

## CATERING 2.0

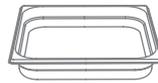
Jederzeit wissen wo meine Speisen,  
wann, mit welcher Temperatur sind.

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



## GASTRONORM-BEHÄLTER

Das umfangreichste Sortiment.  
(ab Seite 4)



GN-Behälter

## THERMOPLATES®

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



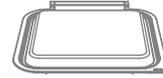
thermoplates®

## GASTRONORM-DECKEL

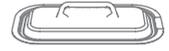
Der Deckel entscheidet.  
(ab Seite 7)



vaculid®



Buffetdeckel



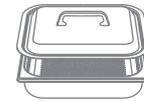
Kochdeckel

## KITCHENWARE

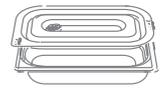
Kompakte Sets für jeden Haushalt.  
(ab Seite 10)



STORE + MORE



COOK + ROAST



VAC + SAVE

## TRANSPORTIEREN

In Kunststoff oder Edelstahl.  
(ab Seite 12)



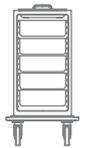
thermoport®  
10, 20, 21



thermoport®  
Kunststoff



thermoport®  
Edelstahl



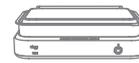
hybrid kitchen®

## ZUBEREITEN

Inszenieren Sie Ihre Köstlichkeiten.  
(ab Seite 16)



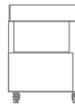
varithek®



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)



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)



Was ist °CHECK?

°CHECK 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 °CHECK? Für jeden, der an einem Ort Speisen produziert und an einem anderen ausgibt.

Was ist das Ziel von °CHECK? 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 °CHECK 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.

↘ weitere Informationen siehe S. 37



Servierwagen

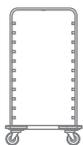


Regiostation



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.

Ausgestattet mit QR-Code und Seriennummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können damit optimiert werden und eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungs-Anleitungen, Rezepte wird ermöglicht.

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.



Emailliert



Polycarbonat



Edelstahl



Edelstahl gelocht



QR-Code mit Seriennummer zur eindeutigen Zuordnung und Identifizierung



GN-Deckel mit Ausschnitt für Löffel



GN-Deckel mit Ausschnitt für Griffe

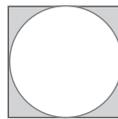


Stabile Ecken durch enge Radien

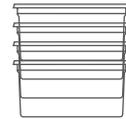


Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation

## RAUMEFFIZIENZ:



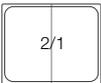
Eckig zu rund  
22 % Raumgewinn



GN-Einsätze stapelbar



**GRÖSSENÜBERSICHT:**

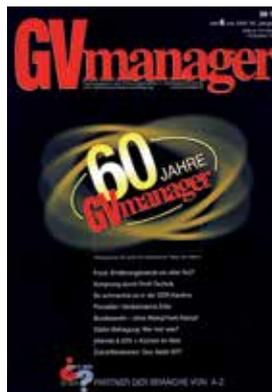
	 650 x 530	 325 x 530	 325 x 352	 325 x 265	 325 x 176	 325 x 131	 108 x 176	 162 x 530	 162 x 265	 162 x 176
	55 l	26 l	15,3 l	10,9 l	6,6 l	5,6 l	-	-	5 l	2,8 l
	41 l	18,4 l	11,8 l	8,4 l	4,9 l	3,9 l	-	8,4 l	3,6 l	2,1 l
	27 l	11,7 l	7,4 l	5,3 l	3,3 l	2,6 l	0,7 l	5,3 l	2,3 l	1,4 l
	17 l	7 l	4,3 l	3,3 l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

**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)

# thermoplates®

## DAS KOCHGESCHIRR IM GN-FORMAT.

Wir denken nicht mehr in Produkten, sondern in Systemen. Intelligent gestaltete Produkte vereinfachen das Leben und geben Sicherheit. Rieber thermoplates® – 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. Ausgestattet mit QR-Code und Seriennummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können damit optimiert werden und eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungs-Anleitungen, Rezepte wird ermöglicht. Machen Sie sich die Arbeit ein bisschen einfacher - mit den Rieber thermoplates®.



### 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

### thermoplates® mit Griffen

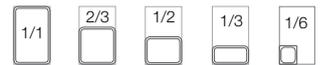
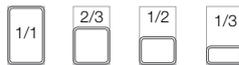
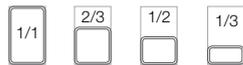
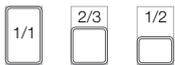
2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Erhältlich in den Tiefen 100, 65, 40 und 20 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren. Perfekte Handhabung durch fest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

### thermoplates®

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.

### thermoplates® 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 aus Materialstärke 1,5 mm. Erhältlich in den Tiefen 100, 65 und 40 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren.

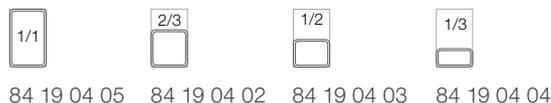


## GRÖSSENÜBERSICHT:

	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	-	-	-	-	-

### thermoplates®-handle

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



## ENERGIEEFFIZIENZ:

SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial





Erfahren Sie mehr!



## Wasserdichter Steckdeckel/Catering-Deckel

vacu lid™

## 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.

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 kalten 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 1/2: **84 01 10 45**  
(rote Dichtung)
- GN 1/3: **84 01 10 42**  
(rote Dichtung)
- GN 1/6: **84 01 10 41**  
(rote 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**
- Mit Griffaussparung und festmontiertem Griff:**
- GN 1/1: **84 01 21 35**
- GN 2/3: **84 01 21 36**
- GN 1/2: **84 01 21 37**
- GN 1/3: **84 01 21 38**

- 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:



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

# Der Deckel entscheidet

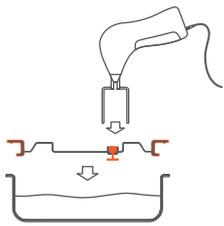
## DIE SCHUTZFUNKTION FÜR IHRE SPEISEN.

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.

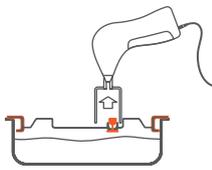
**vaculid®:**  
Für Vakuumkammerpumpen geeignet!



