KITA
CATERING-SOLUTIONS

KITA
4 – 7 JAHRE

Mobile und flexible Verpflegungskonzepte mit einfacher und bediensicherer Handhabung, maßgeschneidert für den Nachwuchs – damit gesundes, frisches und vielfältiges Essen auf den Teller kommt. Mit höchsten Standards in Temperatursicherheit, Hygiene und Speisenqualität.

Rieber

The mobile kitchen company

INHALTS-VERZEICHNIS

Rieber

Made in Germany

Rieber

Made in Germany

ABOUT RIEBER 4
THERMOPORT® 6
GN-SYSTEM 8
GN-DECKEL 10
K|POT® 14
NAVIOVEN 16
THERMOPORT CANTEEN 18
KINDERBUFFET-WAGEN 20
MOBILE HELFER 22

KITA
10 PERSONEN 24
30 PERSONEN 26
50 PERSONEN 28
80 PERSONEN 30

CHECK CLOUD 32
EATTAINABLE 34
RIEBER CONNECT 38
CATERING KITCHEN 40
DIGITALER SERVICE 42
KONTAKT 44

DAMIT DIE KLEINEN GANZ GROSS WERDEN

100% GENUSS & FLEXIBILITÄT | BEDIEN- & GELINGSICHER | NACHHALTIG & DIGITAL | SPARSAM & HYGIENISCH

Mit unseren flexiblen und systemischen Produkten kann die Verpflegung perfekt entkoppelt, von der Lagerung bis zur Ausgabe abgebildet, und am Ende frisch à la minute zubereitet werden. Wir bieten für jedes Verpflegungskonzept die passende Catering-Lösung – komplett mobil, modular, strom- & platzsparend.

Für den Bereich der Schul- & Kita-Verpflegung bietet Rieber flexible und mobile Lösungen, die verschiedenste Anforderungen erfüllen und bei sämtlichen Gegebenheiten eingesetzt werden können. Selbstverständlich muss bei der Konzeption auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder, Jugendlichen und Lehrkräfte eingegangen werden. Frische, saisonale Kost mit modernen und vielseitigen Foodkonzepten, die mit unserer Infrastruktur auf den Punkt und vor allem absolut sicher nach HACCP zubereitet, transportiert und ausgegeben werden können, damit die Jugend auch außerhaus bestens versorgt werden kann.

Ob über eine Zentralküche mit Fernverpflegung im Cook & Chill oder Cook & Freeze Verfahren. Die Küche mit eigenem Personal betreiben oder durch einen Caterer betreiben lassen? Für sämtliche Fragen haben wir individuelle System-Lösungen.

Effektive Lösungen abgestimmt auf individuelle Anforderungen flexibel und mobil – inhouse wie auch outdoor, für perfekte Speisenqualität damit auch die Kleinen ganz groß werden.

Rieber

Zum
Solutionfinder

DGE-NORM ALS MAßSTAB

Alle nachfolgenden Berechnungen und Lösungsvorschläge basieren auf der Norm der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Anhand dieser berechnen wir Ihnen die nötige Stückzahl unserer Produkte für die jeweilige Personenzahl. Da mit zunehmendem Alter auch die Anforderungen der DGE und die Nahrungsmittelmenge steigt, variieren auch die Stückzahlen unserer Produkte unter den einzelnen Personengruppen. Sie brauchen nicht selbst ausrechnen, wie viel Sie benötigen. Kommen Sie einfach auf uns zu, gemeinsam finden wir Ihr perfektes Konzept.

Made in Germany

Rieber

thermoport®

ROBUST & PRAKTISCH SICHER TRANSPORTIEREN

zu allen Modellen

Die stapelbaren Top- & Frontlader Modelle dienen dem sicheren Transport sowie dem Warm- und Kalthalten von Speisen im GN-System. Für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit.

Flexible, raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern & GN-thermoplates® in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Vakuum mit dem vaculid®-Deckel. Für passives Warm- und Kalthalten können zusätzlich entsprechend GN 1/1 Wärme- & Kühlpellets eingeschoben werden. Durch den Isoraumteiler werden warme und kalte Speisen temperatursicher voneinander isoliert transportiert.

Rieber thermoport® Modelle aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar und auf den Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar – für einen rutschfesten und sicheren Transport.

thermoport® K 100 hybrid passiv
Isosteg ermöglicht die thermische Trennung von kalt & warm (patentiert)

Toplader Einteilungen:
GN 1/2 + GN 1/2
GN 2/3 + GN 1/3 bzw. GN 1/6

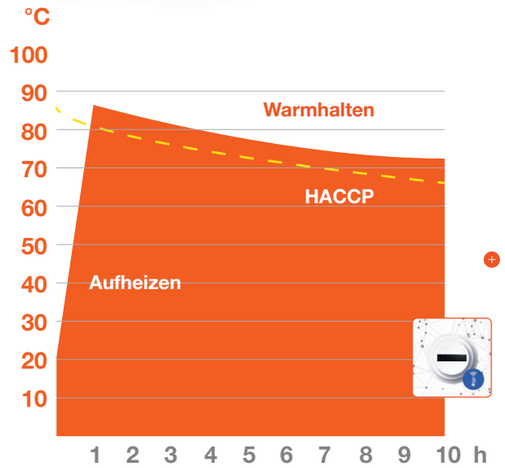
Best.Nr. 85 02 03 53 | orange
Best.Nr. 85 02 03 54 | schwarz

zum Modell

thermoport® K 1000
Frontlader für max.
2x GN 1/1 200 mm

Best.Nr. 85 02 04 01 | orange
Best.Nr. 85 02 04 12 | schwarz

zum Modell



PROBLEMLOSE HACCP EINHALTUNG

Mit unseren beheizten thermoport® Modellen gelingt Ihnen ein problemloses Aufheizen und Warmhalten Ihrer Speisen, auch über einen sehr langen Zeitraum. Links sehen Sie die Temperaturkurve über 10h, die gelbe Linie zeigt die Vorgabe durch HACCP.

Problemlose Temperatureinhaltung nach DIN EN 12571 Nr. 5.1.

Für eine lückenlose und automatische Temperaturdokumentation während des Transportes mit CHECK Sensor nachrüstbar. Durch den QR-Code ist eine eindeutige Identifikation und die Anbindung an die CHECK CLOUD möglich. Mehr Infos siehe Seite 35/36.

Best.Nr. Sensor 94 02 01 38

Made in Germany

Rieber

GN-SYSTEM

THERMOPLATES® GN-KOCHTOPF & EDELSTAHL GN-BEHÄLTER

Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten. Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten. Erhältlich auch mit abgerundeten Ecken (thermoplates® C), passend für den K|POT®.

SWISS-PLY
Sandwichmaterial aus einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten. Profitieren Sie von 10-fach höherer Leitfähigkeit im Vergleich zu reinem Edelstahl, energie- & zeitsparend.

