

Rieber

M E T A cooking

TOP-SELECTION



we are **more than cooking**
we are **digital & sustainable**
we are **META cooking**



more
about us

Rieber META cooking – Wir connecten Mensch, Food und unsere Küchen-Systeme.

Rieber META cooking steht für technologie- und innovationsgetriebene Systemlösungen, um Food-Prozesse energiesparender, nachhaltiger und effizienter zu gestalten. Digitale Mehrwerte werden durch unsere papierlose CHECK HACCP Dokumentation, rückverfolgbares Mehrwegsystem eatTAINABLE sowie mit unseren prozesssicheren CONNECT-Geräten erzielt.

Um dem Bediener automatisch die richtigen Informationen zur Verfügung zu stellen, sodass jederzeit einfach und überall reproduzierbare Food-Qualität und HACCP-Sicherheit gewährleistet werden kann. Mobil und energiesparend, transparent und digital rückverfolgbar im standardisierten GN-Mehrwegsystem aus langlebigem und lebensmittelunbedenklichem Edelstahl.

01 Rieber CONNECT

Lagerung: multipolar® CONNECT
Regeneration: K|POT® CONNECT
Programm: P2
Dauer: 35 min

02 eatTAINABLE

Herkunft: Albmetzgerei
Ort: Hoffmannstr. 44, RT
Inhalt: Maultaschen
Lieferort: Kita-Regenbogen

03 Rieber || Alinox

Eigentümer: werkcafé
Typ: GN-thermoplates@eco
Größe: 1/1 | 65 mm | 11 L
Material: SWISS|PLY

04 CHECK CLOUD

Temperatur: 73 °C
HACCP: eingehalten
Hygienestatus: zu reinigen
Messung: Bluetooth Kerntemperaturfühler



QR-Code auf Equipment:
Digitalisierung aller Produkte

„Der Schlüssel zur digitalen Welt für unsere Hardware ist der QR-Code und die Sensoren, die unsere Produkte mit dem Internet verbinden und elementare Informationen vernetzen, um eine bessere Lebensmittelqualität und Prozessorganisation zu ermöglichen.“

Max Maier, GEO CHECK CLOUD

more about us...



INHALTS- VERZEICHNIS

Rieber

Made in Germany

About Rieber	6
Rieber Neuheiten	8
Rieber CONNECT	12
eatTAINABLE	14
thermoplastes [®] eco	18
CHECK CLOUD	20
GN-Behälter	22
GN-thermoplastes [®]	28
GN-Deckel	32
thermoport [®] light Kunststoff	36
thermoport [®] Premium Edelstahl	40
varithek [®]	44
ACS varithek [®]	45
navioven	46
K POT [®]	48
thermoport [®] canteen	49
ZUB, STW, Regiostation	50
Stapler	52
Mobile Helfer	54

ABOUT RIEBER

Unser Anspruch – Technologieführer mit digitalen Innovationen im professionellen Küchenmarkt zu sein – mit standardisierten Systemlösungen, die digital vernetzt und organisiert sind, energiesparend, sicher, nachhaltig und langlebig. Made in Germany seit 1925 – familiengeführt.

Als Komplett-Systemanbieter für digitale und nachhaltige Catering-Systemlösungen, indem wir den Mensch, das Food und unsere Küchen-Systeme connecten, um jederzeit beste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Hierbei fokussieren wir den verantwortungsvollen Umgang mit den begrenzten Ressourcen Energie, Wasser und Zeit. Für maximale Effizienz über den gesamten Küchenprozess, bei gleichzeitig geringen laufenden Kosten und zum Vorteil der Umwelt.

Sobald die Produktion und der Verzehr von Speisen zeitlich und räumlich voneinander getrennt sind, bietet Rieber mobile Catering-Systeme, die durchgängig auf den Behälterstandard Gastro-Norm ausgelegt sind. Das GN-Behälter-Betriebs-System stellt die physische Vernetzung über den gesamten Küchen-Prozess dar.

Diesen innovieren wir zum einen über unsere mobilen und energiesparenden System-Geräte, zum anderen über unsere digitale Plattform CHECK CLOUD, die alle Food- & Küchen-Informationen ganzheitlich vernetzt und organisiert. Insbesondere der sichere Speisen-Transport und die GN-Mehrwegrückverfolgung zählen zum Rieber Kerngeschäft.

Rieber



Mehr Infos ...



Systemprodukte
Führender Anbieter von Kühl- & Großküchensystemen im gewerblichen Bereich

Made in Germany

SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial
Mehrschichtmaterialtechnologie für Energieersparnis und Prozesseffizienz
Made in Switzerland

Digitale Systemlösung
Plattform für digitale Food-Sicherheit, Hygiene- & Mehrwegorganisation



DIGITAL VOM KÜHLSCHRANK BIS ZUR MOBILEN KÜCHE IM MEHRWEG

Rieber CONNECT unser digitales Verpflegungssystem | vom Gemeinschaftskühlschrank bis zur mobilen Ausgabeküche mit 100 % Gelinggarantie.

multiplar® CONNECT

Der Gemeinschaftskühlschrank für Food-Sharing in allen Communities, wie Büros, Gebäudekomplexe oder Wohngruppen/heime etc. Die abgetrennten Einzelfächer gewährleisten **100 % Sicherheit, Hygiene & Privatsphäre im Sharing-Kühlschrank**. Keine Übertragung von Bakterien, Keimen oder Viren. Zudem bis zu 16-fach niedrigerer Energieverbrauch, im Vergleich zum herkömmlichen Kühlschrank. Über die Öffnung der kleinen Fächer entweicht deutlich weniger Kälte und **spart dadurch Strom & Geld**. Individueller und sicherer Fachzugang der einzelnen Nutzer klassisch über Schlüssel oder digital per App-Öffnung.

K|POT® CONNECT

Die mobile Küche und Kantine in einem Gerät. **Per App steuerbar für gelingsicheres Regenerieren, Warmhalten & Ausgeben**. Mit exakt abgestimmten und selbst kreierten Programmen von Caterern, Food-Entwicklern & Chefköchen, mit nur einem Klick – à la Minute jederzeit und überall abrufbar. Energieeffiziente und gleichmäßige Wärmeleitfähigkeit, über das SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial, für perfekte Speisenqualität auf den Punkt.

Büros | Empfangshallen | Teeküchen | Gemeinschaftsflächen | Betriebsrestaurants | Außenstellen | Gebäudekomplexe | Studentenwerke | Wohngruppen/-heime | Krankenhäuser | Praxen | Polizei | Militär | JVA



SCAN for more infos...



K|POT®
CONNECT



100 % GELINGGARANTIE
OHNE FACHPERSONAL

Regenerieroptionen
Mikrowellen | K|POT® |
navioven & hybrid kitchen

Kantine der Zukunft
kontaktlos & digital

24/7



STÜWER
Ausgabeautomaten

Sharingkühlschrank
multiplar® CONNECT

Ungekühltes
Lockersystem
von variocube



Mehrweg
Rücknahme-Automat

NEW

IHR GESAMTER PROZESS – EIN GN-thermoplates®eco

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

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

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

reiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

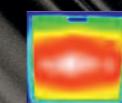
Noch besser – Sie müssen hierfür nicht Ihre Küche, Prozesse oder Geräte ändern, sondern nur Ihren normalen Edelstahl GN-Behältern in einen neuen thermoplates®eco Kochtopf, aus energiesparendem SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial tauschen.



