



Made in Germany since 1925


TOP SELECTION



Rieber Homepage



Inhaltsverzeichnis

 [Click to jump!](#)

[100 Jahre Rieber](#)

4

[CHECK CLOUD](#)

6

[1. GN-System](#)

[GN-Behälter](#)

8

[GN-thermoplates®](#)

16

[GN-Deckel](#)

22

[2. Transportieren](#)

[thermoport® Kunststoff](#)

26

[thermoport® Edelstahl](#)

32

[3. Zubereiten &
Ausgeben](#)

[K|POT®](#)

38

[navioven](#)

44

[hybrid kitchen](#)

45

[4. Frontcooking](#)

[acs](#)

46

[varithek®](#)

50

[5. Speisenverteilung](#)

[Regiostation](#)

52

[Zubringerwagen \(ZUB\)](#)

55

[Speisentransportwagen \(STW\)](#)

55

[6. Mobile Helfer](#)

[Stapler](#)

56

[7. Kühlen](#)

[multipolar®](#)

64

[freshpolar®](#)

67

100 Jahre Rieber

Von Küchentechnik zum digitalen Systemanbieter mit klarer Vision.

Seit 1925 entwickelt und produziert Rieber in Reutlingen Lösungen für die professionelle Gemeinschaftsverpflegung – getragen von Erfindergeist, hoher Fertigungstiefe und dem Anspruch, Küchenprozesse ganzheitlich zu verbessern. Ausgehend vom Edelstahl und dem GN-Behälter als Systembasis hat sich das Familienunternehmen in fünfter Generation zum Technologieführer und digitalen Systemanbieter entwickelt. Aus dem Normteil wurde eine modulare Infrastruktur für Speissherstellung, Lagerung, Transport und Ausgabe – digital vernetzt, dokumentierbar, rückverfolgbar, energieeffizient und prozesssicher.

Rieber denkt Verpflegung entlang der gesamten Wertschöpfung „vom Acker bis auf den Teller“ und verbindet Küchentechnik mit neuen Ansätzen wie urbaner Lebensmittelproduktion. Eigene Vertical-Farming-Systeme ermöglichen frisches, besonders nährstoffreiches Junggemüse direkt für den Praxiseinsatz und unterstreichen den Anspruch, Geschmack und Qualität konsequent weiterzuentwickeln. Parallel dazu unterstützen digitale CHECK-Lösungen die Organisation im Küchenalltag, verschlanken Abläufe und schaffen Transparenz in Mehrweg- und Logistikprozessen.

Produziert wird bis heute ausschließlich am Standort Reutlingen – mit kompletter Fertigungstiefe und weitgehend automatisierten Prozessen. Diese bewusste Wertschöpfung vor Ort steht für Verlässlichkeit, Qualität und Verantwortung gegenüber den Mitarbeitenden. Innovation entsteht bei Rieber häufig gemeinsam mit Kunden und Partnern und zielt auf messbaren Nutzen. Das GN-Mehrwegsystem ersetzt abfallintensive Einwegverpackungen, thermoplates® sparen bis zu 30 % Energie ein, und der thermoport® mit KI-gestützter Temperaturüberwachung sorgt für lebensmittelsichere Speisentransporte. So schafft Rieber die Infrastruktur, mit der sich Verpflegungssysteme nachhaltig, robust und zukunftsfähig gestalten lassen.

Zum 100-jährigen Jubiläum steht Rieber für Verantwortung, Zusammenhalt und eine gelebte Hands-on-Mentalität. Stillstand ist keine Option. Seit einem Jahrhundert entstehen konkrete Antworten für Hygiene, Sicherheit, Ressourcenschonung und Digitalisierung – und die nächsten Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung von morgen sind bereits in Arbeit.



Jeder QR-Code anklickbar



100 Jahre Rieber



1925



heute



10:14 Sonntag 19. Okt.

CHECK Commission



City Hospita...
17.10.2025

4 Lieferpositionen

Thai-Curry (180 g)
2 Pfandobjekte

Basmati-Rice (200 g)
0 Pfandobjekte

Chicken Breast (5 St.)
0 Pfandobjekte

Mousse au chocolat (100 g)
0 Pfandobjekte



Der digitale GN-Mehrwegkreislauf für die Gemeinschaftsverpflegung

Mehr Portionen, mehr Varianten, mehr Ausgabestellen und steigende Anforderungen an Hygiene, Nachweise und Effizienz. Das digitale, automatisierbare Rieber GN-System schafft einen organisierten und steuerbaren Kreislauf: Edelstahl-Mehrweg im Gastronormstandard, kombiniert mit GS1 Digital Link QR-IDs und CHECK TRACE für papierlose Kommissionierung, klare Bestandsübersicht und Transparenz von der Befüllung bis zurück in die Spülküche.

Die Digitalisierung startet dabei direkt in der Produktion.



Digitaler Prozessanker: Der gelaserte GS1 Digital Link QR-Code auf dem GN-Behälter steuert und sichert den gesamten Prozess von der Küche über Kommissionierung und Transport bis zur Regeneration und Ausgabe.



Verbindung: Bei der Abfüllung werden alle von der Warenwirtschaft übermittelten Daten der Speise direkt mit dem QR-Code des jeweiligen GN-Behälter und Deckels „verheiratet“. Z.B. Artikelname, Lieferort, Kostform, MHD, Regenerierhinweis, Allergene...



Ergebnis: null Einweg, null Fehler, weniger Zeitverlust und ein System zur Automatisierung und Skalierung.



NULL EINWEG. NULL FEHLER. WENIGER ZEITVERLUST.

Systembausteine für den digitalen GN-Mehrwegprozess

Mehrwegbehälter & Deckel mit QR-ID



vaculid®



Wasserdichter Steckdeckel



GNauto

Die **GNauto-Mehrwegbehälter** sind in verschiedenen Größen erhältlich und benötigen bis zu 75% weniger Lagerfläche. Alle Komponenten sind mit einem gelaserten **GS1 Digital Link QR-Code** ausgestattet, der jedem Behälter und Deckel eine eindeutige ID gibt und das System „webfähig“ macht.

Dazu kommen die passenden sicheren **Deckellösungen**: wahlweise wasserdicht oder vaculid® für Vakuum und Versiegelung.

Rieber
MADE IN GERMANY

1234567890123
0000000001

Datenverknüpfung in der Produktion



GN fillstation



GN coverstation

Mit der GN fillstation und der GN coverstation kann die Abfüllung und Verdeckelung in der Produktion automatisiert und digital gesteuert erfolgen – inklusive eindeutiger Zuordnung von Behälter, Deckel und Speisedaten.

Scannerunterstützte Kommissionierung

Für eine reibungslose Intralogistik stehen praktische Stapelwagen-Varianten als mobiles Lager zur Verfügung. Mobile und stationäre Scanner-Einheiten erfassen die Behälter digital und können auch an der Spülstraße integriert werden. Dadurch wird eine effiziente, transparente und fehlerfreie Kommissionierung sowie ein sicherer Logistikablauf unterstützt.



Hand-Scanner



GNauto Stapler



Scanner-Station

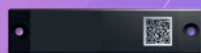


HACCP-Dokumentation und Transport

Ergänzend gibt es Sensoren für automatische und KI-gestützte Temperaturindikationen in stationären Kühleinrichtungen sowie für den Transport. Abgerundet wird das System durch den thermoport® für einen HACCP-konformen Transport – damit Mehrweg-Speiselogistik sicher und in bester Qualität transportiert werden kann.



K.I.
by axino™



Mobiler Raum-Temp.-
Sensor CHECK



Stationärer Raum-
Temp.-Sensor



thermoport®

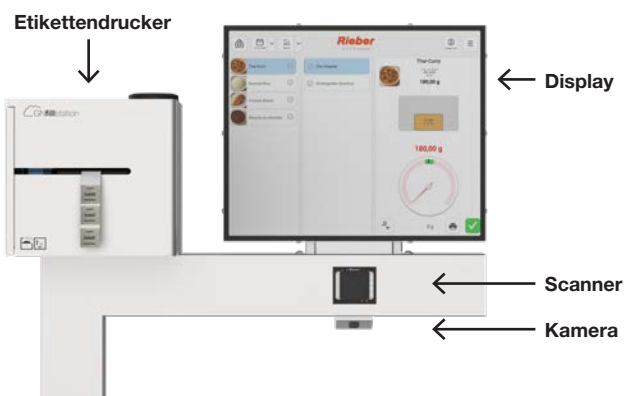


Abfüllen und Verdeckeln digital und prozesssicher

Rieber digitalisiert nicht nur die Speisenlogistik, sondern beginnt bereits in der Produktion beim Abfüllen und Verdeckeln. Durch die Anbindung an Warenwirtschaftssysteme werden alle Schritte nahtlos integriert und digital gesteuert. Jeder GN-Behälter erhält über den QR-Code alle relevanten Informationen, die mit der Speise und dem Prozess verknüpft sind – für maximale Transparenz, Effizienz und Rückverfolgbarkeit bis auf den Teller.



- + Direkte Anbindung an Warenwirtschaftssysteme
- + Automatischer Import von Abfüllplänen
- + Integrierte Waage für exakte Portionsmengen
- + QR-Code-Verknüpfung für Rückverfolgbarkeit
- + Lückenlose Datenbasis für Kommissionierung & Logistik
- + Optional mit Anbindung an automatische Dosieranlagen



Exaktes Abfüllen mit System

Die GN fillstation macht die Speisenproduktion effizient und fehlerfrei. Sie importiert den Abfüllplan aus dem Warenwirtschaftssystem und es kann dank integrierter Waage grammgenau abgefüllt werden. Per QR-Code werden GN-Behälter & Deckel und Speiseinformationen verknüpft – für lückenlose Nachverfolgung und höchste Prozesssicherheit.

GN**cover**station

Automatisch & sicher verdeckeln

Die GN coverstation verschließt Behälter maschinell, ohne händisches Aufdrücken. Ob wasserdichter Steck- oder vaculid®-Deckel, beide werden sauber, prozesssicher und auf Wunsch mit Teil- oder Vollvakuum verschlossen. Optional kann eine Schutzgasatmosphäre erzeugt werden – für längere Haltbarkeit und maximale Speisensicherheit. Die Maschine lässt sich flexibel in Ihren Produktionsprozess integrieren, auch am Band.



- + **Maschinelles Verschließen von GN-Behältern**
- + **100 % schwappsicherer Transport**
- + **Kompatibel mit wasserdichtem Steckdeckel und vaculid®**
- + **Kein manuelles Aufdrücken notwendig**
- + **Optional: Schutzgasatmosphäre für längere Haltbarkeit**
- + **Maximale Prozesssicherheit und Hygiene**



Präzise Atmosphärensteuerung per Touchdisplay

Über das intuitive Touchdisplay lassen sich die Funktionen close, modified atmosphere und vacuum präzise auswählen, sodass je nach Anforderung 0 Prozent, 40 Prozent oder 100 Prozent Vakuum erzeugt werden kann. Dadurch werden Haltbarkeit, Hygiene und Produktqualität deutlich optimiert.



0 % Vakuum



40 % Vakuum



100 % Vakuum

Der digitale GN-Mehrwegkreislauf

1 ABFÜLLEN & VERDECKELN

Die GN fillstation digitalisiert den Abfüllprozess direkt bei der Produktion. Ein geführter Ablauf hilft dabei, Speisen exakt zu portionieren und sorgt für sichere sowie dokumentierte Prozesse. Daten aus der Warenwirtschaft werden automatisch mit der QR-ID des GN-Behälters und des Deckels verknüpft.

Die GN coverstation verschließt die Behälter sauber und zuverlässig durch Verdeckeln oder Vakuumieren. So bleiben Qualität und Prozesssicherheit jederzeit gewährleistet.



4 RÜCKBUCHUNG AN DER SPÜLSTRASSE

An der Spülstraße werden leere GN-Behälter und Deckel automatisch per QR-Scan erfasst, zurückgebucht und wieder als verfügbar gekennzeichnet. So entsteht täglich volle Transparenz: Es ist jederzeit sichtbar, welches Equipment zurück ist, was noch fehlt und welcher Bestand für den nächsten Produktionstag bereitsteht.

Gleichzeitig dokumentiert der Scan den Rücklauf und den Reinigungsschritt digital und sorgt damit für einen klaren und nachvollziehbaren Prozessnachweis.



2

KOMMISSIONIERUNG MIT CHECK TRACE

In der Kommissionierung sorgt CHECK TRACE für die sichere und fehlerfreie Zuordnung aller Daten. Speise, GN-Behälter und Deckel werden per Scan einer Auslieferungsstelle zugeordnet und anschließend im Transportwagen oder im thermoport® verstaut.

Das System führt die Anwender Schritt für Schritt durch den Prozess, meldet eine vollständige Kommissionierung und hilft so, Fehl- und Falschlieferungen zu vermeiden. Gleichzeitig werden die Abläufe deutlich effizienter.

3

LIEFERUNG AM STANDORT

An der Lieferstelle wird der GN-Behälter oder der Deckel einfach gescannt. Je nach Berechtigung stehen anschließend alle relevanten Speiseinformationen digital zur Verfügung – von Allergenen und Nährwerten über Portionsgrößen bis hin zu Servier- und Regenerierhinweisen.

Auch HACCP- und Hygienenachweise sind jederzeit digital abrufbar. Ergänzend können über mobile Sensoren Temperaturdaten aus dem Transport angezeigt werden, um die Einhaltung der Kühl- und Warmkette zuverlässig zu dokumentieren.



ABFÜLLEN & VERDECKELN

Startpunkt der Datenkette: Speise, Gewicht und Nachweis werden am GN „fixiert“

Mit der **GN fill & coverstation** beginnt die Digitalisierung direkt in der Produktion. Aus Warenwirtschaft und tagesaktuellem Produktionsplan werden alle relevanten Informationen automatisch übernommen und beim Abfüllen als ein eindeutiges Datenpaket mit der QR-ID von GN-Behälter und Deckel verknüpft („verheiratet“). Die integrierte Waage unterstützt das grammgenaue Portionieren, während die maschinelle Verdeckelung schnell, sicher und reproduzierbar erfolgt. Zusätzlich wird ein Nachweisfoto der Befüllung unmittelbar dem Datensatz zugeordnet und im System gespeichert.

