CATERING 2.0

Knowing at all times where my food is and what temperature it is at.

Hygienic. Safe. Linked up.
BETTER FOOD! The kitchen of the future.

www.rieber.de
GASTRONORM CONTAINERS
The widest range.
(from page 4)

THERMOLATES®
The saucepan in GN format.
(from page 6)

GASTRONORM LIDS
The lid makes the difference.
(from page 7)

KITCHENWARE
Compact sets for every household.
(from page 10)

TRANSPORTING
In plastic or stainless steel.
(from page 12)

COOKING
Stage your delicacies.
(from page 16)

EXTRACTING
News from the air-cleaning-system®
(from page 22)

FOOD SERVICE / DISTRIBUTION
The appropriate units for every situation.
(from page 24)

MOBILE UNITS
Little helpers that simplify your life.
(from page 28)

TECHNOLOGY
Specialists for handling stainless steel and food.
(from page 36)
What is °CHECK?
°CHECK is the link-up of our products with the Internet.
Why does this matter? Our customers should know at all times when and where their food is at what temperature.
Who will benefit from °CHECK? Anybody who produces food in one location and serves it in another location.
What is the objective of °CHECK? To give everybody the chance of improving the quality of food for the public sector.

We live in an interconnected world. Communication, the exchange of information and organisation now all happen on the Internet. Information which is not stored on the Internet will remain inaccessible to a large part of the population. On the other hand, information which is stored on the Internet can be accessed by anybody all over the world at any time. Since the success of perfect catering depends on organisation, logistics and safety, it makes sense to digitalise these processes.

Just imagine you were able to view on your smart phone where your food is located at this very moment. And that you were also able to check its temperature in this manner. Imagine you no longer had to open a fridge or thermoport® to see which food it holds. And now imagine that you were able to use your smart phone at any time to regulate the temperature of an oven anywhere in the world in order to prevent overcooking.

With °CHECK, we want to put our customers in control of their food at all times. Customers should feel confident that they can always and everywhere deliver the best possible quality, even if they are not on site in person.

see p. 37 for further information
Gastronorm containers
THE STANDARD FOR PROFESSIONALS.

GN containers are the standard in any commercial kitchen today. But the almost endless range of applications goes far beyond food storage and transport. The right combination of container, matching lid and surface are crucial for making a simple stainless steel container into fully functioning cookware. The containers are fitted with a QR code and serial number, which means that they can be clearly identified and assigned. Work sequences can be optimised and product-specific data such as operating instructions and recipes can be stored in a way that is easy for the customers. Working with a system - the Rieber Gastronorm sets.

THE GN RANGE:
The greater the variety of your dishes, the greater is the variety of requirements to be met by the cookware. This is why Rieber offers the widest and deepest GN range. Whether made from stainless steel, enamelled, made from polycarbonate, perforated or with drop handles. Here you will find the right GN product for your food at all times.

SPACE EFFICIENCY:
Square to round
22% space gain

Stacking shoulder for perfect stacking and air circulation

QR code with serial number for clear allocation and identification

GN lid with cutout for spoons

Enamelled
Polycarbonate
Stainless steel
Stainless steel perforated

GN lid with cutout for handles
Robust corners due to small radii
**DIMENSIONS:**

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>2/1</th>
<th>1/1</th>
<th>2/3</th>
<th>1/2</th>
<th>1/3</th>
<th>2/8</th>
<th>1/9</th>
<th>1/4</th>
<th>1/6</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>200</td>
<td>55 l</td>
<td>26 l</td>
<td>15.3 l</td>
<td>10.9 l</td>
<td>6.6 l</td>
<td>5.6 l</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>5 l</td>
</tr>
<tr>
<td>150</td>
<td>41 l</td>
<td>18.4 l</td>
<td>11.8 l</td>
<td>8.4 l</td>
<td>4.9 l</td>
<td>3.9 l</td>
<td>-</td>
<td>8.4 l</td>
<td>3.6 l</td>
</tr>
<tr>
<td>100</td>
<td>27 l</td>
<td>11.7 l</td>
<td>7.4 l</td>
<td>5.3 l</td>
<td>3.3 l</td>
<td>2.6 l</td>
<td>0.7 l</td>
<td>5.3 l</td>
<td>2.3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>65</td>
<td>17 l</td>
<td>7 l</td>
<td>4.3 l</td>
<td>3.3 l</td>
<td>2 l</td>
<td>1.3 l</td>
<td>0.5 l</td>
<td>3.3 l</td>
<td>1.5 l</td>
</tr>
<tr>
<td>55</td>
<td>-</td>
<td>5.6 l</td>
<td>3.2 l</td>
<td>2.6 l</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>40</td>
<td>10 l</td>
<td>3.4 l</td>
<td>2.4 l</td>
<td>1.7 l</td>
<td>1 l</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>1.7 l</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**HISTORY:**

Who brought Gastronorm into the commercial kitchen?

In 1964, Rieber introduced the Gastronorm (GN) standard in Europe. Presenting a wide range of GN products, Rieber paved the way for uniform working and set the most important standard in professional kitchens which is still valid today.

The Gastronorm advantages are manifold: increased production efficiency, higher stacking volumes in smaller areas, maximum utilisation of the available space, use of the same unit for transport and storage (in the meantime also for production), easier in-house transport and standardised dimensions for use with machines and appliances.

This is why the answer is: **Rieber**

“1964: The complete Normset GN range from Rieber, Reutlingen, comes onto the market. The basis for the standard lies, amongst other things, with the Swiss Association for Community Food Service.” (GVmanager 6/2009)
We no longer think in products, but in systems. Intelligently designed products simplify life and provide safety. Rieber thermoplates® – the first saucepan in GN format - is such a product. This saucepan made from SWISS-PLY® multilayer material accompanies the food from the fridge to the service. Due to the GN size, it is ideal for any kitchen and for any type of hob - from gas to induction - and in the combi-steamer.

The containers are fitted with a QR code and serial number, which means that they can be clearly identified and assigned. Work sequences can be optimised and product-specific data such as operating instructions and recipes can be stored in a way that is easy for the customers.

Make your work a bit easier - with the Rieber thermoplates®.

---

**Teppanyaki grill plate**

4 mm SWISS-PLY® multilayer material, with handle, coated or nano surface-treated, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, 20 mm deep

**thermoplates® with handles**

2.6 mm SWISS-PLY® multilayer material, coated or nano surface-treated, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Available in 100, 65, 40 and 20 mm depths. Ideal for cooking methods with liquid: Boiling, cooking, steaming, woking as well as cold holding and serving. Perfect handling due to permanently mounted handles.

**thermoplates®**

2.6 mm SWISS-PLY® multilayer material, coated or nano surface-treated, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Available in 100, 65, 40 and 20 mm depths. Ideal for cooking methods with liquid: Boiling, cooking, steaming, woking as well as cold holding and serving.

**thermoplates® C with round corners**

2.6 mm SWISS-PLY® multilayer material, coated or nano surface-treated, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. GN 1/6 made from 1.5 mm thick material. Available in 100, 65 and 40 mm depths. Ideal for cooking methods with liquid: Boiling, cooking, steaming, woking as well as cold holding and serving.

---

**DIMENSIONS:**

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>1/1</th>
<th>2/3</th>
<th>1/2</th>
<th>1/3</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>GN 100</td>
<td>10 l</td>
<td>7 l</td>
<td>5 l</td>
<td>3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>GN 65</td>
<td>6 l</td>
<td>4 l</td>
<td>3 l</td>
<td>2 l</td>
</tr>
<tr>
<td>GN 40</td>
<td>2.5 l</td>
<td>2 l</td>
<td>1.5 l</td>
<td>1 l</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**thermoplates®-handle**

Wire rack for all thermoplates®. For transport, presentation, hot holding or induction cooking. Anti-skid jacket.

- 84 19 04 05
- 84 19 04 02
- 84 19 04 03
- 84 19 04 04

**ENERGY EFFICIENCY:**

SWISS-PLY® multilayer material
<table>
<thead>
<tr>
<th>Waterproof press-in lid/catering lid</th>
<th>Cooking lids</th>
<th>Buffet lids made from stainless steel</th>
<th>Buffet lids made from plastic</th>
</tr>
</thead>
</table>

| GN 1/1: 84 08 01 01 | GN 1/2: 84 01 10 45 (red seal) | GN 1/1: 84 01 21 31 | GN 1/1: 84 01 21 01 |
|---------------------|-----------------------------|----------------ał|-------------------|
| GN 2/3: 84 08 01 02 | GN 1/3: 84 01 10 42 (red seal) | GN 2/3: 84 01 21 32 | GN 2/3: 84 01 21 02 |
| GN 1/2: 84 08 01 03 | GN 1/6: 84 01 10 41 (red seal) | GN 1/2: 84 01 21 33 | GN 1/2: 84 01 21 03 |
| GN 1/3: 84 08 01 04 | | GN 1/3: 84 01 21 34 | GN 1/3: 84 01 21 04 |
| GN 1/4: 84 08 01 05 | | With handle recess and fixed handle: | |
| GN 2/8: 84 08 01 06 | GN 1/1: 84 01 21 35 | GN 1/1: 84 01 21 35 | |
| GN 1/6: 84 08 01 07 | GN 1/2: 84 01 21 36 | GN 1/2: 84 01 21 36 | |
| GN 1/9: 85 02 20 16 | GN 1/3: 84 01 21 37 | GN 1/3: 84 01 21 37 | |
| | | GN 1/3: 84 01 21 38 | |
| | | Polished lids on request | Order No. for transparent buffet lids |
| | | | 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 |
| | | | Coloured lids available on request |

**DIMENSIONS:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>1/1</th>
<th>1/2</th>
<th>2/3</th>
<th>1/6</th>
<th>2/4</th>
<th>1/3</th>
<th>2/8</th>
<th>1/4</th>
<th>1/9</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>325 x 530</td>
<td>325 x 352</td>
<td>325 x 265</td>
<td>325 x 176</td>
<td>325 x 131</td>
<td>108 x 176</td>
<td>162 x 530</td>
<td>162 x 265</td>
<td>162 x 176</td>
</tr>
</tbody>
</table>
In order to slow down the natural decay of food, keep food quality at the top level for as long as possible, avoid odour and taste transfer and transport food safely, you will need a lid which can guarantee this. The vaculid® from Rieber does that. Due to the air-tight seal, it ensures a long shelf life, no odour transfer, simple “preserving”, safe transporting and low-temperature cooking.

**VACUUMING IN 5 STEPS**

1. Place the vaculid® on the container and the pump adapter on the valve.
2. Actuate the pump until a vacuum is created in the container.
3. Remove the pump, vaculid® plug maintains the vacuum.
4. Slightly press on with the finger.
5. To remove the lid, move the vaculid® plug.

**PROTECTING FOOD - vaculid®**

In order to slow down the natural decay of food, keep food quality at the top level for as long as possible, avoid odour and taste transfer and transport food safely, you will need a lid which can guarantee this. The vaculid® from Rieber does that. Due to the air-tight seal, it ensures a long shelf life, no odour transfer, simple “preserving”, safe transporting and low-temperature cooking.

**Fitting Gastronorm containers and thermoplates® for the vaculid® lid**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Depth/size</th>
<th>thermoplates® coated/uncoated</th>
<th>Gastronorm containers</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>1/2</td>
<td>1/3</td>
</tr>
<tr>
<td>150</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
<tr>
<td>100</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
<tr>
<td>65</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
<tr>
<td>40</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Waterproof press-in lid/catering lid

Waterproof press-in lid: perfect for storing, transporting and cooking.

Cooking lids

Stainless steel lid, suitable for vacuuming, storing, transporting and cooking food. Silicon seal in red.

Buffet lids made from stainless steel

Buffet lids made from stainless steel for regenerating and presenting food. With permanently attached hinge, and therefore foldable.

Buffet lids made from plastic

Buffet lids made from plastic for regenerating and presenting cold food. With permanently attached hinge, and therefore foldable.

Stainless steel lids available on request

Polished lids available on request

Order No. for transparent buffet lids

GN 1/1: 84 01 10 90
GN 2/3: 84 01 10 90
GN 1/2: 84 01 10 60
GN 1/3: 84 01 10 63

Coloured lids available on request

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

NEW!

Dosing dispenser lid

Dosing dispenser lid for serving/dosing ketchup, mustard, mayonnaise, sauces, smoothies, etc. in the multi-cycle system.

Pump attachment can be adjusted to two container depths. Compatible with Gastronorm containers 1/2 and 1/3 with depths of 150 mm and 200 mm.

DIMENSIONS:
**The Second Skin for Your Food.**

95% of our food are packed in plastic before consumption. Many plastics contain softeners which get into the food upon contact. It has been proven that softeners have a negative impact on human reproduction. Stainless steel, on the other hand, is hygienic, food-safe, odourless, dishwasher-safe, robust and easy to clean. Because of that, the kitchenware consists of stainless steel containers and relies on minimum use of plastic. The size and shape comply with Gastronorm. The stacking shoulder in the corners ensures proper air circulation when stacked. Due to the vacuuming in the VAC + SAVE set, the shelf life of the food increases up to a factor 5 – without deep-freezing. And the rectangular containers fit in an ideal manner into the drawer, the fridge or the sink.

The containers are fitted with a QR code and serial number, which means that they can be clearly identified and assigned. Work sequences can be optimised and product-specific data such as operating instructions and recipes can be stored in a way that is easy for the customers. Enjoying without concern - the kitchenware range.

**QITCHEWARE SETS**

**STORE + MORE**

Hygienic and space-saving storage set for food. Two containers with a depth of 48 mm and one container with a depth of 91 mm as well as three lids with a tightly sealing silicone lip in orange, green and transparent.

**VAC + SAVE**

Simple vacuuming of food. This set in a GN size of 1/3 consists of a GN container (closed, 65 mm deep), shelf insert, vaculid® cover and vacuum pump and will set new standards.

**WASH + STORE**

The set consists of a Gastronorm container GN 1/3 and a matching flat lid made from polycarbonate and may be used in a versatile manner.

**WASH + STORE**

The set consists of a Gastronorm container GN 2/3 and a matching flat lid made from polycarbonate and may be used in a versatile manner.

**SPACE EFFICIENCY:**

- Square to round: 22% space gain
- GN inserts: stackable
### TEPPANYAKI

Cooking on the highest level. The thermaplates® teppanyaki made from 4 mm thick SWISS-PLY® multilayer material with a special nano surface treatment and an aluminium core conducts the energy up to 10 times faster than conventional stainless steel. It is ideally suited for temperatures between -20 °C and +400 °C. Design in GN 1/2.

### COOK + ROAST

The cooking set for each use. This cookware extends the positive characteristics of a perfect saucepan by the Gastronorm system approach. The size 1/2 set consists of a thermaplates® 65 mm deep, a perforated GN container for suspending and a cooking lid.

