

Seit 60 Jahren Ihr Spezialist für Speisenverteilung.

Verpflegungslösungen für Krankenhaus, Senioren- und Pflegeheime.



1960



2020

Service & Sicherheit über den Rieber QR-Code.



Service Informationen.

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



Service Page



Sicherheit und Hygiene.

Zusätzlich absolute HACCP-Sicherheit, durch das cloudbasierte CHECK System für digitale, transparente Dokumentation und einfache Einhaltung der gesetzlichen verschärften Richtlinien.

Hygiene entscheidet über die Sicherheit der Lebensmittel, Mitarbeiter und Equipment!

Angepasste Hygiene Checklisten für Viren-Eliminierungs-Management.

Temperatur entscheidet über die Sicherheit des Lebensmittels!

Angepasste Viren-Grenzwerte auf +72 °C.

www.checkcloud.com



checkcloud

Das Schöpf- & Tablettssystem.

Perfekte Patientenverpflegung durch vielfältige Systemlösungen.



Perfekte Patientenverpflegung durch vielfältige Systemlösungen, mit höchsten Standards in Sachen Temperatursicherheit, Hygiene und Speisenqualität.

Speziell bei den Verpflegungskonzepten eines Krankenhauses, Senioren- und Pflegeheimes kommt es auf eine professionelle Lösung für die Speisenverteilung im Haus an. Denn hier müssen Speisen möglichst wirtschaftlich, effektiv und akribisch gemäß den gesetzlichen Hygienebestimmungen HACCP verteilt werden. Zudem sollen den Patienten leckere, frische und richtig temperierte Speisen serviert werden, abgestimmt auf die individuelle Diät der Patienten.

Ganz gleich, ob die Speisenverteilung als Frischkost oder Kühlkost erfolgen soll, als Schöpfsystem oder Tablettssystem, in der Zentralküche oder auf der Station, bei Rieber findet sich immer eine passende Lösung und die professionelle Beratung dazu. Denn die fachmännische Auswahl der einzelnen Bausteine ist entscheidend für die reibungslose Versorgung ihrer Patienten.

Rieber bietet mit dem Care-Produktprogramm mobile und sichere Lösungskonzepte für eine optimale Speisenverteilung bei sämtlichen Gegebenheiten und dies mit Restaurantqualität, für perfekte Speisenqualität bei Frühstück-, Mittag- und Abendessen.

Das Schöpfsystem

Standardisiert Lagern & Regenerieren

Cook & Serve | Cook & Chill

GN-Behälter. Rieber verfügt dank seines umfangreichen Edelstahl-GN-Sortiments, sowie seines SWISS-PLY Mehrschichtmaterials und einer Vielzahl an Deckeln über ein umfangreiches GN-Sortiment im Markt. Perfekt zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. So finden Sie bei uns für jede Anwendung den passenden GN-Behälter in jeder Größe und Tiefe.

thermoplates®. Zum Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten.



gastropolar®. Der flexible und raumeffiziente gastronormfähige Kühlschrank gastropolar® besticht durch seine optimale Raumnutzung und sein Ordnungssystem.

multipolar®. Der Kühlschrank multipolar® ist ein „Kühlschrank im Kühlschrank“. Mit bis zu 16 einzeln abschließbaren Fächern oder Schubladen.

multipolar® CONNECT. Die digitale Lösung: Der multipolar® CONNECT – Sharing Kühlschrank mit digitalem Öffnungssystem über die dazugehörige Rieber CONNECT App, für optimal effiziente Mehrfach-Nutzung der 10 Einzelfächer.

navioven. Der mobile Auftisch-Multifunktions-Ofen heizt bis +230 °C. Mit verschiedenen Programmen zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren.

hybrid kitchen 140°C/200°C. Sie heizen bis zu +200 °C (je nach Variante) und bestechen durch ihre Vielseitigkeit: Regenerieren, Backen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen. Bei der 140°C Variante mit zusätzlicher Schöpf Funktion.

