



STW / ZUB®

La meilleure solution pour la distribution des repas.

Rieber

Les chariots de transport de repas Rieber

Les chariots de transport de repas NORM constituent la solution économique pour les petites exploitations. Ils satisfont aux exigences sévères de l'HACCP tout en assurant la fiabilité de la chaîne de distribution des repas.

Les repas chauds ou froids sont déposés dans des récipients Gastronorm et transportés à la cuisine du service. Le transport s'effectue au moyen de chariots de transport de repas Rieber, ou bien de façon sécurisée, grâce aux thermoport® Rieber. Le maintien au chaud ou la réfrigération des différents repas s'effectue sur place. Un système de prélèvement permet de distribuer les portions-repas dans les assiettes, puis de les disposer et de les répartir sur les plateaux. Grâce à ce système de prélèvement, il est possible de réaliser des portions individuelles, comme dans le cas de régimes.





Sommaire

Introduction	Page 02 - 03
Aperçu	Page 04 - 07
Chariots de transport de repas	Page 08 - 11
Chariots de desserte	Page 12 - 13
Notices	Page 14 - 15

Le système de prélèvement...

Chariot de transport de repas avec bacs de maintien au chaud, compartiments chauffés et couvercle coulissant.







Une distribution astucieuse...

Chariots de transport de repas en acier inoxydable, cache avec rebords anti-débordement (pour la version avec cuves de maintien au chaud). Compartiment d'armoire, portes à double paroi, avec isolation. Portes à fermeture automatique, verrouillage pour le transport.

Le joint de porte peut se retirer complètement afin de procéder au nettoyage. Il peut ensuite être remis sans outil.

Compartiment d'armoire : moufle Hygiène étanche, H3.

Intérieur lisse, glissières embouties, distance 37 mm, pour l'insertion des récipients GN jusqu'à GN 1/1. Poignée coulissante de sécurité.

Pare-chocs d'angle. Roulettes inoxydables, conformes à la norme DIN 18867, partie 8. Diamètre des roues : 125 mm, conformément à la norme DIN 18867, partie 7.

2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, agencement des roues HL, VHL en option.

Compartiment d'armoire chauffé : 1 corps de chauffe par compartiment d'armoire 1/1, puissance de chauffe réglable séparément.

Commutateur bistable marche/arrêt, réglé par thermostat, de +30 °C à +110 °C (+90 °C pour NORM III-1-1K). Compartiment d'armoire réfrigéré en option :

1 compartiment d'armoire 1/1, puissance de réfrigération réglable séparément. Commutateur bistable marche/arrêt, réglé par thermostat, plage de réfrigération de +2 °C à +10 °C. Puissance de réfrigération : 118 W pour une température de vaporisation de -10 °C, fluide réfrigérant R134a.

Éléments de commutation avec protection contre les chocs, câble spirale de 2 m, prise borgne. Type de protection IP X5 (protection contre les jets d'eau) et type de protection IP X3 (protection contre les projections d'eau), pour le type NORM-II-super.

Tension nominale 1 N AC 230V 50 Hz/60 Hz.



Aperçu en un seul coup d'oeil

Régulation de la chaleur à part pour chaque compartiment et chaque bac.



Version Hygiène H3

Intérieur soudé étanche, glissières embouties et coins-boule (Rayon R10)



Le complément idéal

Le récipient Gastronorm Rieber
(cf. brochure séparée)



Situation de distribution

Variantes de distribution avec roulettes,
en acier inoxydable



Le complément idéal

Rieber thermoplates®
cuisson au format GN
(cf. brochure séparée)



catering kitchen*

La catering kitchen* est une unité de catering mobile et compacte qui permet de transporter, de préparer et de distribuer les repas froids ou chauds de façon fiable et en garantissant une haute qualité.

