



Made in Germany since 1925

# TOP SELECTION



Rieber Homepage

KI-Kerntemperatur



HACCP



Realtime Daten

Kommissionierung



Equipment



Speiseinformation



Rückverfolgung



# Inhaltsverzeichnis

 Click to jump!

## 100 Jahre Rieber

4

## CHECK CLOUD

6

## 1. GN-System

<u>GN-Behälter</u>	<u>8</u>
<u>GN-thermoplastes®</u>	<u>16</u>
<u>GN-Deckel</u>	<u>22</u>

## 2. Transportieren

<u>thermoport® Kunststoff</u>	<u>26</u>
<u>thermoport® Edelstahl</u>	<u>32</u>

## 3. Zubereiten & Ausgeben

<u>KIPOT®</u>	<u>38</u>
<u>navioven</u>	<u>44</u>
<u>hybrid kitchen</u>	<u>45</u>

## 4. Frontcooking

<u>acs</u>	<u>46</u>
<u>varithek®</u>	<u>50</u>

## 5. Speisenverteilung

<u>Regiostation</u>	<u>52</u>
<u>Zubringerwagen (ZUB)</u>	<u>55</u>
<u>Speisentransportwagen (STW)</u>	<u>55</u>

## 6. Mobile Helper

<u>Stapler</u>	<u>56</u>
----------------	-----------

## 7. Kühlen

<u>multipolar®</u>	<u>60</u>
<u>freshpolar®</u>	<u>63</u>

# 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 Speisenherstellung, 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, thermoplasts® 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**



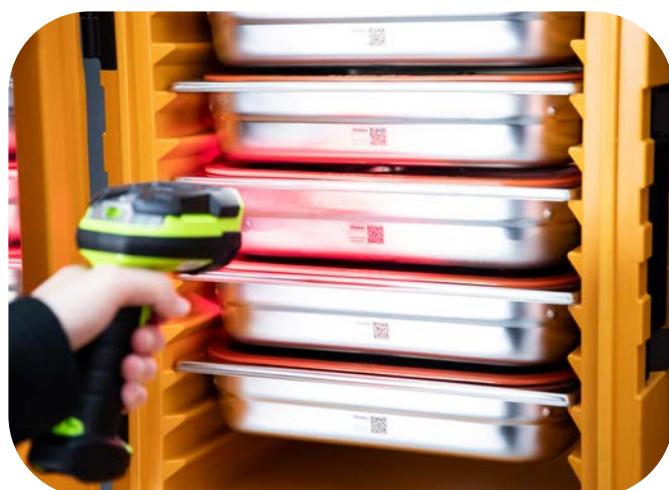
100 Jahre Rieber



1925



heute



# 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 Gastronorm-standard-Maß, dem etablierten Branchenstandard in vielfältigen Größen und Varianten.



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

Lothar Stützle, ehem. Leiter der Neuland-Küche



CHECK CLOUD



### Bestandsübersicht

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

- + Einfache Kontrolle der Equipment-Sicherheitsbestände.