SWISS|PLY

mehr thermoplates® Varianten

thermoplates® beschichtet 2,6 mm Materialstärke	**GN-Größe** Außenmaße	**Tiefe** mm	**Liter** l	**Best.Nr.** ohne Griff	**Best.Nr.** mit Griff
	GN 1/1	65	6	**84 01 08 21**	**84 01 09 21**
	GN 1/2	65	3	**84 01 08 29**	**84 01 09 29**

Edelstahl-Gastronorm Behälter	**GN-Größe** Außenmaße	**Tiefe** mm	**Liter** l	**Best.Nr.** ohne Griff	**Best.Nr.** mit Fallgriff
	GN 1/1	65	7	**84 01 01 10**	**84 01 02 04**
	GN 1/2	65	3,3	**84 01 01 22**	**84 01 02 12**

GNONE®

Made in Germany

NEUE RIEBER-INNOVATION
GNONE®-Behälter mit Stapelnasen für problemloses Entstapeln

mehr GN-Behälter Varianten

GN-DECKEL VARIANTEN

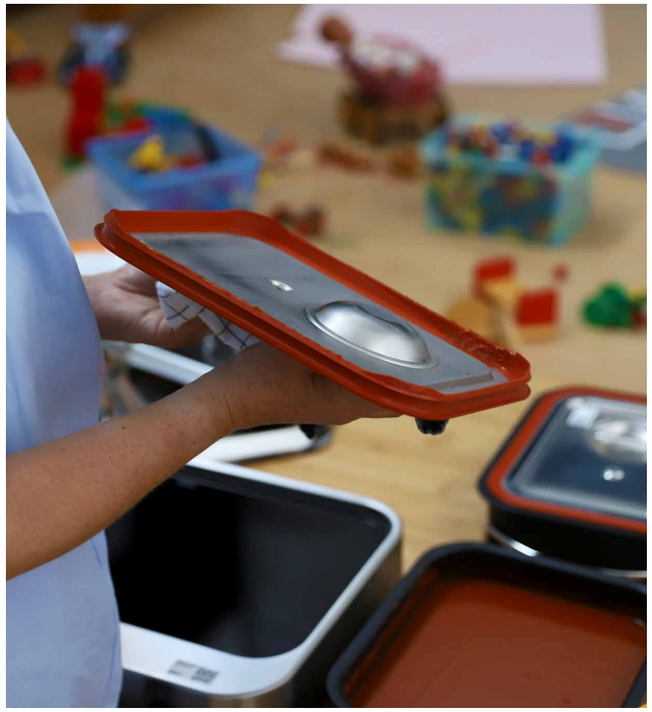
DER DECKEL BESTIMMT DIE FUNKTION

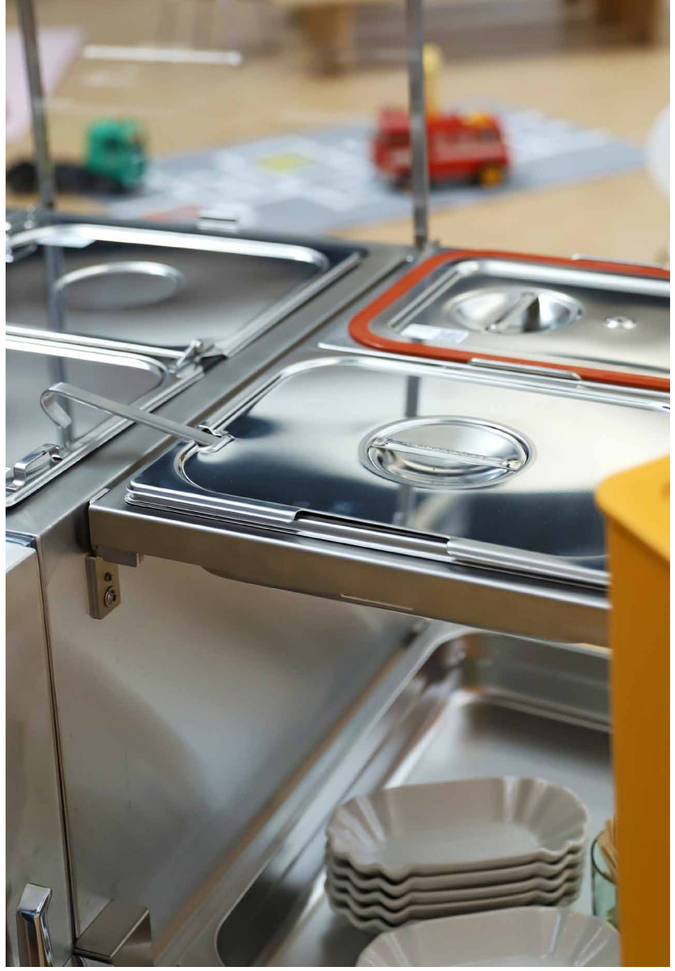
Für jeden Prozessschritt der passende Deckel – ob zur Lagerung, dem Transport, zum Kochen oder für die stilvolle Ausgabelösung, das Rieber Deckelsortiment bietet für jede Anforderung die passende Lösung.

Hygienische und funktionale GN-Behälter reichen nicht aus, um Speisen bestens zu schützen. Erst durch Kombination mit den vielfältigen Deckelvarianten bekommt das GN-System die gewünschte Funktion.

Die absolute Nummer Eins, der robuste wasserdichte Steckdeckel. Praxiserprobte Qualität für 100% schwappsicheren Transport, zudem Lagern, Garen und Regenerieren von Speisen im GN-System, ideal und besonders zuverlässig bei allen Flüssigkeiten wie Suppen und Soßen.

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





zu den Deckel Varianten

Kochdeckel

Buffetdeckel

vaculid®

Wasserdichter Steckdeckel

Alle Deckel geeignet für GN-thermoplates® und Edelstahl GN-Behälter. Voll flexibel & kompatibel

GN-DECKEL VARIANTEN

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

Best.Nr. 94 01 01 32

GN 1/1 Best.Nr. 84 09 01 01
GN 1/2 Best.Nr. 84 09 01 03

GN-Steckdeckel aus Edelstahl

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

Erhältlich mit/ohne Griffausschnitt, in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.*

Optimal für feste & dickflüssige Speisen
wie Kartoffeln, Brei, Nudeln oder Reis etc.

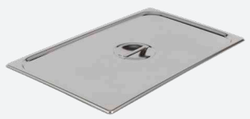
GN-Dosierspenderdeckel aus Edelstahl

Mit Dosierspenderfunktion, sicher & hygienisch verschlossen mit Dichtungslippe und schwenkbarem Auslauf, bis +180 °C. Für zwei GN-Behältertiefen bis max. 40 g pro Pumpvorgang.

Erhältlich in den GN-Größen 1/2 und 1/3.

Mit praktischem Pumpaufsatz
zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Soßen etc., direkt aus Edelstahl GN-Behältern

GN 1/2 Best.Nr. 84 01 10 22



GN 1/1 Best.Nr. 84 03 01 01
GN 1/2 Best.Nr. 84 03 01 03

Flachdeckel mit Griffmulde aus Edelstahl

Umlaufend flach aufliegend auf Behälterrand, robust, handlich, stapelbar & spülmaschinenfest, mit praktischer Griffmulde passend für Edelstahl GN-Behältern mit Griffen.