SWISS|PLY



Der Materialunterschied



EDELSTAHL – normaler GN-Behälter

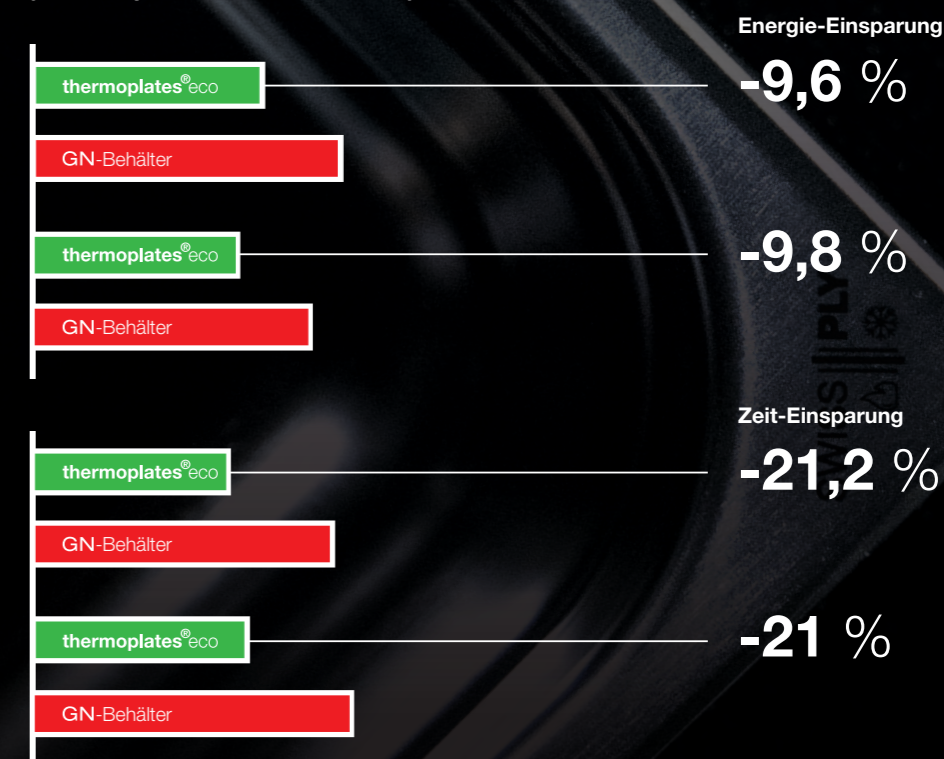


SWISS|PLY – thermoplates®eco

SCAN for more infos...



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



Made in Germany



**GN-BEHÄLTER STANDARD
WIRD DIGITAL ÜBER
MEHRWEG QR-CODES**

Damit der Caterer bzw. Gastronom jederzeit weiß wo seine Behälter sind, hat er über das eatTAINABLE System volle Transparenz und Sicherheit. Ob Food to go im Restaurant oder in Kantinen, sowie im Großgebäude in Produktionsküchen, für die Belieferung von öffentlichen Einrichtungen.

Das System bietet die Allround Lösung nach einem einheitlichen Prinzip. In beiden Fällen wird der Kunden QR-Code mit den Behälter QR-Codes verknüpft.

Im **Kleingebinde** hat der Kunde hierfür seinen eigenen individuellen Kunden QR-Code in der kostenlosen eatTAINABLE Endkunden App.



Kleingebinde



Großgebäude



Im **Großgebäude** werden die Behälter QR-Codes vor der Auslieferung auf den QR-Code der Lokation/Einrichtung verbucht, der auf dem Lieferschein aufgedruckt ist. Über mobile, digital vernetzte Scan-Einheiten kann hierbei die QR-Code Erfassung, ohne zusätzlichen Aufwand, direkt in den Küchenprozess integriert werden.

DIE VORTEILE DES GN-STANDARDS

- Edelstahl zu 100 % food-safe, hygienisch, geschmacks- & geruchsneutral, ohne Übertragung von Mikroplastik
- langlebig, robust, bruch- & transportsicher
- optimale Raumeffizienz, Stapelbarkeit & spülmaschinentauglich
- seit über 60 Jahren der Branchenstandard & praxiserprobt
- Kompatibilität in allen Geräten bis in die Ausgabe

**TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS
EQUIPMENT-LIVE-TRACKING**



Großgebäude



Made in Germany

eatTAINABLE | digitale Mehrwegorganisation für to go, Take Away oder Delivery im Klein- & Großgebäude.

**SAGEN SIE –
GOODBYE ZUR HACCP
ZETTELWIRTSCHAFT**

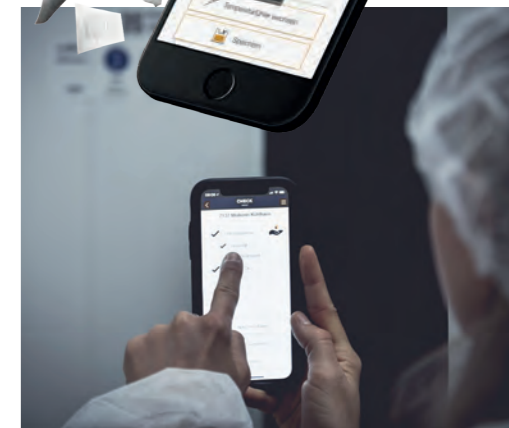
Digitalisieren Sie jetzt Ihre HACCP Zettelwirtschaft mit **CHECK HACCP**.

HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent und digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen zentral in einer Weboberfläche.

Organisieren Sie Ihren Betrieb von überall und sind immer über alle Ihre prozessrelevanten Daten informiert.

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

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



RIEBER CONNECT

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

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

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

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



Rieber CONNECT



multipolar®
CONNECT

Optimal für Sonder- & Allergikerspeisen – sicher separat kühlen

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich.



Für 24/7 Self-Catering



K|POT®
CONNECT



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

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



Made in Germany

Made in Germany

Für Speisenqualität auf den Punkt mit absoluter Gelinggarantie.

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

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

Rieber
CONNECT



Rieber
DIGITAL APP RECIPES
K|POT®
CONNECT

eatTAINABLE

FÜR GESUNDES & NACHHALTIGES ESSEN – DIE EINZIGE 100 % LEBENSMITTEL-ECHE TE MEHRWEGLÖSUNG

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

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

Immer wissen wo Ihre GN-Behälter sind!

GN-System



Edelstahl Vorteile

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

Nachrüstbarer QR-Code



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



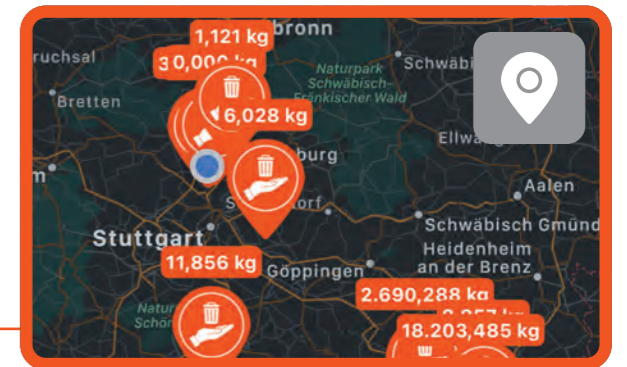
SYSTEMVORTEILE

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



eatTAINABLE

TRACK YOUR PLASTIC-SAVINGS!



Made in Germany

EINZELPORTIONEN

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



Scannen über Smartphone App / Kundenkarte

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

MEHRPORTIONEN

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



Scannen über automatische Scan-Einheit

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

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

Für Einzelportionen



NEW: STAINLESS STEEL FOR YOUR MICROWAVE

Best.Nr. 85 02 27 44

Für Mehrportionen



eatTAINABLE

GN-MEHRWEGPROZESS



10

GN-Leergut – QR-Code Scan
GN-Behälter QR-Codes werden voll-automatisch über Scaneinheit wieder in Großküche eingebucht



9

Rücktransport
Transportgebäude wird nach Verzehr beim Kunden abgeholt und in Großküche zurückgebracht



8

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

7

Vorbereitung für Verzehr
Mit mobilen Rieber Zubereitungsgeräten je nach Verfahren
· Cook & Chill
· Cook & Serve
· Cook & Freeze

11

Behälter Reinigung
Professionelle hygienische Reinigung über gewerbliche Bandspülmaschine



TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS

START 1

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

2

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

3

Verteilung – QR-Code Scan
Befüllung der GN-Behälter & Deckelverschluss
· über Schöpfen am Speiserverteilstand (Scan-Brücke)
· oder über Regalwagensystem (Scan-Wagen)
Behälter QR-Codes werden auf Kunden/Lieferschein verbucht

4

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

5

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

Connected by CHECK CLOUD für digitale HACCP Dokumentation



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

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





SWISS||PLY

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

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



01
LAGERN/
KÜHLEN

02
ZUBEREITEN



Mehrweg –
digital rückverfolgbar über
unseren QR-Code

REGENERIEREN

TRANSPORT
eatTAINABLE

04

03

Made in Germany



Mehr Infos ...



