

# Rieber



## Mobiles Verpflegungs- konzept

---

Zur Speisenzubereitung und Transport  
bei Hilfs- und Katastropheneinsätzen.

Made in Germany.

# Verpflegungs- konzept für mehr als 150 Personen.

**Das multifunktionale, mobile und leicht erweiterbare  
Verpflegungskonzept zur Speisenzubereitung.**

Das Grundmodul bestehend aus dem bewährten Rieber thermoport®, dem Funktionsrahmen sowie der varithek® zur individuellen Bestückung. Alle Module sind in wenigen Minuten aufgebaut und einsatzbereit sowie leicht verstaut und bewegbar. Das eingesetzte Material sorgt für die nötige Robustheit, die Speisen können mit unseren Geräten hygienisch und sicher, warm bzw. kalt transportiert werden.

## **Mehr Transparenz und Sicherheit durch CHECK HACCP**

Sämtliche Daten und Prozesse im Bereich der Organisation, der Temperaturerfassung (HACCP), des Transportes bis hin zur Hygiene können mit dem Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK HACCP und mittels auf Geräten angebrachten QR-Codes digital erfasst, organisiert und optimiert werden.



**1er Modul – Verpflegung  
von bis zu 50 Personen.**



**2er Modul – Verpflegung  
von bis zu 100 Personen.**



**Alle Module sind durch Verbindungselemente  
erweiterbar. Zusätzlich kann das zweite  
Verbindungselement mit dem Schneidebrett als  
Arbeits- / bzw. Ablagefläche bestückt werden.**

**ERWEITERN SIE IHRE FUNKTIONEN**  
Optionales Zubehör.

bis zu 10x höhere  
Leitfähigkeit von  
Wärme und Kälte.



**varithek® Induktions-Kochfeld**

Auf zwei getrennt gesteuerten Kochflächen liefert das stufenlos regelbare Induktionskochfeld beste Gar- und Grillergebnisse.

**thermoplates®**

Dank schnellleitendem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar: Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess, ohne umzuschütten.

**varithek® GN-port**

Der Innenmantel ist mit eingepprägten Sicken versehen – zum einfachen Einschieben von verschiedenen varithek®-Kochmodulen.

**thermoport® 1000 KB**

Frontlader mit digitaler, leistungsstarker Umluftheizung, dient zum sicheren Transport, Regenerieren und Warmhalten von Speisen im GN-System. Die mobile Küche, für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit. Passive Kühlung durch Einschub von Kühlplatten möglich.

**Fahrgestell**

Das Edelstahl Fahrgestell mit Kunststoff Stoßbecken macht das Verpflegungskonzept mobil und flexibel.



**Zubehör**



**GN-thermoplates® beschichtet**  
Transportieren, Kochen, Braten, Ausgeben



**Wasserdichter Steckdeckel**  
Sicherer Transport von Speisen



**GN-Behälter 200 mm tief, mit Mehrschichtboden**  
Transportieren, Kochen, Braten, Ausgeben



**Kühlplatte**  
zum Kühlhalten von Speisen im thermoport®



**GN-Behälter aus Edelstahl**  
Transportieren und Ausgeben



**Schneidebrett**  
aus Polyethylen, mit Safrille

Alle GN-Größen auf Anfrage.

Schnelle Reaktionszeit  
dank SWISS-PLY  
Mehrschichtmaterial.



### Mobiler Induktionskochkessel mit SWISS-PLY Mehrschichtmaterial.

Der Kochkessel ist komplett aus Edelstahl und nahtlos tiefgezogen. Entspricht somit höchsten Hygieneanforderungen. Er hat ein Fassungsvermögen von 86 Liter. Perfekt zum Kochen, Sieden, Dämpfen, Braten und Frittieren. Das Sandwichmaterial aus einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten gewährleistet eine bis zu 10x höhere Leitfähigkeit von Wärme und Kälte. Der Kochkessel ist stufenlos regelbar von 1-11 und verfügt über einen isolierten Handgriff und Deckelentlüfter. Die Leistung beträgt 10 kW.

Außenmaße	Gewicht	Anschlusswert	Leistung	Bestell-Nr.
1150 x 770 x 550 mm	90 kg	400 V, 16 A	10 kW	99 03 02 14



### navioven – Das multifunktionale Kochgerät.

Der navioven ist ein mobiles Auftischgerät zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen. Der Temperaturbereich erstreckt sich von +20 °C im Warmhaltemodus bis +230 °C auf höchster Leistungsstufe. Durch die Auslegung der Nennspannung auf 230 V, kann der navioven problemlos eingesetzt werden.

Außenmaße	Gewicht	Anschlusswert	Leistung	Bestell-Nr.
780 x 470 x 650 mm	42 kg	230 V, 16 A	3,2 kW	99 03 06 04



### thermoport® 100 K – für die mobile Verpflegung von bis zu 10 Personen.

Verpflegung außer Haus am Einsatzort. Keine Infrastruktur, unwegsames Gelände, strengste Qualitätsvorschriften. Der Rieber thermoport® hat sich hierbei seit Jahren als perfekter Begleiter bewiesen – ebenso das Rieber GN-Sortiment, besonders der wasserdichte Steckdeckel ohne den ein Einsatz im Gelände undenkbar wäre. Schöpfkelle, Schaumlöffel sowie GN-Bestückung im Lieferumfang enthalten. Temperatureinsatzbereich -20 °C bis +100 °C. Spülmaschinentauglich bis +90 °C.

Ausführung	Bestückung	Bestell-Nr.
Ausführung A	1x GN 1/1	85 02 03 23
Ausführung B	3x GN 1/3	85 02 03 48
Ausführung C	2x GN 1/2	85 02 03 50

weitere Ausführungen auf Anfrage.