### WASH + STEAM

For use in the sink, fridge or steam cooker. The set consists of one closed and one perforated Gastronorm container in GN size 1/3 as well as a matching flat lid made from stainless steel. The perforated container (54 mm deep) can either be placed in the closed container (65 mm deep) or be used separately.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>84 30 01 11</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>84 30 01 10</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>84 30 01 04</td>
</tr>
<tr>
<td>1/3</td>
<td>84 30 02 10</td>
</tr>
</tbody>
</table>
thermoport® -

FOOD REGENERATION, TRANSPORT, COOKING AND SERVING

A classic design. Made of lightweight, robust and pore-free plastic – double-walled and tightly welded. The thermoport® is available in different versions: heated or unheated, orange or black as a toploader or frontloader so you can pick the right thermoport® for each job. Generation 4.0 is equipped with powerful heating systems and other special features.

NEW: °CHECK temperature monitoring and organisation

Rieber developed the °CHECK digitalisation and organisation system for the safe monitoring of food. °CHECK offers a transparent and safe option for documenting all HACCP-relevant data digitally in real-time using a sensor and for accessing this data anytime and anywhere via the Internet. The new digital generation of the thermoport® is ready for the °CHECK implementation. The standard indentation on the inside of the door or in the lid of the thermoport® allows the retrofitting of the thermoport® with a °CHECK sensor so that the unit is °CHECK-ready at any time! Please contact us for more information. The thermoports® 4.0 50, 100, 1000 are now fitted with a QR code and serial number as standard. These ensure that the unit can be clearly assigned and identified and that processes can be organised. The QR code also allows the storing of product-specific data such as operating instructions, recipes, etc.

**BENEFITS AT A GLANCE:**

The mobile kitchen. | QR code. | °CHECK sensor frontloader | °CHECK sensor toploader | Digital heating.
---|---|---|---|---
Dishwasher-safe. (with heating system removed) | | | | 
Perfect insulation. | | | | 
Reliable storage. | | | | 
Safe transport. | | | | 
Easy serving. | | | | 

<table>
<thead>
<tr>
<th>thermoport® 10</th>
<th>thermoport® 50 KB/50 K</th>
<th>thermoport® 100 KB/100 K</th>
<th>thermoport® 4.0 100 K hybrid</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Food transport box with pore-free plastic skin, double-wall welded, high-quality snap locks, dishwasher-safe, range of application: -20 to +100 °C</td>
<td>Food transport box with pore-free plastic skin, double-wall welded, high-quality snap locks, dishwasher-safe (with integrated sensor only for a brief period of time, i.e. approx. 20 seconds), range of application: -40 to +100 °C. Optionally available with a °CHECK sensor.</td>
<td>Food transport box with pore-free plastic skin, double-wall welded, high-quality snap locks, dishwasher-safe (with integrated sensor only for a brief period of time, i.e. approx. 20 seconds), range of application: -20 to +100 °C. Optionally available with a °CHECK sensor.</td>
<td>Toploader. This enables you to stack GN containers in different sizes and depths for making the best use of the available space. The insulated drawer enables you to divide the thermo-plates® into hot and cold zones. Divided into GN 1/2 + GN 1/2 or GN 2/3 + GN 1/3. Temperature range: -20 to +100 °C. With or without sensor.</td>
</tr>
<tr>
<td>L x W x H (mm): 380 x 220 x 153</td>
<td>L x W x H (mm): 370 x 645 x 240</td>
<td>L x W x H (mm): 370 x 645 x 308</td>
<td>L x W x H (mm): 690 x 425 x 364</td>
</tr>
<tr>
<td>Weight: 1.8 kg</td>
<td>Weight: 8 kg / 7.3 kg / 6.9 kg</td>
<td>Weight: 10 kg / 8.3 kg / 7.2 kg</td>
<td>Weight: 8 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>Max. filling volume: 2.7 l</td>
<td>Max. filling volume: 11.7 l</td>
<td>Max. filling volume: 26 l</td>
<td>Max. filling volume: 26 l</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>thermoport® 10:</strong> 85 02 01 01 orange (without equipment) 85 02 01 04 black (without equipment) °CHECK version (QR code and sensor) available on request.</td>
<td><strong>thermoport® 50 KB:</strong> 85 02 02 06 orange 85 02 02 17 black</td>
<td><strong>thermoport® 50 K:</strong> 85 02 02 01 orange 85 02 02 16 black Available with a °CHECK sensor on request.</td>
<td><strong>thermoport® 100 KB:</strong> 85 02 03 13 orange 85 02 03 29 black <strong>thermoport® 100 K:</strong> 85 02 03 01 orange 85 02 03 28 black Available with a °CHECK sensor on request.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
**DIMENSIONS:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>L x W x H (mm):</th>
<th>Weight: 11 kg / 9.2 kg</th>
<th>Max. filling volume: 33 l</th>
<th>Heating power (KB models): 240 W</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>420 x 645 x 390 / 420 x 610 x 386</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**thermoport® 600 KB / 600 K**
Food transport box with pore-free plastic skin, double-wall welded, high-quality snap locks, dishwasher-safe, range of application: -20 to +100 °C, max. attainable temperature: +95 °C

**thermoport® 4.0 1000 KB / 1000 K**
Food transport box with pore-free plastic skin, double-wall welded, high-quality snap locks, dishwasher-safe (with integrated sensor for a brief period of time, i.e. approx. 20 seconds), range of application: -20 to +100 °C. **Thermoport 4.0 1000 KB**: heatable with digital, more powerful circulating air heating, max. attainable temperature: +85 °C. Optionally available with a *CHECK sensor.

**thermoport® 6000 KB / 6000 K**
Food transport box with pore-free plastic skin, double-wall welded, high-quality snap locks, dishwasher-safe, range of application: -20 to +100 °C, max. attainable temperature: +95 °C

**thermoport® 4.0 1000 KB**
with *CHECK sensor orange 85 02 04 26
with *CHECK sensor black 85 02 04 28
without *CHECK sensor orange 85 02 04 23
without *CHECK sensor black 85 02 04 24

**thermoport® 1000 K**
85 02 04 01 orange
85 02 04 12 black

**thermoport® 6000 KB**
85 02 08 03 orange
85 02 08 06 black

**thermoport® 6000 K**
85 02 08 01 orange
85 02 08 05 black

**CHECK version (QR code and sensor) available on request.**
Discover the top-quality details that make up the Rieber thermoport®. Rustproof stainless steel as inside and outside material does not just guarantee excellent insulation and consequently meets the most stringent hygiene requirements, but also ensures perfect quality. The stainless steel thermoport® is available as a toploader or frontloader in almost every size and design variant. There is also a choice between mobile or stationary models.

**BENEFITS AT A GLANCE:**

- Reliable storage.
- Safe transport.
- Easy serving.
- Digital heating.
- The original.
- Replaceable insulation.
- Low weight.
- Interior tightly welded.
- Several temperature zones via insulated dividers.
- Robust.

### thermoport® kitchen -

**FOOD REGENERATION, TRANSPORT, COOKING, COOLING AND SERVING.**

L x W x H (mm): 400 x 600 x 306
Weight: 13.5 kg
Max. filling volume: 26 l

thermoport® 105 L: 85 01 03 02
*CHECK version (QR code and sensor) available on request.

thermoport® 1000 N / 1000 H / 1000 DU
Dishwasher-safe, made from stainless steel, with heating capacity up to +95 °C

thermoport® 1000 N:
(without heating)
L 410 x W 665 x H 470 mm
Weight: 17 kg / 44.4 l vol.
85 01 04 04

thermoport® 1000 H:
L 410 x W 665 x H 470 mm
Weight: 20 kg / 44.4 l vol.
85 01 04 05

thermoport® 1000 DU:
(with serving option)
L 410 x W 645 x H 530 mm
Weight: 32 kg / 52 l vol.
85 01 05 03
*CHECK version (QR code and sensor) available on request.

thermoport® 1000 H:
L 410 x W 665 x H 470 mm
Weight: 20 kg / 44.4 l vol.
85 01 04 05

thermoport® 1000 DU:
(with serving option)
L 410 x W 645 x H 530 mm
Weight: 32 kg / 52 l vol.
85 01 05 03

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU
Dishwasher-safe (without heating system), made from stainless steel, with heating capacity up to +100 °C

thermoport® 1600:
(without heating)
L 492 x W 769 x H 930 mm
Weight: 41 kg / 70.4 l vol.
85 01 06 08

thermoport® 1600 U:
L 492 x W 769 x H 930 mm
Weight: 45 kg / 70.4 l vol.
85 01 06 09

thermoport® 1600 DU:
(with serving option)
L 492 x W 769 x H 963 mm
Weight: 47 kg / 78 l vol.
85 01 09 03
*CHECK version (QR code and sensor) available on request.

thermoport® 1600 DU:
(with serving option)
L 492 x W 769 x H 963 mm
Weight: 47 kg / 78 l vol.
85 01 09 03

*CHECK version (QR code and sensor) available on request.

thermoport® 2000 / 2000 U
Dishwasher-safe (without heating system), made from stainless steel, with heating capacity up to +100 °C

thermoport® 2000:
(without heating)
L 492 x W 769 x H 1078 mm
Weight: 46 kg / 89.7 l vol.
85 01 07 07

thermoport® 2000 U:
L 492 x W 769 x H 1078 mm
Weight: 50 kg / 89.7 l vol.
85 01 07 08

*CHECK version (QR code and sensor) available on request.

**DISCOVER THE TOP-QUALITY DETAILS THAT MAKE UP THE RIEBER THERMOPORT®.**

Rustproof stainless steel as inside and outside material does not just guarantee excellent insulation and consequently meets the most stringent hygiene requirements, but also ensures perfect quality. The stainless steel thermoport® is available as a toploader or frontloader in almost every size and design variant. There is also a choice between mobile or stationary models.

**BENEFITS AT A GLANCE:**

- Reliable storage.
- Safe transport.
- Easy serving.
- Digital heating.
- The original.
- Replaceable insulation.
- Low weight.
- Interior tightly welded.
- Several temperature zones via insulated dividers.
- Robust.

**thermoport® 105 L**
Dishwasher-safe, made from stainless steel, with heating capacity up to +95 °C

**thermoport® 1000 N**
Dishwasher-safe (without heating system), made from stainless steel, with heating capacity up to +100 °C

**thermoport® 1000 H**
L 410 x W 665 x H 470 mm
Weight: 17 kg / 44.4 l vol.
85 01 04 04

**thermoport® 1000 DU**
L 410 x W 645 x H 530 mm
Weight: 32 kg / 52 l vol.
85 01 05 03
*CHECK version (QR code and sensor) available on request.

**thermoport® 1600 U**
L 492 x W 769 x H 930 mm
Weight: 45 kg / 70.4 l vol.
85 01 06 09

**thermoport® 1600 DU**
L 492 x W 769 x H 963 mm
Weight: 47 kg / 78 l vol.
85 01 09 03
*CHECK version (QR code and sensor) available on request.

**thermoport® 2000 U**
L 492 x W 769 x H 1078 mm
Weight: 50 kg / 89.7 l vol.
85 01 07 08

**thermoport® 2000**
(without heating)
L 492 x W 769 x H 1078 mm
Weight: 46 kg / 89.7 l vol.
85 01 07 07

**thermoport® 2000 DU**
(with serving option)
L 492 x W 769 x H 1078 mm
Weight: 52 kg / 95.9 l vol.
85 01 09 04
*CHECK version (QR code and sensor) available on request.
**thermoport® 3000 / 3000 U**

Dishwasher-safe (without heating system), made from stainless steel, with heating capacity up to +100 °C

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

Made from stainless steel, cooling capacity +4 to +8 °C

**hybrid kitchen® 200**

For regenerating, baking, core temperature cooking, steaming and cooking at different chamber temperatures.

**thermoport ® 4.0 3000 hybrid hot/cold**

Made from stainless steel for an application range from -2 °C to +100 °C. Divided into two fully insulated cooling/heating compartments.

**thermoport® 3000: (without heating)**

L 592 x W 769 x H 1448 mm

Weight: 59 kg / 130 l vol. 85 01 08 07

**thermoport® 3000 U:**

L 592 x W 769 x H 1448 mm

Weight: 63 kg / 130 l vol. 85 01 08 08

°CHECK version (QR code and sensor) available on request.

**thermoport® 1000 C:**

L 410 x W 655 x H 760 mm

Weight: 37 kg / 44.4 l vol. 85 01 04 06

**thermoport® 1600 K:**

L 492 x W 769 x H 1130 mm

Weight: 50 kg / 70.4 l vol. 85 01 06 10

**thermoport® 2000 K:**

L 492 x W 769 x H 1278 mm

Weight: 80 kg / 89.7 l vol. 85 01 07 10

**thermoport® 3000 K:**

L 592 x W 769 x H 1648 mm

Weight: 100 kg / 130 l vol. 85 01 08 10

°CHECK version (QR code and sensor) available on request.

**hybrid kitchen® 200:**

up to 200°C

L 662 x W 870 x H 981 mm

Weight: 69 kg / 78 l vol. 85 01 08 11

°CHECK version (QR code and sensor) available on request.

**thermoport® 4.0 3000 hybrid hot/cold:**

L 592 x W 769 x H 1648 mm

Weight: approx. 105 kg / per 50 l vol. 85 01 08 16

Also available as a neutral version (without active compartments). °CHECK version (QR code and sensor) available on request.
varithek® 2.0

FOR ALL TYPES OF FOOD PREPARATION.

Cook, grill, fry, deep-fry, wok, chill or keep warm – varithek® makes it all possible. The individual functional modules form a sovereign, accurately fitting unit with the system carrier. Versatility is literally built in. Monday pasta, Tuesday kebabs, Wednesday ratatouille - not a problem. The functional modules are standardised, may be combined in an arbitrary manner and can be handled without problems. It goes without saying that the varithek® modules may also be used as "tabletop” solution.

