



STW / ZUB®

Das Optimum der Speisenverteilung.

Rieber

Der Rieber Speisentransportwagen

Die Speisentransportwagen NORM sind die preiswerte Alternative für kleine Häuser und erfüllen die strengen Vorgaben nach HACCP und machen die Speisenverteilungskette dadurch sicher.

Die Speisen werden gekühlt oder warm in Gastronorm-Behältern auf die Stationsküche gebracht. Der Transport erfolgt mit dem Rieber Speisentransportwagen oder sicher im Rieber thermoport®. Auf der Station erfolgt das Warmhalten der Warmspeisen oder das Kühlen der Kaltspeisen. Mittels Schöpfsystem werden die Speisenportionen auf die Teller und dann auf den Tablettts angerichtet und verteilt. Durch das Schöpfsystem sind Individualportionen wie bei Diäten möglich.





Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Überblick	Seite 04 - 07
Speisentransportwagen	Seite 08 - 11
Zubringerwagen	Seite 12 - 13
Notizen	Seite 14 - 15

Das Schöpfsystem...

Speisentransportwagen mit
Warmhaltebecken, beheizten
Fächern und Schiebedeckel







Verteilung mit Köpfchen...

Speisentransportwagen aus Edelstahl, Abdeckung mit Schwallrand (bei Ausführung mit Warmhaltewannen). Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert. Türen selbstschließend, Transportverschluss.

Die Türdichtung lässt sich zur Reinigung komplett herausnehmen und ohne Werkzeug wieder hineindrücken.

Schrankraum: dichte Hygienemuffel, H3. Innen fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff.

Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm gemäß DIN 18867, Teil 7. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, Radanordnung HL, optional VHL.

Schrankraum beheizt: 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1,

Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von + 30 °C bis +110 °C (+ 90 °C bei NORM III-1-1K). Optional Schrankraum gekühlt:

1 Schrankraum 1/1, Kühlleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt, Kühlbereich von +2 °C bis +10 °C.

Kälteleistung: 230 W bei -10 °C Verdampfungstemperatur, Kältemittel R134a.

Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m. Blindsteckdose. Schutzart IP X5 (strahlwassergeschützt) bzw. Schutzart IP X3 (spritzwassergeschützt) bei Typ NORM-II-super. Nennspannung 1 N AC 230V 50 Hz/60 Hz.



Alles im Blick

Getrennte Heizregelung für jedes Fach und Becken



Hygieneausführung H3

Innenraum dichtgeschweißt, tiefgezogene Auflagesicken und Kugelecken (Radius R10)



Die ideale Ergänzung

Rieber Gastronorm-Behälter (siehe extra Prospekt)



Ausgabesituation

Ausgabevariante mit Rolltop aus Edelstahl



Die ideale Ergänzung

Rieber thermoplates®
Kochen im GN-Format
(siehe extra Prospekt)



catering kitchen*

Die catering kitchen* ist eine kompakte und mobile Catering-Einheit um Speisen sicher und in bester Qualität, kalt und warm zu transportieren, zuzubereiten und auszugeben.

* zum Patent angemeldet

Speisentransportwagen

Speisentransportwagen aus Edelstahl, glatte Abdeckung mit aufgesetzter Galerie, umlaufend. Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert, Abmessungen pro Fach: 330 x 570 x 586 mm. Türen selbstschließend, Transportverschluss. Innenraum dichtgeschweißt, Hygieneausführung H3. Mit je 14 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff.

Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, Radanordnung HL, auf Wunsch VHL.

Schrankraum beheizt.

1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von + 30 °C bis +110 °C. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft/GS-geprüft/Schutzart IP X5, strahlwassergeschützt.

Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

- * **Radanordnung HL:** 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Doppelstopp
- ** **Radanordnung VHL:** je 1 Lenkrolle stirnseitig mittig mit Doppelstopp, in der Wagenmitte 2 Bockrollen über eine Starrachse verbunden



Typ	Norm-II-0 (beheizter Schrank)	Norm-III-0 (beheizter Schrank)
Abmessungen in mm (L x B x H)	905 x 680 x 900 (947)	1314 x 680 x 900 (947)
ca. Gewicht kg	75	110
Anzahl Fächer	2	3
Anzahl beheizter Fächer	2	3
Anschlusswert Watt	940	1410
Bestell-Nr.	88 13 03 21 Radanordnung HL*	88 13 10 21 Radanordnung HL*
Sonderzubehör		
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 160 mm		
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 200 mm		
Antistaticbereifung Durchmesser 125 mm		
Umlaufender Stoßschutz Bestell-Nr.	88 13 20 65	88 13 20 66
Deckelhalterung für GN1/1 Deckel Bestell-Nr.	88 13 20 10	88 13 20 11
Kühlelement Edelstahl für kalte Speisen GN 1/1 (Fachkühlung) Bestell-Nr.	85 01 20 02	85 01 20 02
Kühlelement Kunststoff für kalte Speisen GN 1/1 Bestell-Nr.	85 02 20 38	85 02 20 38
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in das Becken-Ablaufrohr Bestell-Nr.	57 01 03 01	57 01 03 01
Tablettrutsche einseitig Bestell-Nr.	88 13 20 67	88 13 20 68
Digitale Temperaturanzeige pro Tür Bestell-Nr.	33 07 04 02	33 07 04 02
Kupplung-/Deichsel pro Wagen Bestell-Nr.	88 22 11 05	88 22 11 06
Lenkrollen mit Fahrbremse	auf Anfrage	auf Anfrage

Speisentransportwagen, auch trocken beheizbar

Speisetransportwagen aus Edelstahl. Abdeckung mit Schwallrand, tiefgezogene Warmhaltebecken, eingeschweißt, naß und trocken beheizbar mit Ablauf. Bei trockener Beheizung deutliche Energieersparnis. Becken für GN Behälter 1/1 bis 200 mm. Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert, Abmessung pro Fach: 330 x 570 x 364 mm. Türen selbstschließend, Transportverschluss. Innenraum dichtgeschweißt, Hygieneausführung H3. Mit je 8 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff. Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen, Radanordnung HL, auf Wunsch VHL. Schrankraum beheizt 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von + 30 °C bis +110 °C. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft / GS-geprüft / Schutzart IP X5, strahlwassergeschützt. Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

* **Radanordnung HL:** 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Doppelstopp
 ** **Radanordnung VHL:** je 1 Lenkrolle stirnseitig mittig mit Doppelstopp, in der Wagenmitte 2 Bockrollen über eine Starrachse verbunden



Gastronormbehälter sind Sonderzubehör



Gastronormbehälter sind Sonderzubehör

Typ	Norm-II-2 (mit zusätzlichen Warmhaltebecken oben)	Norm-III-3 (mit zusätzlichen Warmhaltebecken oben)
Abmessungen mm (L x B x H)	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
ca. Gewicht kg	75	120
Anzahl beheizter Fächer	2	3
Anschlusswert Watt	1880	2820
Best.-Nr.	88 13 06 21 Radanordnung HL* 88 13 06 22 Radanordnung VHL**	88 13 14 21 Radanordnung HL* 88 13 14 22 Radanordnung VHL**
Sonderzubehör		
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 160 mm		
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 200 mm		
Antistaticbereifung Durchmesser 125 mm		
Umlaufender Stoßschutz Bestell-Nr.	88 13 20 65	88 13 20 66
Deckelhalterung für GN1/1 Deckel Bestell-Nr.	88 13 20 10	88 13 20 11
Kühlelement Edelstahl für kalte Speisen GN 1/1 (Fachkühlung) Bestell-Nr.	85 01 20 02	85 01 20 02
Kühlelement Kunststoff für kalte Speisen GN 1/1 Bestell-Nr.	85 02 20 38	85 02 20 38
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in das Becken-Ablaufrohr Bestell-Nr.	57 01 03 01	57 01 03 01
Tablettrutsche einseitig Bestell-Nr.	88 13 20 67	88 13 20 68
Digitale Temperaturanzeige pro Tür Bestell-Nr.	33 07 04 02	33 07 04 02
Kupplung-/Deichsel pro Wagen Bestell-Nr.	88 22 11 05	88 22 11 06
Lenkrollen mit Fahrbremse	auf Anfrage	auf Anfrage