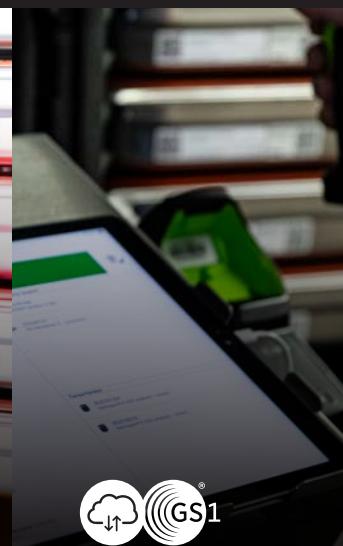
### Rückverfolgbarkeit

- + 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

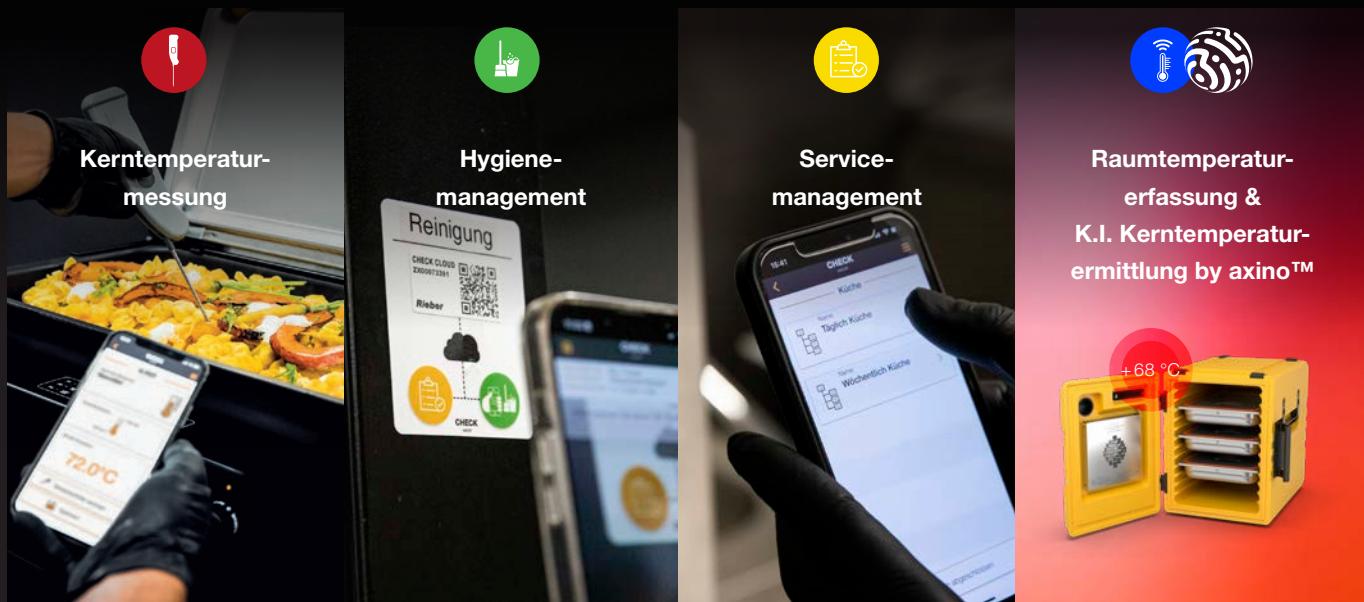
## Digitale HACCP-Dokumentation

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

Mit der CHECK HACCP App und einem bluethoothfähigen  
Kerntemperaturfühler erfüllen Sie Ihre komplette Dokumen-  
tationspflicht über den gesamten Foodflow.

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

Neu: Schnittstelle zu vorhandenen Warenwirtschaftssyste-  
men, verbinden Sie CHECK mit Ihrem Warenwirtschafts-  
system und haben damit alle Daten an einem Ort.



**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.

**Neu: Schnittstelle zu vorhandenen Warenwirtschaftssystemen**  
Verbinden Sie CHECK mit Ihrem Warenwirtschaftssystem und haben Sie alle Daten an einem Ort.

**Mobile CHECK**  
Manuelle Temperaturmessung mittels bluethoothfähigem 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 Raumtemperatur erfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.

# 1.

## GN-System

Der robuste GN-Behälter – ideal zum hygienischen und standariserten 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 System

## 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.



### GNstandard

Universell einsetzbar, ideal zum Lagern und Transportieren von Speisen. Mit hochwertiger Stapseschulter 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 Stapseschulter 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 & Vereinzelnen bei allen Automatisierungsprogrammen, wie unter anderem bei Anwendung von Robotertechnik.

**Bis zu 75 % Platzersparnis, 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 Eckrändern 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).

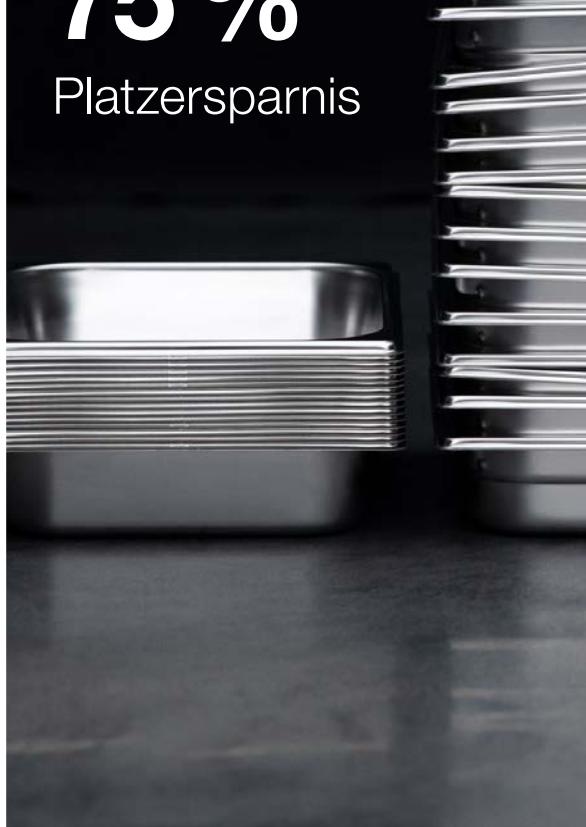
Erhältlich mit Fallgriffen, in der Größe GN 1/1 in den Tiefen 100, 150 & 200 mm. Von 26 bis 11,7 Liter Inhalt.

