

CATERING 2.0

Altijd weten waar mijn gerechten, wanneer, met welke temperaturen zijn.

Hygiënisch. Veilig. Gekoppeld.

BETTER FOOD! De keukens van de toekomst.



GASTRONORM-BAKKEN

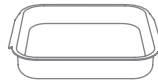
Het omvangrijkste assortiment.
(vanaf pagina 4)



GN-bakken

THERMOPLATES®

De kookpan in GN-formaat.
(vanaf pagina 6)



thermoplates®



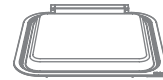
thermoplates® pan

GASTRONORM-DEKSELS

Het deksel beslist.
(vanaf pagina 8)



vaculid®



Buffetdeksels



Kookdeksel

QITCHENWARE

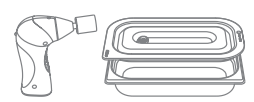
Compacte sets voor elk huishouden.
(vanaf pagina 10)



STORE + MORE



COOK + ROAST



VAC + SAVE

TRANSPORTEREN

In kunststof of rvs.
(vanaf pagina 12)



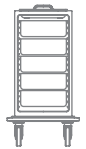
thermoport®
10, 20, 21



thermoport®
kunststof



thermoport®
rvs



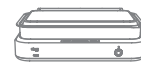
hybrid kitchen®

BEREIDEN

Zet uw lekkernijen in scène.
(vanaf pagina 16)



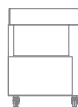
varithek®



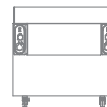
KIPOT

AFZUIGEN

Nieuws over het air-cleaning-systeem®
(vanaf pagina 22)



push-and-pull

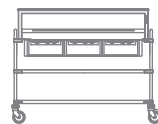


randafzuiging

etc...

SERVEREN VAN GERECHTEN / DISTRIBUTIE VAN GERECHTEN

Voor elke situatie het geschikte gereedschap.
(vanaf pagina 24)



servouccina®



Voedseltransport-
wagen



Aanvoerwagen

MOBIELE TOESTELLEN

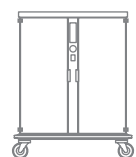
Kleine helpers, die uw leven vereenvoudigen.
(vanaf pagina 28)



Bestek- en dien-
bladwagen



Stapelaar



Banketwagens

TECHNOLOGIE

Specialisten in de omgang met rvs en levensmiddelen.
(vanaf pagina 36)

BETTER FOOD!

Wat is **BETTER FOOD (B!FOOD)**?

B!FOOD is de koppeling van onze producten met het Internet.

Waarom is dat belangrijk? Opdat iedere klant altijd weet, **wanneer** en **waar** zijn gerechten zijn, en **welke** temperatuur ze hebben.

Voor wie is **B!FOOD**? Voor iedereen die op één plaats gerechten produceert en op een andere opdient.

Wat is het doel van **B!FOOD**? Dat iedereen kan meedoen en zodoende de kwaliteit van gerechten in het publieke domein wordt verbeterd.

Wij leven in een gekoppelde wereld. Communicatie, informatie en organisatie lopen via het Internet. Alle informatie die niet op het Internet is opgeslagen, blijft gesloten voor een groot deel van de mensen. Alle informatie die op het Internet wordt opgeslagen, is door iedereen, overal op de wereld, altijd op te roepen. Omdat het succes van perfecte catering afhangt van de organisatie, logistiek en veiligheid, ligt het voor de hand om deze processen te digitaliseren.

Stelt u zich eens voor dat u met een druk op de knop van uw smartphone ziet waar uw eten zich op dat moment bevindt. Stelt u zich bovendien eens voor dat u ziet welke temperatuur het heeft. Stelt u zich eens voor, u hoeft geen koelkast of thermoport® meer te openen om te zien, welk gerecht er in zit. Stelt u zich eens voor dat u met uw smartphone te allen tijde de temperatuur van een oven ergens op de wereld regelt om te lang laten koken te voorkomen.

Met **B!FOOD** willen wij onze klant de mogelijkheid geven altijd controle over zijn levensmiddelen te hebben. Hij moet de zekerheid hebben dat hij altijd en overal prima kwaliteit kan laten zien, ook als hij zelf niet ter plekke is.

www.betterfood.ag

➤ zie voor meer informatie pag. 37



Serveerwagen

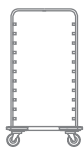


Regiostation



Dienbladwagens

etc...



Rekwagen



Afwalgentje



Aardappel- en groentewagen



Transport- en serveerwagen

etc...

Gastronorm-bakken

DE NORMSET VOOR DE PROF.

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

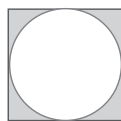
Werk met systeem – de Rieber gastronorm-sets.



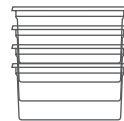
HET GN-ASSORTIMENT:

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

RUIMTELIJKE EFFICIËNTIE:



Hoekig naar rond 22 %
ruimtebesparing



GN-inzetstukken
stapelbaar



Geëmailleerd



Polycarbonaat



Rvs



Rvs geperforeerd



GN-deksel met uitsparing
voor lepels



GN-deksel met uitsparing
voor grepen



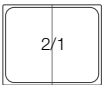
















Stabiele hoeken door nauwe
radiussen



Stapelschouder voor perfecte
stapelbaarheid en
luchtcirculatie



OVERZICHT VAN AFMETINGEN:

	 650 x 530	 325 x 530	 325 x 352	 325 x 265	 325 x 176	 325 x 131	 108 x 176	 162 x 530	 162 x 265	 162 x 176
 200	55 l	26 l	15,3 l	10,9 l	6,6 l	5,6 l	-	-	5 l	2,8 l
 150	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
 100	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
 65	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
 55	-	5,6 l	3,2 l	2,6 l	-	-	-	-	-	-
 40	10 l	3,4 l	2,4 l	1,7 l	1 l	-	-	1,7 l	-	-
 20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GESCHIEDENIS:

Wie heeft de Gastronorm de professionele keuken ingebracht?

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

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

Zodoende luidt het antwoord: **Rieber**



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

thermoplates®

HET KOOKGEREEDSCHAP IN HET GN-FORMAAT.

Wij denken niet meer in producten, maar in systemen. Intelligent vormgegeven producten vereenvoudigen het leven en geven zekerheid. Rieber thermoplates® – de eerste kookpan in het GN-formaat – is een dergelijk product. Deze kookpan van SWISS-PLY®- meerlaags materiaal begeleidt de gerechten van de koelkast tot de uitgifte. Door de GN-maten past hij in elke keuken en is hij geschikt voor de bereiding op ieder kookpunt – van gas tot en met inductie, en in de combistoompan. Maak uw werk een beetje eenvoudiger – met de Rieber thermoplates®.



Teppanyaki grillplaat

4 mm SWISS-PLY® meerlaags materiaal, met greep, gecoat of nano-oppervlaktebehandeld, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, 20 mm diep

thermoplates® met grepen

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

thermoplates® met klappgrepen

2,6 mm SWISS-PLY® meerlaags materiaal, gecoat of nano-oppervlaktebehandeld, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Verkrijgbaar in de dieptes 100, 65 en 40 mm. Optimaal voor kookmethodes met vloeistof: koken, garen, stomen, wokken en ook voor koel houden en serveren. De onopvallende klappgrepen besparen ruimte, bijv. bij het inschuiven.

thermoplates®

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



OVERZICHT VAN AFMETINGEN:

	1/1	2/3	1/2	1/3	1/6
	325 x 530	325 x 352	325 x 265	325 x 176	162 x 176
100	101	71	51	31	1,41
65	61	41	31	21	11
40	2,51	21	1,51	11	0,61
20	-	-	-	-	-



thermoplates® C met ronde hoeken

2,6 mm SWISS-PLY® eerlaags materiaal, gecoat of nano-oppervlaktebehandeld, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/6 (1,5 mm materiaaldikte). Verkrijgbaar in de dieptes 100, 65 en 40 mm. Optimaal voor kookmethodes met vloeistof: koken, garen, stomen, wokken en ook voor koel houden en serveren.

thermoplates® C met vleugelvormige grepen

2,6 mm SWISS-PLY® eerlaags materiaal, gecoat, GN 2/3. Verkrijgbaar in de dieptes 100, 65 en 40 mm. Optimaal voor kookmethodes met vloeistof: koken, garen, stomen, wokken en ook voor koel houden en serveren.

thermoplates® Griddle

2,6 mm SWISS-PLY® eerlaags materiaal, gecoat, GN 2/3, GN 1/2, 40 mm diep. Met en zonder vleugelvormige grepen verkrijgbaar. Bereik optimale braadresultaten door de 10-voudig betere energie-verdeling.