* Fait l'objet d'une demande de brevet

Chariots de transport de repas

Chariots de transport de repas en acier inoxydable, cache lisse pourvue d'une galerie sur tout le pourtour. Compartiment d'armoire, portes à double paroi, avec isolation. Dimensions de chaque compartiment : 330 x 570 x 586 mm.

Portes à fermeture automatique, verrouillage pour le transport. Intérieur soudé étanche, version Hygiène H3. Chacun avec 14 paires de glissières embouties lisses, distance 37 mm, pour l'insertion des récipients GN jusqu'à GN 1/1. Poignée coulissante de sécurité.

Pare-chocs d'angle. Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre des roues 125 mm. 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, agencement des roues HL, VHL sur demande.

Compartiment d'armoire chauffé.

1 compartiment d'armoire 1/1, puissance de chauffe réglable séparément. Commutateur bistable marche/arrêt, réglé par thermostat, de +30°C à +110°C. Éléments de commutation protégés contre les chocs, câble spirale 2 m, prise borgne. Contrôlé CEM, contrôlé GS, type de protection IP X5, protection contre les jets d'eau. Tension nominale 1 N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

* **Agencement des roues HL :** 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec double frein

** **Agencement des roues VHL :** 2 roues pivotantes sur le devant, au milieu, avec chacune un double frein, au milieu du chariot, 2 roues fixes reliées par un essieu rigide.



Type	Norme-II-0 (armoire chauffée)	Norme-III-0 (armoire chauffée)
Dimensions en mm (L x l x H)	905 x 680 x 900 (947)	1314 x 680 x 900 (947)
Poids en kg (env.)	75	110
Nombre de compartiments	2	3
Nombre de compartiments chauffés	2	3
Puissance électrique en Watt	940	1410
N° commande	88 13 03 21 Agencement des roues HL*	88 13 10 21 Agencement des roues HL*
Accessoires spéciaux		
Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre 160 mm		
Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre 200 mm		
Pneus anti-statiques diamètre 125 mm		
Pare-chocs sur tout le pourtour N° commande	88 13 20 65	88 13 20 66
Support pour couvercle pour couvercle GN1/1 N° commande	88 13 20 10	88 13 20 11
Élément de réfrigération en acier inoxydable pour les repas froids GN 1/1 (réfrigération de compartiment) N° commande	85 01 20 02	85 01 20 02
Élément de réfrigération en plastique pour les repas froids GN 1/1 N° commande	85 02 20 38	85 02 20 38
Grille d'écoulement en acier inoxydable pour l'installation dans le tuyau d'écoulement du bac N° commande	57 01 03 01	57 01 03 01
Repose-plateau, d'un côté N° commande	88 13 20 67	88 13 20 68
Affichage numérique de la température, sur chaque porte N° commande	33 07 04 02	33 07 04 02
Couplage / accroche par chariot N° commande	88 22 11 05	88 22 11 06
Roues pivotantes avec frein	sur demande	sur demande

Chariots de transport de repas, également réchauffable à sec

Chariot de transport de repas en acier inoxydable. Cache avec rebord anti-débordement, bac de maintien au chaud encastré, incorporé par soudure, réchauffable sec ou humide, avec purge. Économie d'énergie considérable pour le réchauffage à sec. Bac pour récipient GN 1/1 jusqu'à 200 mm. Compartiment d'armoire, portes à double paroi, avec isolation. Dimensions de chaque compartiment : 330 x 570 x 364 mm. Portes à fermeture automatique, verrouillage pour le transport. Intérieur soudé étanche, version Hygiène H3. Chacun avec 8 paires de glissières embouties lisses, distance 37 mm, pour l'insertion des récipients GN jusqu'à GN 1/1. Poignée coulissante de sécurité. Pare-chocs d'angle. Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8. Diamètre des roues 125 mm. 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, agencement des roues HL, VHL sur demande. Compartiment d'armoire chauffé 1 compartiment d'armoire 1/1, puissance de chauffe réglable séparément. Commutateur bistable marche/arrêt, réglé par thermostat, de +30 °C à +110 °C. Éléments de commutation protégés contre les chocs, câble spirale 2 m, prise borgne. Contrôlé CEM, contrôlé GS, type de protection IP X5, protection contre les jets d'eau. Tension nominale : 1N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

- * **Agencement des roues HL :** 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec double frein
 ** **Agencement des roues VHL :** 2 roues pivotantes sur le devant, au milieu, avec chacune un double frein, au milieu du chariot, 2 roues fixes reliées par un essieu rigide.



