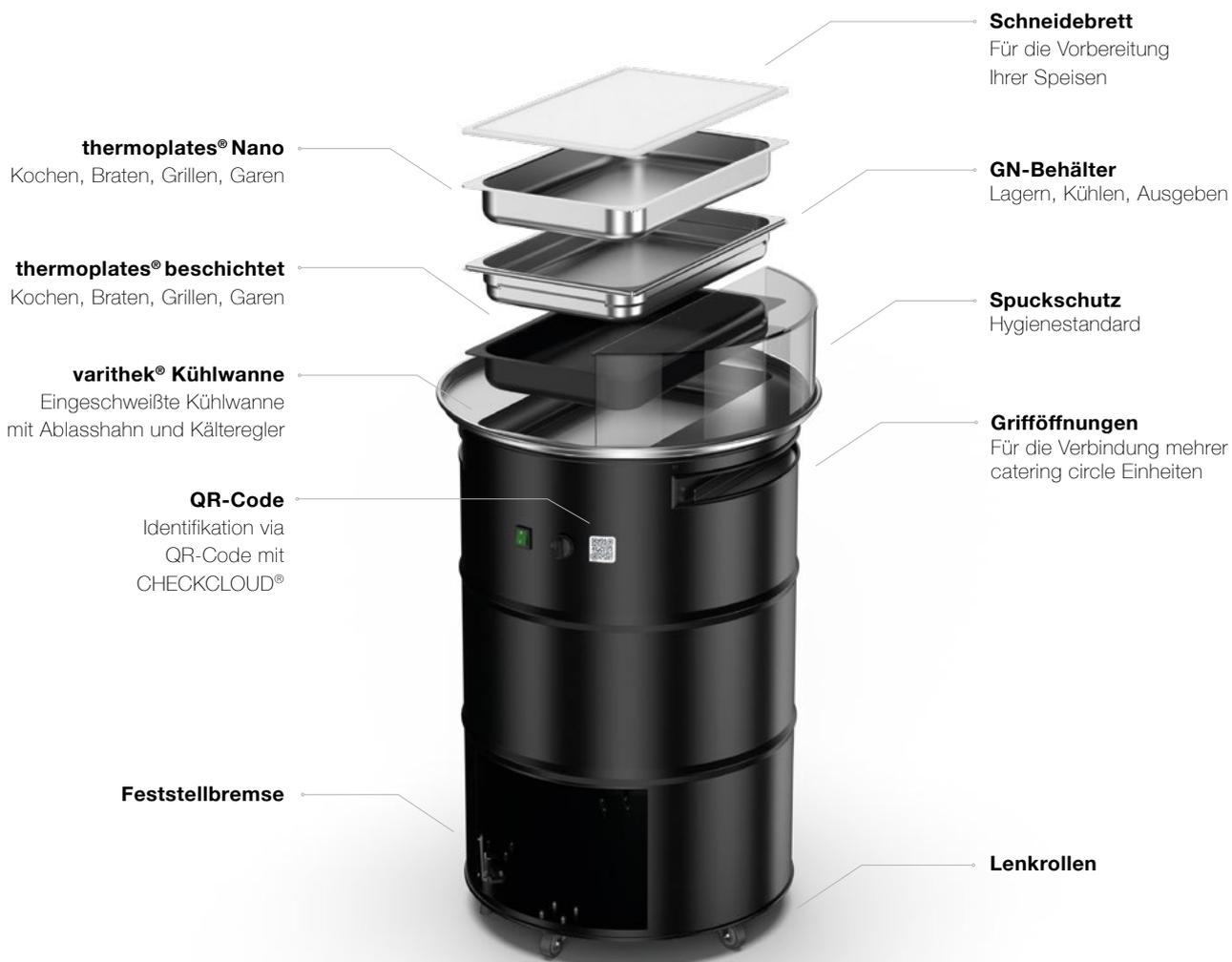
TECHNISCHE MERKMALE
catering circle — cool.



cool

| Außenmaße | Leistung | Nennspannung | Gewicht | Bestell-Nr. |
|----------------|----------|--------------------|---------|-------------|
| Ø 665 x 957 mm | 123 Watt | 1 N AC 230 V 50 Hz | 35 Kg | 92 20 01 02 |

ERWEITERN SIE IHRE FUNKTIONEN
Optionales Zubehör — cool.