### Getränkebehälter bzw. Handwaschstation.

Für Heiß- oder Kaltgetränke bzw. zur Nutzung als Handwaschstation. GN 1/1, 200 mm tief, max. 25 Liter Inhalt. Temperatureinsatzbereich -20 °C bis +100 °C. Spülmaschinentauglich bis +90 °C.

#### Ausführung

25 Liter Getränkebehälter

#### Bestell-Nr.

85 04 02 21



### Getränkebehälter aus Kunststoff

Eignet sich für die Ausgabe von Kaffee, Tee, Softgetränken, Suppen usw. Innenbehälter tiefgezogen aus Edelstahl. Steckdeckel (innen) mit Dichtung, Lüftungstopfen. Außen- deckel mit Mulden für eine Schöpfkelle und einen Schaumlöffel auf der Innenseite. Massiver Griff, 2 Bügelverschlüsse (austauschbar). Edelstahl-Ablasshahn, Schutzkappe. Temperatureinsatzbereich -20 °C bis +100 °C. Spülmaschinentauglich bis +90 °C.

#### Ausführung

THG-5 Personen S+G

#### Bestückung

1x Schöpfkelle, 1x Schaumlöffel,  
2 x GN 1/6 150 mm tief, 1 x 1/6 200 mm tief

#### Bestell-Nr.

85 02 06 05

THG-5 Personen Getränkebehälter

Getränkebehälter 12 Liter mit Wasserdichtem Steckdeckel

85 02 06 06

# Modulares Roll-container-System.

Für die Verpflegung von über 300 Personen.

Das multifunktionale, mobile und flexible Komplett-Modulsystem, auf Basis von standardisierten Rollcontainern für Einsatzfahrzeuge. Alle Rollcontainer sind ausgestattet mit einem Totmann-Bremssystem, hergestellt aus Aluminiumprofilen in Leichtbauweise, einfach rangierbar. Die verschiedenen Ausstattungsvarianten sind transportsicher montiert bzw. mit Spanngurten fixiert. Absolut hygienisch in der Anwendung durch Einsatz von hochwertigem Edelstahl und der Verwendung des GN-Betriebssystems.



## Modulare varithek® Kochstation

Ausgestattet mit zwei beheizten Kunststoff thermoport® 1000 KB (Speisentransportbox) sowie mit drei flexibel ausstattbaren Aufsatzelementen bzw. Verbindungselement. Standardmäßig bestückt mit zwei varithek® Induktionselementen, einem GN-Kunststoff-Schneidbrett 1/1 sowie einem Edelstahl GN-Behälter 1/1, 20 mm tief. Empfohlenes GN-Kochgeschirr: Rieber thermoplates® sowie GN-Behälter mit SWISS-PLY Mehrschichtboden.

**Bestell-Nr. 74 05 01 02**



## Leistungsstarker Induktionskochkessel

Modernste Induktionstechnik in Verbindung mit SWISS-PLY Mehrschichtmaterial für eine hocheffiziente und moderne Kocheinheit. Der Induktionskochkessel ist fest verschraubt mit dem Rollwagen. Im Unterbau befinden sich zwei Aufbewahrungsboxen für den sicheren Transport der Kochutensilien usw. Mit demontierbarem Ablass-Rohrbogen ausgestattet, für eine einfache Reinigung. Multifunktional einsetzbar – für jegliche Zubereitungsart geeignet.

**Bestell-Nr. 74 05 01 01**



## Multifunktionale Kocheinheit

Ausgestattet mit einem multifunktionalen navioven, der Speisentransportbox thermoport® 1000 KB (beheizt, Kunststoff) sowie einem Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank mit Auflageschienen. Der navioven ist mit einer leistungsstarken, digital steuerbaren Umluftheizung für vielfältige Funktionen ausgestattet (siehe auch Seite 4).

**Bestell-Nr. 74 05 01 03**



### Vorspül- und Hygienestation

Die Einheit entspricht den geforderten Hygienevorschriften. Ausgestattet mit einem Großküchenbecken mit Warmwasseranschluß (integrierten Boiler). Mit flexibler Galgenbrause, zum optimalen Vorspülen von Geschirr sowie zur Reinigung und Desinfektion der Hände.

**Bestell-Nr. 74 05 02 02**



### Spülmaschine mit Verbindungselementen

Ausgestattet mit einer GN-Profi-Spülmaschine (max. GN 1/1). Zum Anschließen ans öffentliche Wassernetz geeignet. Mit 5 Aufbewahrungsboxen für einen perfekten Stauraum. Im Lieferumfang enthalten sind zwei Verbindungselemente mit je 2 abschließbaren Schubladen, zur Kopplung der Vorspül- und Hygienestation.

**Bestell-Nr. 74 05 02 01**



### Ausgabewagen mit Licht-/Wärmebrücke

Ausgestattet mit sechs thermoport® 100 K (Top-lader, Kunststoff). Oben kann aus drei thermoporten zur Ausgabe direkt geschöpft werden. Mit einer Licht-/Wärmebrücke, inkl. Hustenschutz. Im unteren Bereich zur Nachbestückung drei weitere thermoport® 100 K.

**Bestell-Nr. 74 05 03 01**

**Sie haben Fragen oder wünschen ein persönliches Gespräch?**

[bernd.meckelburg@rieber.de](mailto:bernd.meckelburg@rieber.de)  
+49 7121 - 518 527

# Rieber



## Automatisierte Sicherheit über den gesamten HACCP-Prozess.

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem  
Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches  
Hygiene- und Servicemanagement mit zusätzlicher  
Foto- und Textfunktion.

Mehr Informationen unter  
[checkcloud.com](https://checkcloud.com)



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

**info@riever.de**  
**+49 7121 - 518 0**  
**www.riever.systems**