



thermoplates

Die Energie-Revolution für Catering & Buffet.

Bezugsquelle:

sfd swiss food display gmbh

5614 Sarmenstorf

contact@swissfooddisplay.ch

www.swissfooddisplay.ch

Rieber

Die thermoplates als Kostenkiller	04
Die Technologie: Temperatur-Turbo eingebaut	06
Die Anwendungen	08
> Die kühle Transportbox. Ohne Kühlpellet. Und ohne Kühlmaschine.	10
> Die mobile Kühlausgabe. Ohne Stecker.	12
> Der kochende Chafing Dish. Ohne Wasser. Und ohne Anbrennen.	14
> Der schnelle Grill für die Spülmaschine. Ohne mühsames Reinigen.	16
> Die varithek foodflow solution [®] . Ohne Energieverschwendung.	18
Die richtige Lösung für Sie	20



04.05

Die thermoplates als Kostenkiller.

Mit den thermoplates können Sie jetzt Ihre Betriebskosten deutlich senken und zudem die Qualität Ihrer Speisen spürbar verbessern – bei warm und kalt.

Profitieren Sie gleich doppelt von hoher Energie-Effizienz: **Kein Umschütten mehr.** Mit den thermoplates können Sie jetzt alles in Einem: Lagern, Vorbereiten, Zubereiten, Verteilen und Ausgeben – bis ins Buffet, auf den Tisch oder mobil bis zum Gast. Und das Ganze durchgängig kompatibel zum Gastronorm-Maß. Damit sparen Sie deutlich an Energie, Zeit und Reinigungsaufwand.

Die Energie-Revolution für Catering & Buffet.



Kein großer Energieverlust mehr. Die thermoplates umhüllen Ihre Speisen wie eine zweite Haut und führen die Energie beim Kochen und beim Kühlen mit 10 x höherer Wärmeleitfähigkeit direkt an die Speisen weiter. Ein Vorteil, der sich schnell für Sie bezahlt macht.

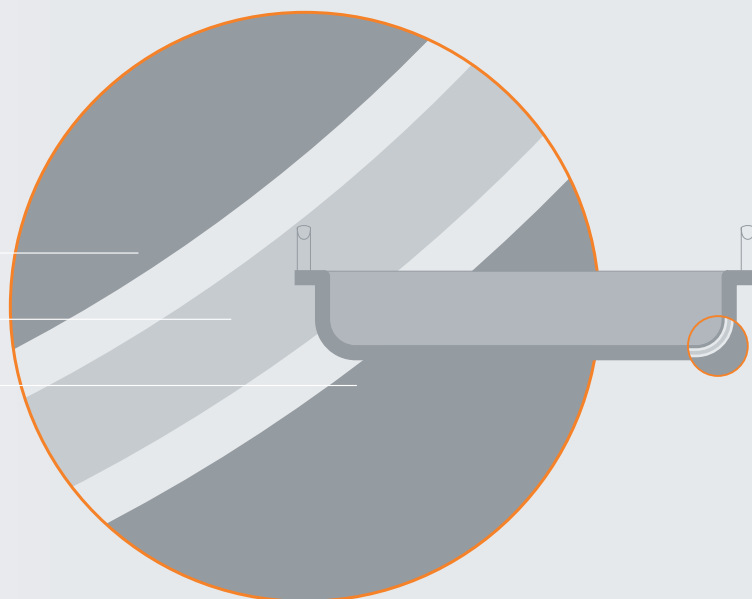
Lassen Sie sich nicht von den Betriebskosten fressen. Drehen Sie den Spieß einfach um: Setzen Sie auf einfache, sichere und hoch Energie-effiziente Abläufe – mit den thermoplates von Rieber.

