

Rieber

M E T A cooking

thermoport® META

transport food in new ways

(r)evolution est 1968



**Die volldigitalisierte Transportbox
– von HACCP Kerntemperatur per K.I. –
bis Mehrwegrückverfolgung**

INHALTS- VERZEICHNIS

Rieber META cooking	4
About Rieber	6
thermoport® META	8
Digitale Mehrwegorganisation	10
thermoplates®eco	14
CHECK CLOUD	16
GN-System	18
GN-Deckel	20
thermoport® light Kunststoff	22
thermoport® Premium Edelstahl	24

Bestellnummern

GN-System	26
GN-Deckel	27
thermoport® Premium Edelstahl	29
thermoport® light Kunststoff	31
Zubehör	36

Newsletter	39
-------------------	-----------

Rieber META cooking – Wir connecten Mensch, Food und unsere Küchen-Systeme.

Rieber META cooking steht für technologie- und innovationsgetriebene Systemlösungen, um Food-Prozesse energiesparender, nachhaltiger und effizienter zu gestalten. Digitale Mehrwerte werden durch unsere papierlose CHECK HACCP Dokumentation, rückverfolgbares Mehrwegsystem sowie mit unseren prozesssicheren CONNECT-Geräten erzielt.

Um dem Bediener automatisch die richtigen Informationen zur Verfügung zu stellen, sodass jederzeit einfach und überall reproduzierbare Food-Qualität und HACCP-Sicherheit gewährleistet werden kann. Mobil und energiesparend, transparent und digital rückverfolgbar im standardisierten GN-Mehrwegsystem aus langlebigem und lebensmittelunbedenklichem Edelstahl.

01 Rieber CONNECT

Lagerung: multipolar® CONNECT
Regeneration: K|POT® CONNECT
Programm: P2
Dauer: 35 min

02 Mehrweg

Herkunft: Albmetzgerei
Ort: Hoffmannstr. 44, RT
Inhalt: Maultaschen
Lieferort: Kita-Regenbogen



03 Rieber || Alinox

Eigentümer: werkcafé
Typ: GN-thermoplates@eco
Größe: 1/1 | 65 mm | 11 L
Material: SWISS|PLY

04 CHECK CLOUD

Temperatur: 73 °C
HACCP: eingehalten
Hygienestatus: zu reinigen
Messung: Bluetooth Kerntemperaturfühler



QR-Code auf Equipment:
Digitalisierung aller Produkte

„Der Schlüssel zur digitalen Welt für unsere Hardware ist der QR-Code und die Sensoren, die unsere Produkte mit dem Internet verbinden und elementare Informationen vernetzen, um eine bessere Lebensmittelqualität und Prozessorganisation zu ermöglichen.“

Max Maier, CEO CHECK CLOUD

more about us...



About Rieber

Rieber

Unser Anspruch – Technologieführer mit digitalen Innovationen im professionellen Küchenmarkt zu sein – mit standardisierten Systemlösungen, die digital vernetzt und organisiert sind, energiesparend, sicher, nachhaltig und langlebig. Made in Germany seit 1925 – familiengeführt.

Als Komplett-Systemanbieter für digitale und nachhaltige Catering-Systemlösungen, indem wir den Mensch, das Food und unsere Küchen-Systeme connecten, um jederzeit beste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Hierbei fokussieren wir den verantwortungsvollen Umgang mit den begrenzten Ressourcen Energie, Wasser und Zeit. Für maximale Effizienz über den gesamten Küchenprozess, bei gleichzeitig geringen laufenden Kosten und zum Vorteil der Umwelt.

Sobald die Produktion und der Verzehr von Speisen zeitlich und räumlich voneinander getrennt sind, bietet Rieber mobile Catering-Systeme, die durchgängig auf den Behälterstandard Gastro-Norm ausgelegt sind. Das GN-Behälter-Betriebs-System stellt die physische Vernetzung über den gesamten Küchen-Prozess dar.

Diesen innovieren wir zum einen über unsere mobilen und energiesparenden System-Geräte, zum anderen über unsere digitale Plattform CHECK CLOUD, die alle Food- & Küchen-Informationen ganzheitlich vernetzt und organisiert. Insbesondere der sichere Speisen-Transport und die GN-Mehrwegrückverfolgung zählen zum Rieber Kerngeschäft.



Mehr Infos ...

Systemprodukte
Führender Anbieter von Kühl- & Großküchensystemen im gewerblichen Bereich

Made in Germany

Digitale Systemlösung
Plattform für digitale Food-Sicherheit, Hygiene- & Mehrwegorganisation

SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial
Mehrschichtmaterialtechnologie für Energieersparnis und Prozesseffizienz

Made in Switzerland





thermoport[®] META

transport food in new ways

(r)evolution est 1968



K.I.
by axino™

Die volldigitalisierte Transportbox
– von HACCP Kerntemperatur per K.I. –
bis Mehrwegrückverfolgung

+68 °C



Erfassung Raumtemperatur
mit CHECK HACCP Sensor

+72 °C



Erhalten der Kerntemperatur
mit Hilfe der Künstlichen Intelligenz

thermoport® META von Rieber: Die volldigitalisierte Transportbox

Die Speisentransportbehälter thermoport von Rieber gelten seit Jahrzehnten als Logistikstandard der Cateringbranche. Doch mit dem einfachen Transportbehälter von 1968 hat der heute volldigitalisierte thermoport nicht mehr viel gemeinsam: Zwar sorgt er nach wie vor für die erforderliche Transporttemperatur, mithilfe von Künstlicher Intelligenz (K.I.) erfolgt nun allerdings die Indikation der Speisekerntemperatur im Inneren auf exakte 0.5 °C – von überall aus abrufbar. Das ermöglichen die nachrüstbaren, automatisch sendenden Check HACCP Raumtemperatursensoren für die zuverlässige Temperaturerfassung und -dokumentation über den gesamten Transportweg. Die zusätzlichen QR-Codes enthalten darüber hinaus alle relevanten Informationen für die digitale Mehrweg-Rückverfolgung gegen Einwegmüll und Behälterschwund.

