

Hoe kunnen we de  
bestmogelijke kwaliteit  
gerechten altijd en overal  
garanderen?



**CATERING 4.0**

## °CHECK

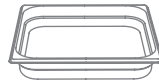
Digitaliserings- en organisatiesysteem  
(Vanaf pagina 4)



(industriële eigendomsrechten aangemeld.)

## GASTRONORM-BAKKEN

Het omvangrijkste assortiment.  
(Vanaf pagina 6)



GN-bakken

## THERMOPLATES®

De kookpan in GN-formaat.  
(Vanaf pagina 8)



thermoplates®

## GASTRONORM-DEKSEL

Het deksel beslist.  
(Vanaf pagina 9)



vaculid®



Buffetdeksels



Kookdeksel

etc.

## QITCHENWARE

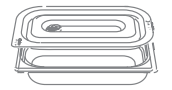
Compacte sets voor elk huishouden.  
(Vanaf pagina 12)



STORE + MORE



COOK + ROAST



VAC + SAVE

etc.

## TRANSPORTEREN

In kunststof of RVS.  
(Vanaf pagina 14)



thermoport®  
10, 20, 21



thermoport®  
kunststof



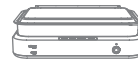
thermoport®  
RVS

## BEREIDEN

Zet uw lekkernijen in scène.  
(Vanaf pagina 18)



varithek®



KIPOT



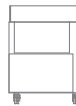
hybrid kitchen®



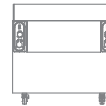
navioven

## AFZUIGEN

Nieuws van het air-cleaning-system®  
(vanaf pagina 24)



Push-and-Pull



randafzuiging

etc.

## SERVEREN / VEDELEN

Voor elke situatie het geschikte gereedschap.  
(Vanaf pagina 26)



Voedseltransport-  
wagen



Aanvoerwagens



Serverwagens

## MOBIELE APPARATEN

Kleine helpers, die uw leven vereenvoudigen.  
(Vanaf pagina 30)



Bestek- en  
dienbladwagens



Stapelaars



Banketwagen

## TECHNOLOGIE

Specialisten in de omgang met RVS en levensmiddelen.  
(Vanaf pagina 39)

### Vereenvoudig uw dagelijkse werkzaamheden met °CHECK

Bij opslag, voorbereiding, bereiding, transport of serveren.

Het beproefde digitaliserings- en organisatiesysteem °CHECK zorgt voor veiligheid, traceerbaarheid en transparantie voor gerechten en levensmiddelen. Verbind en organiseer uw food-flow en bespaar tijd!

Gegevensregistratie en -beheer volgens de HACCP-richtlijnen op het gebied van:



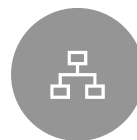
Temperatuur



Transport



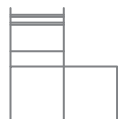
Hygiëne



Organisatie



Regiostations



diecaféteria

etc.



Dienbladwagens



Rekwagen



Afvalwagentje



Aardappel- en  
groentewagens



Transport- en  
serveerwagens

etc.



## LEVENSMIDDELEN MET LEVENSLOOP

Wij leven in een gekoppelde wereld. Communicatie, informatie en organisatie lopen via internet. Alle informatie die niet ergens op internet is opgeslagen, blijft ontoegankelijk voor een groot deel van de mensen. Alle informatie die op internet wordt opgeslagen, is door iedereen, overal op de wereld, altijd op te vragen. Omdat het succes van perfecte catering afhangt van de organisatie, logistiek en veiligheid, ligt het voor de hand om deze processen met behulp van digitalisering te organiseren.



Met °CHECK, het digitaliserings- en organisatiesysteem, willen we onze klanten, die op de ene locatie gerechten produceren en deze op een andere locatie serveren, de mogelijkheid bieden om op elk moment volledige transparantie over de levensmiddelen te hebben. De klant moet de zekerheid hebben dat hij altijd en overal prima kwaliteit kan laten zien, ook als hij zelf niet ter plekke is. °CHECK is de koppeling van onze producten met internet. Alle gegevens en processen op het gebied van temperatuurregistratie (HACCP), de organisatie, het vervoer tot en met de hygiëne kunnen met °CHECK en met behulp van de op de apparatuur en containers aangebrachte QR-code digitaal worden geregistreerd, georganiseerd en geoptimaliseerd. Hierbij is het onder andere mogelijk om product-specifieke gegevens over de producten op te slaan zoals bv. handleidingen, recepten, type container, gevulde gerechten, eigenschappen of allergiemarkeringen etc.

Stelt u zich eens voor dat u met een druk op de knop van uw smartphone ziet waar uw eten zich op dat moment bevindt en wat de huidige temperatuur ervan is. Op deze manier weet onze klant altijd, **wanneer** en **waar** zijn gerechten **zijn**, en **welke** temperatuur ze hebben.

### Let op de button! Deze producten zijn geschikt voor °CHECK.

Kies uit gelaserde QR-codes of QR-code stickers die voor gebruik op levensmiddelen zijn gecertificeerd. (industriële eigendomsrechten aangemeld.) Apparatuur is met of zonder sensor voor temperatuurmeting uitgerust. Deze kan op elk moment achteraf worden aangebracht.



Test nu ook °Checkfree, de gratis app voor de instap met een eenvoudige gebruikersinterface en overzichtelijke functies voor een digitale organisatie van de dagelijkse processen. Een hele opluchting dat nu bekend is wat zich sinds wanneer in de vrieskast of de koelkast bevindt. Bovendien kunnen de gegevens als foto, maar ook schriftelijk worden vastgelegd. Een foto maken, op de juiste plaats opslaan en er verschijnt orde.



Industriële eigendomsrechten aangemeld.



# Wat heeft u nodig voor °CHECK?

## MOBILE °CHECK



**Kerntemperatuursensor**  
Bluetooth-temperatuurmeting conform HACCP



**QR-code**  
Voor de identificatie en organisatie van gerechten en hygiëne



**Mobiel apparaat**  
Voor het registreren van de QR-code



**°CHECK-Cockpit**  
Alle relevante gegevens in één oogopslag

## AUTO °CHECK



**Temperatuursensor**  
Stuurt automatisch de omgevingstemperaturen



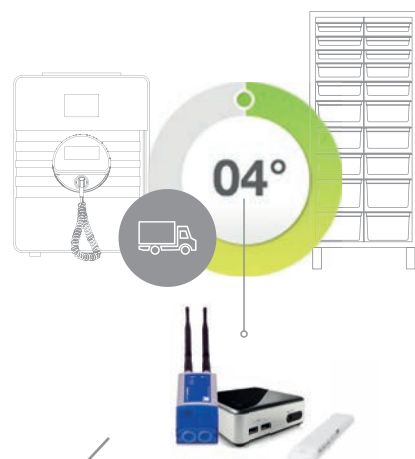
**Opvraag- en besturingsapparaten voor de sensoren**



**°CHECK-Cockpit**  
Alle relevante gegevens in één oogopslag



// Temperatuurmeting  
// Organisatie  
// Hygiëne rapportage



// Stationaire en mobiele temperatuurmeting



**°CHECK Cockpit**  
Alle gegevens kunnen via de °CHECK-Cockpit worden opgeroepen en beheerd.

# Gastronorm-bakken

## DE NORMSET VOOR DE PROFESSIONAL.

GN-bakken zijn momenteel standaard in elke grote keuken. Maar de schijnbaar oneindige toepassingsmogelijkheden reiken veel verder dan de opslag en het transport van gerechten. De juiste combinatie van bakken, het juiste deksel en de keuze van het oppervlak zijn beslissend om van een eenvoudige RVS bak een volledig functioneel kookgereedschap te maken.

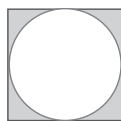
Uitgevoerd met een QR-code en een serienummer kan iedere bak eenduidig worden toegewezen en geïdentificeerd. Daardoor kunnen arbeidsprocessen worden geoptimaliseerd en wordt een klantvriendelijke opslag van productspecifieke gegevens, zoals bv. bedieningshandleidingen, allergiemarkeringen of recepten mogelijk gemaakt. Werk met systeem – de Rieber gastronorm-sets.



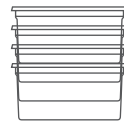
### HET GN-ASSORTIMENT:

Net zo verschillend als uw gerechten zijn, zo veel verschillen ook de eisen aan het vaatwerk. Daarom heeft Rieber het omvangrijkste en diepste GN-assortiment. Of het nu van RVS, geëmailleerd, van polycarbonaat, geperforeerd of met valgrepen is. Hier vindt u in ieder geval het passende GN-product voor uw levensmiddelen.

### RUIMTELIJKE EFFICIËNTIE:



Hoekig naar rond  
22 % ruimtebesparing



GN-inzetstukken  
stapelbaar



Geëmailleerd



Polycarbonaat



RVS



RVS geperforeerd



QR-code voor eenduidige indeling en identificatie



GN-deksel met uitsparing voor lepens



GN-deksel met uitsparing voor grepen



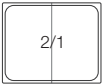
















Stabiele hoeken door nauwe radiussen



Stapelschouder voor perfecte stapelbaarheid en luchtcirculatie



## OVERZICHT VAN AFMETINGEN:

	 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	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## GESCHIEDENIS:

### Wie heeft de Gastronorm de professionele keuken ingebracht?

In 1964 voerde de firma Rieber de gastronorm (GN)-maat in Europa in. Met de presentatie van een uitgebreid GN-assortiment eeffde Rieber de weg voor uniforme werken en zette daarmee de belangrijkste standaard in de professionele keuken, die tot op heden geldt.

De voordelen van de Gastronorm reiken ver: de rationalisering van de productie, het vergroten van het stapelvolume op kleinere oppervlakken, het maximaal benutten van de aanwezige ruimte, het gebruik van dezelfde eenheid voor transport en opslag (en inmiddels ook productie), vereenvoudiging van de bedrijfsinterne transporten en de compatibiliteit van machines en apparatuur.

Zodoende luidt het antwoord: **Rieber**



“1964: Het complete GN-programma Normset van Rieber, Reutlingen, komt op de markt. Het fundament van de norm stamt o.a. van het Zwitserse verbond voor centrale gastronomie.” (GVmanager 6/2009)

# thermoplates®

## HET KOOKGEREEDSCHAP IN HET GN-FORMAAT.

Wij denken niet meer in producten, maar in systemen. Intelligent vormgegeven producten vereenvoudigen het leven en geven zekerheid. Rieber thermoplates® – de eerste kookpan in het GN-formaat – is een dergelijk product. Deze kookpan van SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal begeleidt de gerechten van de koelkast tot de uitgifte. Door de GN-maten past hij in elke keuken en is hij geschikt voor de bereiding op ieder kookpunt – van gas tot en met inductie, en in de combistoompan. Uitgevoerd met een QR-code en een serienummer kan iedere bak eenduidig worden toegewezen en geïdentificeerd. Daardoor kunnen arbeidsprocessen worden geoptimaliseerd en wordt een klantvriendelijke opslag van productspecifieke gegevens, zoals bv. bedieningshandleidingen, allergiemarkeringen of recepten mogelijk gemaakt. Maak uw werk een beetje eenvoudiger – met de Rieber thermoplates®.



