

Rieber

The mobile kitchen company

Food Delivery & To-Go mit den Rieber Systemlösungen.

Nachhaltig | Mehrweg | Qualität | Sicherheit.



Made in Germany 

ABOUT

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



Rieber ist seit 60 Jahren Ihr Spezialist für Speisenverteilung – im Klein- und Großgebäude. 1964 waren wir maßgeblich an der Einführung des Gastronorm Standards beteiligt. 1968 haben wir die erste isolierte Speisentransportbox thermoport® aus Edelstahl eingeführt, 10 Jahre später die leichtere Version aus Kunststoff. Beides ist für qualitativ hochwertigen Speisentransport bzw. -abgabe ein unabdingbarer Bestandteil.

Food Delivery & Food To-Go Lösungen sind vor allen in der momentanen Zeit elementar wichtig. Bieten Sie Ihren Gästen wie gewohnt ein abwechslungsreiches und qualitativ hochwertiges Essen. Egal ob in der Stadt oder im ländlichen Raum.

Mit unseren Lösungen sind Sie und Ihre Gäste immer auf der sicheren Seite, denn wir bieten Ihnen nicht nur die passende Kücheninfrastrukturlösung, sondern mit unserem CHECK HACCP System auch auf Wunsch ein einfaches und digitales HACCP-Dokumentationssystem, mit welchem Sie Ihre Temperaturen immer einfach und schnell im Blick haben sowie flexible und individuelle Checklisten erstellen können.

Wir bieten flexible und mobile Lösungen für

Hotellerie | Gastronomie | Caterer | Betriebsrestaurants |
Studentenwerke | Metzger | Bäcker | und viele mehr ...

Vertrauen Sie auf über 60 Jahre Erfahrung.

Made in Germany 

Systemlösungen Food Delivery & To-Go

Standardisiertes Betriebssystem GN

GN-Behälter. Rieber verfügt dank seines umfangreichen Edelstahl-GN-Sortiments sowie seines SWISS-PLY Mehrschichtmaterials und einer Vielzahl an Deckeln über ein umfangreiches GN-Sortiment im Markt. Perfekt zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. So finden Sie bei uns für jede Anwendung den passenden GN-Behälter in nahezu jeder Größe und Tiefe.

GN-thermoplates®. Zum Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten.



GN-Behälter
& Deckelsystem



GN-thermoplates®
& Deckelsystem



Zum Produkt

Sicherer Speisentransport im Haus & außer Haus

thermoport® Kunststoff & Premium-Edelstahl. Das Rieber thermoport® Sortiment bietet für jede Anforderung im Speisentransport die perfekte Lösung – die mobile Küche für den systemischen Transport von Speisen im GN-System mit bester Speisenqualität und absoluter Transportsicherheit. Unser vielfältiger Klassiker garantiert optimales Catering inhouse und outdoor – ob in leichter Kunststoffs Ausführung oder aus hochwertigem Edelstahl, für optimales Handling sowohl als Top- oder Frontlader-Variante und auch als Einportion-Variante für den „Essen auf Rädern“ Transport. Beheizt, unbeheizt oder gekühlt, perfekt ausgestattet bei jedem Einsatz in vielfältigen Größenoptionen.



Zum Produkt

Sicherheit & Hygiene

CHECK HACCP. Zusätzlich absolute HACCP-Sicherheit durch das cloud-basierte CHECK System für digitale, transparente Dokumentation und einfache Einhaltung der gesetzlichen verschärften Richtlinien. Hygiene entscheidet über die Sicherheit der Lebensmittel, Mitarbeiter und Equipment.

Angepasste Hygiene-Checklisten für Viren-Eliminierungs-Management. Temperatur entscheidet über die Sicherheit des Lebensmittels.

www.checkcloud.com



CHECK
HACCP



Zum Produkt

TRANSPORTIEREN & AUSGEBEN

thermoport®
Kunststoff.
Universell für in &
außer Haus
Transport.



Zum Produkt



TOPLADER mit Schöpffunktion

Beheizte und unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel, aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich ohne Heizung (bis +90 °C). Zum Einstapeln von GN-Behältern bzw. thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Die thermoport® Modelle, Kunststoff & Edelstahl, sind miteinander kombinier-/stapelbar. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C.



thermoport® K 50 unbeheizt

Für ca. 12 Essensteilnehmer*

Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 100 mm tief oder deren Unterteilung. Max. Fassungsvermögen 12 Liter, Gewicht 6,5 kg, Abmessung 645 x 370 x 240 mm.