thermoplastes®eco

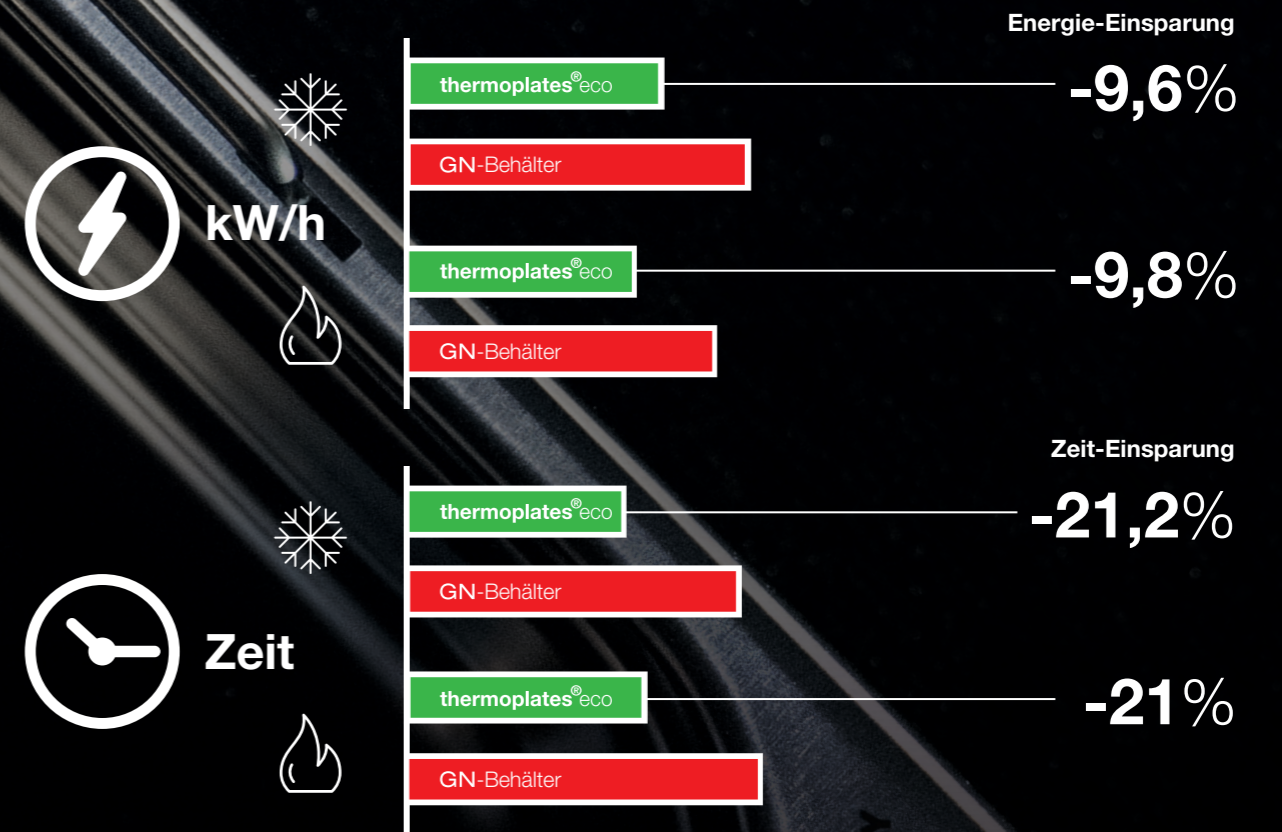
Unser neues thermoplastes®eco, nicht einfach nur ein GN-Behälter sondern Ihr energiesparender GN-Kochtopf.

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

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

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

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



Der Materialunterschied



CHECK CLOUD

SAGEN SIE GOODBYE ZUR HACCP ZETTELWIRTSCHAFT

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

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

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



Mehr Infos ...



CHECK CLOUD

100 % LEBENSMITTELSICHERHEIT – GLEICHZEITIG WENIGER AUFWAND FÜR SIE.



CHECK Cockpit

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

CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kern-temperaturmessung und Checklisten.

Mobile CHECK

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



Mobile CHECK

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



QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber. **Best.Nr. 94 01 01 32**

Auto CHECK

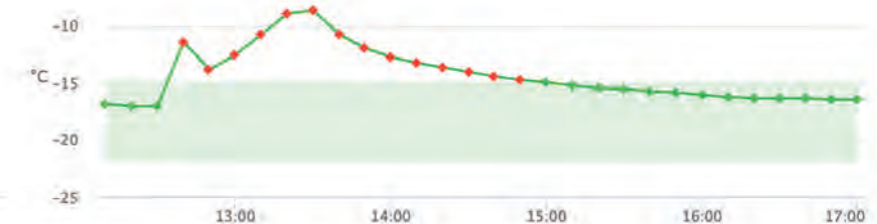
Automatische Raum-temperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten. **Best.Nr. 94 02 01 38**

Auto CHECK

mit internem Messfühler (siehe Bild) **Best.Nr. 94 02 01 48**
mit externem Messfühler (mit Kabel) **Best.Nr. 94 02 01 56**



Tiefkühlhaus



UNSERE AWARDS



Made in Germany

GASTRONORM-BEHÄLTER

Programm im Überblick

BEHÄLTER-RÜCKVERFOLGUNG

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

JETZT NACHRÜSTEN!



QR-Code Aufkleber
Best.Nr. 94 01 01 32



Edelstahl-Gastronorm Betriebssystem.

Der robuste GN-Behälter.

Überzeugen Sie sich selbst ▶



ZUM ENTSTAPELVERGLEICH



NEUE RIEBER-INNOVATION

GNONE®-Behälter mit Stapelnasen für problemloses Entstapeln



*GN-Behälter mit Fallgriff auf Anfrage



Für NACHHALTIGES VAKUUMIEREN ohne Einwegplastikmüll.

➕ Mit unserem vaculid® Deckelsystem können GN-Behälter und thermoplates® unter Vakuum gesetzt werden, egal ob mit einer Handpumpe oder herkömmlichen Kammerpumpen. Somit können Speisen länger und sicher gelagert werden. Frische, Geschmack und Nährstoffe bleiben bei diesem Verfahren nahezu vollständig erhalten.

Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Robuste und spülmaschinenfeste Konstruktion. Hochliegende, gut ausgeprägte, abgesetzte Stapelschultern, die sich nur an den Ecken berühren, sorgen nicht nur für ein platzsparendes und einfaches Einstapeln, sowie eine gute Belüftung im gestapeltem Zustand, sondern definieren auch die Füllhöhe, sodass jeder GN-Behälter mit einem passenden Deckel aus dem Sortiment verschließbar ist.

GN-Variationen

GN-Größe	Tiefe	Liter	Bestell-Nr.	GN-Größe	Tiefe	Liter	Bestell-Nr.
Außenmaße	mm		ohne Fallgriff	Außenmaße	mm		ohne Fallgriff
GN 1/1 325 x 530 mm	20	-	84 01 01 12	GN 2/3 325 x 352 mm	20	-	84 01 01 18
	40	3,4	84 01 01 11		40	2,4	84 01 01 17
	55	5,6	84 01 01 59		55	3,2	84 01 01 97
	65	7,0	84 01 01 10		65	4,3	84 01 01 16
	100	11,7	84 01 01 09		100	7,4	84 01 01 15
150	18,4	84 01 01 08	150	11,8	84 01 01 14		
200	26,0	84 01 01 07	200	15,3	84 01 01 13		
GN 1/2 325 x 265 mm	20	-	84 01 01 24	GN 1/3 325 x 176 mm	20	-	84 01 01 30
	40	1,7	84 01 01 23		40	1,0	84 01 01 29
	55	2,6	84 01 01 60		65	2,0	84 01 01 28
	65	3,3	84 01 01 22		100	3,3	84 01 01 27
	100	5,3	84 01 01 21		150	4,9	84 01 01 26
150	8,4	84 01 01 20	200	6,6	84 01 01 25		
200	10,9	84 01 01 19					
GN 1/4 162 x 265 mm	20	-	84 01 01 35	GN 1/6 162 x 176 mm	65	0,9	84 01 01 43
	65	1,5	84 01 01 34		100	1,4	84 01 01 42
	100	2,3	84 01 01 33		150	2,1	84 01 01 41
	150	3,6	84 01 01 32		200	2,8	84 01 01 40
	200	5,0	84 01 01 31				
GN 1/9 108 x 176 mm	65	0,5	84 01 01 45	Weitere Varianten mit Fallgriff, gelochte GN-Behälter oder gelochte Einsätze auf Anfrage.			
	100	0,7	84 01 01 44				

Zubehör:

Einlegeboden mit Lochung

- Typ: 219, Größe 2/1 84 13 01 01
- Typ: 119, Größe 1/1 84 13 01 02
- Typ: 129, Größe 1/2 84 13 01 04
- Typ: 139, Größe 1/3 84 13 01 05



- Stege quer**
Länge 325 mm 84 19 02 01
- Stege längs**
Länge 530 mm 84 19 01 01



NEUE RIEBER-INNOVATION
GN 1/6 Einportionenschale | für die Mikrowelle.