GN 1/1 UNITS

<table>
<thead>
<tr>
<th>varithek® 2.0 hot/cold</th>
<th>varithek® 1/1-ch 800</th>
<th>varithek® 1/1-ck 2200</th>
<th>varithek® 1/1-ck 2800 / ck 3400</th>
<th>varithek® 1/1-ik 3500Qe / ik 3500e</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>cold and hot holding</td>
<td>hot holding</td>
<td>automatic cooking</td>
<td>cooking</td>
<td>induction cooking</td>
</tr>
<tr>
<td>Field with hybrid function hot/cold, (-7 ºC to +120 ºC)</td>
<td>Ceran hot holding field, stepless hot holding on whole surface, casing from stainless steel, for insertion in niche, GN 1/1</td>
<td>Ceran hob, whole surface, with six integrated cooking programmes, three hot holding levels and 3 power levels, casing from stainless steel, for insertion in niche, GN 1/1</td>
<td>Ceran hob, stepless cooking on whole surface or on two round hobs, casing from stainless steel, for insertion in niche, GN 1/1</td>
<td>Induction hob, stepless cooking on whole surface or on one round hob (suitable for wok), casing from stainless steel, for insertion in niche, GN 1/1</td>
</tr>
<tr>
<td>L x W x H (mm): 325 x 642 x 143</td>
<td>L x W x H (mm): 620 x 325 x 62</td>
<td>L x W x H (mm): 620 x 325 x 78</td>
<td>L x W x H (mm): 620 x 325 x 78</td>
<td>L x W x H (mm): 642 x 325 x 140</td>
</tr>
<tr>
<td>Weight: 14.1 kg</td>
<td>Weight: 6.5 kg</td>
<td>Weight: 6.5 kg</td>
<td>Weight: 6.5 kg</td>
<td>Weight: 13 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>Hot holding output: 500 W</td>
<td>varithek® 1/1-ch 800</td>
<td>varithek® 1/1-ck 2200</td>
<td>varithek® 1/1-ck 2800</td>
<td>varithek® 1/1-ck 3500</td>
</tr>
<tr>
<td>91 18 01 11</td>
<td>91 01 01 50</td>
<td>91 01 01 40</td>
<td>91 01 01 51</td>
<td>91 01 01 52</td>
</tr>
<tr>
<td>Also available as a built-in version. Please contact us for more information.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>varithek® 1/1-gp 3400 sp</strong></td>
<td><strong>varithek® V-400 iw-3500e</strong></td>
<td><strong>varithek® V-400 ik-3500e</strong></td>
<td><strong>varithek® V-400 gp-4800 sp</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>----------------------------</td>
<td>-------------------------------</td>
<td>-------------------------------</td>
<td>-------------------------------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>grill plate</strong></td>
<td><strong>woking</strong></td>
<td><strong>induction cooking</strong></td>
<td><strong>grill plate</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grill plate made from SWISS-PLY® multilayer material, stepless grilling on the whole surface, casing made from stainless steel, for insertion in niche, GN 1/1</td>
<td>Induction hob for wok, high-performance induction generator, 11-step woking, casing from stainless steel, for insertion in niche, 400 mm wide</td>
<td>Round induction hob, high-performance induction generator, 11 levels, casing from stainless steel, for insertion in niche, 400 mm wide</td>
<td>Grill plate made from SWISS-PLY® multilayer material, stepless grilling on the whole surface, casing made from stainless steel, for insertion in niche, 400 mm wide</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>L x W x H (mm): 620 x 325 x 143</td>
<td>Weight: 13 kg</td>
<td>Electrical connected load in: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
<td>Power: 3400 W</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>varithek® 1/1-gp 3400 sp</td>
<td>L x W x H (mm): 660 x 400 x 195</td>
<td>L x W x H (mm): 660 x 400 x 135</td>
<td>L x W x H (mm): 660 x 400 x 195</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>91 03 01 60</td>
<td>Weight: 21 kg</td>
<td>Weight: 12 kg</td>
<td>Weight: 22 kg</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>iw-3500e</td>
<td>Electrical connected load in: 3N AC 400 V 50 / 60 Hz</td>
<td>Electrical connected load in: 3N AC 400 V 50 / 60 Hz</td>
<td>Electrical connected load in: 3N AC 400 V 50 / 60 Hz</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ik-3500e</td>
<td>Power: 3500 W</td>
<td>Power: 3500 W</td>
<td>Power: 3500 W</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>gp-4800</td>
<td>varithek® 400-ik 3500e</td>
<td>varithek® 400-gp 4800 sp</td>
<td>varithek® 400-gp 4800 sp</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>91 01 02 40</td>
<td>91 03 01 60</td>
<td>91 03 01 65</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>gp-9600</td>
<td>Pasta boiler 4.0 / deep-fryer 4.0</td>
<td>Pasta boiler 4.0 / deep-fryer 4.0</td>
<td>Pasta boiler 4.0 / deep-fryer 4.0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>91 10 01 05</td>
<td>Pasta basket insert</td>
<td>Pasta basket insert</td>
<td>Pasta basket insert</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>91 10 01 06</td>
<td>Frying basket insert</td>
<td>Frying basket insert</td>
<td>Frying basket insert</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>91 10 01 07</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
K | POT® - the mobile kitchen

NO WATER. NO BOILING DRY. NO STRESS. ONLY ONE KIPO. PASSIVE AND ACTIVE.

Excellent catering is no longer synonymous with big expenditure. Now the KIPOT® democratises luxury. No kitchen infrastructure on site. No reloading of meals. No overcooked delicacies. No unnecessary energy consumption. No more excessive staff expenditure.

With the KIPOT®, variety and flexibility are brought to a maximum in the smallest possible form. The KIPOT® allows you to cook using any classic cooking method you like in virtually any location. Whether it is gentle heating or “à la minute” on the table - healthy food is now quite literally preprogrammed.

K-POT® - 2/3 passive
hot/cold holding (without power)
Tabletop unit for hot or cold holding with cooling/heating pellets GN 1/2, for Gastronorm or thermoplates® 1x GN 2/3, 2x GN 1/3 or 4x GN 1/6
L x W x H (mm): 353 x 380 x 88
Weight: 2.7 kg

K-POT® - 1/1 passive
hot/cold holding (without power)
Tabletop unit for hot or cold holding with cooling/heating pellets GN 1/2, for thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 or 3x GN 1/3
L x W x H (mm): 353 x 380 x 88
Weight: 4 kg

K-POT® - 1/1-800
hot holding
Tabletop unit for hot holding, stepless hot holding, for thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 or 3x GN 1/3
L x W x H (mm): 533 x 380 x 88
Weight: 6.5 kg
Electrical connected load in: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Power: 800 W

K-POT® - 2/3-1600
automatic cooking
Ceran glass ceramic hob with 6 integrated cooking programmes, 3 hot holding levels and 3 power levels, casing made from stainless steel, for thermoplates® 1x GN 2/3 or 2x GN 1/3
L x W x H (mm): 533 x 380 x 88
Weight: 5 kg
Electrical connected load in: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Power: 1600 W

K-POT® - 2/3 passive
stainless steel
84 01 20 37

K-POT® - 2/3 passive black
84 01 20 39

K-POT® - 1/1 passive
stainless steel
84 01 20 07

K-POT® - 1/1 passive black
84 01 20 08

K-POT® - 1/1-800 stainless steel
84 01 20 11

K-POT® - 1/1-800 black
84 01 20 12

K-POT® - 2/3-1600 stainless steel
84 01 20 38

K-POT® - 2/3-1600 black
84 01 20 36

ALL GN 1/1 PRODUCTS also available as built-in version
<table>
<thead>
<tr>
<th>Model</th>
<th>Description</th>
<th>Electrical Connected Load</th>
<th>Power</th>
<th>Dimensions</th>
<th>Weight</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>K-POT® - 1/1-2200</td>
<td>Automatic cooking</td>
<td>1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
<td>2200 W</td>
<td>533 x 380 x 88</td>
<td>7 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>K-POT® - 1/1-2200 2Z</td>
<td>Automatic 2-zone cooking</td>
<td>1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
<td>2200 W</td>
<td>533 x 380 x 88</td>
<td>7 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>K-POT® - 2/3-2300 ik</td>
<td>Induction cooking</td>
<td>1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
<td>2300 W</td>
<td>353 x 380 x 88</td>
<td>5 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>K-POT® - 2/3-2300</td>
<td>Induction cooking</td>
<td>1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
<td>2300 W</td>
<td>353 x 380 x 88</td>
<td>5 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>K-POT® - 1/1-3600 ik 2Z</td>
<td>Induction cooking</td>
<td>1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
<td>3600 W</td>
<td>533 x 380 x 88</td>
<td>7 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>K-POT® - 1/1-3600 2Z</td>
<td>Induction cooking</td>
<td>1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
<td>3600 W</td>
<td>533 x 380 x 88</td>
<td>7 kg</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Our catering references

Nursing home: Customized meals meeting the guests’ individual requirements
From 50 to 5000 guests: Gala dinner in the Berlin Congress Center

Game, set and match: the catering with Rieber equipment ensures highest quality, presented with pinpoint accuracy, at the Porsche Tennis Grand Prix
Unsere Catering-Referenzen

Altenheim: individuelle Speisen für die Bedürfnisse der Gäste. Von 50 - 5000 Gästen: Gala-Dinner im Berliner Congress Center.

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

In-House-Catering auf bestem Niveau: Mövenpick Hotel Stuttgart Airport.

Star-winning chef Laurent Durst frontcooking in Ludwigsburg Palace.

The most difficult type of catering: no infrastructure, impassable ground, most stringent quality standards: the German Bundeswehr.
As a guest, it is great if one can see how own one’s food is being prepared in a delicious manner. Even better if the visual delight is not being clouded by undesired odours. The air-cleaning-system® does not consider the steam and vapours generated when cooking to be waste, but rather a raw material that can be recycled. Because of that, the acs® does not simply discharge these vapours; instead, it cleans them in several stages - ecologically sensible due to the fact that warm ambient air no longer reaches the outside. This saves energy and costs. The highlight of the range is the new acs® 1600 O₃ with a revolutionary plasma filter for even more effective working.

The entire acs range is available with the conventional grease and zeolite filter or the patented plasma technology with activated carbon filter. With digital or analogue control and with or without a light attachment. All acs are fitted with a splash guard.

acs® 600 ec
Push-and-pull extraction
Mobile cooking module with integrated extraction and tightly welded insertion niche. Steam and vapours are captured and extracted through the side wall via a lateral air flow. Equipped with a grease and zeolite filter or, for plasma technology, with an activated carbon filter.

acs® 1000 ec / acs® 1000 ec O₃
Push-and-pull extraction
Mobile cooking module with integrated extraction and tightly welded insertion niche. Steam and vapours are captured and extracted through the side wall via a lateral air flow. Equipped with a grease and zeolite filter or, for plasma technology, with an activated carbon filter.

acs® 1100 d3 O₃
Edge extraction with digital control
Mobile cooking module with integrated extraction and tightly welded insertion niche. The generated vapours are extracted on 3 sides and subsequently pass the patented acs® circulating air system with grease, zeolite and activated carbon filter. Now also available with plasma technology.

acs® 600 ec (mobile)
with splash guard
91 14 01 13
(additional variants available)
acs® 600 O₃ (mobile)
with plasma technology
with splash guard
91 14 01 52
(additional variants available)

acs® 1000 ec (mobile) with light attachment and splash guard
91 14 01 12
(additional variants available)
acs® 1000 ec O₃ (mobile) with light attachment and splash guard with plasma technology
91 14 01 51
(additional variants available)

acs® 1100 d3 O₃ (mobile) with plasma technology, splash guard and light attachment
91 14 01 58
(additional variants available)
acs® 1100 d3 (mobile) with splash guard and light attachment
91 14 40 11
(additional variants available)

L x W x H (mm): 600 x 722 x 900
Weight: 105 kg
Connected power: max. 8 kW
Power supply: 400 V AC
L x W x H (mm): 1000 x 722 x 1225
Weight: 150 kg
Connected power: max. 8 kW
Power supply: 400 V AC
L x W x H (mm): 1100 x 722 x 1225
Weight: 125 kg
Connected power: max. 11 kW
Power supply: 400 V AC
acs® 1500 d3 O3
Edge extraction

Mobile cooking module with integrated extraction and tightly welded insertion niche. The generated vapours are extracted on 3 sides and subsequently pass the patented acs® circulating air system with grease, zeolite and activated carbon filter. Now also available with plasma technology.

L x W x H (mm): 1500 x 722 x 1225
Weight: 145 / 150 kg
Connected power: max. 22 kW
Power supply: 400 V AC
acs® 1500 d3 O3 (mobile) with plasma technology, splash guard and light attachment
91 14 01 73
(additional variants available)
acs® 1500 d3 (mobile) with splash guard and light attachment
91 14 01 34
(additional variants available)

acs® 1600 d3 O3
Edge extraction

Mobile cooking module with integrated extraction and tightly welded insertion niche. The generated vapours are extracted on 3 sides and subsequently pass the patented acs® plasma system with grease, plasma and activated carbon filter. In addition, the cooking station is equipped with two compartments (hygiene standard H3), for heating, cooling or in a neutral design.

L x W x H (mm): 1745 x 850 x 1225
Weight: 195 kg
Heating capacity cupboard space: + 30 to + 110 °C
Cooling power cupboard space: + 2 to + 10 °C
Connected power: max. 22 kW
Power supply: 400 V AC
acs® 1600 O3 (hot/cold) mobile with splash guard
91 14 01 41
acs® 1600 O3 W/K (hot/cold)
acs® 1600 O3 N/N (neutral/neutral)
acs® 1600 O3 N/W (neutral/hot)
acs® 1600 O3 N/K (neutral/cold)
acs® 1600 O3 W/W (hot/hot)
acs® 1600 O3 K/K (cold/cold)

Functionality of the patented plasma technology:

- Cyclone filter
- Activated carbon filter
- Plasma generator

Additional variheik® acs 1600 O3 model variants;

<table>
<thead>
<tr>
<th>Model</th>
<th>Order no. Plasma technology with analogue control</th>
<th>Order no. Plasma technology with digital control</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>acs 1600 O3 W/K (hot/cold)</td>
<td>91 14 01 41</td>
<td>91 14 04 07</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O3 N/N (neutral/neutral)</td>
<td>91 14 01 43</td>
<td>91 14 04 09</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O3 N/W (neutral/hot)</td>
<td>91 14 01 44</td>
<td>91 14 04 10</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O3 N/K (neutral/cold)</td>
<td>91 14 01 45</td>
<td>91 14 04 12</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O3 W/W (hot/hot)</td>
<td>91 14 01 42</td>
<td>91 14 04 08</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O3 K/K (cold/cold)</td>
<td>91 14 01 80</td>
<td>91 14 04 11</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Our world is in motion. This is why Rieber serving trolleys have been successful for decades. The servostar is a visual highlight due to its many colour variants of the glass or Formica inserts. It is designed first and foremost for serving and clearing up. The screwed construction provides a high level of stability.

SERVING TROLLEY

servostar 1/1 light

Serving trolley made of stainless steel, tubular pushing handle, deep-drawn shelf with raised edge, sound-insulated, screwed design

L x W x H (mm): 700 x 470 x 950
Weight: 12 kg
Total carrying capacity: 120 kg
Shelves: 2
SW-640 RL-2
88 02 50 35
Shelves: 3
SW-640 RL-3
88 02 50 37

NUMEROUS COLOUR VARIANTS
OF THE GLASS OR FORMICA INSERTS

Glass dark blue
72 10 05 85
Glass dark green
72 10 05 79
Glass black
72 10 05 80
Glass dark grey
72 10 05 82

Glass dark red
72 10 05 83
Glass light blue
72 10 05 86
Glass pink
72 10 05 78
Glass white
72 10 05 81

Formica walnut
72 10 05 88
Formica beech
72 10 05 89
SERVING TROLLEY

| Serving trolley 800 x 500 | Serving trolley 800 x 500 | Servo®
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Serving trolley made of stainless steel, tubular pushing handle, deep-drawn shelf with raised edge, sound-insulated, extra-high stability</td>
<td>Serving trolley made of stainless steel, tubular pushing handle, deep-drawn shelf with raised edge, sound-insulated, extra-high stability</td>
<td>Serving trolley made of stainless steel, tubular sash frame with welded-in cross bars for fixing the casters, deep-drawn shelf with raised edge, sound-insulated, extra-high stability</td>
</tr>
<tr>
<td>L x W x H (mm): 870 x 570 x 950</td>
<td>Weight: 15 kg</td>
<td>Total carrying capacity: 120 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>Weight: 15 kg</td>
<td>Total carrying capacity: 150 kg</td>
<td>Shelves: 3</td>
</tr>
<tr>
<td>Total carrying capacity: 120 kg</td>
<td>Shelves: 2</td>
<td>SW-850 RL-2</td>
</tr>
<tr>
<td>Shelves: 2</td>
<td>88 02 50 05 (not assembled)</td>
<td>88 02 50 06 (assembled)</td>
</tr>
<tr>
<td>SW-850 RL-3</td>
<td>88 02 50 01 (not assembled)</td>
<td>88 02 50 24</td>
</tr>
<tr>
<td>Weight: 17 kg</td>
<td>Total carrying capacity: 150 kg</td>
<td>SW-1050 RS-211</td>
</tr>
<tr>
<td>Weight: 17 kg</td>
<td>Total carrying capacity: 160 kg</td>
<td>88 02 50 24</td>
</tr>
</tbody>
</table>
The different types of this multifunctional transport, storage, regeneration and distribution system stand out thanks to their quality, a varied range of accessories and an intelligent electronic control system that allows meal plans to be programmed for a 7-day period. Also suitable for individual portioning for diets. The food that has been placed in GN containers is kept cold or hot and transported to the ward kitchen or into the dining hall, either directly with the Regiostation or with its transfer trolley.