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

thermoport® K 50 beheizt

Für ca. 12 Essensteilnehmer*

Max. erreichbare Temperatur +95 °C. Nass und trocken beheizbar. Anschlusswert 500 W, Schutzart IPX4, spülmaschinentauglich (wenn Heizelement ausgebaut). Max. Fassungsvermögen 12 Liter, Gewicht 7,5 kg, Abmessung 645 x 370 x 240 mm. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz.

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



thermoport® K 100 unbeheizt

Für ca. 25 Essensteilnehmer*

Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung. Max. Fassungsvermögen 26 Liter, Gewicht 7,5 kg, Abmessung 645 x 370 x 308 mm.

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

thermoport® K 100 beheizt

Für ca. 25 Essensteilnehmer*

Max. erreichbare Temperatur +95 °C. Nass und trocken beheizbar. Anschlusswert 763 W, Schutzart IPX4, spülmaschinentauglich (wenn Heizelement ausgebaut). Max. Fassungsvermögen 26 Liter, Gewicht 8,3 kg, Abmessung 645 x 370 x 334 mm, Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz.

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



thermoport® K 100 hybrid

Für ca. 25 Essensteilnehmer*

Patenterte unbeheizte Speisentransport-Box mit passivem Kalt-/Warmbereich. Thermische Trennung durch Isosteg. Zum Einstapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen. Bestückungsbeispiel 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung. Max. Fassungsvermögen 26 Liter, Gewicht 7,3 kg, Abmessung 700 x 425 x 368 mm.

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

* Bei 3 Komponenten-Menü.



FRONTLADER

Unbeheizte und umluftbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich ohne Heizung (bis +90 °C). Umluftbeheizte Ausführung mit digitaler gradgenauer Heizung, Temperatureinstellung von +20 °C bis +85 °C. Zum Einschieben von GN-Behältern bzw. thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Die thermoport® Modelle, Kunststoff & Edelstahl, sind miteinander kombinier-/stapelbar. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C.



thermoport® K 230
unbeheizt

Für ca. 10 Essensteilnehmer*

Auflagesicken 7 Paar, Auflageabstand 36 mm, Bestückungsbeispiel 3 x GN 2/3, 65 mm tief oder deren Unterteilung. Max. Fassungsvermögen 15 Liter, Gewicht 4 kg, Abmessung 397 x 394 x 340 mm.

Best.-Nr. 85 02 05 10 orange
Best.-Nr. 85 02 05 11 schwarz



thermoport® K Pizzaport
unbeheizt

Für ca. 6 Pizzakartons oder 6 Pastas

Auflagesicken 3 Paar, Auflageabstand 83 mm, Bestückung max. 3 x 2 Pizza-Kartons 320 x 320 mm oder 6 Pastas. Gewicht 4,5 kg, Abmessungen 397 x 394 x 340 mm.

Best.-Nr. 85 02 05 09 orange



thermoport® K 1000
unbeheizt

Für ca. 50 Essensteilnehmer*

Auflagesicken 12 Paar, Auflageabstand 36 mm, Umgebungstemperatur -20 °C bis +100 °C, Bestückungsbeispiel 4 x GN 1/1, 100 mm tief. Max. Fassungsvermögen 52 Liter, Gewicht 12 kg, Abmessung 610 x 435 x 561 mm.

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



thermoport® K 1000
beheizt

Für ca. 50 Essensteilnehmer*

Max. erreichbare Temperatur +85 °C, Steuerung der Heizung digital, Anschlusswert 763 W, Schutzart IPX4, spülmaschinentauglich ohne Heizung, Auflagesicken 12 Paar, Auflageabstand 36 mm. Max. Fassungsvermögen 52 Liter, Gewicht 17,6 kg, Abmessung 688 x 435 x 561 mm, Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz.

Best.-Nr. 85 02 04 23 orange
Best.-Nr. 85 02 04 24 schwarz

Wir verfügen über ein umfangreiches Produktportfolio an thermoport® Kunststoff Modellen. Bitte fragen Sie an.

* Bei 3 Komponenten-Menü.

Nutzen Sie Ihren Transport thermoport® jetzt als flexible Ausgabe

Einfach über den GN-port nachrüsten für eine mobile Modul-Ausgabe.



Zum Produkt



1er Modul – Verpflegung von bis zu 50 Personen.



2er Modul – Verpflegung von bis zu 100 Personen.

Das Verpflegungskonzept für mehr als 150 Personen.

