

CATERING 2.0

Jederzeit wissen wo meine Speisen,
wann, mit welcher Temperatur sind.

Hygienisch. Sicher. Vernetzt.
BETTER FOOD! Die Küche der Zukunft.

Katalog 2012/2013



GASTRONORM-BEHÄLTER

Das umfangreichste Sortiment.
(ab Seite 4)



GN-Behälter

THERMOPLATES®

Der Kochtopf im GN-Format.
(ab Seite 6)



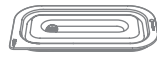
thermoplates®



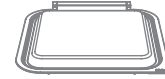
thermoplates® pan

GASTRONORM-DECKEL

Der Deckel entscheidet.
(ab Seite 8)



vaculid®



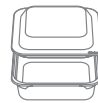
Buffetdeckel



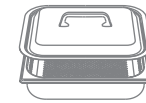
Kochdeckel

KITCHENWARE

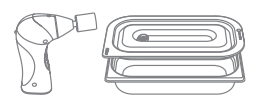
Kompakte Sets für jeden Haushalt.
(ab Seite 10)



STORE + MORE



COOK + ROAST



VAC + SAVE

TRANSPORTIEREN

In Kunststoff oder Edelstahl.
(ab Seite 12)



thermoport®
10, 20, 21



thermoport®
Kunststoff



thermoport®
Edelstahl



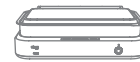
hybrid kitchen®

ZUBEREITEN

Inszenieren Sie Ihre Köstlichkeiten.
(ab Seite 16)



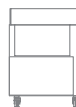
varithek®



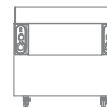
KIPOT

ABSAUGEN

Neues vom air-cleaning-system®
(ab Seite 22)



Push-and-Pull

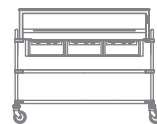


Randabsaugung

etc...

SPEISENAUSGABE / SPEISENVERTEILUNG

Für jede Situation die passenden Geräte.
(ab Seite 24)



servocuccina®



Speisentransport-
wagen



Zubringerwagen

MOBILE GERÄTE

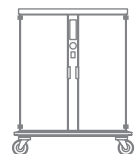
Kleine Helfer, die Ihr Leben erleichtern.
(ab Seite 28)



Besteck- und
Tablettwagen



Stapler



Bankettwagen

TECHNOLOGIE

Spezialisten im Umgang mit Edelstahl und Lebensmitteln.
(ab Seite 36)

BETTER FOOD

Was ist **BETTER FOOD (B!FOOD)**?

B!FOOD ist die Verknüpfung unserer Produkte mit dem Internet.

Warum ist das wichtig? Damit unser Kunde jederzeit weiß, **wann** und **wo** sich seine Speisen mit **welcher** Temperatur befinden.

Für wen ist **B!FOOD**? Für jeden, der an einem Ort Speisen produziert und an einem anderen ausgibt.

Was ist das Ziel von **B!FOOD**? Dass jeder mitmachen kann und somit die Speisenqualität im öffentlichen Bereich verbessert wird.

Wir leben in einer vernetzten Welt. Kommunikation, Information und Organisation laufen im Internet ab. Jede Information, die nicht im Internet hinterlegt ist, bleibt einem Großteil der Menschen verschlossen. Jede Information, die im Internet gespeichert wird, ist von jedermann überall auf der Welt, jederzeit abrufbar. Da der Erfolg eines perfekten Caterings von der Organisation, Logistik und Sicherheit abhängt, liegt es auf der Hand diese Prozesse zu digitalisieren.

Stellen Sie sich vor, Sie können per Knopfdruck auf Ihrem Smartphone sehen, wo sich Ihr Essen gerade befindet. Stellen Sie sich außerdem vor, Sie sehen mit welcher Temperatur. Stellen Sie sich vor, Sie müssen keinen Kühlschrank oder thermoport® mehr öffnen um zu sehen, welche Speise er beinhaltet. Stellen Sie sich vor, Sie könnten mit Ihrem Smartphone jederzeit die Temperatur eines Ofens irgendwo auf der Welt regulieren um ein Verkochen zu verhindern.

Mit **B!FOOD** möchten wir unserem Kunden die Möglichkeit geben, jederzeit die Kontrolle über seine Lebensmittel zu haben. Er soll die Sicherheit haben, immer und überall beste Qualität vorweisen zu können, auch wenn er selbst nicht vor Ort ist.

www.betterfood.ag

↘ weitere Informationen siehe S. 37



Servierwagen

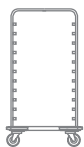


Regiostation



Tablettwagen

etc...



Regalwagen



Abfallrolli



Kartoffel- und
Gemüsewagen



Transport- und
Ausgabewagen

etc...

Gastronorm-Behälter

DAS NORMSET FÜR DEN PROFI.

GN-Behälter sind heute Standard in jeder Großküche. Doch die scheinbar unendlichen Einsatzmöglichkeiten gehen weit über die Lagerung und den Transport von Speisen hinaus. Die richtige Kombination an Behältern, der richtige Deckel und die Wahl der Oberfläche sind entscheidend um aus einem einfachen Edelstahl-Behälter ein voll funktionsfähiges Kochgeschirr zu machen.

Arbeiten Sie mit System - die Rieber Gastronorm-Sets.

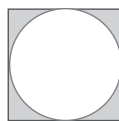


DAS GN-SORTIMENT:

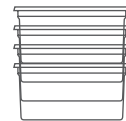
So unterschiedlich Ihre Speisen, so unterschiedlich sind auch die Anforderungen an das Geschirr. Deswegen hat Rieber das umfangreichste und tiefste GN-Sortiment. Ob aus Edelstahl, emailliert, aus Polycarbonat, gelocht oder mit Fallgriffen.

Hier finden Sie in jedem Fall das passende GN-Produkt für Ihre Lebensmittel.

RAUMEFFIZIENZ:



Eckig zu rund
22 % Raumgewinn



GN-Einsätze
stapelbar



Emailliert



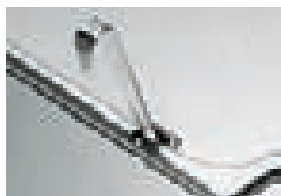
Polycarbonat



Edelstahl



Edelstahl gelocht



GN-Deckel mit Ausschnitt
für Löffel



GN-Deckel mit Ausschnitt
für Griffe



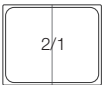
















Stabile Ecken durch enge
Radien



Stapelschulter für perfekte
Stapelbarkeit und Luft-
zirkulation



GRÖSSENÜBERSICHT:

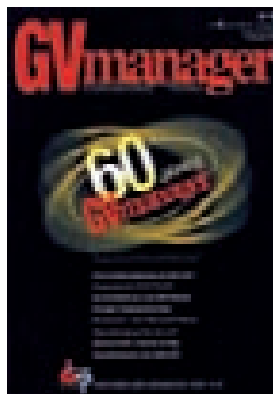
	 650 x 530	 325 x 530	 325 x 352	 325 x 265	 325 x 176	 325 x 131	 108 x 176	 162 x 530	 162 x 265	 162 x 176
 200	55 l	26 l	15,3 l	10,9 l	6,6 l	5,6 l	-	-	5 l	2,8 l
 150	41 l	18,4 l	11,8 l	8,4 l	4,9 l	3,9 l	-	8,4 l	3,6 l	2,1 l
 100	27 l	11,7 l	7,4 l	5,3 l	3,3 l	2,6 l	0,7 l	5,3 l	2,3 l	1,4 l
 65	17 l	7 l	4,3 l	3,3 l	2 l	1,3 l	0,5 l	3,3 l	1,5 l	0,9 l
 55	-	5,6 l	3,2 l	2,6 l	-	-	-	-	-	-
 40	10 l	3,4 l	2,4 l	1,7 l	1 l	-	-	1,7 l	-	-
 20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

HISTORIE:

Wer hat die **Gastronorm** in die gewerbliche Küche gebracht?

Im Jahre 1964 führte die Firma Rieber das Gastronorm (GN)-Maß in Europa ein. Mit der Präsentation eines umfangreichen GN-Sortiments ebnete Rieber den Weg für ein einheitliches Arbeiten und setzte damit den wichtigsten Standard in der professionellen Küche der bis heute Geltung hat. Die Vorteile der Gastronorm sind weitreichend: die Rationalisierung der Produktion, die Vergrößerung des Stapelvolumens auf kleinere Flächen, die maximale Ausnutzung des vorhandenen Raumes, die Verwendung derselben Einheit für Transport und Lagerung (und mittlerweile auch Produktion), Vereinfachung der innerbetrieblichen Transporte und die Übereinstimmung mit Maschinen und Apparaten.

Insofern lautet die Antwort: **Rieber**



„1964: Das komplette GN-Programm Normset von Rieber, Reutlingen, kommt auf den Markt. Die Grundlage der Norm kommt u. a. vom Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie.“
(GVmanager 6/2009)

thermoplastes®

DAS KOCHGESCHIRR IM GN-FORMAT.

Wir denken nicht mehr in Produkten, sondern in Systemen. Intelligent gestaltete Produkte vereinfachen das Leben und geben Sicherheit. Rieber thermoplastes® – der erste Kochtopf im GN-Format - ist so ein Produkt. Dieser Kochtopf aus SWISS-PLY®- Mehrschichtmaterial begleitet die Speisen vom Kühlschrank bis zur Ausgabe. Durch die GN-Maße passt er in jede Küche und eignet sich für die Zubereitung auf jeder Kochstelle- von Gas bis Induktion, sowie im Kombidämpfer. Machen Sie sich die Arbeit ein bisschen einfacher - mit den Rieber thermoplastes®.



Teppanyaki Grillplatte

4 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, mit Griff, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, 20 mm tief



thermoplastes® mit Griffen

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65, 40 und 20 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren. Perfekte Handhabung durch fest montierte Griffe.



thermoplastes® mit Fallgriffen

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65 und 40 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren. Die unauffälligen Fallgriffe sparen Platz z. B. beim Einschieben.



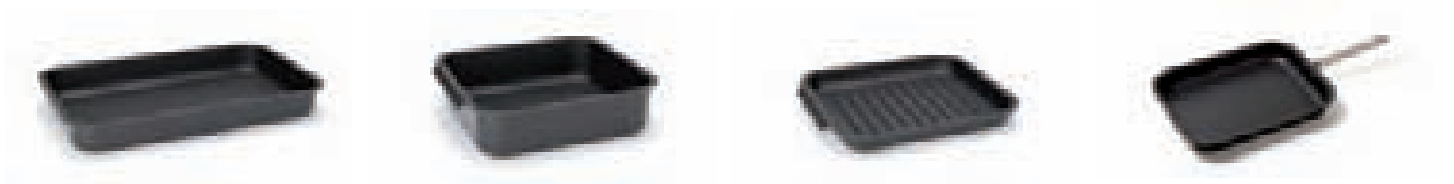
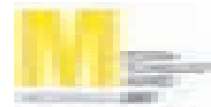
thermoplastes®

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65, 40 und 20 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren.