High-Tech: Das Mehrschichtmaterial

ferritischer Edelstahl

Aluminium

ferritischer Edelstahl



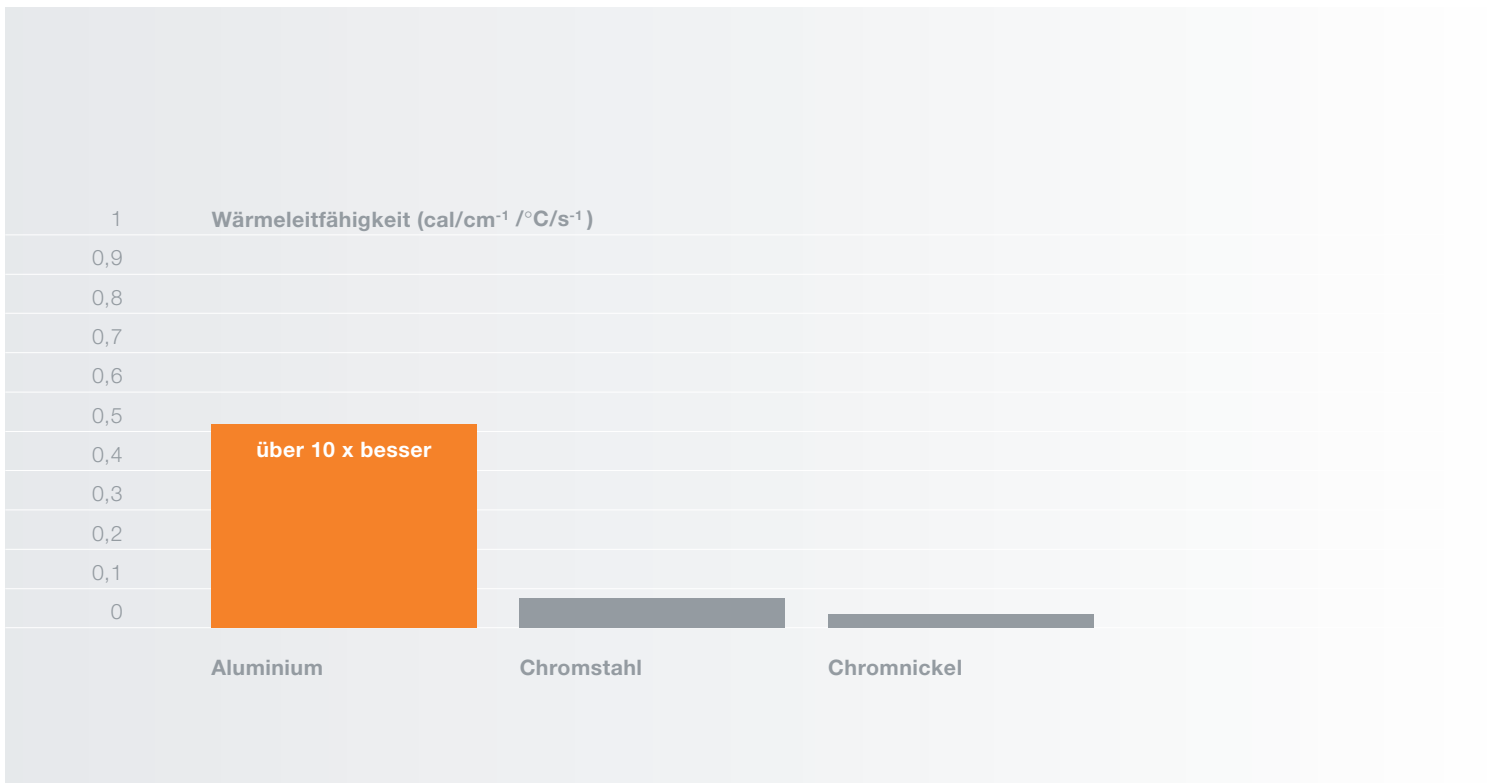
06.07

Die patentierte Technologie.

Der Schlüssel zu den hervorragenden thermischen Eigenschaften der thermo**plates** steckt im Material: Anders als übliche Gastronorm-Behälter aus schlecht-leitendem Edelstahl bestehen die thermo**plates** aus Mehrschichtmaterial.

Den Kern bildet dabei eine durchgängige Aluminiumschicht, mit einer 10 x höheren Wärmeleitfähigkeit.