## GNpoly

Ideal zum Lagern und Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salate, Gemüse/Obst sowie zur Vorbereitung. Aus lebensmitteltem & 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, sowie eine gute Belüftung im gestapelten Zustand, 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 Eckrändern und die optimale Lochgröße und -anzahl, ermöglichen wir ein effektives Garergebnis (10 – 30 % mehr Löcher als andere Hersteller).



**GNONE®**

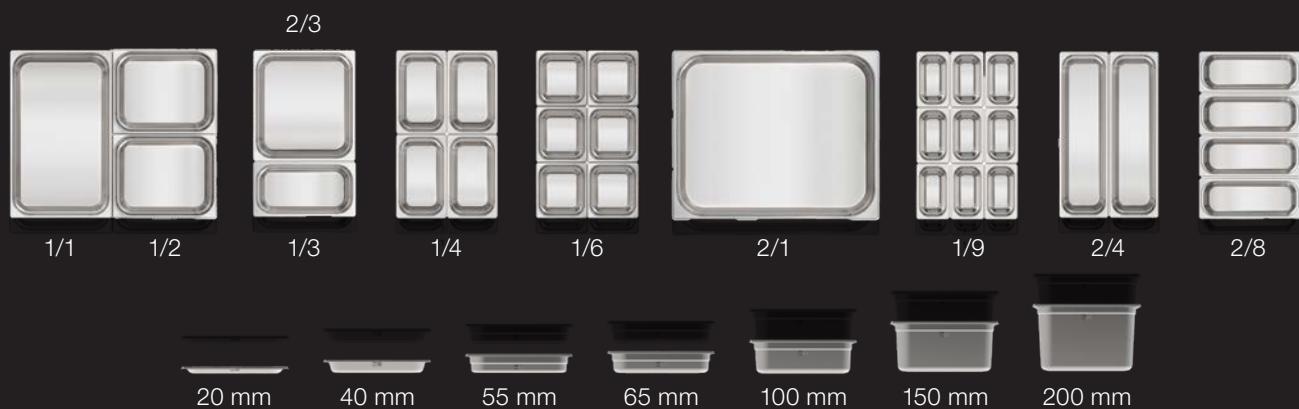
4 geprägte Stapelnasen außen vermeiden das Verkeilen für einfacheres Entstapeln.



**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 austauschbar 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

Universales 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**

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

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

## 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 Antihaftwirkung, 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.