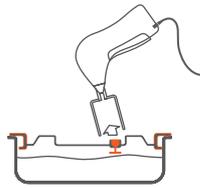
### VAKUUMIEREN IN 5 SCHRITTEN



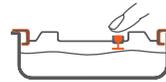
vaculid® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.



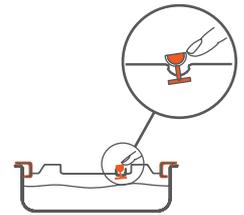
Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.



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.

Passende Gastronormbehälter und thermoplastes® zum vaculid® Deckel

Tiefe/Größe	thermoplastes® thermoplastes C beschichtet/unbeschichtet			Gastronormbehälter		
	1/2	1/3	1/6	1/2	1/3	1/6
150	-	-	-	x (Materialstärke 1 mm)	x (Materialstärke 1 mm)	x (Materialstärke 1 mm)
100	x	x	x	x	x	x
65	x	x	x	x	x	x
40	x	x	x	-	-	-



**Wasserdichter Steckdeckel/Catering-Deckel**

vacuIda™

**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.

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 kalten 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 1/2: **84 01 10 45**  
(rote Dichtung)
- GN 1/3: **84 01 10 42**  
(rote Dichtung)
- GN 1/6: **84 01 10 41**  
(rote 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**
- Mit Griffaussparung und festmontiertem Griff:**
- GN 1/1: **84 01 21 35**
- GN 2/3: **84 01 21 36**
- GN 1/2: **84 01 21 37**
- GN 1/3: **84 01 21 38**

- 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

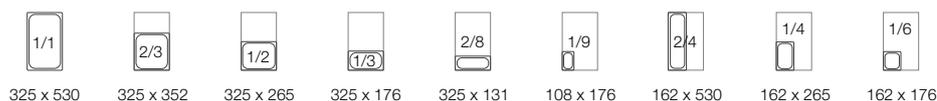


**NEU!**  
**Dosierspenderdeckel**

Dosierspenderdeckel zum Ausgeben/Dosieren von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen, Smoothies, etc. im Mehrwegsystem.  
Pumpaufsatz einstellbar auf zwei Behältertiefen.  
Kompatibel mit Gastronorm-Behälter 1/2 und 1/3 in den Tiefen 150 mm und 200 mm.

- GN 1/2: **84 01 10 22**
- GN 1/3: **84 01 10 23**

**GRÖSSENÜBERSICHT:**



# Qitchenware

## 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.

Ausgestattet mit QR-Code und Seriennummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können damit optimiert werden und eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte wird ermöglicht.

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

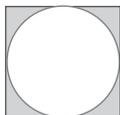


84 30 02 05



84 30 02 06

## RAUMEFFIZIENZ:



Eckig zu rund  
22 % Raumgewinn



GN-Einsätze  
stapelbar



#### TEPPANYAKI

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.

1/2 84 30 01 11

#### TEPPANYAKI

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.

1/1 84 30 01 10

#### COOK + ROAST

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.

1/2 84 30 01 04

#### WASH + STEAM

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 Edelstahl. Der gelochte Behälter (Tiefe 54 mm) kann entweder in den geschlossenen Behälter (Tiefe 65 mm) eingesetzt oder separat verwendet werden.

1/3 84 30 02 10

## REGENERIEREN, TRANSPORTIEREN, KOCHEN UND SPEISEN AUSGEBEN

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 4.0 ist mit leistungsstärkeren Heizungen und weiteren besonderen Features ausgestattet.

### NEU: °CHECK™ Temperaturüberwachung und Organisation

Zur sicheren Überwachung der Speisen und Lebensmittel entwickelte Rieber das Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK. °CHECK bietet eine transparente und sichere Möglichkeit alle HACCP-relevanten Daten digital und in Echtzeit mittels eines Sensors zu dokumentieren und anytime, anywhere via Internet abzurufen. Die neue digitale Generation des thermoport® ist für den Einsatz von °CHECK nun bestens vorbereitet. Die serienmäßige Ausbuchtung in der Türinnenseite oder im Deckel des thermoports® ermöglicht es den thermoport® auch nachträglich mit einem °CHECK-Sensor auszustatten und ist somit jederzeit °CHECK ready! Bitte fragen Sie an. Die thermoport® 4.0 50, 100, 1000 sind nun serienmäßig mit einem QR-Code und Seriennummer ausgestattet. Damit lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen und identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code die Hinterlegung produkt-spezifischer Daten z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte etc.

### DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



Die Mobile Küche.



QR-Code.



°CHECK-Sensor Frontlader



°CHECK-Sensor Toplader



Digitale Heizung.



Spülmaschinentauglich.  
(mit herausgenommener Heizung)



Optimale Isolierung.



Zuverlässig Lagern.



Sicher Transportieren.



Einfach Ausgeben.



#### 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)

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

#### thermoport® 50 KB / 50 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich (mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden), Einsatzbereich: -40 bis +100 °C. Wahlweise mit °CHECK-Sensor ausgestattet.

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® 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

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.

#### thermoport® 100 KB / 100 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich (mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden), Einsatzbereich: -20 bis +100 °C. Wahlweise mit °CHECK-Sensor ausgestattet.

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® 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

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.

#### thermoport® 4.0 100 K hybrid

Toploader. Ermöglicht das Einsteapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen zur optimalen Raumnutzung. Isosteg ermöglicht die Aufteilung in Warm- und Kaltbereiche. Einteilung GN 1/2 + GN 1/2 oder Einteilung GN 2/3 + GN 1/3. Einsatzbereich: -20 bis +100 °C. Mit oder ohne Sensor.

L x B x H (mm):  
690 x 425 x 364

Gewicht: 8 kg

Max. Füllvolumen: 26 l

#### thermoport® 100 K hybrid:

85 02 03 53 orange  
85 02 03 54 schwarz

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.



Erfahren Sie mehr!

## 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

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

### thermoport® 4.0 1000 KB / 1000 K

Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, (mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden), Einsatzbereich: -20 bis +100 °C.

**Thermoport 4.0 1000 KB:** zuheizbar mit digitaler, leistungsstärkerer Umluftheizung, max. erreichbare Temperatur: +85 °C. Wahlweise mit °CHECK-Sensor ausgestattet.