Mit der varithek® Kühlwanne lassen sich Ihre Lebensmittel kühlen und effektiv präsentieren. Die nahtlos eingeschweißte Edelstahl Kühlwanne mit Ablasshahn bietet den absoluten Hygienestandard und ist dadurch leicht zu reinigen. Mit wenigen Handgriffen lässt sich diese Variante zu einem Vorbereitungsplatz umbauen, wodurch Sie auch bei engen Raumbedingungen hoch flexibel sind. Durch das universale GN-Betriebssystem können Sie schnell und effektiv handeln.

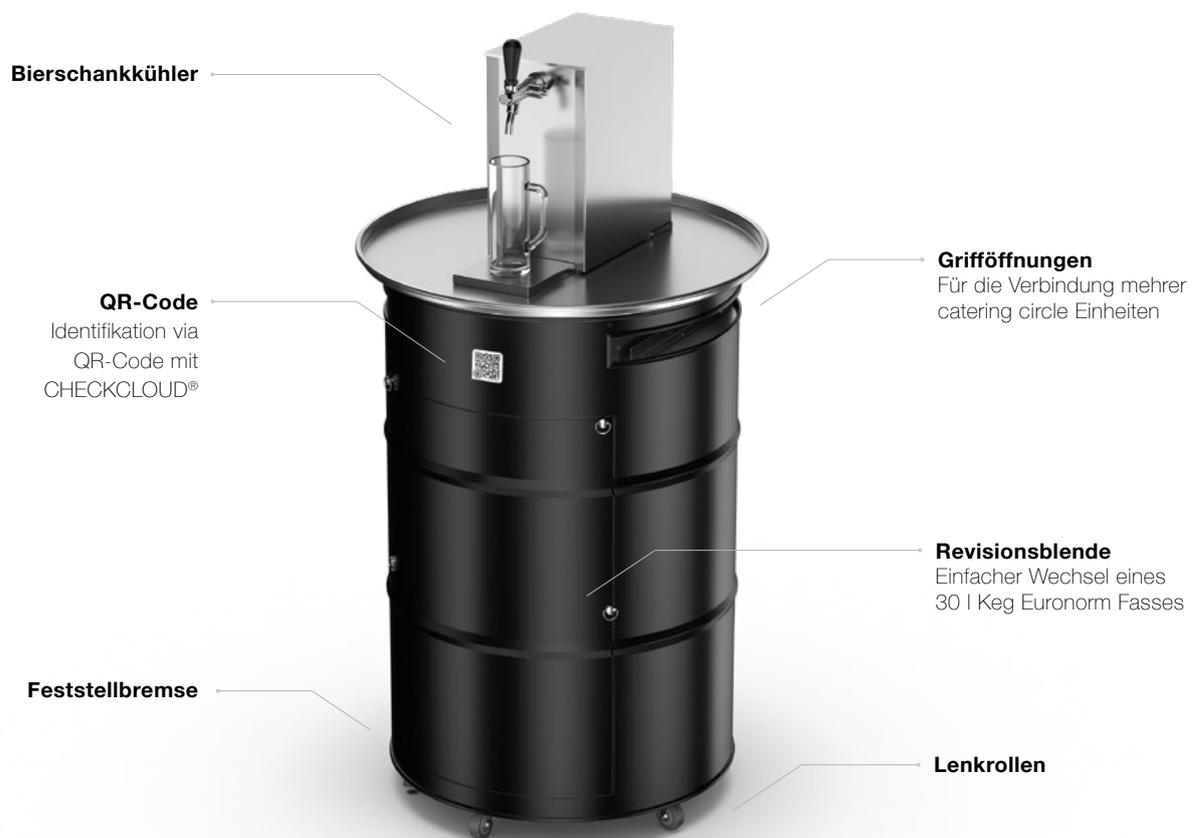
TECHNISCHE MERKMALE
catering circle — beverage.



beverage

| Außenmaße | Leistung | Nennspannung | Gewicht | Bestell-Nr. |
|---------------------|------------|--------------------|---------|-------------|
| Ø 665 x 957/1280 mm | 333,5 Watt | 1 N AC 230 V 50 Hz | 37 Kg | 92 20 01 05 |

ERWEITERN SIE IHRE FUNKTIONEN
Optionales Zubehör — beverage.