Erhältlich ohne Ausschnitte, mit Griff- &/oder Löffelausschnitt, in den GN-Größen 2/1, 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.

Optimale Luft- & Dampfzirkulation
für knusprige Speisen wie Pommes/Schnitzel etc.

vaculid® 1/6 GN-Vakuumdeckel aus transparentem PET***

Für passenden vakuumierbaren GN-Behälter, optimal fürs Lagern und Transportieren, gewährleistet längere Haltbarkeit und Frische. Anwendbar mit Vakuumpumpe (Hand-/Kammer-/Schlauchpumpe). Mit schwappsicherer Dichtungslippe, bis +95 °C.

Erhältlich in der GN-Größe GN 1/6.

Für nachhaltiges Vakuumieren
& Sous Vide Garen ohne Einwegplastikbeutel

GN 1/6 Best.Nr. 84 20 01 65

GN 1/1 Best.Nr. 84 04 01 01
GN 1/2 Best.Nr. 84 04 01 02

GN-Scharnier-Flachdeckel aus Edelstahl

Verwendbar auf Edelstahl GN-Behältern. Optimale Energieeffizienz bei Schöpfausgaben für Soßen und Suppen.

Erhältlich ohne Ausschnitt, mit Griff- oder Löffelausschnitt oder mit Griff- & Löffelausschnitt, in den GN-Größen 1/1 und 1/2.

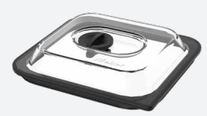
Optimale energieeffiziente Ausgabe
geringer Temperaturverlust durch halbseitiges Öffnen

GN-Domdeckel 1/6 für Hand-Vakuum aus Kunststoff

Mit rundem Verschlussstopfen, für einfaches Lösen eines natürlichen Vakuums und schwappsicherer Dichtungslippe. Aus transparentem und lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, für 1/6 GN-Behälter ohne Fallgriffe, von -20 bis +80 °C.

Erhältlich in der GN-Größe 1/6.

Praktisch für to go Speisen & einfach zu öffnen
wasserdicht, zum Lagern und Transportieren



GN 1/6 Best.Nr. 84 20 01 66

OUR No.1

GN 1/1 Best.Nr. 84 08 01 01
GN 1/2 Best.Nr. 84 08 01 03

Wasserdichter GN-Steckdeckel aus Edelstahl

Für sicheren Transport, Lagern, Garen und Regenerieren. Absolut dicht verschlossen, bis +180 °C auch im Kombidämpfer.

Erhältlich in den GN-Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9.**

Für 100% schwappsicheren Transport
mit hitzebeständiger & lebensmittelechter Dichtlippe

GN-Flachdeckel aus transparentem Kunststoff

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

Erhältlich in GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9.*

Ideal für Kaltspeisen
wie Salate, Gemüse und Obst

GN 1/1 Best.Nr. 84 20 01 05
GN 1/2 Best.Nr. 84 20 01 06

GN 1/2 Best.Nr. 84 01 10 45

vaculid® GN-Vakuumdeckel aus Edelstahl

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

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

Für professionelle Vakuumpumpen geeignet
(Hand-/Kammer-/Schlauchpumpe)

* Nicht passend für GN-Behälter-Tiefen von 20 und 40 mm
** 1/9 Deckel passt nicht auf 1/9 Behälter mit Fallgriff. Nicht passend für GN-Behälter-Tiefen von 20 und 40 mm
*** Kunststoff (Tritan™ Copolyester)

K|POT®

REGENERIERKÜCHE & FAMILIENTISCHAUSGABE IN EINEM

NEW:
Jetzt auch CONNECT-fähig & App-gesteuert, bediensicher für 100% Gelinggarantie

Essen ganz wie daheim mit dem K|POT® – unsere flexible Lösung für den gemeinsamen Familientisch. Das Essen steht klassisch auf dem Tisch und die Kinder können, nach eigenen Vorlieben auch selbst schöpfen. Der Austausch und das selbstbestimmte Essen rücken durch unsere K|POT®-table top-Lösung in den Mittelpunkt.

Mehr Emotion auf dem Tisch, dafür hoch standardisiert im Prozess, denn beim neuen K|POT® CONNECT können mit dem CONNECT Cockpit individuelle Programme selbst erstellt und anschließend per App auf dem Kochfeld gesteuert werden, für stets perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck, einfach und bediensicher zu handhaben. Dabei können die Programme perfekt auf die Regeneration von gefrorenen (Cook & Freeze Gerichte), kalten oder warmen Speisen in GN-thermoplates® abgestimmt werden. Zudem mit HACCP-konformer Sicherheitsbenachrichtigung über LED-Anzeige und App. Ebenso stehen über die App 6 Kochstufen am Drehregler zur Verfügung, zum perfekten Braten, Grillen, Kochen und Dampfgaren.

Modellvarianten	Maße	Gewicht	Leistung	Best.Nr. schwarz	Best.Nr. Edelstahl
CERAN					
K | POT® 1/1 ck-2200 | Ceran-Kochfeld	533 x 378 x 96 mm	8 kg / 7 kg	2200 Watt	**84 01 20 02**	**84 01 20 01**
K | POT® 1/1 ck-2200 2Z | Ceran-Kochfeld	533 x 378 x 96 mm	8 kg	2200 Watt	**84 01 20 14**	**84 01 20 13**
K | POT® 2/3 ck-1600 | Ceran-Kochfeld	353 x 378 x 96 mm	4 kg	1600 Watt	**84 01 20 36**	**84 01 20 38**
K | POT® 1/1 ch-800 | Ceran-Warmhaltefeld	533 x 378 x 96 mm	7 kg	800 Watt	**84 01 20 12**	**84 01 20 11**
INDUKTION					
K | POT® 1/1 ik-3600 2Z | Induktions-Kochfeld	353 x 378 x 96 mm	9 kg	3600 Watt	**84 01 20 41**	**84 01 20 40**
PASSIV					
K | POT® 1/1 passiv	533 x 380 x 95 mm	3 kg	-	**84 01 20 08**	**84 01 20 07**
K | POT® 2/3 passiv	353 x 378 x 96 mm	2 kg	-	**84 01 20 39**	**84 01 20 37**
CONNECT					
K | POT® CONNECT 1/1 ck-2200, 2Z	533 x 378 x 96 mm	7 kg	2200 Watt	**84 01 20 85**	**84 01 20 84**
K | POT® CONNECT 1/1 ck-2200, 1Z	533 x 378 x 96 mm	7 kg	2200 Watt	**84 01 20 83**	**84 01 20 82**
COOL					
K | POT® 1/1 coolSWISSPLY ❄	533 x 378 x 149 mm	12 kg	150 Watt	**84 01 20 58**	**84 01 20 56**

Temperatur
-7 °C bis +10 °C

Buffetdeckel
Zur Ausgabe, zum Garen und Präsentieren von Speisen im Buffetbereich, mit Absenkautomatik.
GN 1/1 Best.Nr. 84 01 21 11
GN 1/2 Best.Nr. 84 01 21 15