K|POT®. Ein intelligentes Auftischgerät zum Warmhalten, Regenerieren, Kochen und automatischen Zubereiten von Speisen. Erhältlich in GN 2/3 bzw. GN 1/1 in Edelstahl oder schwarz, aktiv (mit Ceranfeld oder Induktion) oder passiv (mit Kühl- oder Wärmepellet).

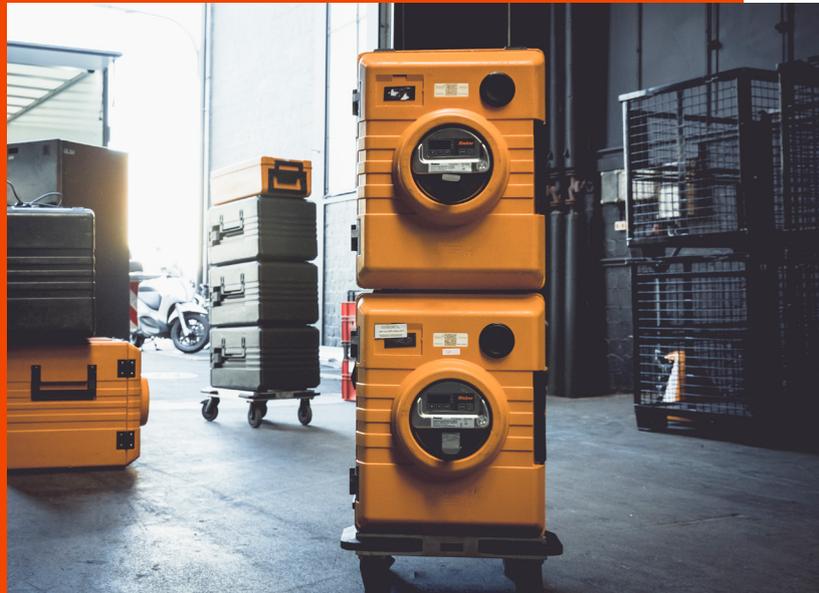


Das Schöpfsystem

Sicherer Speisentransport im Haus & im Großgebäude außer Haus

Cook & Serve | Cook & Chill

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



thermoport® 1000 KB



thermoport® 100 K hybrid



thermoport® 3000 U

Das Schöpfsystem für Stationsküchen Ausgabevarianten im Großgebäude Cook & Serve | Cook & Chill

ZUB. Zubringerwagen für den Transport und die Verteilung von Speisen im Haus. Beheizt oder gekühlt erhältlich.

STW. Speisentransportwagen mit oder ohne Becken. Getrennte Heizregelung für jedes Fach und Becken. Auch mit Schiebedeckel erhältlich.



K|POT®

K|POT®. Intelligentes Auftischgerät zum Warmhalten, Regenerieren, Kochen und automatischen Zubereiten von Speisen. Erhältlich in GN 2/3 bzw. GN 1/1 in Edelstahl oder schwarz, aktiv (mit Ceranfeld oder Induktion) oder passiv (mit Kühl- oder Wärmepellet).

Regiostation. Multifunktionales Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilsystem mit elektrischer Steuerung, die eine auf die Speisenpläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung ermöglicht.



Regiostation

Das Tablettssystem für Zentralküchen

Tablettwagen für Combi- & Thermotrays

Cook & Serve

Passives Tablettssystem. Durch eine Optimierung der Abläufe in der Küche und einer Optimierung des Clochensystems mit einem passiven Tablettwagen können Temperaturen im Heiß- oder Kaltbereich von ca. 75 bis 120 Minuten (je nach Ausführung des Tablettwagens) für das Mittagessen gewährleistet werden. Auch die Frühstücks- und Abendbrotversorgung kann mit demselben Wagen sicher und effizient durchgeführt werden. Erhältlich mit passiver Kühlung im Mittelbereich oder mit thermischer Trennung von Heiß- und Kaltspeisen.