Auf dem QR-Code wird verbucht, über den QR-Code abrufbar (Produktion):

- + Artikel, Speise (Menülinie), Rezept- und Produktionsdaten
- + Datum, Uhrzeit, Produktionscharge (optional MHD)
- + Gewicht, Portionsmenge (grammgenau)
- + Allergene & Kostform, ggf. Hinweise (z. B. „laktosefrei“)
- + Ziel, Route, Einrichtung gemäß Produktionsplan
- + Behälter-ID + Deckel-ID als feste Zuordnung
- + Foto-Nachweis der Befüllung (als verlinkter Datensatz)



Wer profitiert hier wovon?

Produktion: weniger manuelle Eingaben, kontrolliertes Abfüllen, eindeutige Zuordnung

QM, HACCP: Dokumentation von Abfüllung und Temperatur ermöglicht eine zuverlässige Überprüfung von Reklamationen, sofortige Nachweise (inkl. Foto), klare Chargen- und Datenbasis

Logistik: später scanbar und fehlerfrei kommissionierbar, da alle Daten direkt am Objekt hinterlegt sind. QM und HACCP Dokumentation von Abfüllung und Temperatur ermöglicht eine zuverlässige Überprüfung von Reklamationen.



Scan statt Zettel: jeder GN wird dem richtigen Lieferort und Transportmittel zugebucht

In der Kommissionierung übernimmt CHECK TRACE die fehlerfreie Zuordnung der zuvor erzeugten Datenpakete: Je nach Produktionsverfahren werden Speise + GN-Behälter + Deckel per Scan einer konkreten Auslieferungsstelle zugebucht und anschließend in Transportwagen (z. B. Regalwagen) oder thermoport® verstaут – inklusive digitaler Verbuchung. Das System führt das Personal Schritt für Schritt und signalisiert eindeutig, wann eine Kommission vollständig ist. Gleichzeitig erkennt CHECK TRACE Falschkomponenten sofort (z. B. falscher Lieferort, falsche Menülinie, falsche Kostform) und verhindert, dass sie überhaupt verladen werden oder auch, dass welche fehlen.

Auf dem QR-Code wird verbucht, über den QR-Code abrufbar

- ⊕ Zielort, Ausgabestelle, Einrichtung (Tour-/Lieferzuordnung)
- ⊕ Kommission-Status (offen, in Bearbeitung, vollständig)
- ⊕ Transportmittel-Zuordnung: Wagen-ID, Regalplatz, Thermoport-ID
- ⊕ Vollständigkeitscheck: welche Komponenten fehlen noch, welche sind überzählig
- ⊕ Abweichungen, Fehlversuche (z. B. „falscher Lieferort“) als Prüfspur
- ⊕ Zeitpunkt & verantwortliche Station, Mitarbeiter (Audit Trail)

Wer profitiert hier wovon?

Logistik, Packteam: klare Scan-Anweisungen, schnelleres Packen, kein Papierchaos

Teamleitung: Live-Übersicht über Fortschritt, offene Positionen und „Ready-to-Ship“

Kundenservice, QM: weniger Reklamationen, nachvollziehbare Prozesse bei Rückfragen

Nutzen: deutlich weniger Packfehler und massiv höhere Geschwindigkeit gegenüber händischer Kommissionierung mit Stift und Papier.



Am Ausgabeort sofort informiert: Speisedaten, Hinweise und HACCP-Nachweise per Scan

An der Lieferstelle (extern, Ausgabeort) wird der GN-Behälter bzw. der Deckel einfach gescannt. Je nach Nutzerrolle und Berechtigung können so die Speiseinformationen direkt abgerufen werden – ohne Listen, Ausdrücke oder Rückfragen an die Küche. Das reicht von Allergenen und Nährwerten bis zu Portionsgrößen sowie Servier- und Regenerierhinweisen. Gleichzeitig stehen relevante HACCP- und Hygienenachweise bereit. Über mobile Sensoren können zudem Temperaturdaten aus dem Transport angezeigt werden, um die Kühl-/Warmkette transparent zu dokumentieren.

Über den QR-Code abrufbar (Lieferort/Ausgabe) :

- + Speisename, Menülinie, ggf. Komponenten (z. B. Beilage, Sauce)
- + Allergene, Kostformen, Hinweise (z. B. „glutenfrei“, „püriert“)
- + Kilokalorien, Nährwerte (falls aus WaWi hinterlegt)
- + Portionsgröße, Füllgewicht
- + Servier- und Regenerierhinweise (Zeit, Temperatur, Vorgehen, Reihenfolge)
- + HACCP- und Hygienenachweise (Charge, Datum, Uhrzeit, Verantwortlichkeiten, Prüfspur)
- + Transport-Temperaturdaten aus Sensorik (zeitbezogen, je nach Systemkonfiguration)



Wer profitiert hier wovon?

Ausgabepersonal: schnell korrekt ausgeben, regenerieren, weniger Rückfragen.

QM, Hygiene: belastbare Nachweise zur Kette inkl. Temperaturverlauf.

Einrichtung, Träger, Elternkommunikation (optional): transparente Allergene & Nährwerte, wenn gewünscht angezeigt.



Automatisch zurück im Bestand: Scan, Reinigungsnachweis und tägliches Asset-Management

Wenn Behälter und Deckel leer zurückkommen, werden sie an der Spülstraße automatisch erfasst: fest installierte Scan-Einheiten lesen die QR-IDs beim Einlauf, buchen die GN-Komponenten sofort zurück und setzen sie wieder auf „verfügbar“. Damit ist täglich klar, welche GN-Behälter/Deckel wieder in der Küche sind, ob etwas fehlt – und der Bestand ist rechtzeitig für den nächsten Produktionstag planbar. Gleichzeitig entsteht durch den Scanprozess ein eindeutiger Reinigungs- bzw. Prozessnachweis, weil Rücklauf und Reinigungsschritt digital dokumentiert sind.

Auf dem QR-Code wird verbucht, über den QR-Code abrufbar (Spülstraße):

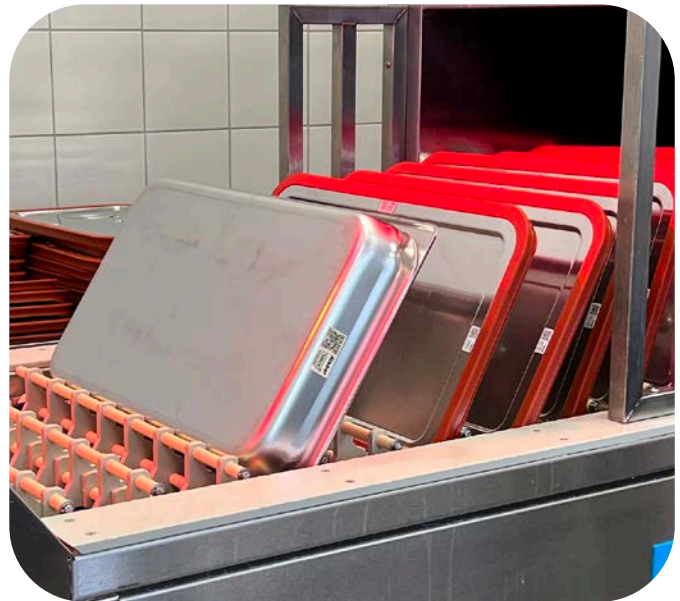
- + Rücklauf-Status (eingegangen, fehlt, in Reinigung, verfügbar)
- + Zeitstempel der Rückbuchung und Zuordnung zur Spülstation
- + Asset-Status (Behälter-ID, Deckel-ID, Umlauf) für Bestands- und Schwundkontrolle
- + Reinigungsnachweis, Prozessspur (z. B. „zur Reinigung übergeben“, „gereinigt, freigegeben“ je nach Konfiguration)
- + optional: Zähler, Anzahl Umläufe (für Lebensdauer, Planung), wenn im System genutzt

Wer profitiert hier wovon?

Spülküche: kein manuelles Zählen, Listen, klare Rücklaufkontrolle.

Disposition, Produktion: tagesaktuelle Verfügbarkeit – bessere Planung, weniger „Sicherheitsbestand“.

Leitung, QM: belastbares Bestands- und Asset-Management inkl. Reinigungs- und Prozessnachweis.



RÜCKBUCHUNG AN DER SPÜLSTRASSE

CHECK TRACE

Digital organisiertes Mehrwegsystem

Wir lösen Ihre Herausforderungen – durch Mehrwegorganisation.

Mit unserem CHECK TRACE können Sie über QR-Codes ihr Rieber GN-System digital rückverfolgen und organisieren.

Die Mehrwegbehälter & -Deckel, basieren auf lebensmittelunbedenklichen und langlebigem Edelstahl im Gastronomstandard-Maß, dem etablierten Branchenstandard in vielfältigen Größen und Varianten.



„Wir sparen rund 60 Prozent der Zeit und die Kosten für Falschliefereien sind durch das Rieber-Mehrwegsystem verschwindend gering.“

Lothar Stütze, ehem. Leiter der Neuland-Küche



Bestandsübersicht

- + Transparente Bestandsübersicht der Behälter, Deckel und Equipment in Real-time.
- + Einfache Kontrolle der Equipment-Sicherheitsbestände.



Rückverfolgbarkeit

- + Wissen Sie jederzeit, welches Equipment, bei welchem Kunden ist.
- + Wie lange der Kunde das Equipment hat und ob die Leihfrist eingehalten wird.
- + Einfache Nutzer-, Rechteverwaltung und Konfiguration.



Kommissionierung

- + Checklisten-Anzeige zu allen Positionen der Gesamtlieferung, wodurch die Richtigkeit und die Vollständigkeit der Speisenlieferung gewährleistet ist.
- + Anbindung an die Warenwirtschaft.



Content Schnittstelle

- + Digitale Abbildung der Prozess Connectivity für die Content-Schnittstelle.
- + Digitale Schnittstellen: Flottenmanagement, Warenwirtschaft, Kassensystem, QR-Code, Rezeptur, Lebensmittel, Informationen, Mehrweg-System Lokation, Temperatur (HACCP), Sensoren.



CHECK HACCP

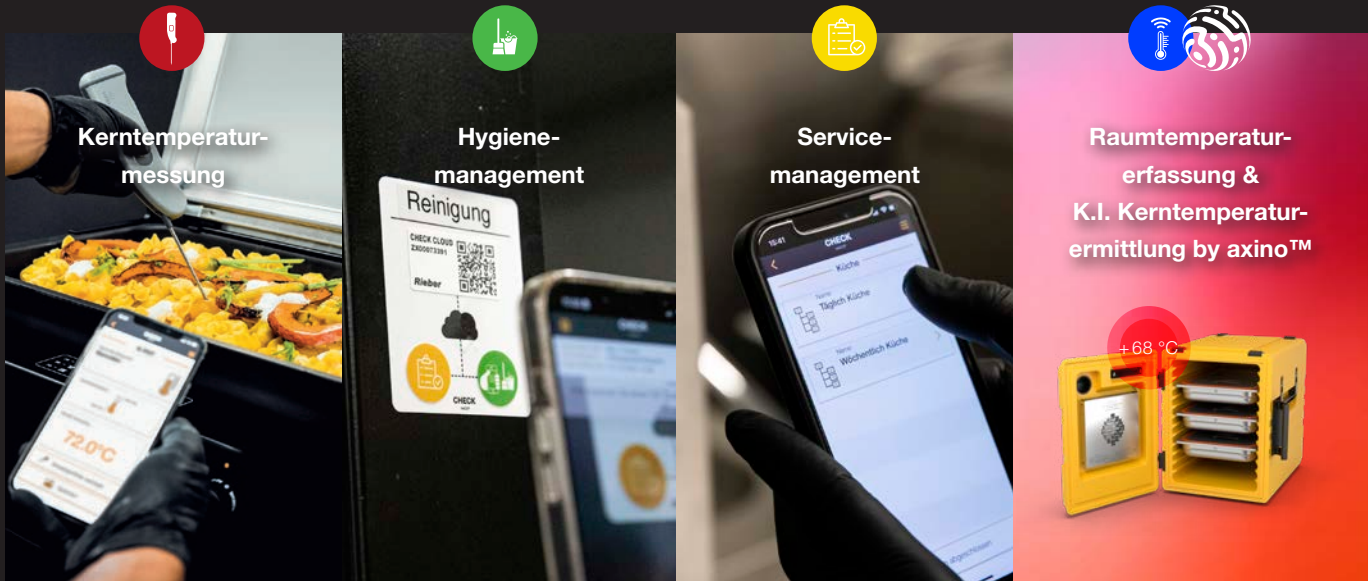
Digitale HACCP-Dokumentation

Ihr transparentes und digitales HACCP-Komplett-system. Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich – für höchste Sicherheit und Hygiene.

- + Für 80 % Zeit- & 100 % Papierersparnis
- + ISO-Zertifikat ISO-27001

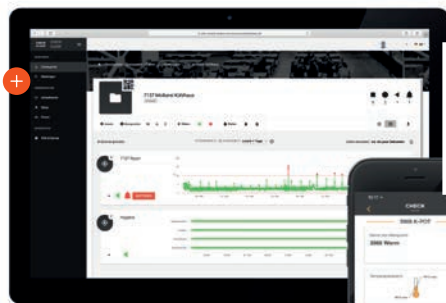
Mit der CHECK HACCP App und einem bluetoothfähigen Kerntemperaturfühler erfüllen Sie Ihre komplette Dokumentationspflicht über den gesamten Foodflow.

Neu: Schnittstelle zu vorhandenen Warenwirtschaftssystemen, verbinden Sie CHECK mit Ihrem Warenwirtschaftssystem und haben damit alle Daten an einem Ort.



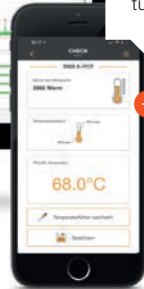
CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabruferung, 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 Kerntemperaturmessung und Checklisten.



Neu: Schnittstelle zu vorhandenen Warenwirtschaftssystemen

Verbinden Sie CHECK mit Ihrem Warenwirtschaftssystem und haben Sie alle Daten an einem Ort.



Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler oder Infrarot-Temperatursensor und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.

QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.



1.

GN-System

Der robuste GN-Behälter – ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen – in nahezu jeder Größe und Tiefe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozessschritt-abhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz.