**REGIOSTATION: WITH NEW CONTROL**

The 3 classics from Rieber for in-house food distribution - for all requirements.

The Regiostation is the multifunctional all-rounder in food distribution: transport, storage, regeneration and service.

The food transport and delivery trolleys - for a safe food distribution chain.

Transporting and serving with one trolley.

Regiostations with control in the shelf:

- **R-ST type 3**
  - Hot holding + cooling + drawer + regenerating

- **R-ST type 5**
  - Hot holding + cooling + drawer + cooling/regenerating

Regiostations with control in the installation compartment:

- **R-ST type 6**
  - Hot holding + 2x cooling/regenerating

- **R-ST type 7**
  - Hot holding + 2x regenerating

- **R-ST type 11**
  - Hot holding + regenerating

- **R-ST type 12**
  - Hot holding + cooling/regenerating

- **R-ST type 13**
  - Cooling/regenerating + cooling

Available on request with tray slide, stainless steel shelf (foldable), serving attachment, 3-sided Formica panelling in green, blue, black or grey. Please contact us for more information.
DELIVERY TROLLEYS (ZUB)

Stainless steel delivery trolley for in-house transport and distribution of food. Available in two designs: heated or cooled.

With accessory light/heat top shelf and a foldable shelf on the front or long side, the unit can be turned into a small serving station.

ZUB 2 / ZUB 2-GL
2 x GN 1/1, 200 mm
W 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
3 x GN 1/1, 200 mm
W 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
2 x GN 1/1, 200 mm / 3 x GN 1/1, 200 mm
W x D x H (mm): 860 x 663 x 900 (ZUB 2-K)
1195 x 663 x 900 (ZUB 3-K)
55 kg, 0.23 kW
88 16 08 01 / 88 16 08 02

FOOD TRANSPORT TROLLEYS (STW)

The food transport trolleys are available with or without well. Separate heating control for each compartment and well. With active hot holding of hot meals or with active cooling of cold meals in the substructure upon request.

Norm-II-0
(heated cupboard)
W x D x H (mm): 905 x 680 x 947
75 kg, 0.94 kW
88 13 03 23

Norm-II-2
(hot holding well, heated cupboard spaces)
W x D x H (mm): 905 x 680 x 900
75 kg, 1.88 kW
88 13 06 23

Norm-III-3
(hot holding well, heated cupboard spaces)
W x D x H (mm): 1314 x 680 x 900
120 kg, 2.82 kW
88 13 14 23

Norm-III-1-1K
(hot holding well/one compartment cooled, one compartment heated)
W x D x H (mm): 1395 x 730 x 974
100 kg, 1.97 kW
88 13 18 23
Banquet trolleys, tray trolleys & rack trolleys

The proven tray trolleys are perfect for food distribution with established tray systems. Either passive or active, they are the perfect solution for all in-house tray distribution tasks.

The Rieber banquet trolleys are the ideal companion for the hot or cold holding of meals at bigger events.

The right rack trolley for any task - whether as space-saving variant, for GN 1/1 or 2/1 or for Euronorm or Gastronorm.

Banquet trolley 1 x 2/1 GN

Made from stainless steel, body and doors with double-walled insulation, cupboard compartment with seamless deep-drawn support rails for stainless steel grilles or GN containers, rail clearance of 115 or 70 mm, available as heated or cooled version, models with rail clearance of 115 mm. Heated: Circulating air heating, thermostat controller from +30 °C to +100 °C. Cooled: Circulating air cooling, thermostat controller from −12 °C to +8 °C.

BKW 1 x 2/1 GN heated
External dimensions L x W x H:
777 x 837 x 1712 mm
Overall empty weight: 120 kg
Max. number of stainless steel grilles GN 2/1: 11 or 18
88 23 01 04 / 88 23 01 05

BKW-KF 1 x 2/1 GN cooled
External dimensions L x W x H:
802 x 884 x 1755 mm
Overall empty weight: 150 kg
Max. number of stainless steel grilles GN 2/1: 10
88 23 04 11

Banquet trolley 2 x 2/1 GN

Made from stainless steel, body and doors with double-walled insulation, cupboard compartment with seamless deep-drawn support rails for stainless steel grilles or GN containers, rail clearance of 115 or 70 mm, available as heated or cooled version, models with rail clearance of 115 mm. Heated: Circulating air heating, thermostat controller from +30 °C to +100 °C. Cooled: Circulating air cooling, thermostat controller from −12 °C to +8 °C.

BKW 2 x 2/1 GN heated
External dimensions L x W x H:
1490 x 837 x 1712 mm
Overall empty weight: 200 kg
Max. number of stainless steel grilles GN 2/1: 2 x 11 or 2 x 18
88 23 02 03 / 88 23 02 04

BKW-KF 2 x 2/1 GN cooled
External dimensions L x W x H:
1487 x 843 x 1755 mm
Overall empty weight: 215 kg
Max. number of stainless steel grilles GN 2/1: 2 x 11
88 23 04 01

Banquet trolley light

Heated, in GN 1 x 2/1 and 2 x 2/1, with analogue controller, without gallery. Made from stainless steel, body and doors with double-walled insulation. Cupboard compartment with seamless deep-drawn support rails for stainless steel grilles / GN containers with rail clearance of 115 or 70 mm, with tilt protection, 2 fixed casters, 2 swivel casters with brakes. Circulating air heating, thermostat controller from +30 °C to +90 °C.

BKW light 1 x 2/1 GN heated
External dimensions L x W x H:
777 x 837 x 1674 mm
Overall empty weight: 120 kg
Max. number of stainless steel grilles GN 2/1: 11 or 18
88 23 01 11 / 88 23 01 12

BKW light 2 x 2/1 GN heated
External dimensions L x W x H:
1490 x 837 x 1674 mm
Overall empty weight: 200 kg
Max. number of stainless steel grilles GN 2/1: 2 x 11 or 2 x 18
88 23 02 12 / 88 23 02 11
**TRAY TROLLEYS**

Tray trolleys (for cook & serve)

Made from stainless steel, for transporting meals on Gastronorm trays, Euronorm trays or Veskanorm trays. Versions: Single-walled, double-walled, double-walled for passive cooling with eutectic plates, tightly welded with internal muffle, double-walled tightly welded hygiene design (for use in AWT systems). With active or passive cooling. Optionally with passive cooling in the door or centre wall.

**RACK TROLLEYS**

Rack trolleys

Made from stainless steel, U-shaped support rails with tilt protection and push-through lock on both sides, rust-proof casters. Available with bumper corners or deflector casters depending on the version.

**Version with hinged doors, double-walled**

**TWF-C 2.0 x 10**

External dimensions L x W x H: 1667 x 714 x 1585 mm
88 44 03 03

**RW-180-1A**

External dimensions L x W x H: 648 x 739 x 1641 mm
Number of support rail pairs: 18
Overall empty weight: 25 kg
88 04 05 01

**RW-180-1E**

External dimensions L x W x H: 588 x 679 x 1641 mm
Number of support rail pairs: 18
Overall empty weight: 25 kg
88 04 06 01

**RW-180-1R-A**

(space-saving design)

External dimensions L x W x H: 646 x 739 x 1641 mm
Number of support rail pairs: 18
Overall empty weight: 25 kg
88 04 19 01

**RW-180-1/1-A**

(for GN 1/1 and smaller)

External dimensions L x W x H: 445 x 619 x 1641 mm
Number of support rail pairs: 18
Overall empty weight: 15 kg
88 04 09 01
Dispensers

Whether single or twin tube, platform or exchange dispensers. Whether plates, bowls, crockery or porcelain. The wide dispenser range, unheated, heated, circulating air heated or cooled offers the right solution for any task. The spring force can be adjusted depending on the weight.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tube dispenser for plate diameters from 190 to 320 mm</th>
<th>Square exchange dispenser New generation!</th>
<th>Platform dispenser, open</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Made from stainless steel with a standard tube for plate diameters 190 - 320 mm, max. load per tube 75 kg, static heating, circulating air heating or unheated, with vents</td>
<td>Made from stainless steel. Fitted with a multifunctional grid platform for stacking and transporting different sizes of crockery. Max. load 150 kg or 200 kg.</td>
<td>Made from stainless steel, for baskets and trays, max. load 200 kg</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### RRV-H2
- External dimensions L x W x H: 955 x 480 x 900 mm
- Overall empty weight: 55 kg
- Tube diameter: 397 mm
- Stack height approx. 600 mm
- Thermostat control +30 °C to +110 °C

### WE-H-750
- External dimensions L x W x H: 750 x 420 x 900 mm
- Overall empty weight: 56 kg
- Stack height without/with lid hood approx. 545 / 645 mm
- Thermostat control +30 °C to +110 °C

### PO-TA1/1
- External dimensions L x W x H: 500 x 700 x 911 mm
- Overall empty weight: 38 kg
- Platform dimensions: 535 x 412 mm

### RRV-U2
- External dimensions L x W x H: 986 x 480 x 900 mm
- Overall empty weight: 56 kg
- Tube diameter: 397 mm
- Stack height approx. 600 mm
- Thermostat control +30 °C to +110 °C

### PO-GN2/1
- External dimensions L x W x H: 880 x 690 x 911 mm
- Overall empty weight: 48 kg
- Platform dimensions: 662 x 555 mm

### PO-2/1
- External dimensions L x W x H: 500 x 700 x 911 mm
- Overall empty weight: 38 kg
- Platform dimensions: 535 x 412 mm

### PO-2/1
- External dimensions L x W x H: 880 x 690 x 911 mm
- Overall empty weight: 48 kg
- Platform dimensions: 662 x 555 mm

89 01 02 69

89 01 02 60 (additional variants available)

89 02 03 06

89 02 03 03
Platform dispenser closed or cooled
Made from stainless steel, for baskets, closed or cooled, max. load 200 kg, stacking height approx. 600 mm

Platform dispenser, circulating air heated
Made from stainless steel, for meal trays, max. load 200 kg, stack height approx. 600 mm, stainless steel lid 35 mm high

Ultra dispenser, square, for stacking chafing dishes, heating capacity up to 130 °C
Made from stainless steel, max. load per tube 75 kg, stack height 610 mm, 2 tubes, clear chamber dimensions 260 x 260 mm per tube. Now with increased stacking capacity (up to 92 dishes).

PG-GN2/1
External dimensions L x W x H: 880 x 690 x 911 mm
Overall empty weight: 68 kg
Platform dimensions: 535 x 660 mm
89 02 02 01

PU-GN2/1
External dimensions L x W x H: 990 x 690 x 911 mm
Overall empty weight: 85 kg
Platform dimensions: 535 x 660 mm
Thermostat control +30 °C to +110 °C
89 02 01 03

REU-P2-260
External dimensions L x W x H: 1005 x 509 x 1011 mm
Overall empty weight: 70 kg
Storage capacity: 92 x SJ-255 (chafing dishes)
89 04 01 04

PK-Q1/1 circulating air cooled
External dimensions L x W x H: 730 x 690 x 911 mm
Overall empty weight: 54 kg
Platform dimensions: 535 x 505 mm
Refrigeration from approx. +5 °C to +8 °C
89 02 02 02

PU-Q1/1
External dimensions L x W x H: 840 x 690 x 911 mm
Overall empty weight: 73 kg
Platform dimensions: 535 x 510 mm
Thermostat control +30 °C to +110 °C
89 02 01 04

Chafing dishes on request
Little helpers, special trolleys

They are called "little" helpers but they are great in any kitchen. They simplify the daily work in the most distinct areas: whether in the kitchen or in the dining area, during transport or while clearing up - little helpers are always present to make the work a bit easier for you.

Spice trolley
Made from stainless steel, 2 deep-drawn welded-in wells. 12 spice containers with self-locking, transparent plastic lids.
88 21 01 01

Cutlery immersion trolley
Made from stainless steel with welded well, insulated, with sieve valve and ball drain valve, heatable, 90 litres.
88 26 01 02

Potato and vegetable trolley
Stainless steel well, deep-drawn with ring collar, lever drain valve with sieve. Suitable for 2 x GN containers 1/1, 90 litres.
88 05 01 03

Materials trolley
88 06 01 03

Multi-purpose Rolli
Deep-drawn container made from stainless steel for collection, transport, storage. 2 carrying handles with lid, 50 litres.
Stationary model: 88 09 02 02
Mobile Modell: 88 09 02 01
with sep. mobile frame: 88 09 01 01

AFE-40R mobile
Deep-drawn container made from stainless steel for waste. Lid made from stainless steel with vulcanised seal. All-round stand and impact ring, mobile, 40 litres.
88 09 05 02

AFE-40B Buggy
Deep-drawn container made from stainless steel for waste. Lid made from stainless steel with vulcanised seal. All-round stand and impact ring, with buggy, 40 litres.
88 09 05 01
Cutlery and tray trolleys
Made from stainless steel, low weight and high stability, incl. 4 cutlery inserts.

TBW-BB-GN4
L x W x H: 648 x 428 x 1350 mm, 4 cutlery inserts, 100 trays
79 01 02 02

TBW-BB-GN4-S
See above, but with napkin dispenser
79 01 02 01

TBW-BB-GN8
L x W x H: 648 x 787 x 1350 mm, 8 cutlery inserts, 200 trays
79 01 02 04

TBW-BB-GN8-S
See above, but with napkin dispenser
79 01 02 03

Serving trolley “Jumbo”
Made from stainless steel, tubular pushing handle, smooth cover with raised edge, square tube substructure (heavy-duty design).
Length 926 mm: 88 02 28 01
Length 1266 mm: 88 02 29 01

Platform trolley for baskets
With pushing handle, made from stainless steel. 4 corner bumpers, platform with raised edge and drain hole.
88 07 04 02

Rolliport made from plastic
With folding push handle (stainless steel), for transport of all portable thermoports®
88 07 06 01

Platform trolley Universal
With pushing handle, made from stainless steel. 4 corner bumpers, platform with raised edge and drain hole.
88 07 04 03

Flat trolley made from stainless steel
Platform smooth. Tubular rack, 4 deflector casters.
88 09 06 01

Heavy-duty platform trolley
With pushing handle, made from stainless steel. Profiled platform, 4 corner bumpers.
1000 x 600 mm: 88 07 03 01
1200 x 600 mm: 88 07 03 02

Trolley with handle made from stainless steel
With pushing handle, for transporting all kinds of loads.
88 07 09 01 (total load bearing capacity 150 kg)
88 07 09 02 (with CN casters + total load bearing capacity 250 kg)
Top: Various services may be designed with intelligent buffet stations like Rollito or the new acs 1600 O₂.