Das Mehrschichtmaterial mit eingebautem Temperatur-Turbo.



Dadurch verteilt sich die zugeführte Energie schnell und gleichmäßig und überträgt sich optimal auf Ihre Speisen. Auch ohne ständiges Umrühren.

Damit die thermoplates im relevanten Temperaturbereich von 4 °C bis 250 °C ihre Form und Funktion behalten, erfordert bereits die Herstellung des Materials einen aufwendigen thermischen Prozess. Die so verbundenen Schichten werden anschliessend in Gastronorm-Format tiefgezogen.

In den thermoplates steckt also echte High-Tech, damit Ihre Abläufe möglichst einfach werden und Sie so auch noch jede Menge an Betriebskosten sparen.



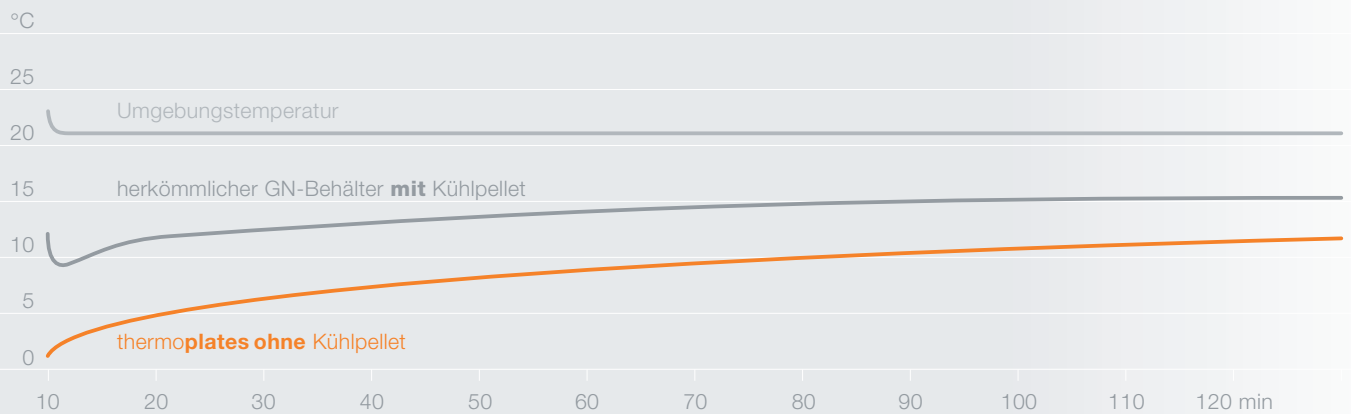
Rieboer

Die Anwendungen.



Vorkühlen in
der polar coolstation®

thermoplates – Klarer Sieger beim Kühltransport.



10.11

Kühles sicher transportieren.

Für jeden Caterer stellt der sichere und gesunde Transport von Kalt Speisen eine besondere Herausforderung dar. Wer bislang Salate, kalte Platten oder Desserts entsprechend der HACCP-Temperaturbereiche sicher transportieren wollte, der musste sich mit Kühlpellets oder mit Kühlmaschinen behelfen.

Die kühle Transportbox. Ohne Kühlpellet. Und erst recht ohne Kühlmaschine.

Kühl und sicher transportieren:
thermoport® und thermoplates



Mit den thermoplates ist das jetzt anders:

Beim Vorkühlen kommen Sie nicht nur viel schneller und mit deutlich weniger Energie auf die gewünschte Temperatur, sondern auch beim Transport im thermoport bleibt die Kälte genau dort, wo sie auch hingehört: Unmittelbar im Kontakt an der Speise.

Lassen Sie also Ihre teure Energie nicht einfach in der Luft verpuffen.



12.13

Die nahtlose Kühlkette.

Bei Rieber sind alle Küchenkomponenten konsequent auf das Gastronorm-Maß abgestimmt. Damit kommen die **thermo**plates**** und der **thermo**port**** in der Kühlkette von der polar coolstation direkt bis in die Ausgabe. Ohne Umschütten und ohne Umwege.