Made in Germany since 1925



GN-Mehrwegbehälter

Der robuste GN-Behälter – ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen – in nahezu jeder Größe und Tiefe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

In Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozessschrittabhängige Funktion. Durch den wasserdichten Steckdeckel für einen sicheren Transport, die Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz. Das Effizienz-Highlight der GNauto Behälter ermöglicht Ihnen durch das innovative Design bis zu 75 % Platzeinsparung in der Lagerung und sogar automatisierte GN-Prozesse mit Robotik.



GN-System



GNstandard

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.



GNONE®

Für praktikables & effizientes Handling. Zum Lagern 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.



GNauto

Neue konische Ausführung für platzsparendes, effizientes Entstapeln & Vereinzeln bei allen Automatisierungsprogrammen, wie unter anderem bei Anwendung von Robotertechnik.

Bis zu 75 % Platzeinsparnis, kein Verkanten, voll automatisierbar, kompatibel mit allen Rieber Deckeln.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 1/2, 1/3, 1/4 & verschiedenen Tiefen. Von 3,3 bis 1,4 Liter Inhalt.



GNvacuum

Für nachhaltiges Vakuumieren ohne Einwegplastikbeutel in Kombination mit unserem vaculid® Vakuumier-Deckel. Mit hochwertiger Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit.

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



GNmesh

Ideal zum Abtropfen, zum Kochen, Garen oder Dämpfen. Mit 10 – 30 % mehr Löchern im Vergleich zu anderen Herstellern.

Erhältlich mit/ohne Stapelgriffe 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.



microwave Box

Edelstahl Spezialausführung für das Erwärmen in der Mikrowelle, so können Speisen lebensmittelunbedenklich ohne Plastikkontakt verzehrt werden.

Die microwave Ausführung kann in allen GN-Größen ausgeführt werden. Standardgröße: GN 1/6 60 mm, 0,9 Liter.



GN SWISS|PLY Boden

Zum Transportieren, Kochen, Braten und Ausgeben mit SWISS|PLY-Mehrschichtboden. Für direkte Kontaktwärme geeignet (Ceran/Induktion).

Erhältlich mit Fallgriffen, in der Größe GN 1/1 in den Tiefen 100, 150 & 200 mm. Von 26 bis 11,7 Liter Inhalt.



GNpoly

Ideal zum Lagern und Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salate, Gemüse/Obst sowie zur Vorbereitung. Aus lebensmittelechtem & transparentem Kunststoff.

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.



Bis zu
75 %
Platzersparnis

GN-Behälter Vorteile

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, sondern definieren auch die Füllhöhe, sodass jeder GN-Behälter mit einem passenden Deckel aus dem Sortiment verschließbar ist.



Gelaserter QR-Code

Mit GS1 Digital Link für digitale Mehrwegorganisation im CHECK TRACE System, ermöglicht papierlose Kommissionierung, Rückverfolgbarkeit, Bestandsübersicht und vieles mehr.



Individuelles gelasertes Kundenlogo

Ihr eigenes Firmenlogo mit modernster Lasertechnologie robust und dauerhaft aufgebracht, für sichtbare Markenpräsenz im Gästekontakt und eindeutige optische Wiedererkennung.



microwave Oberfläche

Edelstahl Spezialausführung für das Erwärmen in der Mikrowelle, so können Speisen lebensmittelunbedenklich ohne Plastikkontakt verzehrt werden.



Effektives Garergebnis

Durch die durchgehende Lochung auch in den Eckradien und die optimale Lochgröße und -anzahl, ermöglichen wir ein effektives Garergebnis (10 – 30 % mehr Löcher als andere Hersteller).



GNONE®

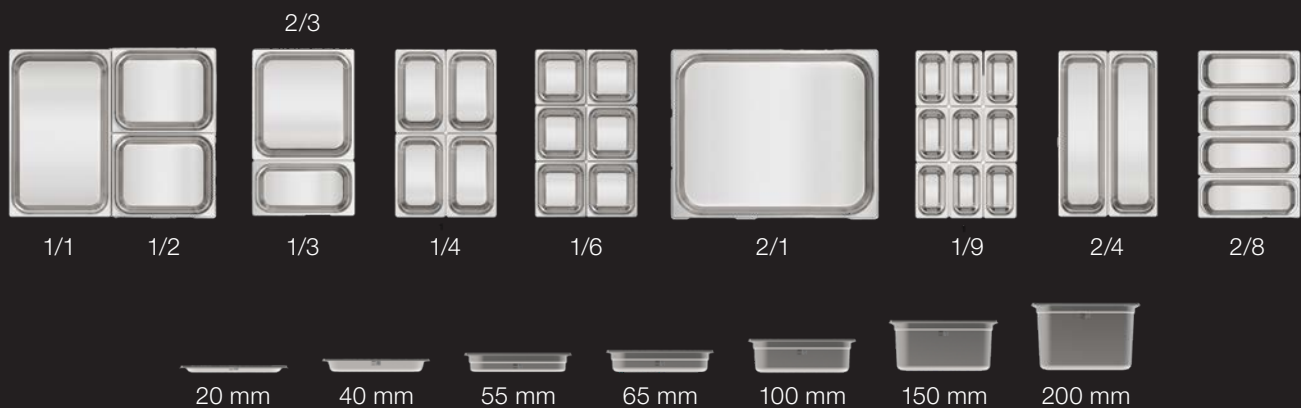
4 geprägte Stapelnasen außen vermeiden das Verkeilen für einfacheres Entstapeln.



Handliche & effiziente Griffe

Versenkbare Fallgriffe für problemloses Einschieben, Einsetzen, Herausziehen sowie Tragen. Oder mit Stapelklappgriffen für einfaches Einsetzen von gelochten GN-Behälter in geschlossene GN-Behälter.

Unsere GN Vielfalt im Überblick



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.



Kochen mit Kontaktwärme

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



Deckelsystem & Kompatibilität

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



Vielseitig & variabel

Durch das GN 1/1 Grundmaß können weitere Teilungen oder Verdoppelungen wie GN 2/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6 und 1/9 passend eingesetzt werden.



Ordnungssystematik

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



Edelstahl Vorteile

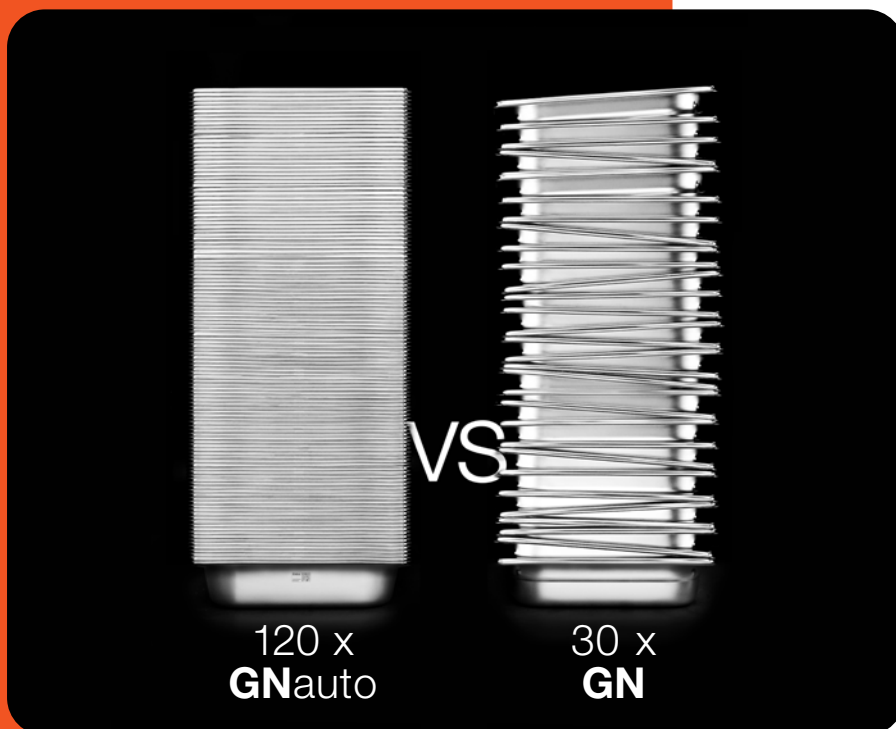
Hochwertiger Edelstahl 1.4301, rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, spülmaschinentauglich, hygienisch, langlebig, 100 % recycelbar.

GN-Behälter Highlight

GNauto

Der GNauto ist Riebers Weiterentwicklung des GN-Mehrwegsystems – für Küchen, die mehr Leistung bringen müssen, ohne mehr Fläche zu haben. Sein neuartiges Design ermöglicht das platzsparende Ineinanderstapeln der GN-Behälter und reduziert den Bedarf an Lagerfläche um bis zu 75 % – ein spürbarer Vorteil, wenn Produktion und Ausgabe skalieren, aber der Raum konstant bleibt.

Gleichzeitig optimiert GNauto die Abläufe: Kein Verkanten, kein Verkeilen, dadurch schnelleres Handling im Alltag. Und weil GNauto konsequent auf Entstapelbarkeit ausgelegt ist, eignet er sich auch für automatisierte Prozesse – bis hin zur vollautomatischen Entstapelung durch Robotertechnologie. Das spart Zeit, entlastet Personal und macht Mehrweg in der Gemeinschaftsverpflegung noch effizienter.



4x

 mehr, auf gleicher Lagerfläche!

- + Speziell entwickelt für automatisierte Entstapelung durch Roboter.
- + Bis zu 75 % weniger Lagerfläche.
- + Durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.



GNauto



GNstandard & GNauto Modellauswahl



GN-System



Tiefe in mm/ Größe	20	40	55	65	100	150	200
GN 1/1	84010112	84010111 3,4 L / *5,1 L	84010159 5,6 L / *7,5 L	84010110 7 L / *8,9 L	84010109 11,7 L / *13,8 L	84010108 18,4 L / *20,5 L	84010107 26 L / *27,1 L
GN 1/2	84010124	84010123 1,7 L / *2,3 L	84010160 2,6 L / *3,5 L	84010122 3,3 L / *4,1 L	84010121 5,3 L / *6,3 L	84010120 8,4 L / *9,3 L	84010119 10,9 L / *12,2 L
GN 1/3	84010130	84010129 1 L / *1,4 L	84010162 1,7 L / *2,1 L	84010128 2 L / *2,5 L	84010127 3,3 L / *3,8 L	84010126 4,9 L / *5,6 L	84010125 6,6 L / *7,3 L
GN 1/4	84010135		84010164 1,4 L / *1,5 L	84010134 1,5 L / *1,8 L	84010133 2,3 L / *2,7 L	84010132 3,6 L / *4 L	84010131 5 L / *5,2 L
GN 1/6			84010153 0,85 L / *0,9 L	84010143 0,9 L / *1,1 L	84010142 1,4 L / *1,7 L	84010141 2,1 L / *2,5 L	84010140 2,8 L / *3,2 L
GN 1/9				84010145 0,5 L / *0,6 L	84010144 0,7 L / *0,9 L		
GN 2/1	84010106	84010105 10 L / *10,9 L		84010104 17 L / *18,5 L	84010103 27 L / *28,7 L	84010102 41 L / *43 L	84010101 55 L / *57 L
GN 2/3	84010118	84010117 2,4 L / *3,2 L	84010197 3,2 L / *4,8 L	84010116 4,3 L / *5,6 L	84010115 7,4 L / *8,7 L	84010114 11,8 L / *13 L	84010113 15,3 L / *17,1 L
GN 2/4	84010154	84010155 1,7 L / *2,2 L		84010156 3,3 L / *3,9 L	84010157 5,3 L / *6 L	84010158 8,4 L / *8,9 L	
GN 2/8	84010139		84010161 1,1 L / *1,5 L	84010138 1,3 L / *1,7 L	84010137 2,6 L / *2,9 L	84010136 3,9 L / *4,3 L	84010163 5,6 L / *5,8 L
GNauto 1/1			84010427 5,6 L / *7,5 L	84010428 7 L / *8,8 L			
GNauto 1/2			84010422 2,6 L / *3,4 L	84010148 3,3 L / *4 L			
GNauto 1/3			84010423 1,7 L / *2 L	84010424 2 L / *2,4 L			
GNauto 1/4			84010426 1,4 L / *1,5 L				
GNauto 2/8				84010431 1,3 L / *1,6 L			

Je nach Modell optional auch mit Fallgriffen, 4 gelaserten QR-Codes für digitale Mehrwegrückverfolgung und auch Ihrem eigenen gelaserten Logo. Einfach anfragen. *Literangabe bis oben zum Rand, ohne wasserdichtem Steckdeckel.

GN-Kochtopf

Mit GN-thermoplates® macht Rieber den GN-Standard zum energieeffizienten Kochgeschirr: Der GN-Kochtopf aus leitfähigem SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial verteilt Wärme und Kälte besonders schnell und gleichmäßig – ideal für direkte Kontaktwärme auf Gas, Ceran, Induktion oder Elektro.

Der Vorteil im Küchenalltag: Speisen lassen sich im gleichen GN-Behälter zubereiten, chillen, regenerieren, warmhalten, transportieren und ausgeben – ohne umzuschütten. Das reduziert das Handling, spart Zeit und senkt den Energieeinsatz. Gleichzeitig erhöht es die Speisenqualität durch eine konstante Energieverteilung bis in alle Ecken und Ränder.



GN-Kochtopf



thermoplates® nano

Robuste & kratzfeste Nano-Oberfläche, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas/Kombidämpfer, mit schneller, gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C.

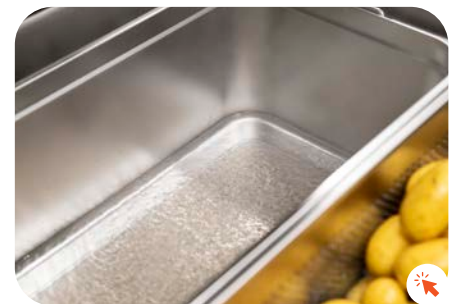
Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 mit verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.



thermoplates® beschichtet

Hervorragende Antihafteffekt, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 mit verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.



GN SWISS-PLY Boden

Zum Transportieren, Kochen, Braten und Ausgeben mit SWISS|PLY-Mehrschichtboden, für direkte Kontaktwärme geeignet (Ceran/Induktion).

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



teppanyaki nano mit Griff

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

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2 mit einer Tiefe von 20 mm.