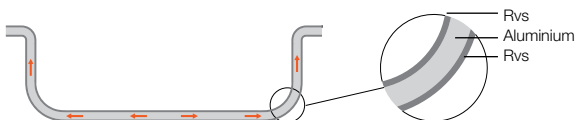
thermoplate pan

2,6 mm SWISS-PLY® eerlaags materiaal, met pannengreep, gecoat of nano-oppervlaktebehandeld, GN 1/2, GN 1/3, 40 mm diep. Griddle-versie op aanvraag.



ENERGIE-EFFICIËNTIE:

SWISS-PLY® meerlaags materiaal



thermoplates®-handle

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



84 19 04 05

84 19 04 02

84 19 04 03

84 19 04 04

Het deksel beslist

DE BESCHERMFUNCTIE VOOR UW GERECHTEN.

Minstens even belangrijk als de bak voor de gerechten is het bijbehorende deksel. De bak krijgt pas zijn functie door het deksel. Is de bak voor opslag, voor transport, om te koken, om te serveren? Dat wordt allemaal door het juiste deksel bepaald. Kijk hierbij eens naar de **vaculid®**, het nieuwe vacuümdeksel van rvs. Vacumeer met de handige vacuümpomp of met vacuümkamerpompen.

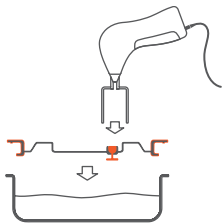
Altijd het passende deksel – het dekselassortiment van Rieber.

vaculid®:

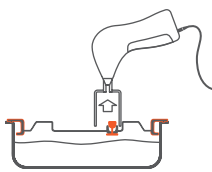
Ook geschikt voor
vacuümkamer-
pompen!



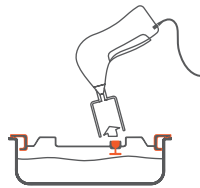
VACUMEREN IN 5 STAPPEN



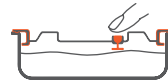
vaculid® op bak zetten, pompopzetstuk op het ventiel zetten.



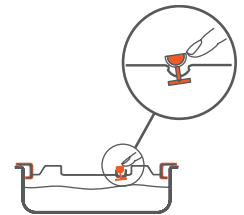
Pomp gebruiken, er ontstaat vacuüm in de bak.



Pomp losmaken, vaculid® plug houdt het vacuüm vast.



Met de vinger licht aandrukken.



Om deksel te verwijderen vaculid® plug bewegen.



PROTECTING FOOD – vaculid®

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

De **vaculid®** van Rieber zet precies op deze thema's in. Door de luchtdichte afsluiting waarborgt het deksel lange houdbaarheid, geen overdracht van geuren, gemakkelijk „inmaken“, veilig transport en garen op lage temperaturen.

Handpomp bij vaculid®-deksel

Behuizing van stootbestendige kunststof. Zuigvermogen 1,3 l per minuut, onderdruk: 500 mbar, gewicht ca. 400 g, afmetingen pomp 20 x 14 x 5 cm. 1 N AC 230 V 50/60 Hz, 15 Watt, lengte van de netkabel ca. 1,5 m.

Bestelnr. **84 19 14 09**





Waterdicht steekdeksel/ cateringdeksel

vaculid®

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

Vacumeerbaar rvs deksel om gerechten op te slaan, te transporteren en te garen. Siliconen afdichting in het rood of zwart.

Kookdeksel

Kookdeksel van roestvrij-staal om gerechten te garen en te presenteren.

Buffetdeksel rvs

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

Buffetdeksel kunststof

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

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

- GN 1/3: **84 01 10 42**
(rode afdichting)
- GN 1/3: **84 01 10 44**
(zwarte afdichting)
- GN 1/6: **84 01 10 41**
(rode afdichting)
- GN 1/6: **84 01 10 43**
(zwarte afdichting)

- GN 1/1: **84 01 21 31**
- GN 2/3: **84 01 21 32**
- GN 1/2: **84 01 21 33**
- GN 1/3: **84 01 21 34**

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

Gepolijste deksels op aanvraag

- Bestelnr. voor transparante buffetdeksels
- GN 1/1: **84 01 10 90**
- GN 2/3: **84 01 10 60**
- GN 1/2: **84 01 10 63**
- GN 1/3: **84 01 10 74**

Gekleurde deksels op aanvraag



OVERZICHT VAN AFMETINGEN:

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

DE TWEEDE HUD VOOR UW GERECHTEN.

95% van onze levensmiddelen is vóór de consumptie in kunststof ingepakt. Veel kunststoffen bevatten weekmakers, die door contact in het levensmiddel terechtkomen. Er is bewezen dat weekmakers de voortplanting van de mens schaden. Rvs daarentegen is hygiënisch, geschikt voor levensmiddelen, geurneutraal, afwasmachinebestendig, robuust en gemakkelijk te reinigen.

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

Onbezwaard genieten – het Qitchenware-assortiment.



QITCHENWARE-SETS



STORE + MORE

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

Kleuren van de deksels:



VAC + SAVE

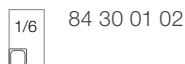
Eenvoudig vacumeren van levensmiddelen. Deze set in de GN-maat 1/3, bestaande uit GN-bak (gesloten, 65 mm diep), inlegbodem, vaculid®-deksel en vacuümpomp, zet nieuwe maatstaven.

WASH + STORE

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

WASH + STORE

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



84 30 01 02



84 30 01 03

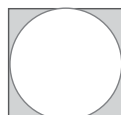


84 30 02 05

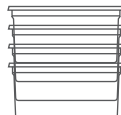


84 30 02 06

RUIMTELIJKE EFFICIËNTIE:



Hoekig naar rond
22 % ruimtebesparing



GN-inzetstukken
stapelbaar



TEPPANYAKI

TEPPANYAKI

COOK + ROAST

WASH + STEAM

Koken op het hoogste niveau. De thermoplates® Teppanyaki van 4 mm dik SWISS-PLY® meerlaags materiaal met een speciale nano-oppervlaktebehandeling en aluminiumkern geleidt tot 10x sneller energie dan conventionele rvs. Hij is optimaal toepasbaar voor het temperatuursbereik tussen -20 °C en +400 °C. Uitgevoerd in GN 1/2.

Koken op het hoogste niveau. De thermoplates® Teppanyaki van 4 mm dik SWISS-PLY® meerlaags materiaal met een speciale nano-oppervlaktebehandeling en aluminiumkern geleidt tot 10x sneller energie dan conventionele rvs. Hij is optimaal toepasbaar voor het temperatuursbereik tussen -20 °C en +400 °C. Uitgevoerd in GN 1/1.

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

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

1/2 84 30 01 11

1/1 84 30 01 10

1/2 84 30 01 04

1/3 84 30 02 10

thermoport®

REGENEREREN, TRANSPORTEREN EN GERECHTEN UITGEVEN – MET DE GENERATION 2.0

De klassiekers. Van lichte, robuuste en poriënvrije kunststof – dubbelwandig en dichtgelast. De thermoport® is in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: verwarmd of onverwarmd, in oranje of zwart, als top- of frontlader, zodat u voor elke toepassing de passende thermoport® vindt.

De Generation 2.0 is van krachtigere verwarmingen en andere bijzondere eigenschappen voorzien.

DE VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG:



Betrouwbaar opslaan.



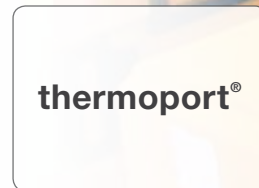
Veilig transporteren.



Eenvoudig serveren.



Meerdere temperatuurzones door geïsoleerde scheiding.



Het origineel.



Optimale isolatie.



Digitale verwarming.



Geschikt voor de afwasmachine.
(met gedemonteerde verwarming)



Laag gewicht.