### Teppanyaki grillplaat

4 mm SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal, met greep, gecoat of nano-oppervlakbehandeld, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, 20 mm diep

### thermoplates® met grepen

2,6 mm SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal, gecoat of nano-oppervlakbehandeld, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Leverbaar in de dieptes 100, 65, 40 en 20 mm. Optimaal voor kookmethoden met vloeistof: koken, garen, stomen, wokken en ook voor koel houden en serveren. Perfect hanteerbaar door stabiel gemonteerde grepen.

### thermoplates®

2,6 mm SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal, gecoat of nano-oppervlakbehandeld, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Leverbaar in de dieptes 100, 65, 40 en 20 mm. Optimaal voor kookmethoden met vloeistof: koken, garen, stomen, wokken en ook voor koel houden en serveren.

### thermoplates® C met ronde hoeken

2,6 mm SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal, gecoat of nano-oppervlakbehandeld, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. GN 1/6 met materiaaldikte 1,5 mm. Leverbaar in de dieptes 100, 65 en 40 mm. Optimaal voor kookmethoden met vloeistof: koken, garen, stomen, wokken en ook voor koel houden en serveren.



## OVERZICHT VAN AFMETINGEN:

	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	10 l	7 l	5 l	3 l	1,4 l
65	6 l	4 l	3 l	2 l	1 l
40	2,5 l	2 l	1,5 l	1 l	0,6 l
20	-	-	-	-	-

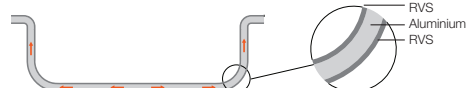
### thermoplates®-handle

Draadframe voor alle thermoplates®. Om te transporteren, presenteren, warmhouden of op inductie te koken. Antislip ommanteld.



## ENERGIE-EFFICIËNTIE:

SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal



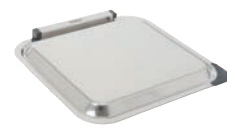




**°CHECK ready!**



Voor meer informatie!



## Waterdicht steekdeksel/ catering-deksel

vaculid®

## Kookdeksel

## Buffetdeksel RVS

## Buffetdeksel kunststof

Waterdicht steekdeksel: optimaal om op te slaan, te transporteren en te garen.

Vacumeerbaar RVS-deksel om gerechten op te slaan, te transporteren en te garen. Siliconenafdichting in het rood.

Kookdeksel van RVS om gerechten te garen en te presenteren.

Buffetdeksel van RVS om gerechten te regenereren en te presenteren. Met vast verbonden scharnier, daardoor klapbaar.

Buffetdeksel van kunststof voor het regenereren en presenteren van koude gerechten. Met vast verbonden scharnier, daardoor klapbaar.

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**  
(rode afdichting)  
GN 1/3: **84 01 10 42**  
(rode afdichting)  
GN 1/6: **84 01 10 41**  
(rode afdichting)

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**  
**Met greepuitsparing en vast gemonteerde greep:**  
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**  
  
Gepolijste deksels op aanvraag

Bestelnr. voor transparante buffetdeksels  
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**

## OVERZICHT VAN AFMETINGEN:



**Opmerking:**  
overige uitvoeringen van het deksel op aanvraag.



# Het deksel beslist

## DE BESCHERMFUNCTIE VOOR UW GERECHTEN.

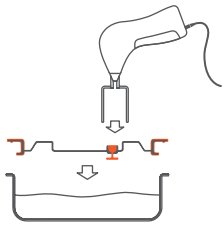
Minstens even belangrijk voor de gerechten als de bak is het bijbehorende deksel. De bak krijgt pas zijn functie door het deksel. Is de bak voor opslag, voor transport, om te koken, om te serveren? Dat wordt allemaal door het juiste deksel bepaald. Kijk hierbij eens naar de vaculid, het nieuwe vacuümdeksel van RVS. Vacumeren met behulp van professionele vacuümpompen (kamer- of slangpompen). Voor de bakken GN 1/6 ook leverbaar als transparante kunststofdeksel. Altijd het passende deksel – het dekselassortiment van Rieber.

**vaculid®:**

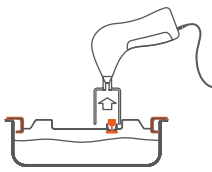
Ook geschikt voor vacuümkamerpompen!



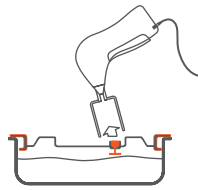
## VACUMEREN IN 5 STAPPEN



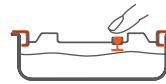
vaculid® op bak zetten, pompopzetstuk op het ventiel zetten.



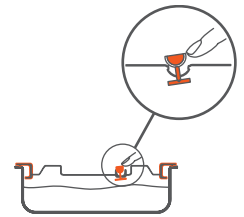
Pomp gebruiken, er ontstaat vacuüm in de bak.



Pomp losmaken, de vaculid® plug houdt het vacuüm vast.



Met de vinger licht aandrukken.



Om deksel te verwijderen vaculid® plug bewegen.







## PROTECTING FOOD – vaculid®

Om het natuurlijke verval van gerechten te remmen, de kwaliteit van gerechten zo lang mogelijk op prima niveau te houden, geur- en smaakoverdracht te voorkomen en levensmiddelen veilig te transporteren is een deksel nodig dat dit garandeert.

De vaculid® van Rieber sluit precies op deze onderwerpen aan. Door de luchtdichte afsluiting waarborgt het deksel lange houdbaarheid, geen overdracht van geuren, gemakkelijk "inmaken", veilig transport en garen op lage temperaturen.

Passende Gastronormbakken en thermoplates® bij het vaculid® deksel

Diepte/maat	thermoplates® thermoplates® C gecoat/ongecoat			Gastronormbakken		
	1/2	1/3	1/6	1/2	1/3	1/6
 150	-	-	-	x (Materiaal- dikte 1 mm)	x (Materiaal- dikte 1 mm)	x (Materiaal- dikte 1 mm)
 100	x	x	x	x	x	x
 65	x	x	x	x	x	x
 40	x	x	x	-	-	-



## Waterdicht steekdeksel/ catering-deksel

vacuId<sup>™</sup>

## Kookdeksel

## Buffetdeksel RVS

## Buffetdeksel kunststof

Waterdichte steekdeksel: optimaal voor opslag, transport en garen.

Vacumeerbaar RVS deksel om gerechten op te slaan, te transporteren en te garen. Siliconenafdichting in het rood.

Kookdeksel van RVS om gerechten te garen en te presenteren.

Buffetdeksel van RVS om gerechten te regenereren en te presenteren. Met vast verbonden scharnier, daardoor klapbaar.

Buffetdeksel van kunststof voor het regenereren en presenteren van koude gerechten. Met vast verbonden scharnier, daardoor klapbaar.

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**  
(rode afdichting)  
GN 1/3: **84 01 10 42**  
(rode afdichting)  
GN 1/6: **84 01 10 41**  
(rode afdichting)  
Vacummeerbaar kunststof-  
deksel (transparant)  
GN 1/6: **84 20 01 65**

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**  
**Met greepuitsparing en  
vast gemonteerde greep:**  
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**  
Gepolijste deksels op  
aanvraag.

Bestelnr. voor transparante  
buffetdeksels  
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**



## Doseerdispenserdeksel

Doseerdispenserdeksel om ketchup, mosterd, mayonaise, sauzen, smoothies, enz. in het meerwegsysteem te serveren/doseren. Pompopzetstuk instelbaar op twee bakdiepten. Compatibel met Gastronorm-bakken 1/2 en 1/3 in de diepten 150 mm en 200 mm.

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

## OVERZICHT VAN AFMETINGEN:

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

**Opmerking:**  
overige uitvoeringen  
van het deksel op  
aanvraag.



## DE TWEEDE HUD VOOR UW GERECHTEN.

95% van onze levensmiddelen is vóór de consumptie in kunststof ingepakt. Veel kunststoffen bevatten weekmakers, die door contact in het levensmiddel terecht komen. Het is aangetoond dat weekmakers de voortplanting van de mens schaden. RVS daarentegen is hygiënisch, geschikt voor levensmiddelen, geurneutraal, afwas-machinebestendig, robuust en gemakkelijk te reinigen.

Daarom bestaat de Qitchenware uit RVS-bakken en wordt minimaal gebruik gemaakt van kunststoffen. Afmeting en vorm komen overeen met de Gastronorm. De stapelschouder in de hoeken dient voor de luchtcirculatie bij het stapelen. Door het vacumeren in de set VAC + SAVE stijgt de houdbaarheid van het levensmiddel tot het 5-voudige – zonder diepvriezen. En de vierkante bakken passen optimaal in de la, de koelkast of de spoelbak.

Uitgevoerd met een QR-code en een serienummer kan iedere bak eenduidig worden toegewezen en geïdentificeerd. Daardoor kunnen arbeidsprocessen worden geoptimaliseerd en wordt een klantvriendelijke opslag van productspecifieke gegevens, zoals bv. bedieningshandleidingen, allergiemarkeringen of recepten mogelijk gemaakt. Onbezwaard genieten – het Qitchenware-assortiment.



## QITCHENWARE-SETS



### STORE + MORE

Hygiënische en ruimtebesparende bewaarset voor levensmiddelen. Twee bakken met een diepte van 48 mm en een bak van 91 mm diep, gecombineerd met drie deksels voorzien van een goed sluitende siliconen lip in de kleuren oranje, groen en transparant.

Kleuren van de deksels:



### VAC + SAVE

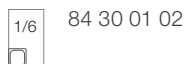
Eenvoudig vacumeren van levensmiddelen. Deze set in de GN-maat 1/3, bestaande uit GN-bak (gesloten, 65 mm diep), inlegbodem, vaculid®-deksel en vacuümpomp, zet nieuwe maatstaven.

### WASH + STORE

De set bestaat uit een Gastronorm-bak GN 1/3 en een bijpassende vlakke deksel van polycarbonaat en kan flexibel worden toegepast.

### WASH + STORE

De set bestaat uit een Gastronorm-bak GN 2/3 en een bijpassende vlakke deksel van polycarbonaat en kan flexibel worden toegepast.