- Tiefe 60 mm 85 02 20 97
- GN-Domdeckel 1/6 | Hand-Vakuum 84 20 01 66



Passendes Deckelsortiment:



vaculid®
vakuumierbarer Deckel mit Silikonichtung
1/6, 1/3, 1/2



Flachdeckel
mit/ohne Löffelausschnitt oder/und Griffausschnitt
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9



Scharnierflachdeckel
mit/ohne Löffelausschnitt oder/und Griffausschnitt
1/1, 1/2



Steckdeckel
stapelbar mit/ohne Griffausschnitt
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9



Wasserdichter Steckdeckel
mit Silikonichtung
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9



Polycarbonatdeckel
mit eingelassenem Griff
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9

09



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



GASTRONORM BEHÄLTER

Programm im Überblick



BEHÄLTER-RÜCKVERFOLGUNG

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

JETZT NACHRÜSTEN!



QR-Code Aufkleber
Best.Nr. 94 01 01 32

BEHÄLTER-VARIANTEN

BEHÄLTER-VARIANTEN

thermoplastes®eco


SWISS|PLY



Edelstahl thermoplastes®eco aus Mehrschichtmaterial ohne oder mit Fallgriffen

Der energiesparende GN-Kochtopf aus Mehrschichtmaterial. Für alle Prozesse ohne Umschütten, wie Zubereiten, Chillen, Regenerieren (auf allen Kochstellen: Gas, Induktion etc.) und einfach entstapelbar durch die Stapelschulter. Erhältlich mit/ ohne Fallgriffen, in den GN-Größen 1/1 & 1/2, in 65 mm und 100 mm Tiefe, bis zu 12 Liter Inhalt.

- BEST.-NR.** 100 mm GN 1/1: 84010869 | 1/2: 84010864 | 65 mm GN 1/1: 84010868 | 1/2: 84010849 (ohne Griffe)




SWISS|PLY



Edelstahl mit Mehrschichtboden

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

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

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



GNONE®



 PATENT-PENDING

Edelstahl GNONE®

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

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

- NEUE RIEBER-INNOVATION**
Problemloses Entstapeln durch Stapelnasen



Edelstahl gelocht

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

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

- EFFEKTIVES GARERGEBNIS** durch unsere einzigartige durchgehende Lochung in Eckradien

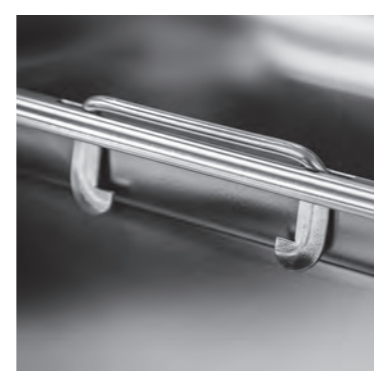



Edelstahl Standard

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

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

- DER UNIVERSALE KLASSIKER** für jeden Einsatz passend



Transparenter Kunststoff

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

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

- LAGERN & PRÄSENTIEREN VON KALTSPEISEN** wie Salate, Gemüse/Obst sowie zur Vorbereitung




Edelstahl zum Vakuumieren

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

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

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



Made in Germany

+

EDELSTAHL VORTEILE

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



GASTRONORM-BEHÄLTER SYSTEM

Die Rieber Vorteile

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



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

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

Made in Germany

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

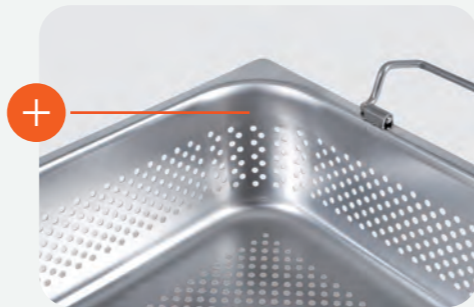


- ▶ Kochdeckel | Zubereitung
- ▶ vaculid® Deckel | Lagerung
- ▶ Wasserdichter Steckdeckel | Transport
- ▶ Gelochter Behälter | Vor- & Zubereitung



DECKEL-HIGHLIGHTS

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



EFFEKTIVES GARERESULTAT

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



DECKELSYSTEM & KOMPATIBILITÄT

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



GNONE® – DIE ENTSTAPEL-REVOLUTION

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



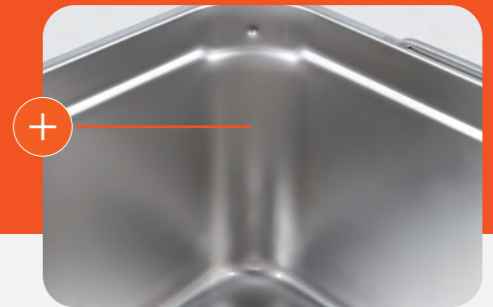
KOCHEN MIT KONTAKTWÄRME

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



VIELSEITIG & VARIABEL

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



ROBUSTE & STABILE KONSTRUKTION

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



HANDLICHE & EFFIZIENTE GRIFFE

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



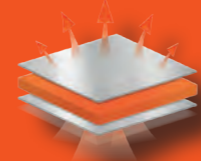
ORDNUNGSSYSTEMATIK

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

GN-KOCHTOPF thermoplastes® Programm im Überblick



SWISS|PLY



CO₂-Einsparung mit ECO Mehrschichtmaterial

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

30 % ZEIT, ENERGIE & KOSTEN-ERSPARNIS

thermoplastes® KOCHTOPF-VARIANTEN

thermoplastes® KOCHTOPF & teppanyaki-VARIANTEN

SWISS|PLY

nano mit eckigen Ecken

Robuste & kratzfeste Nanooberfläche, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas/Kombidämpfer, mit schneller, gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C. Erhältlich in verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.

BEST.-NR. 100 mm GN 1/1: 84010801 | 2/3: 84010805 | 1/2: 84010809 | 1/3: 84010831



SWISS|PLY

Edelstahl thermoplastes®eco aus Mehrschichtmaterial

Der energiesparende GN-Kochtopf aus Mehrschichtmaterial. Für alle Prozesse wie Zubereiten, Chillen, Regenerieren ohne Umschütten, einfach entstapelbar durch die Stapelschulter. In 65 mm und 100 mm Tiefe, bis zu 12 Liter Inhalt.

BEST.-NR. 100 mm GN 1/1: 84010819



SWISS|PLY

beschichtet mit eckigen Ecken

Hervorragende Antihafteffekte, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C. Erhältlich in verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.

BEST.-NR. 100 mm GN 1/1: 84010820 | 2/3: 84010824 | 1/2: 84010828 | 1/3: 84010845



SWISS|PLY

SWISS-PLY Mehrschichtboden

Durch SWISS|PLY-Mehrschichtboden vom GN-Behälter zum energieeffizienten Kochtopf. Transporttemperatur max. +85 °C in einem Kunststoff thermopot®. Für direkte Kontaktwärme geeignet. Erhältlich in variablen Tiefen. Von 26 bis 11,7 Liter Inhalt.

BEST.-NR. 100 mm GN 1/1: 99030220



SWISS|PLY

nano mit runden Ecken

Mit robuster & kratzfester Nanooberfläche, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Mit runden Ecken für stilvolle Optik auf dem K|POT®. Einsatzbar von -20 °C bis +220 °C. Erhältlich in verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 0,4 Liter Inhalt.

BEST.-NR. 100 mm GN 1/1: 84010887 | 2/3: 84010894 | 1/2: 84010897 | 1/3: 84010857 | 1/6: 84010856



SWISS|PLY

teppanyaki Grillplatte beschichtet

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

BEST.-NR. 20 mm GN 1/1: 84010932 | 2/3: 84010933 | 1/2: 84010934



SWISS|PLY

beschichtet mit runden Ecken

Mit hervorragender Antihafteffekte, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Mit runden Ecken für stilvolle Optik auf dem K|POT®. Einsatzbar von -20 °C bis +220 °C. Erhältlich in verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 0,4 Liter Inhalt.

BEST.-NR. 100 mm GN 1/1: 84010860 | 2/3: 84010865 | 1/2: 84010870 | 1/3: 84010847 | 1/6: 84010875



SWISS|PLY

teppanyaki Grillplatte nano

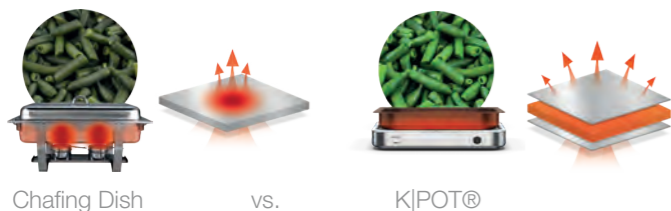
Mobile Grillplatte aus SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial, energieeffizientes Grillen & Braten mit robuster & kratzfester Nanooberfläche. Für Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas mit schneller, gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C. In der Tiefe 20 mm.