GRÖSSENÜBERSICHT:

	1/1 325 x 530	2/3 325 x 352	1/2 325 x 265	1/3 325 x 176	1/6 162 x 176
100	10l	7l	5l	3l	1,4l
65	6l	4l	3l	2l	1l
40	2,5l	2l	1,5l	1l	0,6l
20	-	-	-	-	-



thermoplastes® C mit runden Ecken

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/6 (1,5 mm Materialstärke). Erhältlich in den Tiefen 100, 65 und 40 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren.

thermoplastes® C mit Flügelgriffen

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet, GN 2/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65 und 40 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren.

thermoplastes® Griddle

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet, GN 2/3, GN 1/2, 40 mm tief. Mit oder ohne Flügelgriffe erhältlich. Erreichen Sie optimale Bratergebnisse durch die 10fach bessere Energieverteilung.

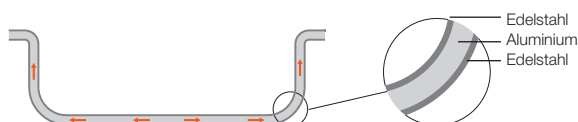
thermoplate Pfanne

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, mit Pfannengriff, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/2, GN 1/3, 40 mm tief. Griddle-Version auf Anfrage.



ENERGIEEFFIZIENZ:

SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial



thermoplastes®-handle

Drahtgestell für alle thermoplastes®. Zum Transportieren, Präsentieren, Warmhalten oder Induktionskochen. Rutschfest ummantelt.



84 19 04 05

84 19 04 02

84 19 04 03

84 19 04 04

Der Deckel entscheidet

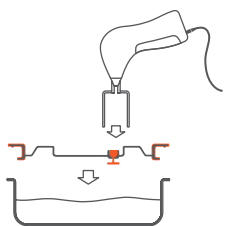
DIE SCHUTZFUNKTION FÜR IHRE SPEISEN.

Mindestens ebenso wichtig wie der Speisenbehälter ist der dazugehörige Deckel. Erst der Deckel gibt dem Behälter seine Funktion. Ist der Behälter zum Lagern, für den Transport, zum Kochen, zum Ausgeben? All das bestimmt der richtige Deckel. Ein besonderes Augenmerk sollten Sie auf den vaculid® werfen, den neuen Vakuumdeckel aus Edelstahl. Vakuumieren Sie entweder mit der handlichen Vakuumpumpe oder mit Vakuumkammerpumpen. Immer den passenden Deckel - das Rieber-Deckel-Sortiment.

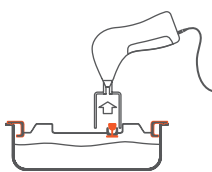
vaculid®:

Auch für Vakuumkammerpumpen geeignet!

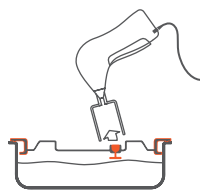
VAKUUMIEREN IN 5 SCHRITTEN



vaculid® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.



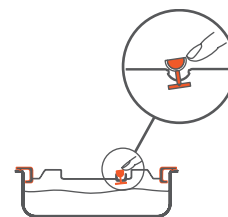
Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.



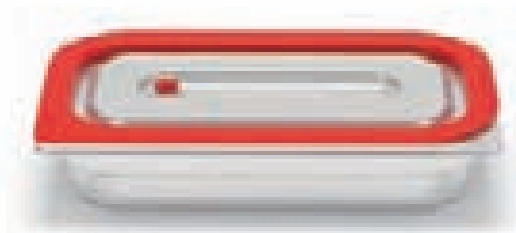
Pumpe lösen, vaculid® Plug hält das Vakuum.



Mit dem Finger leicht andrücken.



Um Deckel zu entfernen, vaculid® Plug bewegen.



PROTECTING FOOD - vaculid®

Um den natürlichen Verfall von Speisen zu bremsen, die Qualität von Speisen möglichst lange auf bestem Niveau zu halten, Geruchs- und Geschmacksübertragung zu vermeiden und Lebensmittel sicher zu transportieren bedarf es eines Deckels, der dies gewährleistet.

Der vaculid® von Rieber setzt genau auf diese Themen. Durch den luftdichten Abschluss garantiert er lange Haltbarkeit, keine Geruchsübertragung, einfaches „Einwecken“, sicheres Transportieren und Niedertemperaturgaren.

Handpumpe zu vaculid®-Deckel

Gehäuse aus stoßfestem Kunststoff.
Saugleistung 1,3 l pro Minute,
Unterdruckwert: 500 mbar,
Gewicht ca. 400 g,
Abmessungen Pumpe 20 x 14 x 5 cm.
1 N AC 230 V 50/60 Hz, 15 Watt,
Länge des Netzkabels ca. 1,5 m.

Bestell-Nr. **84 19 14 09**





Wasserdichter Steckdeckel/ Catering-Deckel

vaculid®

Kochdeckel

Buffetdeckel Edelstahl

Buffetdeckel Kunststoff

Wasserdichter Steckdeckel: optimal zum Lagern, Transportieren und Garen.

Vakuumbierbarer Edelstahldeckel zum Lagern, Transportieren und Garen von Speisen. Silikondichtung in rot oder schwarz.

Kochdeckel aus Edelstahl zum Garen und Präsentieren von Speisen.

Buffetdeckel aus Edelstahl zum Regenerieren und Präsentieren von Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

Buffetdeckel aus Kunststoff zum Regenerieren und Präsentieren von Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

- GN 1/1: **84 08 01 01**
- GN 2/3: **84 08 01 02**
- GN 1/2: **84 08 01 03**
- GN 1/3: **84 08 01 04**
- GN 1/4: **84 08 01 05**
- GN 2/8: **84 08 01 06**
- GN 1/6: **84 08 01 07**
- GN 1/9: **85 02 20 16**

- GN 1/3: **84 01 10 42**
(rote Dichtung)
- GN 1/3: **84 01 10 44**
(schwarze Dichtung)
- GN 1/6: **84 01 10 41**
(rote Dichtung)
- GN 1/6: **84 01 10 43**
(schwarze Dichtung)

- GN 1/1: **84 01 21 31**
- GN 2/3: **84 01 21 32**
- GN 1/2: **84 01 21 33**
- GN 1/3: **84 01 21 34**

- GN 1/1: **84 01 21 01**
- GN 2/3: **84 01 21 02**
- GN 1/2: **84 01 21 03**
- GN 1/3: **84 01 21 04**

Polierte Deckel auf Anfrage

- Bestell-Nr. für transparente Buffetdeckel
- GN 1/1: **84 01 10 90**
- GN 2/3: **84 01 10 60**
- GN 1/2: **84 01 10 63**
- GN 1/3: **84 01 10 74**

Farbige Deckel auf Anfrage



GRÖSSENÜBERSICHT:

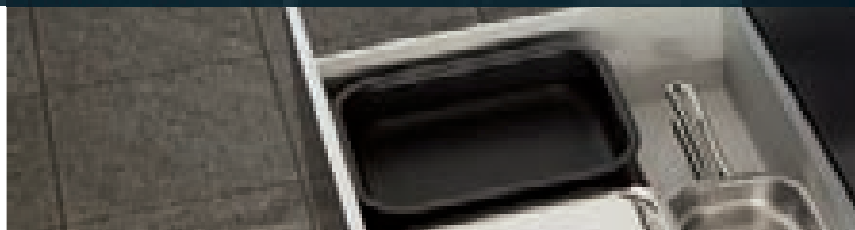


DIE ZWEITE HAUT FÜR IHRE SPEISEN.

95% unserer Lebensmittel sind vor dem Verzehr in Kunststoff eingepackt. Viele Kunststoffe enthalten Weichmacher, die durch Kontakt ins Lebensmittel gelangen. Bewiesen ist, dass Weichmacher die Fortpflanzung des Menschen beeinträchtigen. Edelstahl hingegen ist hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, spülmaschinentauglich, robust und leicht zu reinigen.

Darum besteht die Qitchenware aus Edelstahlbehältern und setzt auf minimalen Kunststoffeinsatz. Größe und Form entsprechen der Gastronorm. Die Stapelschulter in den Ecken dient der Luftzirkulation beim Stapeln. Durch die Vakuumierung im Set VAC + SAVE steigt die Haltbarkeit des Lebensmittels bis auf das 5-fache an – ohne Tiefrieren. Und die viereckigen Behälter passen optimal in die Schublade, den Kühlschrank oder die Spüle.

Bedenkenlos genießen - das Qitchenware-Sortiment.



QITCHENWARE-SETS



STORE + MORE

Hygienisches und platzsparendes Aufbewahrungssset für Lebensmittel. Zwei Behälter in der Tiefe 48 mm und ein 91 mm tiefer Behälter sowie drei Deckel mit dicht schließender Silikonlippe in den Farben orange, grün und transparent.

Deckelfarben:



VAC + SAVE

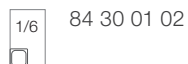
Einfaches Vakuumieren von Lebensmitteln. Dieses Set im GN-Maß 1/3, bestehend aus GN-Behälter (geschlossen, 65 mm tief), Einlegeboden, vaculid®-Deckel und Vakuumpumpe, setzt neue Maßstäbe.

WASH + STORE

Das Set besteht aus einem Gastronorm-Behälter GN 1/3 und einem passenden Flachdeckel aus Polycarbonat und kann vielseitig verwendet werden.

WASH + STORE

Das Set besteht aus einem Gastronorm-Behälter GN 2/3 und einem passenden Flachdeckel aus Polycarbonat und kann vielseitig verwendet werden.



84 30 01 02



84 30 01 03

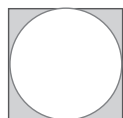


84 30 02 05

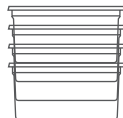


84 30 02 06

RAUMEFFIZIENZ:



Eckig zu rund
22 % Raumgewinn



GN-Einsätze
stapelbar



TEPPANYAKI

TEPPANYAKI

COOK + ROAST

WASH + STEAM

Kochen auf höchstem Niveau. Der thermoplates® Teppanyaki aus 4 mm starkem SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial mit einer speziellen Nano-Oberflächenbehandlung und Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl. Er ist optimal einsetzbar für die Temperaturbereiche von -20 °C bis +400 °C. Ausführung in GN 1/2.