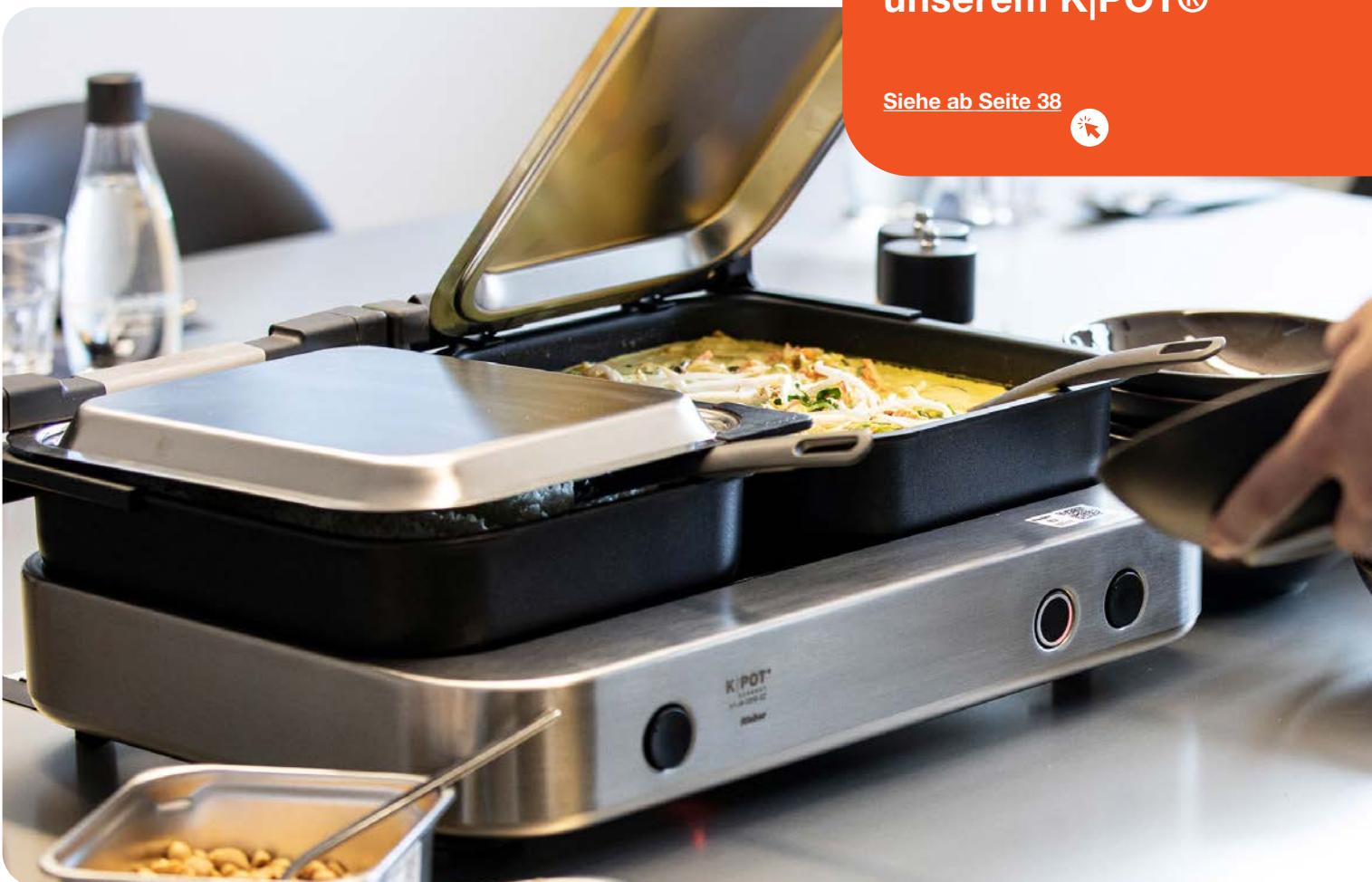
Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2 mit einer Tiefe von 20 mm.



## teppanyaki beschichtet mit Griff

Mobile Grillplatte aus SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Grillen & Braten, mit Antihaftwirkung. 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



Individuelles gelasertes Kundenlogo



Oberflächenvarianten



Eckige/abgerundete Ecken



Optimal tragbar mit Griffen



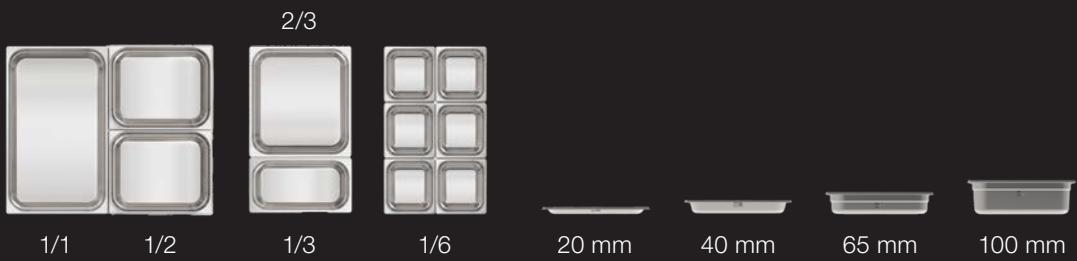
Deckelsystem & Kompatibilität

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.

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

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-thermoplastes® Vielfalt im Überblick

