Rieber

The mobile kitchen company

ENTDECKEN SIE UNSERE

MOBILEN VERPFLEGUNGSSYSTEME

SICHER | FLEXIBEL | MODULAR | DIGITAL | ENERGIEEFFIZIENT | HYGIENISCH
INDIVIDUELL KOMBINIERBAR | ROBUST | LANGLEBIG | NACHHALTIG

Rieber

The mobile kitchen company

INHALT

- CHECK CLOUD 03
- EDELSTAHL THERMOPORT® 04
- KUNSTSTOFF THERMOPORT® 05
- GN-THERMOPLATES® 06
- THERMOPLATES® TEPPANYAKI 07
- K|POT® 08
- EDELSTAHL-GASTRONORM BETRIEBSSYSTEM 09
- HYBRID KITCHEN 10
- SPEISENTRANSPORT-WAGEN STW 10
- ZUBRINGERWAGEN ZUB 10
- ACS VARITHEK® 11
- VARITHEK® SYSTEM-MODULE 12
- MOBILE GERÄTE 13
- ROLLITO 14
- ZUB MINI 15
- THERMOPORT® CANTEEN 15
- CATERING KITCHEN 15

Rieber

The mobile kitchen company

Sagen Sie GOODBYE zur HACCP Zettelwirtschaft.

CHECK CLOUD

**Ihr transparentes und digitales HACCP-Komplettsystem.
Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.**

Unsere Hard- und Software:

- robust
- praxistauglich
- nachrüstbar
- bedienerfreundlich
- patentiert
- höchster Datenschutz
- performant

CHECK App
Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.

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

Mobile CHECK **Best.-Nr.: 94 01 01 05**
Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.

Mobile CHECK
Auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche flexibel einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).

Auto CHECK **Best.-Nr.: 94 02 01 38**
Automatische Raumtemperaturerfassung für thermoport® Modelle und mobile Geräte.

QR-Code
Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK Sensor
Automatische Raumtemperaturerfassung sämtlicher Kühlstellen in Ihrer Küche durch nachrüstbare Sensoren.

mit internem Messfühler (siehe Bild)	**Best.-Nr.: 94 02 01 48**
mit externem Messfühler (mit Kabel)	**Best.-Nr.: 94 02 01 49**
nachrüstbarer Messfühler	**Best.-Nr.: 94 02 01 50**

- Transparente HACCP-Dokumentation
- Hygiene- & Servicemanagement
- Strukturierte Checklistenverwaltung
- Hilfreiche Erinnerungs- & Meldungsfunktion
- Informations- & Organisationstool

CHECK CLOUD

checkcloud.com

Rieber

The mobile kitchen company

NEU! catering kitchen System für alle thermoport® 1000er Modelle

Best.-Nr.: 94 02 01 38

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

Original thermoport® aus Edelstahl.

Zum Lagern und Transportieren von warmen und kalten Speisen.

Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, erfüllt höchste Hygieneansprüche (H3), thermoport® 1600 DU (H2). Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, digitale Temperaturanzeige, Dampfregulierung bei beheizten Geräten. Umluftheizung regulierbar bis +100 °C. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C. 1 N AC 230 V 50/60 Hz. Neutrale Version und zuheizbare Version (mit ausgebauter Heizung) strahlwassergeschützt IPX5. Gekühlte Version spritzwassergeschützt IPX4.

thermoport® 1000 DU zuheizbar mit Ausgabeoption

Frontlader mit Ausgabeoption
bis max. 2 x GN 1/1 200 mm
Inhalt: max. 52 Liter
Auflageschienen: 7 Paar
Maße: 410 x 645 x 530 mm
Mit Umluftheizung
Heizleistung: 830 W

Best.-Nr. 85 01 05 03 zuheizbar

thermoport® 1600 neutral
thermoport® 1600 U zuheizbar

Frontlader für max. 2 x GN 1/1
200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm
Inhalt: max. 70,4 Liter
Auflageschienen: 16 Paar
Maße: 492 x 769 x 930 mm
Version 1600 U mit Umluftheizung
Heizleistung (1600 U): 830 W

Best.-Nr. 85 01 06 08 neutral
Best.-Nr. 85 01 06 09 zuheizbar

thermoport® 1600 DU zuheizbar mit Ausgabeoption

Frontlader mit Ausgabeoption
bis max. 3 x GN 1/1 200 mm
Inhalt: max. 78 Liter
Auflageschienen: 16 Paar
Maße: 492 x 769 x 963 mm
Mit Umluftheizung
Heizleistung: 830 W

Best.-Nr. 85 01 09 03 zuheizbar

thermoport® 2000 neutral
thermoport® 2000 U zuheizbar

Frontlader für max. 3 x GN 1/1
200 mm + 1 x GN 1/1 100 mm
Inhalt: max. 89,7 Liter
Auflageschienen: 20 Paar
Maße: 492 x 769 x 1078 mm
Version 2000 U Umluftheizung
Heizleistung (2000 U): 830 W

Best.-Nr. 85 01 07 07 neutral
Best.-Nr. 85 01 07 08 zuheizbar

thermoport® 3000 neutral
thermoport® 3000 U zuheizbar

Frontlader für max.
5 x GN 1/1 200 mm
Inhalt: max. 130 Liter
Auflageschienen: 30 Paar
Maße: 592 x 769 x 1448 mm
Version 3000 U mit Umluftheizung
Heizleistung (3000 U): 830 W

Best.-Nr. 85 01 08 07 neutral
Best.-Nr. 85 01 08 08 zuheizbar

thermoport® 2000 K gekühlt

Frontlader für max. 3 x GN 1/1
200 mm + 1 x GN 1/1 100 mm
Inhalt: max. 89,7 Liter
Auflageschienen: 20 Paar
Maße: 492 x 769 x 1278 mm
Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C
Elektr. Anschlusswert: 170 W

Best.-Nr. 85 01 07 18 gekühlt

thermoport® 3000 K gekühlt

Frontlader für max.
5 x GN 1/1 200 mm
Inhalt: max. 130 Liter
Auflageschienen: 30 Paar
Maße: 592 x 769 x 1648 mm
Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C
Elektr. Anschlusswert: 170 W

Best.-Nr. 85 01 08 20 gekühlt

Auch als passive Variante erhältlich.

thermoport® 3000 hybrid warm/kalt aktiv

Inhalt: max. 70 Liter (warm),
max. 44 Liter (kalt)
Auflageschienen: 16 Paar (warm)
8 Paar (kalt).
Maße: 592 x 769 x 1648 mm
Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C
Elektr. Anschlusswert: 943 W

Best.-Nr. 85 01 08 17 aktiv

Ab sofort mit umweltfreundlichem Kühlmittel R290 erhältlich.