Kochen auf höchstem Niveau. Der thermoplates® Teppanyaki aus 4 mm starkem SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial mit einer speziellen Nano-Oberflächenbehandlung und Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl. Er ist optimal einsetzbar für die Temperaturbereiche von -20 °C bis +400 °C. Ausführung in GN 1/1.

Das Kochset für jeden Einsatz. Die positiven Eigenschaften eines perfekten Kochtopfes werden bei diesem Kochgeschirr um den Systemgedanken der Gastronorm erweitert. Das Set in der Größe 1/2 besteht aus einem thermoplates® 65 mm tief, einem gelochten GN-Behälter zum Einhängen und einem Kochdeckel.

Für den Einsatz in der Spüle, im Kühlschrank oder im Dampfgarer. Das Set besteht aus einem geschlossenen und einem gelochten Gastronormbehälter im GN-Maß 1/3 sowie einem passenden Flachdeckel aus Polycarbonat. Der gelochte Behälter (Tiefe 54 mm) kann entweder in den geschlossenen Behälter (Tiefe 65 mm) eingesetzt oder separat verwendet werden.

1/2 84 30 01 11

1/1 84 30 01 10

1/2 84 30 01 04

1/3 84 30 02 10

thermoport® -

REGENERIEREN, TRANSPORTIEREN UND SPEISEN AUSGEBEN - MIT DER GENERATION 2.0

Die Klassiker. Aus leichtem, robusten und porenfreiem Kunststoff – doppelwandig und dichtverschweißt. Die thermoport® erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen: beheizt oder unbeheizt, in orange oder schwarz als Top- oder Frontlader, so dass Sie für jeden Einsatz den passenden thermoport® finden.

Die Generation 2.0 ist mit leistungsstärkeren Heizungen und weiteren besonderen Features ausgestattet.

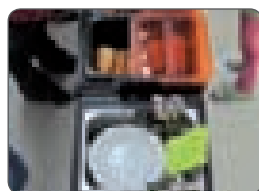
DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



Zuverlässig Lagern.



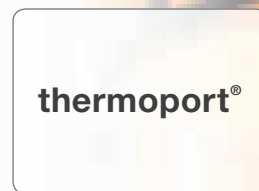
Sicher Transportieren.



Einfach Ausgeben.



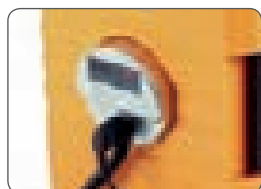
Mehrere Temperaturzonen durch Isoraumteiler.



Das Original.



Optimale Isolierung.



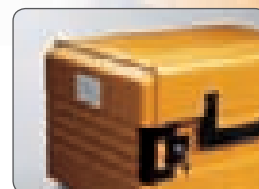
Digitale Heizung.



Spülmaschinentauglich.
(mit herausgenommener Heizung)



Geringes Gewicht.



Robust.



thermoport® 10

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C

L x B x H (mm):
380 x 220 x 153

Gewicht: 1,8 kg

Max. Füllvolumen: 2,7 l

thermoport® 10:

85 02 01 01 orange (ohne Bestückung)

85 02 01 04 schwarz (ohne Bestückung)

thermoport® 2.0 50 KB-CNS / 50 KB / 50 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -40 bis +100 °C.

thermoport® 2.0 50 KB-CNS: mit Edelstahl-Innenraumverkleidung für direkten Lebensmitteltransport. Durch neue Folienheizung wird die Temperatur von bis zu 100 °C noch schneller erreicht.

L x B x H (mm):
370 x 645 x 240

Gewicht: 8 kg / 7,3 kg / 6,9 kg

Max. Füllvolumen: 11,7 l

Heizleistung (Modelle KB): 500 W

🔥 **thermoport® 2.0 50 KB-CNS:**
85 02 02 18 orange

🔥 **thermoport® 50 KB:**
85 02 02 06 orange
85 02 02 17 schwarz

thermoport® 50 K:
85 02 02 01 orange
85 02 02 16 schwarz

thermoport® 2.0 100 KB-CNS / 100 KB / 100 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C.

thermoport® 2.0 100 KB-CNS: mit Edelstahl-Innenraumverkleidung für direkten Lebensmitteltransport. Durch neue Folienheizung wird die Temperatur von bis zu 100 °C noch schneller erreicht.

L x B x H (mm):
370 x 645 x 308

Gewicht: 10 kg / 8,3 kg / 7,2 kg

Max. Füllvolumen: 26 l

Heizleistung (Modelle KB): 500 W












🔥 **thermoport® 2.0 100 KB-CNS:**
85 02 03 52 orange

🔥 **thermoport® 100 KB:**
85 02 03 13 orange
85 02 03 29 schwarz

thermoport® 100 K:
85 02 03 01 orange
85 02 03 28 schwarz



GRÖSSENÜBERSICHT:


										
50 K/50 KB 11,7 l	75 light 18,4 l	100 K/100 KB 26 l	600 K/600 KB 33 l	1000 K/1000 KB 52 l	6000 K/6000 KB 104 l	50 11,7 l	230 K 15,3 l	100-K-UNI 26 l	500-KB-UNI 26 l	1000 K-UNIT / KB-UNIT 52 l



thermoport® 600 KB / 600 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, Max. erreichbare Temperatur: +95 °C

L x B x H (mm):
420 x 645 x 390 / 420 x 610 x 386
Gewicht: 11 kg / 9,2 kg
Max. Füllvolumen: 33 l
Heizleistung (Modelle KB): 240 W

 **thermoport® 600 KB:**
85 02 05 07 orange
85 02 05 17 schwarz

thermoport® 600 K:
85 02 05 05 orange
85 02 05 18 schwarz

thermoport® 2.0 1000 KB / 1000 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C. **Thermoport 2.0 1000 KB:** zuheizbar mit digitaler, leistungsstärkerer Umluftheizung, max. erreichbare Temperatur: +85 °C.

L x B x H (mm):
435 x 670 x 561 / 435 x 610 x 561
Gewicht: 17,2 kg / 12 kg
Max. Füllvolumen: 52 l
Heizleistung (Modelle KB): 763 W


 **thermoport® 2.0 1000 KB:**
85 02 04 23 orange
85 02 04 24 schwarz

thermoport® 1000 K:
85 02 04 01 orange
85 02 04 12 schwarz

thermoport® 6000 KB / 6000 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, Max. erreichbare Temperatur: +95 °C

L x B x H (mm):
645 x 790 x 560
Gewicht: 23 kg / 21 kg
Max. Füllvolumen: 104 l
Heizleistung (Modelle KB): 300 W

 **thermoport® 6000 KB:**
85 02 08 03 orange
85 02 08 06 schwarz

thermoport® 6000 K:
85 02 08 01 orange
85 02 08 05 schwarz

thermoport® kitchen -

REGENERIEREN, TRANSPORTIEREN, KOCHEN, KÜHLEN UND SPEISEN AUSGEBEN.

Entdecken Sie die Premium-Klasse unter den Rieber thermoport®. Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmaterial garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation und erfüllt damit höchste Hygiene-Ansprüche, sondern ebenso perfekte Qualität. Die thermoport® aus Edelstahl sind als Top- oder Frontlader in nahezu jeder Größe und Ausführung sowie in fahrbarer oder nicht fahrbarer Ausführung erhältlich.

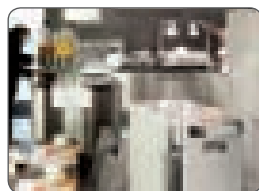
DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



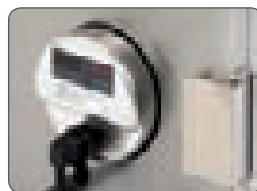
Zuverlässig Lagern.



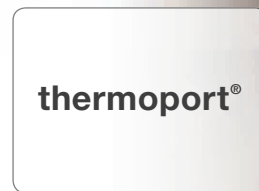
Sicher Transportieren.



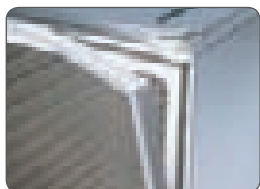
Einfach Ausgeben.



Digitale Heizung.



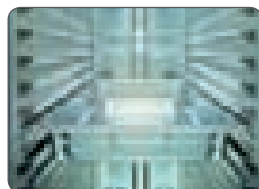
Das Original.



Austauschbare Isolierung.



Geringes Gewicht.



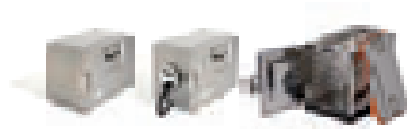
Innenraum dichtgeschweißt



Mehrere Temperaturzonen durch Isoraumteiler.



Robust.



thermoport® 105 L


spülmaschinentauglich, aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +95 °C


L x B x H (mm):
400 x 600 x 306
Gewicht: 13,5 kg
Max. Füllvolumen: 26 l

thermoport® 1000 N / 1000 H / 1000 DU

spülmaschinentauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C

thermoport® 1000 N:
(ohne Heizung)
L 410 x B 665 x H 470 mm
Gewicht: 17 kg / 44,4 l Vol.
85 01 04 04


 **thermoport® 1000 H:**
L 410 x B 655 x H 470 mm
Gewicht: 20 kg / 44,4 l Vol.
85 01 04 05


 **thermoport® 1000 DU:**
(mit Ausgabeoption)
L 410 x B 645 x H 530 mm
Gewicht: 32 kg / 52 l Vol.
85 01 05 03

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU

spülmaschinentauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C

thermoport® 1600:
(ohne Heizung)
L 492 x B 769 x H 930 mm
Gewicht: 41 kg / 70,4 l Vol.
85 01 06 08