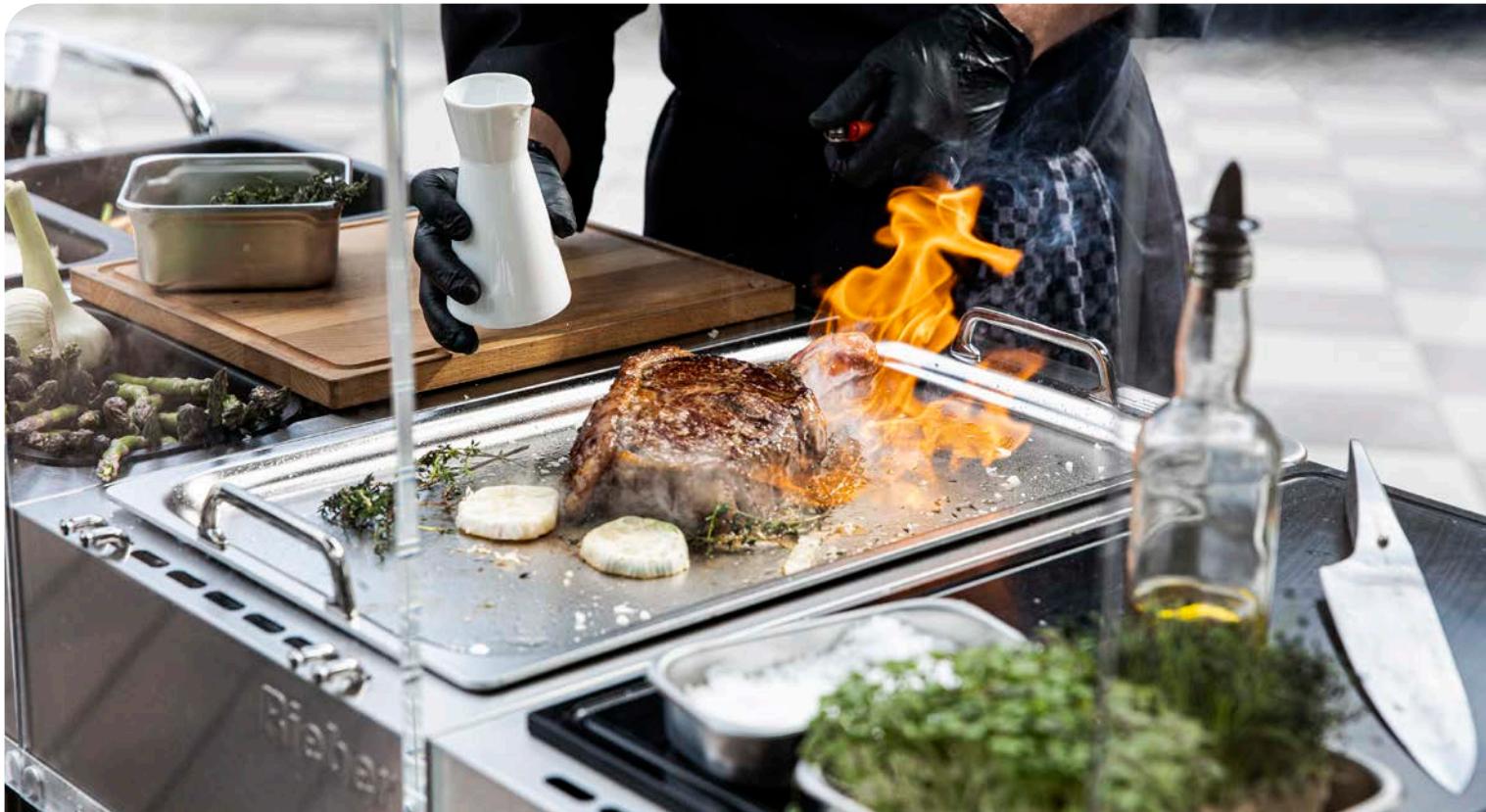


### Energieeinsparung

SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial garantiert bei Cook & Chill Verfahren mehr Ausbringungsmenge in gleicher Zeit und enorme Einsparpotentiale 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 Nieder temperaturgaren 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



Größe/  
Modell

**1/1**

**2/3**

**1/2**

**1/3**

**1/6**

<b>thermoplates® nano (100 mm)</b>	84010801	84010805	84010809	84010831	
<b>thermoplates® beschichtet (100 mm)</b>	84010820	84010824	84010828	84010845	
<b>thermoplates® C nano (100 mm)</b>	84010887	84010894	84010897	84010857	84010856
<b>thermoplates® C beschichtet (100 mm)</b>	84010860	84010865	84010870	84010847	84010875
<b>GN SWISS-PLY Boden (100 mm)</b>	99030220				
<b>teppanyaki nano (20 mm)</b>	84010935	84010936	84010937		
<b>teppanyaki beschichtet (20 mm)</b>	84010932	84010933	84010934		

**Deckel speziell für  
thermoplates + K|POT®**

<b>Buffetdeckel Edelstahl</b>	84012111	84012113	84012115		
<b>Buffetdeckel Kunststoff</b>	84012112	84012114	84012116		
<b>Kochdeckel</b>	84012131	84012132	84012133	84012134	

Je nach Modell optional auch mit Fallgriffen, 4 gelaserten QR-Codes für digitale Mehrwegrückverfolgung und auch Ihrem eigenen gelaserten Logo. Weitere Tiefen verfügbar.

