

## CATERING 2.0

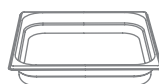
Zawsze wiedzieć, gdzie są moje potrawy,  
kiedy i jaką mają temperaturę.

Higienicznie. Pewnie. W sieci.  
Better FOOD! Kuchnia przyszłości.



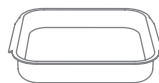
## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN

Bogaty asortyment.  
(od strony 4)



## THERMOPLATES®

Garnek do gotowania w rozmiarze GN.  
(od strony 6)



thermoplates®

## POKRYWKI GN

Wszystko zależy od pokrywki.  
(od strony 7)



vaculid®



Pokrywki bufetowe



Pokrywki do gotowania

## QITCHENWARE

Kompaktowe zestawy dla każdej kuchni.  
(od strony 10)



STORE + MORE



COOK + ROAST



VAC + SAVE

## TRANSPORTOWANIE

W tworzywie lub stali nierdzewnej.  
(od strony 12)



thermoport®  
10, 20, 21



thermoport®  
tworzywo



thermoport®  
stal nierdzewna



hybrid kitchen®

## PRZYGOTOWANIE POTRAW

Inscenizujcie swoje potrawy.  
(od strony 16)



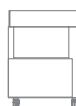
varithek®



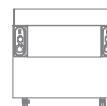
K|POT

## SYSTEMY WENTYLACJI

Nowości z systemem air-cleaning-system®  
(od strony 22)



Push-and-Pull



Wentylacja  
brzegowa

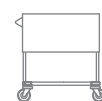
etc...

## WYDAWANIE POSIŁKÓW

Odpowiednie urządzenie na każdą sytuację.  
(od strony 24)



Wózki do  
transportu potraw



Wózki do  
wydawania  
posiłków

## URZĄDZENIA MOBILNE

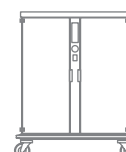
Mali pomocnicy, którzy ułatwią wam życie.  
(od strony 28)



Wózki do  
sztućców i tac



Wózki do  
naczyń



Wózki bankietowe

## TECHNOLOGIA

Specjaliści do spraw stali nierdzewnej i artykułów spożywczych.  
(od strony 36)



Co to jest °CHECK?

°CHECK to połączenie naszych produktów z Internetem.

Dlaczego jest to ważne? Aby nasz klient zawsze wiedział, **kiedy i gdzie** znajdują się jego potrawy oraz jaką mają temperaturę.

Dla kogo jest °CHECK? Dla każdego, kto przyrządza potrawy w jednym miejscu, a wydaje je w innym.

Jaki cel ma °CHECK? Poprawę jakości potraw dzięki temu, że każdy może mieć do niego dostęp.

Żyjemy w świecie, gdzie wszystko połączone jest siecią. Komunikacja, informacja i organizacja przebiegają w Internecie. Każda informacja, której nie można znaleźć w Internecie, jest niedostępna dla większości osób. Każda informacja, która jest zapisana w Internecie, może w każdej chwili zostać odczytana przez każdego na całym świecie. I ponieważ sukces profesjonalnego cateringu zależy od organizacji, logistyki i niezawodności, to jest oczywistym, że te wszystkie procesy należy zdigitalizować.

Wyobraźcie sobie, wciskając klawisz na smartfonie możecie sprawdzić, gdzie jest wasze jedzenie. Ponadto wyobraźcie sobie, że możecie sprawdzić jego temperaturę. Wyobraźcie sobie, że nie musicie już otwierać żadnej lodówki czy thermoport®u by zobaczyć, jakie potrawy znajdują się w środku. Wyobraźcie sobie, smartfonem możecie regulować temperaturę pieca gdziekolwiek na świecie, dzięki czemu nie rozgotujecie żadnej potrawy.

Dzięki °CHECK dajemy naszym klientom możliwość przejęcia kontroli nad swoimi produktami. Nasz klient powinien mieć pewno, że zawsze i wszędzie będzie mógł wykazać najlepszą jako swoich potraw, nawet gdy nie będzie go na miejscu.



➔ Dalsze informacje patrz str. 37



Wózki kelnerskie

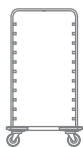


Stanowiska mobilne  
Regiostation



Wózki do tac

etc...



Wózki regałowe



Wózek na  
odpady



Wózek do  
ziemniaków i  
warzyw



Wózki transportowe  
i wydawcze etc...

# Pojemniki gastronomiczne GN

## Normset - system dla profesjonalisty.

Pojemniki GN to dzisiaj standard w każdej kuchni. Jednakże wręcz nie kończące się możliwości ich zastosowań wychodzą daleko poza składowanie i transport potraw. Odpowiednia kombinacja pojemników, odpowiednie pokrywy i wybór powierzchni mają decydujące znaczenie, by z prostego pojemnika ze stali nierdzewnej zrobić w pełni funkcjonalne naczynie do gotowania.

Każdy pojemnik wyposażony w kod QR i numer seryjny można jednoznacznie przyporządkować i zidentyfikować. Dzięki temu można zoptymalizować przebieg pracy i jednocześnie umożliwić zapis ważnych dla klienta danych dotyczących produktu, takich jak obsługa, instrukcja, przepisy.

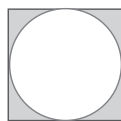
Zachęcamy do pracy z systemem Rieber Gastronorm Sets.



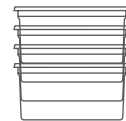
## ASORTYMENT GN:

Jak bardzo różnorodne są potrawy, tak bardzo różnorodnych naczyń potrzebują. Dlatego też Rieber zapewnia najbardziej obszerny i głęboki asortyment pojemników GN. Czy to stal nierdzewna, emalia, poliwęglan, perforowane czy też ze składanymi uchwytami. Znajdziecie tu w każdym przypadku produkt GN pasujący do Waszych potraw.

## ERGONOMIA PRZESTRZENI:



Od prostokątnych po okrągłe 22% zysku przestrzeni



Wkłady GN sztaplowane



Emaliowane



Poliwęglanowe



Stal nierdzewna



Stal nierdzewna perforowana



Kod QR z numerem seryjnym umożliwiającym jednoznaczne przyporządkowanie i identyfikację



Pokrywka GN z wycięciem na łyżkę



Pokrywka GN z wycięciem na uchwyt



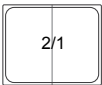
















Stabilne narożniki dzięki wąskim promieniom



Ranty ułatwiające perfekcyjne sztaplowanie i cyrkulację powietrza



**POJEMNIKI GN – ROZMIARY:**

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

**HISTORIA:**

**Kto wprowadził pojęcie GastroNorm do profesjonalnych kuchni?**

W roku 1964 firma Rieber wprowadziła w Europie rozmiar GN – GastroNorm. Prezentując bogaty asortyment pojemników GN firma Rieber uutorowała drogę ku ujednoczeniu norm gastronomicznych i wyznaczyła tym samym ważny standard w profesjonalnych kuchniach, który obowiązuje do dziś. Zalety GastroNorm są ogromne: racjonalizacja produkcji, zwiększenie możliwości przechowywania na mniejszej powierzchni, maksymalne wykorzystanie istniejącej przestrzeni, stosowanie tych samych pojemników do transportu i do przechowywania produktu (a w międzyczasie również i do produkcji), uproszczenie wewnętrzzakładowych transportów i zgodność z urządzeniami i aparatami.

W związku z tym odpowiedź brzmi: **Rieber**



„1964: kompletny program GN Normset firmy Rieber, Reutlingen wchodzi na rynek. Podstawa tej normy zaczerpnięta została m.in. od szwajcarskiego stowarzyszenia gastronomicznego – Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie.“ (GVmanager 6/2009)



# thermoplates®

## NACZYNIA DO GOTOWANIA W FORMACIE GN.

Nie myślimy już w kategorii produktów, lecz w kategorii systemów. Inteligentnie zaprojektowane produkty ułatwiają życie i zapewniają bezpieczeństwo. Rieber thermoplates® - pierwszy garnek w formacie GN – jest właśnie takim produktem. Ten garnek ze SWISS PLY® - wielowarstwowego materiału towarzyszy potrawom od lodówki po ich wydanie. Dzięki rozmiarowi GN pasuje do każdej kuchni i nadaje się do przechowywania potraw na każdym stanowisku kuchennym od gazowego po indukcyjną, jak i w piecach konwekcyjno-parowych. Każdy pojemnik wyposażony jest w kod QR i numer seryjny, dzięki czemu można go jednoznacznie przyporządkować i zidentyfikować. Pozwala to zoptymalizować przebieg pracy i jednocześnie umożliwia zapis ważnych dla klienta danych dotyczących produktu, takich jak obsługa, instrukcja, przepisy.

Rieber thermoplates® sprawi, że wasza praca stanie się łatwiejsza.



### Teppanyaki płyta grillowa

4 mm SWISS-PLY- wielowarstwowy materiał, z uchwytem, powlekany lub powierzchnia z powłoką NANO, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, 20 mm głębokość.

### thermoplates® z uchwytami

2,6 mm SWISS-PLY- wielowarstwowy materiał, z uchwytem, powlekany lub powierzchnia z powłoką NANO, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Dostępny w głębokościach 100, 65, 40 i 20 mm. Optymalny przy metodach gotowania z płynem: gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, duszenie, gotowanie metodą wok, przechowywanie na zimno jak i serwowanie. Bardzo poręczny dzięki zamontowanym na stałe uchwytom.

### thermoplates®

2,6 mm SWISS-PLY- wielowarstwowy materiał, powlekany lub powierzchnia z powłoką NANO, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Dostępny w głębokościach 100, 65, 40 i 20 mm. Optymalny przy metodach gotowania z płynem: gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, duszenie, gotowanie metodą wok, przechowywanie na zimno jak i serwowanie.

### thermoplates® C z zaokrąglonymi narożnikami

2,6 mm SWISS-PLY- wielowarstwowy materiał, powlekany lub powierzchnia z powłoką NANO, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/6 z materiału o grubości 1,5 mm. Dostępny w głębokościach 100, 65 i 40 mm. Optymalny przy metodach gotowania z płynem: gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, duszenie, gotowanie metodą wok, przechowywanie na zimno jak i serwowanie.

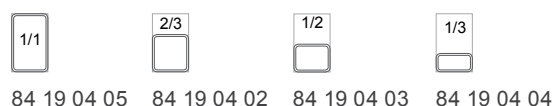


### POJEMNIKI GN – ROZMIARY:

	1/1 325 x 530	2/3 325 x 352	1/2 325 x 265	1/3 325 x 176	1/6 162 x 176
100	10 l	7 l	5 l	3 l	1,4 l
65	6 l	4 l	3 l	2 l	1 l
40	2,5 l	2 l	1,5 l	1 l	0,6 l
20	-	-	-	-	-

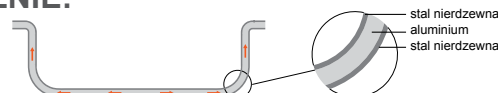
### thermoplates® -handle

Metalowa podstawa do wszystkich thermoplates®. Do transportu, prezentacji, podtrzymywania ciepła lub gotowania indukcyjnego. Posiada zabezpieczenia przed przesuwaniem się.



### WYDAJNY ENERGETYCZNIE:

Wielowarstwowy materiał SWISS-PLY®





Więcej informacji!



## Wodoszczelna pokrywka/ pokrywka cateringowa

vaculid®

Wodoszczelna pokrywka: optymalna do przechowywania, transportu i gotowania.

Przeznaczona do obróbki próżniowej pokrywka ze stali nierdzewnej do przechowywania, transportowania i gotowania potraw. Silikonowa uszczelka – czerwona.

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

GN 1/2: **84 01 10 45**  
(czerwona uszczelka)  
GN 1/3: **84 01 10 42**  
(czerwona uszczelka)  
GN 1/6: **84 01 10 41**  
(czerwona uszczelka)

## Pokrywka do gotowania

Pokrywka do gotowania ze stali nierdzewnej do gotowania i prezentacji potraw.