Transportsicherung für Edelstahl thermoport®

Sicherer Transport der Edelstahl thermoport® im LKW. Kunststoff thermoport® können zusätzlich mittels Galerie rutschsicher transportiert werden.
Maße: 592 x 769 x 197 mm

Best.-Nr. 85 01 20 53

QR-Code Scan für alle Service-Informationen zum Produkt oder für das CHECK HACCP System.

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

Original thermoport® aus Kunststoff.

Zum Lagern und Transportieren von warmen und kalten Speisen.

Aus leichtem und robustem Kunststoff. Stabile Bügelverschlüsse und klappbare Tragegriffe aus schlagfestem Kunststoff, Einsteckkarte, Bodenrutschschienen, Stapelfunktion durch Stapelecken und Stapelschienen, spülmaschinentauglich bis +90 °C (mit ausgebauter Heizung). 1N AC 230 V 50/60 Hz. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C. **In orange und schwarz erhältlich.**

Zum Niedertemperaturgaren geeignet.

thermoport® 1000 K

Frontlader für max.
2 x GN 1/1 200 mm
Inhalt: max. 52 Liter
Maße: 435 x 610 x 561 mm

Best.-Nr. 85 02 04 01 orange
Best.-Nr. 85 02 04 12 schwarz

thermoport® 1000 KB zuheizbar

Frontlader für max.
2 x GN 1/1 200 mm
Inhalt: max. 52 Liter
Maße: 435 x 688 x 561 mm
Heizleistung: 800 W
Temperatur: +85 °C
(digitale Umluftheizung)

Best.-Nr. 85 02 04 23 orange
Best.-Nr. 85 02 04 24 schwarz
A-FLAT-umluftb-orange 85 02 04 34
A-FLAT-umluftb-schwarz 85 02 04 35
D-FLAT-umluftb-orange 85 02 04 36
D-FLAT-umluftb-schwarz 85 02 04 37

thermoport® 1000 K cool

Mit aktiver Kühlung,
abnehmbares Kühlelement
Frontlader für max.
2 x GN 1/1 200 mm
Inhalt: Max. 52 Liter
Maße: 435 x 760 x 561 mm
Kühlleistung: 50 W

Best.-Nr. 85 02 04 40 orange

Ab sofort mit umweltfreundlichem Kühlmittel R290 erhältlich.

thermoport® 600 KB-A zuheizbar
thermoport® 600 KB-D zuheizbar
thermoport® 600 K

Frontlader für max. GN 1/1 200 mm
und GN 1/1 65 mm
Inhalt: max. 33 Liter
Maße: 435 x 639 x 385 mm
Heizleistung: 500 W
Temperatur: +85 °C (Umluftheizung)

A-FLAT-umluftb-orange 85 02 05 24
A-FLAT-umluftb-schwarz 85 02 05 25
D-FLAT-umluftb-orange 85 02 05 26
D-FLAT-umluftb-schwarz 85 02 05 27
unbeheizt-orange 85 02 05 05
unbeheizt-schwarz 85 02 05 18

thermoport® K 100 Hybrid passiv

Isosteg ermöglicht die thermische
Trennung (patentiert)
Einteilung GN 1/2 + GN 1/2 oder Einteilung GN 2/3 + GN 1/3 bzw. GN 1/6
Inhalt: max. 26 Liter
Maße: 690 x 425 x 364 mm

Best.-Nr. 85 02 03 53 orange
Best.-Nr. 85 02 03 54 schwarz

thermoport® 100 KB zuheizbar
thermoport® 100 K

Toplader für max. GN 1/1 200 mm
Inhalt: max. 26 Liter
Maße: 370 x 645 x 308 mm
Heizleistung: 500 W
Temperatur: +85 °C
Naß und trocken beheizbar

Best.-Nr. 85 02 03 13 orange
Best.-Nr. 85 02 03 29 schwarz

Best.-Nr. 85 02 03 01 orange
Best.-Nr. 85 02 03 28 schwarz

thermoport® K 50 / K 50 beheizt

Toplader für max. GN 1/1 100 mm
Inhalt: max. 11,7 Liter
Maße: 370 x 645 x 240 mm
Heizleistung: 500 W
Temperatur: +85 °C
Naß und trocken beheizbar

Best.-Nr. 85 02 02 06 orange
Best.-Nr. 85 02 02 17 schwarz

Best.-Nr. 85 02 02 01 orange
Best.-Nr. 85 02 02 16 schwarz

thermoport® 100 KB-CNS

Mit Innenmuffel aus CNS
Ermöglicht das Transportieren von Speisen direkt im thermoport®
Toplader für max. GN 1/1 200 mm
Inhalt: Max. 26 Liter
Maße: 654 x 370 x 308 mm
Heizleistung: 385 W
Temperatur: +85 °C

Best.-Nr. 85 02 03 52 orange

EINZEL-MENÜ-TRANSPORTSYSTEM

thermoport® 10 D Set 1 orange*

Set bestehend aus:

- 1x Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box + Deckel
- 1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel
- 2x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel
- Maße: 690 x 425 x 364 mm

Best.-Nr. 85 02 27 06 orange

Fahrgestell KS

Edelstahlrahmen mit Kunststoff
Stoßecken, 2 Lenkstopprollen
und 2 Bockrollen aus Kunststoff
Maße: 490 x 640 x 210 mm

Best.-Nr. 88 14 01 06

Rolliport

Für alle tragbaren thermoport®
Einklappbarer Schiebegriff
Maße: 850 x 470 x 890 mm

Best.-Nr. 88 07 06 01

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

*weitere Varianten auf Anfrage

Rieber

The mobile kitchen company

GN-thermoplates®

Kochgeschirr im GN-Format.