Tablettwagen TWF-C 3.0:

- + Lange Standzeiten im Heiß- und Kaltbereich ohne aktives Systeme.
- + Perfekt für Cook & Serve-Verfahren, um heiße und kalte Speisen auf der erforderlichen Temperatur zu halten.
- + Keine Wartungs- und Instandhaltungskosten.
- + Hygienische Oberflächen & Innenraum.
- + Geringerer Reinigungsaufwand als bei aktiven Systemen.
- + Ideal für Gäste, die später essen (TWF-C 3.0 Kalt/Warm mit thermischer Trennung von Heiß- und Kaltspeisen).



Tablettwagen TWF-C 3.0
mit passiver Kühlung
im Mittelbereich



Tablettwagen TWF-C 3.0
mit thermischer Trennung
von Heiß- & Kaltspeisen

Das Tablettssystem für Zentralküchen Isoliergeschirr, Kompaktablett & Verteilbänder Cook & Serve

Isoliersystem (Combitray). Ober- und Unterteil aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, für Suppe und Teller erhältlich. Die Temperaturen der Speisen auf den Tellern kann mit passiven Kühl- bzw. Wärmekomponenten unterstützt werden.

Kompaktablett (Thermotray). Aus Kunststoff, doppelwandig isoliert, Kalt- und Warm Speisen sind unter einem Dach, aber thermisch getrennt.



Isoliersystem
(Combitray)

Kompaktablett
(Thermotray)



Verteilbänder. Die optimale Lösung für professionell organisierte Speisenverteilanlagen in Zentral- oder Verteilerküchen. Rieber Speisenverteil- & Abräumbänder sind in zwei Versionen erhältlich, sowohl als Gurt- und oder Rundriemenband mit einer Vielzahl an Zubehör.

- 1 Plattformstapler offen für Tablett
- 2 Ultrastapler eckig
- 3 Röhrenstapler
- 4 Regalwagen
- 5 Gurtband
- 6 Tablettwagen
- 7 Zubringerwagen
- 8 Plattformstapler geschlossen
- 9 Wechselstapler (mit Gitterplattform)



Speisenverteilband

Das Tablettssystem für Zentralküchen

Das mobile Gesamtsystem am Verteilband

Cook & Serve

Stapler. Röhren-, Plattform-, oder Wechselstapler für Geschirr bzw. Isolierteile. Wählbar ob gekühlt, unbeheizt, statisch oder umluftbeheizt.

Ultrastapler. Mit zwei leistungsstarken, regelbaren Umluftheizungen für das Aufheizen, Zwischenlagern und Transportieren von Wärmeschüsseln/Ultraschüsseln in zwei Röhren.

Ultraschüssel. Durch die Erwärmung des Wachskerns der Ultraschüssel im Ultrastapler können Standzeiten von ca. 1 – 1,5 Stunden überbrückt werden.



Ultrastapler

Ultraschüssel



Plattformstapler
unbeheizt



Plattformstapler
umluftbeheizt

Spezialstapler für die Speisenverteilung.

Plattformstapler - unbeheizt. Der unbeheizte Plattformstapler geschlossen aus Edelstahl, geeignet für Kunststoff-Isolierteile & Porzellangeschirr, mit gelochtem Einlegeblech (630 x 425 mm).

Plattformstapler - umluftbeheizt. Der umluftbeheizte Plattformstapler (140 °C) geschlossen aus Edelstahl, für Porzellangeschirr, doppelwandig isoliert, mit Edelstahl-Deckel stirnseitig einhängbar, mit Plattform (630 x 425 mm).

Vorteile beider Stapler:

- + Erhöhtes Fassungsvermögen gegenüber herkömmlichen Staplern.
- + Platzsparend, da schmaler als Standard-Stapler.
- + Stapeln ohne Körbe.
- + Einfacheres Handling, dadurch mehr Effizienz.