84 30 01 02



84 30 01 03

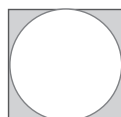


84 30 02 05

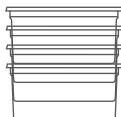


84 30 02 06

## RUIMTELIJKE EFFICIËNTIE:



Hoekig naar rond  
22 % ruimtebesparing



GN-inzetstukken  
stapelbaar



Voor meer informatie!



#### TEPPANYAKI

Koken op het hoogste niveau. De thermoplates® Teppanyaki van 4 mm dik SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal met een speciale nano-oppervlakbehandeling en aluminiumkern geleidt tot 10x sneller energie dan conventionele RVS. Hij is optimaal toepasbaar voor temperaturen tussen -20 °C en +220 °C. Uitgevoerd in GN 1/2.

1/2 84 30 01 11

#### TEPPANYAKI

Koken op het hoogste niveau. De thermoplates® Teppanyaki van 4 mm dik SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal met een speciale nano-oppervlakbehandeling en aluminiumkern geleidt tot 10x sneller energie dan conventionele RVS. Hij is optimaal toepasbaar voor temperaturen tussen -20 °C en +220 °C. Uitgevoerd in GN 1/1.

1/1 84 30 01 10

#### COOK + ROAST

De kookset voor elke toepassing. De positieve eigenschappen van een perfecte kookpan worden bij dit kookgerei uitgebreid met de systeemgedachte van de Gastronorm. De set in de maat 1/2 bestaat uit een thermoplates® 65 mm diep, een geperforeerde GN-bak om in te hangen en een kookdeksel.

1/2 84 30 01 04

#### WASH + STEAM

Voor gebruik in de spoelbak, in de koelkast of in de stoom-kookketel. De set bestaat uit een gesloten en een geperforeerde Gastronormbak in de GN-maat 1/3 plus een bijpassend vlak deksel van RVS. De geperforeerde bak (diepte 54 mm) kan zowel in de gesloten bak worden geplaatst (diepte 65 mm) als apart worden gebruikt.

1/3 84 30 02 10



## REGENEREREN, TRANSPORTEREN, KOKEN EN GERECHTEN SERVEREN

De klassiekers. Van lichte, robuuste en poriënvrije kunststof – dubbelwandig en dichtgelast. De thermoport® is leverbaar in verschillende uitvoeringen: verwarmd of onverwarmd, in oranje of zwart, als top- of frontlader, zodat u voor elke toepassing de passende thermoport® vindt. De Generation 4.0 is voorzien van krachtigere verwarmingen en andere bijzondere eigenschappen.

### **Temperatuurbewaking en organisatie**

Om de gerechten en levensmiddelen veilig te bewaken ontwikkelde Rieber het digitaliserings- en organisatiesysteem °CHECK. °CHECK zorgt voor transparantie en een betrouwbare mogelijkheid om alle HACCP-relevante gegevens digitaal en in realtime te documenteren en overal en altijd via internet op te roepen. De nieuwe digitale generatie van de thermoport® is nu uitstekend voorbereid op het gebruik van °CHECK. Door de standaardwieling in de binnenkant van de deur of in het deksel van de thermoport®, kan de thermoport® ook achteraf met een °CHECK-sensor worden uitgerust en is zodoende altijd °CHECK ready! Neem contact op voor verdere informatie. De thermoport® 4.0 50, 100, 1000 zijn nu **standaard** voorzien van een QR-code en serienummer. Daardoor kan het apparaat eenduidig worden ingedeeld en kunnen processen worden georganiseerd. Door de QR-code kunnen ook productspecifieke gegevens, bv. bedieningshandleidingen, recepten enz., worden opgeslagen.

### DE VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG:



De mobiele keuken.



QR-code.



°CHECK-sensor frontlader



°CHECK-sensor toplader



Digitale verwarming.



Geschikt voor de afwasmachine. (met gedemonteerde verwarming)



Optimale isolatie.



Betrouwbaar opslaan.



Veilig transporteren.



Eenvoudig serveren.



#### thermoport® 10

Transportbox voor gerechten met poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig gelast, hoogwaardige beugelsluitingen, afwasmachinebestendig, toepassingsgebied: -20 tot +100 °C

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

Gewicht: 1,8 kg

Max. vulvolume: 2,7 l

#### thermoport® 10:

85 02 01 01 oranje (zonder inhoud)

85 02 01 04 zwart (zonder inhoud)

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

#### thermoport® 50 KB / 50 K

Transportbox voor gerechten met poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig gelast, hoogwaardige beugelsluitingen, afwasmachinebestendig (met ingebouwde sensor voor korte tijd, ca. 20 seconden), toepassingsgebied: -20 tot +100 °C.

Optioneel voorzien van °CHECK-sensor.

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

Gewicht: 7,3 kg / 6,9 kg

Max. vulvolume: 11,7 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 500 W

#### thermoport® 50 KB:

85 02 02 06 oranje

85 02 02 17 zwart

#### thermoport® 50 K:

85 02 02 01 oranje

85 02 02 16 zwart

Op aanvraag met °CHECK-sensor.

#### thermoport® 100 KB / 100 K

Transportbox voor gerechten met poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig gelast, hoogwaardige beugelsluitingen, afwasmachinebestendig (met ingebouwde sensor voor korte tijd, ca. 20 seconden), toepassingsgebied: -20 tot +100 °C.

Optioneel voorzien van °CHECK-sensor.

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

Gewicht: 8,3 kg / 7,2 kg

Max. vulvolume: 26 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 500 W

#### thermoport® 100 KB:

85 02 03 13 oranje

85 02 03 29 zwart

#### thermoport® 100 K:

85 02 03 01 oranje

85 02 03 28 zwart

Op aanvraag met °CHECK-sensor.

#### thermoport® 4.0 100 K hybride

Toplader. Maakt het opstapelen van GN-bakken in de verschillende maten en diepten voor optimale benutting van de ruimte mogelijk. Door het geïsoleerde plankje wordt de indeling in warme en koude zones mogelijk. Indeling GN 1/2 + GN 1/2 of indeling GN 2/3 + GN 1/3. Toepassingsgebied: -20 tot +100 °C. Met of zonder sensor.

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

Gewicht: 8 kg

Max. vulvolume: 26 l

#### thermoport® 100 K hybride:

85 02 03 53 oranje

85 02 03 54 zwart

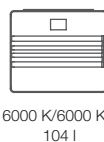
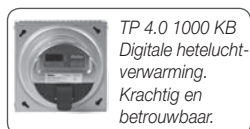
Op aanvraag met °CHECK-sensor.





Voor meer informatie!

## OVERZICHT VAN AFMETINGEN:



### thermoport® 600 KB / 600 K

Transportbox voor gerechten met poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig gelast, hoogwaardige beugelsluitingen, afwasmachinebestendig, toepassingsgebied: -20 tot +100 °C, max. bereikbare temperatuur: +95 °C

### thermoport® 4.0 1000 KB / 1000 K

Transportbox voor gerechten met poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig gelast, hoogwaardige beugelsluitingen, afwasmachinebestendig (met ingebouwde sensor voor korte tijd, ca. 20 seconden), toepassingsgebied: -20 tot +100 °C. **Thermoport 4.0 1000 KB:** extra verwarmbaar met digitale, krachtigere convectieverwarming, max. bereikbare temperatuur: +85 °C. Optioneel voorzien van °CHECK-sensor.

### thermoport® 6000 KB / 6000 K

Transportbox voor gerechten met poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig gelast, hoogwaardige beugelsluitingen, afwasmachinebestendig, toepassingsgebied: -20 tot +100 °C, max. bereikbare temperatuur: +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. vulvolume: 33 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 240 W

#### thermoport® 600 KB:

85 02 05 07 oranje  
85 02 05 17 zwart

#### thermoport® 600 K:

85 02 05 05 oranje  
85 02 05 18 zwart

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

L x B x H (mm):  
435 x 688 x 561 / 435 x 610 x 561

Gewicht: 17,6 kg / 12 kg

Max. vulvolume: 52 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 763 W

#### thermoport® 4.0 1000 KB:

met °CHECK-sensor oranje 85 02 04 26  
met °CHECK-sensor zwart 85 02 04 28  
zonder °CHECK-sensor oranje 85 02 04 23  
zonder °CHECK-Sensor zwart 85 02 04 24

#### thermoport® 1000 K:

85 02 04 01 oranje  
85 02 04 12 zwart

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

L x B x H (mm):  
645 x 790 x 560

Gewicht: 23 kg / 21 kg

Max. vulvolume: 104 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 300 W

#### thermoport® 6000 KB:

85 02 08 03 oranje  
85 02 08 06 zwart

#### thermoport® 6000 K:

85 02 08 01 oranje  
85 02 08 05 zwart

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

# thermoport® –

## REGENEREREN, TRANSPORTEREN, KOKEN, KOELEN EN GERECHTEN SERVEREN.

Ontdek de premium klasse onder de Rieber thermoport®. Roestvrij RVS als binnen- en buitenmateriaal garandeert niet alleen een uitstekende isolatie en voldoet daardoor aan maximale hygiëne-eisen, maar staat ook borg voor perfecte kwaliteit. De thermoport® van RVS zijn als top- of frontlader in vrijwel elke grootte, maar ook in verrijdbare of niet-verrijdbare uitvoering te koop.



### DE VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG:



Betrouwbaar opslaan.



Veilig transporteren.



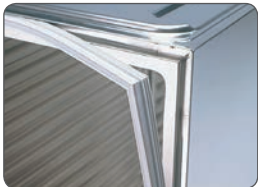
Eenvoudig serveren.



Digitale verwarming.



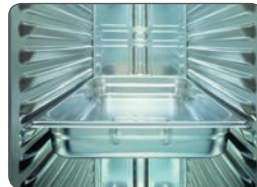
Het origineel.



Verwisselbare isolatie.



Laag gewicht.



Binnenruimte dichtgelast



Meerdere temperatuurzones door geïsoleerde scheiding.



Robuust.



#### thermoport® 105 L

Van corrosiebestendig RVS, met verwarmingsvermogen tot +95 °C

#### thermoport® 1000 N / 1000 H / 1000 DU

Van corrosiebestendig RVS, met verwarmingsvermogen tot +100 °C

#### thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU

Van corrosiebestendig RVS, met verwarmingsvermogen tot +100 °C

#### thermoport® 2000 / 2000 U

Van corrosiebestendig RVS, met verwarmingsvermogen tot +100 °C

L x B x H (mm):  
400 x 600 x 306

Gewicht: 13,5 kg

Max. vulvolume: 26 l

#### thermoport® 1000 N: (zonder verwarming)

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: (met uitgifteoptie)

L 410 x B 645 x H 530 mm

Gewicht: 32 kg / 52 l vol.