SWISS-PLY VIDEO

Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten. Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten. Erhältlich auch mit abgerundeten Ecken (thermoplates® C), passend für den K|POT®.

SWISS-PLY

Sandwichmaterial aus einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten. Profitieren Sie von 10-fach höherer Leitfähigkeit im Vergleich zu reinem Edelstahl.

SWISS | PLY material

thermoplates® beschichtet

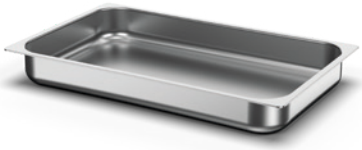
2,6 mm Materialstärke

Auch mit abgerundeten Ecken erhältlich — thermoplates® C, für den optimalen Einsatz auf dem K|POT®

GN-Größe Außenmaße	Tiefe mm	Liter l	Bestell-Nr.	Bestell-Nr. mit Griff
GN 1/1	100	10	**84 01 08 20**	**84 01 09 20**
	65	6	**84 01 08 21**	**84 01 09 21**
GN 2/3	100	7	**84 01 08 24**	**84 01 09 24**
	65	4	**84 01 08 25**	**84 01 09 25**
GN 1/2	100	5	**84 01 08 28**	**84 01 09 28**
	65	3	**84 01 08 29**	**84 01 09 29**
GN 1/3	100	3	**84 01 08 45**	**84 01 09 45**
	65	2	**84 01 08 44**	**84 01 09 44**

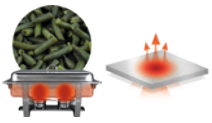
thermoplates® Nano-Oberfläche

2,6 mm Materialstärke



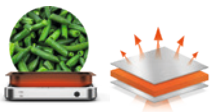
GN 1/1	100	10	**84 01 08 01**	**84 01 09 01**
	65	6	**84 01 08 02**	**84 01 09 02**
	40	2,5	**84 01 08 03**	**-**
GN 2/3	65	4	**84 01 08 06**	**84 01 09 10**
GN 1/2	100	5	**84 01 08 09**	**84 01 09 09**
	65	3	**84 01 08 10**	**84 01 09 10**
GN 1/3	100	3	**84 01 08 31**	**84 01 09 46**
	65	2	**84 01 08 41**	**84 01 09 41**

Der Materialunterschied für Ihre Speisenqualität:



Chafing-Dish + GN-Behälter aus Edelstahl:

punktuelle Wärme & schlechte Leitfähigkeit.



K|POT® + thermoplates® aus Mehrschichtmaterial: energieeffizient & absolut gleichmäßige Leitfähigkeit/Verteilung bis in die Ecken/Ränder.

Rieber

The mobile kitchen company

thermoplates® teppanyaki beschichtet

4,0 mm Materialstärke

SWISS | PLY material

Vorteile der teppanyaki Grillplatte

- mobiles Grillen im GN-Format
- leichte Reinigung, spülmaschinentauglich
- hygienisch separat grillen
- z.Bsp.: GN 1/2 für Fisch, GN 1/2 für Fleisch oder Gemüse ohne Geschmacksübertragung zeitgleich zubereiten

GN-Größe Außenmaße	Tiefe mm	Liter l	Bestell-Nr. ohne Griff	Bestell-Nr. mit Griff
GN 1/1	20 mm	-	84 01 08 32	84 01 09 32
GN 2/3	20 mm	-	84 01 08 34	84 01 09 33
GN 1/2	20 mm	-	84 01 08 34	84 01 09 34

thermoplates® teppanyaki Nano-Oberfläche

4,0 mm Materialstärke

GN 1/1	20 mm	-	84 01 08 36	84 01 09 35
GN 2/3	20 mm	-	84 01 08 37	84 01 09 36
GN 1/2	20 mm	-	84 01 08 38	84 01 09 37

thermoplates® stapelbar

1,6 mm Materialstärke

GN 1/1	65 mm	5,5 l	84 01 08 18	-
	100 mm	9,5 l	84 01 08 19	-

GN 1/2 und 1/3 auf Anfrage

- **Ideal für Cook & Chill Prozess**
- **Bis zu 30% mehr Füllmenge beim Regenerieren**
- **Mit Stapelschulter – für sicheres, einfaches und raumeffizientes Stapeln und Entstapeln**

EINSPARPOTENZIALE MIT THERMOPLATES®

Passendes Deckelsortiment für thermoplates® Kochgeschirr:

vaculid®
vakuumierbarer Deckel mit Silikondichtung
GN 1/6, 1/3, 1/2
Nicht für thermoplates® stapelbar

Wasserdichter Steckdeckel
mit Silikondichtung
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3

Steckdeckel
stapelbar mit/ohne Griffausschnitt
GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/6
Nicht für thermoplates® stapelbar

Polycarbonatdeckel
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3

Kochdeckel
mit/ohne Griffausschnitt
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/6

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

K|POT®

Die handliche und stilvolle Buffet- und Frontcooking Lösung.

Ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen sowie zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen. 1-zonige oder 2-zonige Ausführung, in den Größen GN 1/1 und GN 2/3. Intelligente, vorprogrammierte Steuerung, dadurch einfachste Bedienung. Die Programmierung ist auf das Regenerieren/Erwärmen von gekühlten Speisen (Cook & Chill) abgestimmt. Ideal in Verbindung mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates®. Auch in passiver Ausführung erhältlich, zur Verwendung mit Wärme- und Kältepellets aus Edelstahl.