L x B x H (mm):  
435 x 688 x 561 / 435 x 610 x 561  
Gewicht: 17,6 kg / 12 kg  
Max. Füllvolumen: 52 l  
Heizleistung (Modelle KB): 763 W

#### thermoport® 4.0 1000 KB:

mit °CHECK-Sensor orange 85 02 04 26  
mit °CHECK-Sensor schwarz 85 02 04 28  
ohne °CHECK-Sensor orange 85 02 04 23  
ohne °CHECK-Sensor schwarz 85 02 04 24

#### thermoport® 1000 K:

85 02 04 01 orange  
85 02 04 12 schwarz

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

### 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

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

# 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.



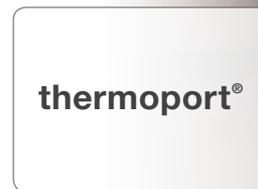
Sicher Transportieren.



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**  
°CHECK-Ausführung  
(QR-Code und Sensor)  
auf Anfrage.

### 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**  
°CHECK-Ausführung  
(QR-Code und Sensor)  
auf Anfrage.

### thermoport® 2000 / 2000 U

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

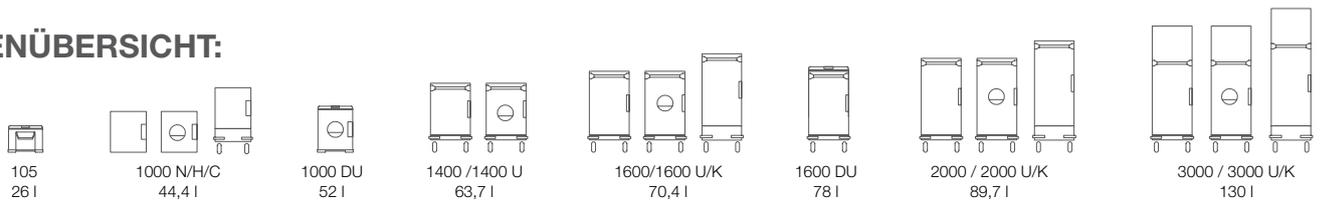
**thermoport® 2000:**  
**(ohne Heizung)**  
L 492 x B 769 x H 1078 mm  
Gewicht: 46 kg / 89,7 l Vol.  
**85 01 07 07**

**thermoport® 2000 U:**  
L 492 x B 769 x H 1078 mm  
Gewicht: 50 kg / 89,7 l Vol.  
**85 01 07 08**  
°CHECK-Ausführung  
(QR-Code und Sensor)  
auf Anfrage.

**thermoport® 105 L:**  
85 01 03 02  
°CHECK-Ausführung  
(QR-Code und Sensor)  
auf Anfrage.



## GRÖSSENÜBERSICHT:



**NEU!**

### thermoport® 3000 / 3000 U

spülmaschinentauglich (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

### hybrid kitchen® 200

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

### thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt

aus rostfreiem Edelstahl für einen Einsatzbereich von -2 °C bis +100 °C. Mit zwei komplett isolierten Bereichen Kühlung/Heizung unterteilt.

#### thermoport® 3000: (ohne Heizung)

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

#### ❄️ 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**

#### 🔥 bis 200°C

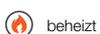
L 662 x B 870 x H 981 mm  
Gewicht: 69 kg / 78 l Vol.  
**85 01 09 11**

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

#### ❄️ thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt:

L 592 x B 769 x H 1648 mm  
Gewicht: ca. 105 kg / je 50 l Vol.  
**85 01 08 16**

Auch als Neutralversion (ohne Aktive Fächer) erhältlich. °CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.



beheizt



gekühlt

°CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

# varithek® 2.0

## FÜR JEDE ART DER SPEISENZUBEREITUNG.

Ob Kochen, Grillen, Braten, Frittieren, Woken, Kühlen oder Warmhalten - 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.



### ALLE PRODUKTE



auch als  
Einbauversion

## GN 1/1 GERÄTE



### varithek® 2.0 warm/kalt kühlen und warmhalten

Feld mit Hybridfunktion warm/kalt. (-7 °C bis +120 °C)  
Je nach Anforderung in der Ausgabesituation kann flexibel über einen Warm/Kalt-Umschalter auf Kühlbetrieb oder Warmbetrieb umgestellt werden, GN 1/1

L x B x H (mm):  
325 x 642 x 143

Gewicht: 14,1 kg

Leistung bei Kühlfunktion:  
220 W

Leistung bei Warmhaltefkt.:  
500 W

**varithek® 2.0 warm-kalt  
1/1 220 sp**

91 18 01 11

Auch als Einbauversion

erhältlich. Bitte fragen Sie an.

### 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 (Wok geeignet), 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 01 56

**varithek® 1/1-ik 3500e**

91 01 01 57



220 sp



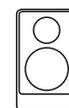
ch-800



ck-2200



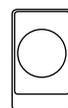
ck-2800



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 Einschieben 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

### Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0

Pastakocher und Fritteuse in einem Gerät. Mit SWISS-PLY®-Mehrschichtboden, für einen Einsatzbereich von +20 °C bis +100 °C. Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in eine Nische, 400 mm breit.

L x B x H (mm):  
620 x 400 x 220  
Gewicht: 19 kg /  
ca. 8 – 10 l Vol.  
**Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0**  
91 10 01 05  
**Korbeinsatz Pasta**  
91 10 01 06  
**Korbeinsatz Frittiergut**  
91 10 01 07



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.

**ALLE PRODUKTE  
GN 1/1  
auch als  
Einbauversion  
erhältlich**



## **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® - 1/1-800 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: 800 W

**K-POT® - 1/1-800** Edelstahl  
84 01 20 11

**K-POT® - 1/1-800** 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





Erfahren Sie mehr! Erfahren Sie mehr!