85 01 05 03

°CHECK-uitvoering  
(QR-code en sensor)  
op aanvraag.

#### thermoport® 1600: (zonder verwarming)

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: (met uitgifteoptie)

L 492 x B 769 x H 963 mm

Gewicht: 47 kg / 78 l vol.

85 01 09 03

°CHECK-uitvoering  
(QR-code en sensor)  
op aanvraag.

#### thermoport® 2000: (zonder verwarming)

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-uitvoering  
(QR-code en sensor)  
op aanvraag.

#### thermoport® 105 L:

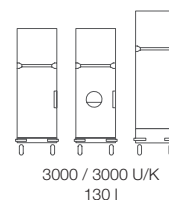
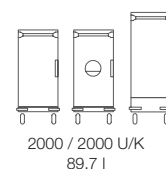
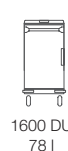
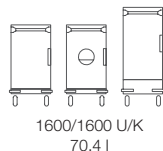
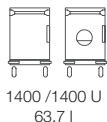
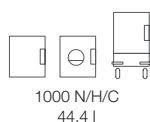
85 01 03 02

°CHECK-uitvoering  
(QR-code en sensor)  
op aanvraag.





## OVERZICHT VAN AFMETINGEN:



(koelen door middel van koelpellets) (met actieve koeling)

### thermoport® 3000 / 3000 U

Van corrosiebestendig RVS, met verwarmingsvermogen tot +100 °C

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

van roestvrij staal, koelvermogen +2 tot +8 °C

### thermoport® 4.0 3000 hybride warm/koud passief/actief

van corrosiebestendig RVS voor een toepassingsgebied van -20 °C tot +100 °C. Onderverdeeld in twee volledig geïsoleerde delen koeling/verwarming.

#### thermoport® 3000: (zonder verwarming)

L 592 x B 769 x H 1448 mm  
Gewicht: 59 kg / 130 l vol.

85 01 08 07

#### 🔥 thermoport® 3000 U:

L 592 x B 769 x H 1448 mm  
Gewicht: 63 kg / 130 l vol.

85 01 08 08

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

#### ❄️ 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

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

#### ❄️ thermoport® 4.0 3000 hybride

##### 🔥 warm/koud passief:

L 592 x B 769 x H 1448 mm  
Gewicht: ca. 64 kg / 70 l vol. (warm)  
44 l vol. (koud)

85 01 08 16

#### ❄️ thermoport® 4.0 3000 hybride

##### 🔥 warm/koud actief:

L 592 x B 769 x H 1648 mm  
Gewicht: ca. 78 kg / 70 l vol. (warm)  
44 l vol. (koud)

85 01 08 17

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

# varithek® 2.0

## VOOR IEDER SOORT BEREIDING VAN GERECHTEN.

Koken, grillen, braden, frituren, wokken, koelen of warmhouden – alles gaat, met varithek®.

De afzonderlijke functiemodules vormen een onafhankelijke, nauwkeurig passende eenheid met de systeembrander. Spreekwoordelijke variabiliteit inclusief.

's Maandags pasta, dinsdags shaslick, woensdags ratatouille – geen probleem.

De functiemodules zijn genormeerd, vrij te combineren en probleemloos in gebruik.

De varithek®-modules kunnen vanzelfsprekend ook als "op tafel"-oplossing worden gebruikt.



### ALLE PRODUCTEN



ook als  
inbouwversie

## GN 1/1 APPARATEN



### varithek® 2.0 warm/koud koelen en warmhouden

Veld met hybride functie warm/koud. (-7 °C tot +120 °C) Afhankelijk van de eisen in de serveersituatie kan flexibel via een warm/koud omschakelaar worden omgeschakeld naar koelen of naar verwarmen, GN 1/1

L x B x H (mm):  
646 x 325 x 141

Gewicht: 14,1 kg

Vermogen bij koelfunctie:  
220 W

Vermogen bij warmhoud-  
functie: 500 W

**varithek® 2.0 warm-koud  
1/1 220 sp**  
91 18 01 11

### varithek® 1/1-ch 800 warmhouden

Ceran warmhoudveld, traploos warmhouden over het gehele vlak, behuizing van RVS, om in te schuiven in nis, GN 1/1

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

Gewicht: 6,5 kg

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

Capaciteit: 800 W

**varithek® 1/1-ch 800**  
91 01 01 50

### varithek® 1/1-ck 2200 automatisch koken

Ceran kookplaat, over het hele oppervlak, met zes geïntegreerde kookprogramma's, drie warmhoudstanden en 3 vermogensstanden, behuizing van RVS, om in een nis te plaatsen, GN 1/1

L x B x H (mm):  
620 x 325 x 81

Gewicht: 6,5 kg

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

Capaciteit: 2200 W

**varithek® 1/1-ck 2200**  
91 01 01 40

### varithek® 1/1-ck 2800 / ck 3400, koken

Ceran kookplaat, traploos koken over het gehele vlak of op twee ronde kookplaten, behuizing van RVS, om in te schuiven in nis, GN 1/1

L x B x H (mm):  
620 x 325 x 81

Gewicht: 6,5 kg

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

Capaciteit: 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, inductiekoken

Inductiekookplaat, traploos koken over het gehele vlak of op een ronde kookplaat (geschikt om te wokken), behuizing van RVS, om in te schuiven in nis, GN 1/1

L x B x H (mm):  
642 x 325 x 141

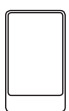
Gewicht: 13 kg

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

Capaciteit: 3500 W / 3500W

**varithek® 1/1-ik 3500Qe**  
91 01 02 56

**varithek® 1/1-ik 3500e**  
91 01 02 57



220 sp



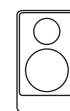
ch-800



ck-2200



ck-2800



ck-3400



ik-3500Qe



ik-3500e





## 400 APPARATEN



### varithek® 1/1-gp 3400 sp grillplaat

Grillplaat van SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal, traploos grillen over het gehele vlak, behuizing van RVS, om in te schuiven in nis, GN 1/1

L x B x H (mm):  
620 x 325 x 144  
Gewicht: 13 kg  
Elektr. aansluitwaarde:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Capaciteit: 3400 W  
**varithek® 1/1-gp 3400 sp**  
91 03 01 60



gp-3400 sp

### varithek® V-400 iw-3500e wokken

Inductiekookplaat voor wok, krachtige inductiegenerator, wokken op 11 standen, behuizing van RVS, om in een nis te plaatsen, 400 mm breed

L x B x H (mm):  
660 x 400 x 200  
Gewicht: 21 kg  
Elektr. aansluitwaarde:  
3N AC 400 V 50 / 60 Hz  
Capaciteit: 3500 W  
**varithek® 400-iw 3500e**  
91 04 03 10



iw-3500e



iw-5000e

### varithek® V-400 iw-3500e inductiekoken

Ronde inductiekookplaat, krachtige inductiegenerator, 11 keuzestanden, behuizing van RVS, om in een nis te plaatsen, 400 mm breed

L x B x H (mm):  
660 x 400 x 140  
Gewicht: 17,5 kg  
Elektr. aansluitwaarde:  
3N AC 400 V 50 / 60 Hz  
Capaciteit: 3500 W  
**varithek® 400-ik 3500e**  
91 01 02 40



ik-3500e



ik-5000e

### varithek® V-400 gp-4800 sp grillplaat

Grillplaat van SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal, traploos grillen over het gehele vlak, behuizing van RVS, om in een nis te plaatsen, 400 mm breed

L x B x H (mm):  
660 x 400 x 197  
Gewicht: 22 kg  
Elektr. aansluitwaarde:  
3N AC 400 V 50 / 60 Hz  
Capaciteit: 4800 W  
**varithek® 400-gp 4800 sp**  
91 03 01 65



gp-4800



gp-9600

### Pastakoker 4.0 / friteuse 4.0

Pastakoker en friteuse in één apparaat. Met SWISS-PLY® meerlaagse bodem, voor een toepassingsgebied van +20 °C tot +190 °C. Behuizing van RVS, om in een nis te plaatsen, 400 mm breed.

L x B x H (mm):  
620 x 400 x 220  
Gewicht: 19 kg  
Elektr. aansluitwaarde:  
3N AC 400V 50/60Hz  
**Pastakoker 4.0 / friteuse 4.0**  
91 10 01 05  
**Korfinzetstuk pasta**  
91 10 01 06  
**Korfinzetstuk frituurgerechten**  
91 10 01 07

Pasta-opzetstuk/frituuropzetstuk voor inductoren over het gehele oppervlak op aanvraag



# K | POT – De mobiele keuken

**GEEN WATER. NIET TE LANG KOKEN. GEEN STRESS. ALLEEN EEN KIPOT. PASSIEF EN ACTIEF.**

Excellente catering is niet meer verbonden met hoge kosten. Nu democratiseert de KIPOT de luxe. Geen keukeninfrastructuur op locatie. Geen omlading van gerechten. Geen te lang gekookte lekkernijen. Geen onnodig energieverbruik. Geen overdreven personeelskosten meer.

Met de KIPOT vallen variatie en flexibiliteit onder de grootste gemene deler in zijn kleinste vorm. Met de KIPOT zijn alle klassieke bereidingsvormen op vrijwel elke plaats mogelijk. Of het nu behoedzaam warmhouden of "à la minute" op de tafel is – nu is de gezonde voeding in de waarste zin van het woord voorgeprogrammeerd.

**ALLE PRODUCTEN  
GN 1/1  
ook als  
inbouwversie  
leverbaar**



## **K-POT® – 2/3-passief warm-/koud houden (zonder stroom)**

Tafelapparaat voor warm- of koud houden met koel-/verwarmingspellet GN 1/2, voor Gastronorm of thermoplates® 1x GN 2/3, 2x GN 1/3 of 4x GN 1/6

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

**K-POT® – 2/3-passief RVS**  
84 01 20 37

**K-POT® – 2/3-passief zwart**  
84 01 20 39

## **K-POT® – 1/1-passief warm-/koud houden (zonder stroom)**

Tafelapparaat voor warm- of koud houden met koel-/verwarmingspellet GN 1/2, voor thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 of 3x GN 1/3

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

**K-POT® – 1/1-passief RVS**  
84 01 20 07

**K-POT® – 1/1-passief zwart**  
84 01 20 08

## **K-POT® – 1/1-800 warmhouden**

Tafelapparaat voor warmhouden, traploos warmhouden, voor thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 of 3x GN 1/3

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

Elektr. aansluitwaarde:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Capaciteit: 800 W

**K-POT – 1/1-800 RVS**  
84 01 20 11

**K-POT – 1/1-800 zwart**  
84 01 20 12

## **K-POT – 2/3-1600 automatisch koken**

Ceran kookplaat met 6 geïntegreerde kookprogramma's, 3 warmhoudstanden en 3 vermogensstanden, behuizing van RVS, voor thermoplates® 1x GN 2/3 of 2x GN 1/3

L x B x H (mm):  
353 x 380 x 88  
Gewicht: 5 kg

Elektr. aansluitwaarde:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Capaciteit: 1600 W

**K-POT – 2/3-1600 RVS**  
84 01 20 38

**K-POT – 2/3-1600 zwart**  
84 01 20 36





Voor meer informatie!