BEST.-NR. 20 mm GN 1/1: 84010935 | 2/3: 84010936 | 1/2: 84010937



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

Für gleichmäßige & energieeffiziente Wärmeübergänge und bessere Speisenqualität.



DER MATERIALUNTERSCHIED



SWISS-PLY VORTEILE

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



THERMOPLATES® GN-KOCHTOPF

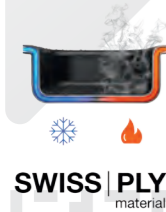
Die Rieber Vorteile



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



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



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



STAPELFUNKTION

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

EINSPARPOTENTIALE COOK & CHILL

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



OPTIMAL TRAGBAR MIT GRIFFEN

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

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



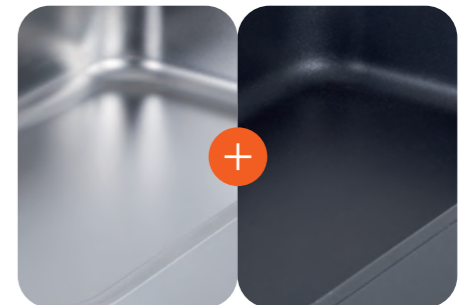
DECKELSYSTEM & KOMPATIBILITÄT

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



TEPPANYAKI EFFIZIENT GRILLEN

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



OBERFLÄCHENVARIANTEN

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

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



ECKIGE VARIANTE

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



ABGERUNDETE VARIANTE

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



ENERGIEEINSPARUNG

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

GN-DECKEL thermoplastes® Programm im Überblick



BEHÄLTER-RÜCKVERFOLGUNG

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

JETZT NACHRÜSTEN!



thermoplastes® DECKEL-VARIANTEN

thermoplastes® DECKEL-VARIANTEN

QR-Code Aufkleber
Best.Nr. 94 01 01 32

UNSERE NR.1



Wasserdichter Steckdeckel aus Edelstahl **

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

➤ **BEST.-NR. GN 1/1:** 84080101 | **2/3:** 84080102 |
1/2: 84080103 | **1/3:** 84080104 | **1/4:** 84080105 |
2/8: 84080106 | **1/6:** 84080107 | **1/9:** 85022016



Buffetdeckel aus Edelstahl ***

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

➤ **BEST.-NR. GN 1/1:** 84012111 | **2/3:** 84012113 | **1/2:** 84012115



vaculid® GN-Vakuumdeckel aus Edelstahl

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

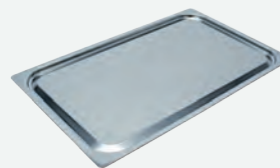
➤ **BEST.-NR. GN 1/2:** 84011045 | **1/3:** 84011042 |
1/6: 84011041



Buffetdeckel aus Kunststoff (Tritan) ***

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

➤ **BEST.-NR. GN 1/1:** 84012112 | **2/3:** 84012114 | **1/2:** 84012116



GN-Steckdeckel aus Edelstahl *

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

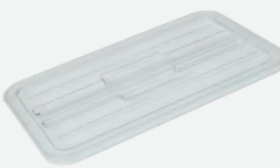
➤ **BEST.-NR. GN 1/1:** 84090101 | **2/3:** 84090102 |
1/2: 84090103 | **1/3:** 84090104 | **2/8:** 84090106 |
1/6: 84090107 | **1/9:** 84090108



Kochdeckel aus Edelstahl

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

➤ **BEST.-NR. GN 1/1:** 84012131 | **2/3:** 84012132 |
1/2: 84012133 | **1/3:** 84012134



GN-Flachdeckel aus transparentem Kunststoff *

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

➤ **BEST.-NR. GN 1/1:** 84200105 | **2/3:** 84200114 | **1/2:**
84200106 | **1/3:** 84200107 | **1/4:** 84200108 | **2/8:** 84200112 |
2/4: 84200111 | **1/6:** 84200109 | **1/9:** 84200113



- ▶ Kochdeckel | Zubereitung
- ▶ Buffetdeckel | Ausgabe
- ▶ vaculid® Deckel | Lagerung
- ▶ Wasserdichter Steckdeckel | Transport

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

VACULID® GN-MEHRWEGSYSTEM

Nachhaltig und beutellos vakuumieren.

MEHRWEG-RÜCKVERFOLGUNG

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



QR-Code Aufkleber
Best.Nr. 94 01 01 32



IHRE VORTEILE

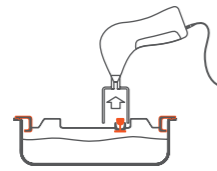
- HÖHERE QUALITÄT & WENIGER WASTE** | Damit können die abgefüllten Speisen in den Edelstahl GN-Behältern oder GN-Kochtöpfen thermoplates®, direkt im GN-System sehr viel länger gelagert und haltbar gemacht werden.
- GESUND & NACHHALTIG** | Zudem können auch weitere Kochmethoden wie Sous Vide Garen ohne Übergang von Mikroplastik in die Speisen abgebildet werden.
- ENERGIE- & ZEITSPAREND** | Perfekt und energieeffizient auf den Punkt gegart, da die GN-Kochtöpfe thermoplates® durch das SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial, die Energie besonders gleichmäßig in alle Ecken und Ränder und 10 x schneller leiten als herkömmlicher Edelstahl.
- OPTIMALE PROZESSEFFIZIENZ & AUSLATUNG** | Optimaler und zeitsparender Produktionsprozess, da die Produktion flexibel zeitlich vorverlegt werden und der Aufwand nicht jeden Tag anfällt und ihr Personal damit besser ausgelastet ist.



+ **vaculid®:**
Für Vaku-
Kammer-, Hand-
& Schlauchpumpen
geeignet!

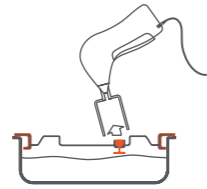
Niedertemperaturgaren
ohne Einwegplastik

VAKUUMIEREN IN 5 SCHRITTEN

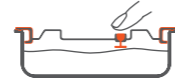


vaculid® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.

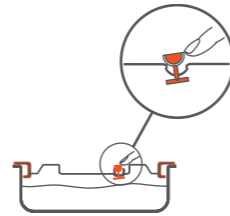
Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.



Pumpe lösen, vaculid® Plug hält das Vakuum.



Mit dem Finger leicht andrücken.



Um Deckel zu entfernen, vaculid® Plug bewegen.



PROTECTING FOOD - vaculid®

Um den natürlichen Verfall von Speisen zu bremsen, die Qualität von Speisen möglichst lange auf bestem Niveau zu halten, Geruchs- und Geschmacksübertragung zu vermeiden und Lebensmittel sicher zu transportieren bedarf es eines Deckels, der dies gewährleistet. Der vaculid® von Rieber setzt genau auf diese Themen. Durch den luftdichten Abschluss garantiert er lange Haltbarkeit, keine Geruchsübertragung, einfaches „Einwecken“, sicheres Transportieren und Niedertemperaturgaren.