Sie haben bereits einen thermoport® K 1000 beheizt oder unbeheizt in Ihrem Bestand? Dann machen Sie doch einfach eine mobile und flexible Ausgabelösung daraus. Einfach nachrüsten mit Add-ons wie z. B. dem GN-port und unseren variantenreichen varithek® Systemmodulen und Sie haben eine komplette und mobile Ausgabelösung. Flexibel, überall einsetzbar, ohne dass eine fest installierte Kantine/stationäre Ausgabe benötigt wird.

Das Grundmodul bestehend aus dem bewährten Rieber thermoport®, dem Funktionsrahmen GN-port sowie dem varithek® Systemmodul zur individuellen Bestückung. Alle Module sind in wenigen Minuten aufgebaut und einsatzbereit sowie leicht verstau- und bewegbar. Das eingesetzte Material sorgt für die nötige Robustheit, die Speisen können mit unseren Geräten hygienisch und sicher, warm bzw. kalt transportiert werden.

Mehr Transparenz und Sicherheit durch CHECK HACCP. Sämtliche Daten und Prozesse im Bereich der Organisation, der Temperaturerfassung (HACCP), des Transportes bis hin zur Hygiene können mit dem Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK HACCP und mittels auf Geräten angebrachten QR-Codes digital erfasst, organisiert und optimiert werden.



Alle Module sind durch Verbindungselemente erweiterbar. Zusätzlich können die Verbindungselemente mit einem Schneidbrett bzw. GN-Behälter als Arbeits-/ bzw. Ablagefläche bestückt werden.

ERWEITERN SIE IHRE FUNKTIONEN Optionales Zubehör.

bis zu 10x höhere
Leitfähigkeit von
Wärme und Kälte.



varithek® Induktions-Kochfeld

Auf zwei getrennt gesteuerten Kochflächen liefert das stufenlos regelbare Induktionskochfeld beste Gar- und Grillergebnisse.

thermoplates®

Dank schnellleitendem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar: Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess, ohne umzuschütten.

varithek® GN-port

Der Innenmantel ist mit eingepprägten Sicken versehen – zum einfachen Einschieben von verschiedenen varithek®-Kochmodulen.

thermoport® 1000 KB

Frontlader mit digitaler, leistungsstarker Umluftheizung, dient zum sicheren Transport, Regenerieren und Warmhalten von Speisen im GN-System. Die mobile Küche, für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit. Passive Kühlung durch Einschub von Kühlplatten möglich.

Fahrgestell

Das Edelstahl Fahrgestell mit Kunststoff Stoßbecken macht das Verpflegungskonzept mobil und flexibel.

Zubehör



GN-thermoplates® beschichtet
Transportieren, Kochen, Braten, Ausgeben



Wasserdichter Steckdeckel
Sicherer Transport von Speisen



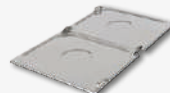
GN-Behälter 200 mm tief, mit Mehrschichtboden
Transportieren, Kochen, Braten, Ausgeben



Kühlplatte
zum Kühlen von Speisen im thermoport®



GN-Behälter aus Edelstahl
Transportieren und Ausgeben



GN-Scharnier-Flachdeckel
Mittig klappbarer GN-Flachdeckel für halbseitiges Öffnen.

Weitere GN-Größen auf Anfrage.

thermoport® Edelstahl. Universell für in & außer Haus Transport



Zum Produkt



FRONTLADER Edelstahl

Unbeheizte, umluftbeheizte und gekühlte fahrbare Speisentransport-Box mit isolierter Tür (Modell 1600 umluftbeheizt mit zusätzlicher Ausgabeoption) aus Edelstahl. Umluftbeheizte Ausführung mit digital regelbarer Umluftheizung, max. +100 °C. Kühlbereich +2 °C bis +8 °C bei gekühlter Ausführung. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern bzw. thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Die thermoport® Modelle, Kunststoff & Edelstahl, sind miteinander kombinierbar/-stapelbar. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C (unbeheizte und umluftbeheizte Ausführung). Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz.



thermoport® CNS 1600 unbeheizt | umluftbeheizt
thermoport® CNS 1600-D umluftbeheizt mit Deckel

Für ca. 70 Essensteilnehmer*

Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation, sondern erfüllt auch höchste Hygieneansprüche (H3), thermoport® CNS 1600-D (H2). 16 Auflagesicken, max. 70 Liter Inhalt bzw. 78 Liter Inhalt (1600-D).