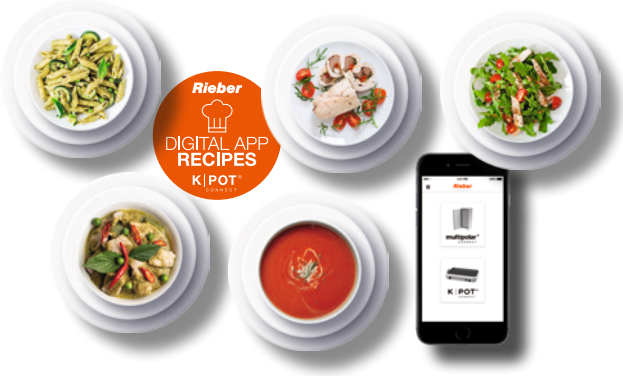
BUFFETDECKEL
Zur Ausgabe, zum Garen und Präsentieren von Speisen im Buffetbereich, mit Absenkautomatik

GN-thermoplates® C
Dank schnellleitendem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar

K|POT®
Warmhalten, Regenerieren, Kochen, Braten, Dampfgaren, Grillen

als 1- oder 2-Zonen-Modell erhältlich

NEU: Jetzt auch CONNECT-fähig & APP-gesteuert!



Modell	Maße	Gewicht	Leistung	Bestell-Nr. schwarz ●	Bestell-Nr. Edelstahl ○
K | POT® 1/1 ck-2200 | Ceran-Kochfeld	533 x 380 x 96 mm	7 kg	2200 Watt	**84 01 20 02**	**84 01 20 01**
K | POT® 1/1 ck-2200, 2Z | Ceran-Kochfeld	533 x 380 x 88 mm	7 kg	2200 Watt	**84 01 20 14**	**84 01 20 13**
K | POT® 2/3 ck-1600 | Ceran-Kochfeld	353 x 380 x 88 mm	5 kg	1600 Watt	**84 01 20 36**	**84 01 20 38**
K | POT® 1/1 ch-800 | Ceran-Warmhaltefeld	533 x 380 x 88 mm	7 kg	800 Watt	**84 01 20 12**	**84 01 20 11**
K | POT® 1/1 ik-3600, 2Z | Induktions-Kochfeld	533 x 380 x 88 mm	7 kg	3600 Watt	**84 01 20 41**	**84 01 20 40**
	353 x 380 x 88 mm	5 kg	2300 Watt	**84 01 20 43**	**84 01 20 42**
K | POT® 1/1 passiv	533 x 380 x 88 mm	4 kg	-	**84 01 20 08**	**84 01 20 07**
K | POT® 2/3 passiv	353 x 380 x 88 mm	3 kg	-	**84 01 20 39**	**84 01 20 37**

NEU:	Maße	Bestell-Nr. schwarz ●	Bestell-Nr. Edelstahl ○
K | POT® CONNECT 1/1 ck-2200, 2Z	533 x 380 x 96 mm	**84 01 20 85**	**84 01 20 84**
K | POT® CONNECT 1/1 ck-2200, 1Z	533 x 380 x 96 mm	**84 01 2083**	**84 01 20 82**

NEU:	Maße	Temperatur	Leistung	Bestell-Nr. schwarz ●	Bestell-Nr. Edelstahl ○
K | POT® 1/1 coolSWISSPLY ❄	533 x 378 x 149 mm	+10°C bis -7°C	150 Watt	**84 01 20 58**	**84 01 20 56**

Passendes Deckelsortiment für thermoplates® C Kochgeschirr:

AUSGABE

Buffetdeckel
aus Edelstahl oder Kunststoff
GN 1/1, 2/3, 1/2

REGENERIEREN / TRANSPORTIEREN

Wasserdichter Steckdeckel
mit Silikondichtung
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/6

KOCHEN

Kochdeckel
ohne Griffausschnitt
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3

QR-Code Scan für alle Service-Informationen zum Produkt oder für das CHECK HACCP System.

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Rieber

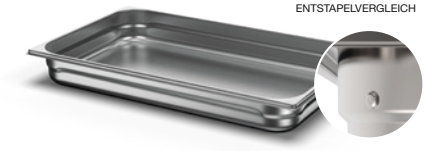
The mobile kitchen company

Edelstahl-Gastronorm Betriebssystem.

Der robuste GN-Behälter.

Überzeugen Sie sich selbst ▶

ZUM ENTSTAPELVERGLEICH



NEUE RIEBER-INNOVATION
GNONE®-Behälter mit Stapelnasen für problemloses Entstapeln

*GN-Behälter mit Fallgriff auf Anfrage

Mit unserem vaculid® Deckelsystem können GN-Behälter und thermoplates® unter Vakuum gesetzt werden, egal ob mit einer Handpumpe oder herkömlichen Kammerpumpen. Somit können Speisen länger und sicher gelagert werden. Frische, Geschmack und Nährstoffe bleiben bei diesem Verfahren nahezu vollständig erhalten.

Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Robuste und spülmaschinenfeste Konstruktion. Hochliegende, gut ausgeprägte, abgesetzte Stapelschultern, die sich nur an den Ecken berühren, sorgen nicht nur für ein platzsparendes und einfaches Einstapeln, sowie eine gute Belüftung im gestapeltem Zustand, sondern definieren auch die Füllhöhe, sodass jeder GN-Behälter mit einem passenden Deckel aus dem Sortiment verschließbar ist.