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

Cerankochfeld mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltetufen 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 Warmhaltetufen 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

**K-POT® - 2/3-2300 ik**  
Kochen mit Induktion

Induktionskochfeld mit 9 Leistungsstufen und Boost-Funktion, 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: 2300 W

**K-POT® - 2/3-2300** Edelstahl  
84 01 20 42

**K-POT® - 2/3-2300** schwarz  
84 01 20 43

**K-POT® - 1/1-3600 ik 2Z**  
Kochen mit Induktion

2-zoniges Induktionskochfeld mit 9 Leistungsstufen und Boost-Funktion, 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: 3600 W

**K-POT® - 1/1-3600 2Z** Edelstahl  
84 01 20 40

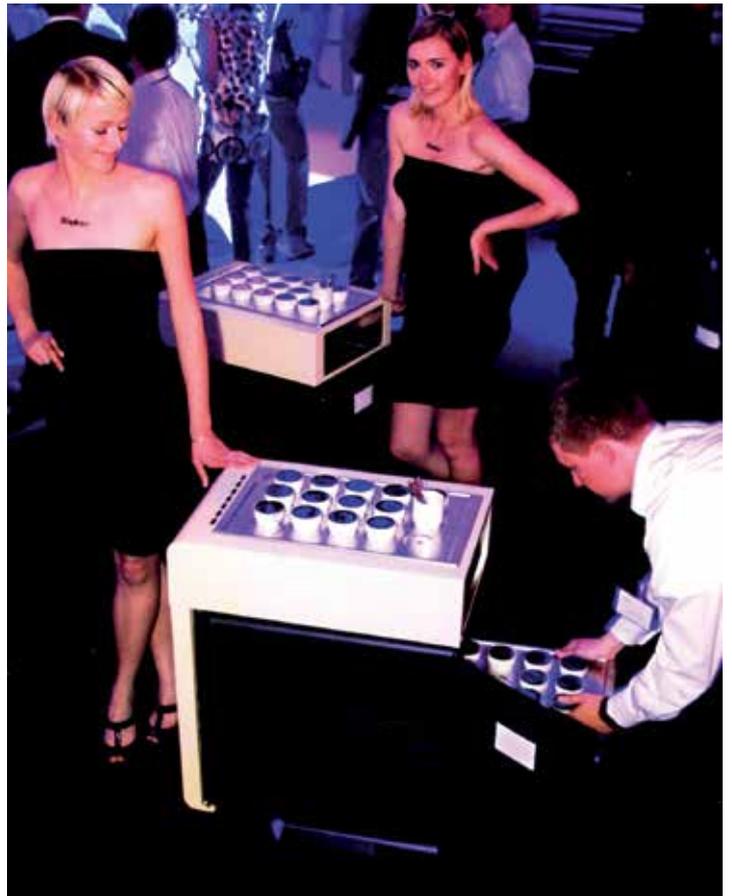
**K-POT® - 1/1-3600 2Z** schwarz  
84 01 20 41



# Unsere Catering-Referenzen



Altenheim: individuelle Speisen für die Bedürfnisse der Gäste.



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



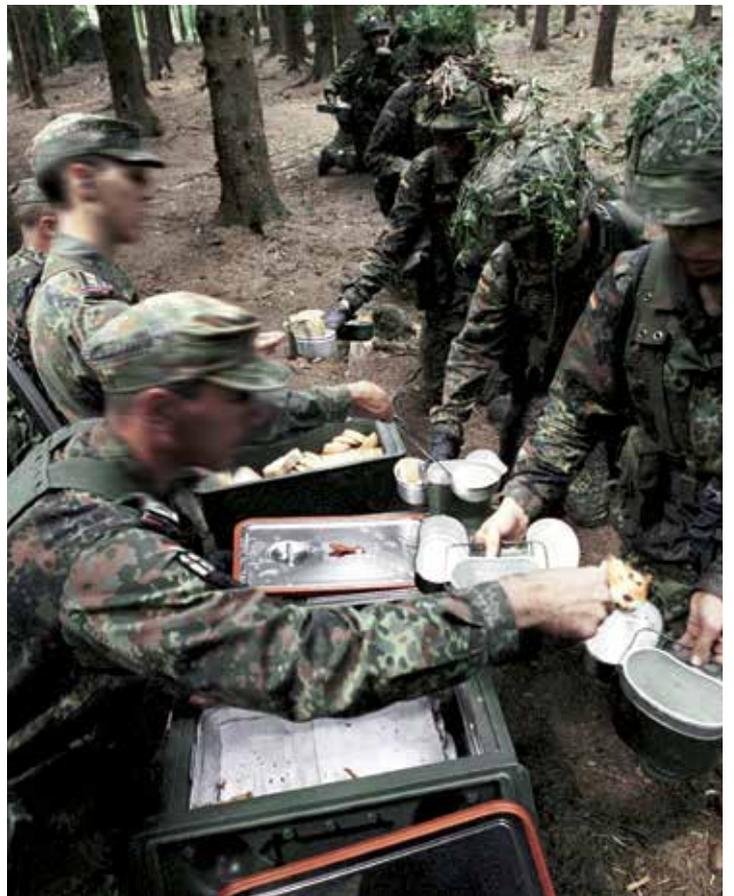
Spiel, Satz und Sieg: beim Porsche Tennis Grand Prix sorgt das Catering mit Rieber Equipment für höchste Qualität, punktgenau präsentiert.



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 O<sub>3</sub> mit revolutionärem Plasmafilter, für noch effektiveres Arbeiten.

Alle acs gibt es mit dem herkömmlichen Fett- und Zeolithfilter oder mit der patentierten Plasmatechnologie mit Aktivkohlefilter. Mit digitaler oder analoger Steuerung sowie mit oder ohne Lichtaufsatz. Alle acs sind mit Spritzschutz ausgestattet.

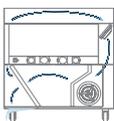


## ACS®



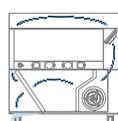
### acs® 600 ec Push-and-Pull-Absaugung

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 bzw. Aktivkohlefilter bei Plasmatechnologie.



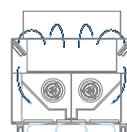
### acs 1000 ec / acs 1000 ec O<sub>3</sub> Push-and-Pull-Absaugung

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, bzw. Aktivkohlefilter bei Plasmatechnologie.



### acs® 1100 d3 O<sub>3</sub> Randabsaugung mit Digitalsteuerung

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. Jetzt auch mit Plasmatechnologie erhältlich.