Voor meer informatie!



**K-POT – 1/1-2200 automatisch koken**

Ceran kookplaat met 6 geïntegreerde kookprogramma's, 3 warmhoudstanden en 3 vermogensstanden, behuizing van RVS, voor thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 of 3x GN 1/3

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

**K-POT – 1/1-2200 RVS**  
84 01 20 01  
**K-POT – 1/1-2200 zwart**  
84 01 20 02

**K-POT – 1/1-2200 2Z automatisch 2 zone-koken**

Ceran kookplaat met 2 zones, met elk 6 geïntegreerde kookprogramma's, 3 warmhoudstanden en 3 vermogensstanden, behuizing van RVS, voor thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 of 3x GN 1/3

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

**K-POT – 1/1-2200 2Z RVS**  
84 01 20 13  
**K-POT – 1/1-2200 2Z zwart**  
84 01 20 14

**K-POT® – 2/3-2300 ik koken met inductie**

Inductiekookplaat met 9 vermogensstanden en boost-functie, behuizing van RVS, voor thermoplates® 1x GN 2/3 of 2x GN 1/3

L x B x H (mm):  
353 x 380 x 88  
Gewicht: 5 kg  
Elektr. aansluitwaarde:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Capaciteit: 2300 W

**K-POT – 2/3-2300 RVS**  
84 01 20 42  
**K-POT – 2/3-2300 zwart**  
84 01 20 43

**K-POT – 1/1-3600 Q ik 2Z koken met inductie**

Inductiekookplaat met 2 zones met 9 vermogensstanden en boost-functie, behuizing van RVS, voor thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 of 3x GN 1/3

L x B x H (mm):  
533 x 380 x 88  
Gewicht: 7 kg  
Elektr. aansluitwaarde:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Capaciteit: 3600 W

**K-POT – 1/1-3600 2Z RVS**  
84 01 20 40  
**K-POT – 1/1-3600 2Z zwart**  
84 01 20 41



# hybrid kitchen® 140 & 200 & navioven

**UW MOBILE EN BETROUWBARE PARTNER BIJ DE CATERING. GAREN, REGENEREREN, BAKKEN OF GAREN OP KERMTEMPERATUUR.**

hybrid kitchen\* – qua ruimte de meest efficiënte keuken. Bij de schoolverzorging, in de stationskeuken, voor koud/warm serveren of voor koken en bakken in de catering: de hybrid kitchen® is de mobiele keuken voor alle toepassingen. Als afzonderlijke module biedt deze keuken al alle functies die u voor optimale arbeidsprocessen en maximale flexibiliteit nodig heeft.


navioven – de mobiele, multifunctionele bakoven. Mobiel tafelapparaat. Door het ontwerp van de normspanning op 230 V kan de navioven optimaal voor elke cateringsituatie worden toegepast.



## hybrid kitchen® 140:

Voor regenereren, bakken, garen op kerntemperatuur, stoomgaren en garen op verschillende kamertemperaturen. Toepassingsgebied tot +140 °C

### hybrid kitchen® 140


 tot 140 °C  
(met uitgifteoptie)  
L 592 x B 821 x H 960 mm  
Gewicht: 61 kg / 78 l vol.  
**85 01 09 04**

Ook leverbaar als  
inbouwvariant.

## hybrid kitchen® 200:

Voor regenereren, bakken, garen op kerntemperatuur, stoomgaren en garen op verschillende kamertemperaturen. Toepassingsgebied tot +200 °C

### hybrid kitchen® 200

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

Ook leverbaar als  
inbouwvariant.

## navioven

Voor bakken, garen, garen op kerntemperatuur, smoren en regenereren van gerechten. Toepassingsgebied tot +230 °C

### navioven:

tot 230 °C  
L 463 x B 763 x H 633 mm  
Gewicht: 42 kg  
**85 01 10 21**



# Onze cateringreferenties



Bejaardenhuis: individuele gerechten naar gelang de behoeften van de gasten.



Sterrenkok Laurent Durst tijdens frontcooking in het Kasteel van Ludwigsburg.



Game, set en match: tijdens de Porsche Tennis Grand Prix zorgt de catering met Rieber Equipment voor de hoogste kwaliteit, stipt gepresenteerd.



Het moeilijkste soort catering: geen infrastructuur, onbegaanbaar terrein, uiterst strenge kwaliteitsvoorschriften: het leger.

# air-cleaning-system®

## WIJ ZORGEN VOOR SCHONE LUCHT.

Prachtig, als je als gast kunt zien, hoe smakelijk je eten wordt klaargemaakt. Nog mooier, als de optische beleving niet door ongewenste dampen wordt bedorven. Het air-cleaning-system® ziet de bij het koken optredende dampen en uitwasemingen niet als afval, maar als herbruikbare grondstof. Daarom voert de acs® deze uitwasemingen niet gewoon af, maar reinigt ze in meerdere stappen – ecologisch gezien verstandig, omdat warme binnenlucht niet meer zomaar in het milieu terecht komt. Dat bespaart energie en kosten. De blikvanger van het assortiment is de nieuwe acs® 1600 O<sub>3</sub> met revolutionair plasmafiliter, om nog effectiever te kunnen werken.

Alle acs varianten zijn leverbaar met vetfilter, een actief koolstoffilter en filter voor schadelijke stoffen of met de gepatenteerde plasmatechnologie. Met digitale (behalve acs® 1600 O<sub>3</sub>) of analoge bediening en met of zonder lichtopzet. Alle acs varianten zijn voorzien van spatbescherming.

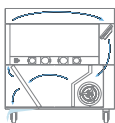


## ACS®



### acs 1000 ec / acs 1000 ec O<sub>3</sub> Push & Pull afzuiging

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. Door een dwars verlopende luchtstroom worden dampen en uitwasemingen opgevangen en naar de zijkant afgezogen. Met vetfilter, actief koolstoffilter en filter voor schadelijke stoffen. Als optie met plasmatechnologie.



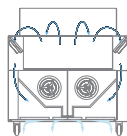
L x B x H (mm): 1000 x 722 x 1225  
Gewicht: 145 / 140 kg  
Aansluitvermogen: max. 11 kW  
Lichtnetaansluiting: 400 V AC

**acs® 1000 ec (verrijdbaar) met lichtopzet en spatbescherming**  
91 14 01 12

**acs® 1000 ec O<sub>3</sub> (verrijdbaar) met lichtopzet en spatbescherming met plasmatechnologie**  
91 14 01 51  
(overige varianten ook leverbaar met digitale bediening)

### acs® 1100 d3 O<sub>3</sub> randafzuiging met digitale bediening

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. De optredende uitwasemingen worden aan 3 kanten afgezogen en vervolgens wordt de lucht door het gepatenteerde acs® ventilatiesysteem geleid. Met vetfilter, actief koolstoffilter en filter voor schadelijke stoffen. Als optie met plasmatechnologie.



L x B x H (mm): 1100 x 722 x 1225  
Gewicht: 130 / 125 kg  
Aansluitvermogen: max. 11 / 22 kW  
Lichtnetaansluiting: 400 V AC

**acs® 1100 d3 (verrijdbaar) met spat scherm en lichtopzet**  
91 14 01 19  
(diverse andere uitvoeringen leverbaar, ook met digitale bediening)  
**acs® 1100 d3 O<sub>3</sub> (verrijdbaar) met plasmatechnologie, met spatbescherming en lichtopzet**  
91 14 01 58



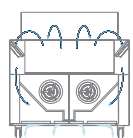


Voor meer informatie!



**acs® 1500 d3 O<sub>3</sub>**  
**randafzuiging**

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. De optredende uitwasemingen worden van 3 kanten afgezogen en vervolgens wordt de lucht door het gepatenteerde acs® convectiesysteem geleid. Met vetfilter, actief koolstoffilter en filter voor schadelijke stoffen.

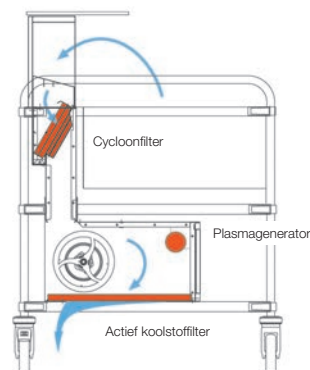


Als optie met plasmatechnologie.

**acs® 1600 d3 O<sub>3</sub>**  
**randafzuiging**

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. De optredende uitwasemingen worden van 3 kanten afgezogen en vervolgens door het gepatenteerde acs®-plasmasysteem met vetfilter, actief koolstoffilter en filter voor schadelijke stoffen geleid. Bovendien is het kookstation voorzien van twee kastvakken (hygiënenorm H3), om te verwarmen, te koelen of in neutrale uitvoering.

**Functie gepatenteerde plasmatechnologie:**



L x B x H (mm):  
1500 x 770 x 1225  
Gewicht: 150 / 145 kg  
Aansluitvermogen:  
max. 22 kW  
Lichtnet aansluiting:  
400 V AC

**acs® 1500 d3 (verrijdbaar) met spat scherm en lichtopzet**

91 14 01 34  
(diverse andere uitvoeringen leverbaar, ook met digitale bediening)

**acs® 1500 d3 O<sub>3</sub> (verrijdbaar) met plasmatechnologie, met spatbescherming en lichtopzet**

91 14 01 73

L x B x H (mm):  
1745 x 850 x 1260  
Gewicht: 195 kg  
Verwarmingsvermogen kastruimte:  
+ 30 tot + 110 °C  
Koelvermogen kastruimte:  
+ 2 tot + 10 °C

Aansluitvermogen:  
max. 22 kW

Lichtnet aansluiting:  
400 V AC

**acs® 1600 O<sub>3</sub> (warm/koud) verrijdbaar met spatbescherming**

91 14 01 41

**varithek® acs 1600 O<sub>3</sub> modelvarianten;**

Model	Best.-Nr. Plasmatechnologie met analoge regeling
acs 1600 O <sub>3</sub> W/K (warm/koud)	91 14 01 41
acs 1600 O <sub>3</sub> N/N (neutraal/neutraal)	91 14 01 43
acs 1600 O <sub>3</sub> N/W (neutraal/warm)	91 14 01 44
acs 1600 O <sub>3</sub> N/K (neutraal/koud)	91 14 01 45
acs 1600 O <sub>3</sub> W/W (warm/warm)	91 14 01 42
acs 1600 O <sub>3</sub> K/K (koud/koud)	91 14 01 80

# Serveerwagens

Onze wereld is in beweging. Daarom zijn de Rieber serveerwagens al decennialang succesvolle begeleiders. Door de talrijke kleurvarianten van de glas- resp. Resopal-inlegger is de servostar een optische blikvanger. In eerste instantie bedoeld voor serveren en afruimen. Door de geschroefde opbouw een grote mate van stabiliteit.