GN-thermoplate® C
Dank schnellleitendem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar.
GN 1/1 Best.Nr. 84 01 08 61
GN 1/2 Best.Nr. 84 01 08 71

K|POT®
Warmhalten, Regenerieren, Kochen, Braten, Dampfgaren, Grillen
GN 1Z Best.Nr. 84 01 20 83
GN 2Z Best.Nr. 84 01 20 85

zu den Modellen

als 1- oder 2-Zonen Modell erhältlich

Made in Germany

MIT HINTERLEGBARER AUTOFUNKTION | SICHER BEDIENBAR & 100% GELINGGARANTIE

MOBIL ÜBERALL EINSETZBAR

GANZ OHNE STARK-STROM | WASSER | ABZUGSHAUBE

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

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

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

Rieber

navioven

REGENERIEREN, BACKEN, GAREN, KERNTEMPERATURGAREN & SCHMOREN

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

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

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

navioven
Technische Daten

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

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

Mobiler Wagen
Best.Nr. 88 04 01 13

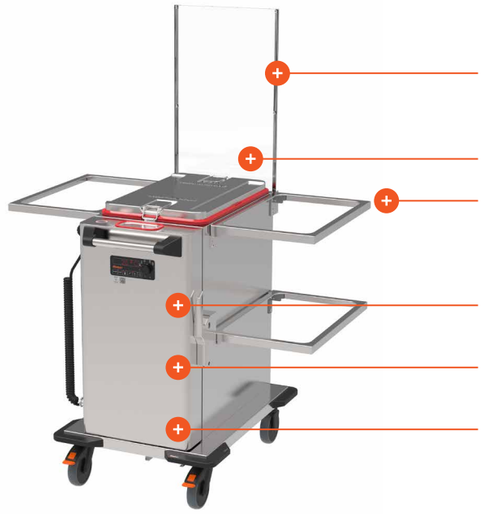
Bei stationärem Einsatz auf Anfrage auch als Einbauvariante erhältlich.

zum Modell

thermoport® canteen

TRANSPORTIEREN, REGENERIEREN & AUSGEBEN – ALLES IN EINEM GERÄT.

Der thermoport® canteen kann schnell & überall zu einer kompletten Ausgabe aufgebaut werden. Hochflexibel mit wechselbaren Funktionstüren, für reines Warmhalten oder zum Regenerieren. Praktische, seitlich ausklappbare Aufnahmerahmen im GN-Maß, zum direkten Schöpfen. Erweiterbar mit vielen weiteren Optionen - gestalten Sie jetzt Ihr ganz individuelles & mobiles Kantinen-System. Die mobile Komplett-Kantine – für Transport & Ausgabe, serienmäßig mit neutraler Edelstahl Tür, kann flexibel an jede Ausgabesituation gefahren und schnell als komplette Ausgabekantine vor Ort bestückt werden. Die Speisen im Wagen-Innenraum werden sicher transportiert & warmgehalten. Oben über den abnehmbaren Deckel, sowie seitlich über die ausklappbaren GN-Aufnahmerahmen, kann direkt aus den GN-Behältern ausgegeben/geschöpft werden. Für eine schnelle Nachbestückung aus dem Innenraum, durch einfaches Einhängen in die Ausgabefläche.



- Hygieneschutzscheibe
- Ausgabe Deckel, sicher seitlich verstaubar
- Ausklappbare GN-Aufnahmerahmen

unsere verschiedenen Türen:

- Tür Neutral - der Transport-Klassiker
  Best.Nr. Gerät mit Tür 85 01 09 17
- Tür Umluftheizung - aktiv Warmhalten
  Best.Nr. Gerät mit Tür 85 01 09 18
- Tür hybrid - vollfunktionales Regenerieren
  Best.Nr. Gerät mit Tür 85 01 09 19

ODER UNSER KLASSIKER

HYBRID KITCHEN 200°C ALS REINER MOBILER REGENERIERWAGEN

Best.Nr.: 85 01 09 11

Entdecken Sie unsere individuellen & flexiblen Systemprodukte als Erweiterung, wie zum Beispiel praktische **Servierwagenmodelle** (für zusätzliche Geschirr-Ablage) weitere **thermoport®** Modelle (für weitere Beilagen, Desserts / Kaltspeisen) oder **Thermi Getränkebehälter** (heiße & kalte Getränke).

mehr erfahren

Made in Germany

MIT HINTERLEGBARER AUTOFUNKTION | SICHER BEDIENBAR & 100% GELINGGARANTIE

MOBIL ÜBERALL EINSETZBAR

GANZ OHNE STARK-STROM | WASSER | ABZUGSHAUBE

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

Mit dieser Lösung sind Sie jeden Tag aufs neue voll flexibel, ob viele oder wenige Kinder, heiß oder kalt, Mehr- oder Einkomponenten Menü.

Rieber

Kinderbuffet-Wagen

IN BEDIENSICHERER KINDERFREUNDLICHER HÖHE VON 750 MM

Sicherer Inhouse Speisen-Transport & -Verteilung in einem Wagen, nass & trocken beheizbar. Hygienisch, robust und langlebig aus hochwertigem Edelstahl. Abdeckung abgekantet, umlaufend verkröpft, Schutz vor Schmutz-/Wassereintritt. 2x tiefgezogene GN 1/1 Warmhaltewanne, fugenlos eingeschweißt. Allseitig verkleidet und isoliert, mehr Energieeffizienz & geringer Wärmeverlust. Steuerung über Ein-/Aus-Wippschalter und stufenlosen Thermostatregler. Mit 2,5 m Spiralkabel überall, in jedem im Raum flexibel einsetzbar. Rostfreie, feststellbare Rollen, optimal fahrbar über 2 Lenkrollen (Ø125 mm). 4 Stoßecken für Rammschutz sowie stoßgeschütztes Schaltelement. Integrierter Ablasshahn, schnelle und einfache Reinigung.

EFFIZIENZ & ENERGIESPAR-TIP:

- Bei trockener Beheizung signifikante Energieeinsparung & geringerer Reinigungsaufwand der Wannen.
- Kein Starkstrom (da 230V), sowie bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. erforderlich.

zum Modell

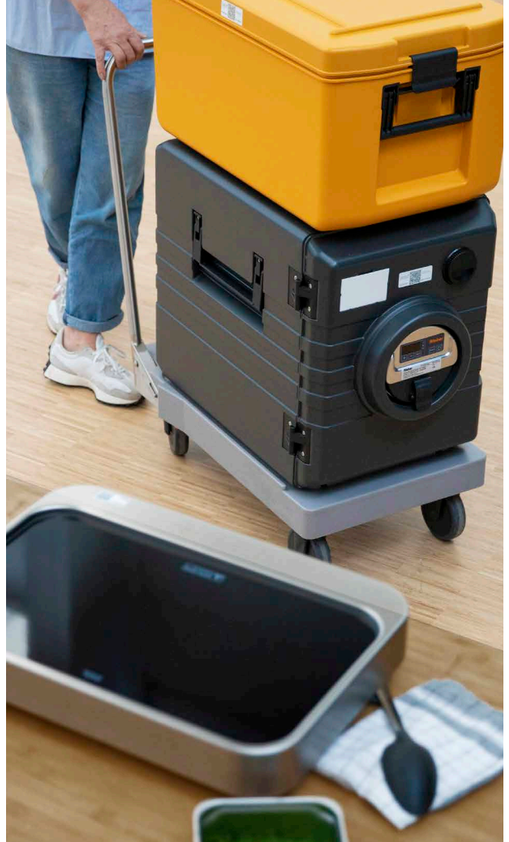
Kinderbuffet-Wagen
Technische Daten

Abmessungen	818 x 679 x 1150 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	49,8 kg
Anschlusswert	940 W
Nennspannung	1N AC 220-240 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2.000 mm
Heizart	statisch beheizt
Schutzart	IPX5
Kabelart	Spiralkabel

Kinderbuffet-Wagen
Best.Nr. 88 16 02 12

AUF ANFRAGE

INDIVIDUELLE UND ANSPRECHENDE BUNTE FOLIERUNG DER VERKLEIDUNG.