Robuust.



thermoport® 10

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

L x b x h (mm):
380 x 220 x 153
Gewicht: 1,8 kg
Max. vulvolume: 2,7 l

thermoport® 10:
85 02 01 01 oranje
(zonder inhoud)
85 02 01 04 zwart
(zonder inhoud)

thermoport® 2.0 50 KB-CNS / 50 KB / 50 K

Transportbox voor gerechten met poriënvrije kunststof huid, dubbelwandig gelast, hoogwaardige beugelsluitingen, afwasmachinebestendig, toepassingsgebied: -40 tot +100 °C.

thermoport® 2.0 50 KB-CNS: met rvs binnenbekleding voor direct levensmiddelen-transport. Door een nieuwe folieverwarming wordt de temperatuur van rond de 100 °C nog sneller bereikt.

L x b x h (mm):
370 x 645 x 240
Gewicht: 8 kg / 7,3 kg / 6,9 kg
Max. vulvolume: 11,7 l
Verwarmingsvermogen (modellen KB): 500 W

-  **thermoport® 2.0 50 KB-CNS:**
85 02 02 18 oranje
-  **thermoport® 50 KB:**
85 02 02 06 oranje
85 02 02 17 zwart

thermoport® 50 K:
85 02 02 01 oranje
85 02 02 16 zwart

thermoport® 2.0 100 KB-CNS / 100 KB / 100 K

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

thermoport® 2.0 100 KB-CNS: met rvs bekleding aan de binnenkant voor direct levensmiddelen-transport. Door een nieuwe folieverwarming wordt de temperatuur van rond de 100 °C nog sneller bereikt.












L x b x h (mm):
370 x 645 x 308
Gewicht: 10 kg / 8,3 kg / 7,2 kg
Max. vulvolume: 26 l
Verwarmingsvermogen (modellen KB): 500 W

-  **thermoport® 2.0 100 KB-CNS:**
85 02 03 52 oranje
-  **thermoport® 100 KB:**
85 02 03 13 oranje
85 02 03 29 zwart

thermoport® 100 K:
85 02 03 01 oranje
85 02 03 28 zwart



OVERZICHT VAN AFMETINGEN:

										
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

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

L x b x h (mm):
420 x 645 x 390 / 420 x 610 x 386

Gewicht: 11 kg / 9,2 kg

Max. vulvolume: 33 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 240 W

thermoport® 600 KB:

85 02 05 07 oranje
85 02 05 17 zwart

thermoport® 600 K:

85 02 05 05 oranje
85 02 05 18 zwart

thermoport® 2.0 1000 KB / 1000 K

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

Thermoport 2.0 1000 KB: extra verwarmbaar met digitale, krachtigere convectieverwarming, Max. bereikbare temperatuur: +85 °C.

L x b x h (mm):
435 x 670 x 561 / 435 x 610 x 561

Gewicht: 17,2 kg / 12 kg

Max. vulvolume: 52 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 763 W

thermoport® 2.0 1000 KB:

85 02 04 23 oranje
85 02 04 24 zwart

thermoport® 1000 K:

85 02 04 01 oranje
85 02 04 12 zwart

thermoport® 6000 KB/6000 K

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

L x b x h (mm):
645 x 790 x 560

Gewicht: 23 kg / 21 kg

Max. vulvolume: 104 l

Verwarmingsvermogen (modellen KB): 300 W

thermoport® 6000 KB:

85 02 08 03 oranje
85 02 08 06 zwart

thermoport® 6000 K:

85 02 08 01 oranje
85 02 08 05 zwart

thermoport® kitchen –

REGENEREREN, TRANSPORTEREN, KOKEN, KOELEN EN GERECHTEN SERVEREN.

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

DE VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG:



Betrouwbaar opslaan.



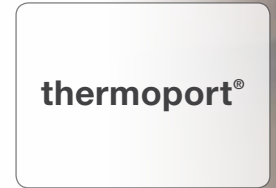
Veilig transporteren.



Eenvoudig serveren.



Digitale verwarming.



thermoport®



Verwisselbare isolatie.



Laag gewicht.



Binnenruimte dichtgelast



Meerdere temperatuurzones door geïsoleerde scheiding.



Robuust.




thermoport® 105 L

Afwasmachinebestendig, van roestvrij staal, met verwarmingsvermogen t/m +95 °C

L x b x h (mm):
400 x 600 x 306

Gewicht: 13,5 kg

Max. vulvolume: 26 l

 **thermoport® 105 L:**
85 01 03 02

thermoport® 1000 N / 1000 H / 1000 DU


Afwasmachinebestendig (zonder verwarming), van roestvrij staal, met verwarmingsvermogen t/m +100 °C

thermoport® 1000 N:
(zonder verwarming)

L 410 x b 665 x h 470 mm

Gewicht: 17 kg / 44,4 l vol.


85 01 04 04

 **thermoport® 1000 H:**

L 410 x b 655 x h 470 mm

Gewicht: 20 kg / 44,4 l vol.

85 01 04 05

 **thermoport® 1000 DU:**
(met uitgifteoptie)

L 410 x b 645 x h 530 mm

Gewicht: 32 kg / 52 l vol.

85 01 05 03

thermoport® 1600 / 1600 U / 1600 DU


Afwasmachinebestendig (zonder verwarming), van roestvrij staal, met verwarmingsvermogen t/m +100 °C

thermoport® 1600:
(zonder verwarming)

L 492 x b 769 x h 930 mm

Gewicht: 41 kg / 70,4 l vol.


85 01 06 08

 **thermoport® 1600 U:**

L 492 x b 769 x h 930 mm

Gewicht: 45 kg / 70,4 l vol.

85 01 06 09

 **thermoport® 1600 DU:**
(met uitgifteoptie)

L 492 x b 769 x h 963 mm

Gewicht: 47 kg / 78 l vol.

85 01 09 03

thermoport® 2000 / 2000 U

Afwasmachinebestendig (zonder verwarming), van roestvrij staal, met verwarmingsvermogen t/m +100 °C

thermoport® 2000:
(zonder verwarming)

L 492 x b 769 x h 1078 mm

Gewicht: 46 kg / 89,7 l vol.

85 01 07 07

 **thermoport® 2000 U:**

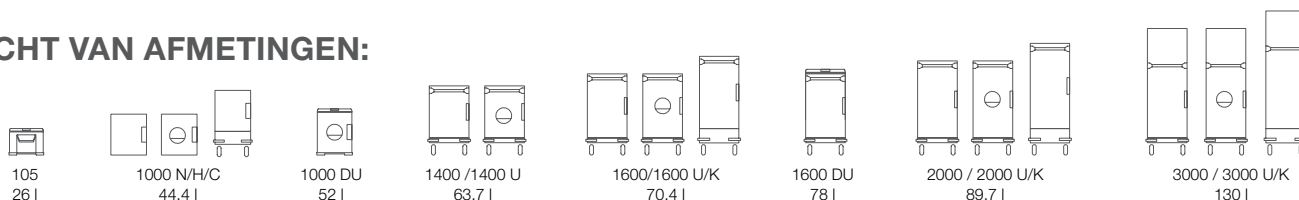
L 492 x b 769 x h 1078 mm

Gewicht: 50 kg / 89,7 l vol.

85 01 07 08



OVERZICHT VAN AFMETINGEN:



thermoport® 3000 / 3000 U

Afwaschinebestendig (zonder verwarming), van roestvrij staal, met verwarmingsvermogen t/m +100 °C

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

Van roestvrij staal, koelend vermogen +4 tot +8 °C

thermoport® CHILL

thermoport® met actieve convectiekoeling, koelend vermogen +2 °C

hybrid kitchen® 140 / hybrid kitchen® 200

Voor regenereren, bakken, garen op kerntemperatuur, stoomgaren en garen op verschillende kamertemperaturen.

thermoport® 3000: (zonder verwarming)

L 592 x b 769 x h 1448 mm
Gewicht: 59 kg / 130 l vol.
85 01 08 07

thermoport® 3000 U:

L 592 x b 769 x h 1448 mm
Gewicht: 63 kg / 130 l vol.
85 01 08 08

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


thermoport® CHILL:

 tot +2 °C
L 662 x b 870 x h 981 mm
Gewicht: 65 kg / 78 l vol.
85 01 09 07

hybrid kitchen® 140:

 t/m 140 °C
met uitgiftefunctie
L 592 x b 769 x h 960 mm
Gewicht: 61 kg / 78 l vol.
85 01 09 04

hybrid kitchen® 200:

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

UW VOORDEEL:

De deuren van thermoport® CHILL & hybrid kitchen® 200 kunnen worden omgewisseld!