Les récipients Gastronorm font partie des accessoires spéciaux



Les récipients Gastronorm font partie des accessoires spéciaux

Type	Norm-II-2 (avec bacs de maintien au chaud supplémentaires en haut)	Norm-III-3 (avec bacs de maintien au chaud supplémentaires en haut)
Dimensions en mm (L x l x H)	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
Poids en kg (env.)	75	120
Nombre de compartiments chauffés	2	3
Puissance électrique en Watt	1880	2820
N° commande	88 13 06 21 Agencement des roues HL* 88 13 06 22 Agencement des roues VHL**	88 13 14 21 Agencement des roues HL* 88 13 14 22 Agencement des roues VHL**
Accessoires spéciaux		
Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre 160 mm		
Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre 200 mm		
Pneus anti-statiques, diamètre 125 mm		
Pare-chocs sur tout le pourtour N° commande	88 13 20 65	88 13 20 66
Support pour couvercle pour couvercle GN1/1 N° commande	88 13 20 10	88 13 20 11
Élément de réfrigération en acier inoxydable pour les repas froids GN 1/1 (réfrigération de compartiment) N° commande	85 01 20 02	85 01 20 02
Élément de réfrigération en plastique pour les repas froids GN 1/1 N° commande	85 02 20 38	85 02 20 38
Grille d'écoulement en acier inoxydable pour l'installation dans le tuyau d'écoulement du bac N° commande	57 01 03 01	57 01 03 01
Repose-plateau, d'un côté N° commande	88 13 20 67	88 13 20 68
Affichage numérique de la température, sur chaque porte N° commande	33 07 04 02	33 07 04 02
Couplage / accroche par chariot N° commande	88 22 11 05	88 22 11 06
Roues pivotantes avec frein	sur demande	sur demande

Chariot de transport de repas, également réchauffable à sec (1 compartiment réfrigéré)

Chariot de transport de repas en acier inoxydable. Cache avec rebord anti-débordement, bac de maintien au chaud encastré, incorporé par soudure, réchauffable sec ou humide, avec purge. Économie d'énergie considérable pour le réchauffage à sec. Bac pour récipient GN 1/1 jusqu'à 200 mm. Compartiment d'armoire, portes à double paroi, avec isolation. Dimensions de chaque compartiment : 330 x 570 x 364 mm, 1 compartiment chauffé à gauche, 1 compartiment réfrigéré à droite. Portes à fermeture automatique, verrouillage pour le transport. Intérieur soudé étanche, version Hygiène H3. Chacun avec 8 paires de glissières embouties lisses, distance 37 mm, pour l'insertion des récipients GN jusqu'à GN 1/1. Poignée coulissante de sécurité. Pare chocs d'angle.

Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre des roues 125 mm. 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, agencement des roues HL, VHL sur demande.

Compartiment d'armoire chauffé (à gauche)

1 compartiment d'armoire 1/1, puissance de chauffe réglable séparément. Commutateur bistable marche / arrêt, réglé par thermostat de +30 °C à 90 °C.

Compartiment d'armoire réfrigéré

1 compartiment d'armoire 1/1, puissance de réfrigération réglable séparément. Commutateur bistable marche/arrêt, réglé par thermostat, plage de réfrigération : 118 W à -10 °C, température de vaporisation, fluide réfrigérant R 134a. Élément de commutation avec protection anti-chocs, câble spirale 2 m, prise borgne. Contrôlé CEM, contrôlé GS, type de protection IP X3, protection contre les projections d'eau. Puissance électrique 1970 Watts, tension nominale 1N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

- * **Agencement des roues HL :** 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec double frein
- ** **Agencement des roues VHL :** 2 roues pivotantes sur le devant, au milieu, avec chacune un double frein au milieu du chariot, 2 roues fixes reliées par un essieu rigide.