Proven technology ensures quick and clean food distribution: our flat belt and round belt conveyors as well as the system dishes.
Upper image and lower images: a cooking school offers comprehensive equipment for delightful and informative cooking evenings.
FRESHNESS TECHNOLOGY

Vacuum-sealing - vaculid®

PROTECTED FOOD.

The advantages of durable provisions for journeys have been known since the days of Napoleon who announced a competition aimed at increasing the durability of food in 1810. Nicolas Appert discovered that food can be preserved by heating it in airtight glass jars. The idea of the “Weck jar” was born.

The vaculid® builds on this principle. Vacuuming food increases its durability, maintains its quality and reduces cooking times.

BENEFITS AT A GLANCE:

- Longer storage times.
- No freezer burn.
- Better quality.
- No odour/taste transfer.
- Low-temperature simmering.
- Shorter cooking times.
- Energy/cost saving.
- The original.

MATERIAL TECHNOLOGY

SWISS-PLY®

THE MULTI-LAYER MATERIAL FOR OPTIMUM THERMAL TRANSFER.

The quality of meals largely depends on proper temperature management. Whether during storage, transport or preparation - temperature is of the essence. In order to supply energy (cold or heat) to food as uniformly and gently as possible, a perfect energy carrier is required. The SWISS-PLY® multilayer material is such an energy carrier: Stainless steel on the outside is the ideal material for food handling, and an aluminium core inside which ensures an up to 10 times faster heat/cold transfer.

Stainless steel: easy to clean, refined with nano surface, suitable for all energy sources, suitable for induction heating

Aluminium core: up to 10 times better conductivity than stainless steel, quickest and uniform temperature adaptation, no frying losses

Stainless steel: easy to clean, refined with nano surface, suitable for all energy sources, suitable for induction heating

Energy efficiency: SWISS-PLY® multilayer material

The aluminium core transfers energy up to 10x faster than conventional stainless steel.
Digitalisation through identification and organisation using the QR code

- Mobile and digital real-time capturing of all HACCP-relevant data (hygiene, temperature) using Bluetooth core temperature sensors, a smartphone and QR code. The QR code is used for precisely allocating the object that is to be monitored or measured. This ensures clear identification.

- Optimises your FOODFLOW due to the centralised and safe management of your HACCP-relevant FOODFLOW data. It allows the user to perfectly align the sequences to each other because the data can be viewed by the user via web access anywhere and at any time. Intelligent transparency is the basis for new and promising business models.

- This system uses sensors that are permanently installed in both the stationary and mobile appliances that are to be monitored. As a result, FOODFLOW-relevant data can be captured and documented continuously and automatically (even during transport). The sensors transmit data via radio and the Internet to an online central server at predefined intervals. The constant monitoring allows cost-effective and resource-saving work. The new generation of Rieber hardware already uses or is ready for this technology.
<table>
<thead>
<tr>
<th>INDEX</th>
</tr>
</thead>
</table>
| **A** | acs (air-cleaning-system) p. 22  
acs 600 ec / 1000 ec O₃ / 1100 d₃ O₃ p. 22  
acs 1500 d₃ O₃ / 1600 d₃ O₃ p. 23 |
| **B** | Banquet trolleys p. 28 |
| **C** | Ceran glass ceramic hob p. 16  
°CHECK p. 3, 37  
Cutlery and tray trolleys p. 33  
Cutlery immersion trolleys p. 32 |
| **D** | Delivery trolleys p. 27  
Dispensers p. 30 |
| **E** | Exchange dispensers p. 30  
Extraction systems p. 22 |
| **F** | Flat trolleys p. 33  
Food transport trolleys p. 27 |
| **G** | Gastronorm containers p. 4 - 11 |
| **H** | hybrid kitchen® p. 15 |
| **I** | Induction hob p. 16 |
| **L** | Ladling systems p. 27  
Lid range p. 7, 8, 9 |
| **K** | KiPOT p. 18 |
| **M** | Materials trolleys p. 32  
Mobile units p. 30  
Multi-purpose Rolli p. 32 |
| **P** | Platform dispensers p. 30  
Platform trolleys p. 33  
Pipe dispensers p. 30  
Potato and vegetable trolleys p. 32 |
| **Q** | Kitchenware p. 10 |
| **R** | Rack trolleys p. 29  
Regiostation p. 26  
Rolloport p. 33 |
| **S** | Saucepans p. 6, 11  
Serving trolleys p. 24, 11, 33  
Serving trolleys p. 12  
Spice trolleys p. 32  
SWISS-PLY® p. 6, 36 |
| **T** | thermoplates® p. 6, 11  
thermoport® plastic p. 12  
thermoport® stainless steel p. 14  
Transport trolleys p. 33  
Tray system p. 29  
Trolleys p. 32 |
| **U** | Ultra dispensers p. 31 |
| **V** | vaculid® p. 8, 10, 36  
Vacuum p. 36  
varithek® cooking utensils p. 16  
Vegetable trolleys p. 32 |
| **W** | Waste Rolli p. 32 |
CATERING 2.0
Jederzeit wissen wo meine Speisen, wann, mit welcher Temperatur sind.

BETTER FOOD! Die Küche der Zukunft.

www.rieber.de
**GASTRONORM-BEHÄLTER**
Das umfangreichste Sortiment.
(ab Seite 4)

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

**GASTRONORM-DECKEL**
Der Deckel entscheidet.
(ab Seite 7)

**KITCHENWARE**
Kompakte Sets für jeden Haushalt.
(ab Seite 10)

**TRANSPORTIEREN**
In Kunststoff oder Edelstahl.
(ab Seite 12)

**ZUBEREITEN**
Inszenieren Sie Ihre Köstlichkeiten.
(ab Seite 16)

**ABSAUGEN**
Neues vom air-cleaning-system®
(ab Seite 22)

**SPEISENAUSGABE / SPEISENVERTEILUNG**
Für jede Situation die passenden Geräte.
(ab Seite 24)

**MOBILE GERÄTE**
Kleine Helfer, die Ihr Leben erleichtern.
(ab Seite 28)

**TECHNOLOGIE**
Spezialisten im Umgang mit Edelstahl und Lebensmitteln.
(ab Seite 36)
Was ist °CHECK?

°CHECK ist die Verknüpfung unserer Produkte mit dem Internet. Warum ist das wichtig? Damit unser Kunde jederzeit weiß, wann und wo sich seine Speisen mit welcher Temperatur befinden.

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

Was ist das Ziel von °CHECK? Dass jeder mitmachen kann und somit die Speisenqualität im öffentlichen Bereich verbessert wird.


Stellen Sie sich vor, Sie können per Knopfdruck auf Ihrem Smartphone sehen, wo sich Ihr Essen gerade befindet. Stellen Sie sich außerdem vor, Sie sehen mit welcher Temperatur. Stellen Sie sich vor, Sie müssen keinen Kühlenschrank oder thermoport® mehr öffnen um zu sehen, welche Speise er beinhaltet. Stellen Sie sich vor, Sie könnten mit Ihrem Smartphone jederzeit die Temperatur eines Ofens irgendwo auf der Welt regulieren um ein Verkochen zu verhindern.

Mit °CHECK möchten wir unserem Kunden die Möglichkeit geben, jederzeit die Kontrolle über seine Lebensmittel zu haben. Er soll die Sicherheit haben, immer und überall beste Qualität vorweisen zu können, auch wenn er selbst nicht vor Ort ist.

weitere Informationen siehe S. 37
Gastronorm-Behälter

DAS NORMSET FÜR DEN PROFI.


Ausgestattet mit QR-Code und Serialnummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können damit optimiert werden und eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte wird ermöglicht.
Arbeiten Sie mit System - die Rieber Gastronorm-Sets.

DAS GN-SORTIMENT:

So unterschiedlich Ihre Speisen, so unterschiedlich sind auch die Anforderungen an das Geschirr. Deswegen hat Rieber das umfangreichste und tiefste GN-Sortiment. Ob aus Edelstahl, emailliert, aus Polycarbonat, gelocht oder mit Fallgriffen.
Hier finden Sie in jedem Fall das passende GN-Produkt für Ihre Lebensmittel.

RAUMEFFIZIENZ:

Eckig zu rund
22 % Raumgewinn

GN-Einsätze stapelbar

Emailliert  Polycarbonat  Edelstahl  Edelstahl gelocht

QR-Code mit Serialnummer zur eindeutigen Zuordnung und Identifizierung

GN-Deckel mit Ausschnitt für Löffel

GN-Deckel mit Ausschnitt für Griffe

Stabile Ecken durch enge Radien

Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation
Wer hat die Gastronorm in die gewerbliche Küche gebracht?


Insofern lautet die Antwort: Rieber

HISTORIE:

GRÖSSENÜBERSICHT:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe (mm)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/1</td>
<td>55 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>26 l</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>15,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>10,9 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>6,6 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>5,6 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>5 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/16</td>
<td>2,8 l</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe (mm)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/1</td>
<td>41 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>18,4 l</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>11,8 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>8,4 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>4,9 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>3,9 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>8,4 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/16</td>
<td>3,6 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/32</td>
<td>2,1 l</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe (mm)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/1</td>
<td>27 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>11,7 l</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>7,4 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>5,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>3,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>2,6 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>0,7 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>5,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>2,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/16</td>
<td>1,4 l</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe (mm)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/1</td>
<td>17 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>7 l</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>4,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>3,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>2 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>1,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>0,5 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>3,3 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>1,5 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/16</td>
<td>0,9 l</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe (mm)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/1</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>5,6 l</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>3,2 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>2,6 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>-</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe (mm)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/1</td>
<td>10 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>3,4 l</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>2,4 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>1,7 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>1 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>1,7 l</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>-</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe (mm)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/1</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/8</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>-</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(GVmanager 6/2009)
**thermoplates®**

**DAS KOCHGESCHIRR IM GN-FORMAT.**


---

**Teppanyaki Grillplatte**

4 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, mit Griff, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, 20 mm tief

---

**thermoplates® mit Grifen**


---

**thermoplates®**


---

**thermoplates® C mit rundnen Ecken**

2,6 mm SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, beschichtet oder Nano-Oberflächenbehandelt, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. GN 1/6 aus Materialstärke 1,5 mm. Erhältlich in den Tiefen 100, 65 und 40 mm. Optimal für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen, Garen, Dämpfen, Woken sowie für Kühlhalten und Servieren.

---

**GRÖSSENÜBERSICHT:**

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>1/6</th>
<th>2/3</th>
<th>1/2</th>
<th>1/3</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>325 x 530</td>
<td>101</td>
<td>71</td>
<td>51</td>
<td>31</td>
</tr>
<tr>
<td>325 x 302</td>
<td>61</td>
<td>41</td>
<td>31</td>
<td>21</td>
</tr>
<tr>
<td>325 x 200</td>
<td>2,5l</td>
<td>2,1</td>
<td>1,5l</td>
<td>1,1</td>
</tr>
<tr>
<td>325 x 176</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>162 x 176</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>1/1</th>
<th>2/3</th>
<th>1/2</th>
<th>1/3</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>100</td>
<td>84</td>
<td>90</td>
<td>90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>65</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>40</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**thermoplates®-handle**


<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>1/1</th>
<th>2/3</th>
<th>1/2</th>
<th>1/3</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>84 19 04 05</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>84 19 04 02</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>84 19 04 03</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>84 19 04 04</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**ENERGIEEFFIZIENZ:**

SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial
### Wasserdichter Steckdeckel/Catering-Deckel


<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe</th>
<th>Bestell-Nr.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>84 08 01 01</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>84 08 01 02</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>84 08 01 03</td>
</tr>
<tr>
<td>1/3</td>
<td>84 08 01 04</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>84 08 01 05</td>
</tr>
<tr>
<td>2/8</td>
<td>84 08 01 06</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>84 08 01 07</td>
</tr>
<tr>
<td>1/9</td>
<td>85 02 20 16</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Kochdeckel

Kochdeckel aus Edelstahl zum Garen und Präsentieren von Speisen.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe</th>
<th>Bestell-Nr.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>84 01 21 31</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>84 01 21 32</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>84 01 21 33</td>
</tr>
<tr>
<td>1/3</td>
<td>84 01 21 34</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*Mit Griffaussparung und festmontiertem Griff:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe</th>
<th>Bestell-Nr.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>84 01 21 35</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>84 01 21 36</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>84 01 21 37</td>
</tr>
<tr>
<td>1/3</td>
<td>84 01 21 38</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Buffetdeckel Edelstahl

Buffetdeckel aus Edelstahl zum Regenerieren und Präsentieren von Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe</th>
<th>Bestell-Nr.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>84 01 21 01</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>84 01 21 02</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>84 01 21 03</td>
</tr>
<tr>
<td>1/3</td>
<td>84 01 21 04</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Buffetdeckel Kunststoff

Buffetdeckel aus Kunststoff zum Regenerieren und Präsentieren von kalten Speisen. Mit festverbundenem Scharnier, dadurch klappbar.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe</th>
<th>Bestell-Nr.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>84 01 10 90</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>84 01 10 60</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>84 01 10 63</td>
</tr>
<tr>
<td>1/3</td>
<td>84 01 10 74</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Farbige Deckel auf Anfrage erfahren Sie mehr!

---

**GRÖSSENÜBERSICHT:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe</th>
<th>Maße</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/1</td>
<td>325 x 530</td>
</tr>
<tr>
<td>2/3</td>
<td>325 x 352</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>325 x 265</td>
</tr>
<tr>
<td>2/8</td>
<td>325 x 176</td>
</tr>
<tr>
<td>1/3</td>
<td>162 x 530</td>
</tr>
<tr>
<td>2/4</td>
<td>162 x 265</td>
</tr>
<tr>
<td>1/4</td>
<td>162 x 176</td>
</tr>
<tr>
<td>1/6</td>
<td>132 x 176</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Der Deckel entscheidet

DIE SCHUTZFUNKTION FÜR IHRE SPEISEN.


vakulid®: Für Vakuumkammerpumpen geeignet!

VAKUUMIEREN IN 5 SCHRITTEN

vakulid® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.

Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.

Pumpe lösen, vaculid® Plug hält das Vakuum.

Mit dem Finger leicht andrücken.

Um Deckel zu entfernen, vaculid® Plug bewegen.

PROTECTING FOOD - vaculid®


Passende Gastronormbehälter und thermoplates® zum vaculid® Deckel

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tiefe/Größe</th>
<th>thermoplates® thermoplates C beschichtet/unbeschichtet</th>
<th>Gastronormbehälter</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>1/2</td>
<td>1/3</td>
</tr>
<tr>
<td>150</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
<tr>
<td>100</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
<tr>
<td>65</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
<tr>
<td>40</td>
<td>x</td>
<td>x</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Wasserdichter Steckdeckel/Catering-Deckel

Wasserdichter Steckdeckel: optimal zum Lagern, Transportieren und Garen.