Kältespeicherwagen für Kühlplatten. Speziell für Kältespeicherplatten, zur Verwendung in Kühlräumen und Tiefkühlräumen. Für 23 bzw. 46 Kühlplatten (je nach Ausführung).

Regalwagen. Rohrgestell mit U-Förmigen Auflageschienen, beidseitiger Durchschubsperrung und Kippsicherung.



Kältespeicherwagen

Regalwagen

Die Einzel- portionierung. thermoport® 10, 20 und 21.



Mit dem Ein-Portionen thermoport®-Mehrweg-System kommen Ihre Speisen auch nach Stunden mit optimaler Qualität und Temperatur an. Rieber hat mit Essen auf Rädern die Lösung gegen lauwarme Speisen und lieblose Einweg Verpackungen bei der Verpflegung im Seniorenbereich. Ob für den individuellen Transport von kompletten Menues mit mehreren Komponenten, ob Eintopf oder Auflauf, kalt oder warm oder beides gleichzeitig, direkt in der Schale oder portioniert in ansprechendem Porzellan. Rieber bietet für jede Anforderung das geeignete System.



Mit dem Menüschalenstapler sowie dem Ultrastapler mit Mehrzweckröhre, können die Speisenschalen vor der Befüllung aufgeheizt werden, um somit die Wärme noch besser speichern zu können. Und für ein vereinfachtes Handling im Großgebäude gibt es dazu passende mobile Transportgeräte wie den Rolli 10 und den zerlegbaren Stapelwagen.

Individuelle Bestückungsoptionen möglich: z. B. mit 3-geteilter Speisenschale (Mehrkomponenten) oder ungeteilt für Einkomponenten (Eintöpfe/Aufläufe) je mit passendem Deckel. Für Beilagen (Suppen/Salat) je Modell, zusätzlich mit GN 1/6 oder 1/9 Beilagenschalen und dichten Steckdeckeln bestückbar. Durch genormtes Maß der 10er thermoport® sind Speisen- & Beilagenschalen mit allen Modellen kompatibel.

Die Einzelportionierung Verschiedene Einzel-Menü Systeme sicher transportiert Cook & Serve

thermoport® 10, 10 D, 10 KW. Mit den thermoport® 10/10 D lassen sich entweder kalte oder warme Speisen transportieren. Beides gleichzeitig geht im thermoport® 10 KW, in dem eine getrennte Warm- und Kaltzone eingebaut ist. Diese Isolierung sorgt für eine saubere Trennung der beiden Speisenarten. Dank Latent-Wärmespeicher in der Speisenschale, werden die befüllten Speisen über den Transport optimal warmgehalten. Zusätzliche Kühlung kann über vorgekühlte Kühlpellets erfolgen.



thermoport® 10/10D

thermoport® 10 KW



thermoport® 20 und 21. Für warme und/oder kalte Einzelportionierung von Frischkost in Porzellangeschirr. Im thermoport® 20 wird in eine rechteckige Porzellanschale portioniert, im thermoport® 21 auf einen runden Porzellanteller. Zusätzlich bieten verschiedene Schalen Platz für Beilagen. Ein Zusatzfach im thermoport® 21 ermöglicht das Verstauen z. B. von Servietten. Ein direkt unter der Speisenschale platziertes Latent-Wärmespeicher-Pellet sorgt für gesicherte Warmhaltung. Vorher erhitzt, z. B. im navioven oder Kombidämpfer, gibt der Wärmespeicher seine Wärme gleichmäßig an das Geschirr ab und verlangsamt so den Auskühlungsprozess der warm portionierten Speisen auf Porzellangeschirr.



thermoport® 20



thermoport® 21

Rieber

The mobile kitchen company

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

Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen

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

Rieber + Grohmann Gesellschaft m.b.H.

Seybelgasse 13
A-1230 Wien

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

Rieber ag

Hörnlistrassen 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

www.riever.systems