## SERVEERWAGENS



### servostar 1/1 light

Serveerwagen van RVS, duwbeugel met ronde buis, diepgetrokken planken met stoprand, geluidsgeïsoleerd, schroefconstructie,

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

Gewicht: 12 / 14,4 kg

Totaal draagvermogen:  
120 / 150 kg

Planken: 2

**SW-640 RL-2**  
88 02 50 35

Planken: 3

**SW-640 RL-3**  
88 02 50 37

### TALRIJKE KLEURNUANCES VOOR DE GLAS- RESP. RESOPAL-INLEGGERS



Glas donkerblauw  
72 10 05 85



Glas donkergroen  
72 10 05 79



Glas zwart  
72 10 05 80



Glas donkergrijs  
72 10 05 82



Glas donkerrood  
72 10 05 83



Glas lichtblauw  
72 10 05 86



Glas rosé  
72 10 05 78



Glas wit  
72 10 05 81



Resopal Notenhout  
72 10 05 88



Resopal Beuken  
72 10 05 89





## SERVEERWAGENS



**Serveerwagen 800 x 500**

Serveerwagen van RVS, duwbeugel met ronde buis, diepgetrokken planken met stoprand, geluidsgeïsoleerd, extra grote stabiliteit

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

Gewicht: 15 kg

Totaal draagvermogen: 120 kg

Planken: 2

**SW-850 RL-2**

88 02 50 01 (niet gemonteerd)

88 02 50 02 (gemonteerd)



**Serveerwagen 800 x 500**

Serveerwagen van RVS, duwbeugel met ronde buis, diepgetrokken planken met stoprand, geluidsgeïsoleerd, extra grote stabiliteit

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

Gewicht: 17 kg

Totaal draagvermogen: 150 kg

Planken: 3

**SW-850 RL-3**

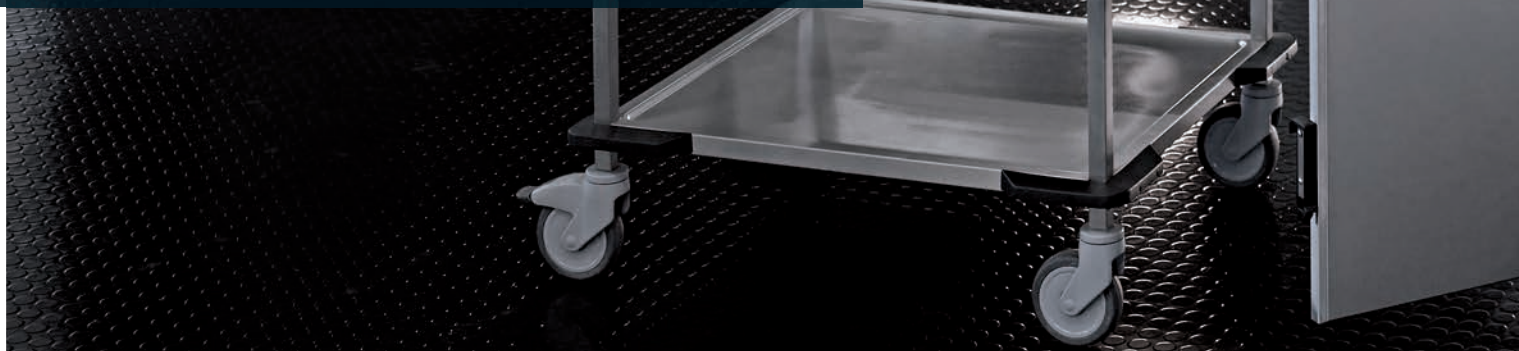
88 02 50 05 (niet gemonteerd)

88 02 50 06 (gemonteerd)

# ZUB, STW & regiostation

## DE KLASSIEKERS IN DE WARMTEDISTRIBUTIE

De 3 klassiekers van Rieber op het gebied van de in-house distributie van gerechten – voor elke eis. Het regiostation is de multifunctionele allrounder in de distributie van gerechten: transporteren, opslaan, regenereren, koelen en serveren. De voedseltransportwagen en aanvoerwagen – voor een veilige voedseldistributieketen. Transporteren en serveren met één wagen.



## REGIOSTATION: MET DIGITALE BEDIENING

De verschillende typen van dit multifunctionele transport-, tussentijdse opslag-, regenerereer- en distributiesysteem weten te overtuigen door kwaliteit, een gevarieerd programma met speciale uitvoeringen en een intelligente elektronische besturing, waarmee een op de menu's afgestemde programmering voor 7 dagen mogelijk wordt. Ook geschikt voor individuele porties bij diëten. De in GN-bakken gevulde gerechten worden gekoeld of warm ofwel met het Regiostation of de bijbehorende transferwagen naar de afdelingskeuken of naar de eetzaal gebracht.



### R-ST type 3

warmhouden + koelen +  
lade + regenereren



### R-ST type 5

warmhouden + koelen +  
lade + koelen/  
regenereren



### R-ST type 6

warmhouden + koelen +  
lade + regenereren



### R-ST type 7

warmhouden + 2x regenereren



### R-ST type 11

warmhouden + regenereren



### R-ST type 12

warmhouden + koelen/  
regenereren



### R-ST type 13

warmhouden + koelen/  
regenereren + koelen

Op aanvraag met dienbladglijbaan, RVS plank (neerklapbaar), serveeropzet, 3-zijdige resopal bekleding in de kleuren groen, blauw, zwart of grijs. Neem contact op voor verdere informatie.





## AANVOERWAGEN (ZUBRINGERWAGEN, ZUB)

Aanvoerwagens voor transport en serveren van gerechten binnenshuis, van RVS. In twee uitvoeringen leverbaar: verwarmd of gekoeld. Met accessoires opzetplank licht/warmte en een neerklapbare plank aan de kopse of lange kant ontstaat een klein serveerstation.



### ZUB 2 / ZUB 2-GL

2x GN 1/1, 200 mm  
B x D 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

3x GN 1/1, 200 mm  
B x D 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

2x GN 1/1, 200 mm /  
3x GN 1/1, 200 mm  
B x D x H (mm):  
860 x 663 x 900 (ZUB 2-K)  
1195 x 663 x 900 (ZUB 3-K)  
55 / 65 kg, 0,23 kW

88 16 08 01 / 88 16 08 02

## VOEDSELTRANSPORTWAGEN (SPEISENTRANSPORTWAGEN, STW)

De voedseltransportwagens zijn leverbaar met of zonder bakken. Gescheiden verwarmingsregeling voor elk vak en bak. Desgewenst in de onderbouw met actieve warmhouding van de warme gerechten of met actieve koeling van de koude gerechten.



### Norm-II-0

(verwarmde kast)  
B x D x H (mm):  
905 x 680 x 900 (947)  
75 kg, 0,94 kW

88 13 03 23



### Norm-II-2

(Warmhoudkuip, kastruimten  
verwarmd)  
B x D x H (mm): 905 x 680 x 900  
75 kg, 1,88 kW

88 13 06 23



### Norm-III-3

(Warmhoudkuip, kastruimten  
verwarmd)  
B x D x H (mm): 1314 x 680 x 900  
120 kg, 2,82 kW

88 13 14 23



### Norm-III-1-1K

(Warmhoudkuip/  
één vak gekoeld, één vak verwarmd)  
B x D x H (mm): 1395 x 730 x 974  
129 kg, 1,97 kW

88 13 18 23

# Banketwagens, dienbladwagens & rekwagens

De beproefde dienbladwagens zijn uitstekend geschikt voor de distributie van gerechten met de bekende dienbladsystemen. Zowel passief als actief bieden zij prima voorwaarden voor verzorging via dienblad door het gehele huis.

De Rieber banketwagens zijn de ideale begeleider bij grote evenementen om gerechten warm en koud te houden.

Voor iedere behoefte de juiste rekwagen – als ruimtebesparende uitvoering, voor GN 1/1 resp. 2/1, of voor Euronorm of Gastronorm.



## BANKETWAGENS



**Banketwagen 1 x 2/1 GN**

**Banketwagen 2 x 2/1 GN**

**Banketwagen light**

Van RVS, romp en deuren dubbelwandig geïsoleerd, kastafdeling met voegloos diepgetrokken steunribben voor RVS roosters of GN-bakken, steunafstand 115 resp. 70 mm, verwarmd of gekoeld leverbaar.

Verwamd: Heteluchtverwarming, thermostaatregelaar van + 30 °C tot +100 °C. Gekoeld: Convectiekoeling, thermostaatregeling van – 12 °C tot + 8 °C.

Van RVS, romp en deuren dubbelwandig geïsoleerd, kastafdeling met voegloos diepgetrokken steunribben voor RVS roosters of GN-bakken, steunafstand 115 resp. 70 mm, verwarmd of gekoeld leverbaar.

Verwamd: Heteluchtverwarming, thermostaatregelaar van + 30 °C tot +100 °C. Gekoeld: Convectiekoeling, thermostaatregeling van – 12 °C tot + 8 °C.

verwamd, in GN 1x 2/1 en 2x 2/1, met analoge bediening, zonder galerij. Van RVS, romp en deuren dubbelwandig geïsoleerd. Kastafdeling met voegloos diepgetrokken steunribben voor RVS roosters / GN-bakken bij ribafstand 115 of 70 mm, met kantelbeveiliging.

2 bokwielen, 2 zwenk-/stopwielen.

Heteluchtverwarming, thermostaatregeling van 30 °C tot 90 °C.