ÉÉN CORPUS – VEEL FUNCTIES!

varithek® 2.0

VOOR IEDER SOORT BEREIDING VAN GERECHTEN.

Of het nu koken, grillen, braden, frituren of wokken is – alles gaat, met varithek®. De afzonderlijke functiemodules vormen een soevereine, precies passende eenheid met de systeemdrager. Spreekwoordelijke variabiliteit inclusief. 's Maandags pasta, dinsdags sjasliek, woensdags ratatouille – geen probleem. De functiemodules zijn genormeerd, vrij te combineren en probleemloos in gebruik. De varithek®-modules kunnen vanzelfsprekend ook als „op tafel“-oplossing worden gebruikt.



ALLE PRODUCTEN



ook als inbouwversie

GN 1/1 APPARATEN



varithek® 1/1-ch 800 warmhouden

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

L x b x h (mm):
620 x 325 x 62

Gewicht: 6,5 kg

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

Capaciteit: 800 W

varithek® 1/1-ch 800
91 01 01 50

varithek® 1/1-ck 2200 automatisch koken

Ceran kookplaat, over het hele oppervlak, met zes geïntegreerde kookprogramma's, drie warmhoudtrappen en 3 vermogenstrappen, behuizing van rvs, om in nis te schuiven, GN 1/1

L x b x h (mm):
620 x 325 x 78

Gewicht: 6,5 kg

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

Capaciteit: 2200 W

varithek® 1/1-ck 2200
91 01 01 40

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

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

L x b x h (mm):
620 x 325 x 78

Gewicht: 6,5 kg

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

Capaciteit: 2800 W / 3400 W

varithek® 1/1-ck 2800
91 01 01 51

varithek® 1/1-ck 3400
91 01 01 52

varithek® 1/1-ik 3500Qe / ik 3500e, inductiekoken

Inductiekookplaat, traploos koken over het gehele vlak of op een ronde kookplaat, behuizing van rvs, om in te schuiven in nis, GN 1/1

L x b x h (mm):
642 x 325 x 140

Gewicht: 13 kg

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

Capaciteit: 3500 W / 3500W

varithek® 1/1-ik 3500Qe
91 01 01 56

varithek® 1/1-ik 3500e
91 01 01 57



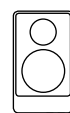
ch-800



ck-2200



ck-2800



ck-3400



ik-3500Qe



ik-3500e



400-APPARATEN



varithek® 1/1-gp 3400 sp grillplaat

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

L x b x h (mm):
620 x 325 x 143

Gewicht: 13 kg

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

Capaciteit: 3400 W

varithek® 1/1-gp 3400 sp
91 03 01 60

varithek® V-400 iw-3500e wokken

Inductiekookplaat voor wok, krachtige inductiegenerator, wokken met 11 standen, behuizing van rvs, om in nis te plaatsen, 400 mm breed

L x b x h (mm):
660 x 400 x 195

Gewicht: 21 kg

Elektr. aansluitwaarde:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz

Capaciteit: 3500 W

varithek® 400-iw 3500e
91 04 03 10

varithek® V-400 ik-3500e inductiekoken

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

L x b x h (mm):
660 x 400 x 135

Gewicht: 12 kg

Elektr. aansluitwaarde:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz

Capaciteit: 3500 W

varithek® 400-ik 3500e
91 01 02 40

varithek® V-400 gp-4800 sp grillplaat

Grillplaat van SWISS-PLY® meerlaags materiaal, traploos grillen over het gehele vlak, behuizing van rvs, om in nis te zetten, 400 mm breed

L x b x h (mm):
660 x 400 x 195

Gewicht: 22 kg

Elektr. aansluitwaarde:
3N AC 400 V 50 / 60 Hz

Capaciteit: 4800 W

varithek® 400-gp 4800 sp
91 03 01 65



gp-3400 sp



iw-3500e



iw-5000e



ik-3500e



ik-5000e



gp-4800



gp-9600

K | POT® – de mobiele keuken

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

Excellente catering is niet meer verbonden met hoge kosten. De KIPOT® brengt nu luxe voor iedereen. Geen keukeninfrastructuur op locatie. Geen omlading van gerechten. Geen te lang gekookte lekkernijen. Geen onnodig energieverbruik. Geen overdreven personeelskosten meer.

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

COMING SOON:



De inductie-KIPOT



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

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

L x b x h (mm):
353 x 380 x 88
Gewicht: 2,7 kg

K-POT® – 2/3-passief rvs
84 01 20 37

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

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

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

L x b x h (mm):
533 x 380 x 88
Gewicht: 4 kg

K-POT® – 1/1-passief rvs
84 01 20 07

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

K-POT® – 1/1-550 warm houden

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

L x b x h (mm):
533 x 380 x 88
Gewicht: 6,5 kg
Elektr. aansluitwaarde:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Capaciteit: 550 W

K-POT® – 1/1-550 rvs
84 01 20 11

K-POT® – 1/1-550 zwart
84 01 20 12





reddot design award



Focus Open Silver 2009



K-POT® – 2/3-1600
Automatisch koken

Ceran kookplaat met 6 geïntegreerde kookprogramma's, 3 warmhoudtrappen en 3 vermogenstrappen, behuizing van rvs, voor thermoplates® 1x GN 2/3 of 2x GN 1/3

L x b x h (mm):
353 x 380 x 88
Gewicht: 5 kg
Elektr. aansluitwaarde:
1N AC 230 V 50 Hz / 60 Hz
Capaciteit: 1600 W

K-POT® – 2/3-1600 rvs
84 01 20 38

K-POT® – 2/3-1600 zwart
84 01 20 36

K-POT® – 1/1-2200
Automatisch koken

Ceran kookplaat met 6 geïntegreerde kookprogramma's, 3 warmhoudtrappen en 3 vermogenstrappen, behuizing van rvs, voor thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 of 3 x GN 1/3

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

K-POT® – 1/1-2200 rvs
84 01 20 01

K-POT® – 1/1-2200 zwart
84 01 20 02

K-POT® – 1/1-2200 2Z
Automatisch koken met 2 zones

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

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

K-POT® – 1/1-2200 2Z rvs
84 01 20 13

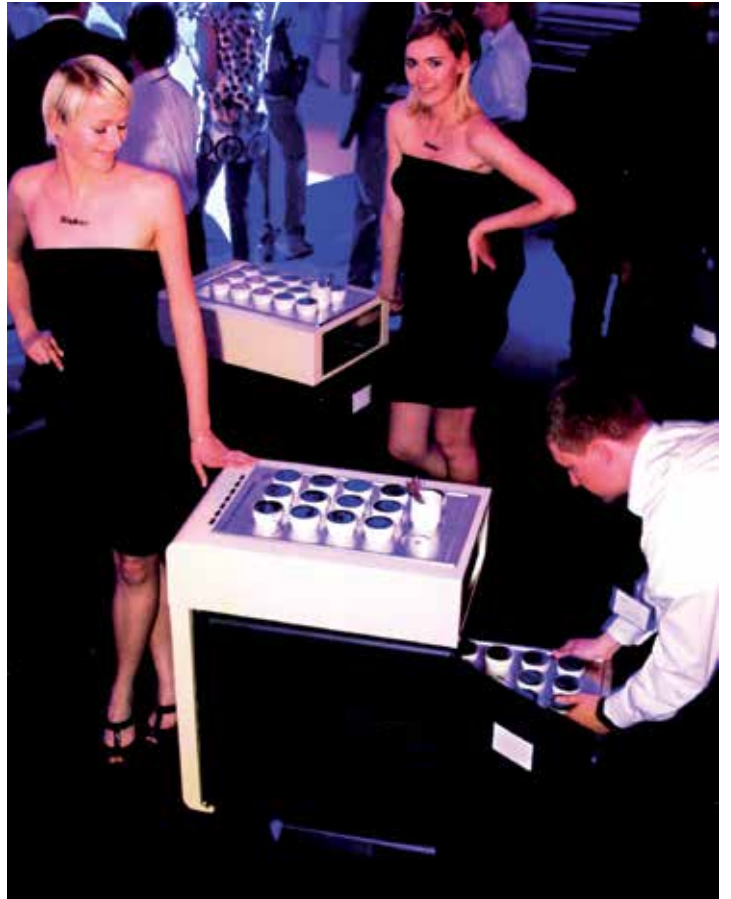
K-POT® – 1/1-2200 2Z zwart
84 01 20 14



Onze catering referenties



Bejaardenhuis: individuele gerechten naargelang de behoeften van de gasten.