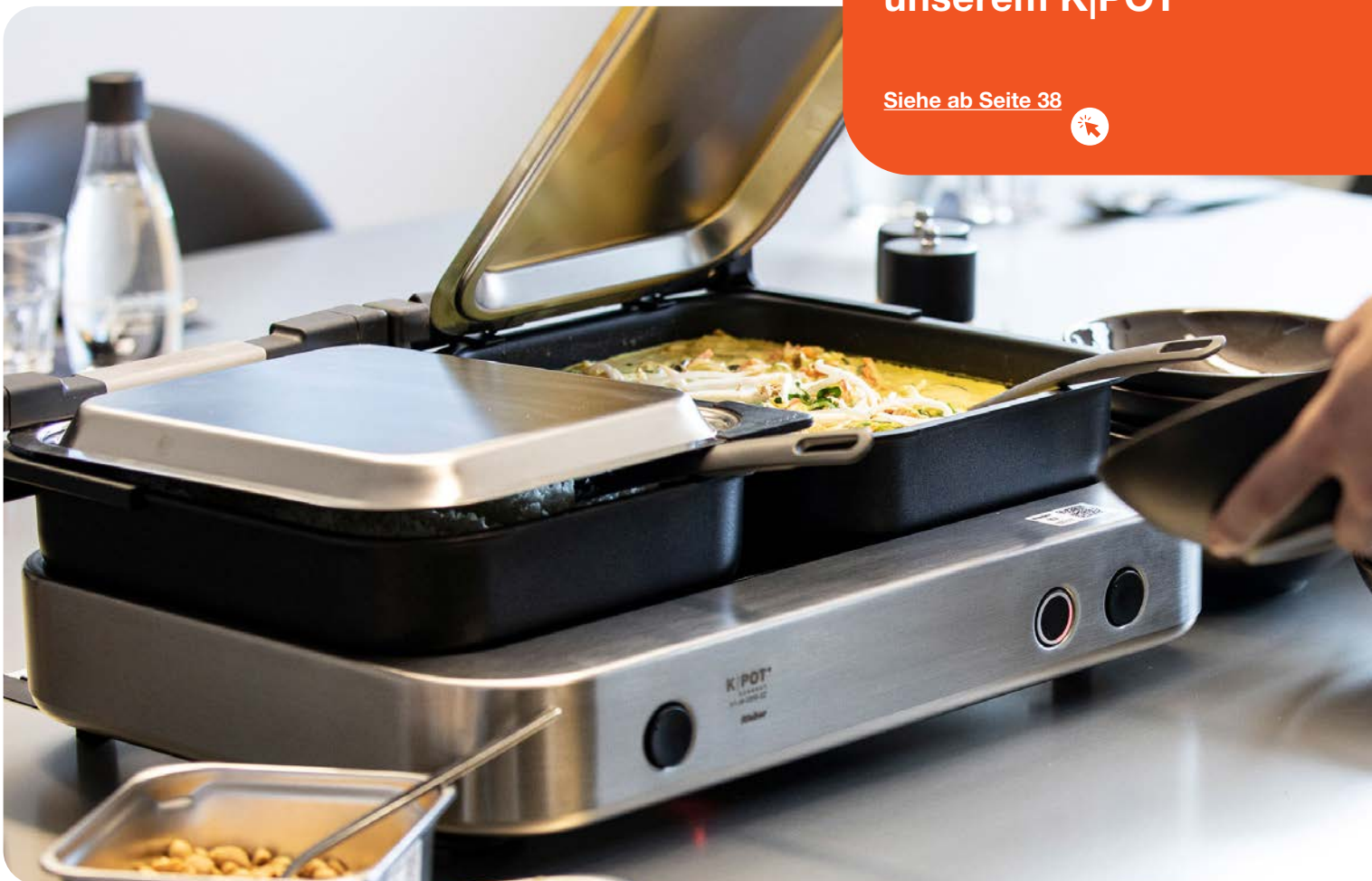
teppanyaki beschichtet mit Griff

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

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2 mit einer Tiefe von 20 mm.

Perfekt in
Kombination mit
unserem K|POT®

Siehe ab Seite 38



GN-Kochtopf Vorteile

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.

Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, vereint die hygienischen Edelstahl-Vorteile mit den thermischen Aluminium-Vorteilen. Gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand durch die Leitfähigkeit des Aluminiumkerns, auch bei punktueller Energiezufuhr.



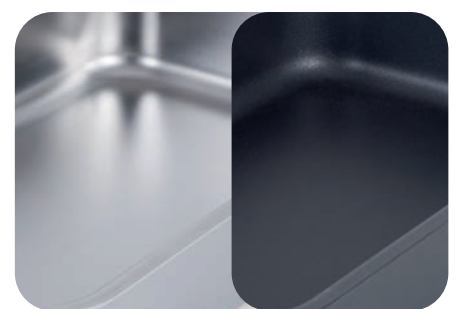
Gelaserter QR-Code

Mit GS1 Digital Link für digitale Mehrwegorganisation im CHECK TRACE System, ermöglicht papierlose Kommissionierung, Rückverfolgbarkeit & Bestandsübersicht und vieles mehr.



Individuelles gelasertes Kundenlogo

Ihr eigenes Firmenlogo mit modernster Lasertechnologie robust und dauerhaft aufgebracht, für sichtbare Markenpräsenz im Gästekontakt und eindeutige optische Wiedererkennung.



Oberflächenvarianten

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



Eckige/abgerundete Ecken

Eignen sich wie herkömmliche GN-Behälter, passgenau zum Einhängen in alle Ausgabeelemente. Bei den eckigen, ganz ohne Entweichen von Wärme oder Kälte über die Ecken. Die runden sind optimal geeignet für unsere mobile K|POT® Ausgabestation & Küche.



Optimal tragbar mit Griffen

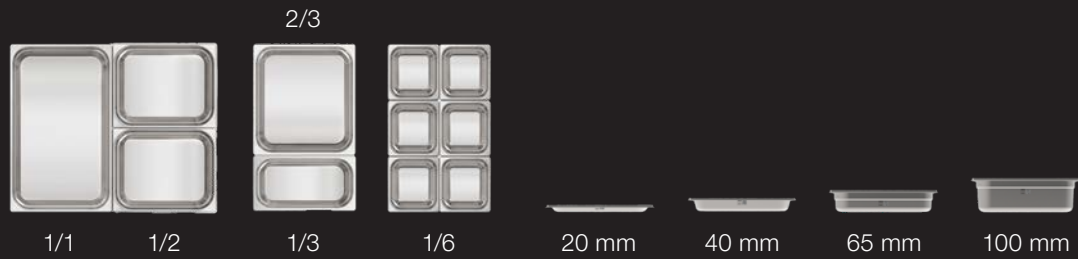
Mit fest montierten, robusten Griffen erhältlich, für problemloses Einschieben, Herausziehen, Tragen und Einstellen in die Ausgabe.



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.

Unsere GN-thermoplates® Vielfalt im Überblick



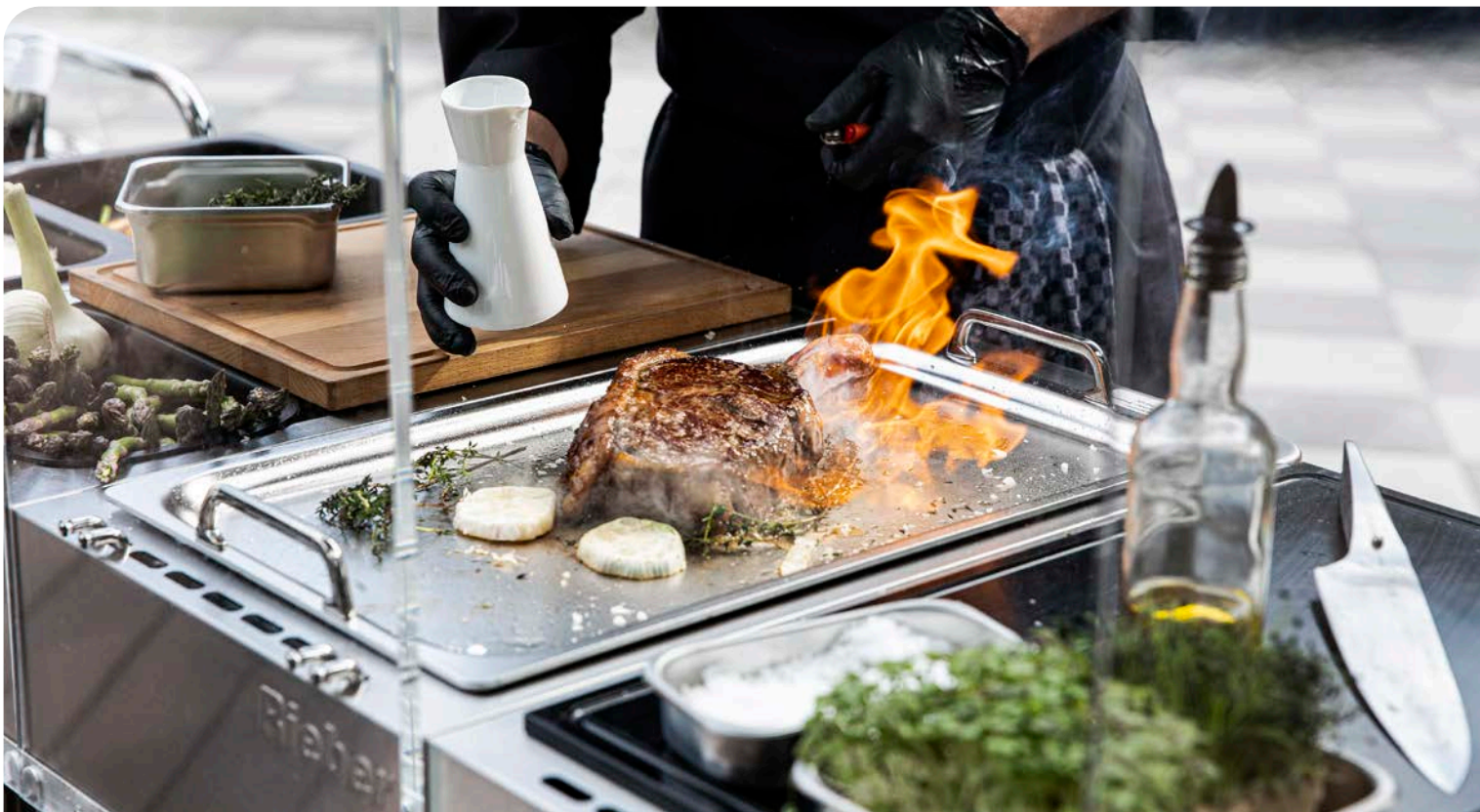
Energieeinsparung

SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial garantiert bei Cook & Chill Verfahren mehr Ausbringungsmenge in gleicher Zeit und enorme Einsparpotenziale in jedem Prozessschritt.



SWISS|PLY

Bis zu 10 x höhere Leitfähigkeit im Vergleich zu herkömmlichem Edelstahl.



GN-Kochtopf Highlight thermoplates®

Durch das leitfähige SWISS | PLY-Mehrschichtmaterial wird der GN-Standard energiesparend und multifunktional nutzbar. Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten erfolgen im gleichen GN-System ohne Umfüllen. Der Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten vereint optimale Wärmeleitung mit höchsten Hygienestandards und sorgt für Energieeinsparung bei gleichzeitig bester Speisenqualität.

In Kombination mit dem GN-Deckelsortiment lässt sich thermoplates® je nach Anwendung sicher verschließen. Vom wasserdichten Steckdeckel über vaculid® für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren bis zum Koch- und Buffetdeckel für hygienische Ausgabe. Die beschichtete Variante eignet sich für Elektro, Ceran und Induktion sowie für Kombidämpfer und Ofen. thermoplates® ist kompatibel mit Spülen, Kühlung, thermoport® Transport und Buffetlösungen, ideal auch in Kombination mit dem K|POT®.



GN-Kochtopf

- + **Kochen, Regenerieren, Transportieren und Ausgeben ohne Umfüllen.**
- + **Schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung bei deutlich reduziertem Energieeinsatz.**
- + **Nahtlos in Kühlung, Transport, Buffet und mobile Kochsysteme integrierbar.**



GN-Kochtopf Modellauswahl



GN-Kochtopf



Größe/ Modell	1/1	2/3	1/2	1/3	1/6
thermoplates® nano (100 mm)	84010801	84010805	84010809	84010831	
thermoplates® beschichtet (100 mm)	84010820	84010824	84010828	84010845	
thermoplates® nano (65 mm)	84010802		84010810	84010841	
thermoplates® beschichtet (65 mm)	84010821	84010825	84010829	84010844	
thermoplates® C nano (100 mm)	84010887	84010894	84010897	84010857	84010856
thermoplates® C beschichtet (100 mm)	84010860	84010865	84010870	84010847	84010875
thermoplates® C nano (65 mm)	84010888	84010895	84010898	84010858	84010855
thermoplates® C beschichtet (65 mm)	84010861	84010866	84010871	84010846	84010874
teppanyaki nano (20 mm)	84010935	84010936	84010937		
teppanyaki beschichtet (20 mm)	84010932	84010933	84010934		

Deckel speziell für thermoplates® + K|POT®

Buffetdeckel Edelstahl	84012111	84012113	84012115		
Buffetdeckel Kunststoff	84012112	84012114	84012116		
Kochdeckel	84012131	84012132	84012133	84012134	

GN-Deckel System

Die Funktion eines GN-Behälters entscheidet sich oft am Deckel: Erst der passende GN-Deckel macht je nach Anwendung eine prozesssichere Lösung zum Lagern, Kühlen, Transportieren oder Regenerieren. Rieber bietet dafür ein durchgängiges, hochwertiges Deckelprogramm – passgenau, langlebig und auf den professionellen Küchenalltag ausgelegt. So erhält jede Anwendung die richtige Funktion, ohne Kompromisse bei Hygiene und Handling.

Highlight ist der wasserdichte GN-Steckdeckel: robust in Edelstahl, mit umlaufend aufvulkanisierter, lebensmitteltauglicher Dichtlippe aus Silikonkautschuk – ohne Schmutzfugen und mit zuverlässiger Schwappsicherheit. Spülmaschinentauglich und temperaturbeständig konzipiert, verschließt er das GN-System und unterstützt sichere Abläufe – vom Kühlhaus bis zum Transport, im thermoport®.



Steckdeckel

Zur Abdeckung des GN-Behälters mit innenliegender CNS-Prägung, ohne Dichtunglippe. Robust, handlich, stapelbar & spülmaschinenfest, passend für Edelstahl GN-Behältern. Optimal für panierte Produkte oder Speisen die geringe Feuchte benötigen, da Dampf gut entweichen kann.