 **BKW 1 x 2/1 GN verwamd**

Buitenmaten L x B x H:  
777 x 837 x 1712 mm  
Totaalgewicht leeg: 120 kg  
Max. aantal RVS roosters  
GN 2/1: 11 resp. 18  
88 23 01 04 / 88 23 01 05

 **BKW 2 x 2/1 GN verwamd**


Buitenmaten L x B x H:  
1490 x 837 x 1712 mm  
Totaalgewicht leeg: 200 kg  
Max. aantal RVS roosters  
GN 2/1: 2 x 11 resp. 2 x 18  
88 23 02 03 / 88 23 02 04

 **BKW light 1 x 2/1 GN verwamd**

Buitenmaten L x B x H:  
777 x 837 x 1674 mm  
Totaalgewicht leeg: 120 kg  
Max. aantal RVS roosters  
GN 2/1: 11 resp. 18  
88 23 01 11 / 88 23 01 12

 **BKW-KF 1 x 2/1 GN gekoeld**

Buitenmaten L x B x H:  
802 x 884 x 1755 mm  
Totaalgewicht leeg: 150 kg  
Max. aantal RVS roosters  
GN 2/1: 11  
88 23 04 02

 **BKW-KF 2 x 2/1 GN gekoeld**

Buitenmaten L x B x H:  
1487 x 843 x 1755 mm  
Totaalgewicht leeg: 215 kg  
Max. aantal RVS roosters  
GN 2/1: 2 x 11  
88 23 04 01

 **BKW light 2 x 2/1 GN verwamd**

Buitenmaten L x B x H:  
1490 x 837 x 1674 mm  
Totaalgewicht leeg: 200 kg  
Max. aantal RVS roosters  
GN 2/1: 2 x 11 resp. 2 x 18  
88 23 02 12 / 88 23 02 11





## DIENBLADWAGENS



### Banketoplossing kunststof thermoport® 6000

2x thermoport® van poriënvrije kunststof huid, vast gekoppeld, met gemonteerde wielen, diameter 125 mm bij de onderste thermoport®.

Geschikt voor het transporteren van koude en warme gerechten in GN-bakken, en om uit te rusten met RVS roosters GN 2/1.



### Dienbladwagen (voor cook & serve)

Van RVS, voor transport van gerechten op dienbladen, op Gastronorm-dienbladen, Euronorm-dienbladen of Veskanorm dienbladen.

Uitvoeringen: enkelwandig, dubbelwandig, dubbelwandig voor passieve koeling met eutectische platen, met binnenmoffel dichtgelast, dubbelwandig dichtgelaste hygiëne-uitvoering (voor toepassing in AWT-installaties). Met actieve of passieve koeling. Optioneel met passieve koeling in de deur of middenwand.

## REKWAGENS



### Rekwagen

Van RVS, U-vormige oplegrails met kantelbeveiliging en doorschuifblokkering aan beide zijden, uitvoering met roestvrije wielen. Afhankelijk van uitvoering met stoothoeken of deflectorwielen.

### 2 x thermoport® 6000 K (onverwarmd), verrijdbaar

Buitenmaten L x B x H:  
766 x 779 x 1280 mm  
Totaalgewicht leeg: 56,5 kg  
88 02 08 02 oranje  
88 02 08 12 zwart

1x thermoport® 6000 K (onverwarmd)  
1x thermoport® 6000 KB (onverwarmd), verrijdbaar  
Buitenmaten L x B x H:  
766 x 790 x 1280 mm  
Totaalgewicht leeg: 59,7 kg  
88 02 08 01 oranje  
88 02 08 07 zwart

°CHECK-uitvoering (QR-code en sensor) op aanvraag.

### Uitvoering met vleugeldeuren, dubbelwandig TWF-C 2x 10

Buitenmaten L x B x H:  
1068 x 714 x 1589 mm  
88 44 03 03

Verdere modellen op aanvraag.

### RW-180-1A

Buitenmaten L x B x H:  
648 x 739 x 1641 mm  
Aantal paren oplegrails: 18  
Totaalgewicht leeg: 25 kg  
88 04 05 01

### RW-180-1E

Buitenmaten L x B x H:  
588 x 679 x 1641 mm  
Aantal paren oplegrails: 18  
Totaalgewicht leeg: 25 kg  
88 04 06 01

### RW-180-1R-A (ruimtebesparende uitvoering)

Buitenmaten L x B x H:  
646 x 739 x 1641 mm  
Aantal paren oplegrails: 18  
Totaalgewicht leeg: 25 kg  
88 04 19 01

### RW-180-1/1-A (voor GN 1/1 en kleiner)

Buitenmaten L x B x H:  
445 x 619 x 1641 mm  
Aantal paren oplegrails: 18  
Totaalgewicht leeg: 15 kg  
88 04 09 01



# Stapelaars

Stapelaars met één buis, twee buizen, platform- of wisselstapelaars; borden, schotels, vaatwerk of porselein. Het omvangrijke assortiment stapelaars onverwarmd, verwarmd, verwarmd met circulatielucht of gekoeld biedt de juiste oplossing voor elke eis. De veerkracht is afhankelijk van gewicht in te stellen.



## Buizenstapelaars voor borddiameter van 190 – 320 mm

Van RVS met eenheidsbuis voor borddiameter 190 – 320 mm, max. bijlading per buis 75 kg, statisch verwarmd, verwarmd met circulatielucht of onverwarmd, met ventilatiegoleuven

### RRV-H2

Buitenmaten L x B x H:  
955 x 480 x 900 mm  
Totaalgewicht leeg: 55 kg  
Buisdiameter: 397 mm  
Stapelhoogte ca. 600 mm  
Thermostaatregelaar +30 tot +110 °C  
**89 01 02 69**

### RRV-U2

Buitenmaten L x B x H:  
986 x 480 x 900 mm  
Totaalgewicht leeg: 56 kg  
Buisdiameter: 397 mm  
Stapelhoogte ca. 600 mm  
Thermostaatregelaar +30 tot +110 °C  
**89 01 01 69**

## Wisselstapelaar hoekig

Van RVS. Voorzien van multifunctioneel roosterplatform om zeer uiteenlopend bestek te stapelen en te transporteren. Bijlading max. 150 kg.

### WE-H-750

Buitenmaten L x B x H:  
750 x 420 x 900 mm  
Totaalgewicht leeg: 56 kg  
Stapelhoogte zonder/met deksel-kap ca. 545 / 645 mm  
Thermostaatregelaar +30 tot +110 °C  
**89 01 02 60**  
(andere uitvoeringen leverbaar)

## Platformstapelaar open

Van RVS, voor korven en dienbladen, max. bijlading 200 kg

### PO-TA1/1

Buitenmaten L x B x H:  
500 x 700 x 911 mm  
Totaalgewicht leeg: 38 kg  
Platformafmetingen:  
535 x 412 mm  
**89 02 03 06**

### PO-GN2/1

Buitenmaten L x B x H:  
880 x 690 x 911 mm  
Totaalgewicht leeg: 48 kg  
Platformafmetingen:  
662 x 555 mm  
**89 02 03 03**



**Platformstapelaar gesloten of gekoeld**

Van RVS, voor korven, gesloten of gekoeld, max. bijlading 200 kg, stapelhoogte ca. 600 mm

**Platformstapelaar heteluchtverwarming**

van RVS, voor menuschalen, max. bijlading 200 kg, stapelhoogte ca. 600 mm, RVS-deksel 35 mm hoog

**Ultrastapelaar, hoekig, voor opstapelen van verwarmingsschotels, verwarmingsvermogen tot 130 °C**

Van RVS, bijlading per buis 75 kg, stapelhoogte 610 mm, 2 buizen, schachtafmeting binnenwerks 260 x 260 mm per buis. Nu met verhoogde stapelcapaciteit (maximaal 92 schotels).

**PG-GN2/1**

Buitenmaten L x B x H:  
880 x 690 x 911 mm  
Totaalgewicht leeg: 68 kg  
Platformafmetingen:  
535 x 660 mm  
**89 02 02 01**

**PU-GN2/1**

Buitenmaten L x B x H:  
990 x 690 x 911 mm  
Totaalgewicht leeg: 85 kg  
Platformafmetingen:  
535 x 660 mm  
Thermostaatregelaar +30 tot +110 °C  
**89 02 01 03**

**REU-P2-260**

Buitenmaten L x B x H:  
1005 x 509 x 1011 mm  
Totaalgewicht leeg: 70 kg  
Capaciteit:  
92 x SJ-255 (verwarmingsschotels)  
**89 04 01 04**

**PK-Q1/1 convectiegekoeld**

Buitenmaten L x B x H:  
1164 x 814 x 945 mm  
Totaalgewicht leeg: 140 kg  
Platformafmetingen:  
535 x 505 mm  
Koelgebied ca. +5 tot +8 °C  
**89 02 04 01**

**PU-Q1/1**

Buitenmaten L x B x H:  
840 x 690 x 911 mm  
Totaalgewicht leeg: 73 kg  
Platformafmetingen:  
535 x 510 mm  
Thermostaatregelaar +30 tot +110 °C  
**89 02 01 04**

Verwarmingsschotels op aanvraag

# Kleine helper, speciale wagens

Zij heten wel "kleine" helpers, maar komen in elke keuken heel goed van pas. Ze vergemakkelijken het dagelijkse werk op de meest uiteenlopende manieren: in de keuken of in de gastenruimte, bij het transport of bij het afruimen: kleine helpers zijn altijd aanwezig om uw werk een beetje gemakkelijker te maken.



## Aardappel- en groentewagens

RVS-kuip, diepgetrokken met kraalrand, afvoerafsluiter met hendel, met zeef. Passend voor 2x GN-bak 1/1, 90 liter.

**88 05 01 03**



## Aardappel- en groentewagens

RVS-kuip, diepgetrokken met kraalrand, afvoerafsluiter met hendel, met zeef. Passend voor 4x GN-bak 1/1, 160 liter.

**88 05 02 03**



## Materiaalwagen

Van RVS. Diepgetrokken met klapdeksel, afneembaar. Uitvoering met gegalvaniseerde / gechromatiseerde wielen, 90 liter.

**88 06 01 03**



## Materiaalwagen

Van kunststof. Naadloos, schuifgreep gegoten, met klapdeksel, afneembaar. Uitvoering met gegalvaniseerde / gechromatiseerde wielen, 90 liter.

**88 06 03 01**



## Multifunctionele rolwagen

Diepgetrokken bak van RVS voor verzamelen, transporteren en opslag. 2 draaggrepen met deksel, 50 liter.

Standaard model: **88 09 02 02**

Vrijrijdbaar model: **88 09 02 01**

Met apart chassis: **88 09 01 01**



## AFE-40R vrijrijdbaar

Diepgetrokken bak van RVS voor afval. Deksel van RVS met gevulkaniseerde afdichting. Stand- en stooting rondom, vrijrijdbaar, 40 liter.

**88 09 05 02**



## AFE-40B Buggy

Diepgetrokken bak van RVS voor afval. Deksel van RVS met gevulkaniseerde afdichting. Stand- en stooting rondom, met buggy, 40 Liter.

**88 09 05 01**





### Bestek- en dienbladwagens

Van RVS, gering gewicht en grote stabiliteit, incl. 4 bestekbakken.

#### TBW-BB-GN4

L x B x H: 648 x 428 x 1350 mm,  
4 bestekbakken, 100 dienbladen

**79 01 02 02**

#### TBW-BB-GN4-S

zie hierboven, maar dan met  
servettendispenser

**79 01 02 01**

#### TBW-BB-GN8

L x B x H: 648 x 787 x 1350 mm,  
8 bestekbakken, 200 dienbladen

**79 01 02 04**

#### TBW-BB-GN8

zie hierboven, maar dan met  
servettendispenser

**79 01 02 03**



### Platformwagens voor korven

Met duwbeugel, van RVS.  
4 stoothoeken, platform met  
stoprand en afvoerboring.

**88 07 04 02**



### Rolliport van kunststof

Met inklapbare duwgreep (RVS),  
voor het transporteren van alle  
draagbare thermoport®

**88 07 06 01**



### Platformwagen universeel

Met duwbeugel, van RVS.  
4 stoothoeken, platform met  
stoprand en afvoerboring.

**88 07 04 03**



### Rolli van RVS

Platform glad. Buizenframe,  
4 deflectorwielen.

**88 09 06 01**



### Platformwagen zware transportwagens

Met duwbeugel, van RVS.  
Platform geprofileerd, 4 stoothoeken.

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

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

# Rieber installatiebouw – van professionals voor professionals



Boven: Met intelligente buffetstations zoals Rollito of de nieuwe acs 1600 O<sub>3</sub> kunnen verschillende uitvoeringen worden gerealiseerd.



Beproefde techniek zorgt voor een snelle en schone distributie van gerechten: onze gordel- en rondriembanden samen met het systeemservies.





Foto hierboven en foto's hieronder: een kookschool biedt een rijke uitrusting, voor heerlijke en leerrijke kookavonden.



**KIJK EENS  
OP ONZE  
WEBSITE!**  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)



# decafeteria von *Rieber*

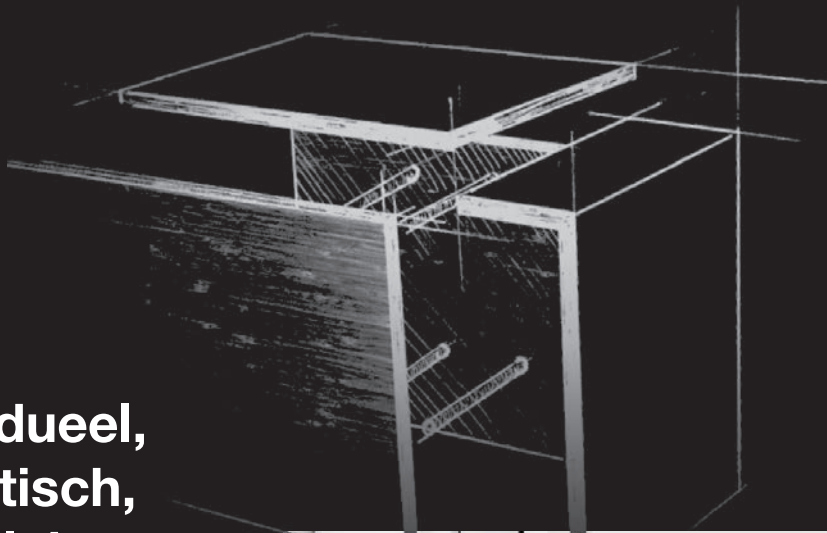
## Individueel, esthetisch, modulair

Eenvoudige bediening, een efficiënte, grondstofbesparende en duurzame toepassing van apparaten en materialen bepalen het programma van Rieber. Wij hebben nu de volgende trap van de evolutie bereikt:

## decafeteria von *Rieber*

Wij laten elke individuele wens van de klant in een handomdraai in vervulling gaan. Vrij te kiezen frontjes, panelen en nog veel meer bepalen het programma. Maak gebruik van uw reeds bestaande infrastructuur, zoals bv. de thermoport®, de aanvoerwagen, de stapelaar of uw Frontcooking-systeem met varithek® kookapparatuur! Eenvoudig de apparaten inzetten en daar neerzetten waar u ze nodig heeft. Met ons Gasrtronorm toepassingssysteem thermoplates® (GN-kookservies) en os digitaliserings- en organisatiesysteem°CHECK kunt u de gasten de beste kwaliteit gerechten garanderen, hygiënisch en veilig.

**Neem contact met ons op!**



# Vacumeren – vaculid®

## PROTECTED FOOD – DE BESCHERMING VAN DE GERECHTEN.

Reeds Napoleon kende de voordelen van houdbare proviand. Hij schreef in 1810 een wedstrijd uit die tot doel had de levensduur van gerechten te verlengen. Nicolas Appert had ontdekt dat men gerechten door inkoken houdbaar kon maken. Het idee van het weckglas was geboren. De vaculid® is op dit principe gebaseerd. Door het vacumeren van levensmiddelen wordt de houdbaarheidsduur verlengd, de kwaliteit van de levensmiddelen blijft behouden en de gaartijden worden door het vacuüm verkort.



Napoleon I. (1769 – 1821)



1810 Uitvinding van het “wecken”  
1892 Octrooiëren van het “weckglas”

### DE VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG:



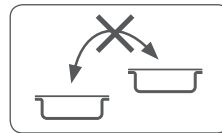
Langere opslagtijden.



Geen vriesbrand.



Betere kwaliteit.



Geen geur-/  
smaakoverdracht.



Gaar maken op lage  
temperatuur.



Kortere gaartijden.



Energie-/kostenbesparing.



Het origineel.



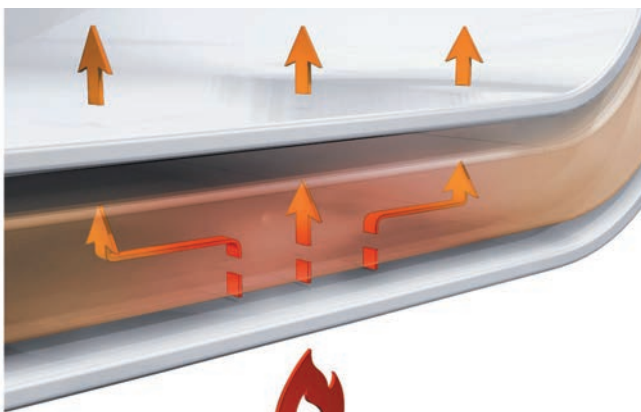
2011 Uitvinding vaculid®

## MATERIAALTECHNOLOGIE

# SWISS-PLY®

## HET MEERLAAGSMATERIAAL VOOR OPTIMALE THERMISCHE OVERGANGEN.

De kwaliteit van gerechten is sterk afhankelijk van de juiste omgang met de temperatuur. Het maakt niet uit of dit tijdens de opslag, het transport of de bereiding is – maar temperatuur speelt een essentiële rol. Om de energie (koude of warmte) zo gelijkmatig en behoedzaam mogelijk naar een levensmiddel te voeren is een optimale energiedrager nodig. Het SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal is een dergelijke energiedrager: Van buiten RVS en daarbij het optimale materiaal bij de omgang met levensmiddelen en van binnen een aluminium kern, die de warmte/koude tot wel 10x sneller op de plaats brengt waar dat nodig is.



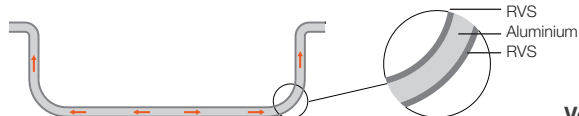
Toepassingsgebieden:



- RVS: gemakkelijk te reinigen, veredeld door nano-opppervlak, geschikt voor alle energiebronnen, geschikt voor inductie
- Aluminiumkern: tot wel 10 x beter geleidingsvermogen dan RVS, zeer snelle gelijkmatige temperatuur aanpassing, geen braadverliezen
- RVS: gemakkelijk te reinigen, veredeld door nano-opppervlak, geschikt voor alle energiebronnen, geschikt voor inductie

Energie-efficiëntie: SWISS-PLY® meerlaagsmateriaal

De aluminiumkern leidt de energie tot wel 10x sneller dan conventioneel RVS.



Voor meer informatie!

# INDEX

## A

Aanvoerwagens	pag. 29
Aardappel- en groentewagens	pag. 34
acs (air-cleaning-systeem)	pag. 24
acs 1000 ec O <sub>3</sub> / 1100 d3 O <sub>3</sub>	pag. 24
acs 1500 d3 O <sub>3</sub> / 1600 d3 O <sub>3</sub>	pag. 25
Afvalwagentje	pag. 34
Afzuigingen	pag. 24

## B

Banketwagens	pag. 30
Bestek- en dienbladwagens	pag. 35
Buffetdeksel	pag. 9, 11
Buizenstapelaar	pag. 32

## C

Cafeteria	pag. 38
Ceran kookplaat	pag. 18
°CHECK	pag. 4, 5
COOK + ROAST	pag. 13

## D

Dekselassortiment	pag. 9, 10, 11
diecafeateria	pag. 38
Dienbladsysteem	pag. 31
Dispenserdeksel	pag. 11

## G

Gastronormbakken	pag. 6 – 13
Gerechentransportwagen	pag. 29
Groentewagens	pag. 34

## H

hybrid kitchen®	pag. 22
-----------------	---------

## I

Inductiekookplaat	pag. 18, 19
-------------------	-------------

## K

K-POT	pag. 20, 21
Kookdeksels	pag. 9, 11
Kookpannen	pag. 8, 13

## M

Materiaalwagens	pag. 34
Mobiele toestellen	pag. 30
Multifunctionele rolwagens	pag. 34
navioven	pag. 22

## P

Platformstapelaars	pag. 32 – 33
Platformstapelaars	pag. 35

## Q

Qitchenware	pag. 12
-------------	---------

## R

Regiostation	pag. 28
Rekwagen	pag. 31
Rolkruk	pag. 35
Rolliport	pag. 35

## S

Schepsystemen	pag. 29
Serveerwagens	pag. 26, 27
Stapelaars	pag. 32, 33
STORE + MORE	pag. 12
SWISS-PLY®	pag. 8, 13, 39

## T

Technologie	pag. 39
Teppanyaki	pag. 13
thermoplates®	pag. 8, 13
thermoport® kunststof	pag. 14, 15
thermoport® RVS	pag. 16, 17
Transportbakken	
voor gerechten	pag. 14, 15, 16, 17
Transportwagens	pag. 35

## U

Ultrastapelaars	pag. 33
-----------------	---------

## V

VAC + SAVE	pag. 12
vaculid®	pag. 9, 10, 11, 12, 39
Vacuüm	pag. 39
varithek®-kooktoestellen	pag. 18, 19

## W

Wagens	pag. 34, 35
WASH + STEAM	pag. 13
WASH + STORE	pag. 13
Waterdichte steekdeksel	pag. 9, 11
Wisselstapelaars	pag. 32