 **thermoport® 1600 U:**
L 492 x B 769 x H 930 mm
Gewicht: 45 kg / 70,4 l Vol.
85 01 06 09


 **thermoport® 1600 DU:**
(mit Ausgabeoption)
L 492 x B 769 x H 963 mm
Gewicht: 47 kg / 78 l Vol.
85 01 09 03

thermoport® 2000 / 2000 U

spülmaschinentauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C

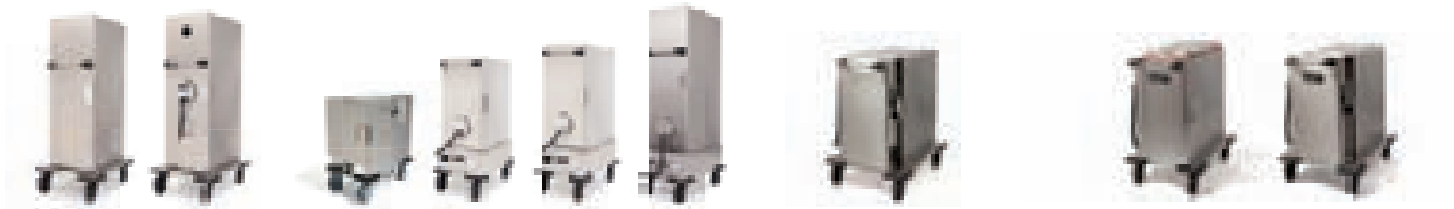
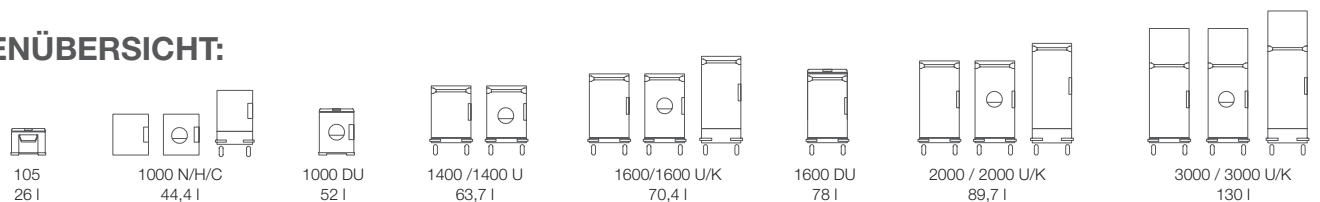
thermoport® 2000:
(ohne Heizung)
L 492 x B 769 x H 1078 mm
Gewicht: 46 kg / 89,7 l Vol.
85 01 07 07

 **thermoport® 2000 U:**
L 492 x B 769 x H 1078 mm
Gewicht: 50 kg / 89,7 l Vol.
85 01 07 08

 **thermoport® 105 L:**
85 01 03 02



GRÖSSENÜBERSICHT:



thermoport® 3000 / 3000 U

spülmaschinenauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C

thermoport® 1000 C / 1600 K / 2000 K / 3000 K

aus rostfreiem Edelstahl, Kühlleistung +4 bis +8 °C

thermoport® CHILL

thermoport® mit aktiver Umluftkühlung, Kühlleistung +2 °C

hybrid kitchen® 140 / hybrid kitchen® 200

Zum Regenerieren, Backen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen.

thermoport® 3000: (ohne Heizung)

L 592 x B 769 x H 1448 mm
Gewicht: 59 kg / 130 l Vol.
85 01 08 07

thermoport® 3000 U:

L 592 x B 769 x H 1448 mm
Gewicht: 63 kg / 130 l Vol.
85 01 08 08

thermoport® 1000 C:

L 410 x B 655 x H 760 mm
Gewicht: 37 kg / 44,4 l Vol.
85 01 04 06

thermoport® 1600 K:

L 492 x B 769 x H 1130 mm
Gewicht: 50 kg / 70,4 l Vol.
85 01 06 10


thermoport® 2000 K:

L 492 x B 769 x H 1278 mm
Gewicht: 80 kg / 89,7 l Vol.
85 01 07 10


thermoport® 3000 K:

L 592 x B 769 x H 1648 mm
Gewicht: 100 kg / 130 l Vol.
85 01 08 10


thermoport® CHILL:

 bis +2 °C
L 662 x B 870 x H 981 mm
Gewicht: 65 kg / 78 l Vol.
85 01 09 07

hybrid kitchen® 140:

 bis 140 °C
mit Ausgabefunktion
L 592 x B 769 x H 960 mm
Gewicht: 61 kg / 78 l Vol.
85 01 09 04

hybrid kitchen® 200:

 bis 200 °C
L 662 x B 870 x H 981 mm
Gewicht: 69 kg / 78 l Vol.
85 01 09 11

IHR VORTEIL:

Die Türen von thermoport® CHILL & hybrid kitchen® 200 können getauscht werden!

EIN KORPUS - VIELE FUNKTIONEN!



beheizt



gekühlt

varithek® 2.0

FÜR JEDE ART DER SPEISENZUBEREITUNG.

Ob Kochen, Grillen, Braten, Frittieren oder Woken - alles geht, mit varithek®. Die einzelnen Funktionsmodule bilden eine souveräne, passgenaue Einheit mit dem Systemträger. Sprichwörtliche Variabilität inklusive. Montags Pasta, dienstags Schaschlik, mittwochs Ratatouille - kein Problem. Die Funktionsmodule sind genormt, frei kombinierbar und problemlos im Handling. Selbstverständlich können die varithek®-Module auch als „auf Tisch“-Lösung verwendet werden.



GN 1/1 GERÄTE



varithek® 1/1-ch 800 warmhalten

Ceranwarmhaltefeld, stufenloses Warmhalten auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 62

Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 800 W

varithek® 1/1-ch 800
91 01 01 50

varithek® 1/1-ck 2200 automatisches kochen

Cerankochfeld, ganzflächig, mit sechs integrierten Kochprogrammen, drei Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 78

Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 2200 W

varithek® 1/1-ck 2200
91 01 01 40

varithek® 1/1-ck 2800 / ck 3400, kochen

Cerankochfeld, stufenloses Kochen auf der ganzen Fläche oder auf zwei runden Kochfeldern, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 78

Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 2800 W / 3400 W

varithek® 1/1-ck 2800
91 01 01 51

varithek® 1/1-ck 3400
91 01 01 52

varithek® 1/1-ik 3500Qe / ik 3500e, induktionskochen

Induktionskochfeld, stufenloses Kochen auf der ganzen Fläche oder auf einem runden Kochfeld, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
642 x 325 x 140

Gewicht: 13 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 3500 W / 3500W

varithek® 1/1-ik 3500Qe
91 01 02 56

varithek® 1/1-ik 3500e
91 01 02 57



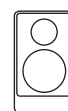
ch-800



ck-2200



ck-2800



ck-3400



ik-3500Qe



ik-3500e



400ER GERÄTE



varithek® 1/1-gp 3400 sp grillplatte

Grillplatte aus SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, stufenloses Grillen auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschleiben in Nische, GN 1/1

L x B x H (mm):
620 x 325 x 143

Gewicht: 13 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 3400 W

varithek® 1/1-gp 3400 sp
91 03 01 60

varithek® V-400 iw-3500e woken

Induktionskochfeld für Wok, Hochleistungsinduktionsgenerator, 11-stufiges Woken, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit

L x B x H (mm):
660 x 400 x 195

Gewicht: 21 kg

Elektr. Anschlusswert:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz

Leistung: 3500 W

varithek® 400-iw 3500e
91 04 03 10

varithek® V-400 ik-3500e induktionskochen

Rundes Induktionskochfeld, Hochleistungsinduktionsgenerator, 11 Wahlstufen, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit

L x B x H (mm):
660 x 400 x 135

Gewicht: 12 kg

Elektr. Anschlusswert:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz

Leistung: 3500 W

varithek® 400-ik 3500e
91 01 02 40

varithek® V-400 gp-4800 sp grillplatte

Grillplatte aus SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, stufenloses Grillen auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit

L x B x H (mm):
660 x 400 x 195

Gewicht: 22 kg

Elektr. Anschlusswert:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz

Leistung: 4800 W

varithek® 400-gp 4800 sp
91 03 01 65



gp-3400 sp



iw-3500e



iw-5000e



ik-3500e



ik-5000e



gp-4800



gp-9600

K | POT® - die mobile Küche

**KEIN WASSER. KEIN VERKOCHEN. KEIN STRESS.
NUR EIN KIPOT. PASSIV UND AKTIV.**

Exzellentes Catering ist nicht mehr mit großem Aufwand verbunden. Jetzt demokratisiert der KIPOT® den Luxus. Keine Kücheninfrastruktur vor Ort. Kein Umladen von Speisen. Keine verkochten Köstlichkeiten. Kein unnötiger Energieverbrauch. Kein übertriebener Personalaufwand mehr.

Mit dem KIPOT® kommen Vielfalt und Flexibilität auf den größten gemeinsamen Nenner in seiner kleinsten Form. Der KIPOT® ermöglicht alle klassischen Zubereitungsformen an nahezu jedem Ort. Ob schonende Warmhaltung oder „à la minute“ auf dem Tisch - die gesunde Ernährung ist jetzt im wahrsten Sinne des Wortes vorprogrammiert.

COMING SOON:



Der Induktions-KIPOT



K-POT® - 2/3-passiv warm-/kalthalten (ohne Strom)

Auftischgerät zum Warm- oder Kalthalten mit Kühl-/Wärmepellet GN 1/2, für Gastronorm oder thermoplates® 1x GN 2/3, 2x GN 1/3 oder 4x GN 1/6

L x B x H (mm):
353 x 380 x 88
Gewicht: 2,7 kg

K-POT® - 2/3-passiv Edelstahl
84 01 20 37

K-POT® - 2/3-passiv schwarz
84 01 20 39

K-POT® - 1/1-passiv warm-/kalthalten (ohne Strom)

Auftischgerät zum Warm- oder Kalthalten mit Kühl-/Wärmepellet GN 1/2, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

L x B x H (mm):
533 x 380 x 88
Gewicht: 4 kg

K-POT® - 1/1-passiv Edelstahl
84 01 20 07

K-POT® - 1/1-passiv schwarz
84 01 20 08

K-POT® - 1/1-550 warmhalten

Auftischgerät zum Warmhalten, stufenloses Warmhalten, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

L x B x H (mm):
533 x 380 x 88
Gewicht: 6,5 kg

Elektr. Anschlusswert:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Leistung: 550 W

K-POT® - 1/1-550 Edelstahl
84 01 20 11

K-POT® - 1/1-550 schwarz
84 01 20 12





K-POT® - 2/3-1600
automatisches kochen

Cerankochfeld mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 2/3 oder 2x GN 1/3

L x B x H (mm):
 353 x 380 x 88
 Gewicht: 5 kg
 Elektr. Anschlusswert:
 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
 Leistung: 1600 W

K-POT® - 2/3-1600 Edelstahl
 84 01 20 38

K-POT® - 2/3-1600 schwarz
 84 01 20 36

K-POT® - 1/1-2200
automatisches kochen

Cerankochfeld mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3

L x B x H (mm):
 533 x 380 x 88
 Gewicht: 7 kg
 Elektr. Anschlusswert:
 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
 Leistung: 2200 W

K-POT® - 1/1-2200 Edelstahl
 84 01 20 01

K-POT® - 1/1-2200 schwarz
 84 01 20 02

K-POT® - 1/1-2200 2Z
automatisches 2 Zonen-kochen

Cerankochfeld mit 2 Zonen, mit je 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3