GN 1/1: **84 01 21 31**  
GN 2/3: **84 01 21 32**  
GN 1/2: **84 01 21 33**  
GN 1/3: **84 01 21 34**  
**Z wgłębieniami na uchwyt i zamontowanym na stałe uchwytem:**  
GN 1/1: **84 01 21 35**  
GN 2/3: **84 01 21 36**  
GN 1/2: **84 01 21 37**  
GN 1/3: **84 01 21 38**

## Pokrywka bufetowa ze stali nierdzewnej

Pokrywka bufetowa ze stali nierdzewnej do regeneracji i prezentowania potraw. Z zamontowanym na stałe zawiasem umożliwiającym otwieranie.

GN 1/1: **84 01 21 01**  
GN 2/3: **84 01 21 02**  
GN 1/2: **84 01 21 03**  
GN 1/3: **84 01 21 04**  
  
Polerowane pokrywki na zapytanie

## Pokrywka bufetowa z tworzywa

Pokrywka bufetowa z tworzywa do regeneracji i prezentowania zimnych potraw. Z zamontowanym na stałe zawiasem umożliwiającym otwieranie.

Nr zamówienia dla transparentnych pokrywek  
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**

Kolorowe pokrywki na zapytanie



## POJEMNIKI GN – ROZMIARY:



# Wszystko zależy od pokrywki.

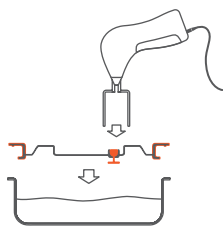
## OCHRONA DLA WASZYCH POTRAW

Nie mniej istotna niż odpowiedni pojemnik do potraw jest dopasowana do niego pokrywka. Dopiero dzięki pokrywce pojemnik w pełni spełnia swoją funkcję. Czy pojemnik przeznaczony jest do przechowywania, transportu, gotowania czy też wydawania posiłków? O tym wszystkim decyduje właściwa pokrywka. Szczególną uwagę powinniście państwo zwrócić na pokrywkę vaculid, nową pokrywkę wykonaną ze stali nierdzewnej do próżniowego przechowywania. Próżnię można wytworzyć albo ręczną pompką do próżni lub komorową pakowarką próżniową.

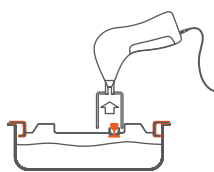
Pokrywka zawsze na miarę naszych potrzeb – asortyment pokrywek Rieber.

vaculid®:  
Odpowiednia do komorowych pakowarek próżniowych!

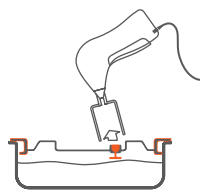
## WYTWARZANIE PRÓŻNI W PIĘCIU KROKACH



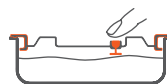
vaculid® nałożyć na pojemnik, nasadkę pompki osadzić na zawór.



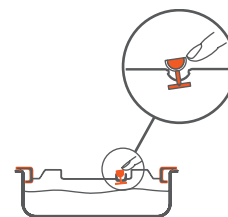
Uruchomić pompkę, w pojemniku powstanie próżnia.



Odłączyć pompkę, zatyczka vaculid® utrzymuje próżnię.



Lekko wcisnąć palcem.



Aby zdjąć pokrywkę, należy poruszyć zatyczkę vaculid®.



## PROTECTING FOOD - vaculid®

Aby zahamować naturalny rozkład potraw, utrzymać ich jakość na najwyższym poziomie przez możliwie długi okres czasu, unikać przenoszenia smaków i zapachów oraz bezpiecznie transportować potrawy, potrzebujemy odpowiedniej pokrywki, która to wszystko zagwarantuje.

Pokrywka vaculid® firmy Rieber zaprojektowana została dokładnie z myślą o tych problemach.

Szczelne zamknięcie gwarantuje długą przydatność do spożycia, nieprzenoszenie zapachów, proste „wekowanie”, bezpieczny transport jak i możliwość gotowania w niskich temperaturach.

Pojemniki GN i thermoplates® pasujące do pokrywki vaculid®.

Głębokość/Rozmiar	thermoplates® thermoplates C powlekane / bez powłoki			Pojemniki GN		
	1/2	1/3	1/6	1/2	1/3	1/6
150	-	-	-	x (grubość materiału 1 mm)	x (grubość materiału 1 mm)	x (grubość materiału 1 mm)
100	x	x	x	x	x	x
65	x	x	x	x	x	x
40	x	x	x	-	-	-





## Wodoszczelna pokrywka/ vaculid® pokrywka cateringowa

Wodoszczelna pokrywka: optymalna do przechowywania, transportu i gotowania.

Przeznaczona do obróbki próżniowej pokrywka ze stali nierdzewnej do przechowywania, transportowania i gotowania potraw. Silikonowa uszczelka – czerwona.

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

GN 1/2: 84 01 10 45 (czerwona uszczelka)  
GN 1/3: 84 01 10 42 (czerwona uszczelka)  
GN 1/6: 84 01 10 41 (czerwona uszczelka)

## Pokrywka do gotowania

Pokrywka do gotowania ze stali nierdzewnej do gotowania i prezentacji potraw.

GN 1/1: 84 01 21 31  
GN 2/3: 84 01 21 32  
GN 1/2: 84 01 21 33  
GN 1/3: 84 01 21 34  
**Z wgłębieniem na uchwyt i zamontowanym na stałe uchwytem:**  
GN 1/1: 84 01 21 35  
GN 2/3: 84 01 21 36  
GN 1/2: 84 01 21 37  
GN 1/3: 84 01 21 38

## Pokrywka bufetowa stal nierdzewna

Pokrywka bufetowa ze stali nierdzewnej do regeneracji i prezentowania potraw. Z zamontowanym na stałe zawiasem umożliwiającym otwieranie jej.

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

Polerowane pokrywki na zapytanie

## Pokrywka bufetowa tworzywo

Pokrywka bufetowa z tworzywa do regeneracji i prezentowania zimnych potraw. Z zamontowanym na stałe zawiasem umożliwiającym otwieranie jej.

Nr zamówienia dla transparentnych pokrywek bufetowych  
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

Kolorowe pokrywki na zapytanie



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



## NOWOŚĆ!

Pokrywka z dozownikiem.

Pokrywka z dozownikiem do wydawania keczupu, musztardy, majonezu, sosów, smoothie itp. do wielokrotnego użytku. Nasadkę pompki można ustawić do dwóch głębokości pojemnika. Kompatybilna z pojemnikami GN 1/2 i 1/3 o głębokościach 150 mm i 200 mm.

## POJEMNIKI GN – ROZMIARY:



## DRUGA SKÓRA DLA WASZYCH POTRAW.

95% artykułów spożywczych pakowanych jest przed spożyciem w tworzywa sztuczne. Wiele tworzyw sztucznych zawiera plastyfikatory, które poprzez kontakt dostają się do żywności. Udowodniono, że plastyfikatory ujemnie oddziałują na płodność u ludzi. Stal nierdzewna natomiast zapewnia higienę, nadaje się do kontaktu z żywnością, nie wpływa na zapach potrawy, nadaje się do mycia w zmywarce, jest wytrzymała i łatwa w czyszczeniu.

Dlatego też na produkty Qitchenware Riebera składają się pojemniki ze stali nierdzewnej z jedynie minimalnym zastosowaniem tworzyw. Wielkość i forma są zgodne z GastroNorm (GN). Ranty przy narożnikach służą do cyrkulacji powietrza podczas ich sztaplowania. Dzięki obróbce próżniowej w zestawie VAC + SAVE przydatność do spożycia artykułów spożywczych wrasta nawet 5-krotnie - i nie wymaga to mrożenia. Ponadto prostokątne pojemniki idealnie pasują do szuflady, lodówki czy też zlewu. Każdy pojemnik wyposażony w kod QR i numer seryjny można jednoznacznie przyporządkować i zidentyfikować. Dzięki temu można zoptymalizować przebieg pracy i jednocześnie umożliwić zapis ważnych dla klienta danych dotyczących produktu, takich jak obsługa, instrukcja, przepisy.

Bez namysłu skorzystajcie z zalet produktów Qitchenware.



## QITCHENWARE-SETS



### STORE + MORE

Higieniczny i oszczędzający miejsce zestaw do przechowywania artykułów spożywczych. Dwa pojemniki o głębokości 48 mm i jeden o głębokości 91 mm, do tego trzy pokrywy ze szczelnie zamykającą silikonową krawędzią w kolorach pomarańczowym, zielonym i przezroczystym.

Kolory pokrywek:



### VAC + SAVE

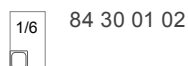
Prosty sposób na próżniowe pakowanie artykułów spożywczych. Ten zestaw w rozmiarze GN 1/3, składający się z pojemnika GN (zamknięty, 65 mm głębokość), wkładki, pokrywy vaculid® i pompki próżniowej, wyznacza nowe kryteria.

### WASH + STORE

Zestaw składa się z pojemnika GN 1/3 i pasującej do niego płaskiej pokrywy z poliwęglanu. Ma wielorakie zastosowanie.

### WASH + STORE

Zestaw składa się z pojemnika GN 2/3 i pasującej do niego płaskiej pokrywy z poliwęglanu. Ma wielorakie zastosowanie.



84 30 01 02



84 30 01 03

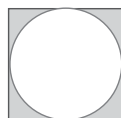


84 30 02 05

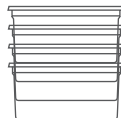


84 30 02 06

## ERGONOMIA PRZESTRZENI:



Prostokątne do okrągłych 22% więcej przestrzeni



Wkłady GN sztaplowane



#### TEPPANYAKI

Gotowanie na najwyższym poziomie.

Thermoplates® Teppanyaki z 4 mm wielowarstwowego materiału SWISS-PLY® ze specjalną powłoką NANO i aluminiowym rdzeniem przewodzi energię do 10x szybciej niż tradycyjna stal nierdzewna.

Optymalnie można go stosować w zakresie temperatur -20°C do +400 °C. Wykonanie w rozmiarze GN 1/2.

#### TEPPANYAKI

Gotowanie na najwyższym poziomie. Thermoplates® Teppanyaki z 4 mm wielowarstwowego materiału SWISS-PLY® ze specjalną powłoką NANO na powierzchni i aluminiowym rdzeniem przewodzi energię do 10x szybciej niż tradycyjna stal nierdzewna. Optymalnie można go stosować w zakresie temperatur -20°C do +400 °C. Wykonanie w rozmiarze GN 1/1.

#### COOK + ROAST

Zestaw do gotowania do każdego zastosowania. Pozytywne właściwości perfekcyjnego garnka do gotowania poszerzono tu o kolejną – wpisano go w system GastroNorm. Na zestaw w rozmiarze 1/2 składa się thermoplates® o głębokości 65 mm, perforowany pojemnik GN do zawieszania i pokrywka do gotowania.

#### WASH + STEAM

Do stosowania w zlewozmywaku, lodówce czy też do gotowania na parze. Zestaw składa się z jednego zamkniętego i jednego perforowanego pojemnika GN w rozmiarze 1/3 jak i jednej pasującej płaskiej pokrywki ze stali nierdzewnej. Perforowany pojemnik (głębokość 54 mm) można albo wkładać do zamkniętego pojemnika (głębokość 65 mm) albo używać go oddzielnie.

1/2 84 30 01 11

1/1 84 30 01 10

1/2 84 30 01 04

1/3 84 30 02 10





Klasyk. Z lekkiego, wytrzymałego i nieporowatego tworzywa – podwójne ścianki szczelnie scalone. thermoport® dostępny jest w różnych wariantach: podgrzewany lub nie, w kolorze pomarańczowym lub czarnym, ładowany od frontu lub od góry – do każdego zastosowania można dobrać odpowiedni thermoport®. Generacja 4.0 wyposażona została w bardzo wydajny system grzania i inne nowe właściwości.