## 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 Schwappssicherheit. Spülmaschinentauglich und temperaturbeständig konzipiert, verschließt er das GN-System und unterstützt sichere Abläufe – vom Kühlhaus bis zum Transport, im thermoport®.



GN Deckel



### Steckdeckel

Zur Abdeckung des GN-Behälters mit innenliegender CNS-Prägung, ohne Dichtungslippe. 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 % schwappssichere GN-Deckel mit lebensmittelrechter 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 % Schwappssicherheit 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 schwappssicherer Dichtungslippe, bis +180 °C.

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



## Flachdeckel optional + Scharnier

Der GN-Flachdeckel aus Edelstahl, zum Abdeckeln von trockenen Lebensmittel - handlich mit praktischer Griffmulde, stapelbar & spülmaschinenfest - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern. Optional mit Löffelausschnitt / Griffausschnitt und Scharnier 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, lebensmittelrechte 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, 2/1, 2/3, 2/4 und 2/8.

## Dosierspender

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

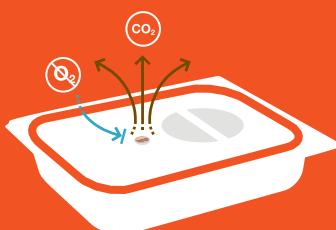
Erhältlich in den Größen 1/2 und 1/3.

GN-Deckel Hightlight

# Fresh-Membran

Die spezielle Fresh-Membran verlängert die Haltbarkeit von atmenden Lebensmitteln wie Salaten, Obst, Gemüse oder Kaffee, indem sie überschüssiges CO<sub>2</sub> 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-thermoplasts®, 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®-Systemkühlenschrank bis zum Transport im thermopart®.



**2X länger haltbar & frisch!**

- + Fresh-Membran Deckel lässt CO<sub>2</sub> & Gase entweichen aber keinen Sauerstoff eindringen.
- + Optimaler Erhalt der Frische & Speisenqualität.
- + Speziell geeignet für Obst-, Gemüse- und Frischeprodukte wie Salate.



Fresh-Membran Techologie für maximale Frische & Haltbarkeit



Kaffebohnen



Pilze



Schnittsalat



Rohkost

# GN Deckel-System

## Modellauswahl



Größe/  
Modell

**1/1**

**2/3**

**1/2**

**1/3**

**1/4**

**1/6**

**1/9**

**2/8**

<b>Steckdeckel</b>	84090101	84090102	84090103		84090105	84090107	84090108	84090106
<b>wasserdichter Steckdeckel</b>	84080101	84080102	84080103	84080104	84080105	84080107	85022016	84080106
<b>Steckdeckel auto</b>			84090103	84090104				
<b>Fresh-Membran</b>	84011030		84011031	84011032				
<b>vaculid®</b>			84011045	84011042		84011041		
<b>vaculid® light</b>			84011047					

Nur für  
**thermoplastes®**

<b>Buffetdeckel Edelstahl</b>	84012111	84012113	84012115					
<b>Buffetdeckel Kunststoff</b>	84012112	84012114	84012116					
<b>Kochdeckel</b>	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. Die stapelbaren thermopoorte® aus Kunststoff und Edelstahl lassen sich clever kombinieren und sicher auf Transport- oder Ausgabewagen platzieren – für einen rutschfesten, stabilen und hygienischen 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 in GN-System, sowie zur direkten Schöpfausgabe über abnehmbaren Deckel. Stabiler, leichter und porenfreier Kunststoff. Zuverlässig isoliert, doppelwandig & dichtgeschweißt. Selbstregelnde PTC-Heizung (fix +86 °C, max. +95 °C). Ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C.

50: 11,7 L | 100: 26 L

## Toplader neutral + hybrid Funktion

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

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/thermoplasts®) 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

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.



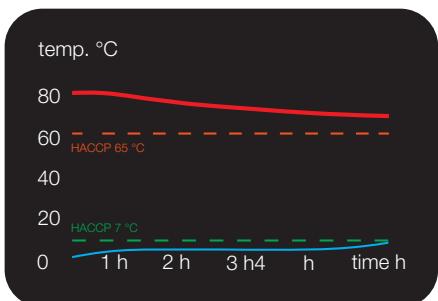
## Doppelwandig isoliert

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 Temperaturreinhaltung (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-/Kühlthalten 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-Systsem, 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 Hygieneschutzschiebe. 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 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

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 Kühlmaander in den Seitenwänden und sind damit absolut hygienisch, da keine Verkeimung im Innenraum möglich ist.