GN-Variationen

GN-Größe Außenmaße	Tiefe mm	Liter l	Bestell-Nr. ohne Fallgriff
GN 1/1 325 x 530 mm	20	-	84 01 01 12
	40	3,4	84 01 01 11
	55	5,6	84 01 01 59
	65	7,0	84 01 01 10
	100	11,7	84 010 1 09
	150	18,4	84 01 01 08
	200	26,0	84 01 01 07
GN 1/2 325 x 265 mm	20	-	84 01 01 24
	40	1,7	84 01 01 23
	55	2,6	84 01 01 60
	65	3,3	84 01 01 22
	100	5,3	84 01 01 21
	150	8,4	84 01 01 20
	200	10,9	84 01 01 19
GN 1/4 162 x 265 mm	20	-	84 01 01 35
	65	1,5	84 01 01 34
	100	2,3	84 01 01 33
	150	3,6	84 01 01 32
	200	5,0	84 01 01 31
GN 1/9 108 x 176 mm	65	0,5	84 01 01 45
	100	0,7	84 01 01 44

GN-Größe Außenmaße	Tiefe mm	Liter l	Bestell-Nr. ohne Fallgriff
GN 2/3 325 x 352 mm	20	-	84 01 01 18
	40	2,4	84 01 01 17
	55	3,2	84 01 01 97
	65	4,3	84 01 01 16
	100	7,4	84 01 01 15
	150	11,8	84 01 01 14
	200	15,3	84 01 01 13
GN 1/3 325 x 176 mm	20	-	84 01 01 30
	40	1,0	84 01 01 29
	65	2,0	84 01 01 28
	100	3,3	84 01 01 27
	150	4,9	84 01 01 26
	200	6,6	84 01 01 25
GN 1/6 162 x 176 mm	65	0,9	84 01 01 43
	100	1,4	84 01 01 42
	150	2,1	84 01 01 41
	200	2,8	84 01 01 40

Weitere Varianten mit Fallgriff, gelochte GN-Behälter oder gelochte Einsätze auf Anfrage.

Stege quer
Länge 325 mm **84 19 02 01**

Stege längs
Länge 530 mm **84 19 01 01**

Zubehör:

Einlegeboden mit Lochung

Typ: 219, Größe 2/1	84 13 01 01
Typ: 119, Größe 1/1	84 13 01 02
Typ: 129, Größe 1/2	84 13 01 04
Typ: 139, Größe 1/3	84 13 01 05

microwave

NEUE RIEBER-INNOVATION
GN 1/6 Einportionenschale | für die Mikrowelle.
Tiefe 60 mm **85 02 20 97**
GN-Domdeckel 1/6 | Hand-Vakuum 84 20 01 66

Passendes Deckelsortiment:

vaculid®
vakuumierbarer Deckel mit Silikondichtung
1/6, 1/3, 1/2

Flachdeckel
mit/ohne Löffelausschnitt oder/und Griffausschnitt
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9

Schanierflachdeckel
mit/ohne Löffelausschnitt oder/und Griffausschnitt
1/1, 1/2

Steckdeckel
stapelbar mit/ohne Griffausschnitt
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9

Wasserdichter Steckdeckel
mit Silikondichtung
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9

Polycarbonatdeckel
mit eingelassenem Griff
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6, 1/9

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

hybrid kitchen 140 °C und 200 °C

Zum Regenerieren, Garen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren oder zum Kalt- / Warmhalten.

Die mobile Allround-Küche für Schulverpflegung, Stationsküchen, als Kalt- / Warmausgabe oder zum Kochen & Backen im Catering - alles flexibel möglich mit der hybrid kitchen. Volle Funktionalität und optimale Arbeitsabläufe in nur einem Gerät. Für verschiedenste Zubereitungs-Funktionen, über die spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern, für unschlagbare Hybrid-Eigenschaften und der Wahl zwischen mehreren Betriebsarten. Mit integrierter Echtzeituhr in der Steuerung. Beim Model 140 °C, mit praktischer Ausgabemöglichkeit oben durch den abnehmbaren Deckel.

hybrid kitchen 200 °C mit Isoraumteiler.
Maße: 662 x 870 x 981 mm
Leistung: 3500 Watt
Gewicht: 69 kg

Best.-Nr. 85 01 09 11

thermoport® canteen (hybrid 140 °C)
Maße: 592 x 788 x 959 mm
Leistung: 3300 Watt
Gewicht: 56,8 kg

Best.-Nr. 85 01 09 19

+ Kein Starkstrom (da 230V), bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. erforderlich.

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Speisentransportwagen STW

Zum Transportieren und Ausgeben von warmen und kalten Speisen, mit Schrankräumen.

Zum Transportieren und Ausgeben von warmen Speisen mittels Schöpfsystem auf Stationen, für eine sichere Speisenverteilungskette. Transportieren und Ausgeben mit einem Wagen. Je nach Modell mit mehreren eingeschweißten Warmhaltebecken (Beckengröße GN 1/1 bis 200 mm tief) in der Abdeckung, (trocken oder naß beheizbar) und beheizten Schrankräumen im Unterbau. Temperatur in Schrankräumen und Becken separat einstellbar, thermostat geregelt von +30 °C bis 110 °C. Mit je 8 Paar tiefgezogenen Auflagesicken.

Klappdeckel, Schiebedeckel auf Anfrage

STW Norm II-2
Maße: 905 x 680 x 900 mm
Leistung: 1880 Watt
Gewicht: 75 kg

Best.-Nr. 88 13 06 23

STW Norm III-3
Maße: 1314 x 680 x 900 mm
Leistung: 2820 Watt
Gewicht: 120 kg

Best.-Nr. 88 13 14 23

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Zubringerwagen ZUB

Zum Transportieren und Ausgeben von Speisen.

Der universale Zubringerwagen auf Verteilstationen. Robuster Edelstahlwagen mit getrennt regelbaren, elektrisch beheizten GN 1/1 Warmhaltewannen 200 mm tief (eingeschweißt), dient zum sicheren Transport, Verteilen am Band und Ausgeben von Speisen im GN-System. Zuverlässig sowohl nass wie auch trocken beheizbar von +30 °C bis + 100 °C.

Klappdeckel, Schiebedeckel auf Anfrage

NEU - mit Kühlmittel R290 (Propan)

Zubringerwagen ZUB 2
Maße: 858 x 675 x 900 mm
Leistung: 940 Watt
Gewicht: 33 kg

Best.-Nr. 88 16 02 01 Griff stirnseitig
Best.-Nr. 88 16 02 03 Griff längsseitig
Auch gekühlt erhältlich.