**NOWOŚĆ:** kontrola temperatury i organizacja

Aby zagwarantować bezpieczny transport Waszych potraw i artykułów spożywczych firma Rieber opracowała cyfrowy system kontroli i organizacji °CHECK. System °CHECK umożliwia przejrzyste i pewne dokumentowanie drogą cyfrową istotnych dla HACCP danych, a odbywa się to dzięki specjalnemu czujnikowi w czasie rzeczywistym, co umożliwia odczytanie tych danych przez Internet anytime and anywhere. Nowa generacja pojemników thermoport® w pełni przygotowana jest do pracy z systemem °CHECK. Wykonywane seryjnie wgłębienie po wewnętrznej stronie drzwi lub w pokrywie pojemnika thermoport® umożliwia zamontowanie czujnika °CHECK również w późniejszym czasie, dzięki czemu thermoport® w każdej chwili jest gotów na doposażenie w system °CHECK! W razie pytań, prosimy o kontakt. Pojemniki thermoport® 4.0 50, 100, 1000 wyposażane są seryjnie w kody QR i numer seryjny. Dzięki temu jednoznacznie można przyporządkować i zidentyfikować dane urządzenie, jak i zorganizować przebieg procesów. Podobnie kod QR umożliwia przechowywanie danych produktowych np. instrukcji obsługi czy przepisów.

### ZALETY JEDNYM RZUTEM OKA:



Mobilna kuchnia.



Kod QR.



°CHECK przy Frontloader



°CHECK przy Toploader



Cyfrowy system grzania.



Przeznaczony do zmywarek (wyjmowany system grzania)



Optymalna izolacja.



Pewne przechowywanie.



Bezpieczny transport.



Proste wydawanie posiłków.



#### thermoport® 10

Pojemnik do transportu potraw wykonany z nieporowatego tworzywa, podwójne ścianki szczelnie scalone, wysokiej jakości zamknięcia dźwigniowe, przeznaczony do mycia w zmywarkach, zakres stosowanych temperatur: -20 do +100°C

D X S x W (mm):  
380 x 220 x 153

Waga: 1,8 kg

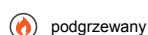
Maksymalna pojemność: 2,7 l

#### thermoport® 10:

85 02 01 01 pomarańczowy (bez wyposażenia)  
85 02 01 04 czarny (bez wyposażenia)

Wersja °CHECK (Kod QR i czujnik) na zapytanie.

12



podgrzewany

#### thermoport® 50 KB / 50 K

Pojemnik do transportu potraw wykonany z nieporowatego tworzywa, podwójne ścianki szczelnie scalone, wysokiej jakości zamknięcia dźwigniowe, przeznaczony do mycia w zmywarkach (z wbudowanym czujnikiem, krótkotrwało, ok. 20 sek.), zakres stosowanych temperatur: -40 do +100°C. Opcjonalnie wyposażony w czujnik °CHECK.

D X S x W (mm):  
370 x 645 x 240

Waga: 8 kg / 7,3 kg / 6,9 kg

Maksymalna pojemność: 11,7 l

Moc grzania (modele KB): 500 W



#### thermoport® 50 KB:

85 02 02 06 pomarańczowy  
85 02 02 17 czarny

#### thermoport® 50 K:

85 02 02 01 pomarańczowy  
85 02 02 16 czarny

Na życzenie z czujnikiem °CHECK.

#### thermoport® 100 KB / 100 K

Pojemnik do transportu potraw wykonany z nieporowatego tworzywa, podwójne ścianki szczelnie scalone, wysokiej jakości zamknięcia dźwigniowe, przeznaczony do mycia w zmywarkach (z wbudowanym czujnikiem, krótkotrwało, ok. 20 sek.), zakres stosowanych temperatur: -20 do +100°C. Opcjonalnie wyposażony w czujnik °CHECK.

D X S x W (mm):  
370 x 645 x 308

Waga: 10 kg / 8,3 kg / 7,2 kg

Maksymalna pojemność: 26 l

Moc grzania (modele KB): 500 W



#### thermoport® 100 KB:

85 02 03 13 pomarańczowy  
85 02 03 29 czarny

#### thermoport® 100 K:

85 02 03 01 pomarańczowy  
85 02 03 28 czarny

Na życzenie z czujnikiem °CHECK.

#### thermoport® 4.0 100 K hybrid

Toploader - pojemnik ładowany od góry. Umożliwia układanie na sobie pojemników GN o różnych wielkościach i głębokościach, co zapewnia nam optymalne wykorzystanie przestrzeni. Izolacyjna ścianka pozwala na podział na strefę ciepłą i zimną. Rozmiary GN: GN 1/2 + GN 1/2 lub GN 2/3 + GN 1/3. Zakres stosowanych temperatur: -20 bis +100°C. Z lub bez czujnika.

D X S x W (mm):  
690 x 425 x 364

Waga: 8 kg

Maksymalna pojemność: 26 l

#### thermoport® 100 K hybrid:

85 02 03 53 pomarańczowy  
85 02 03 54 czarny

Na życzenie z czujnikiem °CHECK.



Więcej informacji!

## POJEMNIKI GN – ROZMIARY:

50 K/50 KB 11,7 l	75 light 18,4 l	100 K/100 KB 26 l	600 K/600 KB 33 l	1000 K/1000 KB 52 l	6000 K/6000 KB 104 l	50 11,7 l	230 K 15,3 l	100-K-UNI 26 l	500-KB-UNI 26 l	1000 K-UNIT / KB-UNIT 52 l



### thermoport® 600 KB / 600 K

Pojemnik do transportu potraw wykonany z nieporowatego tworzywa, podwójne ścianki szczelnie scalone, wysokiej jakości zamknięcia dźwigniowe, przeznaczony do mycia w zmywarkach, zakres stosowanych temperatur: -20 do +100°C.

Maksymalna osiągalna temperatura: +95°C.

D X S x W (mm):  
420 x 645 x 390 / 420 x 610 x 386  
Waga: 11 kg / 9,2 kg  
Maksymalna pojemność: 33 l  
Moc grzania (modele KB): 240 W

thermoport® 600 KB:  
85 02 05 07 pomarańczowy  
85 02 05 17 czarny

thermoport® 600 K:  
85 02 05 05 pomarańczowy  
85 02 05 18 czarny

Wersja °CHECK (kod QR i czujnik) na zapytanie.

### thermoport® 4.0 1000 KB / 1000 K

Pojemnik do transportu potraw wykonany z nieporowatego tworzywa, podwójne ścianki szczelnie scalone, wysokiej jakości zamknięcia dźwigniowe, przeznaczony do mycia w zmywarkach (z wbudowanym czujnikiem, krótkotrwało, ok. 20 sek.), zakres stosowanych temperatur: -20 do +100°C. **Thermoport 4.0 1000 KB:** możliwość dodatkowego podgrzewania cyfrowym wydajnym systemem grzania powietrzem obiegowym, maksymalna osiągalna temperatura: +85°C. Opcjonalnie wyposażony w czujnik °CHECK.

D X S x W (mm):  
435 x 688 x 561 / 435 x 610 x 561  
Waga: 17,6 kg / 12 kg  
Maksymalna pojemność: 52 l  
Moc grzania (modele KB): 763 W

thermoport® 4.0 1000 KB:  
Z czujnikiem °CHECK pomarańczowy 85 02 04 26  
Z czujnikiem °CHECK czarny 85 02 04 28  
Bez czujnika °CHECK pomarańczowy 85 02 04 23  
Bez czujnika °CHECK czarny 85 02 04 24

thermoport® 1000 K:  
85 02 04 01 pomarańczowy  
85 02 04 12 czarny

Wersja °CHECK (kod QR i czujnik) na zapytanie.

### thermoport® 6000 KB / 6000 K

Pojemnik do transportu potraw wykonany z nieporowatego tworzywa, podwójne ścianki szczelnie scalone, wysokiej jakości zamknięcia dźwigniowe, przeznaczony do mycia w zmywarkach, zakres stosowanych temperatur: -20 do +100°C, maksymalna osiągalna temperatura: +95°C

D X S x W (mm):  
645 x 790 x 560  
Waga: 23 kg / 21 kg  
Maksymalna pojemność: 104 l  
Moc grzania (modele KB): 300 W

thermoport® 6000 KB:  
85 02 08 03 pomarańczowy  
85 02 08 06 czarny

thermoport® 6000 K:  
85 02 08 01 pomarańczowy  
85 02 08 05 czarny

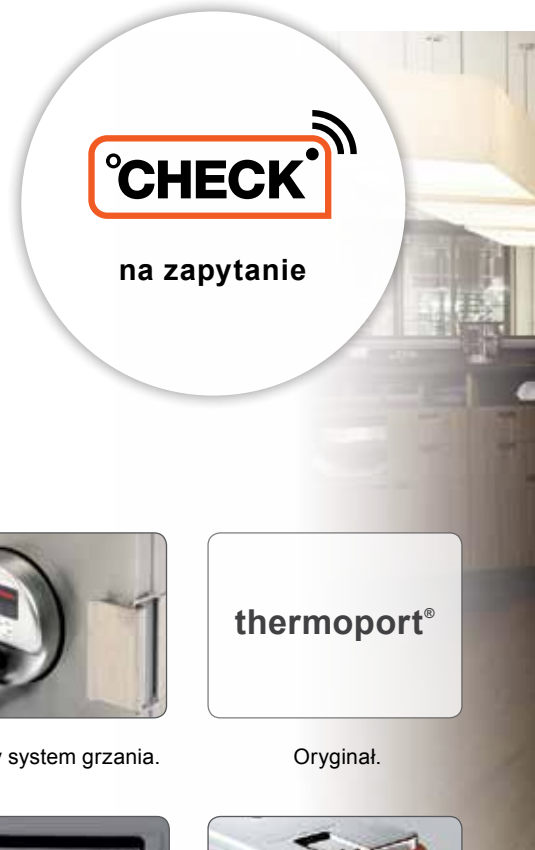
Wersja °CHECK (kod QR i czujnik) na zapytanie.



# thermoport® kitchen -

REGENERACJA, TRANSPORTOWANIE, GOTOWANIE,  
CHŁODZENIE I WYDAWANIE POTRAW.

Odkryjcie zalety klasy premium wśród pojemników thermoport®. Wykonane na zewnątrz i wewnątrz ze stali nierdzewnej gwarantują znakomitą izolację i spełniają tym samym najwyższe wymagania higieniczne, a jednocześnie zapewniają perfekcyjną jakość. Pojemniki thermoport® ze stali szlachetnej mogą być ładowane od góry lub z przodu, dostępne są niemal w każdej wielkości i wersji, w opcjach jezdnych lub nie.



## ZALETY JEDNYM RZUTEM OKA:



Pewne przechowywanie.



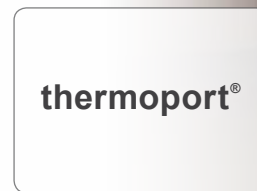
Bezpieczny transport.



Proste serwowanie.



Cyfrowy system grzania.



Oryginał.



Wymienna izolacja.



Niewielka waga.



Wnętrze szczelnie  
zespawane



Kilka stref temperatury  
dzięki ściankom izolacyj-  
nym.



Wytrzymały.



### thermoport® 105 L

Przeznaczony do mycia w zmywar-  
kach, ze stali nierdzewnej,  
moc grzejna do +95°C

D X S x W (mm):  
400 x 600 x 306

Waga: 13,5 kg

Maksymalna pojemność:  
26 l

**thermoport® 105 L:**  
85 01 03 02

Wersja °CHECK  
(kod QR i czujnik)  
na zapytanie

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

Przeznaczony do mycia w zmywar-  
kach (bez systemu grzejnego), ze  
stali nierdzewnej, moc grzejna do  
+100°C

**thermoport® 1000 N:**  
(bez grzania)  
D 410 x S 665 x W 470 mm  
Waga: 17 kg / 44,4 l Vol.  
85 01 04 04

**thermoport® 1000 H:**  
D 410 x S 655 x W 470 mm  
Waga: 20 kg / 44,4 l Vol.  
85 01 04 05

**thermoport® 1000 DU:**  
(z opcją wydawania)  
D 410 x S 645 x W 530 mm  
Waga: 32 kg / 52 l Vol.  
85 01 05 03

Wersja °CHECK  
(Kod QR i czujnik)  
na zapytanie.