Speisentransportwagen, auch trocken beheizbar (1 Fach gekühlt)

Speisentransportwagen aus Edelstahl. Abdeckung mit Schwallrand, tiefgezogene Warmhaltebecken, eingeschweißt, naß und trocken beheizbar mit Ablauf. Bei trockener Beheizung deutliche Energieersparnis. Becken für GN-Behälter 1/1 bis 200 mm. Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert, Abmessung pro Fach: 330 x 570 x 364 mm, 1 beheiztes Fach links, 1 gekühltes Fach rechts. Türen selbstschliessend, Transportverschluss. Innenraum dichtgeschweißt, Hygieneausführung H3. Mit je 8 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflegesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff. Stoßbecken.

Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, Radanordnung HL, auf Wunsch VHL.

Schrankraum beheizt (links)

1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von +30 °C bis +90 °C.

Schrankraum gekühlt

1 Schrankraum 1/1, Kühlleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt, Kühlbereich von +2 °C bis +10 °C, Kühlleistung: 118 W bei -10 °C, Verdampfungstemperatur, Kältemittel R 134 a.

Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft/GS-geprüft/Schutzart IP X3, spritzwassergeschützt. Anschlusswert 1970 Watt, Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

* **Radanordnung HL:** 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Doppelstopp
 ** **Radanordnung VHL:** je 1 Lenkrolle stirnseitig mittig mit Doppelstopp, in der Wagenmitte 2 Bockrollen über eine Starrachse verbunden



Gastronombehälter sind Sonderzubehör

Typ	NORM-III-1-1K (mit zusätzl. Warmhaltebecken oben)
Abmessungen in mm	1314 x 680 x 900
Gewicht kg	100
Anzahl niedriger Fächer	2
Bestell-Nr.	88 13 18 21 HL*

Sonderzubehör

					ohne Abbildung	
Typ	Stellfläche an der Stirnseite abklappbar	Schiebedeckel, isoliert, über Stirnseiten ausziehbar. Arretierstellung, 100 mm Rastposition beim Vorheizen	Klappdeckel 1/3 - 2/3	Aufsatz mit Licht-/Wärmebrücke (nicht in Kombination mit Schiebe- oder Klappdeckel)	Aufsatz mit Lichtbrücke (nicht in Kombination mit Schiebe- oder Klappdeckel)	Einschubrahmen für Schrankfach, ausziehbar, für GN-Behälter bis 1/1, hohes Fach = 4 Rahmen, niedriges Fach = 2 Rahmen
Abmessungen L x B x H in mm	612 x 265 x 22	Norm-II 877 x 650 Norm-III 1250 x 650	Norm-II 800 x 620 Norm-III 1220 x 620			
Bestell-Nr. Norm-II	88 13 20 02	88 13 20 69	88 13 20 71	88 13 20 46	88 13 20 45	88 13 20 57 (1 x GN 1/1)
Bestell-Nr. Norm-III	88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	88 13 20 48	88 13 20 47	88 13 20 58 (2 x GN 1/2)
Bestell-Nr.	nur für Norm-III-1-1K 88 13 20 51	nur für Norm-III-1-1K 88 13 20 54	nur für Norm-III-1-1K 88 13 20 56	-	-	-

weiteres Zubehör auf Anfrage

Speisentransportwagen

(mit zusätzlichem Becken bzw. Schrankraum GN 2/4)

Speisentransportwagen aus Edelstahl: Abdeckung mit Schwallrand, tiefgezogene Warmhaltebecken, eingeschweißt, naß und trocken beheizbar mit Ablauf. Becken für GN-Behälter 1/1 bis 200 mm. Schrankraum, Türen doppelwandig, 530 x 365 mm. Innen je 6 Paar fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 55 mm. Sicherheitsschiebegriff. Umlaufender Stoßrahmen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 160 mm.
2 Lenkstopprollen. Radanordnung HL, auf Wunsch VHL.