Passende Gastronormbehälter und thermoplates® zum vaculid® Deckel

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





thermoport® KUNSTSTOFF-VARIANTEN

thermoport® KUNSTSTOFF-VARIANTEN

Automatische Raumtemperatur
Best.Nr. 94 02 01 38



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

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

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

+ **BEST.-NR. orange Größe 50: 85020201 | 100: 85020301**

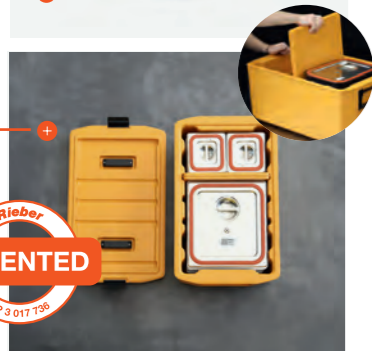


Toplader beheizt – Größen: 50 | 100 – Farbe: orange | schwarz

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

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

+ **Best.Nr. orange Größe 50: 85020206 | 100: 85020313**

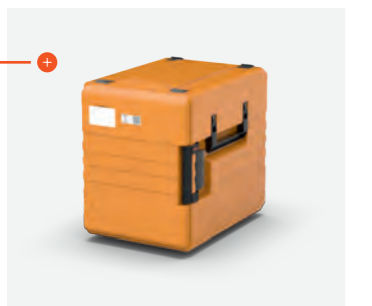


Toplader neutral + hybrid Funktion – Größe: 100 – Farbe: orange | schwarz

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

Fassungsvermögen max.* bei Größe 100: 26L

+ **BEST.-NR. orange Größe 100: 85020353**



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

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

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

+ **BEST.-NR. orange Größe 600: 85020505 | 1000: 85020401 | 6000: 85020801**



UNSERE KUNSTSTOFF-MODELLE ZEICHNEN SICH AUS DURCH:

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

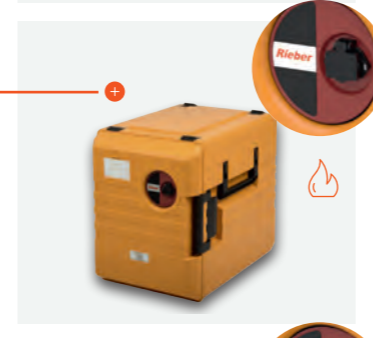


Frontlader digital umluftbeheizt (810 W) - Größe: 1000 - Farbe: orange | schwarz

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

Fassungsvermögen max.* bei Größe 1000: 52L

+ **BEST.-NR. orange Größe 1000: 85020423**



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

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

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

+ **BEST.-NR. orange Größe 600: 85020524 | 6000: 85020813**



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

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

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

+ **BEST.-NR. orange Größe 600: 85020526 | 1000: 85020436 | 6000: 85020815**



Pizzaport Frontlader neutral – Farbe: orange

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

Fassungsvermögen max.*: 70L

+ **BEST.-NR. orange 85020509**

Sämtliche thermoport® Modelle auch in stilvollem SCHWARZ erhältlich!

*mit GN-Behältern/-thermoplates®

THERMOPORT® LIGHT KUNSTSTOFF

Die Rieber Vorteile.

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

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

- Serienmäßiger QR-Code mit hinterlegten Servicevideos
- Einfach aushängbare Türe
- Austauschbare Einsteckkarte zum Beschriften
- Herausnehmbare, gradgenaue & digital steuerbare Heizung
- Geschützte Steuerung durch erhöhten Gehäuserand
- Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung
- Beidseitig stabiler & klappbarer Kunststoff-Tragegriff
- Austauschbare Stapel-/Bodenschutzschienen
- Robuster Einhand-Türverschluss aus Kunststoff



SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG, REINIGUNG, ERSATZTEILE




TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

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



EINFACH AUSHÄNGBARE TÜRE

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



REINIGUNG

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



CHECK RAUMTEMPERATURENSOR

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



KOMBINIERBARKEIT

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



DOPPELWANDIG ISOLIERT

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



SCHÖPFAUSGABE & CHECK KERNTemperaturMESSUNG

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



STAPELECKEN

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



HYGIENISCHE KÜHLUNG

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

thermoport® Premium-Edelstahl Programm im Überblick

DIGITALE HACCP DOKUMENTATION

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

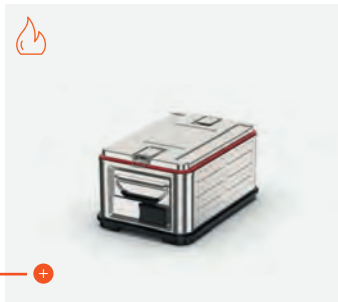
CHECK CLOUD

Automatische Raumtemperatur
Best.Nr. 94 02 01 38



thermoport® EDELSTAHL-VARIANTEN

thermoport® EDELSTAHL-VARIANTEN



Toplader beheizt TP 105 - Größe: 100

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

Fassungsvermögen max.* bei Größe 100: 26L

+ BEST.-NR. Größe 100: 85010302



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

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

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

+ BEST.-NR. Größe 1400: 85011101 | 1600: 85010608 | 2000: 85010707 | 3000: 85010807



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

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

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

+ BEST.-NR. Größe 1000: 85010405 | 1400: 85011102 | 1600: 85010609 | 2000: 85010708 |
3000: 85010808



hybrid kitchen - 200 °C

Zum Transportieren, Regenerieren & aktivem Warmhalten, zum Einschieben auf den fugenlos tief-
gezogenen Auflagensicken. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation & höchste
Hygiene. Bis max. +140 °C bzw. 200 °

Fassungsvermögen max.*: 70,4L

+ BEST.-NR. Größe 200 °C: 85010911



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

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

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

+ BEST.-NR. Größe 1000-D: 85010503 | 1600-D: 85010903



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

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

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

+ BEST.-NR. Größe 1000: 85010411 | 1600: 85010616 | 2000: 85010718 | 3000: 85010820



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

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

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

+ BEST.-NR. Größe 3000-A/P: 85010816 | 3000-A/A: 85010817



thermoport® canteen - Modelle: neutrale Tür | Tür 100 °C | Tür 140 °C

Als mobile Komplett-Kantine nutzbar, Transport & Ausgabe in einem Wagen kombiniert. Abnehmbarer
Deckel (nur bei 140 °C Modell) für direkte Ausgabefunktion von Speisen in GN-System. Ausgabe-
funktion über seitlich ausklappbare GN Aufnahmerahmen, sowie ausklappbare Hygieneschutzschiebe.
Doppelwandig und dichtgeschweißt, mit 16 fugenlos tiefgezogenen Sickenpaaren, Innenraum Hygiene-
ausführung H2.

Fassungsvermögen max.*: 70L

+ BEST.-NR. Größe neutral: 85010917 | 100 °C: 85010918 | 140 °C: 85010919

*mit GN-Behältern/-thermoplates®

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

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



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



thermoport® canteen

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

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



THERMOPORT® PREMIUM EDELSTAHL

Die Rieber Vorteile.



Serienmäßiger QR-Code / hinterlegte Servicevideos

Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung

Herausnehmbare, exakte & digital steuerbare Heizung

Spiralkabel 1,5 m lang

Ergonomischer und stabiler Schiebegriff

Robuster Einhand-Türverschluss

EDELSTAHL VORTEILE

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

Made in Germany



VIDEO CHANNEL FÜR
BEDIENUNG,
REINIGUNG,
ERSATZTEILE

SERVICE PAGE



TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

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



EINFACH AUSHÄNGBARE TÜRE & REINIGUNG

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



TÜRDICHTUNG

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



CHECK RAUMTEMPERATURENSOR

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



KOMBINIERBARKEIT

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



STOSSECKEN & ROLLEN

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



SCHÖPPFAUSGABE & CHECK KERNTemperaturMESSUNG

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



STAPELPRÄGUNG

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



HYGIENISCHE KÜHLUNG

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

VARITHEK® SYSTEM-MODULE

Programm im Überblick



Digitale HACCP Dokumentation – Einfach nachrüstbar. Best.Nr. 94 01 01 05



Für jede Art der Speisenzubereitung.



varithek® 1/1-ch-800
325 x 620 x 63 mm
Warmhalte-Ceran-Modul, ganzflächig
800 Watt / 230 V / Kabellänge 1,0 m

Best.-Nr. 91 01 01 50



varithek® 1/1 hp-SP (2,5 m)  
325 x 639 x 141 mm
Nennspannung: 1N AC 230 V,
50/60 Hz / Gewicht / 14 kg

Best.-Nr. 91 18 01 14

Mit SWISS-PLY Mehrschichtmaterial



varithek® 800-gp-9600-SP
800 x 620 (+ 40 mm CNS-Griff) x 198 mm
El.-Anschlusswert 9,6 kW / 400 V
Gewicht 38 kg, Kabellänge 1,0 m

Best.-Nr. 91 03 01 63

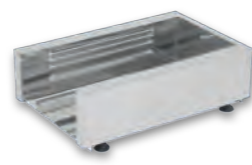
 leichter mit 22 kg: **varithek® V-400 gp-4800-SP** 600 x 400 x 197 mm, glatt **Best.-Nr. 91 03 01 65**



varithek® V-400-gp-4800-SP
400 x 660 x 198 mm
Grillplatten Modul, geriffelt
4800 Watt / 400 V / Kabellänge 1,0 m

Best.-Nr. 91 03 01 67

Mit SWISS-PLY Mehrschichtmaterial



varithek® 400-AST-200, Systemträger
400 x 620 x 200 mm
Zum Einsetzen aller
1/1 varithek®-System-Module.