Sicher angelieferte Speisen, kein Papierchaos

Nach dem Credo „transport food in new ways“ ist es den Industriepartnern axino, Check Cloud und Rieber gelungen, die Künstliche Intelligenz (K.I.) in die digitalen Möglichkeiten des thermoports zu integrieren: Mithilfe der (K.I.) erfolgt die Indikation der Kerntemperatur auf exakte 0.5 °C – und gewährleistet damit nicht nur eine absolut lebensmittelsichere Anlieferung der Speisen an den Zielort, sondern gleichzeitig eine lückenlose HACCP-Dokumentation ohne Mehraufwand und Papierchaos.

Die Temperaturerfassung erfolgt über die automatisch sendenden Funk-Raumtemperatursensoren aus dem Check HACCP-System, die für alle mobilen Geräte nachrüstbar sind. Neben den Sensoren gehören die Plattform „Check Cloud“ für die DSGVO-konforme Informationsspeicherung zum System, ebenso wie die Check HACCP-App, mithilfe derer sich die aufwendige

HACCP-Dokumentation qualitätsrelevanter Faktoren komplett digital, schnell und einfach umsetzen lässt. Das spart den Cateringunternehmen jährlich mehrere Tausend Euro Druck- und Papierkosten sowie viel Platz für die Lagerung der Dokumentationsordner ein. Vor allem lassen sich so auch knappe oder gänzlich fehlende Personalressourcen für die HACCP-Dokumentation auffangen.

Für jede Anwendung das passende Produkt

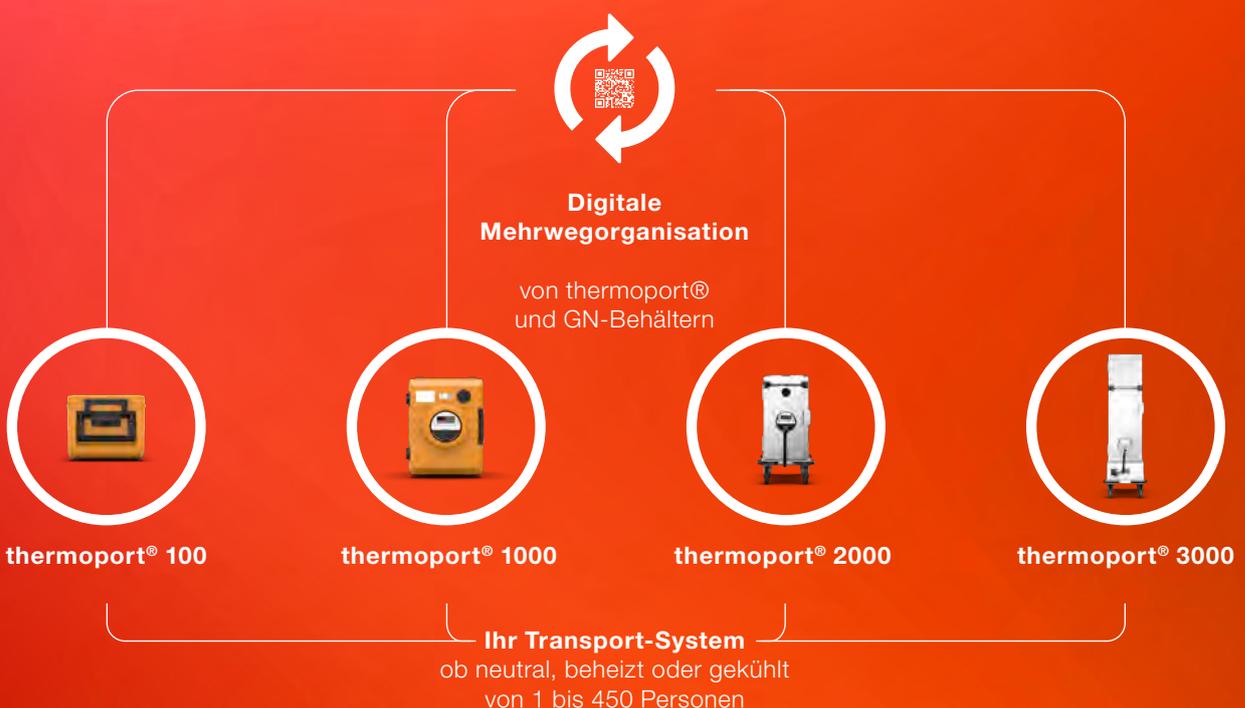
Die thermoport Transportboxen sind als beheizte, kühlende oder neutrale Variante erhältlich, ebenso als hybrid kitchen, die vollfunktionale Küche mit Regenerierfunktion.

Mehrwegorganisation per QR-Code

Doch mit der Indikation der Kerntemperatur ist noch nicht Schluss mit der Digitalisierung im thermoport: Der QR-Code auf dem Transportbehälter sowie auf den einzelnen GN-Behältern und -Deckeln im Inneren ermöglicht eine nachhaltige, transparente und digitale Organisation über das Mehrwegsystem CHECK TRACE-System im Großgebäude. Das vermeidet zum einen große Mengen an Einwegverpackungsmüll, zum anderen den Verlust von Behältern und Transportboxen, der sich früher oder später auf die Essenspreise auswirkt. Bei dieser digitalen Mehrwegorganisation sind die QR-Codes eindeutig identifizierbar, da sie auf die jeweilige Einrichtung verbucht sind, an die sie pfandfrei ausgeliefert werden.

Mit dem KI-erweiterten thermoport hat Rieber sein Kerngeschäft – den lebensmittelsicheren Food-Transport – zu einem zukunftsweisenden, digitalen und nachhaltigen System entwickelt.

**Scannen oder klicken
für mehr Infos.**



Mehrwegsystem

Für gesundes & nachhaltiges Essen – die einzige 100 % lebensmittelechte Mehrweglösung

Unser digital organisiertes Mehrwegsystem, basiert auf lebensmittelunbedenklichen Edelstahl Gastromnorm-Behältern, dem etablierten Branchenstandard in vielfältigen Größen und Varianten, ob für to go oder delivery, in Einzelportionen oder im Großgebilde. Es kann für jeden Einsatz einfach über QR-Co-

de Kleber universal nachgerüstet werden. Die perfekte Mehrweglösung im GN-Standard für die Gastronomie, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten sowie Caterer und Kantinen.

Immer wissen wo Ihre GN-Behälter sind!