Rieber

MOBILE HELFER

DIE PRAKTISCHEN & EFFIZIENTEN ERGÄNZUNGEN

Die robusten Helfer erleichtern die tägliche Arbeit und optimieren Prozessabläufe ganz von allein – durch Flexibilität und Mobilität. Mehr Effizienz in der Kita oder Schule, optimal für den Transport, beim Tischdecken oder Abräumen.

Für eine mobile Getränkestation perfekt in Ergänzung mit unserem Thermi Getränkebehälter - entdecken Sie viele weitere mobile Systemergänzungen auf unserer Website.

Getränkebehälter Thermi K 10L
Unbeheizter Getränkebehälter aus Kunststoff, mit Tropfwanne, einsetzbar von 20°C bis +100°C - zum Transportieren von 10 Liter Flüssigkeit.

Best.Nr. 85 04 02 11 | orange

zum Modell

IHRE GERÄTE FÜR EINE MOBILE & FLEXIBLE VERSORGUNG

Die hochwertigen Universal-Wagen - ob der stilvolle servostar® oder der Klassiker Servierwagen 850, beide in leichter Ausführung eignen sich für jeglichen Transport, ob zum Servieren, Abräumen oder Befördern – die unkomplizierten, mobilen Helfer. Je nach erforderlichem Transportumfang mit 2 bis 3 Borden erhältlich. Wählbar mit rostfreien Rollen oder in verzinkter Ausführung. Auf Anfrage auch mit Luftidentischen Rollen, um Transportgeräusche noch besser zu dämmen.

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

Best.Nr. 88 02 50 06

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

Best.Nr. 88 02 50 37

zu den Modellen

+ Individualisierbar mit farbigen 1/1 Glasborden

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

Best.Nr. 88 07 06 01

zu den Modellen

Made in Germany

10 KINDER MOBILER FAMILIEN-TISCH MIT DEM K|POT®

Essen ganz wie daheim mit dem K|POT® – unsere flexible Lösung für den gemeinsamen Familientisch. Das Essen steht klassisch auf dem Tisch und die Kinder können, nach eigenen Vorlieben auch selbst schöpfen. Der Austausch und das selbstbestimmte Essen rücken durch unsere K|POT®-table top-Lösung in den Mittelpunkt.

Berechnung basierend auf DGE-Norm:
je Portion Stärkebeilage: 120 g | Gemüsebeilage: 100 g | Hauptkomponente: 60 g

Kinder
10

Liter gesamt
12

KITA[10]

Rieber

2 x

thermoplates®
GN 1/2 65 mm
Kochbehälter
Best.Nr. 84 01 08 29

1 x

thermoplates®
GN 1/1 65 mm
Kochbehälter
Best.Nr. 84 01 08 21

1 x

thermoport® K 100 hybrid
Transport
Best.Nr. 85 02 03 53

2 x

K|POT® 1/1 ck-2200 2Z
Regeneration
Best.Nr. 84 01 20 14

Made in Germany

FÜR 30 KINDER MOBIL REGENERIEREN MIT DEM NAVIOVEN

Der navioven - unser mobiles Auftischgerät zum Backen, Garen, Dampfgaren, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen, auch direkt im Ausgabebereich in Schulen & Kitas. Durch die vollwertige Dampffunktion ermöglicht der mobile Ofen vielfältige Zubereitungsmethoden. Der Temperaturbereich erstreckt sich von +20 °C im Warmhaltemodus bis ca. +230 °C auf höchster Leistungsstufe. Dieser kann individuell für das Backen, Garen, Dampfgaren, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von größeren Mengen oder aber zum schnellen Erhitzen von kleineren Mengen im GN-System eingesetzt werden. Die befüllten Speisenbehälter können anschließend direkt aus dem navioven in die Ausgabe der Schule oder Kita platziert werden.

Berechnung basierend auf DGE-Norm:
je Portion Stärkebeilage: 120 g | Gemüsebeilage: 100 g | Hauptkomponente: 60 g

Kinder
30

Liter gesamt
26,8

KITA 30

Rieber

6 x

GN ONE® 1/2 65 mm
Behälter
Best.Nr. 84 01 01 22

1 x

GN ONE® 1/1 65 mm
Behälter
Best.Nr. 84 01 01 10

1 x

thermoport® K 1000
Transport
Best.Nr. 85 02 04 01

1 x

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

Made in Germany

FÜR 50 KINDER MOBIL REGENERIEREN MIT HYBRID KITCHEN

Für die täglich frische Cook&Chill Belieferung aus einer Zentralküche im zuverlässig gekühlten thermoport® Transportsystem, bietet Rieber für Schulen oder Kitas vor Ort verschiedene mobile Systeme zur Regeneration und Zubereitung. Unsere thermoport®-Modelle halten die HACCP-Vorschriften nicht nur ein, sondern übertreffen diese durch die zuverlässige Isolationstechnik und Heizung bzw. Kühlung deutlich. Die Modellvarianten, flexibel kombinier- und wählbar je nach Größe der Einrichtung, gibt es von 11,7 bis 130 Liter Inhalt.

Berechnung basierend auf DGE-Norm:
je Portion Stärkebeilage: 120 g | Gemüsebeilage: 100 g | Hauptkomponente: 60 g

Kinder
50

Liter gesamt
43,7

Rieber

KITA 50

9 x

GN ONE® 1/2 65 mm
Behälter
Best.Nr. 84 01 01 22

2 x

GN ONE® 1/1 65 mm
Behälter
Best.Nr. 84 01 01 10

1 x

thermoport®
K 100 hybrid | 1000
Transport & Ausgabe
Best.Nr. 85 02 03 53 | 85 02 04 01

1 x

hybrid kitchen 200°C
Regeneration
Best.Nr. 85 01 09 11

Made in Germany

FÜR 80 KINDER MIT UNSERER EFFIZIENTEN REGENERIER-KOMBI

Bestückt mit den lebensmittelechten, robusten & hygienischen Mehrweg GN-Behältern – mit „GN-ONE-Stapelnasen“ für problemloses Entstapeln & Vereinzeln des GN-Standard-Behältersystems. Durch diese physische Optimierung des Standard GN-Behälters, kann dieser praktikabel und effizient gehandelt werden, sowohl manuell als auch maschinell/automatisiert.

Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Mit praktischen Noppen an allen 4 Ecken erhältlich in den Größe GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 und den Tiefen 55, 65, 100, 150, 200 mm, mit oder ohne Fallgriffe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

Berechnung basierend auf DGE-Norm:
je Portion Stärkebeilage: 120 g | Gemüsebeilage: 100 g | Hauptkomponente: 60 g

Kinder
80

Liter gesamt
63,9

KITA 80

Rieber

13 x

GN ONE® 1/2 65 mm
Behälter
Best.Nr. 84 01 01 22

3 x

GN ONE® 1/1 65 mm
Behälter
Best.Nr. 84 01 01 10

2 x

Made in Germany

thermoport® K 1000
Transport
Best.Nr. 85 02 04 01

1 x

hybrid kitchen 200°C + navioven
Regeneration
Best.Nr. auf Anfrage

CHECK CLOUD

100% LEBENSMITTELSICHERHEIT – GLEICHZEITIG WENIGER AUFWAND FÜR SIE.

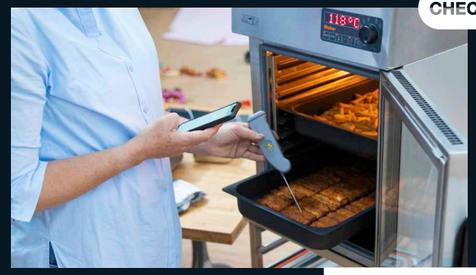
SAGEN SIE GOODBYE ZUR HACCP ZETTELWIRTSCHAFT

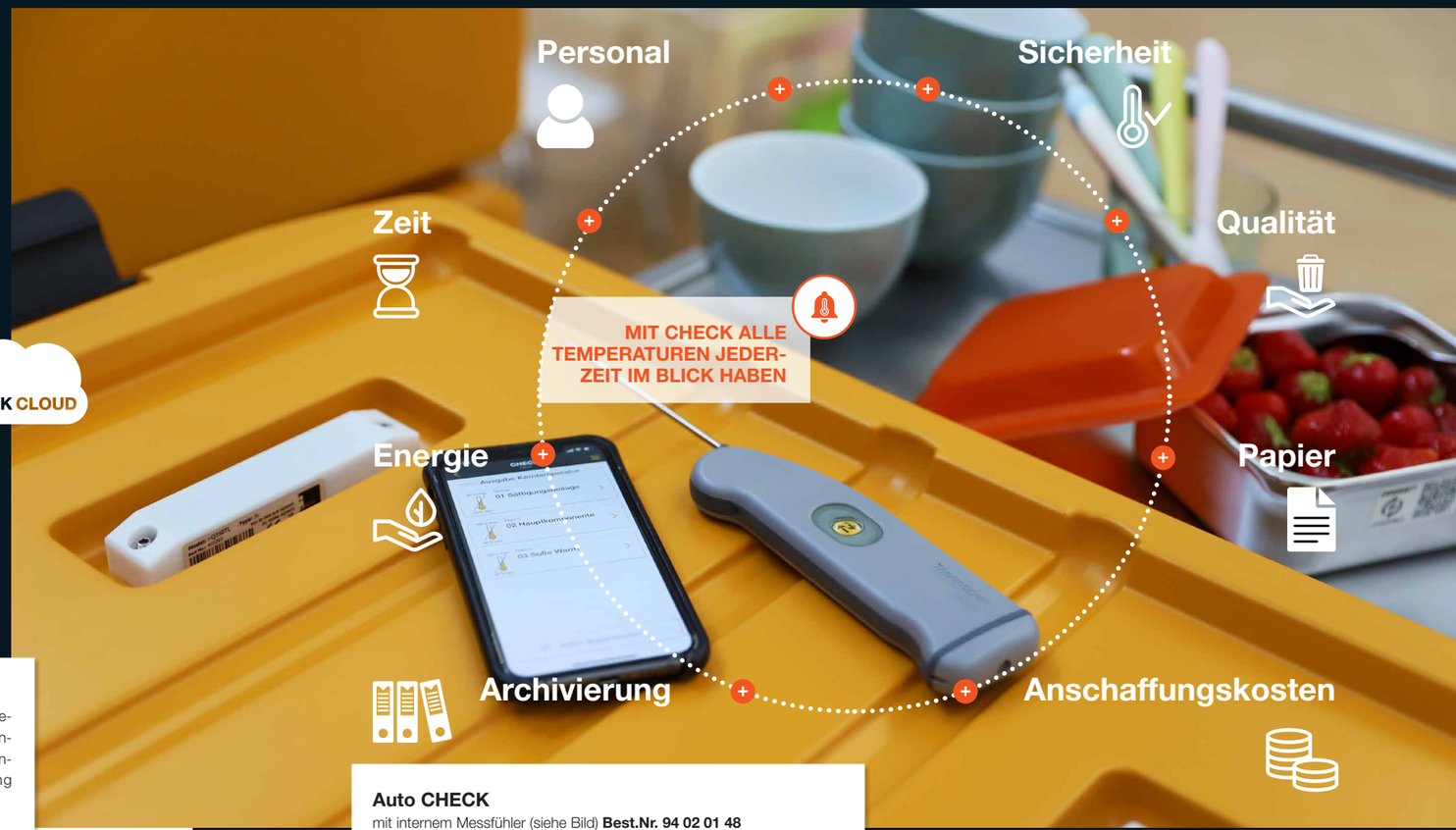
HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent und digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen zentral in einer Weboberfläche. Organisieren Sie Ihren Betrieb von überall und sind immer über alle Ihre prozessrelevanten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

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

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

mehr erfahren



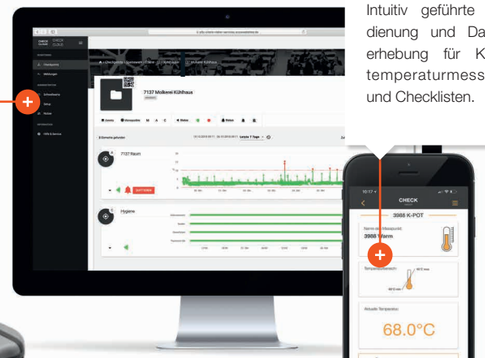


CHECK Cockpit

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

CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.