L x B x H (mm):
 533 x 380 x 88
 Gewicht: 7 kg
 Elektr. Anschlusswert:
 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
 Leistung: 2200 W

K-POT® - 1/1-2200 2Z Edelstahl
 84 01 20 13

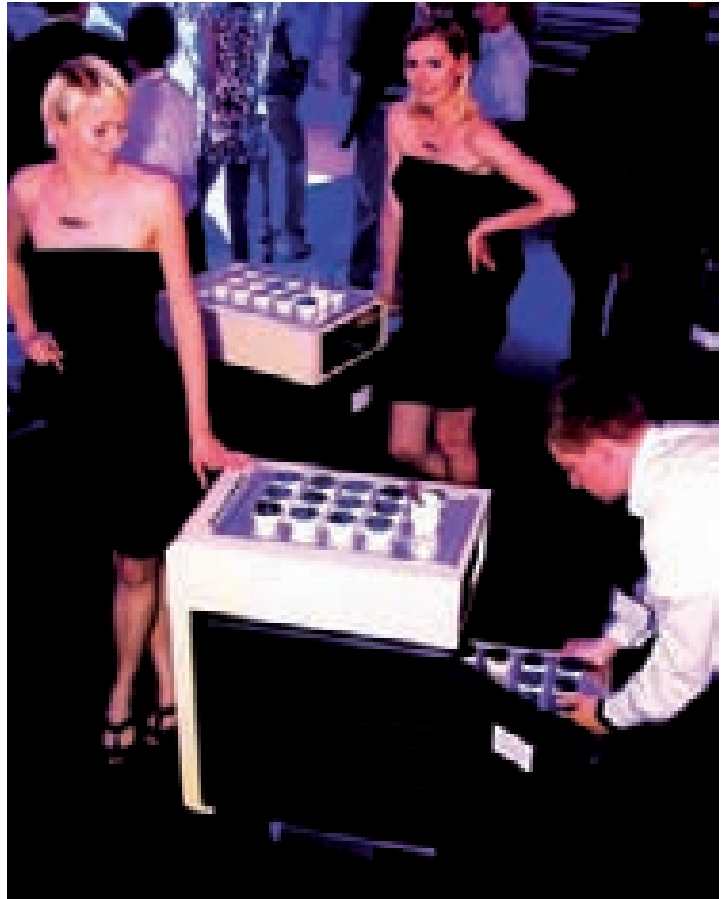
K-POT® - 1/1-2200 2Z schwarz
 84 01 20 14



Unsere Catering-Referenzen



Altenheim: individuelle Speisen für die Bedürfnisse der Gäste.



Von 50 - 5000 Gästen: Gala-Dinner im Berliner Congress Center.



Spiel, Satz und Sieg: beim Porsche Tennis Grand Prix sorgt das Catering mit Rieber Equipment für höchste Qualität, punktgenau präsentiert.



In-House-Catering auf bestem Niveau: Mövenpick Hotel Stuttgart Airport.



Sterne Koch Laurent Durst beim Frontcooking im Ludwigsburger Schloß.



Die schwierigste Art des Caterings: keine Infrastruktur, unwegsames Gelände, strengste Qualitätsvorschriften: die Bundeswehr.

air-cleaning-system®

WIR SORGEN FÜR KLARE LUFT.

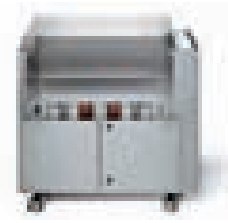
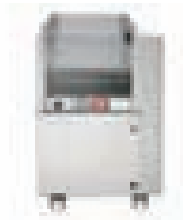
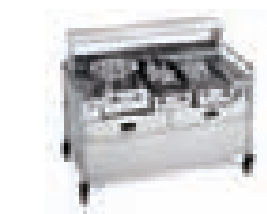
Schön, wenn man als Gast sehen kann, wie appetitlich das eigene Essen zubereitet wird. Noch schöner, wenn das optische Vergnügen nicht durch unerwünschte Gerüche getrübt wird. Das air-cleaning-system® sieht die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen nicht als Wegwerfartikel, sondern als recyclebaren Rohstoff. Daher führt das acs® diese Wrasen nicht einfach ab, sondern reinigt sie in mehreren Schritten - ökologisch sinnvoll, da warme Raumluft nicht mehr ins Freie gelangt. Das spart Energie und Kosten.

Das Highlight des Sortiments ist die neue acs® 1600 O₃ mit revolutionärem Plasmafilter, für noch effektiveres Arbeiten.



SERVOCUCCINA®

ACS®



servoacs 2/1

servoacs 3/1

acs® 600 ec Push-and-Pull-Absaugung

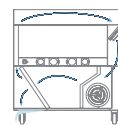
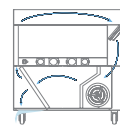
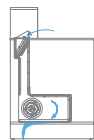
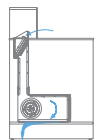
acs® 1000 ec Push-and-Pull-Absaugung

Grillen, Kochen und Absaugen mit integriertem Umluft-Absaugsystem, mit Beleuchtung, mit Systemträgern für 2 varithek® Elemente, mit 3-seitiger Edelstahl-Verkleidung.

Grillen, Kochen und Absaugen mit integriertem Umluft-Absaugsystem, mit Beleuchtung, mit Systemträgern für 3 varithek® Elemente, mit 3-seitiger Edelstahl-Verkleidung.

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Durch einen quer verlaufenden Luftstrom werden Dämpfe und Wrasen erfasst und in die Seitenwange abgesaugt. Mit Fett- und Zeolithfilter ausgestattet.

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Durch einen quer verlaufenden Luftstrom werden Dämpfe und Wrasen erfasst und in die Seitenwange abgesaugt. Mit Fett- und Zeolithfilter ausgestattet.



L x B x H (mm):
1070 x 785 x 1155

Gewicht: 98 kg

Gesamtragkraft: 115 kg

servoacs 2/1

88 02 52 32 (EST)

L x B x H (mm):
1363 x 785 x 1155

Gewicht: 145 kg

Gesamtragkraft: 170 kg

servoacs 3/1

88 02 52 36 (EST)

L x B x H (mm):
600 x 722 x 900

Gewicht: 98 kg

Anschlussleistung:
max. 8 kW

Netzanschluss:
400 V AC

acs® 600 ec (fahrbar)

91 14 01 13

(weitere Varianten erhältlich)

L x B x H (mm):
1000 x 722 x 900

Gewicht: 130 kg

Anschlussleistung:
max. 8 kW

Netzanschluss:
400 V AC

acs® 1000 ec (fahrbar)

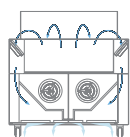
91 14 01 07

(weitere Varianten erhältlich)



**acs® 1100 d3
Randabsaugung**

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Die entstehenden Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen anschließend das patentierte acs®-Umluftsystem mit Fett-, Zeolith- und Aktivkohlefilter.



L x B x H (mm):
1100 x 722 x 1100

Gewicht: 115 kg

Anschlussleistung:
max. 11 kW

Netzanschluss:
400 V AC

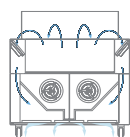
**acs® 1100 d3 (fahrbar) mit
Spritzschutz ohne Aufsatz**

91 14 01 17

(weitere Varianten erhältlich)

**acs® 1500 d3
Randabsaugung**

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Die entstehenden Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen anschließend das patentierte acs®-Umluftsystem mit Fett-, Zeolith- und Aktivkohlefilter.



L x B x H (mm):
1500 x 722 x 1100

Gewicht: 130 kg

Anschlussleistung:
max. 22 kW

Netzanschluss:
400 V AC

**acs® 1500 d3 (fahrbar) mit
Spritzschutz ohne Aufsatz**

91 14 01 28

(weitere Varianten erhältlich)

**acs® 1600 O₃
Randabsaugung**

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Die entstehenden Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen anschließend das patentierte acs®-Plasmasystem mit Fett-, Plasma- und Aktivkohlefilter. Zudem ist die Kochstation mit zwei Schrankfächern (Hygienestandard H3) ausgestattet, zum Wärmen, Kühlen oder in neutraler Ausführung.

L x B x H (mm):
1745 x 850 x 1225

Gewicht: 195 kg

Heizleistung Schrankraum:
+ 30 bis + 110 °C

Kühlleistung Schrankraum:
+ 2 bis + 10 °C

Anschlussleistung:
max. 22 kW

Netzanschluss:
400 V AC

Anschlussleistung:
max. 22 kW

Netzanschluss:
400 V AC

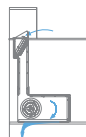
acs® 1600 O₃ (warm/kalt)

91 14 01 41

(weitere Varianten erhältlich)

**airclean 3d 900
Down-Draft-Absaugung**

Einbauabsaugung mit Fett- und Vliesfilter sowie Aktivkohle-Geruchsfilter. Perfekt für den Einbau in stationäre oder mobile Einheiten geeignet.



L x B x H (mm)
Kompelttmaße: 1150 x 545 x 1125

Aufsatz: 1150 x 325 x 325

Unterbau: 860 x 545 x 800

airclean 3d 900

92 50 10 50

Servierwagen & servocuccina®

DIE GANZE KÜCHE IN EINEM SERVIERWAGEN

Unsere Welt ist in Bewegung. Daher sind die Rieber Servierwagen seit Jahrzehnten erfolgreiche Begleiter. Egal ob als klassischer Servierwagen oder als mobile Küche mit Absaugung. So können die mobilen Kücheneinheiten mit Leichtigkeit schnell und einfach an jedem Ort eingesetzt werden. Der geschraubte Aufbau bietet ein hohes Maß an Stabilität und leichte Demontage.