GN-System



Edelstahl Vorteile

hochwertiger Edelstahl 18/10 rostfrei | hitzebeständig | lebensmittelecht | geruchsneutral antibakteriell | spülmaschinentauglich | hygienisch | langlebig 100 % recycelbar

Nachrüstbarer QR-Code



- + **Einfach nachrüstbarer Aufkleber**
- + Spülmaschinenetauglich & lebensmittelecht
- + Temperaturbeständig -40 °C bis +180 °C
- + **Best.Nr. 94 01 01 32**

Systemvorteile

- + digital nachvollziehbar organisiert ohne Pfand
- + mit automatischer Hochrechnung Ihrer Einsparung an Einwegmüll
- + universal nachrüstbar für bestehende oder neue Behälter
- + ohne Übergang von Mikroplastik aus Verpackungen
- + in Edelstahl GN-Behältern absolut lebensmittelunbedenklich und hygienisch
- + standardisiert und stapelbar im GN-Maß
- + im Kleingebinde einfach über die App scannen
- + im Großgebilde über automatisierte Scan-Kameras und ggfs. Roboterarm
- + zentraler Dashboard-Überblick über Mehrwegbehälter
- + vielfältige und flexibel kombinierbare Behälter und thermoport® Optionen, für Einzelportionierung und Mehrportionen

Track your Plastic-Savings



Mehrwegsystem

Made in Germany

Einzelportionen

Kleingebinde (bis zu ca. 900 Essen)
Gastronomie, Metzger, Bäcker, Food-Händler

eatTAINABLE



Scannen über Smartphone App / Kundenkarte

Behälter QR-Code wird auf einen Kunden QR-Code verbucht, aufgebracht auf Kundenkarte, digital im Wallet oder in der App.



Mehrportionen

Großgebinde (ab ca. 1000 Essen)
Caterer, Kantinen, Krankenhäuser, Food-Lieferanten

CHECK TRACE

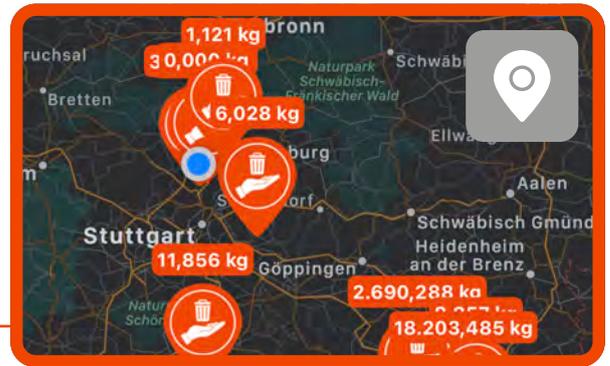


Scannen über automatische Scan-Einheit

Hardwareoptionen:

Scan-Servierwagen, Scan-Regalwagen, Scan-Brücke

Behälter QR-Code wird auf Lokations QR-Code verbucht, aufgebracht auf Lieferschein bzw. aus Warenwirtschaftssystem



Für Einzelportionen



New:
Stainless steel
for your
microwave

Best.Nr.
85 02 27 44

Für Mehrportionen



CHECK TRACE

GN-Mehrwegprozess



10

GN-Leergut – QR-Code Scan

GN-Behälter QR-Codes werden voll-automatisch über Scaneinheit wieder in Großküche eingebucht



9

Rücktransport

Transportgebilde wird nach Verzehr beim Kunden abgeholt und in Großküche zurückgebracht



8

Essensausgabe –

CHECK Kerntemperatur

Je nach Einrichtung Schöpf- oder Buffetausgabe, mit digitaler HACCP Kerntemperaturmessung über CHECK CLOUD



7

Vorbereitung für Verzehr

Mit mobilen Rieber Zubereitungsgeräten je nach Verfahren

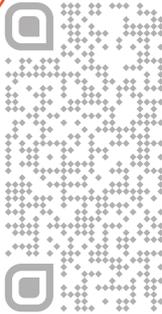
- Cook & Chill
- Cook & Serve
- Cook & Freeze



11

Behälter Reinigung

Professionelle hygienische Reinigung über gewerbliche Bandspülmaschine



6

Anlieferung

Transportgebilde (GN + thermoport® /Regalwagen) wird temperatursicher bei Kunden angeliefert





Track your Plastic-Savings

Start 1

GN-Lager

Bereitstellung der GN-Behälter für Produktionsprozess in Großküche



Unsere Mehrweg-Referenz



5

Transport – CHECK Raumtemperatur

Transportgebilde (GN + thermoport® /Regalwagen) wird sicher isoliert ausgefahren und Raumtemperatur über CHECK CLOUD dokumentiert (HACCP)

Wir organisieren Ihren GN-Behälterstandard einfach und nachrüstbar über QR-Code Aufkleber im digitalen Mehrwegsystem. Damit haben Sie zu jeder Zeit den Überblick über Ihr Equipment, besten Speisentransport & -qualität und sehen zudem wie viel Einwegverpackung Sie durch Ihr Mehrwegsystem täglich einsparen.

Handeln Sie nachhaltig – für Ihre Kunden, unsere Umwelt und den CO2-Footprint Ihres Unternehmens. Ob Caterer, Kantinen, Gastronomen, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten – let's all eat(sus)TAINABLE.

2

Großküche – CHECK Raumtemperatur & Kerntemperatur

Speisentransport im Großgebäude über Kombidämpfer/Kipper. Gesamte HACCP Dokumentation digital über CHECK CLOUD (Kerntemperatur in Produktion & Raumtemperatur in Kühlhäusern)



3

Verteilung – QR-Code Scan

Befüllung der GN-Behälter & Deckelverschluss

- über Schöpfen am Speiserverteilband (Scan-Brücke)
- oder über Regalwagensystem (Scan-Wagen)

Behälter QR-Codes werden auf Kunden/Lieferschein verbucht



4

Kommissionierung

- in isolierten thermoport® (beheizt/gekühlt/neutral)
- oder in Regalwagen



Connected by CHECK CLOUD für digitale HACCP Dokumentation





SWISS|PLY

Erzielen Sie **bis zu 30 % Energieeinsparung** durch unser SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial.