Les récipients Gastronom font partie des accessoires spéciaux

Type	NORM-III-1-1K (avec bac de maintien au chaud supplémentaire en haut)
Dimensions en mm	1314 x 680 x 900
Poids kg	100
Nombre de comp. en bas	2
N° commande	88 13 18 21 HL*

Accessoires spéciaux

					sans illustration	
Type	Surface rabattable sur le devant	Couvercle coulissant, avec isolation, retirable par devant. position de blocage, 100 mm position d'arrêt lors du préchauffage	Couvercle rabattable 1/3 - 2/3	Module avec éclairage / chaleur (non compatible en combinaison avec couvercle coulissant ou rabattable)	Module avec éclairage (non compatible en combinaison avec couvercle coulissant ou rabattable)	Cadre de positionnement pour compartiment d'armoire, amovible, pour récipient GN jusqu'à 1/1, compartiment en haut = 4 cadres, compartiment en bas = 2 cadres
Dimensions L x l x H en mm	612 x 265 x 22	Norme-II 877 x 650 Norme-III 1250 x 650	Norme-II 800 x 620 Norme-III 1220 x 620			
N° commande Norme-II	88 13 20 02	88 13 20 69	88 13 20 71	88 13 20 46	88 13 20 45	88 13 20 57 (1 x GN 1/1)
N° commande Norme-III	88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	88 13 20 48	88 13 20 47	88 13 20 58 (2 x GN 1/2)
N° commande	uniquement pour norme -III-1-1K 88 13 20 51	uniquement pour norme -III-1-1K 88 13 20 54	uniquement pour norme -III-1-1K 88 13 20 56	-	-	-

Autres accessoires sur demande

Chariots de transport de repas (avec bac supplémentaire et compartiment d'armoire GN 2/4)

Chariot de transport de repas en acier inoxydable : Cache avec rebord anti-débordement, bac de maintien au chaud encastré, incorporé par soudure, réchauffable sec ou humide, avec purge.
Bac pour récipient GN 1/1 jusqu'à 200 mm. Compartiment d'armoire, portes à double paroi, 530 x 365 mm. Intérieur, 6 paires de glissières embouties, lisses, distance 55 mm. Poignée coulissante de sécurité. Cadre anti-chocs sur tout le pourtour. Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre des roues 160 mm. 2 roues pivotantes avec frein. Agencement des roues HL, sur demande VHL.

Compartiment d'armoire chauffé

1 compartiment d'armoire 1/1, puissance de chauffe réglable séparément. Commutateur bistable marche/arrêt, réglé par thermostat, de +30 °C à 110 °C. Éléments de commutation protégés contre les chocs, câble spirale 2 m, prise borgne. Contrôlé CEM, contrôlé Gs, type de protection IP X3, protection contre les projections d'eau, puissance électrique 2639 W, tension nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.

Version :

2 bacs de maintien au chaud GN 1/1 chauffés.
1 bac de maintien au chaud GN 2/4 chauffé.
2 compartiments d'armoire, en bas, GN 1/1 chauffés.
1 compartiment d'armoire en bas, GN 2/4, sans porte, non chauffé.
Couvercle rabattable 1/3 - 2/3, séparé en longueur, avec bord d'arrêt, blocable en tant que surface.



