

ABOUT

Wir sind einer der führenden Anbieter von Küchentechnik für die professionelle Gastronomie und den privaten Haushalt. Qualität steht für uns an erster Stelle, weshalb wir alle unsere Produkte ausschließlich „Made in Germany“ fertigen, mit unserem langjährigen Know-How in der Edelstahlverarbeitung seit 1925.



Rieber

Made in Germany

Rieber



Unser Ziel ist es unseren Kunden keine einzelnen Produkte, sondern individuelle Lösungen mit Standard und System zu bieten. Hierbei denken wir als ein innovationsgetriebenes Unternehmen nicht nur an unsere Produktinnovationen, sondern bereits seit 2012 auch an Digitalisierung, weshalb wir in der Lage sind unseren Kunden zu ihrem physischen Produktsystem auch einen digitalen Mehrwert über die CHECK CLOUD Plattform zu bieten.

Die Vision unseres Gesamtsystems ist es die beste Qualität der Lebensmittel bis zum Verzehr beim Gast zu garantieren. Hierfür bieten wir die Infrastruktur über die gesamte Kette des Kochens – von der richtigen Lagerung in Kühlsystemen, über den Prozess der Vorbereitung, die richtige Zubereitung in der Küche, bis hin zum Speisentransport und der Ausgabe bzw. dem Servieren am Verzehrort.

Mit der CHECK CLOUD ist der erste Schritt getan, um eine transparente Prozesskette in der Lebensmittel- und Cateringindustrie zu ermöglichen. Als eine herstellerunabhängige Plattform, die sämtliche qualitätsrelevante Daten über den gesamten Herstellungs- und Transportprozess erfasst und diese transparent macht.

Made in Germany



Explore more

CHECK CLOUD

Get organized for better food.
Sagen Sie — Goodbye zur HACCP Zettelwirtschaft.

HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent, digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen in einer Weboberfläche.



CHECK insight



Made in Germany



HACCP und Speisenqualität ist eine Funktion der Temperatur über die Zeit.

Mit der CHECK HACCP App und einem bluetoothfähigen Kern-temperaturfühler erfüllen Sie Ihre komplette Dokumentationspflicht über den gesamten Foodflow.



CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung etc.).

CHECK App

Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.



Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kern-temperaturfühler 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 lebensmittel-zertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK

Automatische Raumtemperatur-erfassung mittels Sensoren.



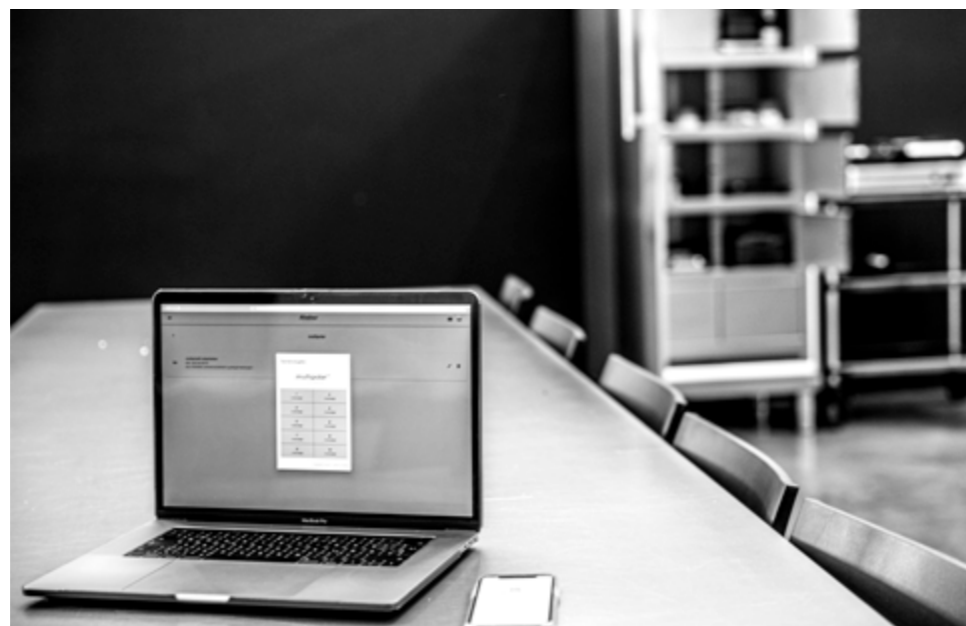
RIEBER CONNECT

Rieber

Neben digitaler Sicherheit, Hygiene und Organisation von Speisen über die Plattform CHECK CLOUD, connected Rieber seine Core-Produkte mit eigener App & Cockpit.



Die perfekte CONNECT Kombi, der multipolar® & K|POT® CONNECT, als Sharing-Lösung. Effizientes Kühlen mit individuellen Fächern und gelingsicheres Regenerieren. Speisen in GN-thermoplates® können direkt entnommen und auf dem K|POT® CONNECT per App super einfach erwärmt oder regeneriert werden.



Made in Germany

Angefangen bei der Lagerung – hier wird der klassische Gemeinschaftskühlschrank zum digitalen Sharing-Kühlschrank multipolar® CONNECT, der per App ganz ohne Schlüssel geöffnet werden kann.