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 2/8, 1/6 und 1/9.

Wasserdichter Steckdeckel

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

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6 und 1/9.

Steckdeckel auto

Ausführung mit 4 Noppen für ein sicheres Stapeln und zur Anwendung mit Robotertechnik, auch in hoher Stückzahl.

Erhältlich in den Größen 1/2 und 1/3.



Fresh-Membran Deckel

Der 100 % schwappsichere GN-Deckel mit lebensmittelechter Dichtlippe sowie integrierter Fresh-Membran, die einen Austausch von Kohlenstoff und Sauerstoff ermöglicht, wodurch eine längere Haltbarkeit und Qualität von Frischprodukten gewährleistet wird.

Erhältlich in den Größen 1/1, 1/2 und 1/3.



vaculid® light

40 % Vakuum & 100 % Schwappsicherheit in einem GN-Deckel kombiniert. Leicht und effizient für den Transport, anwendbar für Vakuum mittels Kammer- bzw. Handpumpe bis max. 40 % – in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern & thermoplates®.

Erhältlich in den Größen 1/2.



vaculid®

Für nachhaltiges Vakuumieren & Sous Vide Garen ohne Einwegplastikbeutel direkt in speziell vakuumierbaren Edelstahl GN-Behältern oder thermoplates®, optimal fürs Lagern & Transportieren. Für längere Haltbarkeit und Frische von Speisen. Mit absolut schwappsicherer Dichtungslippe, bis +180 °C.

Erhältlich in den Größen 1/2, 1/3 und 1/6.



Flachdeckel optional + Scharnier

Der GN-Flachdeckel aus Edelstahl, zum Abdecken von trockenen Lebensmitteln – handlich mit praktischer Griffmulde, stapelbar & spülmaschinenfest – in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern. Optional mit Löffelausschnitt / Griffausschnitt und Scharnieren zum Klappen.

Erhältlich in den Größen 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4 und 2/8.

Mit Scharnier in den Größen 1/1 und 1/2.



Kunststoff Deckel

Der stabile, transparente, lebensmittelechte GN-Flachdeckel aus Polycarbonat eignet sich ideal zur Abdeckung von Kaltspeisen wie Salaten, Obst oder Gemüse. Mit praktischem Griff für einfache Handhabung, kompatibel mit GN-Behältern aus Edelstahl und Kunststoff (außer 20 und 40 mm Tiefe) und in neun GN-Größen erhältlich.

Erhältlich in den Größen 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3, 2/4 und 2/8.



Dosierspender

Der 100 % schwappsichere GN-Deckel aus Edelstahl mit Dichtlippe & Dosierspenderfunktion, mit Pumpaufsatz & schwenkbaren Auslauf, zur direkten Anwendung an der Ausgabe, einstellbar von max. 32,2 g bis 21 g pro Pumpvorgang – in Anwendung mit den Behälter-tiefen 150 und 200 mm.

Erhältlich in den Größen 1/2 und 1/3.

GN-Deckel Highlight

Fresh-Membran

Die spezielle Fresh-Membran verlängert die Haltbarkeit von atmenden Lebensmitteln wie Salaten, Obst, Gemüse oder Kaffee, indem sie überschüssiges CO₂ entweichen lässt und gleichzeitig Oxidation verhindert. So bleibt die Frischware im GN-Behälter-Mehrwegsystem optimal gelagert, transportiert und ausgabefähig.

Sie ermöglicht einen idealen Gasaustausch und sicheres Verschließen von GN-Behältern und GN-thermoplates®, mit Ausnahme der GN-Tiefen 20 und 40 mm. Die Dichtlippe des Deckels sorgt für Schutz, Frische und Qualität, während die Fresh-Membran vielseitige Einsatzmöglichkeiten bietet – vom Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank bis zum Transport im thermoport®.



2x länger haltbar & frisch!

- + Fresh-Membran Deckel lässt CO₂ & Gase entweichen aber keinen Sauerstoff eindringen.
- + Optimaler Erhalt der Frische & Speisenqualität.
- + Speziell geeignet für Obst-, Gemüse- und Frischeprodukte wie Salate.



Fresh-Membran

Fresh-Membran Technologie für maximale Frische & Haltbarkeit



Kaffeebohnen



Pilze



Schnittsalat



Rohkost

GN-Deckel System Modellauswahl



GN-Deckel



Größe/
Modell

1/1

2/3

1/2

1/3

1/4

1/6

1/9

2/8

Steckdeckel	84090101	84090102	84090103		84090105	84090107	84090108	84090106
wasserdichter Steckdeckel	84080101	84080102	84080103	84080104	84080105	84080107	85022016	84080106
Steckdeckel auto			84090103	84090104				
Fresh-Membran	84011030		84011031	84011032				
vaculid®			84011045	84011042		84011041		
vaculid® light			84011047					
Flachdeckel	84030101	84030102	84030103	84030104	84030105	84030106	84030107	84030123
Flachdeckel Kunststoff	84200105	84200114	84200106	84200107	84200108	84200109	84200113	84200112
Dosierspender			84011022	84011023				

**Speziell für
thermoplates®**

Buffetdeckel Edelstahl	84012111	84012113	84012115					
Buffetdeckel Kunststoff	84012112	84012114	84012116					
Kochdeckel	84012131	84012132	84012133	84012134				

Je nach Modell optional auch mit 4 gelaserten QR-Codes für digitale Mehrwegrückverfolgung und auch Ihrem eigenen gelaserten Logo.

2.

Transportieren

Maximale Sicherheit beim Speisentransport – mit dem Rieber thermoport® System. Der stapelbare thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl lässt sich clever kombinieren und sicher auf Transport- oder Ausgabewagen platzieren – für einen rutschfesten, stabilen und hygienischen Transport.



Made in Germany since 1925



Transport

thermoport® Kunststoff Speisentransport-System

Riebers Portfolio für den sicheren Speisentransport im GN-System – von kleineren Touren bis zur großen Ausgabe. Sie umfasst Toplader wie thermoport® K 50 und K 100 sowie Frontlader wie thermoport® K 600 und K 1000 – je nach Bedarf unbeheizt oder beheizt (Toplader mit PTC-Heizung, Frontlader mit digital steuerbarer Umluftheizung).

Platzsparend bestückt mit GN-Behältern oder GN-thermoplates®, ergänzt durch den wasserdichten Steckdeckel oder den vaculid®-Deckel für vakuumiertes Lagern – für optimale Frische und Flexibilität unterwegs.



thermoport® K



Toplader neutral

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.

50: 11,7 L | 100: 26 L



Toplader beheizt

Zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen im 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.

50: 11,7 L | 100: 26 L



Toplader neutral + hybrid Funktion

Flexibel einsetzbarer Isosteg zur Abtrennung Warm-/Kalt, für raumeffizientes Ein stapeln 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.

50: 11,7 L | 100: 26 L



Frontlader neutral

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.

600: 33 L | 1000: 52 L



Frontlader beheizt

Umluftbeheizte Frontlader Transport-Box aus Kunststoff, mit digitaler gradgenauer Temperatureinstellung, individuell einstellbar von +20°C bis max. + 85°C, doppelwandig und dichtgeschweißt, 12 Sickenpaare, ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C – für den sicheren Transport von Speisen in GN-Behältern.

1000: 52 L



Frontlader FLAT beheizt – analog

Umluftbeheizte Frontlader Transport-Box aus Kunststoff, analoge Steuerung (auf + 85°C begrenzt), Heizung flächenbündig in Tür integriert, doppelwandig und dichtgeschweißt, 12 Sickenpaare, ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C – für den sicheren Transport von Speisen in GN-Behältern.

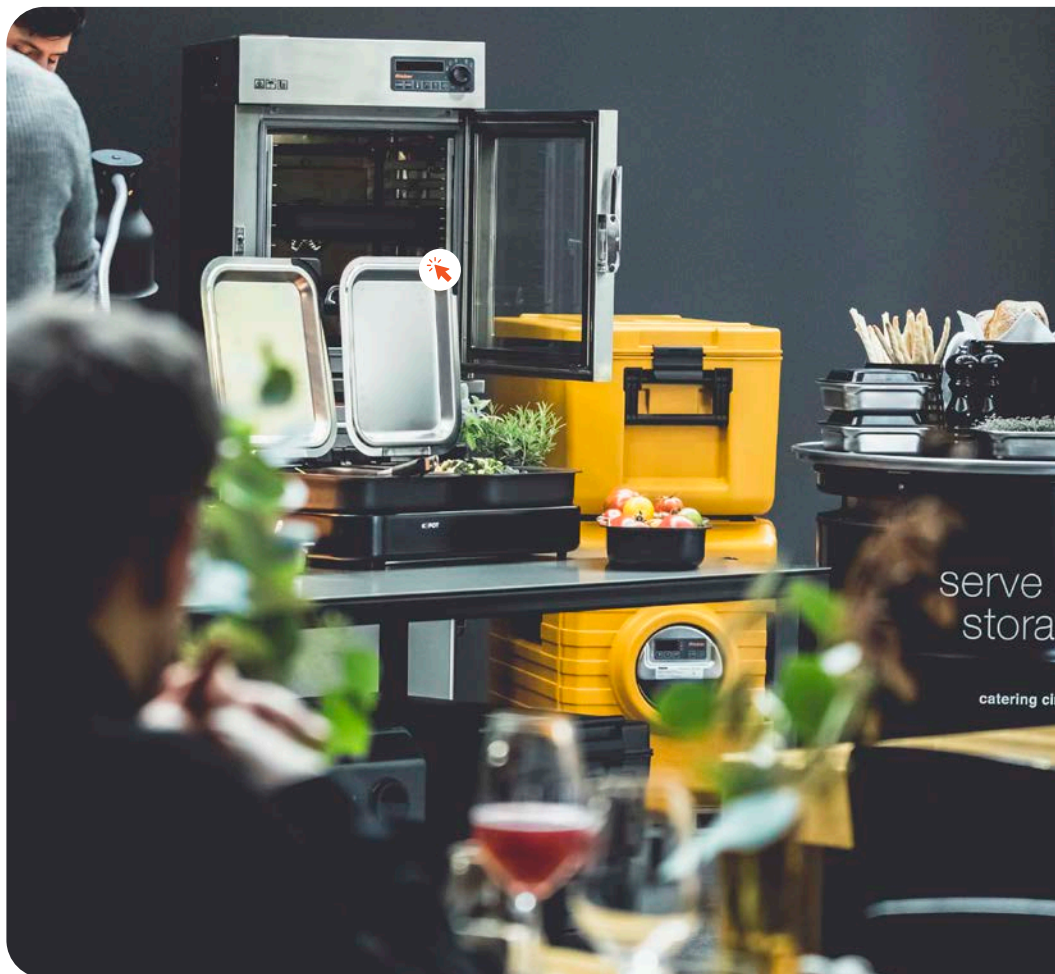
600 A: 33 L | 1000 A: 52 L



Frontlader FLAT beheizt – digital

Umluftbeheizte Frontlader Transport-Box aus Kunststoff, mit digitaler gradgenauer Temperatureinstellung, individuell einstellbar von +20°C bis max. + 85°C, Heizung flächenbündig in Tür integriert, doppelwandig und dichtgeschweißt, 12 Sickenpaare, ohne Heizung spülmaschinentauglich (bis +90 °C) – für den sicheren Transport von Speisen in GN-Behältern.

600 D: 33 L | 1000 D: 52 L



thermoport® Kunststoff Vorteile

Alle Modelle sind auf raumeffiziente Bestückung im GN-System (Edelstahl-Behältern, thermoplates®) ausgelegt und lassen sich prozesssicher kombinieren. Kunststoff- und Edelstahl-thermoport® sind stapelbar und passen auf Transport- und Ausgabewagen für rutschfesten, sicheren Betrieb. Für automatische Dokumentation ist eine Nachrüstung mit CHECK Sensor möglich; der QR-Code sorgt für eindeutige Identifikation und die Anbindung an die CHECK CLOUD.



Schöpfausgabe & CHECK Kerntemperaturmessung

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



Stapelecken & Bodenschutzschienen

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



Einfach aushängbare Türe

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



Tiefgezogene Sicken & hygienischer Innenraum

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



CHECK Raumtemperatursensor

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.

Alle unsere Größen im Überblick



10



20



21



50



100



600



1000



Reinigung

Durch die herausnehmbaren Heizelemente problemlos spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Für eine einfache und hygienische Reinigung.



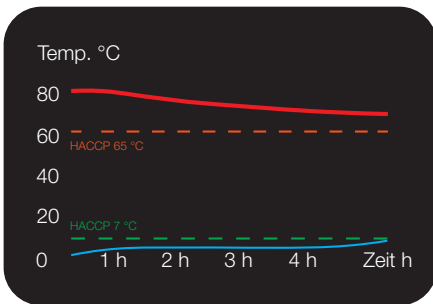
Doppelwandig isoliert

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.



Serienmäßiger QR-Code

Der QR-Code auf den Thermoporten bietet schnellen Zugriff auf Service-Videos, Anleitungen zum Austausch und zur Reparatur sowie verschiedene Broschüren. Einfach scannen und direkt alle wichtigen Informationen erhalten.



Temperaturhaltung DIN EN 12571 Nr. 5.1

Sehr gute chemische Beständigkeit (Reinigung, Desinfektion), problemlose Temperatureinhaltung (Warm & Kalt) nach DIN EN 12571 N. 5.1



thermoport® Edelstahl Speisentransport-System

Maximale Hygiene, Robustheit und Lebensdauer im professionellen Speisentransport – ideal für anspruchsvolle Catering- und GV-Prozesse. Zum vielfältigen Portfolio gehören Frontlader-Transportwagen wie der thermoport® Edelstahl 3000 (unbeheizt oder mit digital steuerbarer Umluft-Heizung bis ca. +100 °C) sowie die thermoport® canteen als mobile Komplett-Kantine, die Transport und Ausgabe kombiniert.

Platzsparend bestückt mit GN-Behältern oder GN-thermoplates®, ergänzt durch den wasserdichten Steckdeckel oder den vaculid®-Deckel für vakuumiertes Lagern – für optimale Frische und Flexibilität unterwegs.



thermoport® CNS



Toplader beheizt

Tragbar zum Transportieren & aktivem Warmhalten von Speisen im GN-System, sowie zur direkten Schöpfausgabe über abnehmbaren Deckel. Mit selbstregelnder Silikonheizung, ausschließlich nass beheizbar. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation & höchste Hygiene. Heizleistung max. +95 °C.