Schrankraum beheizt

1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von + 30 °C bis + 110 °C. Schaltelemente, stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft/GS-geprüft/Schutzart IP X3, spritzwassergeschützt, Anschlusswert 2639 W Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.

Ausführung:

2 Warmhaltebecken GN 1/1 beheizt,
1 Warmhaltebecken GN 2/4 beheizt.
2 niedrige Schrankräume GN 1/1, beheizt.
1 niedriger Schrankraum GN 2/4, ohne Türe, nicht beheizt.
Klappdeckel 1/3, 2/3 längsgeteilt, mit Stopprand,
als Stellfläche arretierbar.



Gastronormbehälter sind Sonderzubehör

Typ	NORM-II-Super (mit zusätzlichen Warmhaltebecken oben)
Abmessungen L x B x H in mm	1078 x 700 x 935
ca. Gewicht kg	101
Anzahl Fächer	2 + 1/2
Bestell-Nr.	88 13 15 03

Sonderzubehör	
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 125 mm	
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 200 mm	
Antistaticbereifung Durchmesser 160 mm	
Deckelhalterung für GN 1/1 Deckel Bestell-Nr.	88 13 20 10
Kühlelement Edelstahl für kalte Speisen GN 1/1 (Fachkühlung) Bestell-Nr.	85 01 20 02
Kühlelement Kunststoff für kalte Speisen GN 1/1 Bestell-Nr.	85 02 20 38
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in das Becken-Ablaufrohr Bestell-Nr.	57 01 03 01
Digitale Temperaturanzeige pro Tür Bestell-Nr.	
Kupplung-/Deichsel pro Wagen Bestell-Nr.	88 22 11 02
Lenkrollen mit Fahrbremse	auf Anfrage

Zubringerwagen, auch trocken beheizbar

Zubringerwagen für Transport und Verteilung von Speisen im Haus aus Edelstahl. Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt. Beckengröße für Gastronormbehälter GN 1/1, naß und trocken beheizbar. Bei trockener Beheizung deutliche Energieersparnis. Mit Entleerhahn. Allseitig verkleidet, isoliert. Schaltelemente stoßgeschützt. Spiralkabel 2,5 m, Blindsteckdose. Ein-/Aus-Wippschalter. Thermostatregler stufenlos, +30 °C bis +110 °C. Sicherheitsschiebegriff. Eingeschweißtes Edelstahl-Bord. 4 Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkrollen. GS/VDE-geprüft, spritzwassergeschützt. Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.



Typ	ZUB 1	ZUB 2	ZUB 2-GL	ZUB 3	ZUB 3-GL	ZUB 4
Fassungsvermögen	1 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	4 x GN 1/1, 200 mm
Außenmaße in mm	758 x 475 x 900	858 x 675 x 900	816 x 717 x 900	1227 x 675 x 900	1185 x 717 x 900	1562 x 675 x 900
Leergewicht kg	22	33	33	44	44	55
Elektrischer Anschlusswert	0,47 kW	0,94 kW	0,94 kW	1,41 kW	1,41 kW	1,88 kW
Griffstellung	stirnseitig	stirnseitig	längsseitig	stirnseitig	längsseitig	stirnseitig
Bestell-Nr.	88 16 01 01	88 16 02 01	88 16 02 03	88 16 03 01	88 16 03 03	88 16 04 01

Sonderzubehör						
Bord für Längsseite, abklappbar Bestell-Nr.	-	58 16 17 02	58 16 17 02	58 16 17 03	58 16 17 03	58 16 17 04
Bord für Stirnseite, abklappbar Bestell-Nr.	-	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in Ablaufrohr Bestell-Nr.	-	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01
Abklappbare Ablage für Kellen, Abmessungen 315 x 200 mm Bestell-Nr.	-	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01
Antistaticbereifung Durchmesser 125 mm						
Rollen verzinkt Durchmesser 125 mm						