Les récipients Gastronorm font partie des accessoires spéciaux

Type	NORM-II-Super (avec bacs de maintien au chaud supplémentaires en haut)
Dimensions L x l x H en mm	1078 x 700 x 935
Poids en kg (env.)	101
Nombre de compartiments	2 + 1/2
N° commande	88 13 15 03
Accessoires spéciaux	
Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre 125 mm	
Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre 200 mm	
Pneus anti-statiques, diamètre 160 mm	
Support pour couvercle GN1/1 N° commande	88 13 20 10
Élément de réfrigération en acier inoxydable pour les repas froids GN 1/1 (réfrigération de compartiment) N° commande	85 01 20 02
Élément de réfrigération en plastique pour les repas froids GN 1/1 N° commande	85 02 20 38
Grille d'écoulement en acier inoxydable pour l'installation dans le tuyau d'écoulement du bac N° commande	57 01 03 01
Affichage numérique de la température, sur chaque porte N° commande	
Couplage / accroche par chariot N° commande	88 22 11 02
Roues pivotantes avec frein	sur demande

Chariots de desserte, également réchauffables à sec

Chariots de desserte en acier inoxydable pour le transport et la distribution des repas au sein de l'établissement. Cache coudé sur tous les cotés, bac de maintien au chaud embouti, incorporé par soudure. Taille du bac pour récipient Gastronom GN 1/1, réchauffable humide et sec. Économie d'énergie considérable pour le réchauffage à sec. Avec robinet de purge. Revêtement sur tous les cotés, avec isolation. Éléments de commutation avec protection anti-chocs. Câble spirale 2,5 m, prise borgne. Commutateur bistable marche/arrêt Régulateur thermostatique continu, de +30 °C à +110 °C. Poignée coulissante de sécurité. Bord soudé en acier inoxydable. 4 pare chocs d'angle. Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre des roues 125 mm. 2 roues pivotantes. ContrôléGS/CEM, protection contre les projections d'eau. Tension nominale 1N AC 230 V 50 Hz.



Type	ZUB 1	ZUB 2	ZUB 2-GL	ZUB 3	ZUB 3-GL	ZUB 4
Capacité	1 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	4 x GN 1/1, 200 mm
Dimensions en mm	758 x 475 x 900	858 x 675 x 900	816 x 717 x 900	1227 x 675 x 900	1185 x 717 x 900	1562 x 675 x 900
Poids à vide kg	22	33	33	44	44	55
Puissance connectée :	0.47 kW	0.94 kW	0.94 kW	1.41 kW	1.41 kW	1.88 kW
Emplacement de la poignée	sur le devant	sur le devant	sur la longueur	sur le devant	sur la longueur	sur le devant
N° commande	88 16 01 01	88 16 02 01	88 16 02 03	88 16 03 01	88 16 03 03	88 16 04 01

Accessoires spéciaux

Bord pour coté longitudinal, rabattable N° commande	-	58 16 17 02	58 16 17 02	58 16 17 03	58 16 17 03	58 16 17 04
Bord pour coté frontal, rabattable N° commande	-	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01
Grille d'écoulement en acier inoxydable, pour une installation dans le tuyau d'écoulement N° commande	-	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01
Rack de rangement rabattable pour les louches, Dimensions 315 x 200 mm N° commande	-	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01
Pneus anti-statiques Diamètre 125 mm						
Roues zinguées Diamètre 125 mm						

Chariot de desserte, réfrigéré

Chariots de desserte en acier inoxydable pour le transport et la distribution des repas au sein de l'établissement. Cache coulé sur tous les cotés, cuve de refroidissement emboutie, taille 2 x 1/1, 3 x 1/1 ou 4 x 1/1 GN, soudé. Avec robinet de purge. Revêtement sur tous les cotés, avec isolation.

Emplacement de la poignée : Sur le devant. Éléments de commutation avec protection anti-chocs. Câble spirale 2,5 m. Prise borgne. Plage de refroidissement +2 °C à + 10 °C. Poignée coulissante de sécurité. Bord en acier inoxydable, soudé. Groupe frigorifique dans un boîtier, encastré sous la cuve. Puissance connectée 0,255 kW. 4 pare chocs d'angle. Roulettes inoxydables conformes à la norme DIN 18867, partie 8, diamètre des roues 125 mm. 2 roues pivotantes, 2 roues pivotantes avec frein. Tension nominale 1 N AC 230 V 50 Hz. Puissance de réfrigération ZUB 2-K, ZUB 3-K : 230 Watt pour une température de vaporisation de -10 °C. Fluide réfrigérant R 134a.