105: 26 L



Frontlader neutral

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

1000: 38 L (tragbar) | 1400: 63,7 L
1600: 70,4 L | 2000: 89,7 L | 3000: 130 L



Frontlader beheizt

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

1000 38 L (tragbar) | 1000-D: 52 L (tragbar) | 1400: 63,7 L | 1600: 70,4 L | 1600-D: 70,4 L | 2000: 89,7 L | 3000: 130 L



Frontlader beheizt + Deckel

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

1000: 52 L | 1600: 78 L



Frontlader gekühlt

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.

1000: 38 L | 1600: 70,4 L
2000: 89,7 L | 3000: 130 L



Frontlader hybrid

Hybrider Frontlader Transport-Wagen fahrbar aus Edelstahl, oben mit aktiver Umluftheizung für 16 Sickenpaare, 70 L und unten neutral/passiv gekühlt mit 8 Sickenpaare, 44 L – für den sicheren Transport von Speisen in GN-Behältern.

3000 hybrid ak-W & pa-K: 114 L

3000 hybr.ak-W & ak-K R290: 114 L



hybrid kitchen 200 °C / 140 °C

Fahrbar zum Transportieren, Regenerieren & aktivem Warmhalten, mit fugenlos tiefgezogenen Auflagensicken. Doppelwandig & dichtgeschweißt, hervorragende Isolation & höchste Hygiene. Bis max. +140 °C bzw. 200 °C.

Fassungsvermögen max.: 70,7L
Mehr dazu auf Seite 45.



thermoport® canteen

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. Ausgabefunktion über seitlich ausklappbare GN-Aufnahmerahmen, sowie ausklappbare Hygieneschutzscheibe. Doppelwandig und dichtgeschweißt, mit 16 fugenlos tiefgezogenen Sickenpaaren, Innenraum Hygieneausführung H2.

Fassungsvermögen max.: 70L



thermoport® Edelstahl Vorteile

Alle Modelle sind auf raumeffiziente Bestückung im GN-System (Edelstahl-Behältern, thermoplates®) ausgelegt und lassen sich prozesssicher kombinieren. Kunststoff- und Edelstahlthermoport® sind stapelbar und passen auf Transport- und Ausgabewagen für rutschfesten, sicheren Betrieb. Für automatische Dokumentation ist eine Nachrüstung mit CHECK Sensor möglich; der QR-Code sorgt für eindeutige Identifikation und die Anbindung an die CHECK CLOUD.



Schöpfausgabe & CHECK Kerntemperaturmessung

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



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.



Kombinierbarkeit

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

Alle unsere Größen im Überblick



105



1000



1400



1600



2000



3000



Tiefgezogene Sicken & hygienischer Innenraum

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



CHECK Raumtemperatursensor

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



Stoßecken & Rollen

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



Serienmäßiger QR-Code

Der QR-Code auf den Thermoporten bietet schnellen Zugriff auf Service-Videos, Anleitungen zum Austausch und zur Reparatur sowie verschiedene Broschüren. Einfach scannen und direkt alle wichtigen Informationen erhalten.



thermoport® light Kunststoff Modellauswahl



Modell/ Größe	50 11,7 L	100 26 L	600 33 L	1000 52 L
Toplader neutral	85020201 85020216	85020301 85020328		
Toplader beheizt	85020206	85020313 85020329		
Toplader neutral + hybrid		85020353 85020354		
Frontlader neutral			85020505 85020518	85020401 85020412
Frontlader beheizt				85020423 85020424
Frontlader FLAT beheizt – digital			85020526 85020527	85020436 85020437
Frontlader FLAT beheizt – analog			85020524 85020525	85020434 85020435

Farbe Orange
Farbe Schwarz

thermoport® Edelstahl Modellauswahl



Modell/ Größe	105 26 L	1000 38 L	1400 63,7 L	1600 70,4 L	2000 89,7 L	3000 130 L
Toplader beheizt 	85010302					
Frontlader neutral		85010404	85011101	85010608	85010707	85010807
Frontlader beheizt 		85010405	85011102	85010609	85010708	85010808
Frontlader beheizt + Deckel		85010503		85010903		
Frontlader gekühlt 		85010411		85010616	85010718	85010820
Frontlader aktiv warm & passiv kalt  						85010816
Frontlader aktiv warm & aktiv kalt  						85010823

3.

Zubereiten & Ausgeben

Mit den mobilen Geräten von Rieber wird professionelle Speisenzubereitung überall möglich – ganz ohne Starkstrom, Festwasseranschluss oder aufwendige Umbauten.

Ob unsere intelligente hybrid kitchen, das mobile Kochsystem navioven mit smarter Steuerung oder der vielseitige K|POT® für direkte Ausgabe und flexible Buffetlösungen – Rieber bietet durchdachte Lösungen für Catering, Events und spontane Küchenkonzepte vor Ort.

Mobil, effizient und jederzeit einsatzbereit – für höchste Qualität, wo immer gekocht wird.





Made in Germany since 1925



Zubereiten

K|POT®

Mobile Koch- & Buffet-Lösung

Der K|POT® ist die mobile, voll funktionsfähige Buffet-Küche im GN-Maß und überzeugt nicht nur durch zeitloses Design. Statt Wasserbad, Brennpaste und unkontrollierbarer Hitze liefert der K|POT® präzise, direkt gesteuerte Kontaktwärme: Regenerieren, Warmhalten – und je nach Ausführung sogar Kochen, Braten, Dampfgaren oder Frontcooking am Buffet. Das Ergebnis ist der entscheidende Unterschied, den Gäste schmecken: die höchste Speisenqualität – auch nach längerer Standzeit.

Die optimale Anwendung erfolgt in Kombination mit thermoplates®, den GN-Kochtöpfen aus SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial – für schnellen, gleichmäßigen Wärmeübergang. Über einen Adapterrahmen lässt sich das System auch mit klassischen GN-Edelstahlbehältern betreiben.



K|POT®



K|POT® CONNECT

Die digitale & App-gesteuerte Catering-Küche mit Cerankochfeld – im Gastnorm-Maß, über die zugehörige Rieber CONNECT App & Cockpit können eigene und individuelle Programme einfach erstellt und bediensicher abgerufen werden, auch für Cook & Freeze geeignet – in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel.

Erhältlich mit 1- oder 2-Zonen Cerankochfeld, in Edelstahloptik oder schwarz.



K|POT® Ceran

Die mobile & stilvolle Buffet-Küche / Buffet-Warmhalte-Ausgabe – mit 1- oder 2-Zonen Cerankochfeld – im Gastnorm-Maß – in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel.

Erhältlich mit 1- oder 2-Zonen Cerankochfeld, in Edelstahloptik oder schwarz. Auch mit CONNECT-Funktion erhältlich.



K|POT® Induktion

Die mobile & stilvolle Buffet-Küche – mit 2 Zonen Induktionskochfeld – im Gastnorm-Maß – in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel.

Erhältlich mit 2-Zonen Induktionskochfeld in Edelstahloptik oder schwarz.

Speziell für die Anwendung mit dem K|POT®



Buffetdeckel

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

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3 und 1/2.



Buffetdeckel Kunststoff

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

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3 und 1/2.



Kochdeckel

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

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3.



thermoplates® C nano

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®. Einsetzbar von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/6 mit verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.



thermoplates® C beschichtet

Mit hervorragender Antihafteffekt, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Mit runden Ecken für stilvolle Optik auf dem K|POT®. Einsetzbar von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/6 mit verschiedenen Tiefen. Von 10 bis 1 Liter Inhalt.



Best.-Nr. auf Seite [21](#) & [25](#)

K|POT® Highlight

K|POT® CONNECT

Das per App steuerbare Auftischgerät im 1/1 GN-Maß mit energiesparendem Cerankochfeld ermöglicht das Regenerieren von gefrorenen und gekühlten Speisen sowie das präzise Warmhalten mit GN-thermoplates®. Als multifunktionales Gerät sorgt es für bediensicheres Catering mit hoher Speisenqualität. Die HACCP konforme Überwachung erfolgt über LED Anzeige und App. Individuelle Programme lassen sich im Rieber CONNECT Cockpit erstellen und direkt auf das Gerät übertragen. Der Betrieb ist auch autark ohne App oder Internet möglich.

Über QR-Code oder Smartphone können vordefinierte oder individuell zusammengestellte Regenerier- und Warmhalteprogramme geladen und zeitgenau gesteuert werden. In Kombination mit GN-thermoplates® aus SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial wird durch eine gleichmäßige Wärmeverteilung Energie eingespart und die Speisenqualität verbessert. Das System eignet sich für mobile Einsätze in Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care Bereichen und der Schulverpflegung.



Vergleich von Chafing Dish zu dem K|POT® von Rieber

Chafing Dish

Punktuelle Hitze



K|POT®

Gleichmäßige Hitze



Auch als passive Variante ist der K|POT® eine mobile und stilvolle Buffetlösung ohne Stromversorgung. In Kombination mit Heiz oder Kühlpellets GN 1/2 ermöglicht er das Warmhalten oder Kühlen von Speisen. Die integrierte Ausbuchtung im Gehäuseboden ist speziell für die Aufnahme der Pellets ausgelegt. Eingesetzt im GN-Maß mit thermoplates® C Kochbehälter und passendem GN-Koch- und Buffetdeckel eignet sich der passive K|POT® ideal für flexible, netzunabhängige Anwendungen.

K|POT® Modellauswahl



Modell/ Größe	1/1 1-Zone	1/1 2-Zonen	2/3 1-Zone
K POT® ch-800 warmhalten	84012011 84012012		
K POT® ck-1600 kochen			84012038 84012036
K POT® ck-2200 kochen	84012001 84012002	84012013 84012014	
K POT® ik-3600 kochen		84012040 84012041	
K POT® passiv	84012007 84012008		84012037 84012039

K|POT® CONNECT (App gesteuert)

K POT® CONNECT ck-2200	84012082 84012083	84012084 84012085	
---------------------------	----------------------	----------------------	--

Farbe Edelstahl
Farbe Schwarz

navioven Mobiler Regenerierofen

Das mobile Auftischgerät mit digital steuerbarer Umluftheizung ermöglicht vielfältige Funktionen im GN-System. Schonendes Kalt- und Warmhalten, Regenerieren, Garen, Schmoren und Backen sind ebenso möglich wie individuell einstellbare Zeit, Befeuchtung sowie Kammer- oder Kerntemperatur. Ein integrierter Kerntemperaturfühler sorgt für punktgenaue Ergebnisse. Das spezielle Isolierglas mit beleuchtetem Innenraum verbindet Funktionalität mit ansprechender Optik.

Durch die raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates® sowie wasserdichten Steckdeckeln oder vaculid®-Deckeln eignet sich das System auch für Niedertemperaturgaren im Vakuum. Alle Programme sind speicherbar. In Kombination mit dem Rieber thermoport® System ist ein sicheres mobiles Handling für Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care Bereich und Schulverpflegung gewährleistet.



navioven

Die Vorteile

- + Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen).
- + Innenraum mit glatten, rundgekanteten Ecken, hochglanzpoliert in Hygieneausführung H2.
- + Umlaufend geschlossen mit Hochtemperaturisolierung, geringer Wärme-/Kälteverlust.
- + Gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung, auch bestückt.
- + Dampfauslassventil für Feuchtigkeitsregulierung.
- + Integrierter, auffüllbarer Wasserbehälter für Befeuchtung.
- + Gut tragbar mit ergonomischen Griffmulden.
- + Bediensicherer, zweistufiger Türverschluss.
- + Rutschfestes Aufladen durch Aufstellfüße.
- + Herausnehmbares Auflageschienenregister, schnelle und einfache Reinigung.
- + Hygienische Oberflächen, spritzwassergeschützt (IPX4).

- + Ohne Starkstrom**
- + Ohne Wasseranschluss**
- + Ohne Abzugshaube**
- + Plug & Play überall
sofort einsetzbar**



Modell/
Größe

35 L

navioven

85011021

navioven
Regalwagen-Unterbau

88040113



hybrid kitchen Regenerier- & Ausgabestation

Die spezielle Funktionstür macht den fahrbaren Frontlader mit zwei getrennt digital steuerbaren Umluftheizungen zu einem vielseitigen Hybridsystem. Programme für gleichzeitiges oder separates Kalt- und Warmhalten, Regenerieren, Garen und Backen im GN-System sind frei wählbar. Zeit, Befeuchtung sowie Kammer- oder Kerntemperatur lassen sich individuell einstellen. Ein integrierter Kerntemperaturfühler sorgt für präzise Ergebnisse ohne Austrocknen.

Durch raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern, GN-thermoplates® oder GN 1/1 Tablets sowie wasserdichten Steckdeckeln oder vaculid®-Deckeln ist das System flexibel einsetzbar. Kühl-, Warmhalte- und Hybridprogramme können kombiniert und gespeichert werden. In Verbindung mit dem on top gestapelten thermoport® eignet sich das System für mobile Einsätze in Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care Bereich und Schulverpflegung. Eine Einbauvariante ist optional erhältlich.



hybrid kitchen

Die Vorteile

- + Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen).
- + Innenraum dichtgeschweißt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken in Hygieneausführung H3.
- + Doppelwandig isoliert, geringer Wärme- /Kälteverlust.
- + Gleichmäßige Wärme- /Kälteverteilung, auch bestückt.
- + Integrierter, auffüllbarer Wasserbehälter für Befeuchtung.
- + Bediensicherer, zweistufiger Türverschluss.
- + Rutschfestes Aufladen auf stapelgeprägtem Deckel.
- + Mobil mit robusten, feststellbaren Rollen und Schiebegriff.
- + Stoßbecken für Rammschutz.
- + Für den Betrieb im Freien geeignet, spritzwassergeschützt (IPX4).
- + Aushängbare Tür und entnehmbare Türdichtung, schnelle und einfache Reinigung. Ohne Tür Hochdruckreiniger im Innenraum, strahlwassergeschützt (IPX5).

- + **Ohne Starkstrom**
- + **Ohne Wasseranschluss**
- + **Ohne Abzugshaube**
- + **Plug & Play überall
sofort einsetzbar**



Modell/
Größe

70,7 L

hybrid kitchen 140 °C
Einbau-Variante

85010904
85010906

hybrid kitchen 200 °C

85010911

4.