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

Przeznaczony do mycia w zmywar-  
kach (bez systemu grzejnego), ze  
stali nierdzewnej, moc grzejna do  
+100°C

**thermoport® 1600:**  
(bez grzania)  
D 492 x S 769 x W 930 mm  
Waga: 41 kg / 70,4 l Vol.  
85 01 06 08

**thermoport® 1600 U:**  
D 492 x S 769 x W 930 mm  
Waga: 45 kg / 70,4 l Vol.  
85 01 06 09

**thermoport® 1600 DU:**  
(z opcją wydawania)  
D 492 x S 769 x W 963 mm  
Waga: 47 kg / 78 l Vol.  
85 01 09 03

Wersja °CHECK  
(Kod QR i czujnik)  
na zapytanie.

### thermoport® 2000 / 2000 U

Przeznaczony do mycia w zmywar-  
kach (bez systemu grzejnego), ze  
stali nierdzewnej, moc grzejna do  
+100°C

**thermoport® 2000:**  
(bez grzania)  
D 492 x S 769 x W 1078 mm  
Waga: 46 kg / 89,7 l Vol.  
85 01 07 07

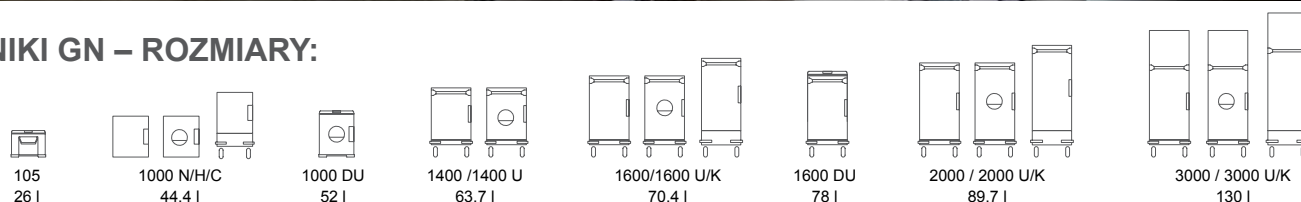
**thermoport® 2000 U:**  
D 492 x S 769 x W 1078 mm  
Waga: 50 kg / 89,7 l Vol.  
85 01 07 08

Wersja °CHECK  
(Kod QR i czujnik)  
na zapytanie.





## POJEMNIKI GN – ROZMIARY:



**NOWOŚĆ!**

### thermoport® 3000 / 3000 U

Przeznaczony do mycia w zmywarkach (bez systemu grzejącego), ze stali nierdzewnej, moc grzejna do +100°C

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

Ze stali nierdzewnej  
Moc chłodzenia +4 do +8°C

### hybrid kitchen® 200

Do regeneracji, pieczenia, gotowania w niskich temperaturach, duszenia i gotowania w różnych temperaturach.

### thermoport® 4.0 3000 hybrid ciepło/zimno

Z nierdzewnej stali, do stosowania w zakresie temperatur od -2 °C do +100 °C. Z całkowicie izolowanymi strefami chłodzenia i grzania.

#### thermoport® 3000: (bez grzania)

D 592 x S 769 x W 1448 mm  
Waga: 59 kg / 130 l Vol.  
**85 01 08 07**

#### ❄ thermoport® 1000 C:

D 410 x S 655 x W 760 mm  
Waga: 37 kg / 44,4 l Vol.  
**85 01 04 06**

#### ❄ hybrid kitchen® 200:

🔥 do 200°C  
D 662 x S 870 x W 981 mm  
Waga: 69 kg / 78 l Vol.  
**85 01 09 11**

#### ❄ thermoport® 4.0 3000 hybrid ciepło/zimno:

🔥 D 592 x S 769 x W 1648 mm  
Waga: ca. 105 kg / je 50 l Vol.  
**85 01 08 16**

#### 🔥 thermoport® 3000 U:

D 592 x S 769 x W 1448 mm  
Waga: 63 kg / 130 l Vol.  
**85 01 08 08**

#### ❄ thermoport® 1600 K:

D 492 x S 769 x W 1130 mm  
Waga: 50 kg / 70,4 l Vol.  
**85 01 06 10**

Wersja °CHECK (Kod QR i czujnik) na zapytanie.

Dostępny również jako wersja neutralna (bez aktywnych stref).

Wersja °CHECK (Kod QR i czujnik) na zapytanie.

#### ❄ thermoport® 2000 K:

D 492 x S 769 x W 1278 mm  
Waga: 80 kg / 89,7 l Vol.  
**85 01 07 10**

Wersja °CHECK (Kod QR i czujnik) na zapytanie.

#### ❄ thermoport® 3000 K:

D 592 x S 769 x W 1648 mm  
Waga: 100 kg / 130 l Vol.  
**85 01 08 10**

Wersja °CHECK (Kod QR i czujnik) na zapytanie.

# varithek® 2.0

## DO KAŻDEGO RODZAJU PRZYGOTOWANIA POTRAW.

Czy to gotowanie, grillowanie, smażenie, frytowanie, przygotowanie metodą wok, chłodzenie czy podgrzewanie – wszystko to możemy zrobić w urządzeniu varithek®. Poszczególne moduły funkcyjne tworzą niezależne, a jednocześnie dokładnie pasujące do systemu jednostki. Przysłowiowa już różnorodność – w pakiecie.

W poniedziałek pasta, we wtorek szaszłyki, środa ratatouille – żaden problem. Moduły funkcyjne są zgodne z normami gastronomicznymi, można je dowolnie kombinować i są bardzo poręczne. Oczywiście moduły varithek® można używać jako urządzenia „stołowe”.



**WSZYSTKIE PRODUKTY**



**DOSTĘPNE RÓWNIEŻ W WERSJI DO ZABUDOWY**

## URZĄDZENIA GN 1/1



### varithek® 2.0 ciepło/zimno chłodzenie i podgrzewanie

**nie**Pole hybrydowe ciepłe / zimne. (-7 °C do +120°C) W zależności od potrzeb i sytuacji można w prosty sposób przełącznikiem trybu zimno/ciepło przestawić pracę urządzenia z trybu pracy chłodzenia na grzanie, GN1/1

D x S x W (mm):  
325 x 642 x 143

Waga: 14,1 kg

Wydajność podczas chłodzenia: 220 W

Wydajność podczas podgrzewania: 500 W

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

Dostępny również w wersji do zabudowy. Na zapytanie.

### varithek® 1/1-ch 800 podgrzewanie

Płyta ceramiczna (ceran) do podgrzewania, bezstopniowe podgrzewanie potraw na całej powierzchni, obudowa ze stali nierdzewnej, do wsuwania we wnękę, GN 1/1

D x S x W (mm):  
620 x 325 x 62

Waga: 6,5 kg

Elektryczna moc podłączeniowa:

1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Moc: 800 W

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

### varithek® 1/1-ck 2200 automatyczne gotowanie

Płyta ceramiczna (ceran) do gotowania na całej powierzchni, sześć zintegrowanych programów do gotowania, trzy stopnie podgrzewania i 3 stopnie mocy, obudowa ze stali nierdzewnej, do wsuwania we wnękę, GN 1/1

D x S x W (mm):  
620 x 325 x 78

Waga: 6,5 kg

Elektryczna moc podłączeniowa:

1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Moc: 2200 W

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

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

Płyta ceramiczna (ceran) do gotowania, bezstopniowe gotowanie na całej powierzchni lub na dwóch okrągłych polach grzewczych, obudowa ze stali nierdzewnej, do wsuwania we wnękę, GN 1/1

D x S x W (mm):  
620 x 325 x 78

Waga: 6,5 kg

Elektryczna moc podłączeniowa:

1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Moc: 2800 W / 3400 W

**varithek® 1/1-ck 2800**  
91 01 01 51

**varithek® 1/1-ck 3400**  
91 01 01 52

### varithek® 1/1-ik 3500Qe / ik 3500e, gotowanie indukcyjne

Płyta indukcyjna do gotowania, bezstopniowe gotowanie na całej powierzchni lub na jednym okrągłym polu grzewczym (przystosowane do woka), obudowa ze stali nierdzewnej, do wsuwania we wnękę, GN 1/1

D x S x W (mm):  
642 x 325 x 140

Waga: 13 kg

Elektryczna moc podłączeniowa:

1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Moc: 3500 W / 3500W

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

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



220 sp



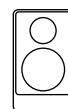
ch-800



ck-2200



ck-2800



ck-3400



ik-3500Qe



ik-3500e





## URZĄDZENIA SERIA 400



### varithek® 1/1-gp 3400 sp płyta grillowa

Płyta grillowa z wielowarstwowego materiału SWISS-PLY®, bezstopniowe grillowanie na całej powierzchni, obudowa ze stali nierdzewnej, do wsuwania we wnękę, GN 1/1

D x S x W (mm):  
620 x 325 x 143  
Waga: 13 kg  
Elektryczna moc  
podłączeniowa:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Moc: 3400 W

varithek® 1/1-gp 3400 sp  
91 03 01 60

### varithek® V-400 iw-3500e gotowanie w woku

Indukcyjne pole grzewcze do woka, generator indukcyjny o wysokiej mocy, 11-stopniowe gotowanie w woku, obudowa ze stali nierdzewnej, do wstawiania we wnękę, szerokość 400mm

D x S x W (mm):  
660 x 400 x 195  
Waga: 21 kg  
Elektryczna moc  
podłączeniowa:  
3N AC 400 V 50 / 60 Hz  
Moc: 3500 W

varithek® 400-iw 3500e  
91 04 03 10

### varithek® V-400 ik-3500e induktionskochen

Okrągłe indukcyjne pole grzewcze, generator indukcyjny o wysokiej mocy, 11-stopniowa regulacja, obudowa ze stali nierdzewnej, do wstawiania we wnękę, szerokość 400 mm

D x S x W (mm):  
660 x 400 x 135  
Waga: 12 kg  
Elektryczna moc  
podłączeniowa:  
3N AC 400 V 50 / 60 Hz  
Moc: 3500 W

varithek® 400-ik 3500e  
91 01 02 40

### varithek® V-400 gp-4800 sp gotowanie indukcyjne

Płyta grillowa z wielowarstwowego materiału SWISS-PLY®, bezstopniowe grillowanie na całej powierzchni, obudowa ze stali nierdzewnej, do wsuwania we wnękę, szerokość 400 mm

D x S x W (mm):  
660 x 400 x 195  
Waga: 22 kg  
Elektryczna moc  
podłączeniowa:  
3N AC 400 V 50 / 60 Hz  
Moc: 4800 W

varithek® 400-gp 4800 sp  
91 03 01 65

### Urządzenie do gotowania makaronu 4.0 / Frytownica 4.0

Urządzenie do gotowania makaronu i frytownica w jednym. Wielowarstwowe dno z materiału SWISS-PLY®, zakres stosowanych temperatur od + 20 °C do + 100 °C. Obudowa ze stali nierdzewnej, do wsuwania we wnękę, szerokość 400 mm

D x S x W (mm):  
620 x 400 x 220  
Waga: 19 kg /  
ca. 8 – 10 l Vol.  
**Urządzenie do gotowania makaronu 4.0 / Frytownica 4.0**  
91 10 01 05  
**Kosze na makaron**  
91 10 01 06  
**Kosze do frytowania**  
91 10 01 07



gp-3400 sp



iw-3500e



iw-5000e



ik-3500e



ik-5000e



gp-4800



gp-9600

# K | POT<sup>®</sup> - mobilna kuchnia

**ŻADNEJ WODY. ŻADNYCH ROZGOTOWANYCH POTRAW.  
ŻADNEGO STRESU.**

**JEDYNIEM K-POT. PASYWNY I AKTYWNY.**

Wyśmienite usługi cateringowe nie muszą już być powiązane z ogromnym nakładem pracy. Teraz K|POT<sup>®</sup> demokratyzuje luksus. Nie wymaga żadnej infrastruktury na miejscu. Żadnego przeładunku potraw. Żadnych rozgotowanych smakołyków. Żadnego zbędnego zużycia energii. Żadnego nadmiernego angażowania obsługi.