Das moderne Kompressor Kühlgerät verwendet die Stromzufuhr für den direkten Transfer zum Kühlen, somit minimiert sich der Energieverbrauch. Schon nach 2-4 Minuten ist der Thermoblock mit höchster Energiekapazität bereit ein perfekt gekühltes Bier auszuschenken. Durch die leicht abnehmbare Revisionsblende können Sie die Fässer im Handumdrehen austauschen.

TECHNISCHE MERKMALE
catering circle — Verbindungsbord.



connection

| Model | Außenmaße | Arbeitsfläche | Gewicht | Bestell-Nr. |
|----------------------------|-----------------|----------------|---------|-------------|
| Verbindungsbord | 875 x 466,5 mm | 800 x 400 mm | 3,3 kg | 62200304 |
| Verbindungsbord 45° | 1166 x 466,5 mm | 1104 x 400 mm | 3,8 kg | auf Anfrage |
| Verbindungsbord GN 1/1 | 875 x 466,5 mm | 503,5 x 300 mm | 2,1 kg | 62200305 |
| Verbindungsbord 45° GN 1/1 | 1166 x 466,5 mm | 503,5 x 300 mm | 2,7 kg | auf Anfrage |

Verbindung schafft Funktion.

catering circle — Verbindungsbord.



Mobil und Flexibel — das sind die Grundvoraussetzungen für gutes Catering. Mit den speziellen Verbindungselementen können Sie mehrere catering circle Einheiten einfach und schnell verbinden. So entsteht in kürzester Zeit eine Lifestyle catering kitchen mit allen Funktionen, die Sie benötigen, um beste Speisenqualität zu garantieren. Verbinden Sie die Einheiten individuell für jeden Einsatzbereich. Raumflexibilität — egal ob im circle oder als langer Block.

Gleichmäßige Wärmeverteilung, garantiert beste Speisenqualität.

swiss-ply® Mehrschichtmaterial.



**Aluminiumkern zwischen
zwei Edelstahlschichten.**

Bis zu 10x höhere Leitfähigkeit.
(warm & kalt)

Das swiss-ply® Mehrschichtmaterial vereint die thermischen Eigenschaften von Aluminium im Kern, umhüllt von der Stabilität und Hygieneeigenschaften von Edelstahl. Dieses Sandwich-Material verteilt zugeführte Energie nicht nur äußerst gleichmäßig, sondern auch schnell. Das spart Ihnen nicht nur Energie, sondern auch Zeit — ob beim Einsatz bei -20 °C oder bei bis zu 400 °C, das Sandwich-Material führt die Energie gleichmäßig ab und zu und ist auf jeder Energiequelle einsetzbar — von Gas bis Induktion.

GN – thermoplates® statt Umschütten.

Durch das patentierte Mehrschichtmaterial bekommt das GN-Format Kochfunktion, thermoplates® revolutionieren so den Food-Flow: lagern, kühlen, vorbereiten, kochen, grillen, transportieren und ausgeben aus einem Behältnis mit optimaler Leitfähigkeit. Hierdurch entfällt das Umschütten und somit sparen Sie Zeit und Arbeit.



Digitalisieren Sie Ihre thermoplates® zu einem GN-Mehrwegkreislauf über die Services der CHECKCLOUD® und verknüpfen dabei alle qualitätsrelevanten Informationen, von den Lagerbedingungen bis auf den Teller, aus allen Sequenzen entlang des Food-Flows.

Mit CHECKCLOUD® schaffen Sie Transparenz, die Ihre Kosten senkt und zu mehr Vertrauen führt.

Erfahren Sie mehr auf checkcloud.com



Sie haben Fragen oder
wünschen ein persönliches
Gespräch – Wir freuen uns
drauf.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

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