Abmessungen Modell 1600/1600 U: 492 x 769 x 930 mm

Abmessung Modell 1600 DU: 492 x 769 x 963 mm

Best.-Nr. 1600 unbeheizt | 85 01 06 08

Best.-Nr. 1600 umluftbeheizt | 85 01 06 09

Best.-Nr. 1600-D umluftbeheizt mit Deckeloption | 85 01 09 03



thermoport® CNS 1600 gekühlt | **2000** gekühlt | **3000** gekühlt

Für ca. 70 Essensteilnehmer* (Modell 1600), ca. 80 Essensteilnehmer* (Modell 2000), für ca. 95 Essensteilnehmer* (Modell 3000)

Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation, sondern erfüllt auch höchste Hygieneansprüche (H3). Kühlbereich + 2 °C bis + 8 °C bei geschlossener Tür. Auflagesicken: 16 Paar (Modell 1600, max. 70 l Inhalt), 20 Paar (Modell 2000, max. 90 l Inhalt) und 30 Paar (Modell 3000, max. 130 l Inhalt).

Abmessung Modell 1600: 492 x 769 x 1130 mm

Abmessung Modell 2000: 492 x 769 x 1278 mm

Abmessung Modell 3000: 492 x 769 x 1648 mm

Best.-Nr. 1600 gekühlt | 85 01 06 10

Best.-Nr. 2000 gekühlt | 85 01 07 10

Best.-Nr. 3000 gekühlt | 85 01 08 10



thermoport® CNS 2000 unbeheizt | umluftbeheizt
thermoport® CNS 3000 unbeheizt | umluftbeheizt

Für ca. 80 Essensteilnehmer* (Modell 2000) bzw. 95 Essensteilnehmer* (Modell 3000)

Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation, sondern erfüllt auch höchste Hygieneansprüche (H3). 20 Auflagesicken bzw. 30 Auflagesicken, max. 90 Liter bzw. 130 Liter Inhalt.

Abmessung Modell 2000: 492 x 769 x 1078 mm

Abmessung Modell 3000: 592 x 769 x 1448 mm

Best.-Nr. 2000 unbeheizt | 85 01 07 07

Best.-Nr. 2000 umluftbeheizt | 85 01 07 08

Best.-Nr. 3000 unbeheizt | 85 01 08 07

Best.-Nr. 3000 umluftbeheizt | 85 01 08 08



Transportsicherung für thermoport® CNS

Für einen sicheren Transport der Edelstahl thermoport® Modelle im LKW. Kunststoff thermoport® können zusätzlich mittels Galerie rutschsicher transportiert werden.

Best.-Nr. 85 01 20 53

Best.-Nr. 85 10 02 02

Transportsicherung

**Galerie mit Verschlussbügel
für Transportsicherung**

Wir verfügen über ein umfangreiches Produktportfolio an thermoport® Edelstahl Modellen. Bitte fragen Sie an.

* Bei 3 Komponenten-Menü.

Mobile Multifunktionsküchen mit Ausgabeoption



Zum Produkt
thermoport®
canteen



Zum Produkt
thermoport®
hybrid kitchen



FRONTLADER Edelstahl

Ob in der Schulverpflegung, auf der Stationsküche, als Kalt-/Warmausgabe oder zum Kochen und Backen im Catering-Bereich – die mobilen Küchen für alle Einsatzmöglichkeiten. Als einzelnes Modul bieten sie Ihnen bereits alle Funktionen, die Sie für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigen. Mit einem Gerät können verschiedenste Funktionen ausgeführt werden. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz.



thermoport® canteen

Für ca. 70 Essensteilnehmer*

Zum Ausgeben, Kochen, Regenerieren und Warmhalten. Je nach Variante mit unbeheizter, beheizter (bis max. +100 °C) oder multifunktionaler hybrid Türe (bis max. +140 °C) ausgestattet. Durch Hochklappen der drei seitlich montierten Klappborde 1/1 zur Aufnahme von GN-Behältern bzw. thermoplates®, wird aus dem thermoport® eine großzügige praktische Ausgabe. Auf Wunsch auch mit gästeseitig klappbarer Corona Schutzscheibe. Hygieneausführung H2. Einsatzbereich –20 °C bis +100 °C (unbeheizte & beheizte Türe bis max. +100 °C), Einsatzbereich +5 °C bis +140 °C (hybrid Türe bis max. +140 °C).