Best.-Nr. 91 05 01 07



varithek® 400-iv-5000
400 x 660 x 198 mm
Induktionswok-Modul
5000 Watt / 400 V / Kabellänge 1,0 m
Für Wokpfanne Edelstahl 6 l

Best.-Nr. 91 04 03 08



varithek® 400-ik-5000-rund
400 x 660 x 138 mm
Koch-Induktions-Modul, runde Kochfläche
5000 Watt / 400 V / Kabellänge 1,0 m

Best.-Nr. 91 01 02 38



varithek® 400-pf-5000-SP
620 x 400 x 220 mm
Pasta-Fritteusen-Modul
5000 Watt / 400 V / Kabellänge 2,5 m
Lieferumfang ohne Sets

Best.-Nr. 91 10 01 05
Pastaset Best.-Nr.: 91 10 01 06
Frittiererset Best.-Nr.: 91 10 01 07

Mit SWISS-PLY Mehrschichtmaterial

QR-Code Scan für alle Service-Informationen zum Produkt oder für das CHECK HACCP System.



SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDienung | REINIGUNG | ERSATZTEILE

ACS VARITHEK®

Programm im Überblick

CHECK CLOUD



Digitale HACCP Dokumentation – Einfach nachrüstbar. Best.Nr. 94 01 01 05

Mobile Frontcooking Station mit integrierter Absaugung & airclean-Umlufttechnologie.

- Frontcooking-Erlebnis für Ihre Gäste – ohne unerwünschte Gerüche / Dämpfe.
- Mehrstufiges Filtersystem aus Fett-, Aktivkohle- & Schadstofffilter im Unterbau.
- O₃-Ausführung mit patentierter Plasmatechnologie, für Geruchsneutralisation + Abtötung von Bakterien/Mikroorganismen.
- Wrasen aus fett-, wasser- & geruchsbelastender Luft werden direkt über der Kochstelle beseitigt, mit 3-seitiger Absaugung.

Volle varithek®-Flexibilität!

Kochmodule einfach und flexibel auswechselbar, Modul-Varianten auf DEN VORHERIGEN SEITE



 Für 2 varithek® Koch-Module



acs varithek® 1100 d3

Mit digitaler Steuerung*. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Leistungsaufnahme max.11 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1100 d3 mit Lichtaufsatz	1100 x 720 x 1300 mm	140 kg	91 14 04 02
acs 1100 d3 mit Lichtaufsatz + Plasmatechnologie	1100 x 720 x 1300 mm	140 kg	91 14 04 05

 Für 3 varithek® Koch-Module



acs varithek® 1600 O₃

Mit digitaler Steuerung*. Mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Mittig im Unterbau befinden sich 2 Schrankfächer für extra Stau-/Funktionsraum mit verschiedenen Varianten. Warm/Kalt, Neutral/Neutral, Neutral/Warm, Neutral/Kalt, Warm/Warm und Kalt/Kalt. Leistungsaufnahme max. 22 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1600 O ₃ W/K mit Lichtaufsatz	1665 x 850 x 1300 mm	237 kg	91 14 04 07

 Für 3 varithek® Koch-Module.



acs varithek® 1500 d3/ varithek® acs 1500 mit elektrostatischem Filter

Mit digitaler Steuerung*. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Leistungsaufnahme max. 22 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1500 d3 mit Lichtaufsatz	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	91 14 04 03
acs 1500 d3 mit Lichtaufsatz + Plasmatechnologie	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	91 14 04 06
acs 1500 Elektrostatischer Filter	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	91 14 04 42

* Digitale Steuerung Funktionen: 4-stufige Absaugleistung, Anzeige von Fehlern, sowie Verbrauch (Abnutzungsgrad) der Filterelemente (Aktivkohlefilter), verschiedenfarbige LED Leuchten für Betriebszustand, Anzeige von Störungen, Betriebsstundenzähler, bei Alarm Aktivierung von Summer.
* nicht im Lieferumfang enthalten.

NEU:
Alle acs-Modelle 1100 | 1500 | 1600 mit optimiertem und individuellem Filter-System erhältlich.



SERVICE PAGE

QR-Code Scan für alle Service-Informationen zum Produkt oder für das CHECK HACCP System.



SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDienung | REINIGUNG | ERSATZTEILE



Für perfekte Koch- und Grillergebnisse verwenden Sie die Rieber GN-thermoplates®. Dank dem energieeffizientem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial sind die thermoplates® multifunktional einsetzbar. Zum Kochen, Braten, Garen, Grillen.

Wechseln Sie in sekundenschnelle von der teppanyaki Grillplatte zum thermoplates® Kochtopf.





navioven

REGENERIEREN, BACKEN, GAREN, KERNTEMPERATURGAREN & SCHMOREN

Der mobile Multifunktions-Ofen mit leistungsstarker, digital steuerbarer Umluftheizung für vielfältige Funktionen, schonend bis kraftvoll – mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten, Regenerieren, Garen, Schmoren und Backen von Speisen im GN-System. Mit zusätzlich individuell einstellbarer Zeit, Befeuchtung und Sollwert für Kammer- oder Kerntemperatur. Durch spezielles Isolierglas, mit Einblick in den beleuchteten Innenraum, visuell ansprechend und funktional.

Durch raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transport-sicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel.

Die zwei Gar-Programme mit gewünschter Kammer- oder Kerntemperatur, durch integrierten Kerntemperaturfühler. Für punktgenaue Zubereitung, ohne Austrocknen mit regulierbarer Befeuchtung. Zudem Kühlfunktion, durch das reine Umluft-Programm mit Einschub von GN 1/1 Kühl-pellets. Alle Programme können gespeichert werden und erlauben somit jederzeit die perfekte Speisenqualität. Sicheres und unkompliziertes Handling in Kombination mit dem Rieber thermoport®-System. Für universale, mobile Einsatzmöglichkeiten – Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und Schulverpflegung.

navioven Technische Daten

Abmessungen	460 x 775 x 632 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	50 kg
Anschlusswert	3.300 W
Nennspannung	1N AC 220-240 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1.500 mm
Heizbereich	+20 °C bis +240 °C
Schutzart	IPX4
Auflagesickenpaare	7

navioven 1/1
Best.Nr. 85 01 10 21

Mobiler Wagen
Best.Nr. 88 04 01 13

Bei stationärem Einsatz auf Anfrage auch als Einbau-variante erhältlich.



zum Modell

**MIT HINTERLEGBARER
AUTOFUNKTION | SICHER
BEDIENBAR & 100 %
GELINGGARANTIE**

**MOBIL ÜBERALL
EINSETZBAR**

**GANZ OHNE STARK-
STROM | WASSER |
ABZUGSHAUBE**

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



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

Auftisch-Multifunktions-Ofen zum Lagern und Transportieren von kalten und warmen Speisen mit verschiedenen Programmen zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren & Regenerieren.



K|POT® Programm im Überblick



Digitale HACCP Dokumentation – Einfach nachrüstbar. Best.Nr. 94 01 01 05

Die handliche und stilvolle Buffet- und Frontcooking Lösung.



- BUFFETDECKEL**
Zur Ausgabe, zum Garen und Präsentieren von Speisen im Buffetbereich, mit Absenkautomatik
- GN-thermoplates® C**
Dank schnellleitendem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar – siehe Seite thermoplates®
- K|POT®**
Warmhalten, Regenerieren, Kochen, Braten, Dampfgaren, Grillen

als 1- oder 2-Zonen-Modell erhältlich

NEU: Jetzt auch CONNECT-fähig & APP-gesteuert!