Sicher bis in die mobile Kühlausgabe. Auch ohne Stecker.



Gekühlte Getränke ausgeben:
thermo**plates** und
varithek® servocool®



Gekühlte Salate, Antipasti, Käse- und Wurstplatten:
thermo**plates**
und varithek® servobuffet®

Sie möchten Ihre Speisen und Getränke besonders lange kühlhalten? Kein Problem: Einfach Ihren thermo**port** mit Crushed-Eis befüllen und schon werden die thermo**plates** zum perfekten Kältemantel für Ihre Speisen. Auch ohne Stecker.

Natürlich können Sie von der hohen Energie-Effizienz der thermo**plates** auch in klassischen Kühlausgaben profitieren. Im Vergleich zu Gastronorm-Behältern sparen Sie so jede Menge Energie.



Vertikales oder
horizontales Kochen



14.15

Kochen und Servieren in Einem.

Wer seine Energiekosten deutlich senken will und spürbar an Qualität gewinnen möchte, der sollte beim Catering auch in thermoplates kochen. Ob Gas, Elektro- oder Induktionsherd und selbst im Kombidämpfer können Sie von der Energie-Effizienz der thermoplates profitieren: Sie sparen Zeit und Geld.

Der kochende Chafing Dish. Ohne Wasser. Und ohne Anbrennen.



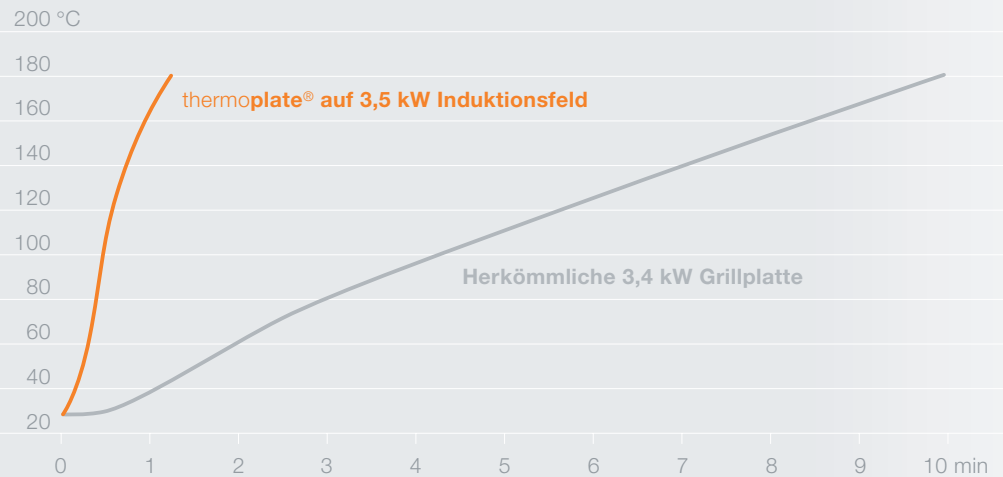
Mit thermoplate® Stövchen
Mit GN-port und varithek® Warmhaltemodul



Vom Herd geht es direkt auf den Tisch. Mit dem varithek tabletop-Zubehör wird der thermoplate zum Ofen auf dem Tisch, der jede Bain-Marie um Längen schlägt. Endlich können Sie die Speisen in der richtigen Temperatur warmhalten, mit minimaler Energie und ohne Wasser. Selbst Kochen ist möglich ohne anbrennen. Auch ohne ständiges Umrühren. Das wird Ihren Gästen schmecken.

Über 8 mal schneller auf Temperatur.

thermoplate auf 180 °C in 75 Sekunden · Herkömmlicher Grill auf 180 °C in 10 Minuten



stationär: thermoplate
und varithek® acs...



...oder mobil:
thermoplate und
varithek® servotherm®



Der schnelle Grill für die Spülmaschine. Ohne mühsames Reinigen.