Best.-Nr. 85 01 09 17 (unbeheizte Türe)

Best.-Nr. 85 01 09 18 (beheizte Türe bis max. +100 °C)

Best.-Nr. 85 01 09 19 (multifunktionale hybrid Türe bis max. +140 °C)



hybrid kitchen 140 °C-D mobil

Für ca. 70 Essensteilnehmer*

Die hybrid kitchen 140 mit Ausgabeoption zum direkten Schöpfen ist nicht nur als Einzelmodul voll einsatzfähig, sondern auch durch vielfältige varithek®-Einhängenelemente, als komplette Frontcooking-Ausgabe erweiterbar. Zudem optimal in Kombination mit on top gestapeltem thermoport®. Für universale, mobile Einsatzmöglichkeiten – Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und Schulverpflegung. Max. erreichbare Temperatur +140 °C. Hygieneausführung H2. Einsatzbereich +5 °C bis +140 °C

Best.-Nr. 85 01 09 04



hybrid kitchen 200 °C mobil

Für ca. 70 Essensteilnehmer*

Zu der hybrid kitchen Reihe gehört ebenso die hybrid kitchen 200. Ein Modell mit Temperatureinsatzbereich von max. +200 °C. Diese Variante beinhaltet keine Ausgabeoption zum Schöpfen. Funktional identisch mit dem Modell hybrid kitchen 140. Hygieneausführung H2. Einsatzbereich +5 °C bis +200 °C

Best.-Nr. 85 01 09 11



Die hybrid kitchen Türe.

Die spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht die einzigartige Hybrid-Eigenschaft. Die Gar-Programme einstellbar mit gewünschter Kammer- oder Kerntemperatur, mit integriertem Kerntemperaturfühler. Für die punktgenaue Zubereitung ohne Austrocknen, mit regulierbarer Befeuchtung, zudem Kühlfunktion durch das reine Umluft-Programm und mit Einschub von GN 1/1 Kühlpellets. Das Hybrid-Programm kombiniert diese Kühlfunktion im oberen Bereich, mit gleichzeitiger Warmhaltefunktion, inklusive Befeuchtung, im unteren Bereich. Durch Einschub des Isoraumteilers werden beide Bereiche thermisch abgetrennt. So können auch beim 2-Kammer-Programm zwei unterschiedlich temperierbare Warmhalte-/Garbereiche abgetrennt werden, im unteren Bereich mit Befeuchtung.

Siehe Modelle 85 01 09 19, 85 01 09 04, 85 01 09 11.

* Bei 3 Komponenten-Menü.

Einzelportionierung

Menüverpflegung mit thermoport® K 10



Zum Produkt



Rieber hat mit Essen auf Rädern die Lösung gegen lauwarmer Speisen und lieblose Einweg-Verpackungen. Ob für den individuellen Transport von kompletten Menues mit mehreren Komponenten, ob Eintopf oder Auflauf, kalt oder warm oder beides gleichzeitig, direkt in der Schale oder portioniert in ansprechendem Porzellan. Rieber bietet für jede Anforderung das geeignete System. Individuelle Bestückungsoptionen möglich, z. B. mit 3-geteilter Speisenschale (Mehrkomponenten) oder ungeteilt für Einkomponenten (Eintöpfe/Aufläufe) mit jeweils passendem Deckel. Für Beilagen (Suppen/Salat) je Modell, zusätzlich mit GN 1/6 oder 1/9 Beilagenschalen und dichten Steckdeckeln bestückbar. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C.

thermoport® K 10 für 1x Menü mit Suppe



thermoport® K 10 ohne Bestückung

Einzelportion-Isolations-Box (unbeheizt, ohne Bestückung) aus lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, doppelwandig isoliert, spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Für den Transport von max. 1x Menü mit Suppe im GN-Mehrwegsystem.

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



thermoport® K 10 Set 1 inkl. Bestückung

Einzelportion-Isolations-Box-Set (unbeheizt, inkl. Bestückung) für den Transport von 1x Menü mit Suppe im GN-Mehrwegsystem. Aus lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, doppelwandig isoliert, spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Bestückung bestehend aus 1x Edelstahl-Speisenschale 3-geteilt inkl. Deckel, 1x GN-Beilagenschale 1/6 inkl. Steckdeckel.

Best.-Nr. 85 02 27 05 orange

thermoport® K 10 D für 1x Menü und 2x Beilagen



thermoport® K 10 D ohne Bestückung

Einzelportion-Isolations-Box (unbeheizt, ohne Bestückung) aus lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, doppelwandig isoliert, spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Für den Transport von max. 1x Menü und 2x Beilage im GN-Mehrwegsystem.