Ihr gesamter Prozess – **ein thermoplates[®]eco**



01

Lagern /
Kühlen

02

Zubereiten



Mehrweg –
digital rückverfolgbar über
unseren QR-Code

Regenerieren

04

Transport /
Mehrweg

03

Made in Germany

thermoplates®eco



Mehr Infos ...



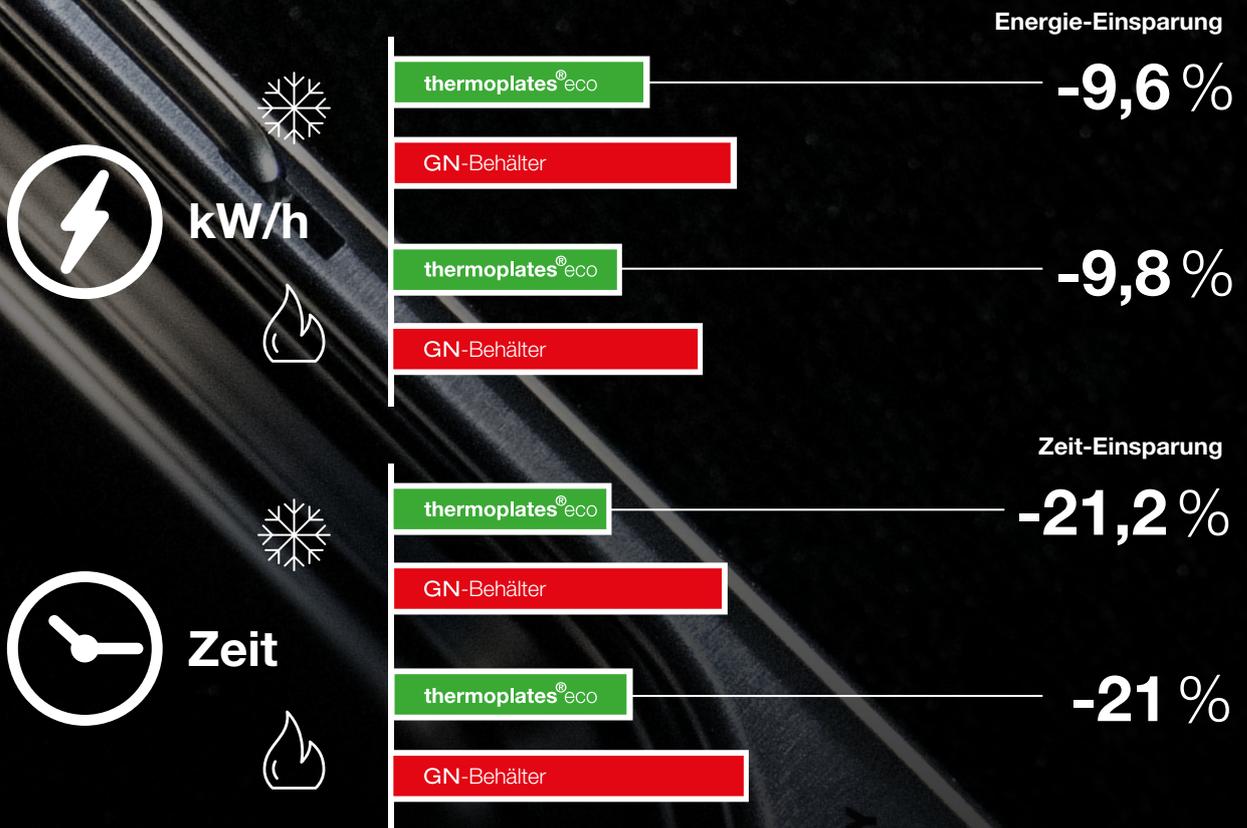
Unser neues thermoplates®eco, nicht einfach nur ein GN-Behälter sondern Ihr energiesparender GN-Kochtopf.

Mit unserem neuen thermoplates®eco sparen Sie täglich bis zu 30 % Energie (kWh) über Ihren gesamten Prozess und können damit effizienter & schneller Zubereiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

Für Sie und für unsere Umwelt machen wir Klimawandel zur Chefsache in jeder Küche. Denn die größte Innovation ist immer noch das Bestehende besser zu machen – unseren GN-Standard.

Noch besser – Sie müssen hierfür nicht Ihre Küche, Prozesse oder Geräte ändern, sondern nur Ihren normalen Edelstahl GN-Behältern in einen neuen thermoplates®eco Kochtopf, aus energiesparendem SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial tauschen.

VERGLEICH: 1. Herunterkühlen auf 3 °C ❄️ & 2. Regenerieren auf 72 °C 🔥
(Kartoffelpüree in GN 1/1 100 mm)



Der Materialunterschied



EDELSTAHL – normaler GN-Behälter

SWISS|PLY – thermoplates®eco

Made in Germany

CHECK CLOUD

Sagen Sie Goodbye zur HACCP Zettel- wirtschaft

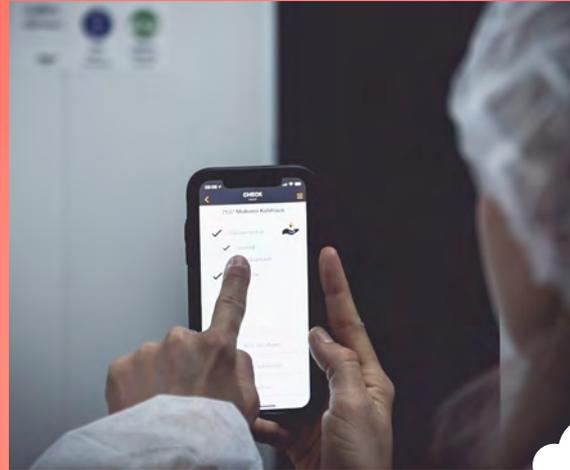
HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent und digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen zentral in einer Weboberfläche. Organisieren Sie Ihren Betrieb von überall und sind immer über alle Ihre prozessrelevanten Daten informiert.

Effizientes Energiemanagement – kühlt Ihr Kühlschrank ständig 3 °C zu kalt?

Fragen Sie CHECK HACCP an und decken Sie zusätzlich Ihre Einsparpotentiale auf.



Mehr Infos ...



CHECK CLOUD

CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung, Export, Systemkonfiguration, Festlegen von Aufgabenintervallen).

Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetooth-fähigem Kernthermofühler und CHECK App. Einfaches Hygiene und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App. **Best.Nr. 94 01 01 05**



Mobile CHECK

Universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).

CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kern-temperaturmessung und Checklisten.



QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber. **Best.Nr. 94 01 01 32**

Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten. **Best.Nr. 94 02 01 38**

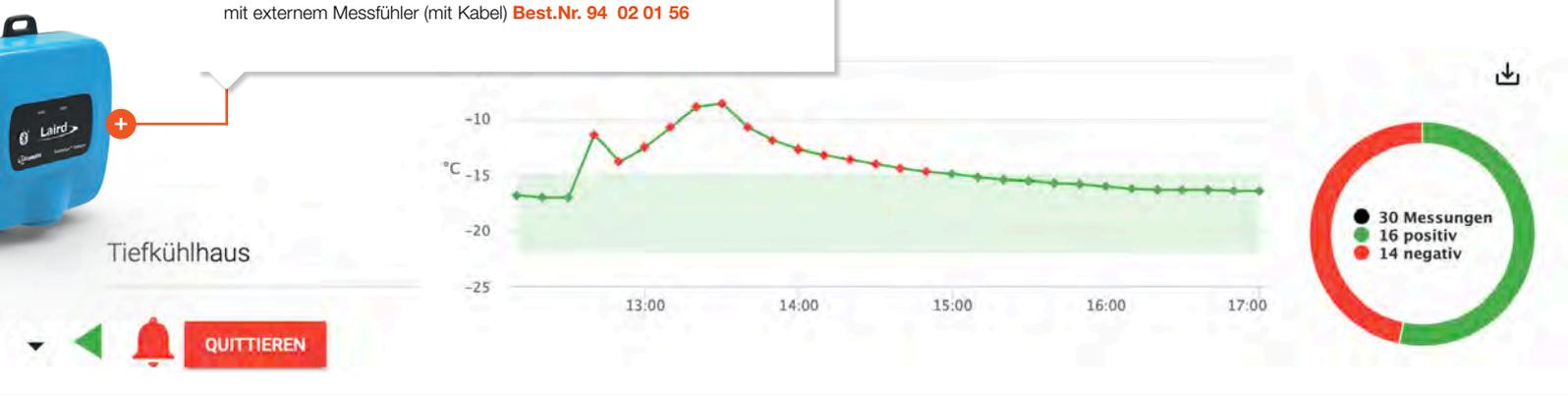
Mit K.I. von axino™ erweiterbar

Sparen Sie rund 80 % Zeit & 100 % Papier- und Druckkosten



MIT CHECK ALLE TEMPERATUREN JEDERZEIT IM BLICK HABEN

Auto CHECK
 mit internem Messfühler (siehe Bild) **Best.Nr. 94 02 01 48**
 mit externem Messfühler (mit Kabel) **Best.Nr. 94 02 01 56**



UNSERE AWARDS



Made in Germany

Gastronorm-Behälter System

Die Rieber Vorteile

Praxisgerechte Füllhöhe bis zum Stapelschulterrand, damit der Deckel transport-sicher verschlossen werden kann, ohne in der Soße/ Speise zu liegen. Mit engen Eck- & Bodenradien für noch mehr Füllmenge.



Hochliegende und gut ausgeprägte Stapelschulter, ermöglicht perfekte Stapelbarkeit mit tiefem Einstapeln, platzsparende Lagerung, mehr Kippsicherheit und optimale Luftzirkulation dank spezieller Eckenausführung.

Made in Germany

EDELSTAHL VORTEILE

hochwertiger Edelstahl 18/10
rostfrei | hitzebeständig
lebensmittelecht | geruchsneutral
antibakteriell |
spülmaschinentauglich
hygienisch | langlebig
100 % recycelbar



Nachrüstbarer QR-Code Aufkleber, für eine digitale Mehrwegorganisation der GN-Behälter.



- ▶ Kochdeckel | Zubereitung
- ▶ vaculid® Deckel | Lagerung
- ▶ Wasserdichter Steckdeckel | Transport
- ▶ Gelochter Behälter | Vor- & Zubereitung



EFFEKTIVES GARERESULTAT

Durch die durchgehende Lochung auch in den Eckradien, sowie durch die optimale Lochgröße und -anzahl, ermöglichen wir ein effektives Garergebnis (bei gelochter Behältervariante, nicht zum Einsetzen).



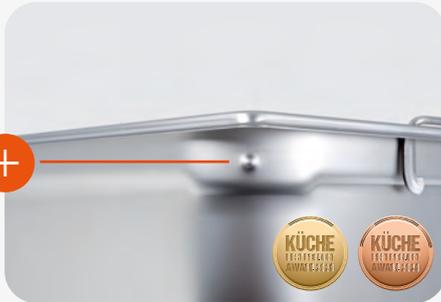
DECKEL-HIGHLIGHTS

Vielfältigstes & innovatives Deckelsortiment – mit unserer Nr. 1, dem wasserdichten Steckdeckel garantieren wir 100 % Schwappsicherheit für absolut sicheren Transport.



DECKELSYSTEM & KOMPATIBILITÄT

Für Lagerung, Transport, Kochen oder Ausgeben, für jeden Prozessschritt die passende Deckelvariante. Einfach auswechselbar und auf unterschiedlichen GN-Behältervarianten/-materialien anwendbar.



GNONE® - DIE ENTSTAPEL-REVOLUTION

Die geprägten Stapelnasen außen an allen 4 Ecken vermeiden das Verkeilen und ermöglichen problemloses Entstapeln. Für mehr Effizienz im Handling, manuell und automatisch. Ebenso für optimierte Luftzirkulation im gestapelten Zustand.



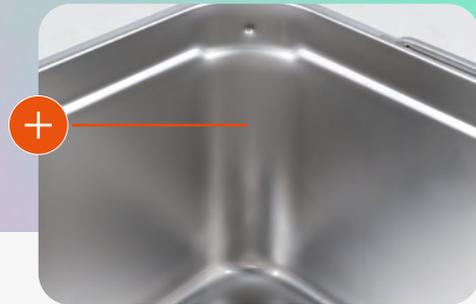
KOCHEN MIT KONTAKTWÄRME

Standard Edelstahl GN-Behälter für effizientes Kochen mit direkter Kontaktwärme (auf Ceran/Induktion), durch den integrierten leitfähigen SWISS|PLY-Mehrschichtboden.



