

Der Standard jeder Küche – die GastroNorm. Ihre individualisierbare Systemlösung.



Made in Germany



Wir, die Firma Rieber, sind seit Jahrzehnten zuverlässiger Industriepartner für Spülen und Küchen-Systemlösungen. Mit unserer langjährigen Erfahrung und Know-How im Bereich der gewerblichen Großküche zeichnen wir uns als perfekter Lösungsanbieter aus. Egal ob in der Profiküche oder im privaten Haushalt. Mit dem 1964 eingeführten **GastroNorm-System** haben wir den weltweiten Standard in der gewerblichen Küche definiert – der Systemgedanke war geboren.

Mit unserem standardisierten und zugleich hoch individualisierbaren Gastronorm-System können die Speisen und Lebensmittel sicher, frisch und mit bester Qualität auf den Teller gebracht werden – und das nicht im Einweg sondern in unseren **hygienischen Edelstahl Mehrweg-Behältern**. Diese können über den kompletten Prozess vom Einkaufen bis zum Servieren effizient, platzsparend und praktisch genutzt werden. Über unseren lebensmittelechten und hitzebeständigen QR-Code können die GN-Behälter darüber hinaus über unser digitales System **einfach und sicher im Mehrweg ohne Pfand organisiert werden**.



SWISS | PLY
material



Zum Video

Auch für die **hocheffiziente Zubereitung** haben wir den passenden Kochtopf im GN-Format – unser **thermoplates® aus SWISS-PLY Mehrschichtmaterial**. Hierbei kombinieren wir die hygienischen Eigenschaften des Edelstahls außen, mit der herausragenden Leitfähigkeit von Aluminium im Kern, mit einer **bis zu 10x höheren Leitfähigkeit von Energie** im Warm- und Kaltbereich gegenüber herkömmlichem Edelstahl. Bei der Anwendung sind hierbei keine Grenzen gesetzt – ob Kühlen, Warmhalten, Regenerieren, Kochen, Dämpfen, Sous-vide Garen, Braten, Frittieren, Backen oder Grillen auf unserer mobilen teppanyaki oder einer individuellen Mehrschicht-Grillplatte mit herausragenden thermischen Eigenschaften.

Das Rieber GN-Portfolio bietet Ihnen ein **komplettes Betriebssystem** über den ganzen Küchenprozess und darüber hinaus. Lagern, Vorbereiten, Zubereiten, Transportieren und Servieren in einem Mehrweg-Behälter – ohne umzuschütten, denn der **passende Deckel gibt dem Behälter die Funktion**. Das Entscheidende dabei ist, dass keine Produktinnovationen und zeitraubende Neuentwicklungen notwendig sind, sondern dass das GN-Betriebssystem sich durch seine problemlose Nachrüstbarkeit für jede Anwendung auszeichnet.

Wir stehen für Qualität – die wir ausschließlich **Made in Germany** fertigen, mit unserer Kernkompetenz in der Materialtechnologie über Edelstahl- und Mehrschichtmaterial gepaart mit den dazugehörigen Verfahrenstechnologien bieten wir Ihnen als Partner alles aus einer Hand. Von der Beratung, Entwicklung und 3-D Konstruktion, Werkzeugbau, Tiefziehen, Glühen, Biegen, Schweißen, Fügen, Oberflächentechnologie, Qualitätsmanagement bis zur eigenen Logistik. Überzeugen Sie sich selbst und nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

QUALITÄT. SICHERHEIT. HYGIENE. MEHRWEG. MADE IN GERMANY.



GNONE®

Mit geprägten Stapelnasen außen an allen 4 Ecken zum einfachen Entstapeln & Vereinzeln.



SWISS-PLY Mehrschichtmaterial. Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten. Hygienische wie auch thermische Eigenschaften zugleich. Gleichmäßigere und bis zu 10x bessere Wärme- & Kälteleitfähigkeit gegenüber Edelstahl, Energie- & Zeitersparnis.



GN-Behälter- und Deckelsystem

Das vielfältige Edelstahl-GN-Sortiment in verschiedenen Größen, Tiefen, Ausführungen (Griffe/Material/Oberflächen) mit passenden Deckeln erhältlich. Ob unsere Nummer Eins – der absolut wasserdichte Steckdeckel für 100% sicheren Transport – oder dem vakuumierbaren vaculid® Deckel für längere Haltbarkeit und Frische, finden Sie bei uns für jede Anwendung den geeigneten Deckel. Das GN-Betriebssystem – lebensmittelecht und hygienisch – zum standardisierten Einkaufen, Lagern, Vorbereiten, Spülen und Servieren von Speisen. Unsere hochwertigen Behälter zeichnen sich zudem durch die **GNONE®** Stapelnasen für absolut problemlosen Entstapeln und Vereinzeln aus.

- + Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.
- + Für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.
- + Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.
- + Stabil, robust, nachhaltig und spülmaschinentauglich.
- + Behälter und Deckel kompatibel einsetzbar.

thermoplates®

Der Kochtopf im GN-Format. Beschichtet mit Antihafteffekt oder in robuster Ausführung unbeschichtet (nano-oberflächenbehandelt) erhältlich. Zum Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Ausgeben und Kühlhalten geeignet. Über den gesamten Prozess ohne umzuschütten – der all in One Kochtopf im GN-Standardmaß. In verschiedenen Größen, Tiefen, mit oder ohne Griffe sowie mit passendem Deckelsystem erhältlich oder als mobile teppanyaki Grillplatte.

- + Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.
- + Gleichmäßige Wärmeleitfähigkeit durch einzigartiges SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial.
- + Oberfläche mit Antihafteffekt.
- + Auch mit stabilen Tragegriffen für unkompliziertes Handling erhältlich.
- + Kein Umschütten mehr – prozessdurchgängiger Einsatz.
- + Leicht zu reinigende Oberfläche, zudem spülmaschinentauglich.
- + Geeignet auf allen handelsüblichen Kochstellen und in allen handelsüblichen Kochgeräten (Dampfgarer/Ofen etc).
- + Die 4 mm teppanyaki Grillplatte erzielt hervorragende Röstaromen.



vaculid® – der Vakuumdeckel

Vakuumierbarer hygienischer Edelstahldeckel zum nachhaltigen und effizienten Lagern, schwappicher Transportieren und Sous-vide Garen von Speisen. Mit lebensmittelechter und hitzebeständiger Silikonichtung. Kompatibel zu dem bestehenden Rieber GN-Behältersystem.

- + Längere Frische und Aufbewahrungszeit der Lebensmittel.
- + Lebensmittel bleiben länger frisch.
- + Niedertemperaturgaren möglich.
- + Hygienisch und geruchsneutral.
- + Einfache und sichere Handhabung.
- + Für Vakuumieren mit Hand-/ Kammerpumpen.
- + Nachhaltige Lösung statt Plastikbeutel/ -dosen.



Kundenspezifische Grillplatten aus SWISS-PLY Mehrschichtmaterial

Dank des SWISS-PLY-Mehrschichtmaterials liefern unsere kundenspezifischen Grillplatten (Baugruppe) ein optimal punktgenaues und gleichmäßiges Grillergebnis. Das Mehrschichtmaterial transportiert die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl (das Material vereint Aluminium im Kern als gleichmäßiger Wärmeträger mit den parallelen Schichten des hygienischen Edelstahls sowie deren thermomagnetischen Eigenschaften für den Gebrauch von Induktion). Die Nano-behandelte Oberfläche mit Anti-Haft-Wirkung erlaubt sauberes Grillen und eine einfache Reinigung.

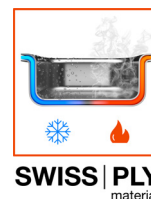
- + Kosten- und Energieeffizient.
- + Schnelle und gleichmäßige Wärmeleitfähigkeit des Mehrschichtmaterials.
- + Enorme Zeitersparnis mit punktgenauen Grillergebnissen.
- + Geringeres Gewicht im Vergleich zu herkömmlichen Grillplatten.
- + Antihafte Wirkung, dadurch einfache Reinigung.
- + Hygienische Edelstahl-Oberfläche.
- + Induktionstauglichkeit.



Kalt-/Warmplatte – Einbaulösung

Funktionale Einbau-Platte im 1/1 GN-Maß mit elektronisch steuerbarer, energiesparender Kühl-/Warmhalteplatte (ganzflächig), dient sowohl zum temperaturgenauen Kühlen und Kühlhalten, wie auch Warmhalten von Speisen im GN-System – bietet fest eingebaut in eine Abdeckung, maximale Funktions-Flexibilität. Hierbei signifikante Energieeinsparung im Gebrauch, durch direkte Kontaktkälte/-wärme und einzigartigem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial der Platte. Das Material vereint Aluminium im Kern, mit seiner bis zu 10x besseren Leitfähigkeit (kalt/warm) gegenüber reinem Edelstahl, mit den hygienischen Vorteilen von Edelstahl.

- + Gerät aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch, hochwertig matt geschliffen.
- + Schnelles und unkompliziertes Umschalten von Kalt- auf Warmbetrieb.
- + Höchste Funktionsflexibilität in einem Gerät, für vielfältige Speisen.
- + Digitale Steuerung, hierdurch ist eine Einstellung der gewünschten Solltemperatur für die integrierten Kühlkanäle bzw. für die Heizung möglich.
- + Unmittelbare Temperaturübergänge und gleichmäßige Temperaturverteilung.
- + Hybridplatte einfach zu reinigen.
- + Induktionstauglichkeit.



SWISS-PLY Halbfabrikat-Platten mit Kühl- und Wärmekanälen

SWISS-PLY Halbfabrikat-Platte mit eingebetteten Kanälen zur Kühlung oder Erwärmung mit Flüssigkeiten oder Gasen. Erwärmung mittels Folienheizung ebenso möglich. Konstante Wärmeab- und zuführung im engsten Raum möglich. Bis zu einer 10x höheren Temperaturverteilung im Vergleich zu Stahlplatten. Maximale Betriebstemperatur liegt zwischen -100 °C bis +300 °C. Andere Materialien und Temperaturbereiche auf Anfrage. Eine mechanische Bearbeitung des Materials ist problemlos möglich: Fräsen, Professional Forming, Schweißen und diverse Oberflächenbehandlungen.

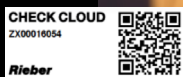
- + Gleichmäßige Temperaturverteilung.
- + Energieeffizienter Einsatz.
- + Durch die äußeren Edelstahlschichten für mechanische und chemische Beanspruchung geeignet.
- + Individuelle kundenspezifische Fertigung.
- + Induktionstauglichkeit.



CHECK CLOUD für höchste Sicherheit & Hygiene

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.

Fragen Sie uns an, wir beraten Sie gerne ganz individuell.



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

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

Dorothee Rinker
+49 (0) 7121 518-291
dorothee.rinker@rieber.de



Mehr erfahren



Made in Germany