

Rieber

The mobile kitchen company

Robust für alle Anforderungen unter höchster Sicherheit.

JVA Speisentransport- und Ausgabekonzepte für absolute Sicherheit und mehr Qualität.



Made in Germany

JVA. Das flexible Speisentransport- und Ausgabekonzept für absolute Sicherheit.



Mit dem JVA-Produktprogramm bietet Rieber **mobile, robuste, hygienische, stabile und vor allem sichere Lösungskonzepte** für die optimale Speisenverteilung in Justizvollzugsanstalten/ Gefängnissen. Damit das beste Essen zu jeder Zeit, sicher an jeden Ort kommt – besonders unter Umständen, bei denen die Mahlzeiten der soziale Höhepunkt im Tagesablauf sind. Mit den flexiblen und systemischen Produkten kann die Speisenverteilung in der JVA von der Lagerung bis zur Ausgabe perfekt abgebildet werden. Effektive Lösungen abgestimmt auf individuelle Anforderungen in extra robuster Ausführung, stabil und mobil für sämtliche Beanspruchungen – inhouse wie auch outdoor, für perfekte Speisenqualität bei Frühstück-, Mittag- und Abendessen.

JVA-Verpflegungskonzept

Die Vorteile – perfekte Hygiene, einfache Reinigung flexibles Handling & individuell konfigurierbar

+ Innenkorpus H3 Muffel. Jeder Schrankraum (doppelpalwandig) komplett dicht geschweißt, Schrankzwischenräume mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, im inneren mit Kugelecken in Hygieneausführung H3 und fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, passend für GN 1/1 oder JVA-Speisenschalen GN 1/2. Korpus passiv sowie aktiv beheizt erhältlich.

+ Verschluss. Mittels eines Spannverschlusses für die einfache Einhand-Bedienung, optional abschließbar durch ein Vorhängeschloss.

+ Türelement mit herausnehmbarer Heizung. Türelement ausgestattet mit integrierter herausnehmbarer digital regelbarer Umluft-Heizung für hohe Belastung und einem **Drehschieber** zur Feuchtigkeitsregulierung. Digitales Bediendisplay in JVA bruchsicherer Ausführung, geschützt mit einem Edelstahl-Bügel, der zusätzlich auch zum Schutz gegen unbeaufsichtigtes Bedienen dient. Jeder Schrankraum steckerfertig ausgestattet mit einem Ein-/Ausschalter, Blindsteckerbuchse und Spiralkabel mit Schukostecker, optional mit Kabel zum Einstecken.

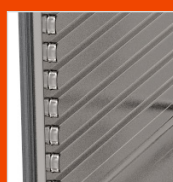
+ Bodenplattform. Stabile fahrbare Bodenplattform mit ein bis drei fest montierten Hygiene-Schrankräumen flexibel und je nach Personenanzahl konfigurierbar.

+ Rammschutz oben und unten. Umlaufendem Rammschutz mit Galerie (Ø 18 mm).

+ Stabile Schiebgriffe. Robuste durchgezogene Edelstahl-Rundrohr-Schiebgriffe, mit Abweiserrolle als Türklinkenschutz. Die Schiebegrifffunktion ist damit auch bei geöffneter Tür stets gewährleistet.

+ Rollenordnung. Flexible Rollenordnung möglich, wahlweise mit Lenkstopp- oder Bockrollen erhältlich für ein einfaches und flexibles Handling.

+ Torx Schrauben. Gegen unbeaufsichtigtes Demontieren von Bauteilen oder mutwilliger Zerstörung.



1 H3 Muffel



2 Verschluss



3 Türelement



4 Drehschieber



5 Bodenplattform



6 Rammschutz



7 Stabile Schiebgriffe



8 Rollenordnung



Torx Schrauben

JVA-Verpflegungskonzept Speisen- & Getränke-Transport

Sicherheit steht bei unserem JVA-Konzept an erster Stelle. Dieses bietet Ihnen Vielfalt von der sicheren Menüschale in robuster Sicherheits- und Hygieneausführung, speziell für den Einsatz in der JVA. Mit dem passenden JVA-Transportwagen können die befüllten Speisen einfach und sicher transportiert, ausgegeben sowie kalt- und warmgehalten werden. Der Wagen lässt sich flexibel nach Ihren Anforderungen und Gegebenheiten individualisieren. Für die perfekte Gesamtlösung kann zudem unser robuster Edelstahl-Getränkebehälter mit 7 Liter zum optimalen Getränketransport und zur direkten Ausgabe in den Wagen integriert werden, für perfekt heiße oder kalte Getränke zu allen Mahlzeiten.



JVA-Transportwagen mit zwei beheizbaren Abteilen



JVA-Transportwagen mit Fach für Getränkebehälter sowie zwei beheizbaren Abteilen

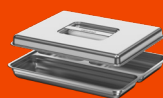
Speisenverteilwagen. Für den sicheren und hygienischen Transport und die Ausgabe sowie zum Kalt- und Warmhalten von JVA-Speisenverteilern. Pro Abteil je 30 Stück Speisenschalen. Einsatzbereich max. +100 °C, digitale Temperaturregelung bis max. +100 °C, optional mit Dachgalerie und Einhängerbord.

Für die perfekte Gesamtlösung kann zudem unser robuster Edelstahl-Getränkebehälter mit 7 Liter zum optimalen Getränketransport und zur direkten Ausgabe in den Wagen integriert werden, für perfekt heiße oder kalte Getränke zu allen Mahlzeiten.