L x B x H (mm): 600 x 722 x 900  
Gewicht: 105 kg  
Anschlussleistung: max. 8 kW  
Netzanschluss: 400 V AC

#### acs® 600 ec (fahrbar) mit Spritzschutz

91 14 01 13  
(weitere Varianten erhältlich)

#### acs® 600 O<sub>3</sub> (fahrbar) mit Plasmatechnologie mit Spritzschutz

91 14 01 52  
(weitere Varianten erhältlich)

L x B x H (mm): 1000 x 722 x 1225  
Gewicht: 150 kg  
Anschlussleistung: max. 8 kW  
Netzanschluss: 400 V AC

#### acs® 1000 ec (fahrbar) mit Lichtaufsatz und Spritzschutz

91 14 01 12  
(weitere Varianten erhältlich)

#### acs® 1000 ec O<sub>3</sub> (fahrbar) mit Lichtaufsatz und Spritzschutz mit Plasmatechnologie

91 14 01 51  
(weitere Varianten erhältlich)

L x B x H (mm): 1100 x 722 x 1225  
Gewicht: 125 kg  
Anschlussleistung: max. 11 kW  
Netzanschluss: 400 V AC

#### acs® 1100 d3 O<sub>3</sub> (fahrbar) mit Plasmatechnologie, mit Spritzschutz und Lichtaufsatz

91 14 01 58  
(weitere Varianten erhältlich)

#### acs® 1100 d3 (fahrbar) mit Spritzschutz und Lichtaufsatz

91 14 40 11  
(weitere Varianten erhältlich)

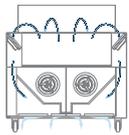


Erfahren Sie mehr!



### acs® 1500 d3 O<sub>3</sub> 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. Jetzt auch mit Plasmatechnologie erhältlich.



L x B x H (mm):  
1500 x 722 x 1225  
Gewicht: 145 / 150 kg  
Anschlussleistung:  
max. 22 kW  
Netzanschluss:  
400 V AC

### acs® 1500 d3 O<sub>3</sub> (fahrbar) mit Plasmatechnologie, mit Spritz- schutz und Lichtaufsatz

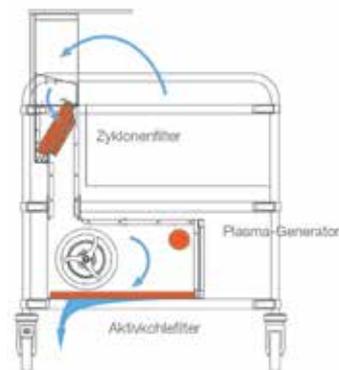
91 14 01 73  
(weitere Varianten erhältlich)  
**acs® 1500 d3 (fahrbar) mit  
Spritzschutz und Lichtaufsatz**  
91 14 01 34  
(weitere Varianten erhältlich)

### acs® 1600 d3 O<sub>3</sub> 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  
**acs® 1600 O<sub>3</sub> (warm/kalt)  
fahrbar mit Spritzschutz**  
91 14 01 41

### Funktion patentierte Plasmatechnologie:



### Weitere variethek® acs 1600 O<sub>3</sub> Modell Varianten;

Modell	Best.-Nr. Plasmatechnologie mit analoger Steuerung	Best.-Nr. Plasmatechnologie mit digitaler Steuerung
acs 1600 O <sub>3</sub> W/K (warm/kalt)	91 14 01 41	91 14 04 07
acs 1600 O <sub>3</sub> N/N (neutral/neutral)	91 14 01 43	91 14 04 09
acs 1600 O <sub>3</sub> N/W (neutral/warm)	91 14 01 44	91 14 04 10
acs 1600 O <sub>3</sub> N/K (neutral/kalt)	91 14 01 45	91 14 04 12
acs 1600 O <sub>3</sub> W/W (warm/warm)	91 14 01 42	91 14 04 08
acs 1600 O <sub>3</sub> K/K (kalt/kalt)	91 14 01 80	91 14 04 11

# Servierwagen

Unsere Welt ist in Bewegung. Daher sind die Rieber Servierwagen seit Jahrzehnten erfolgreiche Begleiter. Durch die zahlreichen Farbvarianten der Glas- bzw. Resopal-einleger ist der servostar ein optisches Highlight. In erster Linie zum Servieren und Abräumen gedacht. Durch den geschraubten Aufbau ein hohes Maß an Stabilität.