...oder auf dem Tisch:
thermoplate, GN-port und
varithek® Induktionsmodul

Zudem sind die **thermoplates** deutlich schneller auf Temperatur als die meisten herkömmlichen Grillplatten. Besonders bei schwankenden Auslastungen können Sie so schnell auf Ihre Gäste reagieren, ohne ständig "Vollgas" geben zu müssen.

Das spart Zeit und Geld und macht wieder jede Menge Freude am Grillen.

Transportieren

Zwischenpuffern



polar coolstation®

vor Ort



thermoplates & thermoport®

Die Prozesskette beim Catering.

Ganz gleich, wie effizient Ihre Küchenkomponente an einer Stelle des Prozesses auch sein mag – die Energie-Effizienz Ihrer gesamten Prozesskette hängt entscheidend davon ab, wie viele Brüche Sie zwischen den einzelnen Stationen in Ihrer Temperatur- und Energiekette haben.

Die varithek **foodflow solution**[®]. Ohne Energieverschwendung.

Produzieren/Regenerieren

Verteilen, Ausgeben, Servieren, Präsentieren



varithek® servotherm[®]



varithek® servobuffet[®]

varithek[®] servocuccina[®]:
**Die mobile Küche
zum Gast**



GN-port, varithek[®] Kochmodule/
varithek[®] powersteam



varithek[®] Chafing Dish

varithek[®] tabletop[®]:
**Die Küche
auf dem Tisch**



varithek[®] Kochmodul/ varithek[®] acs



varithekbufferet[®]

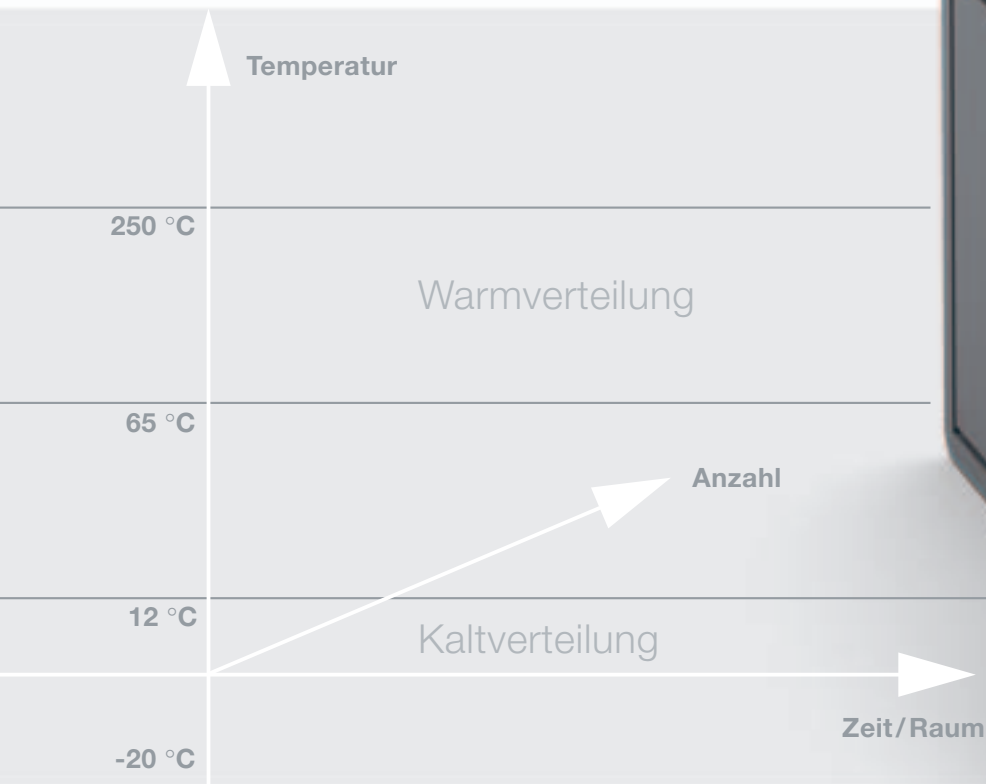
varithekbufferet[®]:
**Die Küche
vor dem Gast**

Mit den thermoplates sichern Sie sich eine durchgängige Kette und höchstmögliche Energie-Effizienz. Die Energie, die einmal beim Köcheln oder Kochen zugeführt wurde, geht nicht mehr durch Umschütten verloren. Zudem brauchen Sie deutlich weniger an Energie, um Ihre Speisen auf die gewünschten Temperaturen zu bringen. Die Rieber varithek **foodflow solution**.