GNOT: 84 08 01 01
GNOT 2/3: 84 08 01 02
GNOT 1/2: 84 08 01 03
GNOT 1/3: 84 08 01 04
GNOT 1/4: 84 08 01 05
GNOT 2/8: 84 08 01 06
GNOT 1/6: 84 08 01 07
GNOT 1/9: 85 02 20 16

Kochdeckel

Kochdeckel aus Edelstahl zum Garen und Präsentieren von Speisen.

GNOT 1/1: 84 01 21 31
GNOT 2/3: 84 01 21 32
GNOT 1/2: 84 01 21 33
GNOT 1/3: 84 01 21 34

Mit Griffaussparung und festmontiertem Griff:

GNOT 1/1: 84 01 21 35
GNOT 2/3: 84 01 21 36
GNOT 1/2: 84 01 21 37
GNOT 1/3: 84 01 21 38

Buffetdeckel Edelstahl

Buffetdeckel aus Edelstahl zum Regenerieren und Präsentieren von Speisen. Mit festverbundtem Scharnier, dadurch klappbar.

GNOT 1/1: 84 01 21 01
GNOT 2/3: 84 01 21 02
GNOT 1/2: 84 01 21 03
GNOT 1/3: 84 01 21 04

Mit Griffaussparung und festmontiertem Griff:

GNOT 1/1: 84 01 21 05
GNOT 2/3: 84 01 21 06
GNOT 1/2: 84 01 21 07
GNOT 1/3: 84 01 21 08

Buffetdeckel Kunststoff

Buffetdeckel aus Kunststoff zum Regenerieren und Präsentieren von kalten Speisen. Mit festverbundem Scharnier, dadurch klappbar.

Bestell-Nr. für transparente Buffetdeckel

GNOT 1/1: 84 01 10 90
GNOT 2/3: 84 01 10 60
GNOT 1/2: 84 01 10 63
GNOT 1/3: 84 01 10 74

Farbige Deckel auf Anfrage

GNOT 1/2: 84 01 10 22
GNOT 1/3: 84 01 10 23

NEU! Dosierspenderdeckel

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

GRÖSSENÜBERSICHT:

325 x 530 325 x 352 325 x 265 325 x 176 325 x 131 108 x 176 162 x 530 162 x 265 162 x 176

QITCHENWARE-SETS

STORE + MORE
Hygienisches und platzsparendes Aufbewahrungset für Lebensmittel. Zwei Behälter in der Tiefe 48 mm und ein 91 mm tief Behälter sowie drei Deckel mit dicht schließender Silikonlippe in den Farben orange, grün und transparent. Deckelfarben:

VAC + SAVE

WASH + STORE
Das Set besteht aus einem Gastronorm-Behälter GN 1/3 und einem passenden Flachdeckel aus Polycarbonat und kann vielseitig verwendet werden.

WASH + STORE
Das Set besteht aus einem Gastronorm-Behälter GN 2/3 und einem passenden Flachdeckel aus Polycarbonat und kann vielseitig verwendet werden.

RAUMEFFIZIENZ:

Eckig zu rund
22 % Raumgewinn

GN-Einsätze stapelbar
## TEPPANYAKI
Kochen auf höchstem Niveau. Der thermostates® Teppanyaki aus 4 mm starkem SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial mit einer speziellen Nano-Oberflächenbehandlung und Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl. Er ist optimal einsetzbar für die Temperaturbereiche von -20 °C bis +400 °C. Ausführung in GN 1/2.

## TEPPANYAKI
Kochen auf höchstem Niveau. Der thermostates® Teppanyaki aus 4 mm starkem SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial mit einer speziellen Nano-Oberflächenbehandlung und Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl. Er ist optimal einsetzbar für die Temperaturbereiche von -20 °C bis +400 °C. Ausführung in GN 1/1.

## COOK + ROAST

## WASH + STEAM
Für den Einsatz in der Spüle, im Kühlschrank oder im Dampfgarer. Das Set besteht aus einem geschlossenen und einem gelochten Gastronormbehälter im GN-Maß 1/3 sowie einem passenden Flachdeckel aus Edelstahl. Der gelochte Behälter (Tiefe 54 mm) kann entweder in den geschlossenen Behälter (Tiefe 65 mm) eingesetzt oder separat verwendet werden.

<table>
<thead>
<tr>
<th>TEPPANYAKI</th>
<th>COOK + ROAST</th>
<th>WASH + STEAM</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>84 30 01 11</td>
<td>84 30 01 04</td>
<td>84 30 02 10</td>
</tr>
<tr>
<td>1/2</td>
<td>1/2</td>
<td>1/3</td>
</tr>
<tr>
<td>84 30 01 10</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1/1</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
thermoport® -
REGENERIEREN, TRANSPORTIEREN, KOCHEN UND SPEISEN AUSGEBEN


NEU: *CHECK Temperaturüberwachung und Organisation


DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

Die Mobile Küche. QR-Code. °CHECK-Sensor Frontlader
Spülmaschinentauglich. (mit herausgenommener Heizung)
Spülmaschinentauglich.
Optimale Isolierung.
Zuverlässig Lagern.
Sicher Transportieren.
Einfach Ausgeben.

thermoport® 10
Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C

L x B x H (mm): 380 x 220 x 153
Gewicht: 1,8 kg
Max. Füllvolumen: 2,7 l

thermoport® 50 KB / 50 K
Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich (mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden), Einsatzbereich: -40 bis +100 °C. Wahlweise mit °CHECK-Sensor ausgestattet.

L x B x H (mm): 370 x 645 x 240
Gewicht: 8 kg / 7,3 kg / 6,9 kg
Max. Füllvolumen: 11,7 l
Heizleistung (Modelle KB): 500 W

thermoport® 50 KB:
85 02 02 06 orange
85 02 02 17 schwarz

thermoport® 50 K:
85 02 02 01 orange
85 02 02 16 schwarz

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.

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

L x B x H (mm): 370 x 645 x 308
Gewicht: 10 kg / 8,3 kg / 7,2 kg
Max. Füllvolumen: 26 l
Heizleistung (Modelle KB): 500 W

thermoport® 100 KB:
85 02 03 13 orange
85 02 03 29 schwarz

thermoport® 100 K:
85 02 03 01 orange
85 02 03 28 schwarz

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.

thermoport® 4.0 100 K hybrid

L x B x H (mm): 690 x 425 x 364
Gewicht: 8 kg
Max. Füllvolumen: 26 l

thermoport® 100 K hybrid:
85 02 03 53 orange
85 02 03 54 schwarz

Auf Wunsch mit °CHECK-Sensor.
**GRÖSSENÜBERSICHT:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Modell</th>
<th>Volumen (l)</th>
<th>Gewicht</th>
<th>Heizleistung (W)</th>
<th>Bemerkungen</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>50 K/50 KB</td>
<td>11,7</td>
<td>11 kg</td>
<td>240</td>
<td>doppelwandig verschweißt, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, Max. erreichbare Temperatur: +95 °C</td>
</tr>
<tr>
<td>100 K/100 KB</td>
<td>26</td>
<td>9,2 kg</td>
<td>763</td>
<td>doppelwandig verschweißt, spülmaschinentauglich, mit eingebautem Sensor kurzzeitig, ca. 20 Sekunden, max. erreichbare Temperatur: +85 °C</td>
</tr>
<tr>
<td>500 K/500 KB</td>
<td>52</td>
<td>12 kg</td>
<td>300</td>
<td>doppelwandig verschweißt, spülmaschinentauglich, max. erreichbare Temperatur: +95 °C</td>
</tr>
<tr>
<td>1000 K/1000 KB</td>
<td>104</td>
<td>21 kg</td>
<td>600</td>
<td>doppelwandig verschweißt, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, max. erreichbare Temperatur: +85 °C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**thermoport® 600 KB / 600 K**
Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, Max. erreichbare Temperatur: +95 °C

L x B x H (mm): 420 x 645 x 390 / 420 x 610 x 386
Gewicht: 11 kg / 9,2 kg
Max. Füllvolumen: 33 l
Heizleistung (Modelle KB): 240 W
thermoport® 600 KB:
85 02 06 07 orange
85 02 06 17 schwarz
thermoport® 600 K:
85 02 06 05 orange
85 02 06 18 schwarz
*CHECK*-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

**thermoport® 4.0 1000 KB / 1000 K**

L x B x H (mm): 435 x 688 x 561 / 435 x 610 x 561
Gewicht: 17,6 kg / 12 kg
Max. Füllvolumen: 52 l
Heizleistung (Modelle KB): 763 W
thermoport® 4.0 1000 KB:
mit *CHECK*-Sensor orange 85 02 04 26
mit *CHECK*-Sensor schwarz 85 02 02 28
ohne *CHECK*-Sensor orange 85 02 04 23
ohne *CHECK*-Sensor schwarz 85 02 04 24
thermoport® 1000 K:
85 02 04 01 orange
85 02 04 12 schwarz
*CHECK*-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.

**thermoport® 6000 KB / 6000 K**
Speisentransportbox mit porenfreier Kunststoffhaut, doppelwandig verschweißt, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich, Einsatzbereich: -20 bis +100 °C, max. erreichbare Temperatur: +95 °C

L x B x H (mm): 645 x 790 x 560
Gewicht: 23 kg / 21 kg
Max. Füllvolumen: 104 l
Heizleistung (Modelle KB): 300 W
thermoport® 6000 KB:
85 02 08 03 orange
85 02 08 06 schwarz
thermoport® 6000 K:
85 02 08 01 orange
85 02 08 05 schwarz
*CHECK*-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.
thermoport® kitchen -

REGENERIEREN, TRANSPORTIEREN, KOCHEN, KÜHLEN UND SPEISEN AUSGEBEN.


DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Zuverlässige Lagerung
- Sicher transportieren
- Einfach Ausgeben
- Digitale Heizung

Austauschbare Isolierung, Geringes Gewicht, Innenraum dichtgeschweißt, Mehrere Temperaturzonen durch Isoraumteiler, Robust.

<table>
<thead>
<tr>
<th>thermoport® 105 L</th>
<th>thermoport® 1000 N / 1000 H / 1000 DU</th>
<th>thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU</th>
<th>thermoport® 2000 / 2000 U</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Spülmaschinentauglich, aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +95 °C</td>
<td>spülmaschinentauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C</td>
<td>spülmaschinentauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C</td>
<td>spülmaschinentauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

thermoport® 105 L: 85 01 03 02
thermoport® 1000 N: (ohne Heizung) L 410 x B 665 x H 470 mm Gewicht: 17 kg / 44,4 l Vol. 85 01 04 04
thermoport® 1000 H: L 410 x B 655 x H 470 mm Gewicht: 20 kg / 44,4 l Vol. 85 01 04 05
thermoport® 1000 DU: (mit Ausgabeoption) L 410 x B 645 x H 530 mm Gewicht: 32 kg / 52 l Vol. 85 01 05 03

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

thermoport® 1600: (ohne Heizung) L 492 x B 769 x H 930 mm Gewicht: 41 kg / 70,4 l Vol. 85 01 06 08
thermoport® 1600 U: L 492 x B 769 x H 930 mm Gewicht: 45 kg / 70,4 l Vol. 85 01 06 09
thermoport® 1600 DU: (mit Ausgabeoption) L 492 x B 769 x H 963 mm Gewicht: 47 kg / 78 l Vol. 85 01 09 03

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

thermoport® 2000: (ohne Heizung) L 492 x B 769 x H 1078 mm Gewicht: 46 kg / 89,7 l Vol. 85 01 07 07
thermoport® 2000 U: L 492 x B 769 x H 1078 mm Gewicht: 50 kg / 89,7 l Vol. 85 01 07 09

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Modell</th>
<th>Länge (mm)</th>
<th>Breite (mm)</th>
<th>Höhe (mm)</th>
<th>Gewicht (kg)</th>
<th>Volumen (l)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>thermoport® 3000 / 3000 U</td>
<td>592</td>
<td>769</td>
<td>1448</td>
<td>59</td>
<td>130</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® 1000 C / 1600 K / 2000 K / 3000 K</td>
<td>410</td>
<td>655</td>
<td>760</td>
<td>37</td>
<td>44,4</td>
</tr>
<tr>
<td>hybrid kitchen® 200</td>
<td>492</td>
<td>769</td>
<td>1130</td>
<td>50</td>
<td>70,4</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt</td>
<td>492</td>
<td>769</td>
<td>1278</td>
<td>80</td>
<td>89,7</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® 3000: (ohne Heizung)</td>
<td>592</td>
<td>769</td>
<td>1448</td>
<td>63</td>
<td>44,4</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® 1000 C:</td>
<td>410</td>
<td>655</td>
<td>760</td>
<td>37</td>
<td>44,4</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® 1600 K:</td>
<td>492</td>
<td>769</td>
<td>1130</td>
<td>50</td>
<td>70,4</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® 2000 K:</td>
<td>492</td>
<td>769</td>
<td>1278</td>
<td>80</td>
<td>89,7</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® 3000 K:</td>
<td>592</td>
<td>769</td>
<td>1648</td>
<td>100</td>
<td>130</td>
</tr>
</tbody>
</table>

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

**thermoport® 3000 / 3000 U**
spülmachinentauglich (ohne Heizung), aus rostfreiem Edelstahl, mit Heizleistung bis +100 °C

**thermoport® 1000 C / 1600 K / 2000 K / 3000 K**
aus rostfreiem Edelstahl, Kühlleistung +4 bis +8 °C

**hybrid kitchen® 200**
Zum Regenerieren, Backen, Kerntemperaturen, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen.

**thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt**
aus rostfreiem Edelstahl für einen Einsatzbereich von -2 °C bis +100 °C. Mit zwei komplett isolierten Bereichen Kühlung/Heizung unterteilt.

**thermoport® 3000: (ohne Heizung)**
L 592 x B 769 x H 1448 mm
Gewicht: 59 kg / 130 l Vol.
85 01 08 07

**thermoport® 3000 U:**
L 592 x B 769 x H 1448 mm
Gewicht: 63 kg / 130 l Vol.
85 01 08 08

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

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

**thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt:**
L 592 x B 769 x H 1648 mm
Gewicht: ca. 105 kg / je 50 l Vol.
85 01 08 16
Auch als Neutralversion (ohne Active Fächer) erhältlich.

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

**hybrid kitchen® 200:**
bis 200°C
L 662 x B 870 x H 981 mm
Gewicht: 69 kg / 78 l Vol.
85 01 09 11

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

**hybrid kitchen® 200:**
L 662 x B 870 x H 981 mm
Gewicht: 69 kg / 78 l Vol.
85 01 09 11

*CHECK-Ausführung (QR-Code und Sensor) auf Anfrage.*
**varithek® 2.0**

**FÜR JEDE ART DER SPEISEZUBEREITUNG.**

Ob Kochen, Grillen, Braten, Frittieren, Woken, Kühlen oder Warmhalten - alles geht, mit varithek®.

Die einzelnen Funktionsmodule bilden eine souveräne, passgenaue Einheit mit dem Systemträger. Sprichwörtliche Variabilität inklusive.

Montags Pasta, dienstags Schaschlik, mittwochs Ratatouille - kein Problem. Die Funktionsmodule sind genormt, frei kombinierbar und problemlos im Handling. Selbstverständlich können die varithek®-Module auch als „auf Tisch“-Lösung verwendet werden.