## 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

Gesamttragkraft: 120 kg

Borde: 2

**SW-640 RL-2**

88 02 50 35

Borde: 3

**SW-640 RL-3**

88 02 50 37

### ZAHLREICHE FARBVARIANTEN DER GLAS- BZW. RESOPALEINLEGER



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



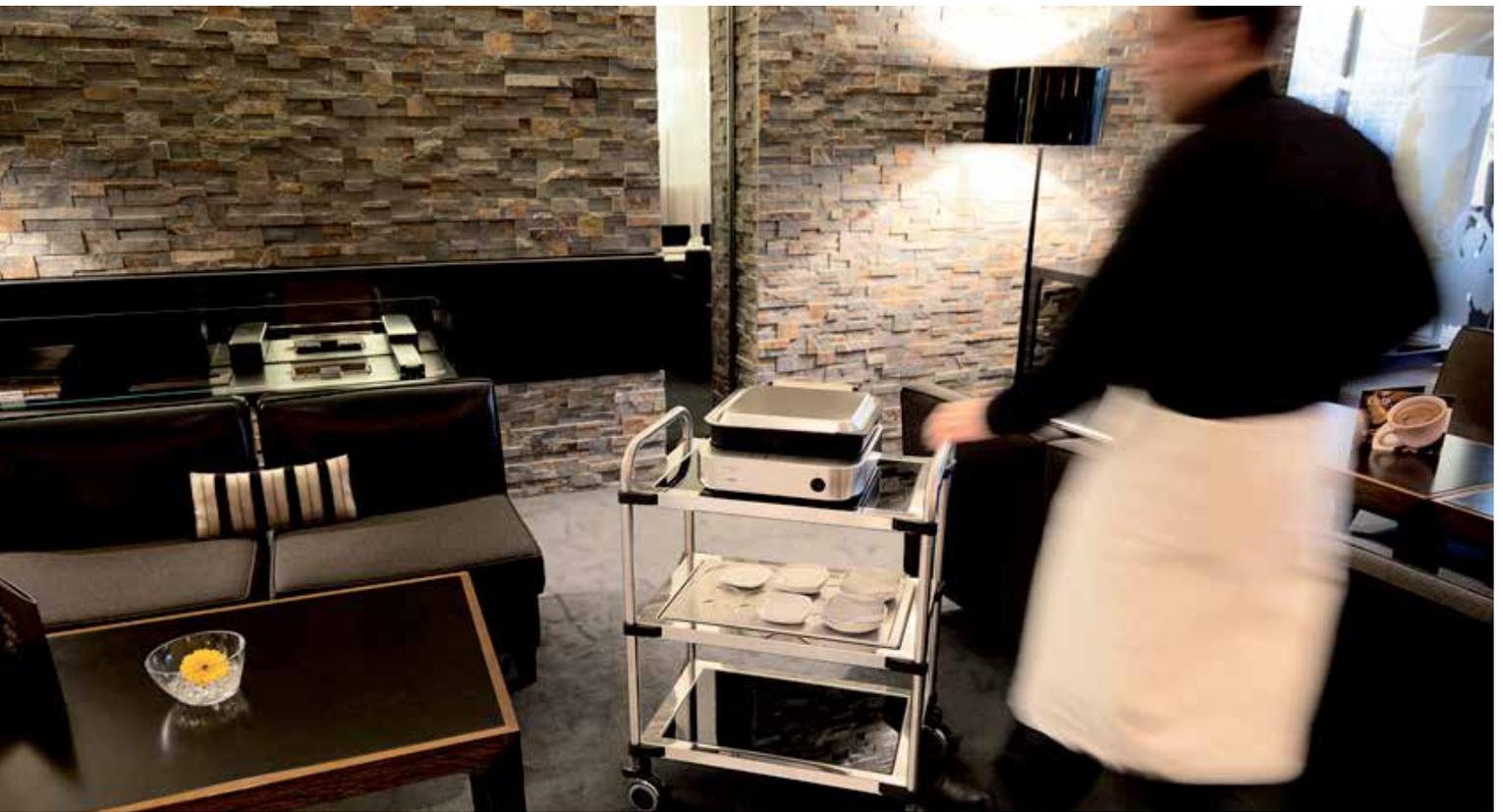
Glas weiß  
72 10 05 81



Resopal Nussbaum  
72 10 05 88



Resopal Buche  
72 10 05 89



## SERVIERWAGEN



### 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

Gesamttragkraft: 120 kg

Borde: 2

#### **SW-850 RL-2**

88 02 50 01 (nicht montiert)

88 02 50 02 (montiert)

### 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: 17 kg

Gesamttragkraft: 150 kg

Borde: 3

#### **SW-850 RL-3**

88 02 50 05 (nicht montiert)

88 02 50 06 (montiert)

### Servo+ schwere Ausführung

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schieberahmen mit eingeschweißten Traversen für die Rollenbefestigung, Tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, extra hohe Stabilität

L x B x H (mm):  
1055 x 535 x 1043

Gewicht: 17 kg

Gesamttragkraft: 160 kg

Borde: 2

#### **SW-1050 RS-211**

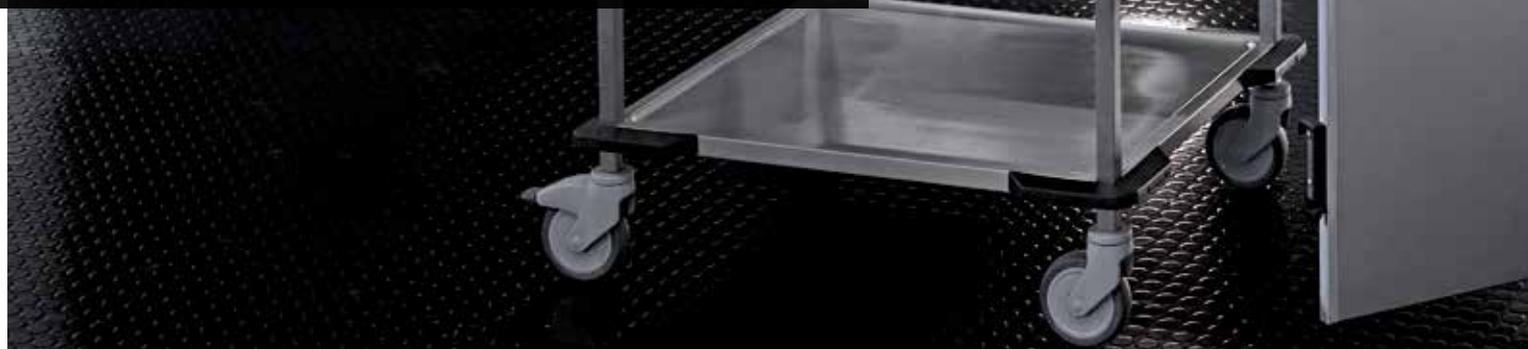
88 02 50 24

# 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: 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

Auf Wunsch mit Tabletrutsche, Edelstahlbord (abklappbar), Ausgabeaufsatz, 3-seitige Resopalverkleidung in den Farben grün, blau, schwarz oder grau. Bitte fragen Sie an.



## 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 Speisetransportwagen 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 Gastronorm.



## 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 + 90 °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 11

#### 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



**Tablettwagen** (für cook & serve)

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

Ausführungen: Einwandig, doppelwandig, doppelwandig zur passiven Kühlung mit eutektischen Platten, mit Innenmuffel dichtverschweißt, doppelwandig dichtverschweißte Hygieneausführung (für Einsatz in AWT-Anlagen). Mit aktiver oder passiver Kühlung.

Optional mit passiver Kühlung in der Tür oder Mittelwand.

### Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig

#### TWF-C 2.0 x 10

Außenmaße L x B x H:

1667 x 714 x 1585 mm

88 44 03 03

## REGALWAGEN



**Regalwagen**

aus Edelstahl, U-förmige Auflageschienen mit Kippsicherung und beidseitige Durchschubsperrung, rostfreie Rollenausstattung. Je nach Ausführung mit Stoßbecken oder Abweiserrollen.