### Einfach aushängbare Tür & 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



## 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).

## Stoßbecken & Rollen

4-seitige Stoßbecken 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		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	<b>105</b> 26 L	<b>1000</b> 38 L	<b>1400</b> 63,7 L	<b>1600</b> 70,4 L	<b>2000</b> 89,7 L	<b>3000</b> 130 L
<b>Toplader beheizt</b>		85010302				
<b>Frontlader neutral</b>		85010404	85011101	85010608	85010707	85010807
<b>Frontlader beheizt</b>		85010405	85011102	85010609	85010708	85010808
<b>Frontlader beheizt + Deckel</b>		85010503		85010903		
<b>Frontlader gekühlt</b>		85010411		85010616	85010718	85010820
<b>Frontlader aktiv warm &amp; passiv kalt</b>						85010816
<b>Frontlader aktiv warm &amp; aktiv kalt</b>						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-Kochtopfen 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 Gastro-norm-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 Gastro-norm-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 Gastro-norm-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®. Einsatzbar 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 Antihaftwirkung, für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Kombidämpfer, mit schneller & gleichmäßiger Wärme-/Kälteverteilung. Mit runden Ecken für stilvolle Optik auf dem K|POT®. Einsatzbar von -20 °C bis +220 °C.

Erhältlich in 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 Regeneriererofen

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-thermoplasts® 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 Anzugshaube**

**+ 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 Tabletts 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 Anzugshaube**
- **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 thermoplastes® aus einzigartigem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität. Egal ob Grill-, Pasta-, Fritteusen-, Cеран- oder Induktions-Module.





Made in Germany since 1925



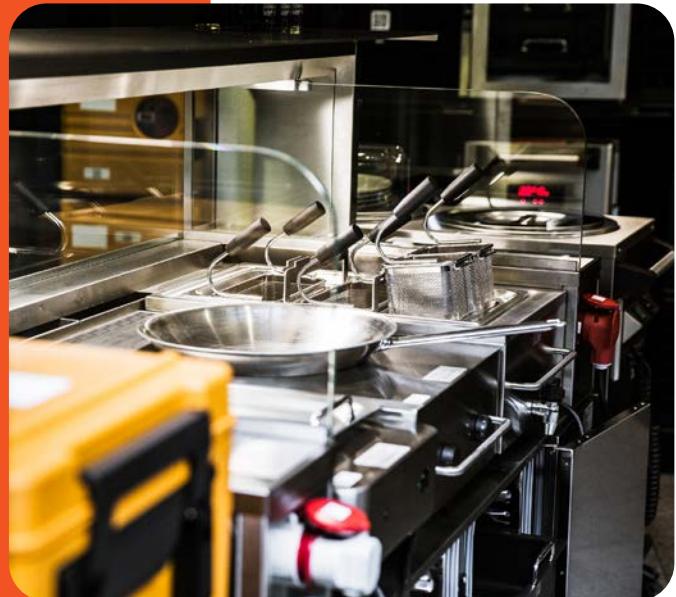
Frontcooking

**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 2x 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 3x 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 3x varithek®

Die fahrbare Frontcooking Station mit 3-seitiger Randabsaugung & 2x 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



Frontcooking.acs



### Modell/

#### Verwendung

acs 1100 d3 - Aufsatz

acs 1500 d3 - Aufsatz

acs 1600 O3 - 2x warm

<b>2x varithek® Einsatz</b>	91140471		
<b>3x varithek® Einsatz</b>		91140473	91140408