VIELSEITIG & VARIABEL

Das 1/1 Grundmaß des GN-Systems passt in und auf alle Rieber Produkte. Hiermit können weitere Teilungen oder Verdopplungen wie GN 2/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6 und 1/9 passend eingesetzt werden.



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.



HANDLICHE & EFFIZIENTE GRIFFE

Robuste, sichere und effiziente Griffoptionen, wie die versenkbaren Fallgriffe für problemloses Einschleiben, Einsetzen, Herausziehen sowie Tragen. Oder mit Stapelklappgriffen für einfaches Einsetzen von gelochten GN-Behälter in geschlossene GN-Behälter.



ORDNUNGSSYSTEMATIK

Universales Betriebssystem mit effizienter Ordnungssystematik, bietet bis zu 30 % Platzgewinn im Vergleich zu runden Behältern bzw. Töpfen.

GN-Deckel

Wasserdichter Steckdeckel
& vaculid® light



DECKEL-VARIANTEN

UNSERE NR.1



Wasserdichter Steckdeckel aus Edelstahl */**

Zuverlässig bei allen Flüssigspeisen wie Suppen und Soßen. Für sicheren Transport, Lagern, Garen und Regenerieren. Absolut dicht verschlossen, bis +180 °C auch im Kombidämpfer anwendbar.

vaculid® light Deckel 1/2

40 % Vakuum & 100 % Schwappsicherheit in einem GN-Deckel kombiniert. Leicht und effizient, anwendbar für Vakuum mittels Kammer- bzw. Handpumpe bis max. 40 % - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern & thermo-plates®.



Deckel-Rückverfolgung

Einfach nachrüstbarer QR-Code Aufkleber für alle GN-Behälter. Ermöglicht nachhaltige & digitale Organisation über unser **Mehrwegsystem** und die Rückverfolgung der GN-Behälter zum Kunden und Einrichtung. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig von -40 °C bis +180 °C.



JETZT NACHRÜSTEN!

QR-Code Aufkleber
Best.Nr. 94 01 01 32



thermoport® light Kunststoff

Die Rieber Vorteile.

Leichte & robuste Kunststoffbehälter aus Polypropylen, physiologisch unbedenkliche Kunststoffhaut, glatt und ohne Poren

Bei unseren Kunststoff thermoport® Modellen wird bei der Herstellung 20% wiederverwertbares Material verwendet.



Serienmäßiger QR-Code mit hinterlegten Servicevideos

Einfach aushängbare Türe

Austauschbare Einsteckkarte zum Beschriften

Herausnehmbare, gradgenaue & digital steuerbare Heizung

Geschützte Steuerung durch erhöhten Gehäuserand

Bei unseren Kunststoff thermoport® Modellen wird bei der Herstellung 20% wiederverwertbares Material verwendet.



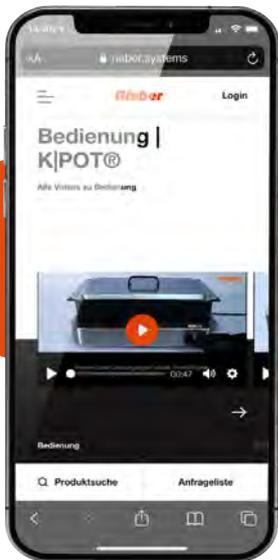
Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung

Beidseitig stabiler & klappbarer Kunststoff-Tragegriff

Austauschbare Stapel-/Bodenschutzschienen

Robuster Einhand-Türverschluss aus Kunststoff

Separate Anschlussleistung zum Zuheizen



VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG, REINIGUNG, ERSATZTEILE

SERVICE PAGE



TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

Dichtgeschweißter Innenraum mit speziell fugenlos tiefgezogenen Auflegesicken (verhindern das Kippen beim Ausziehen der GN-Behälter), ohne Schmutzfugen & absolut hygienisch.



EINFACH AUSHÄNGBARE TÜR

Durch das Zapfenscharnier können die Türvarianten (beheizt/unbeheizt) flexibel ausgetauscht werden.



REINIGUNG

Durch die herausnehmbaren Heizelemente bzw. des Kühlelements problemlos spülmaschinen-tauglich (bis +90 °C). Für eine einfache und hygienische Reinigung.



SCHÖPFAUSGABE & CHECK KERNTemperaturMESSUNG

Tragbare Toplader Modelle können direkt als Ausgabe zum Schöpfen verwendet werden. Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler.



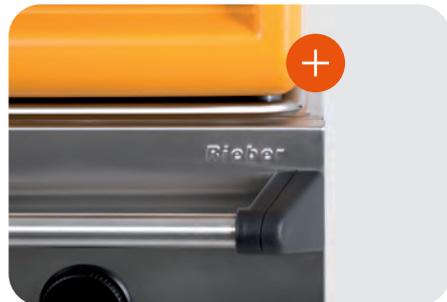
CHECK RAUMTEMPERATURSENSOR

In der Türinnenseite (Frontlader) / im Deckel (Toplader) automatisch sendender CHECK Raumtemperatursensor für Echtzeitdokumentation, einfach nachrüstbar.



STAPELECKEN

Oberseite mit stabilen und austauschbaren Stapelecken, zum rutschfesten Aufstellen weiterer Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle.



KOMBINIERBARKEIT

Sie können unsere Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle miteinander kombinieren und stapeln – als voll flexibles und mobiles Transportsystem.



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.

Rieber

thermoport® Premium Edelstahl

Die Rieber Vorteile.