K|POT<sup>®</sup> sprowadza różnorodność a zarazem elastyczność do wspólnego mianownika oferując przy tym minimalistyczną formą. K|POT<sup>®</sup> umożliwia stosowanie wszystkich klasycznych metod przygotowania potraw nieomal w każdym miejscu. Czy to bezpieczne podgrzewanie, czy serwowanie „a la minut” - zdrowe odżywianie w najprawdziwszym tego słowa znaczeniu stanowi tu podstawę.

**WSZYSTKIE PRO-  
DUKTY GN 1/1**  
dostępne również w  
wersji do zabudowy.



**K-POT<sup>®</sup> - 2/3-pasywny**  
utrzymywanie ciepła/zimna  
(bez prądu)

Urządzenie stołowe do utrzymywania ciepła lub zimna potraw z wkładem chłodzącym lub grzewczym GN 1/2, do gastronorm lub thermoplates<sup>®</sup> 1x GN 2/3, 2x GN 1/3 lub 4x GN 1/6

D x S x W (mm):  
353 x 380 x 88

Waga: 2,7 kg

**K-POT<sup>®</sup> - 2/3-pasywny**  
stal nierdzewna  
84 01 20 37

**K-POT<sup>®</sup> - 2/3-pasywny czarny**  
84 01 20 39

**K-POT<sup>®</sup> - 1/1-pasywny**  
utrzymywanie ciepła/zimna  
(bez prądu)

Urządzenie stołowe do utrzymywania ciepła lub zimna potraw z wkładem chłodzącym lub grzewczym GN 1/2, do thermoplates<sup>®</sup> 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 lub 3x GN 1/3

D x S x W (mm):  
533 x 380 x 88

Waga: 4 kg

**K-POT<sup>®</sup> - 1/1-pasywny**  
stal nierdzewna  
84 01 20 07

**K-POT<sup>®</sup> - 1/1-pasywny**  
czarny  
84 01 20 08

**K-POT<sup>®</sup> - 1/1-800**  
utrzymywanie ciepła

Urządzenie stołowe do utrzymywania ciepła potraw, bezstopniowe utrzymywanie ciepła, do thermoplates<sup>®</sup> 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 lub 3x GN 1/3

D x S x W (mm):  
533 x 380 x 88

Waga: 6,5 kg

Elektryczna moc podłączeniowa:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Moc: 800 W

**K-POT<sup>®</sup> - 1/1-800**  
stal nierdzewna  
84 01 20 11

**K-POT<sup>®</sup> - 1/1-800 czarny**  
84 01 20 12

**K-POT<sup>®</sup> - 2/3-1600**  
automatyczne gotowanie

Ceramiczne (ceran) pole do gotowania z 6 zintegrowanymi programami do gotowania, 3 stopnie utrzymywania ciepła i 3 stopnie mocy, obudowa ze stali nierdzewnej, do thermoplates<sup>®</sup> 1x GN 2/3 lub 2x GN 1/3

D x S x W (mm):  
353 x 380 x 88

Waga: 5 kg

Elektryczna moc podłączeniowa:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz  
Leistung: 1600 W

**K-POT<sup>®</sup> - 2/3-1600**  
stal nierdzewna  
84 01 20 38

**K-POT<sup>®</sup> - 2/3-1600 czarny**  
84 01 20 36







Więcej informacji! Więcej informacji!



**K-POT® - 1/1-2200**  
automatyczne gotowane

**K-POT® - 1/1-2200 2Z**  
automatyczne 2-strefowe  
gotowanie

**K-POT® - 2/3-2300 ik**  
gotowanie z indukcją

**K-POT® - 1/1-3600 ik 2Z**  
Gotowanie z indukcją

Ceramiczne (ceran) pole do gotowania z 6 zintegrowanymi programami do gotowania, 3 stopnie utrzymywania ciepła i 3 stopnie mocy, obudowa ze stali nierdzewnej, do thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 lub 3 x GN 1/3

Ceramiczne (ceran) pole do gotowania z 6 zintegrowanymi programami do gotowania, 3 stopnie utrzymywania ciepła i 3 stopnie mocy, obudowa ze stali nierdzewnej, do thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 lub 3 x GN 1/3

Indukcyjne pole grzewcze z 9 stopniami mocy i funkcją boost, obudowa ze stali nierdzewnej, do thermoplates® 1x GN 2/3 lub 2x GN 1/3

2-strefowe indukcyjne pole grzewcze z 9 stopniami mocy i funkcją boost, obudowa ze stali nierdzewnej, do thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 lub 3x GN 1/3

D x S x W (mm):  
533 x 380 x 88

D x S x W (mm):  
533 x 380 x 88

D x S x W (mm):  
353 x 380 x 88

D x S x W (mm):  
533 x 380 x 88

Waga: 7 kg

Waga: 7 kg

Waga: 5 kg

Waga: 7 kg

Elektryczna moc podłączeniowa:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Elektryczna moc podłączeniowa:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Elektryczna moc podłączeniowa:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Elektryczna moc podłączeniowa:  
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz

Moc: 2200 W

Moc: 2200 W

Moc: 2300 W

Moc: 3600 W

**K-POT® - 1/1-2200**

stal nierdzewna  
84 01 20 01

**K-POT® - 1/1-2200 2Z**

stal nierdzewna  
84 01 20 13

**K-POT® - 2/3-2300**

stal nierdzewna  
84 01 20 42

**K-POT® - 1/1-3600 2Z**

stal nierdzewna  
84 01 20 40

**K-POT® - 1/1-2200 czarny**

84 01 20 02

**K-POT® - 1/1-2200 2Z czarny**

84 01 20 14

**K-POT® - 2/3-2300 czarny**

84 01 20 43

**K-POT® - 1/1-3600 2Z czarny**

84 01 20 41



# Nasze rekomendacje cateringowe



Domy dla seniorów: Indywidualne potrawy dostosowane do potrzeb gości.

Od 50-5000 gości: uroczysta gala w berlińskim Centrum Kongresowym.



Gra, stawka i zwycięstwo: podczas tenisowego Grand Prix Porsche – catering z wyposażeniem firmy Rieber gwarantował najwyższą jakość, serwowanie w punkt.





Catering in-house na najwyższym poziomie. Hotel Mövenpick na lotnisku w Stuttgarcie.



Laurent Durst – kucharz najwyższej klasy – podczas pokazu frontcooking w zamku Ludwigsburger Schloß



Najtrudniejszy rodzaj cateringu: brak infrastruktury, bezdroża, najwyższe wymagania jakościowe: wojsko.

# air-cleaning-system®

## NASZĄ TROSKĄ JEST CZYSTE POWIETRZE.

Jest przyjemnie, gdy jako gość można przyglądać się, jak przygotowuje się dla nas jedzenie. Jest jeszcze przyjemniej, gdy wrażenia optyczne nie zakłócają się przez niepożądane zapachy. System air-cleaning-system® powstające podczas gotowania opary i wyziewy nie postrzega jako produkty odpadowe, lecz takie, które można przetworzyć. Dlatego też acs® nie odprowadza po prostu tych wyziewów, lecz oczyszcza je w wielu krokach – postępowanie bardzo ekologicznie, gdyż ciepłe powietrze nie trafia już na zewnątrz. Oszczędza to energię i koszty.

Highlight tego asortymentu stanowi nowy acs® 1600 O3 z rewolucyjnym plazmowym filtrem, który zapewnia jeszcze bardziej efektywną pracę.

Wszystkie urządzenia z systemem acs dostępne są ze zwykłymi filtrami odtłuszczającymi i zeolitowymi lub z opatentowanymi filtrami plazmowymi zapewniającymi jeszcze bardziej efektywną pracę. Sterowanie cyfrowe lub analogowe, wyposażone w światło lub nie. Wszystkie acs® wyposażone są w osłonę przed pryskaniem.

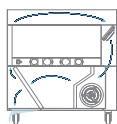


## ACS®



### acs® 600 ec System wentylacji: Push-and-Pull

Mobilny moduł do gotowania ze zintegrowanym systemem wentylacji i szczelnie zespawaną wnęką do ustawienia. Przebiegający poprzecznie prąd powietrza wychwytuje opary i wyziewy i odsysa je przez podłóżnicę boczną. Urządzenie wyposażone jest w filtry odtłuszczające i zeolitowe ewentualnie w przypadku technologii plazmowej w filtry węglowe.



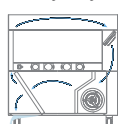
D x S x W (mm): 600 x 722 x 900  
Waga: 105 kg  
Moc przyłączeniowa: maks. 8 kW  
Zasilanie sieciowe: 400 V AC

**acs® 600 ec (jezdny)  
z osłoną przed pryskaniem**  
91 14 01 13  
(dostępne inne wersje)

**acs® 600 O<sub>3</sub> (jezdny)  
z technologią plazmową  
z osłoną przed pryskaniem**  
91 14 01 52  
(dostępne inne wersje)

### acs 1000 ec / acs 1000 ec O<sub>3</sub> System wentylacji: Push-and-Pull

Mobilny moduł do gotowania ze zintegrowanym systemem wentylacji i szczelnie zespawaną wnęką do ustawienia. Przebiegający poprzecznie prąd powietrza wychwytuje opary i wyziewy i odsysa je przez podłóżnicę boczną. Urządzenie wyposażone jest w filtry odtłuszczające i zeolitowe ewentualnie w przypadku technologii plazmowej w filtry z aktywnym węglem.

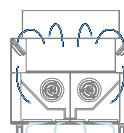


D x S x W (mm): 1000 x 722 x 1225  
Waga: 150 kg  
Moc przyłączeniowa: maks. 8 kW  
Zasilanie sieciowe: 400 V AC

**acs® 1000 ec (jezdny)  
z nadstawką oświetleniową i  
osłoną przed pryskaniem**  
91 14 01 12  
(dostępne inne wersje)  
**acs® 1000 ec O<sub>3</sub> (jezdny) mit  
z nadstawką oświetleniową  
i osłoną przed pryskaniem z  
technologią plazmową**  
91 14 01 51  
(dostępne inne wersje)

### acs® 1100 d3 O<sub>3</sub> System wentylacji - brzegowy z cyfrowym sterowaniem

Mobilny moduł do gotowania ze zintegrowanym systemem wentylacji i szczelnie zespawaną wnęką do ustawienia. Powstające opary odsysane są z trzech stron i przechodzą następnie przez opatrzony patentem system acs®- wyposażony w filtry odtłuszczające, zeolitowe i z aktywnym węglem. Obecnie dostępne również z technologią plazmową.



D x S x W (mm): 1100 x 722 x 1225  
Waga: 125 kg  
Moc przyłączeniowa: maks. 11 kW  
Zasilanie sieciowe: 400 V AC

**acs® 1100 d3 O<sub>3</sub> (jezdny)  
z technologią plazmową, z  
ochroną przed pryskaniem i  
nadstawką oświetleniową**  
91 14 01 58  
(dostępne inne wersje)  
**acs® 1100 d3 (jezdny)  
z nadstawką oświetleniową i  
osłoną przed pryskaniem**  
91 14 40 11  
(dostępne inne wersje)



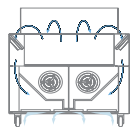


Więcej informacji!



**acs® 1500 d3 O<sub>3</sub>**  
System wentylacji: brzegowy

Mobilny moduł do gotowania ze zintegrowanym systemem wentylacji i szczelnie zespaną wnęką do ustawienia. Powstające opary odsysane są z trzech stron i przechodzą następnie przez opatrzony patentem system wentylacji acs®- wyposażony w filtry odtuszczające, zeolitowe i z aktywnym węglem. Obecnie dostępne również z technologią plazmową.