Mobile CHECK

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

QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK

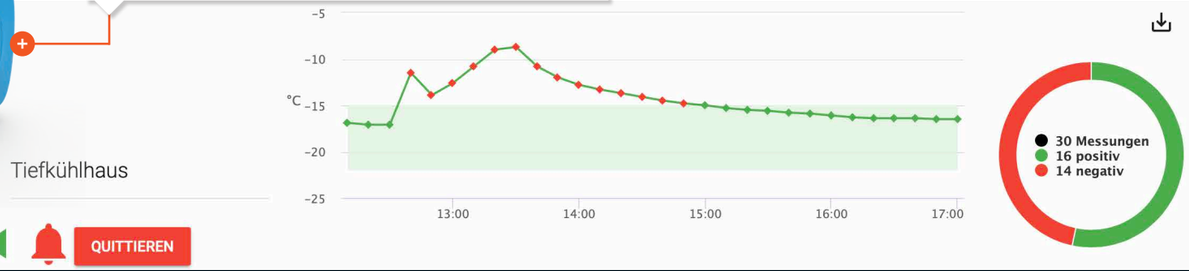
Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.
Best.Nr. 94 02 01 38

Mobile CHECK

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

Auto CHECK

mit internem Messfühler (siehe Bild) **Best.Nr. 94 02 01 48**
mit externem Messfühler (mit Kabel) **Best.Nr. 94 02 01 49**
nachrüstbarer Messfühler **Best.Nr. 94 02 01 50**



UNSERE AWARDS

Made in Germany

eatTAINABLE

FÜR GESUNDE KINDER & NACHHALTIGES ESSEN – DIE EINZIGE 100% LEBENSMITTEL-ECHTE MEHRWEGLÖSUNG

Unser digital organisiertes Mehrwegsystem eatTAINABLE, basiert auf lebensmittelunbedenklichen Edelstahl Gastronorm-Behältern, dem etablierten Branchenstandard in vielfältigen Größen und Varianten, ob für to go oder delivery, in Einzelportionen oder im Großgebinde. eatTAINABLE kann für jeden Einsatz einfach über QR-Code Kleber universal nachgerüstet werden. Die perfekte Mehrwegslösung im GN-Standard für die Gastronomie, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten sowie Caterer und Kantinen.

Immer wissen wo Ihre GN-Behälter sind!

GN-System

Nachrüstbarer QR-Code

Edelstahl Vorteile

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

- **Einfach nachrüstbarer Aufkleber**
- Spülmaschienentauglich & lebensmittelecht
- Temperaturbeständig -40 °C bis +180 °C
- **Best.Nr. 94 01 01 32**

SYSTEMVORTEILE

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

TRACK YOUR PLASTIC-SAVINGS!

eatTAINABLE

Made in Germany

Rieber

EINZELPORTIONEN

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

Scannen über Smartphone App / Kundenkarte

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

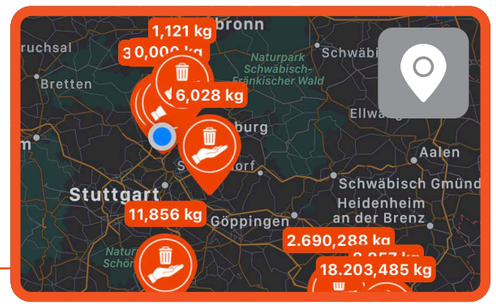
MEHRPORTIONEN

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

Scannen über automatische Scan-Einheit

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

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



eatTAINABLE

Für Einzelportionen

NEW: STAINLESS STEEL FOR YOUR MICROWAVE

Best.Nr. 85 02 27 44

Für Mehrportionen

eat**TAINABLE**

GN-MEHRWEGPROZESS

10

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

9

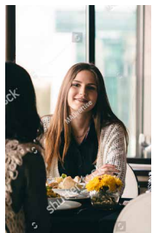
Rücktransport
Transportgebinde wird nach Verzehr beim Kunden abgeholt und in Großküche zurückgebracht

8

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

7

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



11

Behälter Reinigung
Professionelle hygienische Reinigung über gewerbliche Bandspülmaschine

6

Anlieferung
Transportgebinde (GN + thermoport®/Regalwagen) wird temperatursicher bei Kunden angeliefert

5

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

Connected by CHECK CLOUD für digitale HACCP Dokumentation

CHECK CLOUD

TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS

START
1

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

2

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

3

Verteilung – QR-Code Scan
Befüllung der GN-Behälter & Deckelverschluss

· über Schöpfen am Speisenverteilband (Scan-Brücke)
· oder über Regalwagensystem (Scan-Wagen)

Behälter QR-Codes werden auf Kunden/Lieferschein verbucht

4

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

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

Handeln Sie nachhaltig – für Ihre Kunden, unsere Umwelt und den CO_2-Footprint Ihres Unternehmens. Ob Caterer, Kantinen, Gastronomen, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten – let's all eat(sus)TAINABLE.

RIEBER CONNECT

100% BEDIEN- & GELINGSICHER – AUCH OHNE FACHPERSONAL

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

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

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

Rieber CONNECT

multipolar®
CONNECT

Optimal für Sonder- & Allergikerspeisen – sicher seperat kühlen

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich.

Für 24/7 Self-Catering

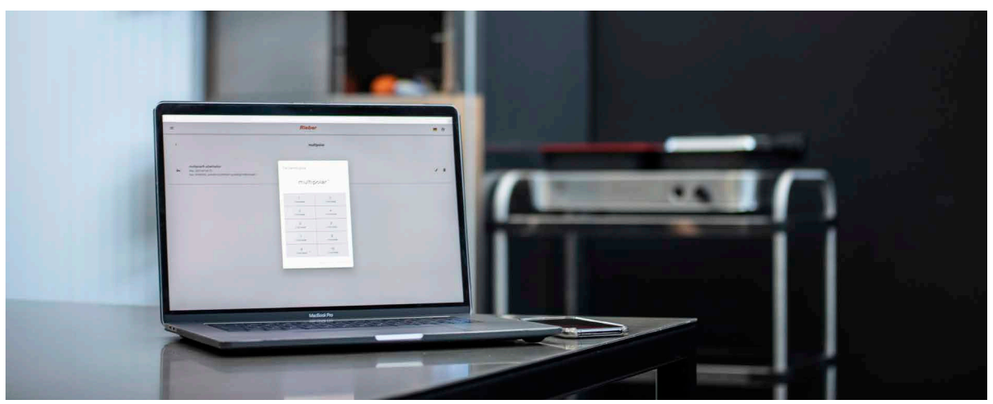
K|POT®
CONNECT

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

1. Step:
Mahlzeit mit App aus multipolar® CONNECT holen

2. Step:
thermoplates® auf K|POT® CONNECT stellen, mit der App das Rezept und Zielzeit einstellen

3. Step:
Zum gewünschten Zeitpunkt à la minute regeneriert genießen!



Made in Germany

Made in Germany

Für Speisenqualität auf den Punkt mit absoluter Gelinggarantie.

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

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

Rieber
CONNECT

CATERING KITCHEN

TRANSPORT & AUSGABE IN EINEM

Transportieren, Zubereiten & Ausgeben – die All-in-One plug & play solution. Unser mobiles & flexibles catering kitchen System at EXPO Dubai - auch für Ihren thermoport® einfach modular nachrüstbar. Bei dem catering kitchen System können sie unsere bewährten Produkte individuell zu ihrer eigenen catering kitchen Einheit hochflexibel und vollfunktional kombinieren.

mehr erfahren

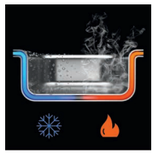
MOBIL. FLEXIBEL. MODULAR. KOMBINIERBAR.

Transport-Standard
Alle thermoport® 1000 Modellen (Edelstahl, Kunststoff, beheizt, gekühlt, neutral), mobil und rutschsicher auf dem passenden Fahrgestell.