Speisenschale, 3-geteilt, GN 1/2. Ohne Kanten und scharfe Ecken, extra sichere Ausführung mit umlaufend umgebördeltem Rand, tiefgezogen, mit geschweißtem Griff. Behälter und Deckel sind getrennt stapelbar, 1,25 Liter Fassungsvermögen.

Beilagenschale, GN 1/6. GN-Schale aus Edelstahl als perfekte Ergänzung zur JVA-Speisenschale. In den Tiefen 48 mm (0,7 Liter), 60 mm (0,9 Liter) und 91 mm (1,4 Liter) erhältlich. Polycarbonat-Deckel mit Dichtungslippe, in verschiedenen Farben erhältlich.

Thermi 7 Liter. Getränkebehälter aus Edelstahl, beheizt oder unbeheizt erhältlich, geringer Wärme- /Kälteverlust, doppelwandig isoliert, tiefgezogen und fugenlos verschweißt, für bis zu 7 Liter Flüssigkeit.



Speisenschale, 3-geteilt, GN 1/2



Beilagenschale, GN 1/6



Thermi 7 Liter



JVA-Verpflegungskonzept Mobile System-Helfer

Regalwagen. Abgestimmt auf die JVA-Menüschalen unsere systemischen und stabilen Edelstahl-Regalwagen. Für die Zwischenlagerung, den Transport und zum Trocknen direkt nach dem Spülvorgang.



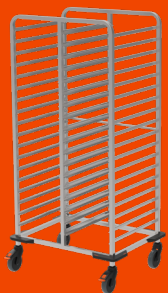
JVA-Regalwagen befüllt mit Speisenschalen



Regalwagen 2 x GN 1/1. Kapazität von bis zu 72 Speisenschalen pro Wagen. 2 x 18 Paar Auflageschienen mit Kippsicherung und eingeschweißter beidseitiger Durchschubsperr.

Raumspars-Regalwagen 1/1. Kapazität von bis zu 36 Speisenschalen pro Wagen. 18 Paar Auflageschienen, platzsparend ineinander schiebbar.

Plattformstapler GN 2/1, unbeheizt. Geschlossener, unbeheizter GN-Plattformstapler für das Zwischenlagern und Transportieren von JVA-Menüschalen. Für bis zu 280 JVA-Speisenschalen pro Wagen (4 Stapel). Mit Verstellstangen zum optimalen Fixieren der JVA-Speisenschalen, optional mit Einlegeblech und Deckelhaube.



Regalwagen 2 x GN 1/1



Raumspars-Regalwagen 1/1



Plattformstapler GN 2/1, unbeheizt

JVA-Verpflegungskonzept Sicherer Speisentransport für Großgebäude und Einzelportionierung

thermoport® Kunststoff & Premium-Edelstahl. Das Rieber thermoport® Sortiment bietet für jede Anforderung im Speisentransport die perfekte Lösung – die mobile Küche für den systemischen Transport von Speisen im GN-System mit bester Speisenqualität und absoluter Transportsicherheit. Unser vielfältiger Klassiker garantiert optimales Catering inhouse und outdoor – ob in leichter Kunststoffausführung oder aus hochwertigem Edelstahl, für optimales Handling sowohl als Top- oder Frontlader-Variante und auch als Einportion-Variante für den „Essen auf Räder“ Transport. Beheizt, unbeheizt oder gekühlt, perfekt ausgestattet bei jedem Einsatz in vielfältigen Größenoptionen – das standardisierte System passend für die individuellen Anforderungen zusammenstellbar. Für noch mehr Optionsvielfalt sind Rieber thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl miteinander kombiniert stapelbar und auf den Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar – für einen rutschfesten und sicheren Transport und besonders empfehlenswert für den thermoport® Edelstahl die Transportsicherheit.



thermoport® 10/10D



thermoport® 1000 KB



thermoport® 100 K hybrid



thermoport® 2000/600 K



thermoport® 3000 U

JVA-Verpflegungskonzept Gemeinschaftskühlösungen

multipolar®. Die perfekte Kühllösung – der sichere Gemeinschaftskühlschrank multipolar® mit getrennten Fächern für die individuelle und flexible Aufbewahrung von Lebensmitteln in der JVA. Der Vorteil des Sharing-Kühlschranks ist zum einen die Raumeffizienz und zum anderen die Energieeffizienz des Kühlschranks selbst und seiner Nutzung. Beim Öffnen über die kleinen Einzelfächer entweicht nur ein Bruchteil der gekühlten Luft und spart dadurch deutlich Strom und Energie.

Mit klassischem Schlüssel-Öffnungssystem erhältlich. Jeder kann seine Lebensmittel individuell und sicher in seinem eigenen abschließbaren Fach aufbewahren. Die Modellvarianten sind erhältlich von 4-16 Einzelfächern, die durch Umluftkühlung bzw. stiller Kühlung perfekt temperiert werden. Zusätzlich ist jedes Modell für noch mehr Sicherheit mit einem Hauptschlüssel erweiterbar.



multipolar®. Erhältlich mit 4-16 Einzelfächern, Bruttoinhalt von 180 bis 583 Liter. Türanschlag serienmäßig DIN rechts, auf DIN links wechselbar. Jede Fachtüre mit unterschiedlichem Schloss ausgestattet, mit Hauptschlüssel erweiterbar, Aufstellung auf Edelstahlfüßen (150 – 180 mm). Serienmäßig mit weißer pulverbeschichteter Türe.

Rieber

The mobile kitchen company

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihr Ansprechpartner ist für Sie da

Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen

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

Rieber + Grohmann Gesellschaft m.b.H.

Seybelgasse 13
A-1230 Wien

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

Rieber ag

Hörnlistrasse 18
CH-8360 Eschlikon TG

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



Service Page

www.riever.systems