Van 50 – 5000 gasten: galadiner in het Berlijnse Congress Center.



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



In-house-catering van het beste soort: Mövenpick Hotel Stuttgart Airport.



Sterrenkok Laurent Durst tijdens frontcooking in het kasteel van Ludwigsburg.



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

air-cleaning-system[®]

WIJ ZORGEN VOOR SCHONE LUCHT.

Prachtig, als je als gast kunt zien hoe smakelijk je eten wordt klaargemaakt. Nog mooier, als de optische beleving niet door ongewenste dampen wordt bedorven. Het air-cleaning-system[®] ziet de bij het koken optredende dampen en uitwasemingen niet als afval, maar als herbruikbare grondstof. Daarom voert de acs[®] deze uitwasemingen niet gewoon af, maar reinigt ze in meerdere stappen – ecologisch gezien verstandig, omdat warme binnenlucht niet meer zomaar in het milieu terecht komt. Dat bespaart energie en kosten. De blikvanger van het assortiment is de nieuwe acs[®] 1600 O₃ met revolutionair plasmafilter, om nog effectiever te kunnen werken.



SERVOUCCINA[®]

ACS[®]



servoacs 2/1

servoacs 3/1

acs[®] 600 ec Push-and-pull afzuiging

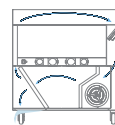
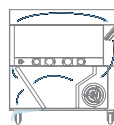
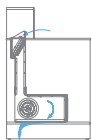
acs[®] 1000 ec Push-and-pull afzuiging

Grillen, koken en afzuigen met geïntegreerd conversie-afzuigstelsysteem, met verlichting, met systeembruggen voor 2 varithek[®] elementen, met 3-zijdige rvs bekleding.

Grillen, koken en afzuigen met geïntegreerd conversie-afzuigstelsysteem, met verlichting, met systeembruggen voor 3 varithek[®] elementen, met 3-zijdige rvs bekleding.

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. Door een dwars verloopende luchtstroom worden dampen en uitwasemingen opgevangen en naar de zijkant afgezogen. Voorzien van vet- en zeolietfilter.

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. Door een dwars verloopende luchtstroom worden dampen en uitwasemingen opgevangen en naar de zijkant afgezogen. Voorzien van vet- en zeolietfilter.



L x b x h (mm):
1070 x 785 x 1155

Gewicht: 98 kg

Totaal draagvermogen: 115 kg

servoacs 2/1

88 02 52 32 (EST)

L x b x h (mm):
1363 x 785 x 1155

Gewicht: 145 kg

Totaal draagvermogen: 170 kg

servoacs 3/1

88 02 52 36 (EST)

L x b x h (mm):
600 x 722 x 900

Gewicht: 98 kg

Netspanning:
max. 8 kW

Aansluiting op het net:
400 V AC

acs[®] 600 ec (verrijdbaar)

91 14 01 13

(andere uitvoeringen verkrijgbaar)

L x b x h (mm):
1000 x 722 x 900

Gewicht: 130 kg

Netspanning:
max. 8 kW

Aansluiting op het net:
400 V AC

acs[®] 1000 ec (verrijdbaar)

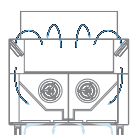
91 14 01 07

(andere uitvoeringen verkrijgbaar)



acs® 1100 d3
Randafzuiging

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. De optredende uitwasemingen worden van 3 kanten afgezogen en doorlopen vervolgens het gepatenteerde acs®-convectiesysteem met vet-, zeoliet- en actief koolstoffilter.



L x b x h (mm):
1100 x 722 x 1100

Gewicht: 115 kg

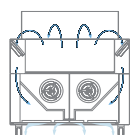
Netspanning:
max. 11 kW

Aansluiting op het net:
400 V AC

acs® 1100 d3 (verrijdbaar) met spatscherm zonder opzetstuk
91 14 01 17
(diverse andere uitvoeringen verkrijgbaar)

acs® 1500 d3
Randafzuiging

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. De optredende uitwasemingen worden van 3 kanten afgezogen en doorlopen vervolgens het gepatenteerde acs®-convectiesysteem met vet-, zeoliet- en actief koolstoffilter.



L x b x h (mm):
1500 x 722 x 1100

Gewicht: 130 kg

Netspanning:
max. 22 kW

Aansluiting op het net:
400 V AC

acs® 1500 d3 (verrijdbaar) met spatscherm zonder opzetstuk
91 14 01 28
(diverse andere uitvoeringen verkrijgbaar)

acs® 1600 O₃
Randafzuiging

Mobiele kookmodule met geïntegreerde afzuiging en dichtgelaste nis. De optredende uitwasemingen worden van 3 kanten afgezogen en doorlopen vervolgens het gepatenteerde acs®-plasma-systeem met vet-, plasma- en actief koolstoffilter. Bovendien is het kookstation voorzien van twee kastvakken (hygiënenorm H3), om te verwarmen, te koelen of in neutrale uitvoering.

L x b x h (mm):
1745 x 850 x 1225

Gewicht: 195 kg

Verwarmingsvermogen kastruimte:
+ 30 tot + 110 °C
Koelend vermogen kastruimte:
+ 2 tot + 10 °C

Netspanning:
max. 22 kW

Aansluiting op het net:
400 V AC

acs® 1600 O₃ (warm/koud)
91 14 01 41
(andere uitvoeringen verkrijgbaar)

airclean 3d 900
Downdraft afzuiging

Inbouwafzuiging met vet- en vliesfilter en een geurfilter met actieve koolstof. Perfect geschikt om in stationaire of mobiele eenheden in te bouwen.



L x b x h (mm):
Afmetingen compleet: 1150 x 545 x 1125
Opzetstuk: 1150 x 325 x 325
Onderbouw: 860 x 545 x 800

airclean 3d 900
92 50 10 50

Serveerwagen & servocucina®

DE HELE KEUKEN IN EEN SERVEERWAGEN

Onze wereld is in beweging. Daarom zijn de Rieber serveerwagens al decennialang succesvolle begeleiders. Het maakt niet uit of dat als klassieke serveerwagen of als mobiele keuken met afzuiging was. Zo kunnen de mobiele keukeneenheden gemakkelijk snel en eenvoudig op elke plek worden ingezet. De geschroefde opbouw biedt een grote mate aan stabiliteit en een eenvoudige demontage.



SERVEERWAGEN



servostar 1/1 light

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

L x b x h (mm):
700 x 470 x 950

Gewicht: 12 kg

Totaal draagvermogen: 120 kg

Planken: 2

SW-640 RL-2

88 02 50 35

Planken: 3

SW-640 RL-3

88 02 50 37

servobase 1/1 light

Serveerwagen van roestvrijstaal, duwbeugel met ronde buis, diepgetrokken planken met stoprand, geluidsgeïsoleerd, met uitsparing voor GN-bak in de bovenste plank

L x b x h (mm):
700 x 470 x 950

Gewicht: 10 kg / 12,5 kg

Totaal draagvermogen:
120 kg / 150 kg

Planken: 2

servobase 1/1 light

88 02 50 73

Planken: 3

servobase 1/1 light

88 02 50 74

Serveerwagen 800 x 500

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

L x b x h (mm):
870 x 570 x 950

Gewicht: 15 kg / 17 kg

Totaal draagvermogen:
120 kg / 150 kg

Planken: 2

SW-850 RL-2

88 02 50 02

Planken: 3

SW-850 RL-3

88 02 50 06

servoport 2/1

Serveerwagen van roestvrijstaal, duwbeugel met ronde buis, planken met reliëf, geluidsgeïsoleerd, schroefconstructie, met 3-zijdige rvs bekleding