---

**GN 1/1 GERÄTE**

<table>
<thead>
<tr>
<th>varithek® 2.0 warm/kalt kühlen und warmhalten</th>
<th>varithek® 1/1-ch 800 warmhalten</th>
<th>varithek® 1/1-ck 2200 automatisches kochen</th>
<th>varithek® 1/1-ck 2800 / ck 3400, kochen</th>
<th>varithek® 1/1-ik 3500Qe / ik 3500e, induktionskochen</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Feld mit Hybridfunktion warm/kalt (-7 °C bis +120 °C)</td>
<td>Ceranwarmhaltefeld, stufenloses Warmhalten auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1</td>
<td>Cerankochfeld, ganzflächig, mit sechs integrierten Kochprogrammen, drei Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1</td>
<td>Cerankochfeld, stufenloses Kochen auf der ganzen Fläche oder auf zwei runden Kochfeldern, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1</td>
<td>Induktionskochfeld, stufenloses Kochen auf der ganzen Fläche oder auf einem runden Kochfeld (Wok geeignet), Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1</td>
</tr>
<tr>
<td>L x B x H (mm): 325 x 642 x 143</td>
<td>Gewicht: 14,1 kg</td>
<td>Leistung beim Kühlein: 220 W</td>
<td>Leistung bei Warmhaltefkt.: 500 W</td>
<td>Elektr. Anschlusswert: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz</td>
</tr>
<tr>
<td>varithek® 1/1-ck 2800</td>
<td>91 01 01 40</td>
<td>varithek® 1/1-ck 3400</td>
<td>91 01 01 52</td>
<td>varithek® 1/1-ik 3500Qe</td>
</tr>
<tr>
<td>220 sp</td>
<td>91 18 01 11</td>
<td>Auch als Einbauversion erhältlich. Bitte fragen Sie an.</td>
<td>220 sp</td>
<td>varithek® 1/1-ik 3500e</td>
</tr>
</tbody>
</table>
varithek® 1/1-gp 3400 sp
Grillplatte
Grillplatte aus SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, stufenloses Grillen auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1
L x B x H (mm): 620 x 325 x 143
Gewicht: 13 kg
Elektr. Anschlusswert: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung: 3400 W

varithek® V-400 iw-3500e
Induktionskochfeld für Wok, Hochleistungsinduktionsgenerator, 11-stufiges Woken, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit
L x B x H (mm): 660 x 400 x 195
Gewicht: 21 kg
Elektr. Anschlusswert: 3N AC 400 V 50 / 60 Hz
Leistung: 3500 W

varithek® V-400 ik-3500e
Rundes Induktionskochfeld, Hochleistungsinduktionsgenerator, 11 Wahlstufen, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit
L x B x H (mm): 660 x 400 x 135
Gewicht: 12 kg
Elektr. Anschlusswert: 3N AC 400 V 50 / 60 Hz
Leistung: 3500 W

varithek® V-400 gp-4800 sp
Grillplatte aus SWISS-PLY®-Mehrschichtmaterial, stufenloses Grillen auf der ganzen Fläche, Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in Nische, 400 mm breit
L x B x H (mm): 660 x 400 x 195
Gewicht: 22 kg
Elektr. Anschlusswert: 3N AC 400 V 50 / 60 Hz
Leistung: 4800 W

Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0
Pastakocher und Fritteuse in einem Gerät. Mit SWISS-PLY®-Mehrschichtboden, für einen Einsatzbereich von +20 °C bis +100 °C. Gehäuse aus Edelstahl, zum Einstellen in eine Nische, 400 mm breit.
L x B x H (mm): 620 x 400 x 220
Gewicht: 19 kg / ca. 8 – 10 l Vol.

Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0
Korbeinsatz Pasta
Korbeinsatz Frittiergut

Korbeinsatz Pasta
Korbeinsatz Frittiergut
K | POT® - die mobile Küche

KEIN WASSER. KEIN VERKOCHEN. KEIN STRESS. NUR EIN KI-POT. PASSIV UND AKTIV.


Mit dem KIPOT® kommen Vielfalt und Flexibilität auf den größten gemeinsamen Nenner in seiner kleinsten Form. Der KIPOT® ermöglicht alle klassischen Zubereitungsformen an nahezu jedem Ort. Ob schonende Warmhaltung oder „à la minute“ auf dem Tisch - die gesunde Ernährung ist jetzt im wahrsten Sinne des Wortes vorprogrammiert.

**K-POT® - 2/3-passiv warm-/kalthalten (ohne Strom)**

Auftischgerät zum Warm- oder Kalthalten mit Kühl-/Wärmepellet GN 1/2, für Gastronorm oder thermoplates® 1x GN 2/3, 2x GN 1/3 oder 4x GN 1/6

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

**K-POT® - 2/3-passiv Edelstahl**

84 01 20 37

**K-POT® - 2/3-passiv schwarz**

84 01 20 39

**K-POT® - 1/1-passiv warm-/kalthalten (ohne Strom)**

Auftischgerät zum Warm- oder Kalthalten mit Kühl-/Wärmepellet GN 1/2, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

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

**K-POT® - 1/1-passiv Edelstahl**

84 01 20 07

**K-POT® - 1/1-passiv schwarz**

84 01 20 08

**K-POT® - 1/1-800 warmhalten**

Auftischgerät zum Warmhalten, stufenloses Warmhalten, für thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3

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

Elektr. Anschlusswert: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung: 800 W

**K-POT® - 1/1-800 Edelstahl**

84 01 20 11

**K-POT® - 1/1-800 schwarz**

84 01 20 12

**K-POT® - 2/3-1600 automatisches kochen**

Cerankochfeld mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates® 1x GN 2/3 oder 2x GN 1/3

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

Elektr. Anschlusswert: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung: 1600 W

**K-POT® - 2/3-1600 Edelstahl**

84 01 20 38

**K-POT® - 2/3-1600 schwarz**

84 01 20 36

ALLE PRODUKTE GN 1/1 auch als Einbauversion erhältlich
K-POT® - 1/1-2200
automatisches kochen

Cerankochfeld mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhalte- 
testufen und Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für ther-
moplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3

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

K-POT® - 1/1-2200 Edelstahl
84 01 20 01

K-POT® - 1/1-2200 schwarz
84 01 20 02

K-POT® - 1/1-2200 2Z
automatisches 2 Zonen-kochen

Cerankochfeld mit 2 Zonen, mit je 6 integrierten Kochprogrammen, 
3 Warmhalte- 
testufen und Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, für ther-
moplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3

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

K-POT® - 1/1-2200 2Z Edelstahl
84 01 20 13

K-POT® - 1/1-2200 2Z schwarz
84 01 20 14

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

Induktionskochfeld mit 9 Leistungsstufen und Boost-
Funktion, Gehäuse aus Edelstahl, für thermoplates®
1x GN 2/3 oder 2x GN 1/3

L x B x H (mm): 533 x 380 x 88
Gewicht: 5 kg
Elektr. Anschlusswert: 1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung: 2300 W

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

K-POT® - 2/3-2300 schwarz
84 01 20 43

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

2-zoniges Induktionskochfeld mit 
9 Leistungsstufen und Boost-
Funktion, Gehäuse aus Edelstahl, 
die thermoplates® 1x GN 1/1,
2x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3

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

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

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

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

2-zoniges Induktionskochfeld mit 
9 Leistungsstufen und Boost-
Funktion, Gehäuse aus Edelstahl, 
2x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3

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

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

K-POT® - 1/1-3600 2Z schwarz
84 01 20 41
Unsere Catering-Referenzen

Altenheim: individuelle Speisen für die Bedürfnisse der Gäste.

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

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

Altenheim: individuelle Speisen für die Bedürfnisse der Gäste. Von 50 - 5000 Gästen: Gala-Dinner im Berliner Congress Center.

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

In-House-Catering auf bestem Niveau: Mövenpick Hotel Stuttgart Airport.

Sternekoch Laurent Durst beim Frontcooking im Ludwigsburger Schloß.

Die schwierigste Art des Caterings: keine Infrastruktur, unwegsames Gelände, strengste Qualitätsvorschriften: die Bundeswehr.
**air-cleaning-system®**

**WIR SORGEN FÜR KLARE LUFT.**


Das Highlight des Sortiments ist die neue acs® 1600 O₃ mit revolutionärem Plasmafilter, für noch effektiveres Arbeiten.


### ACS®

<table>
<thead>
<tr>
<th>acs® 600 ec</th>
<th>acs 1000 ec / acs 1000 ec O₃</th>
<th>acs® 1100 d3 O₃</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>L x B x H (mm): 600 x 722 x 900</th>
<th>L x B x H (mm): 1000 x 722 x 1225</th>
<th>L x B x H (mm): 1100 x 722 x 1225</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gewicht: 105 kg</td>
<td>Anschlussleistung: max. 8 kW</td>
<td>Gewicht: 125 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>Anschlussleistung: max. 8 kW</td>
<td>Netzanschluss: 400 V AC</td>
<td>Anschlussleistung: max. 11 kW</td>
</tr>
<tr>
<td>acs® 600 ec</td>
<td>acs® 1000 ec</td>
<td>acs® 1100 d3</td>
</tr>
<tr>
<td>(fahrbar) mit Spritzschutz</td>
<td>(fahrbare) mit Lichtaufsatz und Spritzschutz</td>
<td>mit Plasmatechnologie, mit Spritzschutz und Lichtaufsatz</td>
</tr>
<tr>
<td>91 14 01 13</td>
<td>91 14 01 12</td>
<td>91 14 01 58</td>
</tr>
<tr>
<td>(weitere Varianten erhältlich)</td>
<td>(weitere Varianten erhältlich)</td>
<td>(weitere Varianten erhältlich)</td>
</tr>
<tr>
<td>acs® 600 O₃</td>
<td>acs® 1000 ec O₃</td>
<td>acs® 1100 d3</td>
</tr>
<tr>
<td>(fahrbare) mit Plasmatechnologie</td>
<td>(fahrbar) mit Lichtaufsatz und Spritzschutz</td>
<td>(fahrbare) mit Spritzschutz und Lichtaufsatz</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Spritzschutz</td>
<td>91 14 01 51</td>
<td>91 14 40 11</td>
</tr>
<tr>
<td>91 14 01 52</td>
<td>(weitere Varianten erhältlich)</td>
<td>(weitere Varianten erhältlich)</td>
</tr>
<tr>
<td>(weitere Varianten erhältlich)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
acs® 1500 d3 O₃  
Randabsaugung


L x B x H (mm): 1500 x 722 x 1225
Gewicht: 145 / 150 kg
Anschlussleistung: max. 22 kW
Netzanschluss: 400 V AC
acs® 1500 d3 O₃ (fahrbar) mit Spritzschutz und Lichtaufsatz 91 14 01 73
(weitere Varianten erhältlich)

acs® 1600 d3 O₃  
Randabsaugung


L x B x H (mm): 1745 x 850 x 1225
Gewicht: 195 kg
Heizleistung Schrankraum: + 30 bis + 110 °C
Kühlleistung Schrankraum: + 2 bis + 10 °C
Anschlussleistung: max. 22 kW
Netzanschluss: 400 V AC
acs® 1600 O₃ (warm/kalt) fahrbar mit Spritzschutz 91 14 01 41
(weitere Varianten erhältlich)

Funktion patentierte Plasmatechnologie:

Weitere varithek® acs 1600 O₃ Modell Varianten:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Modell</th>
<th>Best.-Nr. Plasmatechnologie mit analoger Steuerung</th>
<th>Best.-Nr. Plasmatechnologie mit digitaler Steuerung</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>acs 1600 O₃ W/K (warm/kalt)</td>
<td>91 14 01 41</td>
<td>91 14 04 07</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O₃ N/N (neutral/neutral)</td>
<td>91 14 01 43</td>
<td>91 14 04 09</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O₃ N/K (neutral/kalt)</td>
<td>91 14 01 44</td>
<td>91 14 04 10</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O₃ N/W (neutral/warm)</td>
<td>91 14 01 45</td>
<td>91 14 04 12</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O₃ W/W (warm/warm)</td>
<td>91 14 01 42</td>
<td>91 14 04 08</td>
</tr>
<tr>
<td>acs 1600 O₃ K/K (kalt/kalt)</td>
<td>91 14 01 80</td>
<td>91 14 04 11</td>
</tr>
</tbody>
</table>
**Servierwagen**


---

**SERVIERWAGEN**

**servostar 1/1 light**

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Schraubkonstruktion

---

**ZAHLREICHE FARBVARIANTEN DER GLAS- BZW. RESOPALEINLEGER**

- **Glas dunkelblau**
  - 72 10 05 85

- **Glas dunkelgrün**
  - 72 10 05 79

- **Glas schwarz**
  - 72 10 05 80

- **Glas dunkelgrau**
  - 72 10 05 82

- **Glas dunkelrot**
  - 72 10 05 83

- **Glas hellblau**
  - 72 10 05 86

- **Glas rosé**
  - 72 10 05 78

- **Glas weiß**
  - 72 10 05 81

---

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

**Gewicht:** 12 kg

**Gesamttragkraft:** 120 kg

**Borde:** 2

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

**Borde:** 3

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

Servierwagen 800 x 500
Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefegezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, extra hohe Stabilität

Servierwagen 800 x 500
Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefegezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, extra hohe Stabilität

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

L x B x H (mm):
870 x 570 x 950
Gewicht: 15 kg
Gesamttragkraft: 120 kg
Borde: 2
SW-850 RL-2
88 02 50 01 (nicht montiert)
88 02 50 02 (montiert)

L x B x H (mm):
870 x 570 x 950
Gewicht: 17 kg
Gesamttragkraft: 150 kg
Borde: 3
SW-850 RL-3
88 02 50 05 (nicht montiert)
88 02 50 06 (montiert)

L x B x H (mm):
1055 x 535 x 1043
Gewicht: 17 kg
Gesamttragkraft: 160 kg
Borde: 2
SW-1050 RS-211
88 02 50 24
ZUB, STW & Regiostation

DIE KLASSIKER IN DER WARMVERTEILUNG


Die Speisentransportwagen und Zubringerwagen - für eine sichere Speisenverteilungskette. Transportieren und Ausgeben mit einem Wagen.

REGIOSTATION: MIT NEUER STEUERUNG

Die unterschiedlichen Typen dieses multifunktionalen Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilsystems überzeugen durch Qualität, ein vielfältiges Sonderausstattungsprogramm und eine intelligente elektronische Steuerung, die eine auf die Speisenpläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung ermöglicht. Geignet auch für Individualportionen bei Diäten. Die in GN-Behälter abgefüllten Speisen werden gekühlt oder warm entweder direkt mit der Regiostation oder deren Transferwagen zur Stationsküche oder in den Speisesaal gebracht.