### acs

#### Filter-Zubehör

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

#### Filtervarianten

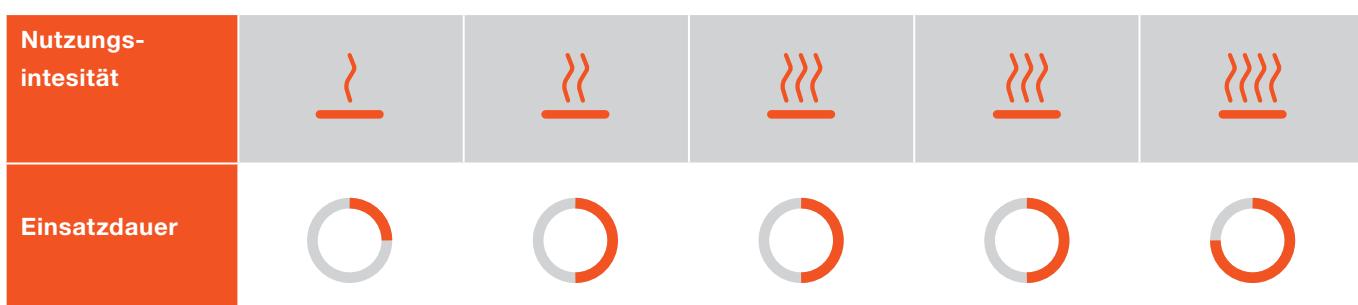
Basic

Advanced

Advanced+

HEPA

Profi



# 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 Wokken 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® Grillmodul**

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® Kochmodul**

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® Wokmodul**

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-/Fritteusenmodul**

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 Warmhaltemodul**

Der Einbau-System-Träger mit Infrarottechnologie aus Edelstahl mit 1 GN-Systemträger, zum Einhängen in Abdeckungsgausschnitte, für das energieeffiziente Warmhalten von GN-Behältern / thermoplates®.



**varithek® Systemträger**

Auftisch-System-Träger 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



Modell/  
Verwendung

**Grillen**

**Wok**

**Pasta**

**Infrarot**

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

1 m Kabellänge  
2,5 m Kabellänge

# 5.

## Speisenverteilung

Individuell passende Optionen für perfekte Speisenverteilsysteme. 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



Speisenverteilung

# 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

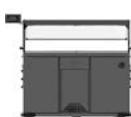
Ein vielseitiges System für Transport, Lagerung, Regenerierung und Verteilung. Hochwertig, mit optionaler Sonderausstattung und intelligenter 7-Tage-Programmierung, ideal auch für Diätportionen. Speisen in GN-Behältern werden gekühlt oder warm direkt mit der Regiostation oder dem Transferwagen zur Stationsküche 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  
+ 2x Kühlen  
/Regenerieren

**88270403**



### R-ST Typ 7

Warmhalten  
+ 2x 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-1-1-K

(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 Helper

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 Geschirrteile. Mit unseren mobilen Helfern ist jede Küche bestens organisiert – mobil, flexibel und funktional.





Made in Germany since 1925



Mobile Helper

# Stapler

Ob **GN-Behälter, Teller, Schalen, Isolierteile oder Tabletts:** 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.



Mobile Helper



## 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 Lüftungsschlitzten.

### 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 Geschirrteile. 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 Tabletts, 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  
**890202 01**

#### **PK-Q1/1 umluftgekühlt**

Außenmaße L x B x H:  
1164 x 814 x 945 mm  
Gesamtgewicht leer: 140 kg  
Plattformabmessungen:  
535 x 505 mm  
Kühlbereich ca. +5 bis +8 °C  
**89020402**

#### **Plattformstapler umluftbeheizt**

aus Edelstahl, für Menüschalen, 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 3x 1/3 Behälter

**89020313**

GNauto Stapler 2x 1/2 Behälter

**89020315**

GNauto Stapler 1x 1/1 Behälter

**89020317**

GNauto Stapler 3x 1/3 Steckdeckel

**89020314**

GNauto Stapler 2x 1/2 Steckdeckel

**89020316**

GNauto Stapler 1x 1/1 Steckdeckel

**89020318**



# **4X**

**mehr GNauto-Behälter, auf gleicher Lagerfläche!**

# 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.





Made in Germany since 1925



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.



Kühlen

## **Die Vorteile**

- + Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech, weiß elektrostatisch 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 schwungsgarm.
- + Hervorragend isoliert mit umlaufender Magnetkammerdichtung.
- + Bedienblende mit integrierter digitaler Temperaturanzeige, inklusive Warnfunktion.
- + Einfach Reinigung der glatten, pflegeleichten, hygienischen Oberflächen.
- + Grundreinigung durch die entnehmbaren und spülmaschinengeeignet GN-Behälter, nach Demontage der Rahmenblende.

### **Modell/ Größe**

<b>multipolar® 10-Fächer</b>	Türe links 83020309 Türe rechts 83020304
<b>multipolar® CONNECT 10-Fächer</b>	Türe links 83020702 Türe rechts 83020701
<b>multipolar® CONNECT 16-Fächer</b>	Türe links 83020704 Türe rechts 83020703
<b>tk multipolar® CONNECT 10-Fächer</b>	Türe links 83020440 Türe rechts 83020441



## 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 Frischeprodukte. 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