Zubringerwagen ZUB 3
Maße: 1227 x 675 x 900 mm
Leistung: 1410 Watt
Gewicht: 44 kg

Best.-Nr. 88 16 03 01 Griff stirnseitig
Best.-Nr. 88 16 03 03 Griff längsseitig
Auch gekühlt erhältlich.

ZUB 2 Wannen - gekühlt R290
Best.-Nr. 88 16 08 04 Griff stirnseitig
ZUB 3 Wannen - gekühlt R290
Best.-Nr. 88 16 08 05 Griff stirnseitig

ZUB 4 Wannen - gekühlt R290
Best.-Nr. 88 16 08 06 Griff stirnseitig

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Rieber

The mobile kitchen company

Best.-Nr.: 94 01 01 05

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

acs varithek®

Mobile Frontcooking Station mit integrierter Absaugung & airclean-Umluft-technologie.

- Frontcooking-Erlebnis für Ihre Gäste – ohne unerwünschte Gerüche / Dämpfe.
- Mehrstufiges Filtersystem aus Fett-, Aktivkohle- & Schadstofffilter im Unterbau.
- O3-Ausführung mit patentierter Plasmatechnologie, für Geruchsneutralisation + Abtötung von Bakterien/Mikroorganismen.
- Wrasen aus fett-, wasser- & geruchsbelastender Luft werden direkt über der Kochstelle besei tigt, mit 3-seitiger Absaugung.

Volle varithek®-Flexibilität!

Kochmodule einfach und flexibel auswechselbar, Modul-Varianten auf DER FOLGENDEN SEITE

FILTER-VARIANTEN	BASIC	ADVANCED	ADVANCED+	FLEXIBLE HEPA	PROFI
Nutzungsintensität					
Einsatzdauer					
Best.-Nr. o/m. Aufsatz Best.-Nr. Filter	91 14 04 50 / 51	91 14 04 50 / 51 91 14 03 12	91 14 04 50 / 51 91 14 03 15	91 14 04 50 / 51 91 14 03 12 / 14	91 14 04 50 / 51 91 14 03 13 / 15

Für 2 varithek® Koch-Module

acs varithek® 1100 d3

Mit digitaler Steuerung*. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Leistungsaufnahme max.11 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1100 d3 mit Lichtaufsatz	1100 x 720 x 1300 mm	140 kg	**91 14 04 02**
acs 1100 d3 mit Lichtaufsatz + Plasmatechnologie	1100 x 720 x 1300 mm	140 kg	**91 14 04 05**

Für 3 varithek® Koch-Module

acs varithek® 1600 O_3

Mit digitaler Steuerung*. Mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Mittig im Unterbau befinden sich 2 Schrankfächer für extra Stau-/Funktionsraum) mit verschiedenen Varianten. Warm/Kalt, Neutral/Neutral, Neutral/Warm, Neutral/Kalt, Warm/Warm und Kalt/Kalt. Leistungsaufnahme max. 22 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1600 O_3 W/K mit Lichtaufsatz	1665 x 850 x 1300 mm	237 kg	**91 14 04 32**

Für 3 varithek® Koch-Module.

acs varithek® 1500 d3/ varithek® acs 1500 mit elektrostatischem Filter

Mit digitaler Steuerung*. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Leistungsaufnahme max. 22 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1500 d3 mit Lichtaufsatz	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	**91 14 04 03**
acs 1500 d3 mit Lichtaufsatz + Plasmatechnologie	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	**91 14 04 06**
acs 1500 Elektrostatischer Filter	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	**91 14 04 42**

* Digitale Steuerung Funktionen: 4-stufige Absaugleistung, Anzeige von Fehlern, sowie Verbrauch (Abnutzungsgrad) der Filterelemente (Aktivkohlefilter), verschiedenfarbige LED Leuchten für Betriebszustand, Anzeige von Störungen, Betriebsstundenzähler, bei Alarm Aktivierung von Summer.

* nicht im Lieferumfang enthalten.

NEU:
Alle acs-Modelle 1100 | 1500 | 1600 mit optimiertem und individuellem Filter-System erhältlich.

SERVICE PAGE

QR-Code Scan für alle Service-Informationen zum Produkt oder für das CHECK HACCP System.

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

varithek® System-Module

Für jede Art der Speisenzubereitung.

Ob Kochen, Grillen, Braten, Woken, Dampfgaren, Kühlen, Warmhalten oder Frittieren das varithek®-Systems bieten für alle Zubereitungsarten die passende Option. Von Ceran, Induktion, über die hybride Kalt/Warm-Platte bis hin zur Grillplatte. Einsetzbar als „Solo-Auftischvariante" oder in abgesenkten Nischen (acs Frontcooking-Station). Alle varithek® 400er Module zum direkten Einstellen, die GN 1/1 Module über den AST-Systemträger. Durch das genormte Maß einfach kombinier- & austauschbar, abgestimmt auf das effiziente GN-Kochgeschirr thermoplates®.

varithek® 1/1-ch-800
325 x 620 x 63 mm
Warmhalte-Ceran-Modul, ganzflächig
800 Watt / 230 V / Kabellänge 0,8 m

Best.-Nr. 91 01 01 50

varithek® 1/1-ck-2200
325 x 620 x 81 mm
Koch-Ceran-Modul, ganzflächig
2200 Watt / 230 V / Kabellänge 0,8 m

Best.-Nr. 91 01 01 56

varithek® 1/1 hp-SP (2,5 m)
325 x 639 x 141 mm
Nennspannung: 1N AC 230 V,
50/60 Hz / Gewicht / 14 kg

Best.-Nr. 91 18 01 14

varithek® 800-gp-9600-SP
800 x 620 (+ 40 mm CNS-Griff) x 198 mm
El.-Anschlusswert 9,6 kW / 400 V
Gewicht 38 kg, Kabellänge 1,0 m

Best.-Nr. 91 01 02 53

varithek® V-400-gp-4800-SP
400 x 660 x 198 mm
Grillplatten Modul, geriffelt
4800 Watt / 400 V / Kabellänge 0,8 m

Best.-Nr. 91 03 01 67

varithek® 400-AST-200, Systemträger
400 x 620 x 200 mm
Zum Einsetzen aller
1/1 varithek®-System-Module.