Modell	Maße	Gewicht	Leistung	Bestell-Nr. schwarz ●	Bestell-Nr. Edelstahl ●
K POT® 1/1 ck-2200 Ceran-Kochfeld	533 x 380 x 96 mm	7 kg	2200 Watt	84 01 20 02	84 01 20 01
K POT® 1/1 ck-2200, 2Z Ceran-Kochfeld	533 x 380 x 88 mm	7 kg	2200 Watt	84 01 20 14	84 01 20 13
K POT® 2/3 ck-1600 Ceran-Kochfeld	353 x 380 x 88 mm	5 kg	1600 Watt	84 01 20 36	84 01 20 38
K POT® 1/1 ch-800 Ceran-Warmhaltefeld	533 x 380 x 88 mm	7 kg	800 Watt	84 01 20 12	84 01 20 11
K POT® 1/1 ik-3600, 2Z Induktions-Kochfeld	533 x 380 x 88 mm	7 kg	3600 Watt	84 01 20 41	84 01 20 40
K POT® 1/1 passiv	533 x 380 x 88 mm	4 kg	-	84 01 20 08	84 01 20 07
K POT® 2/3 passiv	353 x 380 x 88 mm	3 kg	-	84 01 20 39	84 01 20 37

NEU:	Maße	Bestell-Nr. schwarz ●	Bestell-Nr. Edelstahl ●
K POT® CONNECT 1/1 ck-2200, 2Z	533 x 380 x 96 mm	84 01 20 85	84 01 20 84
K POT® CONNECT 1/1 ck-2200, 1Z	533 x 380 x 96 mm	84 01 20 83	84 01 20 82

NEU:	Maße	Temperatur	Leistung	Bestell-Nr. schwarz ●	Bestell-Nr. Edelstahl ●
K POT® 1/1 cool SWISS PLY ❄️	533 x 378 x 149 mm	+10°C bis -7°C	150 Watt	84 01 20 58	84 01 20 56

Passendes Deckelsortiment für thermoplates® C Kochgeschirr:



QR-Code Scan für alle Service-Informationen zum Produkt oder für das CHECK HACCP System.



VIDEO CHANNEL FÜR BETRIEBUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

thermoport® canteen Programm im Überblick



Digitale HACCP Dokumentation – Einfach nachrüstbar. Best.Nr. 94 01 01 05

TRANSPORTIEREN, REGENERIEREN & AUSGEBEN – ALLES IN EINEM GERÄT.

Der thermoport® canteen kann schnell & überall zu einer kompletten Ausgabe aufgebaut werden. Hochflexibel mit wechselbaren Funktionstüren, für reines Warmhalten oder zum Regenerieren. Praktische, seitlich ausklappbare Aufnahmerahmen im GN-Maß, zum direkten Schöpfen. Erweiterbar mit vielen weiteren Optionen - gestalten Sie jetzt Ihr ganz individuelles & mobiles Kantinen-System. Die mobile Komplett-Kantine – für Transport & Ausgabe, serienmäßig mit neutraler Edelstahl Tür, kann flexibel an

jede Ausgabesituation gefahren und schnell als komplette Ausgabekantine vor Ort bestückt werden. Die Speisen im Wagen-Innenraum werden sicher transportiert & warmgehalten. Oben über den abnehmbaren Deckel, sowie seitlich über die ausklappbaren GN-Aufnahmerahmen, kann direkt aus den GN-Behältern ausgegeben/geschöpft werden. Für eine schnelle Nachbestückung aus dem Innenraum, durch einfaches Einhängen in die Ausgabefläche.



Hygieneschutzscheibe

Ausgabe Deckel, sicher seitlich verstaubar
Ausklappbare GN-Aufnahmerahmen
unsere verschiedenen Türen:

Tür Neutral - der Transport-Klassiker
Best.Nr. Gerät mit Tür 85 01 09 17

Tür Umluftheizung - aktiv Warmhalten
Best.Nr. Gerät mit Tür 85 01 09 18

Tür hybrid 140 °C – vollfunktionales Regenerieren
Best.Nr. Gerät mit Tür 85 01 09 19



mehr erfahren

ODER UNSER KLASSIKER

HYBRID KITCHEN 200 °C ALS REINER MOBILER REGENERIEREWAGEN

Best.Nr.: 85 01 09 11



mit hinterlegbarer Autofunktion | sicher bedienbar & 100 % Gelinggarantie

mobil Überall einsetzbar ganz ohne Starkstrom | Wasser | Abzugshaube

Kein Starkstrom (da 230V), sowie bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. erforderlich.



ZUB, STW & REGIOSTATION

Programm im Überblick

Der Rieber Vorteil:

Unsere GN-Becken können nass & trocken beheizt werden.
Die Vorteile der trockenen Beheizung:

- Energieeinsparung
- kein Verkalken, bessere Hygiene
- schnellere Reinigung & Handhabung

Digitale HACCP Dokumentation – Einfach nachrüstbar. Best.Nr. 94 01 01 05



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.



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

Scannen für ZUB Service-Videos

Scannen für STW Service-Videos

R-ST Typ 3 🔥❄️
Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Regenerieren
88 27 03 01
88 27 03 02

R-ST Typ 5 🔥❄️
Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Kühlen/
Regenerieren
88 27 05 01
88 27 05 02

R-ST Typ 6 🔥❄️
Warmhalten + 2x Kühlen/
Regenerieren
88 27 04 03

R-ST Typ 7 🔥
Warmhalten + 2x Regenerieren
88 27 04 02

R-ST Typ 11 🔥
Warmhalten + Regenerieren
88 27 06 01

R-ST Typ 12 🔥❄️
Warmhalten + Kühlen/
Regenerieren
88 27 06 03
88 27 06 04

R-ST Typ 13 🔥❄️
Warmhalten + Kühlen/
Regenerieren + Kühlen
88 27 06 05

SPEISETRANSPORTWAGEN (STW)

Die Speisetransportwagen 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

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

STAPLER

Programm im Überblick

Digitale HACCP Dokumentation – Einfach nachrüstbar. Best.Nr. 94 01 01 05



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

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

Wechselstapler eckig 🔥

aus Edelstahl. Ausgestattet mit multifunktionaler Gitterplattform zum Stapeln und Transportieren unterschiedlichster Geschirrtteile. 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

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

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

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

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

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

aus Edelstahl, max. Zuladung pro Röhre 75 kg, Stapelhöhe 610 mm, 2 Röhren, Schachtabmessung 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

Wärmeschüsseln auf Anfrage.



Scannen für die Service-Videos zu unseren Staplern





MOBILE HELFER

FÜR EINE MOBILE & FLEXIBLE VERPFLEGUNG



Die hochwertigen Universal-Wagen - ob der stilvolle servostar® oder der Klassiker Servierwagen 850, beide in leichter Ausführung eignen sich für jeglichen Transport, ob zum Servieren, Abräumen oder Befördern – die unkomplizierten, mobilen Helfer. Je nach erforderlichem Transport-

umfang mit 2 bis 3 Borden erhältlich. Wählbar mit rostfreien Rollen oder in verzinkter Ausführung. Auf Anfrage auch mit Luftidentischen Rollen, um Transportgeräusche noch besser zu dämmen.



Servierwagen 850 - 3 Borde montiert
Servierwagen aus Edelstahl in leichter Ausführung mit 3 Borden (800x500mm)

Best.Nr. 88 02 50 06

servostar® 1/1 640 - 3 Borde montiert
Servierwagen 1/1 aus Edelstahl in leichter Ausführung mit 3 Borden (630x400mm)

Best.Nr. 88 02 50 37

+ Individualisierbar mit farbigen 1/1 Glasborden



zu den Modellen



Rolliport Kunststoff - thermoport® K
Der universelle Transportwagen für alle tragbaren thermoport®-Modelle ohne Rollen.

Best.Nr. 88 07 06 01



zu den Modellen

MOBILE HELFER

Programm im Überblick

Digitale HACCP Dokumentation mit universalen Checklisten für Hygiene / Todos etc.



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



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 Besteck-einsätze, 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 Besteck-einsätze, 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



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**



Plattformwagen Universal

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

88 07 04 03





Servocuccina:

Catering sowie Schul- & Kita-Verpflegung

Rieber

RIEBER NEWSLETTER

Rollito:

Kitas und Schulen



Mehr Infos online



varithek®-Buffet:

Betriebsverpflegung, Catering Event- & Veranstaltung, Senioren Wohngruppenverpflegung

Mehr Infos online

IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND

Sie möchten stets über alle Neuigkeiten rund um Rieber informiert werden? Dann melden Sie sich einfach über den QR-CODE zu unseren Rieber NEWS an und erhalten regelmäßig alle Infos zu

- Neuen Produkte & Innovationen
- Aktionen & Angebote
- Digitalen, nachhaltigen Projekten & Referenzen
- Service, Awards, Messen, Presse & Co.

Jetzt zu den Rieber NEWS anmelden.

Wir freuen uns auf Sie!

Rolling Buffet:

Betriebsverpflegung für Mittelständische Unternehmen und Großkantinen sowie Rehakliniken

Mehr Infos online



Buffetto:

Jugendherbergen (DJH), Selbstbedienung, Kliniken, Privatstationen als Buffetlösungen

Mehr Infos online



HIER ANMELDEN



Rieber

M E T A cooking

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Deutschland

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

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

Österreich

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

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

Schweiz

Rieber Alinox AG
Hörnlistraße 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

International

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

Find us on:



RIEBER HOMEPAGE



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKED IN



VIMEO