D x S x W (mm):  
1500 x 722 x 1225  
Waga: 145 / 150 kg  
Moc przyłączeniowa:  
Maks. 22 kW  
Zasilanie sieciowe:  
400 V AC

**acs® 1500 d3 O<sub>3</sub> (jezdny) z technologią plazmową, z ochroną przed pryskaniem i nadstawką oświetleniową**  
91 14 01 73  
(dostępne inne wersje)  
**acs® 1500 d3 (jezdny) z nadstawką oświetleniową i osłoną przed pryskaniem**  
91 14 01 34  
(dostępne inne wersje)

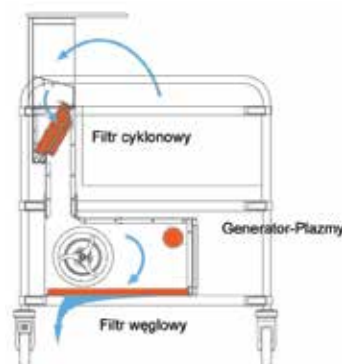
**acs® 1600 d3 O<sub>3</sub>**  
System wentylacji: brzegowy

Mobilny moduł do gotowania ze zintegrowanym systemem wentylacji i szczelnie zespaną wnęką do ustawienia. Powstające podczas gotowania opary odsysane są z trzech stron, a następnie przechodzą przez opatrzony patentem system filtrów acs®, na który składają się filtr odtuszczający, plazmowy i z aktywnym węglem. Stacja do gotowania posiada ponadto dwie szafki (standard higieny H3) do podgrzewania, chłodzenia lub w wersji neutralnej.

D x S x W (mm):  
1745 x 850 x 1225  
Waga: 195 kg  
Moc grzejna szafki:  
+ 30 bis + 110 °C  
Moc chodząca szafki:  
+ 2 bis + 10 °C

Moc przyłączeniowa:  
max. 22 kW  
Zasilanie sieciowe:  
400 V AC  
**acs® 1600 O<sub>3</sub> (ciepło/zimno) jezdna z osłoną przed pryskaniem**  
91 14 01 41

**Działanie opatentowanej technologii plazmowej:**



**Inne modele/warianty varithek® acs 1600 O<sub>3</sub> ;**

Model	Nr zam. technologia plazmowa ze sterowaniem analogowym	Nr zam. technologia plazmowa ze sterowaniem cyfrowym
acs 1600 O <sub>3</sub> W/K (grzewcza/chłodząca)	91 14 01 41	91 14 04 07
acs 1600 O <sub>3</sub> N/N (neutralna/ neutralna)	91 14 01 43	91 14 04 09
acs 1600 O <sub>3</sub> N/W (neutralna/grzewcza)	91 14 01 44	91 14 04 10
acs 1600 O <sub>3</sub> N/K (neutralna/chłodząca)	91 14 01 45	91 14 04 12
acs 1600 O <sub>3</sub> W/W (grzewcza/grzewcza)	91 14 01 42	91 14 04 08
acs 1600 O <sub>3</sub> K/K (chłodząca/chłodząca)	91 14 01 80	91 14 04 11



# Wózki kelnerskie

Nasz świat jest w ciągłym ruchu. Dlatego też wózki do serwowania Rieber od dziesięcioleci przyczyniają się do waszego sukcesu. Dzięki licznym wersjom kolorystycznym wkładek ze szkła lub resopalu wózek servostar jest optycznie prawdziwym numerem 1. W pierwszej linii zaprojektowany z myślą o serwowaniu potraw i odwożeniu naczyń. Skręcana konstrukcja zapewnia duży stopień stabilności.



## WÓZKI KELNERSKIE



### servostar 1/1 light

Wózek do serwowania ze stali nierdzewnej, rączka z okrągłego profilu, półki z wytłaczanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów, dźwiękochłonny, konstrukcja skręcana. Liczne warianty kolorystyczne wkładek ze szkła lub resopalu.

D x S x W (mm):  
700 x 470 x 950

Waga: 12 kg

Maksymalne obciążenie wózka: 120 kg

Ilość półek: 2

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

Ilość półek: 3

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

## ZAHLREICHE FARBVARIANTEN DER GLAS- BZW. RESOPALEINLEGER



Szko ciemnoniebieski  
72 10 05 85



Szko ciemnozielony  
72 10 05 79



Szko czarne  
72 10 05 80



Szko ciemnoszary  
72 10 05 82



Szko ciemnoczerwony  
72 10 05 83



Szko jasnoniebieski  
72 10 05 86



Szko róż  
72 10 05 78



Szko biały  
72 10 05 81



Resopal drzewo  
orzechowe  
72 10 05 88



Resopal buk  
72 10 05 89



## WÓZKI KELNERSKIE



### Wózki kelnerskie 800 x 500

Wózki kelnerskie ze stali nierdzewnej, rączka z okrągłego profilu, półki z wyłaczanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów, dźwiękochłonny, bardzo stabilna konstrukcja

D x S x W (mm):  
870 x 570 x 950

Waga: 15 kg

Maksymalne obciążenie wózka: 120 kg

Ilość półek: 2

**SW-850 RL-2**

88 02 50 01 (do montażu)

88 02 50 02 (zmontowany)

### Wózki kelnerskie 800 x 500

Wózki kelnerskie ze stali nierdzewnej, rączka z okrągłego profilu, półki z wyłaczanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów, dźwiękochłonny, bardzo stabilna konstrukcja

D x S x W (mm):  
870 x 570 x 950

Waga: 17 kg

Maksymalne obciążenie wózka: 150 kg

Ilość półek: 3

**SW-850 RL-3**

88 02 50 05 (do montażu)

88 02 50 06 (zmontowany)

### Servo<sup>+</sup>

wzmocniona konstrukcja

Wózki kelnerskie ze stali nierdzewnej, rączka z okrągłego profilu z przyspawanymi trawersami do mocowania kółek, półki z wyłaczanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów, dźwiękochłonny, bardzo stabilna konstrukcja

D x S x W (mm):  
1055 x 535 x 1043

Waga: 17 kg

Maksymalne obciążenie wózka: 160 kg

Ilość półek: 2

**SW-1050 RS-211**

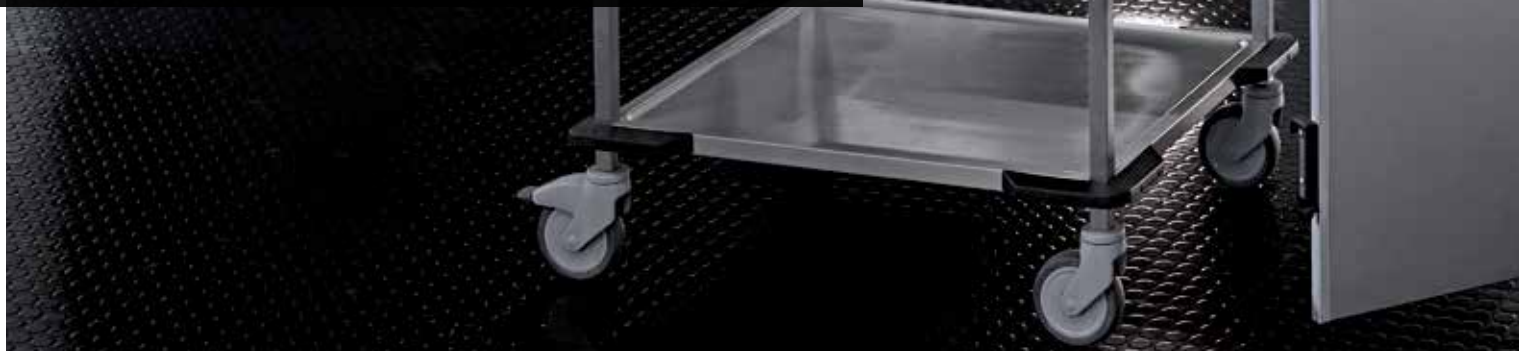
88 02 50 24

# ZUB, STW & Regiostation

## STACJE WYDAWCZE.

### KLASYKA W WYDAWANIU CIEPŁYCH POSIŁKÓW

Klasyka w dziedzinie wydawania ciepłych posiłków in house - spełnia każde wymagania. Stacje wydawcze regiostation to wielofunkcyjne wózki o wszechstronnym zastosowaniu w zakresie wydawania posiłków. Transportowanie, przechowywanie, regeneracja, chłodzenie czy też właśnie wydawanie posiłków – wózki do ich transportu i do wydawania stanowią niezbędny element w łańcuchu wydawczym. A praca staje się prostsza dzięki możliwości transportu i wydawania posiłków na jednym wózku.



## REGIOSTATION: Z NOWYM STEROWANIEM

Różne warianty tego wielofunkcyjnego systemu do transportu, tymczasowego przechowywania, regeneracji jak i wydawania posiłków przekonują swoją jakością, możliwościami wyposażenia jak i inteligentnym elektronicznym sterowaniem, które umożliwia zaprogramowanie danej jednostki dopasowane do 7-dniowego planu żywieniowego. Można go również zaprogramować z uwzględnieniem indywidualnych porcji w przypadku określonej diety. Schłodzone bądź ciepłe potrawy w pojemnikach GN zostaną przetransportowane albo bezpośrednio stacją regiostation lub wózkiem transferowym do kuchni oddziałowej lub do jadani.



### Stacje regiostation ze sterowaniem na blacie:



#### R-ST Typ 3

Podgrzewanie + chłodzenie + szuflada + regeneracja



#### R-ST Typ 5

Podgrzewanie + chłodzenie + szuflada + chłodzenie/regeneracja

### Stacja regiostation ze sterowaniem w boksie instalacyjnym:



#### R-ST Typ 6

Podgrzewanie + 2x chłodzenie/regeneracja



#### R-ST Typ 7

Podgrzewanie + 2x regeneracja



#### R-ST Typ 11

Podgrzewanie + regeneracja



#### R-ST Typ 12

Podgrzewanie + chłodzenie/regeneracja



#### R-ST Typ 13

Chłodzenie/regeneracja + chłodzenie

Na życzenie z wysięgnikiem do tabletu, blat ze stali nierdzewnej (rozkładany), nakładka do wydawania potraw, 3-stronnie obudowa z resopalu w kolorach zielonym, niebieskim, czarnym lub szarym. W razie pytań, prosimy o kontakt.





## WÓZKI DO WYDAWANIA POSIŁKÓW (ZUB)

Wózki do transportu i wydawania posiłków w obrębie danej placówki, ze stali nierdzewnej. Dostępne w dwóch wersjach: podgrzewane lub chłodzone. Z dodatkowym wyposażeniem nastawka, światło/ ciepło i rozkładanym blatem z przodu lub z boku powstaje małe stanowisko wydawcze.



**ZUB 2 / ZUB 2-GL**

2 x GN 1/1, 200 mm  
 S x G x W (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  
 S x G x W (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  
 S x G x W (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

## WÓZKI DO TRANSPORTU POTRAW (BEMAROWE) (STW)

Wózki do transportu potraw dostępne są w wersjach z lub bez komór. Oddzielna regulacja grzania dla każdej przegrody i komory. Na życzenie w dolnej części aktywne podgrzewanie ciepłych potraw lub aktywne chłodzenie zimnych.



**Norm-II-0**

(podgrzewania szafka)  
 S x G x W (mm):  
 905 x 680 x 947  
 75 kg, 0,94 kW  
 88 13 03 23



**Norm-II-2**

(podgrzewana komora, szafka podgrzewane)  
 S x G x W (mm): 905 x 680 x 900  
 75 kg, 1,88 kW  
 88 13 06 23



**Norm-III-3**

(podgrzewana komora, szafka podgrzewane)  
 S x G x W (mm): 1314 x 680 x 900  
 120 kg, 2,82 kW  
 88 13 14 23



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

(podgrzewana komora / jedna przegroda chłodzona, jedna podgrzewana)  
 S x G x W (mm): 1395 x 730 x 974  
 100 kg, 1,97 kW  
 88 13 18 23

# Wózki bankietowe, do tac & regałowe

Sprawdzone wózki do tac nadają się wyśmienicie do wydawania posiłków na znanych systemach tac. Pasywne lub aktywne oferują najlepsze rozwiązanie, gdy w danej placówce posiłki wydawane są na tacach. Wózki bankietowe firmy Rieber to nieodzowni towarzysze podczas większych uroczystości, na których mają być serwowane ciepłe i zimne potrawy.