Bei der Zubereitung und Ausgabe können mit dem K|POT® CONNECT flexibel individuelle Programme, perfekt abgestimmt auf die Speisen erstellt und abgerufen werden. Somit ist die Regeneration von unterschiedlichsten Speisen, auch von Cook & Freeze-Gerichten, prozesssicher, einfach steuerbar, digital und automatisch möglich. Auch weitere Transport- & Zubereitungsprodukte wie hybrid kitchen oder Regiostation werden connected und damit flexibel digital steuerbar.

Rieber



App Store



Für Speisenqualität
auf den Punkt mit absoluter
Gelinggarantie.

Einfache Bedienung über die App und perfekter Feinschliff in der Programm-erstellung. Über das Cockpit können Sie eigene Programme abgestimmt auf Ihre Speisen & Gerichte erstellen.

Made in Germany

Rieber
CONNECT



SERVICE PAGE

Mit dem serienmäßigen QR-Code auf unseren Produkten können Sie alle relevanten Service Informationen zum Produkt einfach und schnell abrufen. Zudem kann das Produkt mit diesem QR-Code über die CHECK App direkt mit der CHECK CLOUD connected werden – all in one, digitaler Service & Sicherheit on demand.



Made in Germany

Rieber



Made in Germany

Rieber



Video Channel

Auf dem Video Channel finden Sie passend für jede Modellvariante spezifische Service-Videos zur Bedienung, zugehörigen Ersatzteilen & richtiger Reinigung. Über den QR-Code am Produkt jederzeit abrufbar, einfach erklärt und mit deutschem und englischem Untertitel hinterlegt.



Service Informationen

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

OUR VALUES

Der entscheidende Unterschied – das Material. Rieber SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial garantiert Ihnen mehr Effizienz beim Kochen und perfekte Qualität Ihrer Speisen, mit bis zu 10x besserer Wärme-/Kälteleitfähigkeit gegenüber reinem Edelstahl.

Rieber fokussiert in der Materialtechnologie vorwiegend Edelstahl für technisch hochkomplex gefertigte Präzisionsteile. Edelstahl garantiert neben Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Geruchslosigkeit, Spülmaschinentauglichkeit zudem Robustheit und ist somit nicht nur ein optimales Material für die Großküchentechnik, sondern auch für weitere industrielle Anwendungsgebiete.

Sobald direkte Temperaturübergänge relevant sind, bietet Rieber mit dem thermisch hochfunktionalem Mehrschichtmaterial SWISS-PLY den entscheidenden Materialunterschied in Sachen Effizienz und Speisenqualität. Mit dem inneren Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten erzielt das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial eine bis zu 10x bessere Leitfähigkeit gegenüber reinem Edelstahl. Durch diese robust verwalzte Materialkombination lässt sich unabhängig der Anwendung eine deutliche Energieeffizienz erzielen, da die zugeführte Wärme/Kälte schnell und gleichmäßig bis in alle Ecken und Ränder verteilt wird, bei gleichzeitig bestehenden hygienischen Materialvorteilen des Edelstahls.



Rieber

Made in Germany

Rieber

Made in Germany



Neben der thermischen Energieeffizienz bietet die Mehrschichtbauweise durch den festen Materialverbund eine enorm hohe Stabilität. Somit vereinen Platten, wie auch weiterverarbeitet tiefgezogene Bauteile aus SWISS-PLY, thermische und statische Vorteile, wodurch das Material für Leichtbau-Anwendungen, neben der Gewichts- und Transportkosteneinsparung zudem Energieersparnisse ermöglicht.



SWISS-PLY

Das SWISS-PLY-Material kann mit direkter Kontaktwärme auf jeder Energiequelle in der Gastronomie-Anwendung eingesetzt werden (Gas, Induktion, etc.) sowie in allen thermischen Geräten. Neben der hocheffizienten Leitfähigkeit bei extern zugeführter Energie, kann das Material bei der Herstellung selbst mit einer integrierten Energiequelle versehen werden. Hierbei werden runde Heizwendel im Innern des Materials eingewalzt, wodurch die Energie direkt im Material erzeugt wird.

Dieser unmittelbare Energieübergang reduziert den Energieverlust auf ein Minimum. Bei Einbau-Anwendungen in technische Geräte erspart dies den separaten und einzelnen Einbau von Heizelementen, Generatoren, Isolation etc., wodurch Montagekosten und Beschädigungen reduziert werden.



SWISS | PLY
engineered by alinox AG

Produktions-Knowhow seit 1925
– Wir formen Funktion mit Qualität.



Manufacturing



Rieber

Diese Materialtechnologie kombiniert Rieber mit dem langjährigen Knowhow in der Edelstahlverarbeitung durch Verfahrenstechnologien, wodurch der Edelstahl für vielfältige industrielle Anwendungsbereiche weiterverarbeitet werden kann. Darin enthalten sind klassische Verfahren wie das Fügen, Glühen, Schweißen, Schneiden und die Oberflächenveredelung, wie auch das komplexe Professional Forming, das Tiefziehen von Edelstahl. Diese Kernkompetenz ist die Voraussetzung, um hygienisch einwandfreie „entmaterialisierte“ Produkte über alle Geschäftsbereiche hinweg realisieren zu können.

Technische Erzeugnisse von Rieber – technology solutions, finden hierdurch Anwendung in nahezu jeder Branche, in denen die technische Verarbeitung von Edelstahl eine Rolle spielt. Vor allem aber in der Großküchen-, Automobil-, Luft- & Raumfahrtindustrie, sowie in der Medizintechnik oder Chemie.

Made in Germany