L x b x h (mm):
915 x 700 x 950

Gewicht: 31 kg

Totaal draagvermogen:
150 kg

Planken: 3

servoport 2/1 standaard

88 02 50 88

TALRIJKE KLEURNUANCES VOOR DE GLAS- RESP. RESOPAL-INLEGGERS



Glas donkerblauw

72 10 05 85



Glas donkergroen

72 10 05 79



Glas zwart

72 10 05 80



Glas donkergrijs

72 10 05 82



Glas donkerrood

72 10 05 83



Glas lichtblauw

72 10 05 86



Glas rosé

72 10 05 78



Glas wit

72 10 05 81



Resopal notenhout

72 10 05 88



Resopal beuken

72 10 05 89



SERVOUCCINA®



servocoolstation 2/1 (resp. 3/1) standaard

Actieve koeling met een ingebouwde kuip, voor GN 2/1 c.q. 3/1, 200 mm diep, van rvs, met 3-zijdige rvs bekleding

L x b x h (mm) GN 2/1:
915 x 700 x 950
L x b x h (mm) GN 3/1:
1238 x 700 x 950
Gewicht: 57 kg / 70 kg
Totaal draagvermogen: 115 kg
Koelbereik: +2 °C t/m +20°C

servocoolstation 2/1
88 02 50 95
servocoolstation 3/1
88 02 54 03

servomarie 2/1 (resp. 3/1) standaard

Waterloos warmhouden met 2 c.q. 3 inbouwbakken GN 1/1, 200 mm diep, apart regelbaar t/m max. +180 °C, 230 V, met 3-zijdige rvs bekleding

L x b x h (mm) GN 2/1:
915 x 700 x 950
L x b x h (mm) GN 3/1:
1238 x 700 x 950
Gewicht: 38 kg / 55 kg
Totaal draagvermogen: 115 kg

servomarie 2/1
88 02 50 94
servomarie 3/1
88 02 54 01

servoplatedispenser

3 bestekkokers, 1 bordenbuis verwarmd met kunststof deksel voor telkens 53 borden tussen Ø 190 mm en 280 mm, met 4-zijdige rvs bekleding

L x b x h (mm):
700 x 470 x 950
Gewicht: 36 kg
Totaal draagvermogen: 80 kg
servoplatedispenser
88 02 50 97

servorack

Serveerwagen van roestvrijstaal, om GN bakken tot max. GN 1/1 of varithek® elementen op te slaan, met 3-zijdige rvs bekleding

L x b x h (mm):
700 x 470 x 950
Gewicht: 30 kg
Totaal draagvermogen: 150 kg
Steunribben: 8
servorack
88 02 50 86

SERVEERWAGEN:

Ook als afruimwagen of in een zware uitvoering verkrijgbaar



ZUB, STW & regiostation

DE KLASSIEKERS IN DE WARMEDISTRIBUTIE

De 3 klassiekers van Rieber op het gebied van de in-house distributie van gerechten – voor iedere eis. Het regiostation is de multifunctionele allrounder in de distributie van gerechten: transporteren, opslaan, regenereren, koelen en serveren.

De voedseltransportwagen en aanvoerwagen – voor een veilige voedseldistributieketen. Transporteren en serveren met één wagen.



REGIOSTATION: VANAF AUGUSTUS 2012 MET NIEUWE BEDIENING

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



Regiostations met regeling in de plank:



R-ST type 3

Warm houden + koelen + lade + regenereren



R-ST type 5

Warm houden + koelen + lade + koelen/regenereren

Regiostations met regeling in het installatievak:



R-ST type 6

Warm houden + 2x koelen/regenereren



R-ST type 7

Warm houden + 2x regenereren



R-ST type 11

Warm houden + regenereren



R-ST type 12

Warm houden + koelen/regenereren



R-ST type 13

Koelen/regenereren + koelen



AANVOERWAGEN (ZUBRINGERWAGEN, ZUB)

Aanvoerwagens voor het transport en de verdeling van gerechten binnenshuis, van rvs. In twee uitvoeringen verkrijgbaar: verwarmd of gekoeld. Met accessoires opzetplank licht/warmte en een neerklapbare plank aan de kopse of lange kant krijgt men een klein serverstation.



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



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



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

VOEDSELTRANSPORTWAGEN (STW)

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



Norm-II-0
(Verwarmde kast)
B x d x h (mm):
905 x 680 x 947
75 kg, 0,94 kW
88 13 03 23



Norm-II-2
(Warmhoudkuip, kastruimtes verwarmd)
B x d x h (mm): 905 x 680 x 900
75 kg, 1,88 kW
88 13 06 23



Norm-III-3
(Warmhoudkuip, kastruimtes verwarmd)
B x d x h (mm): 1314 x 680 x 900
120 kg, 2,82 kW
88 13 14 23



Norm-III-1-1K
(Warmhoudkuip/één vak gekoeld, één vak verwarmd)
B x d x h (mm): 1395 x 730 x 974
100 kg, 1,97 kW
88 13 18 23

Banketwagens, dienbladwagens & rekwagens

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

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

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



BANKETWAGENS



Banketwagen 1 x 2/1 GN

Banketwagen 2 x 2/1 GN

Banketwagen light

Van roestvrijstaal, corpus en deuren dubbelwandig geïsoleerd, kastafdeling met voegloos diepgetrokken steunribben voor rvs roosters of GN-bakken, steunafstand 115 c.q. 70 mm, verwarmd of gekoeld verkrijgbaar, modellen met ribafstand 115 mm. Verwarmd: convectieverwarming, thermostaatregeling van + 30 °C tot +100 °C. Gekoeld: convectiekoeling, thermostaatregeling van - 12 °C tot + 8 °C.

Van roestvrijstaal, corpus en deuren dubbelwandig geïsoleerd, kastafdeling met voegloos diepgetrokken steunribben voor rvs roosters of GN-bakken, steunafstand 115 c.q. 70 mm, verwarmd of gekoeld verkrijgbaar, modellen met ribafstand 115 mm. Verwarmd: convectieverwarming, thermostaatregeling van + 30 °C tot +100 °C. Gekoeld: convectiekoeling, thermostaatregeling van - 12 °C tot + 8 °C.

Verwarmd, in GN 1 x 2/1 en 2 x 2/1, met analoge besturing, zonder galerij. Van rvs, corpus en deuren dubbelwandig geïsoleerd. Kastafdeling met voegloos diepgetrokken steunribben voor rvs roosters / GN-bakken bij ribafstand 115 of 70 mm, met kantelbeveiliging. 2 bokwielen, 2 zwenk-stopwielen. Circulatieluchtverwarming, thermostaatregeling van 30 °C t/m 90 °C.

BKW 1 x 2/1 GN verwarmd

Buitenmaten l x b x h:
777 x 837 x 1712 mm
Totaalgewicht leeg: 120 kg
Max. aantal rvs roosters
GN 2/1: 11 c.q. 18

88 23 01 04 / 88 23 01 05

BKW 2 x 2/1 GN verwarmd

Buitenmaten l x b x h:
1490 x 837 x 1712 mm
Totaalgewicht leeg: 200 kg
Max. aantal rvs roosters
GN 2/1: 2 x 11 c.q. 2 x 18

88 23 02 03 / 88 23 02 04

BKW light 1 x 2/1 GN verwarmd

Buitenmaten l x b x h:
777 x 837 x 1674 mm
Totaalgewicht leeg: 120 kg
Max. aantal rvs roosters
GN 2/1: 11 c.q. 18

88 23 01 11 / 88 23 01 12

BKW-KF 1 x 2/1 GN gekoeld

Buitenmaten l x b x h:
802 x 884 x 1755 mm
Totaalgewicht leeg: 150 kg
Max. aantal rvs roosters
GN 2/1: 10

88 23 04 02

BKW-KF 2 x 2/1 GN gekoeld

Buitenmaten l x b x h:
1487 x 843 x 1755 mm
Totaalgewicht leeg: 215 kg
Max. aantal rvs roosters
GN 2/1: 2 x 11

88 23 04 01

BKW light 2 x 2/1 GN verwarmd

Buitenmaten l x b x h:
1490 x 837 x 1674 mm
Totaalgewicht leeg: 200 kg
Max. aantal rvs roosters
GN 2/1: 2 x 11 c.q. 2 x 18

88 23 02 12 / 88 23 02 11





DIENBLADWAGENS



Dienbladwagen (voor cook & serve)

REKWAGENS



Rekwagen

Van rvs, om gerechten op dienbladen op Gastronorm-dienbladen, Euronorm-dienbladen of compacte Euro-dienbladen te transporteren.
 Uitvoeringen: dubbelwandig, dubbelwandig dichte uitvoering, dubbelwandig dichtgelaste uitvoering (ook voor toepassing in AWT-installaties). Met actieve of passieve koeling.