Frontcooking

Unsere fahrbare acs Frontcooking-Station mit integrierter, dreiseitiger Rand-Absaugtechnik „Air-Cleaning-System“, komplett aus hochwertigem Edelstahl, bietet uneingeschränkte Flexibilität und Mobilität beim Kochen – und macht Frontcooking zum Erlebnis, ganz ohne unerwünschte Gerüche.

In Kombination mit dem varithek® Modul-System erhält die ACS maximale Vielseitigkeit für jede Art der Zubereitung – mit dem GN-Kochtopf thermoplates® aus einzigartigem SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität. Egal ob Grill-, Pasta-, Fritteusen-, Ceran- oder Induktions-Module.



Made in Germany since 1925



Frontcooking

acs

Mobile Frontcooking Station

Die fahrbare Frontcooking Station aus Edelstahl mit integrierter dreiseitiger Randabsaugung „Air Cleaning System“ ermöglicht mobiles Kochen ohne Geruchsbelästigung. Ein mehrstufiges Filtersystem aus Fett-, Geruchs- und Aktivkohlefiltern bindet Wrasen und Schadstoffe direkt am Entstehungsort. Die optimierte Luftführung mit neu entwickeltem Fettabscheider erreicht eine deutlich höhere Abscheideleistung. Optional lässt sich das System um Plasma, elektrostatische oder HEPA Filter erweitern.

Die digitale Steuerung bietet vier Absaugstufen, Filterzustandsanzeige, LED Statusanzeige und Alarmfunktion. In Kombination mit dem varithek® Modulsystem ist die Station flexibel für Grillen, Pasta, Frittieren sowie Ceran und Induktionsanwendungen einsetzbar. Alle Module sind genormt, schnell austauschbar und kompatibel mit thermoplates® aus SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität.



Frontcooking acs



acs 1100 2 x varithek®

Die fahrbare Frontcooking Station mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) aus Edelstahl, mehrstufiges Filtersystem aus Fett-, Aktivkohle und Schadstofffilter, digitale Steuerung – mit Einstellnische für 2 varithek® Kochmodule (400er direkt, 1/1 in Kombination mit AST-Systemträger). Optional erweiterbar mit Plasmagenerator, Elektrostatischer Filtereinheit und HEPA Filter.



acs 1500 3 x varithek®

Die fahrbare Frontcooking Station mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) aus Edelstahl, mehrstufiges Filtersystem aus Fett-, Aktivkohle und Schadstofffilter, digitale Steuerung – mit Einstellnische für bis zu 3 varithek® Kochmodule (400er direkt, 1/1 in Kombination mit AST-Systemträger). Optional erweiterbar mit Plasmagenerator, Elektrostatischer Filtereinheit und HEPA Filter.



acs 1600 3 x varithek®

Die fahrbare Frontcooking Station mit 3-seitiger Randabsaugung & 2 x Schrankfächer (warm/kalt/neutral) aus Edelstahl, mehrstufiges Filtersystem aus Fett-, Aktivkohle und Schadstofffilter & patentierter Plasmatechnologie O3, digitale Steuerung – mit dichtgeschweißter Einstellnische für bis zu 3 varithek® Kochmodule (400er direkt, 1/1 in Kombination mit AST-Systemträger).

acs Modellauswahl



Modell/

Verwendung

acs 1100 d3 – Aufsatz

acs 1500 d3 – Aufsatz

acs 1600 O3 – 2 x warm

2 x varithek® Einsatz	91140471		
3 x varithek® Einsatz		91140473	91140408

acs

Filter-Zubehör

Advanced Plasma-Generator	91140312	91140312	
Advanced+ Elektrostatischer-Filter	91140315	91140315	
Profi Plasma-Generator	91140313	91140313	
basic/Advanced HEPA-Filtereinheit	91140336	91140336	

Filtervarianten

Basic

Advanced

Advanced+

HEPA

Profi

Nutzungsintensität					
Einsatzdauer					

varithek® Frontcooking Module

varithek® steht für maximale Flexibilität in der professionellen Küche und im Frontcooking. Die modularen GN 1/1 Auftisch- und Einschubgeräte mit Ceran, Induktion oder Grillplatte ermöglichen Kochen, Warmhalten, Regenerieren, Braten, Grillen und Woken direkt im GN-System. In Kombination mit thermoplates® aus SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial entstehen beste Garergebnisse bei hoher Energieeffizienz. Alle Module sind genormt, frei kombinierbar und ideal für mobile wie stationäre Anwendungen.



varithek® Grillmodule

Das Grillplatten-Induktions-Modul aus Edelstahl, ganzflächig, mit SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial-Grillplatte, integrierter Fettablauf – für acs®-Frontcooking-Stationen oder als Auftischgerät auf jeder handelsüblichen Arbeitsplatte.



varithek® Kochmodule

Das Koch-Induktions-Modul aus Edelstahl, 1 rundes Kochfeld mit Ceranglas, steuerbar über 11 Leistungsstufen – für passgenaues Einstellen in acs®-Frontcooking-Stationen oder als Auftischgerät auf jeder handelsüblichen Arbeitsplatte.



varithek® Wokmodule

Das Wok-Induktions-Modul aus Edelstahl, mit Cerancuvette – zum stufenlosen Woken, mit 11 Leistungsstufen – für acs®-Frontcooking-Stationen oder als Auftischgerät auf jeder handelsüblichen Arbeitsplatte.



varithek® Pasta-/Fritteusenmodule

Das Pasta-/Fritteusenmodul aus Edelstahl, mit leistungsstarkem Heizfeld unter dem SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial Beckenboden und integrierter Belüftung – dient zum Kochen und Frittieren mit passenden GN-Einhänge-Sets.



varithek® EST Infrarot Warmhaltemodule

Der stabile EST zum energieeffizienten Warmhalten von GN-Behältern. Infrarottechnik unter robustem Ceranglas für schnelle Wärmeübertragung. Integrierte Automatik schaltet bei Bestückung ein und im leeren Zustand automatisch aus.



varithek® Systemträger

Auftisch-Systemträger mit Frontklappe aus Edelstahl, zum Einstellen in Ausgabeanlagen, zum Auftischen in Stellnischen oder als Auftisch-Einzel-Variante – in Anwendung mit allen varithek® 1/1 Kochmodulen.

varithek® Modellauswahl



varithek®



Modell/ Verwendung	Grillen	Kochen	Wok	Pasta	Infrarot
varithek® 400-gp-5000-SP-i (5 kW)	91030170 91030171				
varithek® 400-ik-3500 (3,5 kW)		91010270 91010271			
varithek® 400-ik-5000 (5 kW)		91010272 91010273			
varithek® 400-iw-3500 (3,5 kW)			91040370 91040371		
varithek® 400-iw-5000 (5 kW)			91040372 91040373		
varithek® 400-pf- 8000-SP (8 kW)				91100172 91100173	
varithek® EST Infrarot 1/1 mit Abdeckung					1 x 91050261 2 x 91050262 3 x 91050263

1 m Kabellänge
2,5 m Kabellänge

5.

Speisenverteilung

Individuell passende Optionen für perfekte Speisenverteilungssysteme. Die Regiostation ist ein vielseitiges Transport-, Verteil- und Regeneriergerät mit Kühl- und Regenerationsfächern für eine vollständige Verpflegung. Sie bietet eine flexible, automatische Steuerung von Warmhalte-, Regenerier- und Kühlzyklen.

Der Zubringer-Edelstahlwagen mit elektrisch beheizter GN 1/1-Warmhaltewanne sorgt für sicheren Transport und eine effiziente Speisenausgabe – nass oder trocken beheizbar.

Der Speisentransportwagen mit beheizten Schrankfächern ermöglicht den sicheren Transport, das Warm- und Kalthalten sowie die Ausgabe von Speisen im GN-System.



Made in Germany since 1925



Speiserverteilung

ZUB, STW & Regiostation

Die drei Systemtypen STW, ZUB und Regio sind multifunktionale Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilsystem für die Gemeinschaftsverpflegung. Bei der Regiostation ist über eine intelligente Steuerung eine speiseplanorientierte 7-Tage-Programmierung möglich – geeignet auch für Individualportionen und Diäten, je nach Modell kann gekühlt oder warmgehalten werden.

ZUB dient als Zubringer- und Ausgabewagen (beheizt oder gekühlt) und STW als Speisentransportwagen mit optionalen Becken und separater Heizregelung. Rieber-GN-Becken sind nass oder trocken beheizbar – trocken spart Energie, verhindert Verkalkung und erleichtert Reinigung.



Speisenverteilung

Regiostation mit digitaler Steuerung

Ein vielseitiges System für Transport, Lagerung, Regenerierung und Verteilung. Hochwertig, mit optionaler Sonderausstattung und intelligenter 7-Tage-Programmierung, ideal auch für Diätportionen. Speisen in GN-Behältern werden gekühlt oder warm direkt mit der Regiostation oder dem Transferwagen zur Stationsküche oder in den Speisesaal transportiert.



R-ST Typ 3

Warmhalten
+ Kühlen
+ Schublade
+ Regenerieren

88270306



R-ST Typ 5

Warmhalten
+ Kühlen
+ Schublade
+ Kühlen
/Regenerieren

88270501

88270502



R-ST Typ 6

Warmhalten
+ 2 x Kühlen
/Regenerieren

88270403



R-ST Typ 7

Warmhalten
+ 2 x Regenerieren

88270402



R-ST Typ 11

Warmhalten
+ Regenerieren

88270601



R-ST Typ 12

Warmhalten
+ Kühlen
/Regenerieren

88 27 06 03

88 27 06 04



R-ST Typ 13

Warmhalten
+ Kühlen
/Regenerieren
+ Kühlen

88270605

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

88160201 / 88160203



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

88160301 / 88160303



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

88160804 / 88160805

Speisentransportwagen (STW)

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



Norm-II-2

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



88130623



Norm-III-3

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



88131423



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



88131825



Norm-II-0

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



88130323

6.

Mobile Helfer

Vielfältige, praktische, mobile Lösungen, die unverzichtbar sind. Vom universell einsetzbaren Regal- und Servierwagen für den sicheren Transport über spezielle Wagenvarianten für den thermoport® oder die Lagerung und Beförderung von Speisen bis hin zu durchdachten Abfallwagen – jedes Produkt unterstützt effizient die Arbeitsabläufe. Abgerundet wird das Sortiment durch ein umfangreiches Angebot an praktischen Staplern für Teller und Geschirrtelle. Mit unseren mobilen Helfern ist jede Küche bestens organisiert – mobil, flexibel und funktional.



Made in Germany since 1925



Mobile Helfer

Mobile Helfer

Die mobilen Helfer von Rieber wie Servierwagen, Regalwagen, Universalwagen, Stapler und rolliport stehen für maximale Flexibilität und Stabilität im täglichen Einsatz. Sie ermöglichen das sichere Transportieren, strukturierte Lagern und effiziente Bereitstellen von Speisen und Equipment im GN-System. Durch robuste Bauweise, langlebige Materialien und ergonomische Details unterstützen sie reibungslose Abläufe in Küche, Spülbereich, Logistik und Ausgabe.

Ob platzsparend ineinanderschiebbar, besonders tragfähig für hohe Lasten oder vielseitig bestückbar mit GN-Behältern, Blechen und Rosten – jedes System ist auf praxisnahe Anforderungen ausgelegt. Staplerlösungen erleichtern das Handling großer Mengen, während der rolliport für geschützten Transport sorgt. So entstehen durchgängige, mobile Prozessketten, die Effizienz steigern, Wege verkürzen und Mitarbeitende spürbar entlasten.



Mobile Helfer



Servierwagen

Der stabile Servierwagen in leichter Ausführung eignet sich für jeglichen Transport, ob zum Servieren, Abräumen oder Befördern – ein unkomplizierter, mobiler Helfer. Je nach erforderlichem Transportumfang mit 2 bis 4 Borden und verschiedenen Bord-Größen erhältlich.

Mit 2 Borden: 88025002

Mit 3 Borden: 88025006



Rolliport

Mit dem leichten und robusten Rolliport können alle tragbaren thermoport®-Modelle sicher und einfach transportiert werden. Für unkompliziertes Handling mit einklappbarem und robustem Schiebegriff aus hygienischem Edelstahl. Für das mobile Gesamtkonzept perfekt in Kombination mit weiteren mobilen Produkten, wie thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl sowie Transport- und Ausgabewagen.

88070601

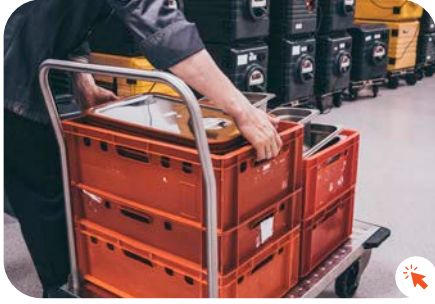


Regalwagen

Der stabile Regalwagen eignet sich zum Transport, Aufbewahren, Abräumen oder Befördern von Speisen im GN-System – ein unkomplizierter, mobiler Helfer. Durch raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Vakuum mit dem vaculid®-Deckel.

1/1 Version: 8804090101

2/1 Version: 8804090201



Plattformwagen

Plattformwagen Schwertransporter 350 kg aus Edelstahl mit 1 Schiebebügel, profiliertes Plattform, 4 Stoßbecken und rostfreien Rollen.

- 1. 1060 mm: 88070301
- 1260 mm: 88070302

Plattformwagen für Körbe aus Edelstahl mit 1 Schiebebügel, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung, 4 Stoßbecken und rostfreien Rollen.

88070402



Universalwagen

Plattformwagen universell einsetzbar aus Edelstahl mit 1 Schiebebügel, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung, 4 Stoßbecken und rostfreien Rollen.

88070403

GN-Stapelwagen

Die optimale Möglichkeit einer ordentlichen und platzsparenden Aufbewahrung von Behältern sowie Deckeln in allen gängigen Größen durch flexibel verstellbare Mittelwände zum Einstecken.

In Kombination mit unseren verschiedenen Behälter- und Deckelvarianten ermöglicht der Stapelwagen ein einfaches und schnelles Handling. Optimal für die Lagerung und Speisenvorbereitung in GN-Behältern und bei dem anschließenden Verschluss mit GN-Deckeln.