Odpowiedni wózek regałowy na każde potrzeby - czy to dla oszczędności miejsca, czy na GN 1//1 ewentualnie 2/1 lub EN lub GN.



## WÓZKI BANKIETOWE



### Wózki bankietowe 1 x 2/1 GN

Ze stali nierdzewnej, korpus i drzwi o podwójnych ściankach izolowane, komora szafy z bezfugowo tłoczonymi prowadnicami na ruszty ze stali nierdzewnej lub pojemniki GN, odległość między prowadnicami 115 lub 70 mm, dostępne w wersji podgrzewanej lub chłodzonej, modele z odległością między rowkami prowadnic 115 mm. Podgrzewany: grzanie powietrzem obiegowym, regulacja termostatem od +30 °C do +100°C. Chłodzony: chodzenie powietrzem obiegowym, regulacja termostatem od -12 °C do +8 °C.

### Wózki bankietowe 2 x 2/1 GN

Ze stali nierdzewnej, korpus i drzwi o podwójnych ściankach izolowane, komora szafy z bezfugowo tłoczonymi prowadnicami na ruszty ze stali nierdzewnej lub pojemniki GN, odległość między prowadnicami 115 lub 70 mm, dostępne w wersji podgrzewanej lub chłodzonej, modele z odległością między prowadnicami 115 mm. Podgrzewany: grzanie powietrzem obiegowym, regulacja termostatem od +30 °C do +100°C. Chłodzony: chodzenie powietrzem obiegowym, regulacja termostatem od -12 °C do +8 °C.

### Wózki bankietowe light

Podgrzewany, w rozmiarach GN 1x 2/1 i 2 x 2/1, ze sterowaniem analogowym, bez galerii. Ze stali nierdzewnej, korpus i drzwi o podwójnych ściankach izolowane. Komora szafki z bezfugowo tłoczonymi prowadnicami na ruszty ze stali nierdzewnej / pojemniki GN, odległość między prowadnicami 115 lub 70 mm, z zabezpieczeniem przed wywróceniem się wózka. 2 kółka stałe, 2 kółka zwrotne. Grzanie powietrzem obiegowym, regulacja termostatem od +30 °C do +90°C.

#### BKW 1 x 2/1 GN podgrzewany

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

777 x 837 x 1712 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 120 kg

Maksymalna liczba rusztów ze stali nierdzewnej GN 2/1: 11 bzw. 18

88 23 01 04 / 88 23 01 05

#### BKW 2 x 2/1 GN beheizt

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

1490 x 837 x 1712 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 200 kg

Maksymalna liczba rusztów ze stali nierdzewnej

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

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

1487 x 843 x 1755 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 215 kg

Maksymalna liczba rusztów ze stali nierdzewnej GN 2/1: 2 x 11

88 23 04 01

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

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

777 x 837 x 1674 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 120 kg

Maksymalna liczba rusztów ze stali nierdzewnej GN 2/1: 11 bzw. 18

88 23 01 11 / 88 23 01 12

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

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

1490 x 837 x 1674 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 200 kg

Maksymalna liczba rusztów ze stali nierdzewnej GN 2/1: 2 x 11 bzw. 2 x 18

88 23 02 12 / 88 23 02 11

#### BKW-KF 1 x 2/1 GN chłodzony

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

802 x 884 x 1755 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 150 kg

Maksymalna liczba rusztów ze stali nierdzewnej GN 2/1: 10

88 23 04 11





na zapytanie

## WÓZKI DO TAC



## WÓZKI REGAŁOWE



### Wózki do tac (do cook & serve)

### Wózki regałowe

Ze stali nierdzewnej, do transportu potraw na tacach w rozmiarach GN, EN lub VN.

Ze stali nierdzewnej, szyny do wsuwania w formie U z zabezpieczeniem przed wywróceniem się i obustronną blokadą zabezpieczającą przed wysunięciem, nierdzewne rolki. W zależności od wersji wykonania narożniki z odbojnikami lub rolki z odbojnikami.

Wersje wykonania: ścianka pojedyncza, podwójna, podwójna do pasywnego chłodzenia płytami eutektycznymi, szczelnie zespawana z mufą wewnętrzną, wersja higieniczna z podwójnymi ściankami szczelnie zespawana (do zastosowania w AWT). Z aktywnym lub pasywnym chłodzeniem.

Opcjonalnie z pasywnym chłodzeniem w drzwiach lub środkowej ścianie.

### Wykonanie z drzwiami skrzydłowymi, podwójne ścianki

#### TWF-C 2.0 x 10

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

1667 x 714 x 1585 mm

88 44 03 03

#### RW-180-1A

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

648 x 739 x 1641 mm

Liczba par przewodnic: 18

Całkowity ciężar pustego wózka: 25 kg

88 04 05 01

#### RW-180-1R-A

(wersja oszczędzająca przestrzeń)

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

646 x 739 x 1641 mm

Liczba par przewodnic: 18

Całkowity ciężar pustego wózka: 25 kg

88 04 19 01

#### RW-180-1E

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

588 x 679 x 1641 mm

Liczba par przewodnic: 18

Całkowity ciężar pustego wózka: 25 kg

88 04 06 01

#### RW-180-1/1-A

(do GN 1/1 i mniejszych)

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

445 x 619 x 1641 mm

Liczba par przewodnic: 18

Całkowity ciężar pustego wózka: 15 kg

88 04 09 01



# Wózki do naczyń

Czy jedno- czy dwukolumnowe, platformowe czy wymienne. Czy to talerze, miseczki, naczynia czy porcelana. W bogatej ofercie wózków do naczyń: niepodgrzewanych, podgrzewanych, podgrzewanych powietrzem obiegowym czy też chłodzonych, każdy znajdzie rozwiązanie odpowiednie dla swoich potrzeb. Siłę sprężyny można ustawić w zależności od ciężaru.



## Wózki kolumnowe do talerzy o średnicy 190 – 320 mm

Ze stali nierdzewnej z jednolitymi kolumnami do talerzy o średnicy 190-320 mm, maks. obciążenie na kolumnę 75 kg, podgrzewane statycznie, powietrzem obiegowym lub niepodgrzewane, ze szczelinami wentylacyjnymi.

### RRV-H2

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

955 x 480 x 900 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 55 kg

Średnica kolumny: 397 mm

Wysokość sztaplowania ok 600 mm

Temperatura regulowana termostatem +30 bis +110 °C

89 01 02 69

### RRV-U2

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

986 x 480 x 900 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 56 kg

Średnica kolumny: 397 mm

Wysokość sztaplowania ok 600 mm

Temperatura regulowana termostatem +30 bis +110 °C

89 01 01 69

## Wózek do naczyń wymienny prostokątny Nowa generacja!

Ze stali nierdzewnej. Wyposażony w wielofunkcyjną platformę kratkową do sztaplowania i transportu różnego rodzaju naczyń. Obciążenie maks. 150 kg lub 200 kg.

### WE-H-750

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

750 x 420 x 900 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 56 kg

Wysokość sztaplowania bez/z pokrywą ok 545 / 645 mm

Temperatura regulowana termostatem +30 bis +110 °C

89 01 02 60

(Dostępne inne wersje)

## Wózek z ruchomą platformą otwarty

Ze stali nierdzewnej, do koszy i tac, maksymalne obciążenie 200kg.

### PO-TA1/1

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

500 x 700 x 911 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 38 kg

Wymiary platformy:

535 x 412 mm

89 02 03 06

### PO-GN2/1

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

880 x 690 x 911 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 48 kg

Wymiary platformy:

662 x 555 mm

89 02 03 03



**Wózek platformowy zamknięty lub chłodzony**

Ze stali nierdzewnej, na kosze, zamknięty lub chłodzony, maksymalne obciążenie 200 kg, wysokość sztaplowania 600 mm.

**PG-GN2/1**

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

880 x 690 x 911 mm

Całkowity ciężar pustego wózka:

68 kg

Wymiary platformy:

535 x 660 mm

89 02 02 01

**PK-Q1/1 chłodzony powietrzem obiegowym**

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

730 x 690 x 911 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 54

kg

Wymiary platformy:

535 x 505 mm

Zakres temperatur chłodzenia ok

+5 bis +8 °C

89 02 02 02

**Wózek platformowy podgrzewany powietrzem obiegowym**

Ze stali nierdzewnej, maksymalne obciążenie 200 kg, wysokość sztaplowania 600 mm, pokrywa ze stali nierdzewnej 35 mm wysokości.

**PU-GN2/1**

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

990 x 690 x 911 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 85 kg

Wymiary platformy:

535 x 660 mm

Temperatura regulowana termostatem

+30 bis +110 °C

89 02 01 03

**PU-Q1/1**

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

840 x 690 x 911 mm

Całkowity ciężar pustego wózka: 73 kg

Wymiary platformy:

535 x 510 mm

Temperatura regulowana termostatem

+30 bis +110 °C

89 02 01 04

**Ultrawózek, narożny, do sztaplowania wkładów grzewczych, moc grzejna 130°C**

Ze stali nierdzewnej, maksymalne obciążenie na kolumnę 75 kg, wysokość sztaplowania 610 mm, 2 kolumny, rozmiar szybu w świetle 260 x 260 mm na kolumnę. Teraz większa pojemność sztaplowania (do 92 wkładów).

**REU-P2-260**

Wymiary zewnętrzne D x S x W:

1005 x 509 x 1011 mm

Całkowity ciężar pustego wózka:

70 kg

Pojemność użytkowa:

92 x SJ-255 (wkłady grzewcze)

89 04 01 04

Wkłady grzewcze na zapytanie.

# Mali pomocnicy, wózki specjalistyczne

Nazywane są „małymi” pomocnikami, nie mniej jednak w każdej kuchni ich znaczenie jest wielkie. Ułatwiają one codzienną pracę w wielu zakresach: czy to w kuchni, czy też w sali dla gości, przy transporcie czy uprzątnięciu naczyń: mali pomocnicy zawsze nam towarzyszą i sprawiają że praca w kuchni staje się nieco łatwiejsza.



## Wózek do przypraw

ze stali nierdzewnej, 2 głęboko tłoczone półki zespane. 12 pojemników na przyprawy z samozamykającymi się przezroczystymi pokrywkami z tworzywa.

88 21 01 01



## Wózek do ziemniaków i warzyw

stal nierdzewna, głęboko tłoczona z zawiniętym rantem, dźwigniowy zawór odpływu z sitkiem. Mieści 2 x GN 1/1, 90 litrów.

88 05 01 03



## Wózek do ziemniaków i warzyw

stal nierdzewna, głęboko tłoczona z zawiniętym rantem, dźwigniowy zawór odpływu z sitkiem. Mieści 4 x GN 1/1, 160 litrów.

88 05 02 03



## Wózek do namaczania sztućców

ze stali nierdzewnej ze spawanym zbiornikiem, izolowany, spust z sitkiem i kurkiem spustowym, podgrzewany, 90 litrów.

88 26 01 02



## Wózek na produkty

ze stali nierdzewnej. Tłoczony, otwierana pokrywa, zdejmowana. Ocynkowane / chromowane kółka, 90 litrów.

88 06 01 03



## Wózek na produkty

z tworzywa. Bezszywowy, uformowany uchwyt do pchania, otwierana pokrywa, zdejmowana. Ocynkowane/chromowane kółka, 90 litrów.