Best.-Nr. 85 02 01 02 orange
Best.-Nr. 85 02 01 05 schwarz



thermoport® K 10 D Set 1 inkl. Bestückung

Einzelportion-Isolations-Box-Set (unbeheizt, inkl. Bestückung) für den Transport von 1x Menü und zwei Beilagen im GN-Mehrwegsystem. Aus lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, doppelwandig isoliert, spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Bestückung bestehend aus 1x Edelstahl-Speisenschale 3-geteilt inkl. Deckel, 2x GN-Beilagenschale 1/6 inkl. Steckdeckel.

Best.-Nr. 85 02 27 06 orange

thermoport® K 10 KW – für den Transport von kalten/warmen Mahlzeiten. 1x Menü, 1x Suppe und max. 2x Beilagen.



thermoport® K 10 KW ohne Bestückung

Einzelportion-Isolations-Box (unbeheizt, ohne Bestückung). Mit zusätzlichem Kaltfach, aus lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, doppelwandig isoliert, spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Für den Transport von max. 1x Menü, 1x Suppe und 2x Beilagen im GN-Mehrwegsystem.

Best.-Nr. 85 02 01 03 orange



thermoport® K 10 KW Set 1 inkl. Bestückung

Einzelportion-Isolations-Box-Set (unbeheizt, inkl. Bestückung) für den Transport von 1x Menü, einer Suppe und max. zwei Beilagen im GN-Mehrwegsystem. Mit zusätzlichem Kaltfach, aus lebensmittelunbedenklichem Kunststoff, doppelwandig isoliert, spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Bestückung bestehend aus 1x Edelstahl-Speisenschale 3-geteilt inkl. Deckel, 2x GN-Beilagenschale 1/6 32 mm inkl. Steckdeckel.

Best.-Nr. 85 02 27 02 orange

Gerne bieten wir Ihnen weitere Set-Varianten sowie individuelle Bestückungsmöglichkeiten an. Sprechen Sie uns gerne an.

eat**TAINABLE**

Die nachhaltige GN-Mehrweg-
lösung für Food mit höchster
Qualität.



Unser digital organisiertes Mehrwegsystem ohne Pfand.

Wir haben die nachhaltige Lösung für Food To-Go & Food Delivery – gesundes Essen gesund verpackt – in hygienischen und hochwertigen Edelstahlbehältern im Gastronorm Maß, dem seit über 60 Jahren weltweiten Branchenstandard.



Zum Produkt

Die nachhaltige Lösung für Alle die Food mit höchster Qualität bieten möchten. Nachhaltig, frisch und gesund verpackt.



- + Im Edelstahl-Mehrweg-System
- + Ohne Einwegverpackungsmüll
- + Ohne Pfand
- + Ohne Übertragung von Mikroplastik in das Essen
- + Hygienisch & antibakteriell
- + Absolut lebensmittelunbedenklich
- + Robust & langlebig
- + Effizient & stapelbar
- + Flexibel & universal nachrüstbar

Das digitale Mehrwegsystem eat**TAINABLE** mit der Rieber CONNECT App ist unkompliziert in Anwendung und Anschaffung und auch einfach integrierbar in bestehende Infrastruktur. Einfache Verbuchung im Bücherei Prinzip ermöglicht Mehrwegausleihprozess ohne Pfand. So kann über nachrüstbare QR-Code Aufkleber bestehende, sowie neue GN-Behälter oder auch eigene Mehrweg-Boxen, ganz einfach ohne Pfand ausgegeben werden.

Alles was die To-Go Gäste benötigen, ist die Rieber eat**TAINABLE** App, welche schnell und einfach im App Store oder Google Play Store heruntergeladen werden kann.

Die GN-Behälter gibt es in unterschiedlichen Größen, Tiefen und Ausführungen, je nach Speisenart und Anzahl der Essen, von der kleinen Einportionen-Box bis zum Großverpflegungsbehälter, für jeden Einsatz die passende Mehrweglösung.



Kleingebinde Mehrweg



eatTAINABLE



Zum Produkt



Sets



Set Beilagenschale 1/6 + Domdeckel

Die perfekten Sets für Take Away & Food To-Go. Hygienischer Edelstahl-Behälter in der Größe GN 1/6 (Grundmaß 162 x 176 mm) mit dazu passendem transparenten Hand-Vakuum-Domdeckel. Damit Sie immer wissen, was sich in Ihrem Behälter befindet.

