

EDELSTAHL-SYSTEM-LÖSUNGEN FÜR HÖCHSTE HYGIENE & SICHERHEIT.

Durch unsere langjährigen Kernkompetenzen in der Material- und Verformungstechnologie im Edelstahlbereich haben wir für nahezu jede Anforderung passende Systemlösungen. Ob unsere standardisierten hygienischen GN-Edelstahlbehälter oder fugenlos verarbeitete Tiefziehteile bis zu hoch spezialisierten Komponenten. Seit 1925 produzieren wir an unseren beiden Standorten in Reutlingen ausschließlich MADE IN GERMANY.

Wir liefern Ihnen alles aus einer Hand – von der Beratung, 3D-Konstruktion und Entwicklung, Werkzeugbau, Tiefziehen, Glühen, Biegen, Schweißen, Fügen, Oberflächentechnologie, Qualitätsmanagement, digitalen Service bis hin zur eigenen Logistik.

HYGIENE. SICHERHEIT. QUALITÄT.



Made in Germany



INNENMUFFEL

Hygienische Innenmuffel aus Edelstahl mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken.

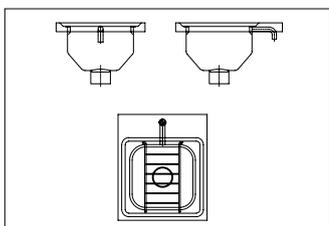
- + Behälterinnenraum komplett dichtgeschweißt
- + Ausführung mit Kugelecken
- + Hygieneausführung, Radien 10 mm
- + Strahlwassertauglich für gründliche Reinigung mit Hochdruckreiniger
- + Keimfrei, steril, ohne Schmutzfugen



GN-BEHÄLTER UND WASSERDICHTER STECKDECKEL

Robuste Edelstahlbehälter in verschiedenen Größen, Tiefen und Ausführungen lieferbar. In Verbindung mit einem wasserdichten Steckdeckel für sicheren Transport sowie sichere Lagerung im Lebensmittel- oder Medizinbereich geeignet.

- + Eng ausgeführte Eckradien für höhere Stabilität und Volumen
- + Ausführung mit Stapelschulter und Stapelecken für einfaches, problemloses Entstapeln und gute Luftzirkulation
- + Behälter nahtlos tiefgezogen, optimal zu reinigen
- + Absolut hygienisch, geruchsneutral und antibakteriell



HOSPITALAUSGUSS

Sonderbecken aus Edelstahl für den Einsatz im medizinischen Bereich unter höchsten Hygieneanforderungen.

- + Zum Einschweißen mit praktischem und robustem Klapprost
- + Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung, allseitig abgekantet, unten mit Profilen verstärkt
- + Becken nahtlos eingeschweißt mit umlaufender Randspülung



HANDWASCH-AUSGUSSBECKEN-KOMBINATION (HAK)

Komplett montierte Handwasch-Ausgussbecken-Kombination aus Edelstahl.

- + Ideale Kombination aus Ausgussbecken und Waschbecken
- + Höhenverstellbare Füße (vierkant)
- + Inklusive Mischbatterie (lose beigelegt) und Kunststoff-Rost
- + Hohe Stabilität
- + Serienmäßig mit Revisionsblende
- + Leichte Reinigung
- + Ideal zum Einsetzen in Hygienebereichen, wie z. B. Labore und Kliniken



TIEFGEZOGENE BECKEN/WANNEN

Becken/Wannen aus hygienischem und einfach zu reinigendem Edelstahl, teilweise mit Verkröpfung. Die Wannen können für eine optimale Hygiene fugenlos eingeschweißt werden. Ideal für Kliniken, Labore, Anlagenbauer und Hersteller medizinischer Geräte.

- + Vielzahl tiefgezogener Becken/Wannen in unterschiedlichen Abmessungen
- + Max. L/B/T 1282/560/500 mm
- + Verschiedene Materialgüten möglich 1.4301/1.4404
- + Auch zylindrische Form möglich, bspw. in Ø 342 mm, Tiefe 450 mm



STERILGUT- & AWT-CONTAINER

Hygienische, stabile und robuste Container aus Edelstahl, in unterschiedlichen Größen und Ausführungen erhältlich. Einsatz bei logistischen Transportaufgaben unterschiedlichster Güter und Materialien, bspw. als Sterilgut -, Apotheken-/ Medikamenten-, Speisen- und Getränke-, Universal- oder Wäschecontainer. Geeignet für manuelle Transporte, Fahrten im Konvoi oder für die unterschiedlichen Fördersysteme der Kliniken.

- + Ein-/doppelwandige Hygieneausführung, vollverschweißt R 3
- + Türen, doppelwandig mit umlaufender Dichtung, Zweipunktverschluss für sicheren Verschluss, senkrechte und waagerechte Schiebegriffe
- + Ausführung mit Innenregister für Rost-Fachböden aus CNS
- + Variable Innenausstattung, Roste, Einschubgestelle, Register
- + Waschanlagentaugliche Ausführung erhältlich
- + FTS tauglich mit Sonderfahrgestell



SPÜLE ROLLCONTAINER

Mobile Spül- & Hygieneeinheit aus hygienischem Edelstahl, ausgestattet mit einem fugenlos eingeschweißtem, tiefgezogenem Großküchenbecken und gerillter Abtropffläche mit Gefälle zum Becken, Warmwasseranschluss durch den im Unterbau integrierten 30 Liter Boiler und zwei abschließbaren Flügeltürenschränken.

- + Ablauf DN40 mit Geruchsverschluss (im Schrankraum integriert)
- + Fahrgestell aus Aluminium-Vierkantrrohr mit Schiebegriff, 2 Lenkrollen mit Lenkstoppfunktion & 2 Bockrollen je Ø 160 mm und mit sicherer Totmannbremse.
- + Zusätzlich zur Armatur mit einer flexiblen Galgenbrause zum einfachen Waschen von Lebensmittel oder Vorspülen von Geschirr, sowie zur Reinigung der Hände.

Ihr Ansprechpartner für Fragen und nähere Informationen:

Johannes Heller
+49 (0) 7121 518-259
johannes.heller@rieber.de



Mehr erfahren

In Verbindung mit unserem CHECK System können wir zudem noch zukunftsweisende und digitale Lösungen bieten. Damit gewährleisten wir Ihnen höchste Sicherheit, Hygiene und Qualität auch über unsere Produkte hinaus. Überzeugen Sie sich selbst.



CHECK CLOUD



Digitale Mehrwegorganisation sämtlicher Produkte



Universale Check- & Wartungslisten



Transparente & bedarfsgesteuerte Reinigungs- & Hygienelisten



Lückenlose Temperaturüberwachung (HACCP), Raum- und Kerntemperaturen manuell oder automatische Erfassung & Dokumentation



Einfaches Hinterlegen von Informationen über PDF, URL