### 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  
Thermostatregler +30 bis +110 °C  
**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  
Thermostatregler +30 bis +110 °C  
**89 01 01 69**

## Wechselstapler eckig Neue Generation!

aus Edelstahl. Ausgestattet mit multifunktionaler Gitterplattform zum Stapeln und Transportieren unterschiedlichster Geschirrtile. 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  
Thermostatregler +30 bis +110 °C  
**89 01 02 60**  
(weitere Ausführungen erhältlich)

## 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**

**Plattformstapler umluftbeheizt**

aus Edelstahl, für Menüschaalen, 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  
Thermostatregler +30 bis +110 °C  
**89 02 01 03**

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

aus Edelstahl, max. Zuladung pro Röhre 75 kg, Stapelhöhe 610 mm, 2 Röhren, Schacht-abmessung im Licht 260 x 260 mm pro Röhre. Jetzt mit erhöhter Stapelkapazität (bis zu 92 Schüsseln).

**REU-P2-260**

Außenmaße L x B x H:  
1005 x 509 x 1011 mm  
Gesamtgewicht leer: 70 kg  
Fassungsvermögen:  
92 x SJ-255 (Wärmeschüsseln)  
**89 04 01 04**

**PK-Q1/1 umluftgekühlt**

Außenmaße L x B x H:  
730 x 690 x 911 mm  
Gesamtgewicht leer: 54 kg  
Plattformabmessungen:  
535 x 505 mm  
Kühlbereich ca. +5 bis +8 °C  
**89 02 02 02**

**PU-Q1/1**

Außenmaße L x B x H:  
840 x 690 x 911 mm  
Gesamtgewicht leer: 73 kg  
Plattformabmessungen:  
535 x 510 mm  
Thermostatregler +30 bis +110 °C  
**89 02 01 04**

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-einsätzen.

##### TBW-BB-GN4

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

**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 Tablette

**79 01 02 04**

##### TBW-BB-GN8-S

siehe oben, jedoch mit Servietten-spender

**79 01 02 03**



#### Servierwagen „Jumbo“

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

Länge 926 mm: **88 02 28 01**

Länge 1266 mm: **88 02 29 01**



#### Plattformwagen für Körbe

mit Schiebebügel, aus Edelstahl. 4 Stoßecken, 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 Stoßecken, 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 Stoßecken.

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

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



#### Griffrolli aus Edelstahl

mit Schiebebügel, zum Transport sämtlicher Lasten.

**88 07 09 01** (Gesamttragekraft 150 kg)

**88 07 09 02** (mit CN-Rollen + Gesamttragkraft 250 kg)

# Der Rieber Anlagenbau - von Profis für Profis



Oben: Mit intelligenten Buffetstationen wie Rollito oder der neuen acs 1600 O<sub>3</sub> 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)

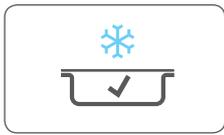


1810 Erfindung des „Einweckens“  
1892 Patentierung des „Weckglases“

### DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:



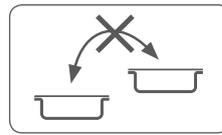
Längere Lagerzeiten.



Kein Gefrierbrand.



Bessere Qualität.



Keine Geruchs-/Geschmacksübertragung.



Niedertemperatur-Garen.



Kürzere Garzeiten.



Energie-/Kostensparnis.



Das Original.



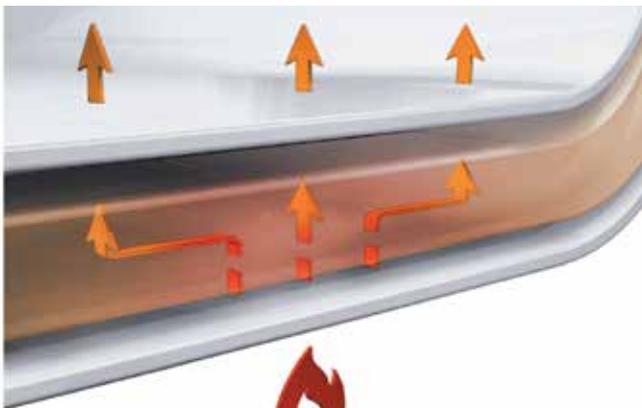
2011 Erfindung vaculid®

## 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.



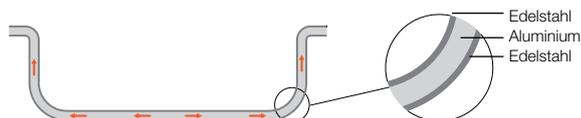
Einsatzbereiche:



- Edelstahl: leicht zu reinigen, veredelt durch Nano-Oberfläche, für alle Energiequellen geeignet, induktionsfähig
- Aluminiumkern: bis zu 10 x 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.



Erfahren Sie mehr!

Digitalisierung durch Identifizierung und Organisation mittels QR-Code



**°CHECK**  
Digitalisierung durch Identifizierung und Organisation mittels QR-Code

**MOBILE °CHECK**



Mobile und digitale Echtzeiterfassung aller HACCP-relevanten Daten (Hygiene, Temperatur) mittels **Bluetooth-Kerntemperaturfühler**, Smartphone und QR-Code. Der QR-Code wird hierbei für die genaue Zuordnung des zu überwachenden bzw. messenden Objekts verwendet. Dadurch wird eine eindeutige Identifizierung gewährleistet.

**COCKPIT °CHECK**



Optimiert Ihren FOODFLOW durch die zentrale und sichere Verwaltung Ihrer HACCP-relevanten FOODFLOW-Daten. Ermöglicht eine optimale Abstimmung der Abläufe aufeinander, da die Daten vom Anwender jederzeit und überall über einen Web-Zugang eingesehen werden können. Intelligente Transparenz – bietet die Grundlage für neue zukunftssträchtige Geschäftsmodelle.

**AUTO °CHECK**



Hierbei handelt es sich um **fest installierte Sensoren** in den zu überwachenden, stationären und mobilen Geräten. Damit lassen sich FOODFLOW-relevante Daten konstant und automatisiert erfassen sowie dokumentieren (auch während des Transports). Die Sensoren übermitteln in vordefinierten Intervallen Daten, via Funk und Internet, an eine zentrale Datenverwaltung. Durch die konstante Überwachung kann kostensensibel und ressourcensparend gearbeitet werden. In der neuen Generation der Rieper Hardware ist diese Technologie bereits integriert bzw. vorbereitet.