SERVIERWAGEN



servostar 1/1 light

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Schraubkonstruktion

L x B x H (mm):
700 x 470 x 950

Gewicht: 12 kg

Gesamtraggkraft: 120 kg

Borde: 2

SW-640 RL-2

88 02 50 35

Borde: 3

SW-640 RL-3

88 02 50 37

servobase 1/1 light

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, mit Ausschnitt für GN-Behälter im oberen Bord

L x B x H (mm):
700 x 470 x 950

Gewicht: 10 kg / 12,5 kg

Gesamtraggkraft: 120 kg /
150 kg

Borde: 2

servobase 1/1 light

88 02 50 73

Borde: 3

servobase 1/1 light

88 02 50 74

Servierwagen 800 x 500

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, extra hohe Stabilität

L x B x H (mm):
870 x 570 x 950

Gewicht: 15 kg / 17 kg

Gesamtraggkraft: 120 kg /
150 kg

Borde: 2

SW-850 RL-2

88 02 50 02

Borde: 3

SW-850 RL-3

88 02 50 06

servoport 2/1

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, geprägte Borde, schallgedämmt, Schraubkonstruktion, mit 3-seitiger Edelstahl-Verkleidung

L x B x H (mm):
915 x 700 x 950

Gewicht: 31 kg

Gesamtraggkraft: 150 kg

Borde: 3

servoport 2/1 standard

88 02 50 88

ZAHLREICHE FARBVARIANTEN DER GLAS- BZW. RESOPA-EINLEGER



Glas dunkelblau

72 10 05 85



Glas dunkelgrün

72 10 05 79



Glas schwarz

72 10 05 80



Glas dunkelgrau

72 10 05 82



Glas dunkelrot

72 10 05 83



Glas hellblau

72 10 05 86



Glas rosé

72 10 05 78



Glas weiß

72 10 05 81



Resopal Nussbaum

72 10 05 88



Resopal Buche

72 10 05 89



SERVOUCCINA®



servocoolstation 2/1 (bzw. 3/1) standard

aktive Kühlung mit einer eingebauten Wanne, für GN 2/1 bzw. 3/1, 200 mm tief, aus Edelstahl, mit 3-seitiger Edelstahl-Verkleidung

L x B x H (mm) GN 2/1:
915 x 700 x 950

L x B x H (mm) GN 3/1:
1238 x 700 x 950

Gewicht: 57 kg / 70 kg

Gesamttragkraft: 115 kg

Kühlbereich: +2 °C bis +20°C

servocoolstation 2/1

88 02 50 95

servocoolstation 3/1

88 02 54 03

servomarie 2/1 (bzw. 3/1) standard

Wasserloses Warmhalten mit 2 bzw. 3 Einbauwannen GN 1/1, 200 mm tief, einzeln regulierbar bis max. +180 °C, 230 V, mit 3-seitiger Edelstahl-Verkleidung

L x B x H (mm) GN 2/1:
915 x 700 x 950

L x B x H (mm) GN 3/1:
1238 x 700 x 950

Gewicht: 38 kg / 55 kg

Gesamttragkraft: 115 kg

servomarie 2/1

88 02 50 94

servomarie 3/1

88 02 54 01

servoplatedispenser

3 Besteckköcher, 1 Tellerröhre beheizt mit Kunststoffdeckel für je 53 Teller zwischen Ø 190 mm und 280 mm, mit 4-seitiger Edelstahl-Verkleidung

L x B x H (mm):
700 x 470 x 950

Gewicht: 36 kg

Gesamttragkraft: 80 kg

servoplatedispenser

88 02 50 97

servorack

Servierwagen aus Edelstahl, zum Lagern von GN Behältern bis max. GN 1/1 oder varithek® Elementen, mit 3-seitiger Edelstahl-Verkleidung

L x B x H (mm):
700 x 470 x 950

Gewicht: 30 kg

Gesamttragkraft: 150 kg

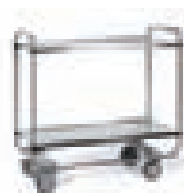
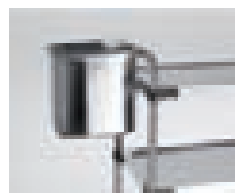
Auflagesicken: 8

servorack

88 02 50 86

SERVIERWAGEN:

Auch als Abräumwagen oder schwere Ausführung erhältlich



ZUB, STW & Regiostation

DIE KLASSIKER IN DER WARMVERTEILUNG

Die 3 Klassiker von Rieber im Bereich der In-House-Speisenverteilung - für jeden Anspruch. Die Regiostation ist der multifunktionale Allrounder in der Speisenverteilung: Transportieren, Lagern, Regenerieren, Kühlen, und Ausgeben.

Die Speisentransportwagen und Zubringerwagen - für eine sichere Speisenverteilungskette. Transportieren und Ausgeben mit einem Wagen.



REGIOSTATION: AB AUGUST 2012 MIT NEUER STEUERUNG

Die unterschiedlichen Typen dieses multifunktionalen Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilsystems überzeugen durch Qualität, ein vielfältiges Sonderausstattungsprogramm und eine intelligente elektronische Steuerung, die eine auf die Speisenpläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung ermöglicht. Geeignet auch für Individualportionen bei Diäten. Die in GN-Behälter abgefüllten Speisen werden gekühlt oder warm entweder direkt mit der Regiostation oder deren Transferwagen zur Stationsküche oder in den Speisesaal gebracht.



Regiostationen mit Steuerung im Bord:



R-ST Typ 3

Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Regenerieren



R-ST Typ 5

Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Kühlen/
Regenerieren

Regiostationen mit Steuerung im Installationsfach:



R-ST Typ 6

Warmhalten + 2x Kühlen/
Regenerieren



R-ST Typ 7

Warmhalten + 2x Regenerieren



R-ST Typ 11

Warmhalten + Regenerieren



R-ST Typ 12

Warmhalten + Kühlen/
Regenerieren



R-ST Typ 13

Kühlen/Regenerieren + Kühlen



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

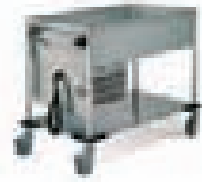
88 16 02 01 / 88 16 02 03



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

88 16 03 01 / 88 16 03 03



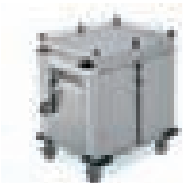
ZUB 2-K / ZUB 3-K

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 kg, 0,23 kW

88 16 08 01 / 88 16 08 02

SPEISETRANSPORTWAGEN (STW)

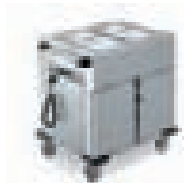
Die Speisentransportwagen sind mit oder ohne Becken erhältlich. Getrennte Heizregelung für jedes Fach und Becken. Auf Wunsch im Unterbau mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen oder mit aktiver Kühlung der Kaltspeisen.



Norm-II-0

(beheizter Schrank)
B x T x H (mm):
905 x 680 x 947
75 kg, 0,94 kW

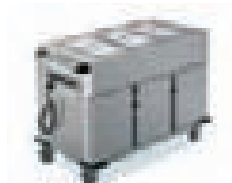
88 13 03 23



Norm-II-2

(Warmhaltebecken, Schrank-
räume beheizt)
B x T x H (mm): 905 x 680 x 900
75 kg, 1,88 kW

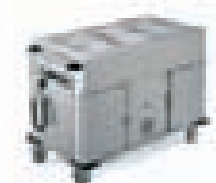
88 13 06 23



Norm-III-3

(Warmhaltebecken, Schrank-
räume beheizt)
B x T x H (mm): 1314 x 680 x 900
120 kg, 2,82 kW

88 13 14 23



Norm-III-1-1K

(Warmhaltebecken/
ein Fach gekühlt, ein Fach beheizt)
B x T x H (mm): 1395 x 730 x 974
100 kg, 1,97 kW

88 13 18 23

Bankettwagen, Tablettwagen & Regalwagen

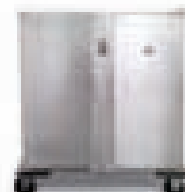
Die bewährten Tablettwagen eignen sich hervorragend für die Speisenverteilung mit den bekannten Tablettssystemen. Entweder passiv oder aktiv bieten sie beste Voraussetzungen für eine Tablettverpflegung im ganzen Haus.

Die Rieber Bankettwagen sind der ideale Begleiter bei größeren Veranstaltungen zum Warmhalten oder Kühlhalten von Speisen.

Für jeden Bedarf den richtigen Regalwagen - ob als Raumsparausführung, für GN 1/1 bzw. 2/1 oder für Euronorm oder Gastronom.



BANKETTWAGEN



Bankettwagen 1 x 2/1 GN

aus Edelstahl, Korpus und Türen doppelwandig isoliert, Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahlroste oder GN-Behälter, Sickenabstand 115 bzw. 70 mm, beheizt oder gekühlt erhältlich, Modelle mit Sickenabstand 115 mm. Beheizt: Umluftheizung, Thermostatregelung von + 30 °C bis +100 °C. Gekühlt: Umluftkühlung, Thermostatregelung von - 12 °C bis + 8 °C.

Bankettwagen 2 x 2/1 GN

aus Edelstahl, Korpus und Türen doppelwandig isoliert, Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahlroste oder GN-Behälter, Sickenabstand 115 bzw. 70 mm, beheizt oder gekühlt erhältlich, Modelle mit Sickenabstand 115 mm. Beheizt: Umluftheizung, Thermostatregelung von + 30 °C bis +100 °C. Gekühlt: Umluftkühlung, Thermostatregelung von - 12 °C bis + 8 °C.

Bankettwagen light

beheizt, in GN 1 x 2/1 und 2 x 2/1, mit analoger Steuerung, ohne Galerie. Aus Edelstahl, Korpus und Türen doppelwandig isoliert. Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahl-Roste / GN-Behälter bei Sickenabstand 115 oder 70 mm, mit Kippsicherung. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen. Umluftheizung, Thermostatregelung von + 30 °C bis + 80 °C.

BKW 1 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
777 x 837 x 1712 mm
Gesamtgewicht leer: 120 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 11 bzw. 18
88 23 01 04 / 88 23 01 05

BKW 2 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
1490 x 837 x 1712 mm
Gesamtgewicht leer: 200 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 2 x 11 bzw. 2 x 18
88 23 02 03 / 88 23 02 04

BKW light 1 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
777 x 837 x 1674 mm
Gesamtgewicht leer: 120 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 11 bzw. 18
88 23 01 11 / 88 23 01 12

BKW-KF 1 x 2/1 GN gekühlt

Außenmaße L x B x H:
802 x 884 x 1755 mm
Gesamtgewicht leer: 150 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 10
88 23 04 02

BKW-KF 2 x 2/1 GN gekühlt

Außenmaße L x B x H:
1487 x 843 x 1755 mm
Gesamtgewicht leer: 215 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 2 x 11
88 23 04 01

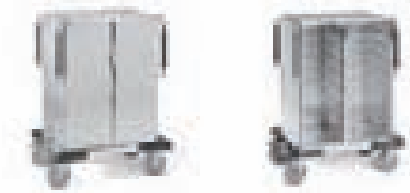
BKW light 2 x 2/1 GN beheizt

Außenmaße L x B x H:
1490 x 837 x 1674 mm
Gesamtgewicht leer: 200 kg
max. Anzahl Edelstahlroste
GN 2/1: 2 x 11 bzw. 2 x 18
88 23 02 12 / 88 23 02 11

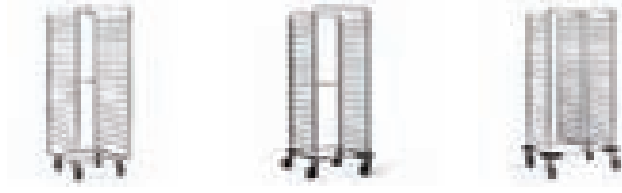




TABLETTWAGEN



REGALWAGEN



Tablettwagen (für cook & serve)

Regalwagen

aus Edelstahl, zum Transportieren tablettierter Speisen auf Gastronormtablets, Euronormtablets oder Veskanormtablets.

aus Edelstahl, U-förmige Auflageschienen mit Kippsicherung und beidseitige Durchschubsperrung, rostfreie Rollenausstattung

Ausführungen: Doppelwandig, doppelwandig dichte Ausführung, doppelwandig dichtgeschweißte Ausführung (auch für Einsatz in AWT-Anlagen). Mit aktiver oder passiver Kühlung.

Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig

TWF-C 2 x 10

Außenmaße L x B x H:
1047 x 760 x 1587 mm

88 44 03 01

RW-180-1A

Außenmaße L x B x H:
648 x 739 x 1641 mm
Anzahl Paare Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 25 kg

88 04 05 01

RW-180-1E

Außenmaße L x B x H:
588 x 679 x 1641 mm
Anzahl Paare Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 25 kg

88 04 06 01

RW-180-1R-A (Raumsparausführung)

Außenmaße L x B x H:
646 x 739 x 1641 mm
Anzahl Paare Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 25 kg

88 04 19 01

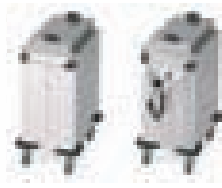
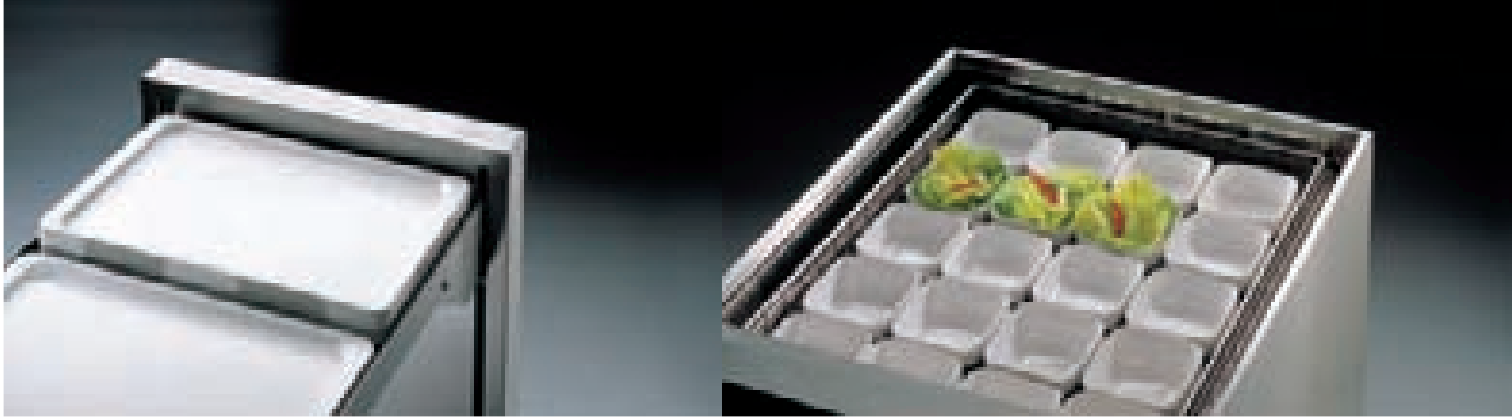
RW-180-1/1-A (für GN 1/1 und kleiner)

Außenmaße L x B x H:
445 x 619 x 1641 mm
Anzahl Paare Auflagschienen: 18
Gesamtgewicht leer: 15 kg

88 04 09 01

Stapler

Ob Ein- oder Zwei-Röhren-, Plattform- oder Wechselstapler. Ob Teller, Schüsseln, Geschirr oder Porzellan. Das umfangreiche Stapler-Sortiment unbeheizt, beheizt, umluftbeheizt oder gekühlt bietet für jede Anforderung die richtige Lösung. Die Federkraft ist je nach Gewicht einstellbar.



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 Lüftungsschlitzen

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
89 01 02 69

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
89 01 01 69

Wechselstapler eckig

aus Edelstahl mit 1 Plattform für Geschirrtteile mit unterschiedlichen Abmessungen, Zuladung max. 150 kg bzw. 200 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
89 01 02 60

Plattformstapler offen

aus Edelstahl, für Körbe und Tablett, 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
89 02 03 06

PO-GN2/1

Außenmaße L x B x H:
880 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 48 kg
Plattformabmessungen:
662 x 555 mm
89 02 03 03



**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
89 02 02 01

PG-Q1/1

Außenmaße L x B x H:
730 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 54 kg
Plattformabmessungen:
535 x 505 mm
89 02 02 02



Plattformstapler umluftbeheizt

aus Edelstahl, für Menüschen, max. Zuladung 200 kg, Stapelhöhe ca. 600 mm, Edelstahldeckel 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
89 02 01 03

PU-Q1/1

Außenmaße L x B x H:
840 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 73 kg
Plattformabmessungen:
535 x 510 mm
89 02 01 04



**Ultrastapler, eckig, zum Einstapeln von
Wärmeschüsseln, Heizleistung bis 130 °C**

aus Edelstahl, max. Zuladung pro Röhre 75 kg, Stapelhöhe 560 mm, 2 Röhren, Schacht-abmessung im Licht 260 x 260 mm pro Röhre

REU-P2-260

Außenmaße L x B x H:
1043 x 480 x 930/1020 mm
Gesamtgewicht leer: 70 kg
Fassungsvermögen:
76 x SJ-255 (Wärmeschüsseln)
89 04 01 03

Wärmeschüsseln auf Anfrage

Kleine Helfer, Spezialwagen

Sie heißen „kleine“ Helfer, kommen aber in jeder Küche ganz groß raus. Sie erleichtern die tägliche Arbeit in den unterschiedlichsten Bereichen: ob in der Küche oder im Gastraum, beim Transport oder beim Abräumen: kleine Helfer sind immer zugegen um Ihnen die Arbeit ein kleines bisschen zu erleichtern.



Gewürzwagen

aus Edelstahl, 2 tiefgezogene Wannen eingeschweißt. 12 Gewürzbehälter mit selbstschließenden, transparenten Kunststoffdeckeln.

88 21 01 01



Kartoffel- und Gemüsewagen

Edelstahlbecken, tiefgezogen mit Wulstrand, Hebelablaufventil mit Sieb. Passend für 2 x GN-Behälter 1/1, 90 Liter.

88 05 01 03



Kartoffel- und Gemüsewagen

Edelstahlbecken, tiefgezogen mit Wulstrand, Hebelablaufventil mit Sieb. Passend für 4 x GN-Behälter 1/1, 160 Liter.

88 05 02 03



Bestecktauchwagen

aus Edelstahl mit eingeschweißtem Becken, isoliert, mit Siebventil und Kugelablasshahn, beheizbar, 90 Liter.

88 26 01 02



Materialwagen

aus Edelstahl. Tiefgezogen mit Klappdeckel, abnehmbar. Verzinkte / chromatisierte Rollenausstattung, 90 Liter.

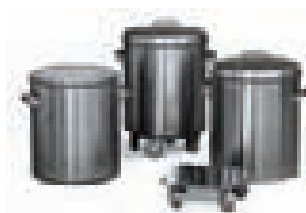
88 06 01 03



Materialwagen

aus Kunststoff. Nahtlos, Schiebegriff eingeformt, mit Klappdeckel, abnehmbar. Verzinkte / chromatisierte Rollenausstattung, 90 Liter.

88 06 03 01



Mehrzweckrolli

Tiefgezogener Behälter aus Edelstahl zum Sammeln, Transportieren, Lagern. 2 Tragegriffe mit Deckel, 50 Liter.

Standmodell: **88 09 02 02**

Fahrbares Modell: **88 09 02 01**

mit sep. Fahrgestell: **88 09 01 01**



AFE-40R fahrbar

Tiefgezogener Behälter aus Edelstahl für Abfall. Deckel aus Edelstahl mit aufvulkanisierter Dichtung. Stand- und Stoßring umlaufend, fahrbar, 40 Liter.

88 09 05 02



AFE-40B Buggy

Tiefgezogener Behälter aus Edelstahl für Abfall. Deckel aus Edelstahl mit aufvulkanisierter Dichtung. Stand- und Stoßring umlaufend, mit Buggy, 40 Liter.

88 09 05 01



Besteck- und Tablettwagen

aus Edelstahl, geringes Gewicht und hohe Stabilität, inkl. 4 Besteck-einsätze.

TBW-BB-GN4

L x B x H: 648 x 428 x 1350 mm,
4 Besteck-einsätze, 100 Tablett

79 01 02 02

TBW-BB-GN4-S

siehe oben, jedoch mit Servietten-spender

79 01 02 01

TBW-BB-GN8

L x B x H: 648 x 787 x 1350 mm,
8 Besteck-einsätze, 200 Tablett

79 01 02 04

TBW-BB-GN8-S

siehe oben, jedoch mit Servietten-spender

79 01 02 03



Servierwagen „Jumbo“

aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebe-bügel, glatte Abdeckung mit Stopprand, Unterbau Quadratrohr (schwere Ausführung).

Länge 926 mm: **88 02 28 01**

Länge 1266 mm: **88 02 29 01**



Abräumwagen offen

aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebe-bügel, Rahmen für Wannen und profiliertes Bord mit Hochkantung eingeschweißt. Eine große Wanne 750 x 560 x 100 mm, zwei 21 Liter Abräumbehälter inkl.

88 03 01 01



Abräumwagen geschlossen

aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebe-bügel, Schrank und Aufsatz 3-seitig geschlossen, oben mit Wanne gekantet, herausnehmbar. Ablage-tisch mit zwei eingehängten 21 Liter Abräumbehältern. Im Unterschrank links Fach zum Einschieben von 4 Geschirrkörben, rechts zum Einstel-len von Behältern.

88 03 01 02



Plattformwagen für Körbe

mit Schiebebügel, aus Edelstahl. 4 Stoßbecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.

88 07 04 02



Rolloport aus Kunststoff

mit einklappbarem Schiebegriff (Edelstahl), zum Transport aller tragbaren thermoport®

88 07 06 01



Plattformwagen Universal

mit Schiebebügel, aus Edelstahl. 4 Stoßbecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.

88 07 04 03



Rollhocker aus Edelstahl

Plattform glatt. Rohrgestell, 4 Ab-weiserrollen.