Best.-Nr. 91 05 01 07

+ leichter mit 22 kg: **varithek® V-400 gp-4800-SP** 600 x 400 x 197 mm, glatt **Best.-Nr. 91 03 01 65**

varithek® 400-iw-5000
400 x 660 x 198 mm
Induktionswok-Modul
5000 Watt / 400 V / Kabellänge 0,8 m
Für Wokpfanne Edelstahl 6 l

Best.-Nr. 91 04 03 08

varithek® 400-ik-5000-rund
400 x 660 x 138 mm
Koch-Induktions-Modul, runde Kochfläche
5000 Watt / 400 V / Kabellänge 0,8 m

Best.-Nr. 91 01 02 38

varithek® 400-pf-5000-SP
620 x 400 x 220 mm
Pasta-Fritteusen-Modul
5000 Watt / 400 V / Kabellänge 2 m
Lieferumfang ohne Sets

Best.-Nr. 91 10 01 05
Pastaset Best.-Nr.: 91 10 01 06
Frittierset: Best.-Nr.: 91 10 01 07

varithek® Elemente gibt es auch mit Kabellänge 2,5 m.
Weitere Modelle auf Anfrage.

Für perfekte Koch- und Grillergebnisse verwenden Sie die Rieber GN-thermoplates®. Dank dem energieeffizientem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial sind die thermoplates® multifunktional einsetzbar. Zum Kochen, Braten, Garen, Grillen.

+ Wechseln Sie in sekundenschnelle von der teppanyaki Grillplatte zum thermoplates® Kochtopf.

QR-Code Scan für alle Service-Informationen zum Produkt oder für das CHECK HACCP System.

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

Mobile Geräte

Vom Stapler bis zum Servierwagen. Rieber mobile Geräte vereinen Form und Funktion.
So gehören beispielsweise Rieber Servierwagen dank ihrer patentierten Schraubkonstruktion zu den sichersten und stabilsten ihrer Klasse.

Tellerspender RRV-H2 statisch beheizt

Mit flexiblem Einstellmechanismus
Maße: 955 x 480 x 900 mm
Gewicht ca. 55 kg, 1400 Watt
Für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm
60 Teller pro Röhre,
Stapelhöhe: ca. 600 mm,
Auch unbeheizt, mit Kühlschlitzen,
runden oder eckigen Röhren,
Plattformen etc. erhältlich.

Best.-Nr. 89 01 02 69

Tellerspender RRV-U2 Umluft beheizt

Mit flexiblem Einstellmechanismus
Maße: 955 x 480 x 900 mm
Gewicht ca. 56 kg, 1460 Watt
Für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm
60 Teller pro Röhre,
Stapelhöhe: ca. 600 mm,
Auch unbeheizt, mit Kühlschlitzen,
runden oder eckigen Röhren,
Plattformen etc. erhältlich.

Best.-Nr. 89 01 01 69

ZUM VIDEO

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG | REINIGUNG | ERSATZTEILE

Regalwagen RW-180-1A

Mit Abweiserrollen oder Stoßecken
Maße: 648 x 739 x 1641 mm
Gewicht: 25 kg
18 Paar Auflageschienen
für GN 2/1

Best.-Nr. 88 04 05 01

Regalwagen RW-180-1/1A

Mit Abweiserrollen oder Stoßecken
Maße: 445 x 619 x 1641 mm
Gewicht: 15 kg
18 Paar Auflageschienen
für GN 1/1

Best.-Nr. 88 04 09 01

Servierwagen SW-850-RL

Hohe Stabilität, ohne Schweißnähte,
Gewicht: 17 kg
Maße: 870 x 570 x 950 mm
Bordmaß: 800 x 500 mm
Montiert oder als flat pack lieferbar.

Best.-Nr. 88 02 50 06 montiert

Best.-Nr. 88 02 50 05 flat pack

Abbildung zeigt Ausführung mit 2 Borden.

Servierwagen servo+ RW-1060-RS

Extra robuster Universalwagen
Gewicht: 25 kg
Maße: 1035 x 635 x 1043 mm
Bordmaß: 1000 x 600 mm

Best.-Nr. 88 02 50 32

Plattformwagen PW-U670

Mit Schiebebügel aus Edelstahl,
4 Stoßecken, Plattform mit Stopprand
und Ablaufbohrung.
Maße: 785 x 651 x 900 mm
Gewicht 17 kg, Tragkraft: 150 kg

Best.-Nr. 88 07 04 03

Abbildung zeigt Ausführung ohne Serviettenspender.

Besteck- und Tablettwagen

Maße: 648 x 428 x 1350 mm
4 Besteckeinsätze, Serviettenspender,
100 Tabletts stapelbar
Weitere Modelle auf Anfrage.

Best.-Nr. 79 01 02 01

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

Rollito

Das universelle und flexible Buffetsystem.

Rollito besticht durch seine Modularität und Flexibilität - egal ob Warm, Kalt oder Neutral. Überall dort einsetzbar, wo Speisen ausgegeben werden. Jedes Element im Rollito-Programm ist rein funktional auf seinen Zweck hin ausgelegt und sowohl einzeln, als auch in Kombination einsatzfähig und jederzeit erweiterbar. Wählen Sie zwischen 3 Korpuslängen. Jeder Korpus kann mit verschiedenen Aufsätzen kombiniert werden. Die Aufsätze sind nicht fest installiert und leicht abnehmbar. Mehr als 20 Varianten erfüllen alle Anforderungen und integrieren sich in jede Planung. Funktionsbrücken in den Modulen beinhalten die bewährte und leicht bedienbare Technik. Rollito kann Free-Flow oder in Linie, 45° oder 90° gewinkelt gestellt werden. Weitere Ausführungen, Module (z. B. Frontcooking, Getränke) und Höhen (750 mm für Grundschulverpflegung) erhältlich. Bitte fragen Sie an.