Koch-Standard
Alle varithek® Module GN 1/1 in Anwendung mit unserem vielfältigen thermoplates® Kochgeschirr aus leitfähigen und energieeffizientem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial (Grillen, Braten, Dämpfen, Woken, Warmhalten, Regenerieren).

Ausgeben & Verbinden
Mit unserem praktischen GN-port, können die GN-thermoplates® oben direkt eingesetzt und damit ausgegeben werden. Je nach Anzahl der Menü-Komponeten bzw. Gästen kann die catering kitchen über weitere Verbindungs-Rahmen flexibel erweitert werden, zu einer ganzen Buffettlinie.

DAS NEUE PLUG & PLAY ALL-IN-ONE SYSTEM.



SWISS PLY

Unser mobiles & flexibles catering kitchen System, einfach und modular nachrüstbar für alle thermoport® 1000 Modelle. Stellen Sie Ihre eigene catering kitchen Einheit zusammen – hochflexibel und vollfunktional kombinierbar. Perfekte Koch- & Grillergebnisse mit den Rieber thermoplates®, multifunktional und energieeffizient einsetzbar.

Wechseln Sie in Sekundenschnelle vom thermoplates® Kochtopf zur teppanyaki Grillplatte (beide spülmaschinentauglich).

Hygieneschutz
einfach einhängbar für perfekte Hygiene & ansprechende Optik der Speisen

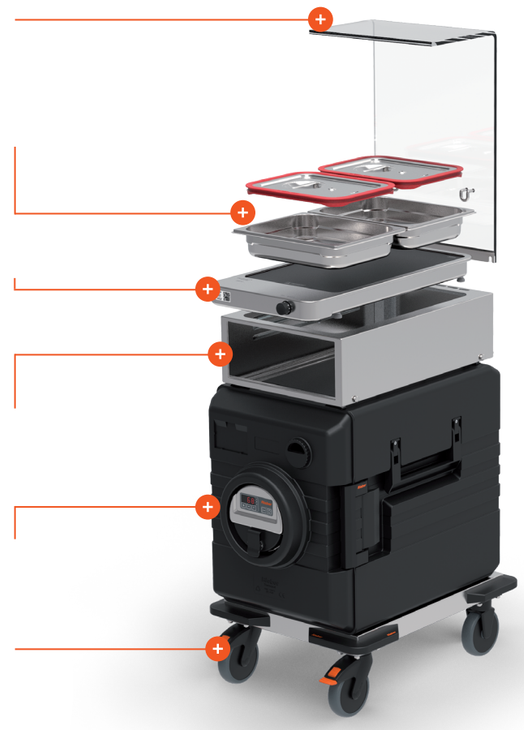
GN-Behälter / -Kochtopf & Deckelsystem
energieeffizient Kochen mit thermoplates® aus Mehrschichtmaterial

varithek® Module
zum Kochen & Warmhalten
Induktion / Ceran / ganzflächig / 2-zonig

GN-port®
Aufnahmerahmen für GN-System, varithek® Kochmodule und als Verbinder weiterer Elemente

thermoport® 1000 Modelle
Kunststoff / Edelstahl
beheizt / gekühlt / neutral

Fahrgestell
robust & stoßsicher aus Edelstahl mit Kunststoffecken



DIGITALER SERVICE

RIEBER 24/7 SERVICE – EINFACH & JEDERZEIT

Mit dem serienmäßigen QR-Code auf unseren Produkten können Sie alle relevanten Service Informationen zum Produkt einfach und schnell abrufen.

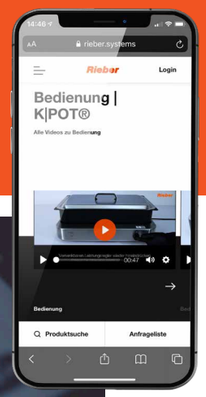
Zudem kann das Produkt mit diesem QR-Code über die CHECK App direkt mit der CHECK CLOUD connected werden – all in one, digitaler Service & Sicherheit on demand.

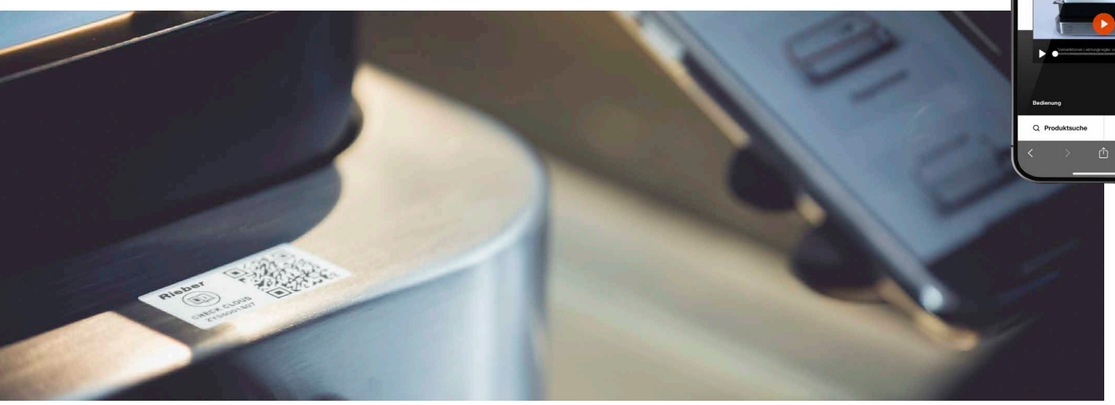
Auf dem Video Channel finden Sie passend für jede Modellvariante spezifische Service-Videos zur Bedienung, zugehörigen Ersatzteilen & richtiger Reinigung. Über den QR-Code am Produkt jederzeit abrufbar, einfach erklärt und mit deutschem und englischem Untertitel hinterlegt. Einfach QR-Code scannen und alle Service Infos über Tutorial Videos auf einen Blick erfahren.

Rieber

SERVICE INFORMATIONEN

- Bedienungs- & Anwendungserklärung
- Sicherheits- & Warnhinweise
- Ersatzteilwechsel & Zubehöranwendung
- Reinigungsempfehlung & -tipps
- Wartungs- & Betriebsstörungsinfos
- Allgemeine Serviceinfos





Made in Germany

Rieber

The mobile kitchen company

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Deutschland

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

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

International

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

Österreich

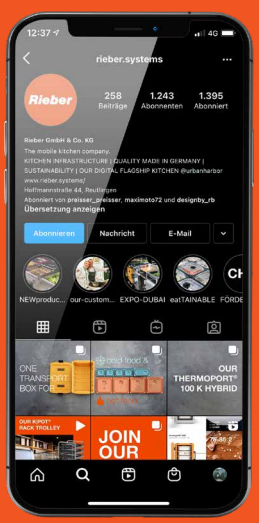
Rieber + Grohmann Gesellschaft m.b.H.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

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

Schweiz

Rieber Alinox AG
Hörnlistraße 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

Find us on:

RIEBER HOMEPAGE | INSTAGRAM | FACEBOOK | LINKED IN | VIMEO