Serienmäßiger QR-Code /
hinterlegte Servicevideos



Ergonomischer und
stabiler Schiebegriff



Robuster Einhand-Türverschluss



Dampfschieber für
Feuchtigkeitsregulierung



Herausnehmbare, exakte &
digital steuerbare Heizung

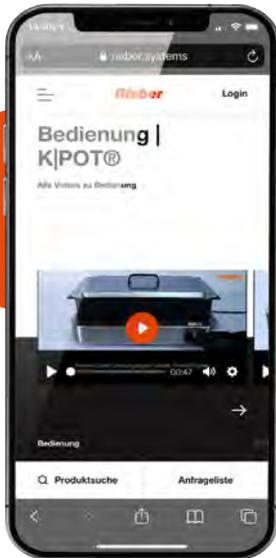


EDELSTAHL VORTEILE

Made in Germany

hochwertiger Edelstahl 18/10
rostfrei | hitzebeständig
lebensmittelecht | geruchsneutral
antibakteriell |
spülmaschinentauglich
hygienisch | langlebig
100 % recycelbar

Spiralkabel 1,5 m lang



VIDEO
CHANNEL FÜR
BEDIENUNG,
REINIGUNG,
ERSATZTEILE

SERVICE PAGE



TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

Dichtgeschweißter Innenraum mit speziell fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (verhindern das Kippen beim Ausziehen der GN-Behälter) in Hygieneausführung H3, ohne Schmutzfugen & absolut hygienisch.



EINFACH AUSHÄNGBARE TÜRE & 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.



CHECK RAUMTEMPERATURSENSOR

An der Türaußenseite automatisch sendender CHECK Raumtemperatursensor mit Echtzeitdokumentation (nachrüstbar).



KOMBINIERBARKEIT

Sie können unsere Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle miteinander kombinieren und stapeln – als voll flexibles und mobiles Transportsystem.



STOSSECKEN & ROLLEN

4-seitige Stoßecken für einen perfekten Rammschutz sowie robuste Rollenausstattung mit feststellbaren Rollen.



SCHÖPFAUSGABE & CHECK KERNTEMPERATURMESSUNG

Die thermoport® Top- & Frontlader Modelle mit Ausgabeoption können direkt zum Schöpfen im GN-System verwendet werden. Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler.



STAPELPRÄGUNG

Deckel mit hochwertiger Stapelprägung, zum rutschfesten Aufstellen weiterer Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle.



HYGIENISCHE KÜHLUNG

Unsere statisch gekühlten thermoport® Modelle haben Kühlmäander in den Seitenwänden und sind damit absolut hygienisch, da keine Verkeimung im Innenraum möglich ist.

Edelstahl GN-Behälter | GNONE® ohne Griffe

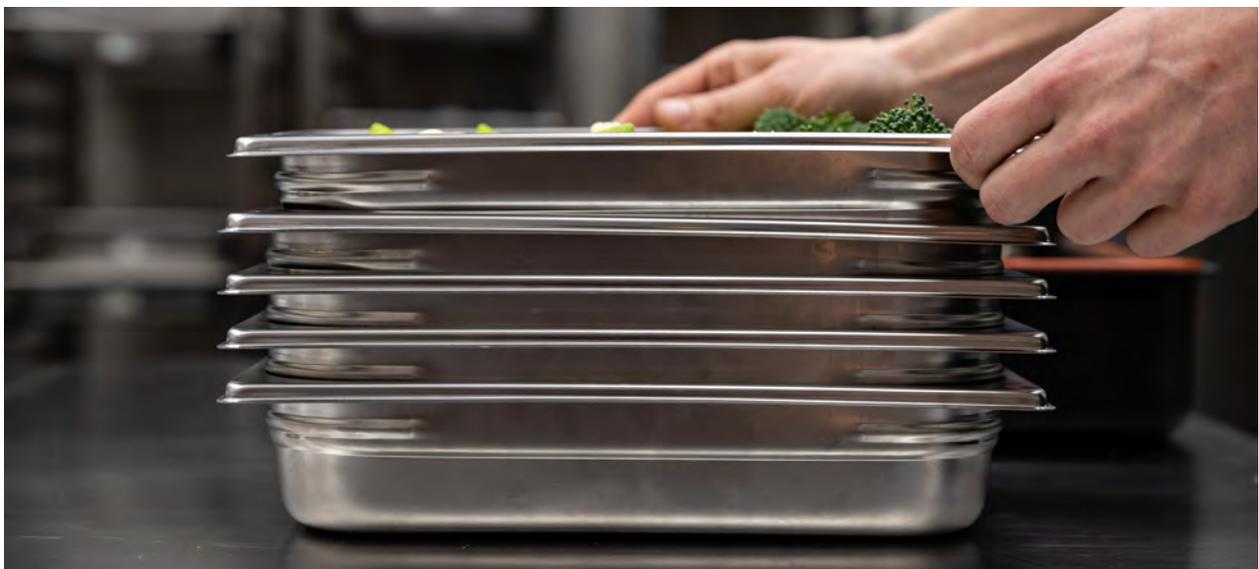


Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Luftzirkulation, GNONE®-Modelle mit 4 Eck-Stapelhasen für problemloses Entstapeln (1/1, 2/3, 1/2 von 55-200mm & 1/3 von 65-200mm).



Mehr Infos

	GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
  325 x 530 mm	GN 1/1	200	26,0	84010107
		150	18,4	84010108
		100	11,7	84010109
		65	7,0	84010110
		55	5,6	84010159
  325 x 265 mm	GN 1/2	200	10,9	84010119
		150	8,4	84010120
		100	5,3	84010121
		65	3,3	84010122
		55	2,6	84010160
  325 x 176 mm	GN 1/3	200	6,6	84010125
		150	4,9	84010126
		100	3,3	84010127
		65	2,0	84010128



Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl - mit Dichtlippe & Griffmulde

100% schwappsicherer Transport, mit hitzebeständiger & lebensmittel-echter Dichtlippe, umliegend aufvulkanisiert, absolut hygienisch ohne Schmutzfugen. Für den Betrieb im Kombidämpfer, navioven, hybrid kitchen sowie weiteren Zubereitungsgeräten. Robust & spülmaschinentauglich - in Anwendung mit allen GN-Behältern & thermoplates® (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40mm).



Mehr Infos



GN-Norm

Bestell-Nr.

GN 1/1

[84080101](#)

GN 1/2

[84080103](#)

GN 1/3

[84080104](#)



Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Deckel vaculid®- zum Vakuumieren mit Dichtlippe

Der vakuumierbare GN-Deckel zum Lagern, Transportieren und Garen. Ermöglicht ein einfaches & zuverlässiges Vakuum mit Kammer-/ Schlauchpumpe, robust & spülmaschinentauglich, schützt Lebensmittel im GN-Mehrwegsystem & macht diese länger haltbar - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern/thermoplates® ohne Griffe in Größen 1/2, 1/3 & 1/6 bis max. 100mm Tiefe.