88 09 06 01



Plattformwagen Schwertransporter

mit Schiebebügel, aus Edelstahl. Plattform profiliert, 4 Stoßbecken.

1000 x 600 mm: **88 07 03 01**

1200 x 600 mm: **88 07 03 02**

Der Rieber Anlagenbau - von Profis für Profis



Oben: Mit intelligenten Buffetstationen wie Rollito oder der neuen acs 1600 O₃ lassen sich vielfältige Ausgaben gestalten.



Bewährte Technik sorgt für eine schnelle und saubere Speisenverteilung: unsere Gurt- und Rundriemenbänder sowie das Systemgeschirr.



Oberes Bild und untere Bilder: eine Kochschule bietet eine reichhaltige Ausstattung, für genussvolle und lehrreiche Kochabende.



Vakuumieren - vaculid®

PROTECTED FOOD - DER SCHUTZ FÜR SPEISEN.

Bereits Napoleon wusste um die Vorteile von haltbarer Wegzehrung. So schrieb er 1810 einen Wettbewerb aus, dessen Ziel es war die Lebensdauer von Speisen heraufzusetzen. Nicolas Appert hatte entdeckt, dass man Speisen durch Einkochen haltbar machen konnte. Die Idee des Weckglases war geboren.

Der vaculid® setzt auf dieses Prinzip auf. Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln wird die Haltbarkeitsdauer heraufgesetzt, die Qualität der Lebensmittel bleibt erhalten und die Garzeiten werden durch das Vakuum verkürzt.



Napoleon I. (1769 - 1821)



1810 Erfindung des „Einweckens“
1892 Patentierung des „Weckglases“

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

Längere Lagerzeiten.	Kein Gefrierbrand.	Bessere Qualität.	Keine Geruchs-/Geschmacksübertragung.
Niedertemperatur-Garen.	Kürzere Garzeiten.	Energie-/Kostensparnis.	Das Original.



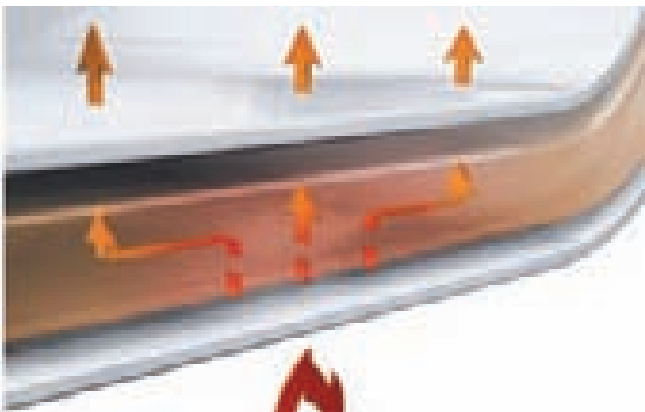
2011 Erfindung vaculid®

MATERIAL-TECHNOLOGIE

SWISS-PLY®

DAS MEHRSCICHTMATERIAL FÜR OPTIMALE THERMISCHE ÜBERGÄNGE.

Die Qualität von Speisen ist stark abhängig vom richtigen Umgang mit der Temperatur. Egal ob bei der Lagerung, dem Transport oder der Zubereitung - Temperatur spielt eine essentielle Rolle. Um die Energie (Kälte oder Wärme) einem Lebensmittel möglichst gleichmäßig und schonend zuzuführen, bedarf es einem optimalen Energieträger. Das SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial ist so ein Energieträger: Außen Edelstahl und damit einhergehend das optimale Material im Umgang mit Lebensmitteln und im Inneren ein Aluminiumkern, der die Wärme/Kälte bis zu 10x schneller dorthin bringt wo sie benötigt wird.

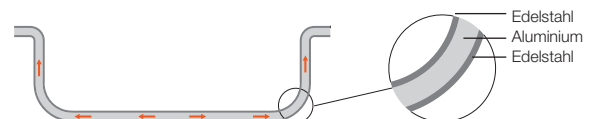


Einsatzbereiche:



- Edelstahl: leicht zu reinigen, veredelt durch Nano-Oberfläche, für alle Energiequellen geeignet, induktionsfähig
- Aluminiumkern: bis zu 10x bessere Leitfähigkeit als Edelstahl, schnellste gleichmäßige Temperatur-anpassung, keine Bratverluste
- Edelstahl: leicht zu reinigen, veredelt durch Nano-Oberfläche, für alle Energiequellen geeignet, induktionsfähig

Energieeffizienz: SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial
Der Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl.



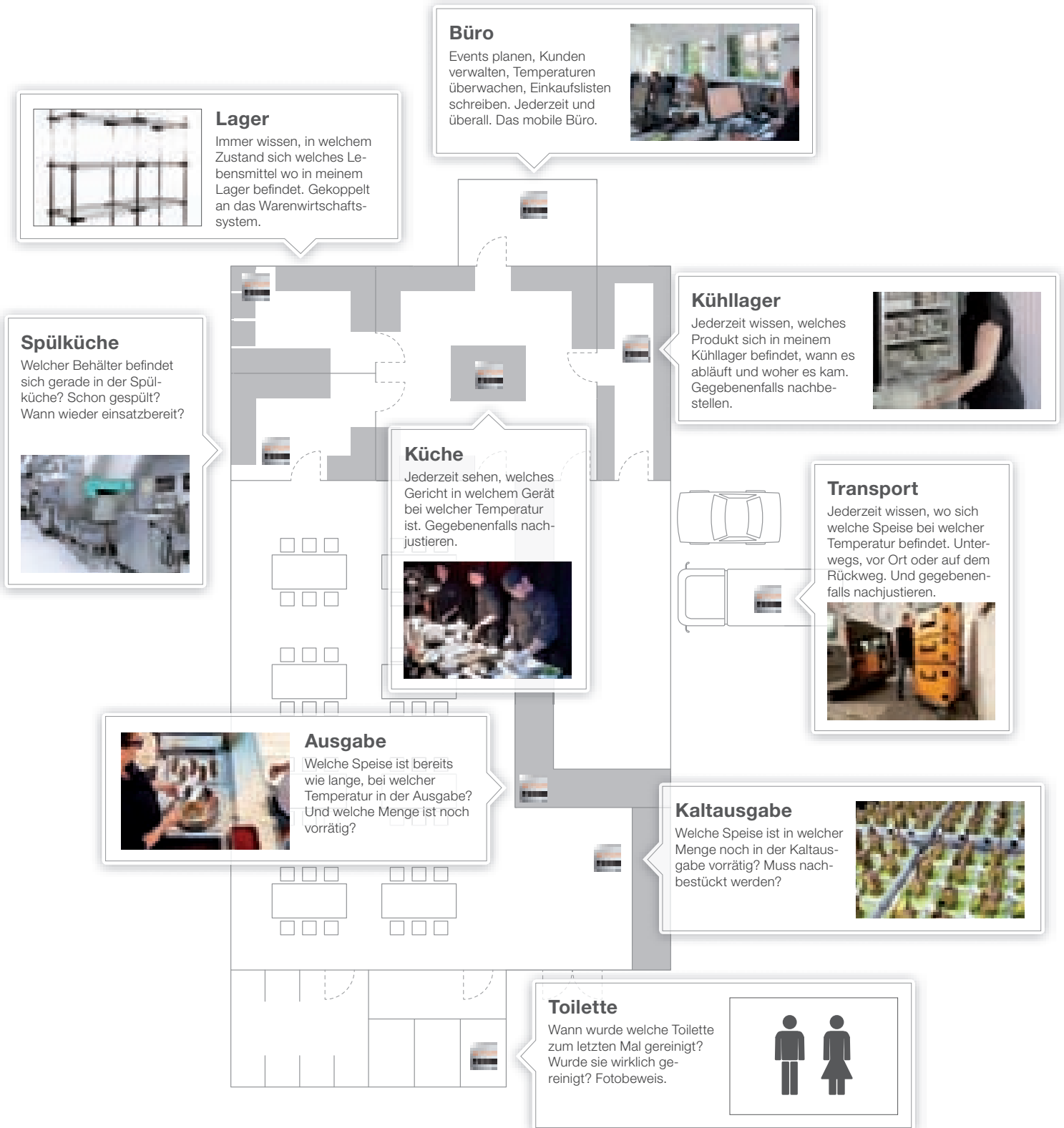
Better Food

SICHERHEIT, HYGIENE UND ORGANISATION.

Better Food (B!Food) ist die Verknüpfung unserer Produkte mit dem Internet.

Jeder Kunde soll die Möglichkeit haben zu wissen, wann sich welche Speise, wo, bei welcher Temperatur befindet.

B!Food soll dem Kunden erlauben, immer und überall die beste Qualität vorzuweisen, auch wenn er nicht vor Ort ist.



INDEX

A	
Abfallrolli	S. 32
Abräumwagen	S. 33
Absaugungen	S. 22
acs (air-cleaning-system)	S. 22
acs 1100d3 / 1500d3	S. 23
B	
Bankettwagen	S. 28
Better Food	S. 3, 37
Besteck- und Tablettwagen	S. 33
Bestecktauchwagen	S. 32
C	
Cerankochfeld	S. 16
D	
Deckelsortiment	S. 8
G	
Garofen	S. 15
Gastronormbehälter	S. 4 - 11
Gemüsewagen	S. 32
Gewürzwagen	S. 32
H	
hybrid kitchen®	S. 15
I	
Induktionskochfeld	S. 16
K	
KIPOT	S. 18
Kartoffel- und Gemüsewagen	S. 32
Kochtöpfe	S. 6, 11
M	
Materialwagen	S. 32
Mehrweckrolli	S. 32
Mobile Geräte	S. 30
P	
Plattformstapler	S. 30
Plattformwagen	S. 33
Q	
Qitchenware	S. 10
R	
Regalwagen	S. 29
Regiostation	S. 26
Röhrenstapler	S. 30
Rolliport	S. 33
Rollhocker	S. 33
S	
Schöpfsysteme	S. 27
Servierwagen	S. 24, 33
servocuccina®	S. 22, 25
Speisentransportbehälter	S. 12
Speisentransportwagen	S. 27
Stapler	S. 30
SWISS-PLY®	S. 6, 36
T	
Tablettsystem	S. 29
thermoplates®	S. 6, 11
thermoport® Kunststoff	S. 12
thermoport® Edelstahl	S. 14
Transportwagen	S. 33
U	
Ultrastapler	S. 31
V	
vaculid®	S. 8, 10, 36
Vakuum	S. 36
varithek®-Kochgeräte	S. 16
W	
Wagen	S. 32
Wechselstapler	S. 30
Z	
Zubringerwagen	S. 27



Rieber
 Technologie - made in Germany.