Zubringerwagen, gekühlt

Zubringerwagen für Transport und Verteilung von Speisen im Haus aus Edelstahl. Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Kühlwanne, Größe 2 x 1/1, 3 x 1/1 oder 4 x 1/1 GN, eingeschweißt. Mit Entleerhahn. Allseitig verkleidet, isoliert. Griffstellung: Stirnseitig. Schaltelemente stoßgeschützt. Spiralkabel 2,5 m. Blindsteckdose. Kühlbereich +2 °C bis + 10 °C. Sicherheitsschiebegriff. Eingschweißtes Edelstahl-Bord. Kühlmaschine in einem Gehäuse unter die Wanne gebaut. Elektrischer Anschlusswert 0,255 kW. 4 Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz. Kälteleistung ZUB 2-K, ZUB 3-K: 230 Watt bei VT -10 °C. Kältemittel R 134a.



Typ	ZUB 2-K	ZUB 3-K
Fassungsvermögen	2 x GN 1/1, 200 mm 639 x 510 x 210 mm	3 x GN 1/1, 200 mm 975 x 510 x 210 mm
Außenmaße in mm	860 x 663 x 900	1195 x 663 x 900
Leergewicht kg	55	65
Bestell-Nr.	88 16 08 01	88 16 08 02

Sonderzubehör

Antistaticbereifung
Durchmesser 125 mm
Bestell-Nr.

Rollen verzinkt
Durchmesser 125 mm
Bestell-Nr.

Zubringerwagen Aufsatzbord

Aufsatzbord aus Edelstahl für Zubringerwagen, gästeseitig mit 4-fach verstellbarem Hustenschutz, Glas „VSG“ 8 mm. Ein-/Aus-Schalter. Durchreihhöhe 153 mm

Ausführung Lichtbrücke, streckerfertig. Schalter im Aufsatz, Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz (für beheizte und gekühlte Zubringerwagen)

Typ	für ZUB 2	für ZUB 3	für ZUB 4
Abmessungen L x B x H mm	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400
Anschlusswert Watt	15	18	30
Bestell-Nr.	88 13 20 45	88 13 20 47	88 16 10 01

Ausführung Wärmebrücke, streckerfertig. Schalter im Aufsatz, Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz (nur für beheizte Zubringerwagen)

Typ	für ZUB 2	für ZUB 3	für ZUB 4
Abmessungen L x B x H mm	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400
Anschlusswert Watt	365	1130	1530
Bestell-Nr.	88 13 20 46	88 13 20 48	88 16 10 02

Notizen

Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/518-0
Fax +49 (0) 7121/518-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Tel. +43 (0) 1/865 15 10-0
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10
E-Mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Schweiz

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/866 27 37
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

Frankreich

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0) 389/62 50 60
Fax +33 (0) 389/57 17 94
E-Mail: info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Großbritannien

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. +44 (0) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Holland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Tel. +31 (0) 78/691 83 05
Fax +31 (0) 78/693 14 39
E-Mail:
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. +48 (0) 22/833 87 07
Fax +48 (0) 22/833 87 22
E-Mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

Rieber ist der führende Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime sowie für Armeen.

Wir gestalten Esskultur und sorgen so für einen wesentlichen Teil der Gesundheit und Lebensqualität der Menschen - von jung bis alt.

Vor allem dort wo die Produktion und der Verzehr von Lebensmitteln räumlich und zeitlich getrennt sind, sorgen wir für hohe Speisenqualität, Sicherheit und geringe Betriebskosten.

Für heiß und kalt, für 1 bis 1000 Menschen.

Dazu vereinen unsere Lösungen hohen Nutzen im Gebrauch und ansprechendes Design mit hoher Effizienz im Material-, Energie und Wasserverbrauch. Damit bietet Rieber konkrete Anwendungen, die im täglichen Gebrauch wertvolle Energie und Wasser sparen und so ihren Beitrag zu Klima und Umweltschutz leisten.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign
www.pearlcreative.com