Van rvs, U-vormige oplegrails met kantelbeveiliging en doorschuifblokkering aan beide zijden, uitvoering met roestvrije wielen

Uitvoering met vleugeldeuren, dubbelwandig

TWF-C 2 x 10

Buitenmaten L x b x h:
1047 x 760 x 1587 mm

88 44 03 01

RW-180-1A

Buitenmaten l x b x h:
648 x 739 x 1641 mm

Aantal paren oplegrails: 18

Totaalgewicht leeg: 25 kg

88 04 05 01

RW-180-1E

Buitenmaten l x b x h:
588 x 679 x 1641 mm

Aantal paren oplegrails: 18

Totaalgewicht leeg: 25 kg

88 04 06 01

RW-180-1R-A

(Ruimtebesparende uitvoering)

Buitenmaten l x b x h:
646 x 739 x 1641 mm

Aantal paren oplegrails: 18

Totaalgewicht leeg: 25 kg

88 04 19 01

RW-180-1/1-A

(Voor GN 1/1 en kleiner)

Buitenmaten l x b x h:
445 x 619 x 1641 mm

Aantal paren oplegrails: 18

Totaalgewicht leeg: 15 kg

88 04 09 01

Stapelaar

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



Buizenstapelaar voor borddiameter van 190 – 320 mm

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

RRV-H2

Buitenmaten l x b x h:
955 x 480 x 900 mm
Totaalgewicht leeg: 55 kg
Buisdiameter: 397 mm
Stapelhoogte ca. 600 mm

89 01 02 69

RRV-U2

Buitenmaten l x b x h:
986 x 480 x 900 mm
Totaalgewicht leeg: 56 kg
Buisdiameter: 397 mm
Stapelhoogte ca. 600 mm

89 01 01 69

Wisselstapelaar hoekig

Van rvs met 1 platform voor bestek in uiteenlopende afmetingen, bijlading max. 150 kg c.q. 200 kg

WE-H-750

Buitenmaten l x b x h:
750 x 420 x 900 mm
Totaalgewicht leeg: 56 kg
Stapelhoogte zonder/met deksel-
kap ca. 545 / 645 mm

89 01 02 60

Platformstapelaar open

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

PO-TA1/1

Buitenmaten l x b x h:
500 x 700 x 911 mm
Totaalgewicht leeg: 38 kg
Platformafmetingen:
535 x 412 mm

89 02 03 06

PO-GN2/1

Buitenmaten l x b x h:
880 x 690 x 911 mm
Totaalgewicht leeg: 48 kg
Platformafmetingen:
662 x 555 mm

89 02 03 03



Platformstapelaar gesloten of gekoeld

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

PG-GN2/1

Buitenmaten l x b x h:
880 x 690 x 911 mm
Totaalgewicht leeg: 68 kg

Platformafmetingen:
535 x 660 mm

89 02 02 01

PG-Q1/1

Buitenmaten l x b x h:
730 x 690 x 911 mm
Totaalgewicht leeg: 54 kg

Platformafmetingen:
535 x 505 mm

89 02 02 02

Platformstapelaar convectieverwarmd

Van rvs, voor menuschalen, max. bijlading 200 kg, stapelhoogte ca. 600 mm, rvs deksel 35 mm hoog

PU-GN2/1

Buitenmaten l x b x h:
990 x 690 x 911 mm
Totaalgewicht leeg: 85 kg

Platformafmetingen:
535 x 660 mm

89 02 01 03

PU-Q1/1

Buitenmaten l x b x h:
840 x 690 x 911 mm
Totaalgewicht leeg: 73 kg

Platformafmetingen:
535 x 510 mm

89 02 01 04

Ultrastapelaar, hoekig, voor opstapelen van verwarmingsschotels, verwarmingsvermogen t/m 130 °C

Van rvs, bijlading per buis 75 kg, stapelhoogte 560 mm, 2 buizen, schachtafmeting binnenwerks 260 x 260 mm per buis

REU-P2-260

Buitenmaten l x b x h:
1043 x 480 x 930/1020 mm
Totaalgewicht leeg: 70 kg

Capaciteit:

76 x SJ-255 (verwarmingsschotels)

89 04 01 03

Verwarmingsschotels op aanvraag

Kleine helpers, speciale wagens

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



Kruidenwagen

Van rvs, 2 diepgetrokken kuipen ingelast. 12 kruidenbakken met zelfsluitende, transparante kunststof deksels.

88 21 01 01



Aardappel- en groentewagen

Rvs kuip, diepgetrokken met kraalrand, afvoer afsluiter met hendel met zeef. Passend voor 2 x GN-bak 1/1, 90 liter.

88 05 01 03



Aardappel- en groentewagen

Rvs kuip, diepgetrokken met kraalrand, afvoer afsluiter met hendel met zeef. Passend voor 4 x GN-bak 1/1, 160 liter.

88 05 02 03



Bestekonderdompelwagens

Van rvs met ingelaste bak, geïsoleerd, met zeefventiel en kogelafapkraan, verwarmbaar, 90 liter.

88 26 01 02



Materiaalwagen

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

88 06 01 03



Materiaalwagen

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

88 06 03 01



Multifunctionele rolwagen

Diepgetrokken bak van rvs om te verzamelen, te transporteren, op te slaan. 2 draaggrepen met deksel, 50 liter.

Standaard model: **88 09 02 02**

Verrijdbaar model: **88 09 02 01**

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



AFE-40R verrijdbaar

Diepgetrokken bak van rvs voor afval. Deksel van rvs met erop geïmproviseerde afdichting. Stand- en stootring rondlopend, verrijdbaar, 40 liter.

88 09 05 02



AFE-40B Buggy

Diepgetrokken bak van rvs voor afval. Deksel van rvs met erop geïmproviseerde afdichting. Stand- en stootring rondlopend, met buggy, 40 liter.

88 09 05 01



Bestek- en dienbladwagen

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

TBW-BB-GN4

L x b x h: 648 x 428 x 1350 mm, 4 bestekbakken, 100 dienbladen

79 01 02 02

TBW-BB-GN4-S

Zie hierboven, maar dan met servet-
tendispenser

79 01 02 01

TBW-BB-GN8

L x b x h: 648 x 787 x 1350 mm, 8 bestekbakken, 200 dienbladen

79 01 02 04

TBW-BB-GN8-S

Zie hierboven, maar dan met servet-
tendispenser

79 01 02 03



Serveerwagen „Jumbo“

Van rvs, duwbeugel met ronde buis, gladde afdekking met stoprand, onderbouw vierkante buis (zwarte uitvoering).

Lengte 926 mm: **88 02 28 01**

Lengte 1266 mm: **88 02 29 01**



Afruimwagen open

Van rvs, duwbeugel met ronde buis, frame voor bakken en geprofileerde plank met hoge rand ingelast. Eén grote bak 750 x 560 x 100 mm, twee afruimbakken van 21 liter incl.

88 03 01 01



Afruimwagen gesloten

Van rvs, duwbeugel met ronde buis, kast en opzetstuk 3-zijdig gesloten, boven met bak haaks afgewerkt, uitneembaar. Aflegplaat met twee ingehangen afruimbakken van 21 liter. In de onderkast links vak voor het inschuiven van 4 vaatwerk-
korven, rechts om bakken in te plaatsen.

88 03 01 02



Platformwagens voor korven

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

88 07 04 02



Rolliport van kunststof

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

88 07 06 01



Platformwagens universeel

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

88 07 04 03



Rolli van rvs

Platform glad. Buizenframe, 4 deflectorwielen.

88 09 06 01



Platformwagens zware transportwagens

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

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

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

Rieber installatiebouw – van professionals voor professionals



Boven: met intelligente buffetstations zoals Rollito of de nieuwe acs 1600 O₃ worden uiteenlopende uitvoeringen gecreëerd.



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



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



**KIJK EENS OP
ONZE WEBSITE!**
www.rieber.de

Vacumeren – vaculid®

PROTECTED FOOD – DE BESCHERMING VAN DE GERECHTEN.

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



Napoleon Ie (1769 – 1821)



1810 uitvinding van het „inwecken“
1892 octrooieren van het „weckglas“

DE VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG:



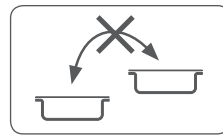
Langere opslagtijden.



Geen vriesbrand.



Betere kwaliteit.



Geen geur-/smaakoverdracht.



Garen op lage temperatuur.



Kortere gaartijden.



Energie-/kostenbesparing.



Het origineel.



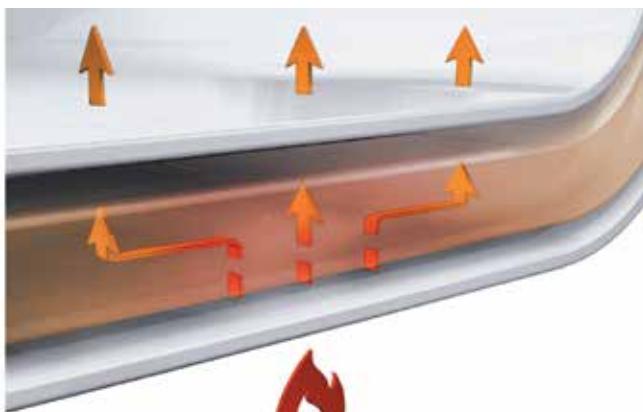
2011 uitvinding **vaculid®**

MATERIAALTECHNOLOGIE

SWISS-PLY®

HET MEERLAAGSE MATERIAAL VOOR OPTIMALE THERMISCHE OVERGANGEN.

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

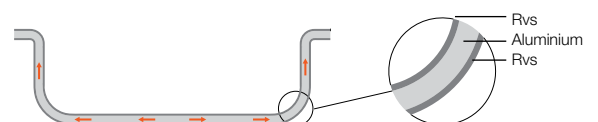


Toepassingsgebieden:



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

Energie-efficiëntie: SWISS-PLY® meerlaags materiaal
De aluminiumkern geleidt de energie tot wel 10x sneller dan conventionele rvs.

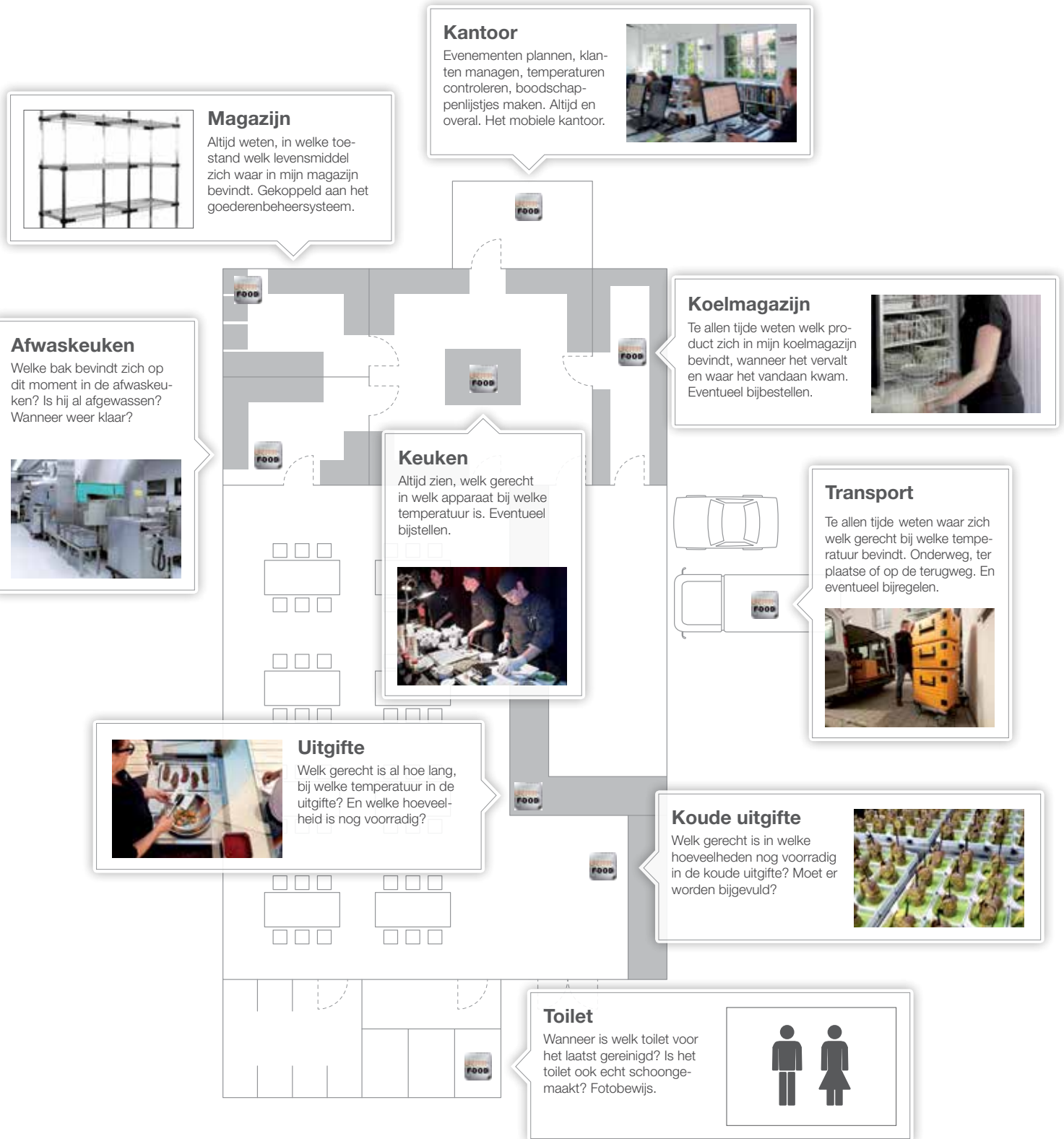


BETTER FOOD!

VEILIGHEID, HYGIËNE EN ORGANISATIE.

Better Food (B!Food) is de koppeling van onze producten met het Internet. Iedere klant moet de mogelijkheid hebben te weten wanneer welk gerecht waar is en welke temperatuur het heeft.

B!Food moet de klant de zekerheid geven dat hij altijd en overal prima kwaliteit kan laten zien, ook als hij zelf niet ter plekke is.



INDEX

A	
Aanvoerwagens	pag. 27
Aardappel- en groentewagen	pag. 32
acs (air-cleaning-system)	pag. 22
acs 1100d3 / 1500d3	pag. 23
Afruiwagen	pag. 33
Afvalwagentje	pag. 32
Afzuigingen	pag. 22
B	
Banketwagen	pag. 28
Bestek- en dienbladwagen	pag. 33
Better Food	pag. 3, 37
Buizenstapelaar	pag. 30
C	
Ceran kookplaat	pag. 16
D	
Dekselassortiment	pag. 8
Dienbladstelsysteem	pag. 29
Dompelwagen voor bestek	pag. 32
G	
Gaaroven	pag. 15
Gastronormbak	pag. 4 – 11
Gerechtestransportbak	pag. 12
Gerechtestransportwagen	pag. 27
Groentewagen	pag. 32
H	
hybrid kitchen®	pag. 15
I	
Inductiekookplaat	pag. 16
K	
KIPOT	pag. 18
Kookpannen	pag. 6, 11
Kruidenwagen	pag. 32
M	
Materiaalwagens	pag. 32
Mobiele toestellen	pag. 30
Multifunctionele rolwagens	pag. 32
P	
Platformstapelaars	pag. 30
Platformwagens	pag. 33
Q	
Qitchenware	pag. 10
R	
Regiostation	pag. 26
Rekwagen	pag. 29
Rolkruk	pag. 33
Rolliport	pag. 33
S	
Schepsystemen	pag. 27
Serveerwagens	pag. 24, 33
servocuccina®	pag. 22, 25
Stapelaars	pag. 30
SWISS-PLY®	pag. 6, 36
T	
thermoplates®	pag. 6, 11
thermoport® kunststof	pag. 12
thermoport® rvs	pag. 14
Transportwagens	pag. 33
U	
Ultrastapelaars	pag. 31
V	
vaculid®	pag. 8, 10, 36
Vacuüm	pag. 36
varithek®-kooktoestellen	pag. 16
W	
Wagens	pag. 32
Wisselstapelaars	pag. 30



Rieber
Technology - made in Germany.