Rollito Universal
(ohne Aufsatz und Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
RO-UN-2	955 x 600 x 900	77 01 01 50
RO-UN-3	1291 x 600 x 900	77 01 02 50
RO-UN-4	1608 x 600 x 900	77 01 03 50

Aufsatz separat auf Anfrage.

Rollito Kalt mit Kühlwanne
(ohne Aufsatz und Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
RO-KA-2	955 x 600 x 900	77 02 01 50
RO-KA-3	1291 x 600 x 900	77 02 02 50
RO-KA-4	1608 x 600 x 900	77 02 03 50

Aufsatz separat auf Anfrage.

Rollito varithek®
(ohne Aufsatz und Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
RO-VA-2	2 V-AST-200-OF	77 05 02 50
RO-VA-3	3 V-AST-200-OF	77 05 03 50

Aufsatz separat auf Anfrage.

Für alle Rollito-Varianten können Sie auf Anfrage verschiedene Licht- & Wärmeaufsätze, Verbinder und Dekoblenden bestellen.

MEHR ZU ROLLITO

Farben – Frontblende

Nach RAL Design System für Frontblenden. Korpus-Seitenwangen nur in "20 00 schwarzrot" erhältlich. Andere Farben auf Anfrage.

20 00 schwarzrot	260 40 45 dunkelblau	230 60 40 hellblau
80 00 grau	030 50 60 rot	080 80 90 gelb

MEHR INFOS

Stilvolle Thekenanlagen – mit Kombination von Warm- und Kaltausgabe

urbanhealthclub Ludwigsburg

Unser Rieber Equipment passend zum cleanen und zeitlosen Design des Clubs. Alles wird frisch ausgegeben und zubereitet. Hier haben wir von GN-Behältern, über unseren K|POT® bis zur Vitrine, Schrank- & Kühlmöbeln alles aus einer Hand geliefert.

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation - Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich.

ZUR KITA- / SCHULWELT

ZUB MINI | Kita- & Schulverpflegung | bedienerfreundliche Höhe von 750 mm

- Sicherer Inhouse Speisen-Transport & -Verteilung in einem Wagen, nass & trocken beheizbar.
- Hygienisch, robust und langlebig aus hochwertigem Edelstahl.
- Abdeckung abgekantet, umlaufend verkröpft, Schutz vor Schmutz-/Wassereintritt.
- 2x tiefgezogene GN 1/1 Warmhaltewanne, fugenlos eingeschweißt.
- Allseitig verkleidet und isoliert, mehr Energieeffizienz & geringer Wärmeverlust.
- Steuerung über Ein-/Aus-Wippschalter und stufenlosen Thermostatregler.
- Mit 2,5 m Spiralkabel überall, in jedem im Raum flexibel einsetzbar.
- rostfreie, feststellbare Rollen, optimal fahrbar über 2 Lenkrollen (Ø125 mm).
- 4 Stoßecken für Rammschutz sowie stoßgeschütztes Schaltelement.
- Integrierter Ablasshahn, schnelle und einfache Reinigung.

EFFIZIENZ & ENERGIESPAR-TIP: bei trockener Beheizung signifikante Energieeinsparung & geringerer Reinigungsaufwand der Wannen.

Auf Anfrage individuelle und ansprechende bunte Folierung der Verkleidung.

MEHR INFOS

thermoport® canteen | Die mobile Komplett-Kantine für überall | Transport & Ausgabe in einem Wagen.

- Frontlader aus Edelstahl, für Transport, vollfunktionales Regenerieren/Zubereiten & Ausgeben/Schöpfen.
- Serienmäßig mit vollfunktionaler hybrid Tür 140 °C (flexibel wechselbar in neutrale Tür / Tür mit Umluftheizung).
- Hybrid Tür mit wählbaren Programmen für Kalt- & Warmhalten gleichzeitig/separat, Regenerieren und Garen.
- Kann mobil an jedem Ort gefahren & schnell als Ausgabe bestückt werden.
- Ausgabe oben über abnehmbaren Deckel, seitlich über ausklappbaren GN-Aufnahmerahmen.
- GN-Behälter mit Speisen werden sicher im Wagen-Innenraum transportiert, warmgehalten, zwischengepuffert & nachbestückt.
- Voll flexibel, ob viele oder wenige Gäste, heiß oder kalt, Mehr- oder Einkomponenten Menü.

Flexibel erweiterbar mit weiteren mobilen Systemprodukten, wie z. B. thermoport® 100 für Kaltspeisen, Thermi Getränkebehälter oder Servierwagen.

thermoport® canteen
Best.-Nr. 85 01 09 19

MEHR INFOS

catering kitchen | Das modulare All-In-One Catering System | nachrüstbar für Ihren thermoport®

- Erweitern sie ihre thermoport® 1000 Transportbox (Edelstahl/Kunststoff/beheizt/gekühlt/neutral) über modulare „Add-Ons“.
- Mobiles ALL-IN-ONE System für Transport, Storage, Front- & Showcooking, Ausgabe hochflexibel & voll funktional.
- Einfach, überall, plug & play und modular aufbaubar, sowie individuell kombinierbar.
- Die Basis: thermoport® & varithek® + „Add-ons“: Fahrgestell, GN-port®, Hygieneschutz.

Hygieneschutz
Best.-Nr. 84 01 11 33

GN-port®
Best.-Nr. 84 01 11 30

varithek® Modul
Best.-Nr. 91 01 01 50

thermoport® 1000 KB
Best.-Nr. 85 02 04 23

Fahrgestell
Best.-Nr. 88 14 01 06

WEITERE VARIANTEN AUF ANFRAGE

Rieber

The mobile kitchen company

Ihr Ansprechpartner ist für Sie da

Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen

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

Österreich

Rieber Austria GmbH
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

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

Schweiz

Rieber Alinox AG
Hörnlistrasse 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

Find us on:

RIEBER HOMEPAGE

INSTAGRAM

FACEBOOK

LINKED IN

VIMEO

Stand 06 2021