Mehr Infos

vaculid® light Deckel 1/2

40 % Vakuum & 100 % Schwappsicherheit in einem GN-Deckel kombiniert. Leicht und effizient, anwendbar für Vakuum mittels Kammer- bzw. Handpumpe bis max. 40 % - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern & thermoplates®.



Abmessungen

mm
325 x 265

Gewicht

kg
0,6

Bestell-Nr.

[84011047](#)



Made in Germany

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, digital regelbarer Umluftheizung max. +100°C. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 2 Lenkstopprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßbecken.



Mehr Infos



thermoport® CNS 2000 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95°C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessungen	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
492 x 769 x 1078	90	44,0	20	85010708



thermoport® CNS 3000 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95°C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßbecken

Abmessungen	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg		
592 x 769 x 1448	130	63,0	30	85010808



thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - gekühlt

Gekühlter Speisentransport-Wagen mit isolierter Tür und digital regelbarer Kühlmaschine, Innenraum Hygieneausführung H3. Doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar, sicher geschützt durch 4 Stoßbecken.



Mehr Infos



thermoport® CNS 3000 gekühlt R290

Anschlusswert: 265 W | Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Gewicht: 100 kg | Steckerart: Schuko-stecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: | 4 Stoßbecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Auflagesicken	Kältemittel	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1646	130	30	R290	85010820



Made in Germany

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel, aus stabilem, leichtem & porenfreiem Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90°C). Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.



Mehr Infos



thermoport® K 100 unbeheizt

Fassungsvermögen max. 26 L | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung | Gewicht: 7,5 kg

Abmessungen mm	Funktion	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 308	neutral	orange	85020301
645 x 370 x 308	neutral	schwarz	85020328



Made in Germany

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - beheizt

Beheizte Speisentransport-Box mit Deckel & selbstregelnder PTC-Heizung fix +86°C max. +95°C, nass & trocken beheizbar, hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichten Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos

thermoport® K 100 beheizt

Anschlusswert: 240 W | Steckerart: Schuko-Stecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 308	26	8,3	orange	85020313
645 x 370 x 308	26	8,3	schwarz	85020329



Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt mit Hybrid-Funktion

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel & passivem Kalt-/Warmbereich trennbar durch Isosteg. Aus stabilem, leichtem & porenfreiem Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum raumeffizienten Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport®-Modelle miteinander kombiniert stapelbar.



Mehr Infos



thermoport® K 100 hybrid passiv

Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung | Spülmaschinentauglich bis +90 °C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
700 x 425 x 368	26	7,3	orange	85020353
700 x 425 x 368	26	7,3	schwarz	85020354



Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - unbeheizt



Unbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, aus stabilem, leichtem & porenfreiem Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.



Mehr Infos



thermoport® K 1000 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Spülmaschinentauglich bis +90 °C

Abmessungen	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
610 x 435 x 561	52	12,0	12	orange	85020401
610 x 435 x 561	52	12,0	12	schwarz	85020412



Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, digitale gradgenaue Temperatureinstellung von +20°C bis + 85°C. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich ohne Heizung (bis +90°C). Zum Einschleiben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunstst. & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.



Mehr Infos



thermoport® K 1000 umluftbeheizt

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 810 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C



Abmessungen	Fassungsvermögen	Gewicht	Auflagesi- cken	Farbe	Bestell-Nr.
mm	max. L	kg			
688 x 435 x 561	52	17,6	12	orange	85020423
688 x 435 x 561	52	17,6	12	schwarz	85020424



Made in Germany

thermoport® Kunststoff Zubehör

Passendes Zubehör für alle thermoport® Kunststoff Modelle - wie Einschubrahmen für verschiedene kleinere GN-Behältergrößen, Kunststoff GN-Kühl oder Wärmepellets für passives Kalt- / Warmhalten, bis hin zum Fahrgestell und Rolliport für rutschsicheren Transport aller thermoport® Modelle.



Mehr Infos



Fahrgestell - thermoport® Kunststoff

Edelstahl Fahrgestell mit 4 Stoßbecken, 2 Lenkstopp- und 2 Bockrolle für den Transport von tragbaren Kunststoff thermoport® Modellen.

Gewicht

kg

5,2

Bestell-Nr.

[88140106](#)



Montage-Fahrgestell - thermoport® K 1000

Fahrgestell mit Edelstahlplatte und rostfreier Rollenausstattung zur festen Montage an thermoport® K 1000.

Gewicht

kg

6,3

Bestell-Nr.

[88140105](#)



Rolliport Kunststoff - thermoport® K

Geeignet für thermoport: 50 / 100 / 105L / 600 / 1000 | 2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßbecken

Gewicht

kg

8,6

Bestell-Nr.

[88070601](#)



Stapelarretierung - thermoport® K 1000

Stapelarretierung zum Anbringen am Boden des Kunststoff thermoport® 1000 - für sicheres und rutschfestes Aufeinanderstellen der Boxen.

Gewicht

kg

1,0

Bestell-Nr.

[85022061](#)



Made in Germany

Rieber

Made in Germany

Rieber Newsletter



Immer auf dem neuesten Stand

Sie möchten stets über alle Neuigkeiten rund um Rieber informiert werden? Dann melden Sie sich einfach über den QR-CODE zu unseren Rieber NEWS an und erhalten regelmäßig alle Infos zu

- Neuen Produkte & Innovationen
- Aktionen & Angebote
- Digitalen, nachhaltigen Projekten & Referenzen
- Service, Awards, Messen, Presse & Co.

Jetzt zu den Rieber NEWS anmelden.

Wir freuen uns auf Sie!

HIER ANMELDEN



Rieber

M E T A cooking

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen

+49 (0) 7121 518-444
verkauf@rieber.de

International

+49 (0) 7121 518-0
export@rieber.de

Österreich

Rieber Austria GmbH

Seybelgasse 13
A-1230 Wien

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

Schweiz

Rieber Alinox AG

Hörnlistraße 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

Find us on:



RIEBER HOMEPAGE



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKED IN



VIMEO