Set Beilagenschale 1/6 91 mm tief | **Best.-Nr. 84 30 02 20**

Set Beilagenschale 1/6 60 mm tief | **Best.-Nr. 84 30 02 19**

Set Beilagenschale 1/6 48 mm tief | **Best.-Nr. 84 30 02 18**



Set GN-Beilagenschale 1/6 32 mm + Steckdeckel wasserdicht

Sicherer Transport mit dem 100 % wasserdichten Steckdeckel. GN-Behälter und Deckel aus hygienischem Edelstahl. Behälter-Größe GN 1/6 (Grundmaß 162 x 176 mm), 32 mm tief, mit dazu passendem wasserdichten Steckdeckel in GN 1/6 mit Dichtungslippe.

Best.-Nr. 85 02 20 01

Einzellösung Behälter

GN-Behälter

Hygienische Edelstahl-Behälter in verschiedenen Größen und Tiefen (ohne Deckel). Stellen Sie sich selber Ihr Set mit den passenden Deckel-Optionen zusammen. Grundmaße: GN 1/3: 325 x 176 mm, GN 1/4: 162 x 265 mm, GN 1/6: 162 x 176 mm, GN 1/9: 108 x 176 mm.



GN-Mehrportionsschale 1/6, 91 mm tief | **Best.-Nr. 85 02 20 09**

GN-Beilagenschale 1/6, 60 mm tief | **Best.-Nr. 85 02 20 92**

GN-Beilagenschale 1/6, 48 mm tief | **Best.-Nr. 85 02 20 35**

GN-Beilagenschale 1/6, 32 mm tief | **Best.-Nr. 85 02 20 66**



GNONE®-Behälter 1/3, 65 mm tief | **Best.-Nr. 84 01 01 28**

GN-Behälter GN 1/4, 65 mm tief | **Best.-Nr. 84 01 01 34**

Einzellösung Deckel

GN-Steckdeckel wasserdicht

Der 100% schwappsichere GN-Deckel mit hitzebeständiger und lebensmittelechter Dichtlippe. Perfekt in der Anwendung mit unserem GN-Behälter-System.



GN 1/3 | **Best.-Nr. 84 08 01 04**
GN 1/4 | **Best.-Nr. 84 08 01 05**

GN 1/6 | **Best.-Nr. 84 08 01 07**
GN 1/9 | **Best.-Nr. 85 02 20 16**

GN-Domdeckel 1/6 für Hand-Vakuum

Der transparente GN-Domdeckel aus Tritan™ Copolyester mit Dichtlippe – zum Lagern und Präsentieren von Speisen in einer Kaltschale.



GN 1/6 | **Best.-Nr. 84 20 01 66**



GN-Domdeckel 1/6 mit Dichtlippe

Der GN-Domdeckel aus Kunststoff mit Dichtlippe – zum Lagern und Präsentieren von Speisen in einer Kaltschale.



GN 1/6 orange | **Best.-Nr. 84 20 01 60**
GN 1/6 grün | **Best.-Nr. 84 20 01 61**

GN 1/6 transparent | **Best.-Nr. 84 20 01 29**
GN 1/6 schwarz | **Best.-Nr. 84 20 01 62**

Großgebinde Mehrweg



Zum Produkt



Wir verfügen dank unseres umfangreichen Edelstahl GN-Sortiments und einer Vielzahl an Deckeln über ein breites GN-Sortiment am Markt. Perfekt zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. So finden Sie bei uns für jede Anwendung den passenden GN-Behälter in nahezu jeder Größe und Tiefe. Von GN 2/1 bis GN 1/9 und der Tiefe 200 mm bis 20 mm.



GNONE® 1/1, 100 mm tief
Best.-Nr. 84 01 01 09
GNONE® 1/1, 65 mm tief
Best.-Nr. 84 01 01 10



GNONE® 1/2, 100 mm tief
Best.-Nr. 84 01 01 21
GNONE® 1/2, 65 mm tief
Best.-Nr. 84 01 01 22



GNONE® 1/3, 100 mm tief
Best.-Nr. 84 01 01 27
GNONE® 1/3, 65 mm tief
Best.-Nr. 84 01 01 28

Unser Highlight: Der 100 % schwappsichere Transport GN-Deckel mit hitzebeständiger & lebensmittelechter Dichtlippe – in Anwendung mit GN-Behältern & GN-thermoplates®.

