

**catering experts:
it's your turn.**



Presse- information

Oktober 2017

Rieber auf der „HOST“ 2017 in Mailand

Mit konsequenten Weiterentwicklungen und interessanten Innovationen im Großküchenbereich sowie rund um die Speisenverteilung, präsentiert sich Rieber auch dieses Jahr auf der Messe „HOST“ in Mailand. Rieber bietet für die gestiegenen Anforderungen im Speisentransport und im Speisenhandling praktische, energieeffiziente, systemorientierte und flexible Lösungen.

Rieber entführt Sie in die Welt maximaler Individualität.

Mit dem System **catering circle** eröffnet sich eine Vielzahl an Möglichkeiten für ein individuelles Catering. Die einbaufähigen Rieber Catering Module sind vielseitig einsetzbar und bündeln viele Funktionen in einem Gerät. Das spart Platz, schafft Ordnung und senkt die Kosten. Ob Grillen, Kochen, Kühlen oder Lagern im hippen Fass- der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Finden Sie Ihre ganz individuelle Lösung für Ihre Catering Situation. Lassen Sie sich inspirieren von der Funktionalität. Mehr Lifestyle, mehr Lebensqualität, mehr Spaß.

Mehr Sicherheit, Transparenz und Rückverfolgbarkeit über die gesamte Prozesskette im Food-Flow bietet das Digitalisierungs- und Organisationssystem **CHECK** in Kombination mit dem Behälter Mehrwegsystem **gastronorm360** und der eindeutigen Identifizierung via QR-Code. Auf der Messe erleben Sie das **CHECK HACCP** Starterset mit dem der Einstieg für Gastronomen, Caterer und alle, die die HACCP-Richtlinien zu erfüllen haben, erheblich vereinfacht wird. Partner für CHECK sind Deutsche Telekom, MHP, Kärcher, IFCO und maxmaier urbandevelopment.

Erfahren Sie mehr über den optimierten **TWF** Tablettwagen oder über die **Power Unit**, die mobile Steckdose, die unabhängig vom Stromnetz Geräte bis zu 5 Stunden in Betrieb halten kann. Geräusch- und abgasfrei dadurch optimal für lärmempfindliche Bereiche geeignet. Wetterfest und deshalb auch für den Einsatz im Außenbereich einsetzbar. Ermöglicht viel Freiheit!

Präsentiert wird neben dem aktiv **gekühlten thermoport®** aus Kunststoff, die zuheizbaren **thermoport® 1000 KB-A/D** und **600 KB-A/D** mit flächenbündiger Heizung und digitaler gradgenauer Steuerung sowie die optimal temperierte **Licht- und Wärmebrücke** für Speisentransportwagen.



Ebenso gezeigt wird der **thermoport® 100 KB-CNS mit hygienischer Edelstahl Innenmuffel**. Dadurch können Speisen direkt im thermoport® transportiert und ausgegeben werden auch ohne den Einsatz eines GN-Behälters oder thermoplates®. Die leistungsstarke Flächenheizung in Boden- und Seitenbereich gewährleistet eine gleichmäßige, schnelle Wärmeverteilung.

Einen gesicherten Transport im LKW bietet die **Transportsicherung** für fahrbare thermoport® aus Edelstahl. Die aufsteckbare Kunststoffplatte sorgt für einen sicheren Abstand zwischen den zu transportierenden Geräten. Kombiniert mit einer Galerie kann ein dort aufgestapelter Kunststoff thermoport® rutschsicher transportiert werden.

Die varithek® Grill-Familie wurde erweitert durch das Einschubmodul **varithek® grill mit geriffelter Grillplatte** und verleiht nun dem Gargut die typische Grill-Struktur.

Weitere Geräte wie der **K-POT**, **varithek® acs 1600 O₃**, **hybrid kitchen 200**, **thermoport®** sowie die Kühlschränke **gastropolar** und **multipolar** sind ebenfalls auf der Messe präsent.

Die Geräte von Rieber sind mit **CHECK** ausgestattet. Eine Nachrüstung bei vorhandenen Geräten ist jederzeit möglich. Rieber ist **CHECK ready** - für einen rückverfolgbaren, transparenten und sicheren Prozess.

Wir freuen uns auf Sie! Besuchen Sie uns auf der **HOST** in Mailand **Pavillon 5 Stand P11 Q12** vom 20.10.- 24.10.2017.

www.riever.de