88 06 03 01



## Wózki do różnych zastosowań

Głęboko tłoczone pojemniki ze stali nierdzewnej do zbierania, transportowania, przechowywania. 2 uchwyty, pokrywka, 50 litrów.

Model stojący: 88 09 02 02

Model jezdny: 88 09 02 01

z oddzielną podstawką jezdną:

88 09 01 01



## AFE-40R jezdny

Głęboko tłoczony pojemnik ze stali nierdzewnej na odpadki. Pokrywa ze stali nierdzewnej z wulkanizowaną uszczelką. Dookoła pierścień stojakowy i odbojnikowy, 40 litrów.

88 09 05 02



## AFE-40B Buggy

Głęboko tłoczony pojemnik ze stali szlachetnej na odpadki. Pokrywa ze stali nierdzewnej z wulkanizowaną uszczelką. Dookoła pierścień stojakowy i odbojnikowy, buggy, 40 litrów.

88 09 05 01





#### Wózki do sztućców i tac

ze stali nierdzewnej, niewielka waga i duża stabilność, w zestawie 4 wkłady na sztućce.

##### **TBW-BB-GN4**

D x S x W: 648 x 428 x 1350 mm,  
4 wkłady na sztućce, 100 tac  
**79 01 02 02**

##### **TBW-BB-GN4-S**

Patrz powyżej, ale z dyspenserem do serwetek

**79 01 02 01**

##### **TBW-BB-GN8**

D x S x W: 648 x 787 x 1350 mm,  
8 wkładów na sztućce, 200 tac

**79 01 02 04**

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

Patrz powyżej, ale z dyspenserem do serwetek

**79 01 02 03**



#### Wózek kelnerski „Jumbo“

ze stali nierdzewnej, okrągłe profile, gładkie półki z rantem, w części dolnej profil kwadratowy (wersja wzmocniona).

Długość 926 mm: **88 02 28 01**

Długość 1266 mm: **88 02 29 01**



#### Wózek platformowy do koszy

z uchwytem, ze stali nierdzewnej. 4 narożne odbojniki, platforma z rantem zabezpieczającym przed zsuwaniem się produktów, otwór odpływowy.

**88 07 04 02**



#### Platforma z tworzywa

Ze składanym uchwytem (stal nierdzewna), do transportu wszystkich przenośnych pojemników thermoport®.

**88 07 06 01**



#### Wózek platformowy uniwersalny

z uchwytem, ze stali nierdzewnej. 4 narożne odbojniki, platforma z rantem zabezpieczającym przed zsuwaniem się produktów, otwór odpływowy.

**88 07 04 03**



#### Taboret na kółkach ze stali nierdzewnej

Podstawa jezdna, 4 krążki odbojnikowe.

**88 09 06 01**



#### Wózek platformowy Do ciężkich transportów

z uchwytem, ze stali nierdzewnej. Platforma profilowana, 4 narożne odbojniki.

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

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



#### Platforma z uchwytem ze stali nierdzewnej

z uchwytem, do transportu różnych ładunków.

**88 07 09 01** (całkowity udźwig 150 kg)

**88 07 09 02** (z kółkami CN + całkowity udźwig 250 kg)

# Projekty kuchenne Rieber – od profesjonalistów dla profesjonalistów



U góry: inteligentnie zaprojektowane stanowiska bufetowe takie jak Rollito czy nowy acs 1600 O3 pozwalają dopasować wydawanie potraw do danych potrzeb.



Sprawdzone technologie, by posiłki mogły być wydawane czysto i sprawnie: nasze taśmy przenośnikowe i pasowe jak i system naczyń.





Fot. u góry i u dołu: bogate wyposażenie szkoły gastronomicznej pozwala na spędzanie przyjemnych i pouczających wieczorów przy gotowaniu.



**ZNAJDŹCIE  
NAS W SIECI!**  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)



# Pakowanie próżniowe - vaculid®

## PROTECTED FOOD - OCHRONA DLA POTRAW.

Już Napoleon potrafił docenić zalety prowiantowania, które przez długi okres pozostawało przydatne do spożycia. I tak w 1810 roku ogłosił konkurs, którego celem było znalezienie sposobu na przedłużenie trwałości potraw. Nicolas Appert odkrył, że przydatność potraw do spożycia można przedłużyć przez wekowanie. I tak oto narodziła się idea weków.

vaculid® opiera się na tej zasadzie. Pakowanie próżniowe artykułów spożywczych powoduje, że ich okres przydatności do spożycia znacznie się wydłuża, a przy tym zachowana zostaje ich jakość, a czas gotowania skraca się.



Napoleon I. (1769 - 1821)



1810 wynalezienie „wekowania”  
1892 opatentowanie „weku”



2011 wynalezienie vaculid®

### ZALETY JEDNYM RZUTEM OKA:

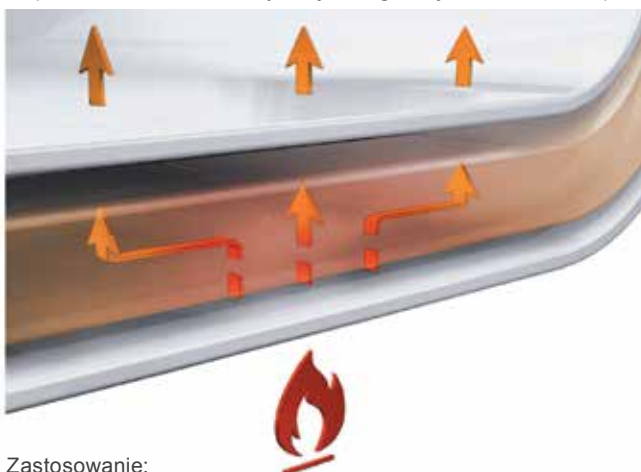
Dłuższe przechowywanie. Żadnego przemrożenia produktów.	Lepsza jakość.	Żadnych przenoszonych zapachów i smaków.	
Gotowanie w niskich temperaturach.	Krótsze czasy gotowania.	Oszczędność energii a tym samym kosztów.	Oryginał.

### WIĘCEJ INFORMACJI

## SWISS-PLY®

### WIELOWARSTWOWY MATERIAŁ DLA OPTIMALIZACJI PROCESÓW TERMICZNYCH.

Jakość potraw zależy w dużej mierze od prawidłowego obchodzenia się z temperaturami. Obojętnie czy to podczas przechowywania, transportu czy samego przygotowywania – temperatura odgrywa bardzo istotną rolę. Aby do danego artykułu spożywczego doprowadzić energię (zimną czy ciepłą) w sposób równomierny i chroniący produkt, należy zastosować optymalny jej nośnik. Takim właśnie nośnikiem jest wielowarstwowy materiał SWISS-PLY®. Na zewnątrz stal nierdzewna, a co za tym idzie optymalny materiał w kontakcie z żywnością, a wewnątrz rdzeń aluminiowy, który przenosi ciepło/zimno 10-krotnie szybciej tam, gdzie jest ono właśnie potrzebne.

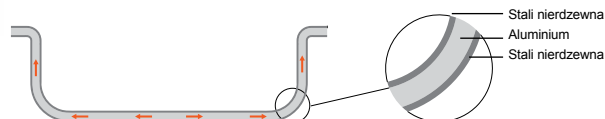


Zastosowanie:



- Stal nierdzewna: łatwa w czyszczeniu, uszlachetniona powierzchnią nano, odpowiednia do wszystkich źródeł energii, również indukcji
  - Rdzeń aluminiowy: do 10-krotnie lepsze przewodzenie niż stal nierdzewna, szybsze równomierne dopasowanie temperatury, żadnych strat przy smażeniu
  - Stal nierdzewna: łatwa w czyszczeniu, uszlachetniona powierzchnią nano, odpowiednia do wszystkich źródeł energii, również indukcji
- Wydajny energetycznie wielowarstwowy materiał SWISS-PLY®

Rdzeń aluminiowy przewodzi energię do 10 razy szybciej niż zwykła stal nierdzewna



Więcej informacji!

Dygitalizacja przez identyfikację i organizację za pomocą kodu QR



Dygitalizacja przez identyfikację i organizację za pomocą kodu QR

**MOBILE** °CHECK



Mobilny i cyfrowy zapis czasu rzeczywistego wszystkich danych istotnych dla HACCP (higiena, temperatura) za pomocą działającego na Bluetooth czujnika temperatury, smartfonu lub kodu QR. Kod QR stosowany jest tu w celu dokładnego przyporządkowania kontrolowanego lub mierzącego obiektu. Gwarantuje to jednoznaczna identyfikację.

**COCKPIT** °CHECK



Centralne zarządzanie FOODFLOW optymalizuje przepływ istotnych dla HACCP danych. Umożliwia optymalne dopasowanie procesów pracy, ponieważ wszędzie i każdej chwili dzięki połączeniu internetowemu można mieć dostęp do danych użytkownika. Inteligentnie rozplanowana przejrzystość danych – stanowi podstawę przyszłościowych modeli biznesowych.

**AUTO** °CHECK



Chodzi tu o zainstalowane na stałe czujniki w stacjonarnych czy mobilnych urządzeniach, które chcemy kontrolować. Dzięki temu można stale i automatycznie odczytywać istotne dane FOODFLOW, jak i dokumentować je (również podczas transportu). Czujniki w zdefiniowanych wcześniej przedziałach czasowych przesyłają dane, przez radio lub Internet, do centralnej jednostki zarządzającej. Stały nadzór pozwala na pracę oszczędzającą koszty i zasoby. W nowej generacji urządzeń Rieber technologia ta jest już zintegrowana lub przygotowana do wprowadzenia.

# INDEX

<b>A</b>			
acs (air-cleaning-system)	S. 22		
acs 600 ec / 1000 ec O <sub>3</sub> / 1100 d3 O <sub>3</sub>	S. 22		
acs 1500 d3 O <sub>3</sub> / 1600 d3 O <sub>3</sub>	S. 23		
<b>C</b>			
Ceran pole grzewcze	S. 16		
°CHECK	S. 3, 37		
<b>G</b>			
Garnki	S. 6		
<b>H</b>			
hybrid kitchen®	S. 15		
<b>I</b>			
Indukcyjne pole grzewcze	S. 16		
<b>K</b>			
K POT	S. 18		
<b>P</b>			
Platforma	S. 33		
Pojemniki do transportu potraw	S. 12		
Pojemniki GN	S. 4 - 11		
Pokrywki	S. 7, 8, 9		
Próżnia	S. 36		
<b>Q</b>			
Qitchenware	S. 10		
<b>R</b>			
Regiostation	S. 26		
<b>S</b>			
SWISS-PLY®	S. 6, 36		
System tac	S. 29		
Systemy transportowe	S. 27		
Systemy wentylacji	S. 22		
<b>T</b>			
Taboret na kółkach	S. 33		
thermoplates®	S. 6, 11		
thermoport® z tworzywa	S. 12		
thermoport® ze stali nierdzewnej	S. 14		
<b>U</b>			
Ultrawózek	S. 31		
Urządzenia mobilne	S. 30		
<b>V</b>			
vaculid®	S. 8, 10, 36		
Vakuum	S. 36		
varithek®-urządzenia	S. 16		
<b>W</b>			
Wózek	S. 32		
Wózek do ziemniaków i warzyw	S. 32		
Wózek kolumnowy	S. 30		
Wózek na odpadki	S. 32		
Wózek platformowy	S. 33		
Wózek regałowy	S. 29		
Wózek wymienny	S. 30		
Wózek z platformą ruchomą	S. 30		
Wózki bankietowe	S. 28		
Wózki do naczyń	S. 30		
Wózki do namaczania sztućców	S. 32		
Wózki do przypraw	S. 32		
Wózki do różnych zastosowań	S. 32		
Wózki do sztućców i tac	S. 33		
Wózki do transportu potraw	S. 27		
Wózki do warzyw	S. 32		
Wózki do wydawania posiłków	S. 27		
Wózki kelnerskie	S. 24, 25, 33		
Wózki na produkty	S. 32		
Wózki transportowe	S. 33		







Rieber

Get organized for BetterFood.