GN 1/1 | **Best.-Nr. 84 08 01 01**
GN 1/2 | **Best.-Nr. 84 08 01 03**
GN 1/3 | **Best.-Nr. 84 08 01 04**



Wir verfügen über ein umfangreiches Produktportfolio an GN-Behältern und Deckeln. Bitte fragen Sie an.

eat**TAINABLE**

GN-Mehrwegprozess

11

BEHÄLTER REINIGUNG

Professionelle hygienische Reinigung über gewerbliche Bandspülmaschine

10

GN-LEERGUT – QR-CODE SCAN

GN-Behälter QR-Codes werden vollautomatisch über Scaneinheit wieder in Großküche eingebucht



9

RÜCKTRANSPORT

Transportgebinde wird nach Verzehr beim Kunden abgeholt und in Großküche zurückgebracht



8

ESSENSAUSGABE

– CHECK KERNTemperatur

Je nach Einrichtung Schöpf- oder Buffetausgabe, mit digitaler HACCP Kerntemperaturmessung über CHECK CLOUD



7

VORBEREITUNG FÜR VERZEHR

Mit mobilen Rieber Zubereitungsgeräten je nach Verfahren

- Cook & Chill
- Cook & Serve
- Cook & Freeze



hybrid kitchen



thermoport® canteen



navioven



KIPOT® CONNECT

6

ANLIEFERUNG

Transportgebinde (GN + thermoport®/Regalwagen) wird temperatursicher bei Kunden angeliefert



Kita



Schule



Kantine





Wir organisieren Ihren GN-Behälterstandard einfach und nachrüstbar über QR-Code Aufkleber im digitalen Mehrwegsystem. Damit haben Sie zu jeder Zeit den Überblick über Ihr Equipment, besten Speisentransport & -qualität und sehen zudem wie viel Einwegverpackung Sie durch Ihr Mehrwegsystem täglich einsparen.

Handeln Sie nachhaltig – für Ihre Kunden, unsere Umwelt und den CO²-Footprint Ihres Unternehmens. Ob Caterer, Kantinen, Gastronomen, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten – let's all eat(sus)TAINABLE.

START 1

GN-LAGER

Bereitstellung der GN-Behälter für Produktionsprozess in Großküche



2

GROßKÜCH

– CHECK RAUMTEMPERATUR & KERNTemperatur

Speisentransport im Großgebäude über Kombi-dämpfer/Kipper. Gesamte HACCP Dokumentation digital über CHECK CLOUD (Kerntemperatur in Produktion & Raumtemperatur in Kühlhäusern)



3

VERTEILUNG – QR-CODE SCAN

Befüllung der GN-Behälter & Deckelverschluss

- über Schöpfen am Speiserverteilstand (Scan-Brücke)
- oder über Regalwagensystem (Scan-Wagen)

Behälter QR-Codes werden auf Kunden/ Lieferschein verbucht



4

KOMMISSIONIERUNG

GN-Behälter bestücken

- in isolierte thermoport® (beheizt/gekühlt/neutral)
- oder in Regalwagen



5

TRANSPORT

– CHECK RAUMTEMPERATUR

Transportgebäude (GN + thermoport®/Regalwagen) wird sicher isoliert ausgefahren und Raumtemperatur über CHECK CLOUD dokumentiert (HACCP)



GN-SYSTEM

thermoplates®

Die thermo Revolution im GN-Format.

Der einzige GN-Standard, der thermisch hocheffizient ist, von der Lagerung bis zur Ausgabe. Rieber thermoplates® revolutionieren durch das einzigartige SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial den Einsatz des GN-Formates – 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 – durch das GN-Format durchgängig kompatibel auf allen Kochstellen und in allen Systemen, Geräten und Produkten. Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihafteigenschaft, eignet sich für Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen, sowie im Kombidämpfer und Ofen. Für den Einsatz auf Gaskochstellen sind nur thermoplates® mit robuster Nano-Oberfläche geeignet.

Wechseln Sie auf Ihrer Kochstelle in Sekundenschnelle von der thermoplates® teppanyaki Grillplatte zum Koch- oder Warmhalte-Plate, ganz ohne aufwendiges Putzen Ihrer Grillplatte, denn die thermoplates® sind spülmaschinentauglich. Zudem müssen Sie Ihre Energiequelle nicht um- oder ausbauen. Sparen Sie hierdurch Zeit und Kosten in der Anwendung und Reinigung und sind zugleich mobil und hochflexibel.



Kochbehälter & teppanyaki Grillplatte

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen schnell und gerne mit Rat und Tat zur Seite, um Ihnen Ihre passende Kundenlösung zu präsentieren. Gerne können Sie ein digitales Meeting oder einen Telefontermin vereinbaren.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

**Rieber + Grohmann
Gesellschaft m.b.H.**
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

Rieber ag
Hörnlistrasse 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

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

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

www.rieber.systems

Rieber
The mobile kitchen company