# INDEX

<b>A</b>		<b>Q</b>	
Abfallrolli	S. 32	Qitchenware	S. 10
Absaugungen	S. 22	<b>R</b>	
acs (air-cleaning-system)	S. 22	Regalwagen	S. 29
acs 600 ec / 1000 ec O <sub>3</sub> /		Regiostation	S. 26
1100 d3 O <sub>3</sub>	S. 22	Röhrenstapler	S. 30
acs 1500 d3 O <sub>3</sub> / 1600 d3 O <sub>3</sub>	S. 23	Rolliport	S. 33
<b>B</b>		Rollhocker	S. 33
Bankettwagen	S. 28	<b>S</b>	
Besteck- und Tablettwagen	S. 33	Schöpfsysteme	S. 27
Bestecktauchwagen	S. 32	Servierwagen	S. 24, 25, 33
<b>C</b>		Speisentransportbehälter	S. 12
Cerankochfeld	S. 16	Speisentransportwagen	S. 27
°CHECK	S. 3, 37	Stapler	S. 30
<b>D</b>		SWISS-PLY®	S. 6, 36
Deckelsortiment	S. 7, 8, 9	<b>T</b>	
<b>G</b>		Tablettsystem	S. 29
Gastronormbehälter	S. 4 - 11	thermoplates®	S. 6, 11
Gemüsewagen	S. 32	thermoport® Kunststoff	S. 12
Gewürzwagen	S. 32	thermoport® Edelstahl	S. 14
<b>H</b>		Transportwagen	S. 33
hybrid kitchen®	S. 15	<b>U</b>	
<b>I</b>		Ultrastapler	S. 31
Induktionskochfeld	S. 16	<b>V</b>	
<b>K</b>		vaculid®	S. 8, 10, 36
KIPOT	S. 18	Vakuum	S. 36
Kartoffel- und Gemüsewagen	S. 32	varithek®-Kochgeräte	S. 16
Kochtöpfe	S. 6, 11	<b>W</b>	
<b>M</b>		Wagen	S. 32
Materialwagen	S. 32	Wechselstapler	S. 30
Mehrzweckrolli	S. 32	<b>Z</b>	
Mobile Geräte	S. 30	Zubringerwagen	S. 27
<b>P</b>			
Plattformstapler	S. 30		
Plattformwagen	S. 33		

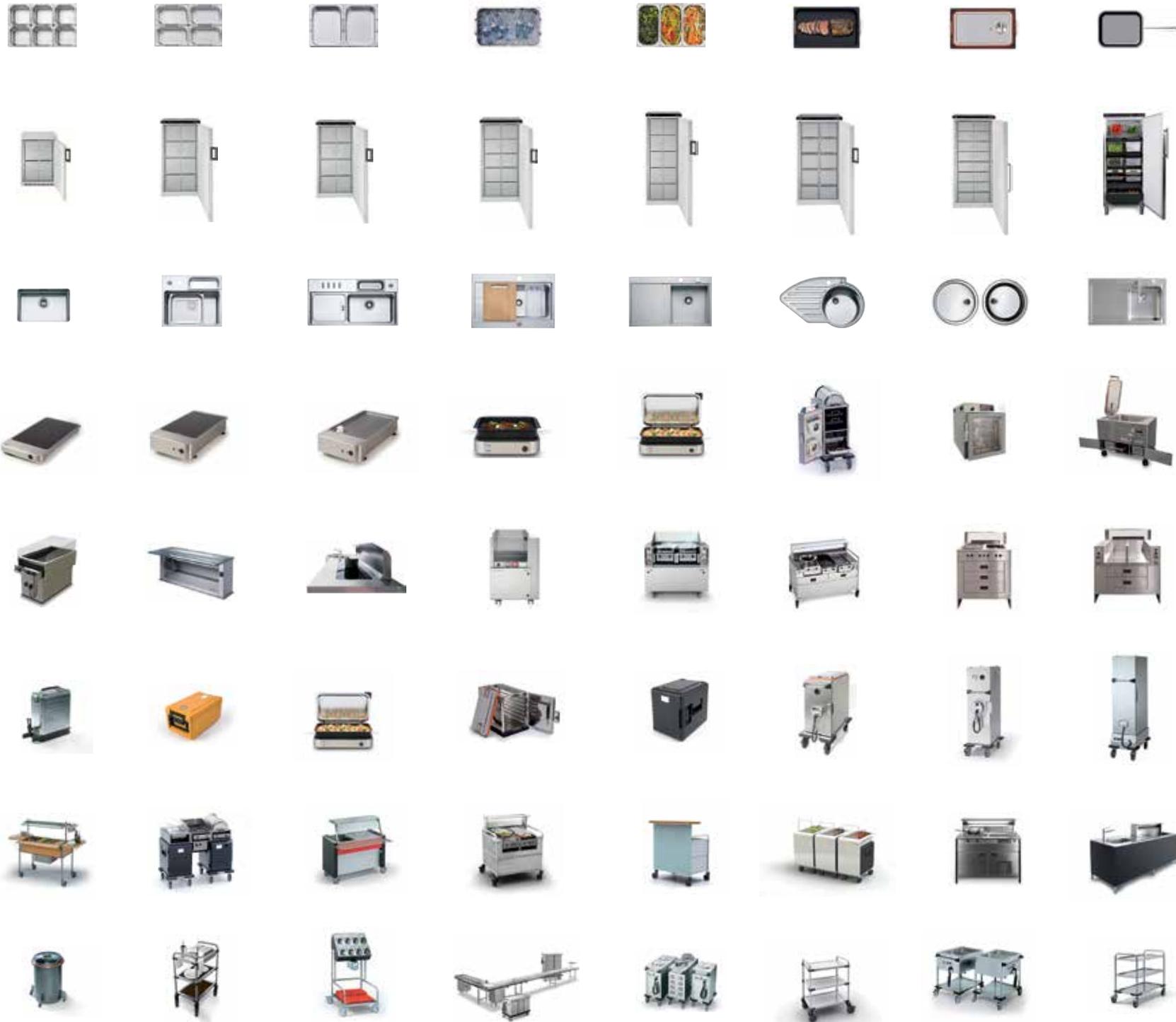
**Rudolf TANNER Handelsges.m.b.H.**

**A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26**

Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: [office@rtanner.at](mailto:office@rtanner.at),

Homepage: [www.rtanner.at](http://www.rtanner.at)



**Rieber**

Get organized for BetterFood.