Dabei haben Sie vor Ort natürlich alle Freiheiten: Als Küche vor dem Gast, als Küche auf dem Tisch oder auch als mobile Küche direkt zum Gast – die varithek **foodflow solution** von Rieber sorgt stets für einfache, sichere und Energie-effiziente Abläufe bei Catering und Buffet.

Die Dinge haben sich geändert.

Zulässige HACCP Bereiche



20.21

Die Anforderung bei Catering und Buffet.

Im Prinzip ist die Anforderung beim Catering ganz einfach zu beschreiben: Die richtige Anzahl von Speisen und Menü-Komponenten muss von der Vor- und Zubereitung im richtigen Temperaturbereich über die Zeit und den Raum bis zum Gast befördert werden.

Im Kern unserer varithek **foodflow solutions** ist dabei stets das perfekte Zusammenspiel von **thermoplates** und **thermoport**. Zusammen bilden Sie die kompakte, hoch-effiziente mobile Kücheneinheit, um Speisen kalt und warm zu transportieren – sicher und in bester Qualität.

Sicher durch Zeit und Raum.



Transportieren
varithek® servocuccina®



Produzieren/Regenerieren
varithek® Kochmodule &
powersteam®



Puffern
polar coolstation®

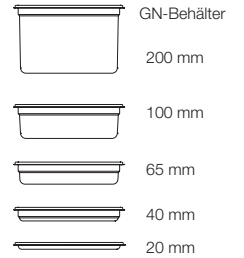
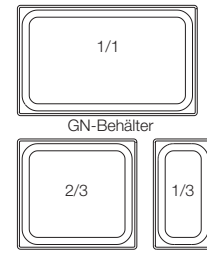
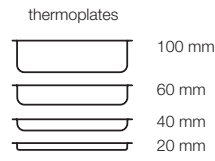
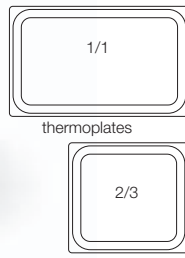


Dokumentieren
RFID HACCP safety system

Verstärkt werden thermoport und thermoplates vor allem mit 4 weiteren Produktfamilien aus unserem umfassenden Produktsortiment, die das Zwischenpuffern von Kaltspeisen, das Produzieren und Regenerieren vor Ort, das Verteilen und Servieren und schliesslich das Dokumentieren der Temperaturkette erleichtern. Als Teile eines Systems spielen alle diese Bausteine perfekt für Sie zusammen. Im Sinne einer perfekten Komplettlösung.

Mit Sicherheit finden wir auch die richtige Lösung für Sie.

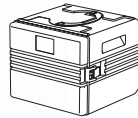
thermoplates
und GN-Behälter



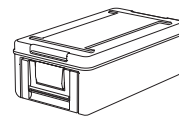
thermoport®



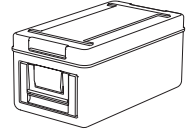
Mini K



50 K/50 KB



100 K/100 KB



varithek® servocuccina®



servostar



servotherm



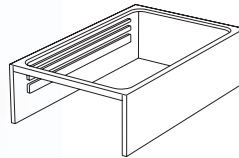
servogrill



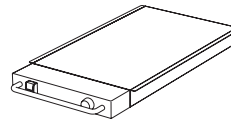
varithek® Kochmodule



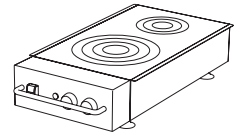
GN-Port



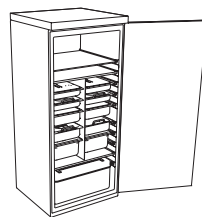
ceran ch 800



ceran ck 3400



polar coolstation®



polar coolstation

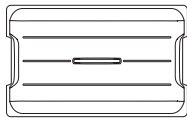
Unser Dienstleistung: Die richtige Lösung für Sie.