Stapelbeispiel pro Seite:
84 x wasserdichte Steckdeckel +
72 x GNauto 1/2

1-seitig: 88025077

2-seitig: 88025099



Stapler

Ob GN-Behälter, Teller, Schalen, Isolierteile oder Tablett: Mit den Rieber Staplern wird Speisenverteilung ergonomisch, schnell und sicher. Für nahezu jedes Geschirr- und Tablettsystem bietet Rieber die passende Lösung – vom Röhrenstapler für Rundgeschirr über Plattform- bis zum Wechselstapler für unterschiedliche Formen.

Je nach Prozess sind Varianten unbeheizt, beheizt (statisch oder Umluft) und teils auch gekühlt verfügbar. Zentrier- und Einstellmöglichkeiten sorgen dafür, dass das Geschirr sauber geführt, geschützt transportiert und komfortabel ausgegeben werden kann.



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
89010269

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
89010169

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
89010260

(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
89020306

PO-GN2/1

Außenmaße L x B x H:
880 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 48 kg
Plattformabmessungen:
662 x 555 mm
89020303



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

89020201

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

89020402



Plattformstapler umluftbeheizt

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

PU-GN2/1

Außenmaße L x B x H:
990 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 85 kg
Plattformabmessungen:
535 x 660 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C

89020103

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

89020104



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)

89040104

GNauto Stapler

GNauto, Steckdeckel auto Plattformstapler offen

aus Edelstahl, für alle GNauto Modelle und auch für die Steckdeckel auto. Zuladung bis zu 200 kg.

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

Modellauswahl

GNauto Stapler 3 x 1/3 Behälter
89020313

GNauto Stapler 2 x 1/2 Behälter
89020315

GNauto Stapler 1 x 1/1 Behälter
89020317

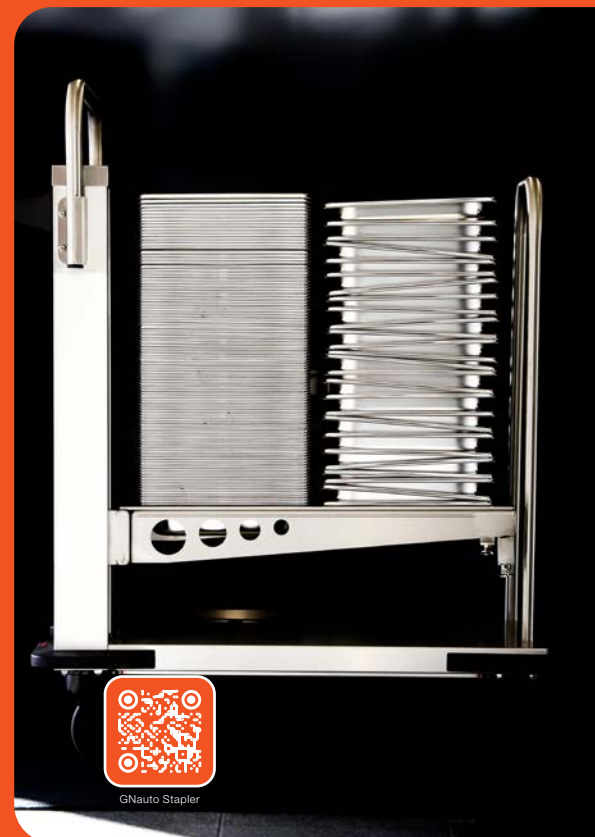
GNauto Stapler 3 x 1/3 Steckdeckel
89020314

GNauto Stapler 2 x 1/2 Steckdeckel
89020316

GNauto Stapler 1 x 1/1 Steckdeckel
89020318

4x

mehr GNauto-Behälter, auf gleicher Lagerfläche!



GNauto Stapler

Stapler Highlight

GNauto Stapler

Der spezielle Plattformstapler für GNauto Behälter ermöglicht eine raumeffiziente, ergonomische Lagerung, einen sicheren Transport sowie ein automatisiertes Entstapeln. Dank integriertem Hebemechanismus, kipp und verkantsicherer Plattform und werkzeuglos einstellbarer Zugfedern ist er für sehr hohe Gewichte ausgelegt. In extra robuster Ausführung können bis zu 300 GNauto Behälter aufgenommen werden, mit verstärktem Boden, zwei Stützfüßen, gebogenem Schieber und Sicherheitsbügel sowie umlaufendem Stoßschutz.

Der GNauto als Weiterentwicklung des GN-Mehrwegsystems reduziert durch platzsparendes Ineinanderstapeln den Lagerflächenbedarf um bis zu 75 Prozent. Kein Verkanten, kein Verkeilen, schnelleres Handling und Eignung für automatisierte Entstapelprozesse machen ihn besonders effizient für leistungsstarke Küchen.



4x

 mehr, auf gleicher Lagerfläche!

- + Extra robuste Konstruktion für hohe Lasten und bis zu 300 GNauto Behälter pro Wagen.
- + 4 x mehr Behälter auf gleicher Lagerfläche.
- + Automatisiertes, verkantsichertes Entstapeln für maximale Prozessgeschwindigkeit.



GNauto Stapler



Regalwagen Highlight

2-in-1-Regalwagen



Der stabile Regalwagen in Raumparsausführung lässt sich platzsparend ineinanderschieben und optimiert Lagerfläche und Logistikwege. Er eignet sich für Transport, Aufbewahren, Abräumen und Befördern von Speisen im GN-System und überzeugt als mobiler Helfer mit praktischem Längseinschub für effiziente Arbeitsabläufe.

Durch die raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates® in Kombination mit wasserdichtem Steckdeckel oder vaculid®-Deckel für Vakuum entsteht hohe Transportsicherheit. Der Wagen ist kompatibel mit GN-Tabletts, GN-Rosten und GN-Blechen und optional mit antistatischen Rollen erhältlich. Ideal im Zusammenspiel mit thermoport® aus Kunststoff oder Edelstahl sowie Transport- und Ausgabewagen.



75 %

Platzersparnis durch ineinanderschieben

- + Raumparsausführung für platzsparendes Ineinanderschieben mehrerer Wagen.
- + Multifunktional einsetzbar mit GN-Behältern, GN-thermoplates®, GN-Tabletts ...
- + Perfekt kombinierbar mit thermoport® sowie Transport- und Ausgabewagen.



Regalwagen

Raumspars-
Regalwagen 1/1

8804190501

Raumspars-
Regalwagen 2/1

8804190101

7.

Kühlen

Rieber bietet intelligente und energiesparende Kühlsysteme, die überall einsatzbereit sind – mobil, flexibel und zuverlässig. Vom innovativen freshpolar® für ein optimales Lagerklima bei Frischprodukten bis hin zum digitalen multipolar® Sharing-Kühlschrank mit 24/7-Selfcatering für maximale Transparenz. Ergänzt durch leistungsstarke Tiefkühlmodelle, die Speisen perfekt frisch halten und deren Haltbarkeit sichern.

Ob im Studentenwohnheim, im Büro, in Tagungs- und Konferenzräumen, in der Betriebsverpflegung oder direkt in der Küche – Rieber sorgt für smarte Frische, genau dort, wo sie gebraucht wird.



Kühlen

multipolar®

Der Gemeinschaftskühlschrank

Der multipolar® CONNECT ermöglicht die individuelle und flexible Aufbewahrung von Lebensmitteln ohne klassischen Schlüssel. Die Öffnung erfolgt per Bluetooth über die Rieber CONNECT App mit benutzerzugeordneten Fächern, die zentral durch einen Admin verwaltet werden. Zehn einzeln gekühlte Fächer mit GN-Behältern aus Edelstahl sorgen für Hygiene und einfache Reinigung. Beim Öffnen wird nur das zugeordnete Fach freigegeben, wodurch kaum Kaltluft entweicht und Energie gespart wird. Temperatur, Abtauung und Nutzung lassen sich digital steuern. Auch als Tiefkühlvariante verfügbar.

Der multipolar® mit Schlüssel bietet die gleiche flexible Aufbewahrung mit acht, zehn, zwölf oder vierzehn separat abschließbaren Fächern. Jedes Fach verfügt über ein eigenes Schloss mit zwei Schlüsseln und ermöglicht die gleichzeitige Nutzung durch mehrere Personen. Die dynamische Kühlung, der integrierte Thermostat sowie automatische Abtauung sorgen für Energieeffizienz und Betriebssicherheit. Optional sind Hauptschlüssel, Dekorrahmen oder ein erhöhtes Edelstahluntergestell erhältlich. Auch diese Ausführung ist als Tiefkühlvariante verfügbar.



Die Vorteile

- ⊕ Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech, weiß elektrostatistisch pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest.
- ⊕ Innenkessel aus hygienischem, fruchtsäurebeständigem Polystyrol.
- ⊕ Fächer aus entnehmbaren GN-Behältern aus hygienischem Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell.
- ⊕ Intelligentes digitales Öffnungssystem mit Rieber CONNECT App.
- ⊕ Gesamt-Öffnungsmechanik zur Wartung & Öffnung aller Fächer, bei Stromausfall/Defekten.
- ⊕ Energiesparender und leistungsstarker Kältekompressor.
- ⊕ Durch Speziallagerung, besonders geräusch- und schwingungsarm.
- ⊕ Hervorragend isoliert mit umlaufender Magnetkammerdichtung.
- ⊕ Bedienblende mit integrierter digitaler Temperaturanzeige, inklusive Warnfunktion.
- ⊕ Einfach Reinigung der glatten, pflegeleichten, hygienischen Oberflächen.
- ⊕ Grundreinigung durch die entnehmbaren und spülmaschinengeeigneten GN-Behälter, nach Demontage der Rahmenblende.

Modell/ Größe

multipolar® 10-Fächer	Türe links 83020309 Türe rechts 83020304
multipolar® CONNECT 10-Fächer	Türe links 83020702 Türe rechts 83020701
multipolar® CONNECT 16-Fächer	Türe links 83020704 Türe rechts 83020703
tk multipolar® CONNECT 10-Fächer	Türe links 83020713 Türe rechts 83020712

freshpolar® Der Frische-Garant

Der freshpolar® steht für maximale Frische, Hygiene und Präsentation empfindlicher Frischprodukte. Die innovative Cooling und Clima Technologie schafft ein stabiles Lagerklima mit gleichmäßiger Kühlung und optimaler Luftfeuchtigkeit. Ein integriertes Hygiene Filtersystem eliminiert Keime und Bakterien zuverlässig. Die beleuchtete Glastür mit variabler LED Inszenierung setzt microgreens, Kräuter und Frischwaren hochwertig in Szene und macht den freshpolar® zugleich zum funktionalen Präsentationsmöbel.

Im Innenraum sorgt ein tiefgezogener Edelstahlkessel für einfache Reinigung und höchste Hygienestandards. Das GN-System im GN 2/1 Maß ermöglicht eine raumeffiziente, standardisierte Organisation der Frischprodukte. Spezielle Deckelsysteme wie die Fresh Membran verlängern die Haltbarkeit atmender Lebensmittel zusätzlich. In Kombination mit CHECK CLOUD ist eine digitale HACCP konforme Temperatur und Feuchtigkeitsüberwachung sowie ein transparentes Lagermanagement jederzeit gewährleistet.

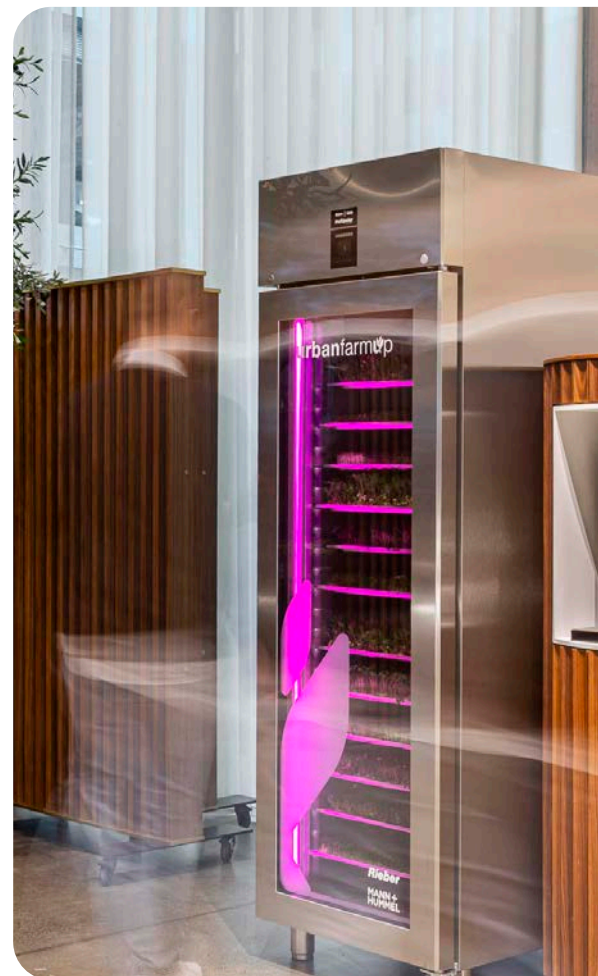


Die Vorteile

- + Optimal gekühltes Lagerklima, für maximale Haltbarkeit, Frische und Hygiene, sowie eine ansprechende beleuchtete Präsentation.
- + Energiesparender und leistungsstarker Kältekompressor.
- + Durch Speziallagerung, besonders geräusch- und schwingungsarm.
- + Robust mit stabilen Türscharnieren.
- + Maximale Frische & Haltbarkeit dank innovativer Cooling & Clima Technologie mit speziellem Filtersystem und dynamischer Kühlung.
- + Hochwertige Glastüre mit LED-Farbinszenierung für eine stilvoll beleuchtete Präsentation.
- + Raumeffiziente, praktische und hygienische Lagerung direkt im GN-System.
- + Hygienisch einwandfrei zu reinigen durch fugenlosen Edelstahl-Innenkessel, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell.

freshpolar®

83020705





Entdecken Sie unsere Produkte im 360° Showroom

Scannen oder klicken Sie den QR-Code, um unsere Produkte digital und interaktiv zu erkunden & uns zu kontaktieren.

Unsere Ansprechpartner →

- Deutschland
- Österreich
- Schweiz
- Export



KONTAKT



RIEBER HOMEPAGE



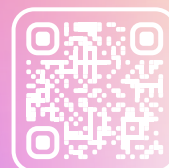
INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKED IN



VIMEO