Type	ZUB 2-K	ZUB 3-K
Capacité	2 x GN 1/1, 200 mm 639 x 510 x 210 mm	3 x GN 1/1, 200 mm 975 x 510 x 210 mm
Dimensions en mm	860 x 663 x 900	1195 x 663 x 900
Poids à vide kg	55	65
N° commande	88 16 08 01	88 16 08 02
Accessoires spéciaux		
Pneus anti-statiques Diamètre 125 mm N° commande		
Roues zinguées Diamètre 125 mm N° commande		

Chariot de desserte, rebords

Rebord en acier inoxydable pour chariot de desserte, vitre de protection réglable quatre fois du coté des clients, verres de sécurité « VSG » 8 mm. Interrupteur marche/arrêt. Hauteur passe-plateau 153 mm

Version avec éclairage, prête à brancher. Interrupteur dans le module, tension nominale 1N AC 230 V 50 Hz (pour chariots de desserte chauffés et réfrigérés)

Type	pour ZUB 2	pour ZUB 3	pour ZUB 4
Dimensions L x l x H mm	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400
Puissance électrique en Watt	15	18	30
N° commande	88 13 20 45	88 13 20 47	88 16 10 01
Version avec système de chaleur, prête à brancher. Interrupteur dans le module, tension nominale 1N AC 230 V 50 Hz (uniquement pour chariots de desserte chauffés)			
Type	pour ZUB 2	pour ZUB 3	pour ZUB 4
Dimensions L x l x H mm	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400
Puissance électrique en Watt	365	1130	1530
N° commande	88 13 20 46	88 13 20 48	88 16 10 02

Notices

Allemagne

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

Autriche

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Vienne
Tél. +43 (0) 1/865 15 10-0
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10
E-mail : office@rieber.at
www.rieber.at

Suisse

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tél. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/866 27 37
E-mail : mail@rieber.ch
www.rieber.ch

France

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tél. +33 (0) 389/62 50 60
Fax +33 (0) 389/57 17 94
E-mail : info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Grande Bretagne

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tél. +44 (0) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-mail : sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Hollande

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Tél. +31 (0) 78/691 83 05
Fax +31 (0) 78/693 14 39
E-mail :
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Pologne

Gastromedia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tél. +48 (0) 22/833 87 07
Fax +48 (0) 22/833 87 22
E-mail : gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

Rieber est le fournisseur leader de solutions de restauration complètes que ce soit pour les écoles, les entreprises, les traiteurs, les hôtels et restaurants, les cliniques et foyers, ou encore l'armée.

Nous faisons de la restauration une véritable culture, et contribuons de façon importante à la santé et la qualité de vie des personnes – des plus jeunes aux plus âgés.

C'est surtout dans les situations où la production et la consommation des aliments sont séparées, à la fois dans le temps et dans l'espace, que nous pouvons assurer des repas de haute qualité, un degré élevé de sécurité, et des coûts d'exploitations faibles. Qu'il s'agisse de repas chauds ou froids, pour 1 à 1000 personnes.

Pour ce faire, nos solutions réunissent des avantages d'utilisation considérables. De plus, leur design adapté permet d'obtenir un rendement élevé quant au matériel utilisé et l'énergie et l'eau consommées. Ceci étant, Rieber est en mesure de proposer des applications concrètes, dont l'utilisation quotidienne permet d'économiser l'énergie et l'eau si précieuses, venant ainsi favorablement contribuer à la protection de l'environnement et du climat.



Design : pearl creative, ludwigsburg, design industriel
www.pearlcreative.com