Regiostationen mit Steuerung im Bord:

- R-ST Typ 3
  - Warmhalten + Kühlen + Schublade + Regenerieren

- R-ST Typ 5
  - Warmhalten + Kühlen + Schublade + Kühlen/Regenerieren

Regiostationen mit Steuerung im Installationsfach:

- R-ST Typ 6
  - Warmhalten + 2x Kühlen/Regenerieren

- R-ST Typ 7
  - Warmhalten + 2x Regenerieren

- R-ST Typ 11
  - Warmhalten + Regenerieren

- R-ST Typ 12
  - Warmhalten + Kühlen/Regenerieren

- R-ST Typ 13
  - Kühlen/Regenerieren + Kühlen

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


**ZUB 2 / ZUB 2-GL**

2 x GN 1/1, 200 mm
B x T x H (mm):
858 x 675 x 900 (ZUB 2)
816 x 717 x 900 (ZUB 2-GL)
33 kg, 0,94 kW
88 16 02 01 / 88 16 02 03

**ZUB 3 / ZUB 3-GL**

3 x GN 1/1, 200 mm
B x T x H (mm):
1227 x 675 x 900 (ZUB 3)
1185 x 717 x 900 (ZUB 3-GL)
44 kg, 1,41 kW
88 16 03 01 / 88 16 03 03

**ZUB 2-K / ZUB 3-K**

2 x GN 1/1, 200 mm / 3 x GN 1/1, 200 mm
B x T x H (mm):
860 x 663 x 900 (ZUB 2-K)
1195 x 663 x 900 (ZUB 3-K)
55 kg, 0,23 kW
88 16 08 01 / 88 16 08 02

**SPEISETRANSPORTWAGEN (STW)**


**Norm-II-0**

(beheizter Schrank)
B x T x H (mm):
905 x 680 x 947
75 kg, 0,94 kW
88 13 03 23

**Norm-II-2**

(Warmhaltebecken, Schrankräume beheizt)
B x T x H (mm):
905 x 680 x 900
75 kg, 1,88 kW
88 13 06 23

**Norm-III-3**

(Warmhaltebecken, Schrankräume beheizt)
B x T x H (mm):
1314 x 680 x 900
120 kg, 2,82 kW
88 13 14 23

**Norm-III-1-1K**

(Warmhaltebecken/ ein Fach gekühlt, ein Fach beheizt)
B x T x H (mm):
1395 x 730 x 974
100 kg, 1,97 kW
88 13 18 23
Die bewährten Tablettwagen eignen sich hervorragend für die Speisenverteilung mit den bekannten Tablettystemen. Entweder passiv oder aktiv bieten sie beste Voraussetzungen für eine Tablettverpflegung im ganzen Haus.

Die Rieber Bankettwagen sind der ideale Begleiter bei größeren Veranstaltungen zum Warmhalten oder Kühlen von Speisen. Für jeden Bedarf den richtigen Regalwagen - ob als Raumsparausführung, für GN 1/1 bzw. 2/1 oder für Euronorm oder Gastronorm.

**BANKETTWAGEN**

**Bankettwagen 1 x 2/1 GN**

- aus Edelstahl, Korpus und Türen doppwellandig isoliert, Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahlroste oder GN-Behälter, Sickenabstand 115 bzw. 70 mm. Beheizt oder gekühlt erhältlich, Modelle mit Sickenabstand 115 mm. Beheizt: Umluftheizung, Thermostatregelung von +30 °C bis +100 °C. Gefühlt: Umluftkühlung, Thermostatregelung von –12 °C bis +8 °C.

**Bankettwagen 2 x 2/1 GN**

- aus Edelstahl, Korpus und Türen doppwellandig isoliert, Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahlroste oder GN-Behälter, Sickenabstand 115 bzw. 70 mm. Beheizt oder gekühlt erhältlich, Modelle mit Sickenabstand 115 mm. Beheizt: Umluftheizung, Thermostatregelung von +30 °C bis +100 °C. Gefühlt: Umluftkühlung, Thermostatregelung von –12 °C bis +8 °C.

**Bankettwagen light 1 x 2/1**

- beheizt, in GN 1 x 2/1 und 2 x 2/1, mit analoger Steuerung, ohne Galerie. Aus Edelstahl, Korpus und Türen doppwellandig isoliert. Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahlroste / GN-Behälter bei Sickenabstand 115 oder 70 mm, mit Kippsicherung. 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen. Umluftheizung, Thermostatregelung von +30 °C bis +90 °C.

**BKW 1 x 2/1 GN beheizt**

- Außenmaße L x B x H: 777 x 837 x 1712 mm
- Gesamtgewicht leer: 120 kg
- max. Anzahl Edelstahlroste GN 2/1: 11 bzw. 18
- 88 23 01 04 / 88 23 01 05

**BKW-KF 1 x 2/1 GN gekühlt**

- Außenmaße L x B x H: 802 x 854 x 1755 mm
- Gesamtgewicht leer: 150 kg
- max. Anzahl Edelstahlroste GN 2/1: 10
- 88 23 04 11

**BKW 2 x 2/1 GN beheizt**

- Außenmaße L x B x H: 1490 x 837 x 1712 mm
- Gesamtgewicht leer: 200 kg
- max. Anzahl Edelstahlroste GN 2/1: 2 x 11 bzw. 2 x 18
- 88 23 02 03 / 88 23 02 04

**BKW-KF 2 x 2/1 GN gekühlt**

- Außenmaße L x B x H: 1487 x 843 x 1755 mm
- Gesamtgewicht leer: 215 kg
- max. Anzahl Edelstahlroste GN 2/1: 2 x 11
- 88 23 04 01

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

- Außenmaße L x B x H: 777 x 837 x 1674 mm
- Gesamtgewicht leer: 120 kg
- max. Anzahl Edelstahlroste GN 2/1: 11 bzw. 18
- 88 23 01 11 / 88 23 01 12

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

- Außenmaße L x B x H: 1490 x 837 x 1674 mm
- Gesamtgewicht leer: 200 kg
- max. Anzahl Edelstahlroste GN 2/1: 2 x 11 bzw. 2 x 18
- 88 23 02 12 / 88 23 02 11

**Tablettwagen** (für cook & serve)

*Tablettwagen*

- **Regalwagen**


### Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig

**TWF-C 2.0 x 10**

- Außenmaße L x B x H: 1667 x 714 x 1585 mm
- 88 44 03 03

**RW-180-1A**

- Außenmaße L x B x H: 648 x 739 x 1641 mm
- Anzahl Paare Auflageschienen: 18
- Gesamtgewicht leer: 25 kg
- 88 04 05 01

**RW-180-1E**

- Außenmaße L x B x H: 588 x 679 x 1641 mm
- Anzahl Paare Auflageschienen: 18
- Gesamtgewicht leer: 25 kg
- 88 04 06 01

**RW-180-1R-A**

- Außenmaße L x B x H: 646 x 739 x 1641 mm
- Anzahl Paare Auflageschienen: 18
- Gesamtgewicht leer: 25 kg
- 88 04 19 01

**RW-180-1/1-A**

- Außenmaße L x B x H: 445 x 619 x 1641 mm
- Anzahl Paare Auflageschienen: 18
- Gesamtgewicht leer: 15 kg
- 88 04 09 01

Röhrenstapler für Tellerdurchmesser von 190 - 320 mm
aus Edelstahl mit Einheitsröhre für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm, max. Zuladung je Röhre 75 kg, statisch beheizt, umluftbeheizt oder unbeheizt, mit Lüftungsschlitzen

Wechselstapler eckig
Neue Generation!

Plattformstapler offen
aus Edelstahl, für Körbe und Tabletts, max. Zuladung 200 kg

RRV-H2
Außenmaße L x B x H: 955 x 480 x 900 mm
Gesamtgewicht leer: 55 kg
Röhrendurchmesser: 397 mm
Stapelhöhe ca. 600 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 01 02 69

WE-H-750
Außenmaße L x B x H: 750 x 420 x 900 mm
Gesamtgewicht leer: 56 kg
Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube ca. 545 / 645 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 01 02 60
(weitere Ausführungen erhältlich)

PO-TA1/1
Außenmaße L x B x H: 500 x 700 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 38 kg
Plattformabmessungen: 535 x 412 mm
89 02 03 06

RRV-U2
Außenmaße L x B x H: 986 x 480 x 900 mm
Gesamtgewicht leer: 56 kg
Röhrendurchmesser: 397 mm
Stapelhöhe ca. 600 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 01 01 69

PO-GN2/1
Außenmaße L x B x H: 880 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 48 kg
Plattformabmessungen: 662 x 555 mm
89 02 03 03
Plattformstapler geschlossen oder gekühlt

aus Edelstahl, für Körbe, geschlossen oder gekühlt, max. Zuladung 200 kg, Stapelhöhe ca. 600 mm

Plattformstapler umluftbeheizt

aus Edelstahl, für Menüschalen, max. Zuladung 200 kg, Stapelhöhe ca. 600 mm, Edelstahl-deckel 35 mm hoch

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

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

PG-GN2/1
Außenmaße L x B x H: 880 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 68 kg
Plattformabmessungen: 535 x 660 mm
89 02 02 01

PU-GN2/1
Außenmaße L x B x H: 990 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 85 kg
Plattformabmessungen: 535 x 660 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 02 01 03

REU-P2-260
Außenmaße L x B x H: 1005 x 509 x 1011 mm
Gesamtgewicht leer: 70 kg
Fassungsvermögen: 92 x SJ-255 (Wärmeschüsseln)
89 04 01 04

PK-Q1/1 umluftgekühlt
Außenmaße L x B x H: 730 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 54 kg
Plattformabmessungen: 535 x 505 mm
Kühlbereich ca. +5 bis +8 °C
89 02 02 02

PU-Q1/1
Außenmaße L x B x H: 840 x 690 x 911 mm
Gesamtgewicht leer: 73 kg
Plattformabmessungen: 535 x 510 mm
Thermostatregler +30 bis +110 °C
89 02 01 04

Wärmeschüsseln auf Anfrage
Kleine Helfer, Spezialwagen


<table>
<thead>
<tr>
<th>Gewürzwagen</th>
<th>Kartoffel- und Gemüsewagen</th>
<th>Kartoffel- und Gemüsewagen</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>88 21 01 01</td>
<td>88 05 01 03</td>
<td>88 05 02 03</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Besteecktauchwagen</th>
<th>Materialwagen</th>
<th>Materialwagen</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>88 26 01 02</td>
<td>88 06 01 03</td>
<td>88 06 03 01</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Mehrzweckrolli</th>
<th>AFE-40R fahrbär</th>
<th>AFE-40B Buggy</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>88 06 03 01</td>
<td>88 09 05 02</td>
<td>88 09 05 01</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Besteck- und Tablettwagen
aus Edelstahl, geringes Gewicht und hohe Stabilität, inkl. 4 Besteckeinsätzen.

TBW-BB-GN4
L x B x H: 648 x 428 x 1350 mm, 4 Besteckeinsätze, 100 Tabletts
79 01 02 02

TBW-BB-GN4-S
siehe oben, jedoch mit Serviettenspender
79 01 02 01

TBW-BB-GN8
L x B x H: 648 x 787 x 1350 mm, 8 Besteckeinsätze, 200 Tabletts
79 01 02 04

TBW-BB-GN8-S
siehe oben, jedoch mit Serviettenspender
79 01 02 03

Servierwagen „Jumbo“
aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, glatte Abdeckung mit Stopprand, Unterbau Quadratrohr (schwere Ausführung).

Länge 926 mm: 88 02 28 01
Länge 1266 mm: 88 02 29 01

Plattformwagen für Körbe
mit Schiebebügel, aus Edelstahl. 4 Stoßecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.
88 07 04 02

Rolliport aus Kunststoff
mit einklappbarem Schiebegriff (Edelstahl), zum Transport aller tragbaren thermoport®
88 07 06 01

Plattformwagen Universal
mit Schiebebügel, aus Edelstahl. 4 Stoßecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.
88 07 04 03

Rollhocker aus Edelstahl
Plattform glatt, Rohrgestell, 4 Abweiserrollen.
88 09 06 01

Plattformwagen
Schwertransporter
mit Schiebebügel, aus Edelstahl. Plattform profiliert, 4 Stoßecken.
1000 x 600 mm: 88 07 03 01
1200 x 600 mm: 88 07 03 02

Griffrolle aus Edelstahl
mit Schiebebügel, zum Transport sämtlicher Lasten.
88 07 09 01 (Gesamttragkraft 150 kg)
88 07 09 02 (mit CN-Rollen + Gesamttragkraft 250 kg)
Der Rieber Anlagenbau - von Profis für Profis

Oben: Mit intelligenten Buffetstationen wie Rollito oder der neuen acs 1600 O₃ lassen sich vielfältige Ausgaben gestalten.

Bewährte Technik sorgt für eine schnelle und saubere Speisenverteilung: unsere Gurt- und Rundriemenbänder sowie das Systemgeschirr.
Oberes Bild und untere Bilder: eine Kochschule bietet eine reichhaltige Ausstattung, für genussvolle und lehrreiche Kochabende.

BESUCHEN SIE UNS IM NETZ!
www.rieber.de
Vakuumieren - vaculid®

PROTECTED FOOD - DER SCHUTZ FÜR SPEISEN.


Der vaculid® setzt auf dieses Prinzip auf. Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln wird die Halblagezeit heraufgesetzt, die Qualität der Lebensmittel bleibt erhalten und die Garzeiten werden durch das Vakuum verkürzt.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Längere Lagerzeiten.
- Kein Gefrierbrand.
- Bessere Qualität.
- Keine Geruchs-/Geschmacksübertragung.
- Niedertemperatur-Garen.
- Kürzere Garzeiten.
- Energie-/Kostenersparnis.
- Das Original.

MATERIAL-TECHNOLOGIE

SWISS-PLY®

DAS MEHRSCHICHTMATERIAL FÜR OPTIMALE THERMISCHE ÜBERGÄNGE.

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


INDEX

A
Abfallrolli S. 32
Absaugungen S. 22
acs (air-cleaning-system) S. 22
acs 600 ec / 1000 ec O3 /
1100 d3 O3 S. 22
acs 1500 d3 O3 / 1600 d3 O3 S. 23

B
Bankettwagen S. 28
Besteck- und Tablettwagen S. 33
Bestecktauchwagen S. 32

C
Cerankochfeld S. 16
°CHECK S. 3, 37

D
Deckelsortiment S. 7, 8, 9

G
Gastronormbehälter S. 4 - 11
Gemüsewagen S. 32
Gewürzwagen S. 32

H
hybrid kitchen® S. 15

I
Induktionskochfeld S. 16

K
KIPO T S. 18
Kartoffel- und Gemüsewagen S. 32
Kochtöpfe S. 6, 11

M
Materialwagen S. 32
Mehrzweckrolli S. 32
Mobile Geräte S. 30

P
Plattformstapler S. 30
Plattformwagen S. 33

Q
Qitchenware S. 10

R
Regalwagen S. 29
Regiostation S. 26
Röhrenstapler S. 30
Rolliport S. 33
Rolhocker S. 33

S
Schöpfsysteme S. 27
Serverwagen S. 24, 25, 33
Speisentransportbehälter S. 12
Speisentransportwagen S. 27
Stapler S. 30
SWISS-PLY® S. 6, 36

T
Tablettsystem S. 29
thermoplates® S. 6, 11
thermoport® Kunststoff S. 12
thermoport® Edelstahl S. 14
Transportwagen S. 33

U
Ultrastapler S. 31

V
vaculid® S. 8, 10, 36
Vakuum S. 36
varithek®-Kochgeräte S. 16

W
Wagen S. 32
Wechselstapler S. 30

Z
Zubringerwagen S. 27
NOTIZEN