Ganz gleich ob Sie nur gelegentlich Catering und Buffets betreiben oder zu den großen, marktführenden Catering-Unternehmen gehören – mit der richtigen Lösungskompetenz und der langjährigen Erfahrung unserer Berater finden wir im gemeinsamen Gespräch mit Ihnen mit Sicherheit auch die richtige Lösung für Sie.

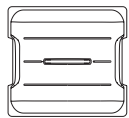
Ihre individuelle varithek **foodflow solution**[®]. Einfach. Effektiv. Erweiterbar.

Domdeckel

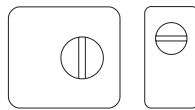
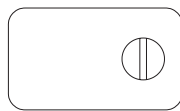
1/1



2/3

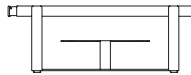
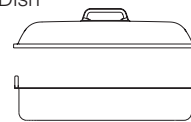


Steckdeckel
wasserdicht

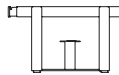
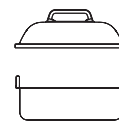


Chafing Dish

1/1

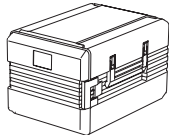


2/3

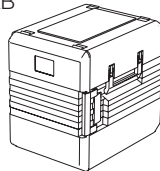


...und weitere
Modelle und Tiefen.

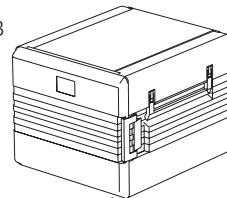
600 K/600 KB



1000 K/1000 KB



6000 K/6000 KB



...und weitere
Modelle.

servocool

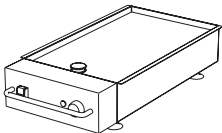


servobuffet

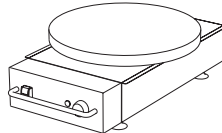


...und weitere
Modelle.

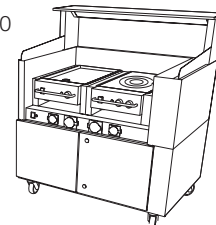
grill gp 3500



creperie cr 3500



ACS 1000



...und weitere
Modelle.

safety system



...sowie weitere
Produkte aus
unserem Programm.

Dabei denken wir natürlich heute bereits an Ihre Anforderungen von morgen, so dass Sie Ihre Lösungen bei Bedarf jederzeit schrittweise erweitern können. Von 1 bis zu 1000 Mahlzeiten – mit unseren varithek **foodflow solutions** investieren Sie dabei stets in Flexibilität, Modularität und in einfache, sichere und vor allem hoch Energie-effiziente Abläufe und sichern sich so die Zukunft im Wettbewerb.

Wir von Rieber verstehen uns dabei als Partner und Dienstleister für Ihren wirtschaftlichen Erfolg im Catering und Buffet. Nachhaltig, für heute und morgen.

Bezugsquelle:

sfd swiss food display gmbh
5614 Sarmenstorf
contact@swissfooddisplay.ch
www.swissfooddisplay.ch

Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121 518-0
Fax +49 (0) 7121 518-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Tel. +43 (0) 1/8651510-0
Fax +43 (0) 1/8651510-10
E-Mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Schweiz

Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. +41 (0) 71/8689393
Fax +41 (0) 71/8662737
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

Frankreich

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0) 389/625060
Fax +33 (0) 389/571794
E-Mail: daniel.rewell@fr.rieber.de
www.rieber.de

Großbritannien

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. +44 (0) 1225/704470
Fax +44 (0) 1225/705927
E-Mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Holland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblisserdam
Tel. +31 (0) 78/6918305
Fax +31 (0) 78/6931439
E-Mail: jerry.hol@nl.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. +48 (0) 22/8338707
Fax +48 (0) 22/8338722
E-Mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl