

Rieber

Kochen wie die Profis.



Das System der Profis für zu Hause

80% der Zeit verbringen wir mit Vor- und Zubereiten in der Küche. Wäre es nicht praktischer mit weniger Handgriffen auszukommen? Mit der unit, der Profiküche auf 3 Ebenen, ist das ab sofort möglich. Wie das geht? Durch ausschließlichen Einsatz hochfunktionaler Komponenten aus der gewerblichen Küche und vorallem perfekte Ausnutzung jedes Millimeters. Durch simples Einhängen verwandeln passende Schneidbretter das Spülbecken in einen weiteren komfortablen Schneid-arbeitsplatz für Gemüse, Fleisch oder Fisch. Auch beim Waschen von Obst und Salat werden Sie den neuen Komfort schnell zu schätzen wissen.

Die airclean®3d ein Dunstabzug, der direkt auf der Höhe des Kochgeschirrs angebracht ist, sorgt dafür, dass die fetthaltige Luft nicht in den Raum gelangt.

Erleben Sie die neue Art des Kochens.





Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung	Seite 04 - 05
Kochen mit System	Seite 06 - 07
unit	Seite 08 - 11
Mehrschicht Kochgeschirr	Seite 12 - 13
Solution Sets	Seite 14 - 15
waterstation® cubic	Seite 16 - 17
Spülensortiment	Seite 18 - 22
Armaturen	Seite 23
waterstation® round	Seite 24
Küchenarbeitsplatten	Seite 25



Kochen wie die Profis.

Vorbereitung - die Edelstahl-Arbeitsfläche.

Das mit dem Designpreis der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnete Küchenmodul unit erfüllt alle Funktionen einer professionellen Küche. Gleichzeitig ist die funktionale Edelstahl-Arbeitsfläche Blickfang jeden Raumes und Kommunikationsstätte. Nutzen Sie die Erfahrung von Rieber für Ihre Küche zu Hause und entscheiden Sie sich für eine Arbeitsfläche aus hygienischem Edelstahl.

Kochfeld mit effizienter Absaugung

Mit der airclean - Umlufttechnologie bietet Ihnen Rieber eine patentierte Lösung, bei der Dämpfe unmittelbar am Ort des Entstehens aufgefangen werden und die ohne bauliche Maßnahmen zu jeder Zeit an jedem Ort funktioniert.

waterstation® - der perfekte Arbeitsplatz.

Mit der waterstation®cubic bietet Rieber ein neues Spülensystem der Premiumklasse an. Ihr auffallend schönes Design, vor allem jedoch die greifbaren Vorteile im täglichen Gebrauch, machen die cubic zu einem einzigartigen Produkt, das begeistert. Im Zusammenspiel mit diversen Rieber-Behältern ermöglicht die cubic das bequeme Vorbereiten auf 3 Ebenen.

Kochen mit System.



Die Vorbereitung



Einfaches und bequemes Arbeiten auf mehreren Ebenen. Durch simples Drehen kann das Kochgeschirr wahlweise auf der oberen oder unteren Ebene eingehängt und dadurch die Speisen einfach und platzsparend vorbereitet werden.

Die Zubereitung



Von der Vorbereitungsstelle ohne Umschütten direkt auf das Kochfeld oder in den Backofen.
Braten, Schmoren, Grillen und Backen - das Rieber Kochgeschirr vereint in einem Gargerät alle Zubereitungsformen.



Das Garen und Backen



Das Rieber Kochgeschirr wird im gängigen Gastronorm-Maß angeboten, dass dadurch auch in den meisten Haushaltsdampfgarern verwendet werden kann. Speisen können somit zur besseren Geschmacksbildung im Rieber Kochgeschirr zunächst angebraten werden und anschließend direkt im Dampfgarer sanft auf Punkt zu Ende gegart werden.

Der Genuss



Dank des Zubehörs kann das Rieber Kochgeschirr nach dem Zubereiten ohne Umfüllen direkt auf dem Tisch platziert werden. So geht wenig Energie verloren und Ihre Speisen bleiben im chafing port noch lange warm.

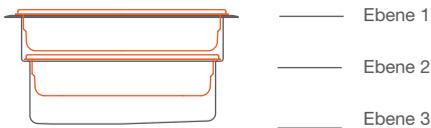
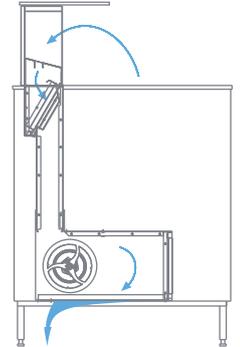
Kochen auf drei Ebenen: die 1,8 m² kleine Profiküche

Auf gerade einmal 1,8 Quadratmetern bietet die Küchenarbeitsfläche unit II alle Funktionen einer professionellen Küche.

Mit der unit und den cooktools bringt Rieber das Kochsystem der Profis in die private Küche - für einen neuen Komfort bei der Speisenzubereitung. Alles in einem: Vorbereiten, anbraten, schmoren und servieren. In der cubic ermöglichen die Rieber cooktools das bequeme Vorbereiten der Speisen auf 3 Ebenen. Im selben Kochgeschirr kann das Gericht direkt auf dem Herd angebraten (auf Elektro, Ceran oder Induktion) oder im Dampfgarer gegart werden.

Küchenarbeitsfläche nur ohne Unterbau erhältlich.

Anders als bei konventionellen Dunst-
abzugshauben saugt die airclean[®]
beim Kochen und Anbraten die
entstehende fetthaltige Luft direkt
auf Höhe des Kochgeschirrs nach
hinten ab. Die verschmutzte Luft
wird durch die im Unterschrank
montierte airbox geleitet und in 3
getrennten Schritten von Fett,
Schmutzpartikeln und Geruch
getrennt. Die saubere Luft
gelangt durch ein ökologisches
Umluftsystem zurück in den Raum.



unit - Kochen mit System



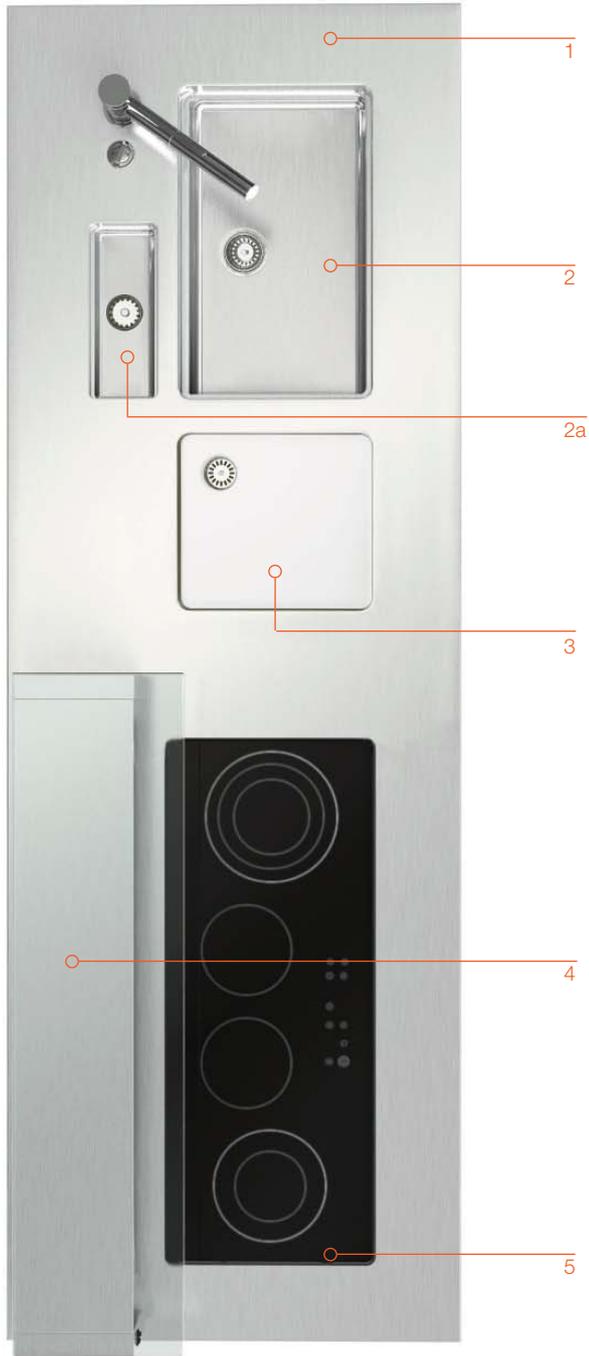
Der Designpreis der Bundesrepublik Deutschland gilt als die höchste und exklusivste Auszeichnung im Bereich Design.



Kein anderer Designpreis stellt ähnlich hohe Anforderungen an seine Teilnehmer. So kann ein Unternehmen nur dann am Wettbewerb um den Designpreis teilnehmen, wenn sein Produkt bereits mit einem nationalen oder internationalen Preis ausgezeichnet wurde. Eine weitere Voraussetzung für die Teilnahme ist die Nominierung durch die Wirtschaftsministerien und -senatoren der Länder bzw. durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie.

Im Jahr 2007 haben über 1000 Einreichungen in den Bereichen Produkt- und Kommunikationsdesign am Wettbewerb teilgenommen.

Hiervon zeichnete die Jury 25 mit dem Designpreis aus.



Doppelspüle

Längs- oder Quereinbau für noch mehr Nutzfläche

unit - Edelstahl-arbeitsplatte

hygienischer Edelstahl mit geschliffener und gebürsteter Oberfläche. Funktionales Design mit 20 mm dünner Arbeitsplatte

waterstation®cubic Becken

Die waterstation®cubic ermöglicht das Arbeiten auf 3 Ebenen. Das Becken ist passend für das Rieber-Systemgeschirr. Ordnung - platzsparend - Profitechnik.

waterstation®cubic Restebecken

waterstation®cubic Abtropffläche

Passende Vertiefung für das Rieber-Systemgeschirr und das waterstation® Schneidbrett 2/3.

airclean®3d 900

Der down-draft-Dunstabzug saugt die beim Kochen und Braten entstehende fetthaltige Luft ohne Umwege direkt nach hinten ab. Die Reinigung erfolgt ökologisch sinnvoll im Umluftsystem über einen speziell entwickelten Fettfilter und den Aktivkohlegeruchsfilter.

Kochfeldausschnitt

Ausschnitt für ein Kochfeld nach ihren Vorgaben. Wir empfehlen die Verwendung flächenbündiger Kochfelder.

unit - System-Set

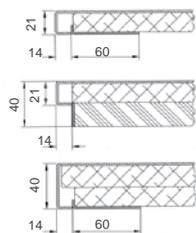
Systemzubehör im Gastronomformat der Profis zum Vor- und Zubereiten der Speisen. Erweiterung der Arbeitsfläche durch perfekte Integration von Behältern und Schneidbrettern im Gastronomformat. Platz- und Wassersparendes Arbeiten durch Becken-im-Becken-Prinzip.

Stellen Sie sich Ihre unit zusammen

Bitte rote Felder ausfüllen, bzw. Maße eintragen.

Edelstahlarbeitsplatte

Abmessungen



Variante A

- Edelstahl 1.4301
- Arbeitsplatte 20 oder 40 mm stark, 4-seitig abgekantet

bis 1800 mm Länge
 bis 2100 mm Länge
 bis 2400 mm Länge
 bis 2700 mm Länge
 bis 3000 mm Länge

Variante B

- Vollflächig unterleimt
- Vorne und hinten mit Edelstahl unterfüttert (Variante A und C)

unit I 600 - 700 mm Tiefe
 unit II 800 - 900 mm Tiefe

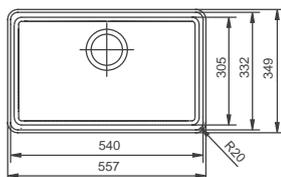
Variante C

Spüle

Passend für 60er Unterbauten

Spüle mit 3 1/2" Körbchenventil und Drehexzenter

540 x 332 mm

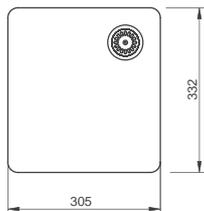


Restebecken mit 1 1/2" Körbchenventil, nicht verschließbar.

Abtropffläche

Funktionsverprägung mit 1 1/2" Ablaufprägung nicht verschließbar

305 x 332 mm

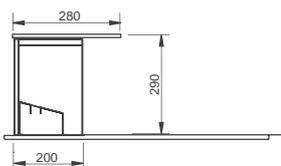


Absaugung

Passend für 90er Unterbauten

Anschlusswert: 230 V, 50 Hz, 16 A
 Nennspannung: max. 400 W

860 x 510 x 650-780 mm



Kochfeldausschnitt

Ausschnitt für flächenbündiges Kochfeld

Ausschnitt für Einbau-Kochfeld

Bitte Einbauzeichnung des Herstellers beilegen!
 Montage der Kochfelder nicht enthalten!

Empfohlenes Zubehör

Zubehör im GN-Format:

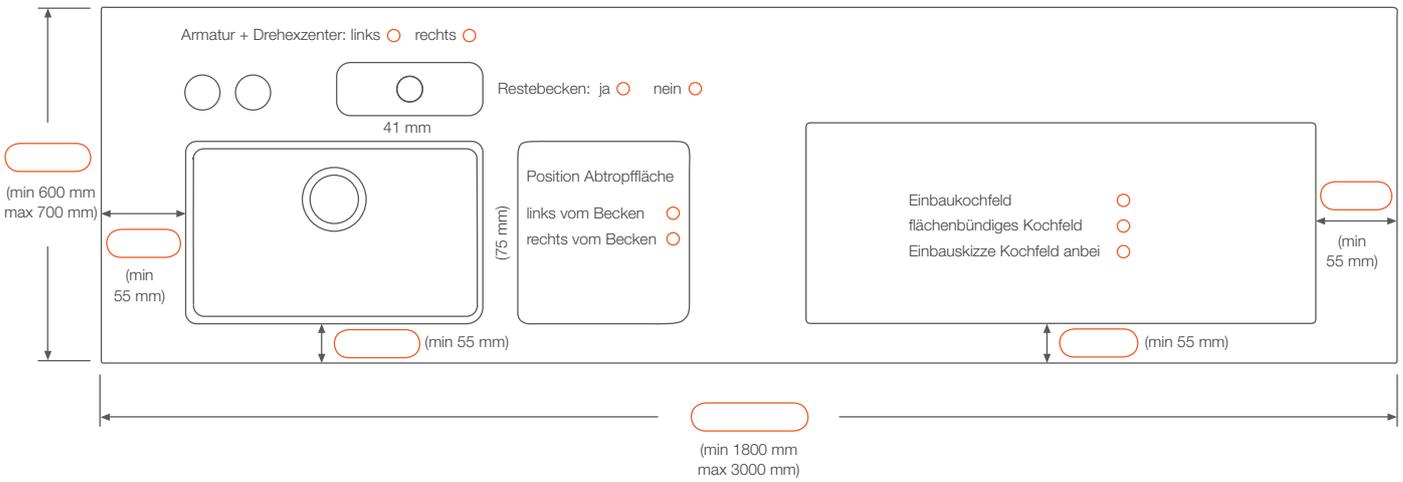
Schneidbrett GN 2/3 Buche
 Edelstahl-Sieb GN 2/3
 Edelstahl-Resteschaale GN 2/8
 GN-Kochgeschirr (siehe Seite 14-15)

Einhandhebelmischbatterie mit Schwenk-auslauf und variablem Ausfluss:

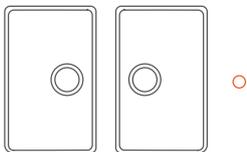
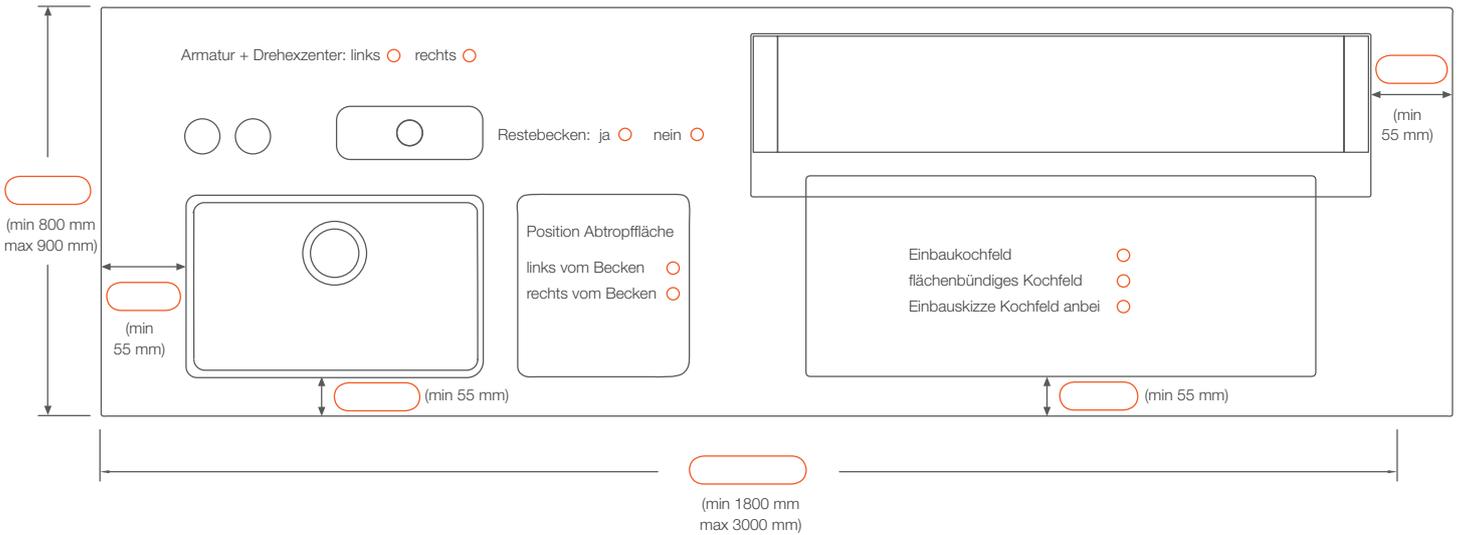
Armatur Apollo CN
 Armatur Apollo CN GB



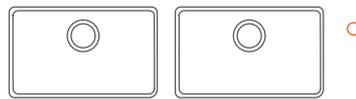
UNIT I



UNIT II



Möglichkeit 1 zum Einbau einer Doppelspüle



Möglichkeit 2 zum Einbau einer Doppelspüle

Bitte ausgefülltes Anfrageblatt mit Adressdaten an
 Fax +49 (0) 7121/518-288



Die neue Generation des Kochens.

Mehrschicht-System-Kochgeschirr - Die Vorteile

Entscheidend für die Qualität und den Komfort beim Kochen mit dem System der Profis, ist das im Design sehr ansprechende Rieber Mehrschichtsystemgeschirr. Anders als die meisten Kochtöpfe ist das Rieber thermoplates® Kochgeschirr nicht aus einfachem Edelstahl, sondern aus energieeffizientem Mehrschichtmaterial hergestellt. Damit sparen Sie nicht nur wertvolle Energie, sondern können Ihre Speisen besonders schonend und geschmackvoll, ohne viel Öl oder Fett zubereiten. Natürlich ist das Mehrschichtgeschirr auch bestens für Induktion geeignet.

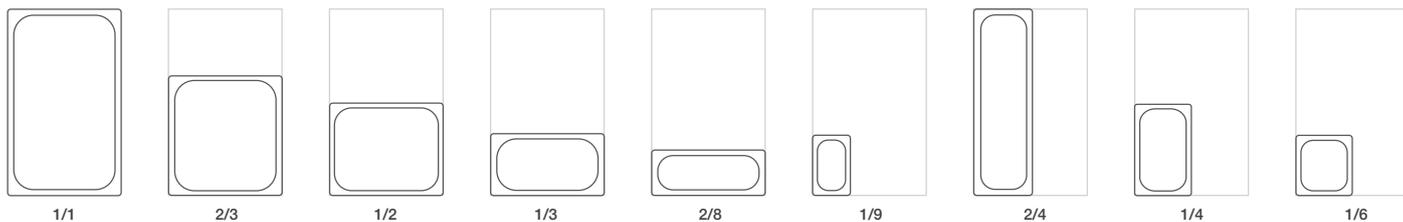
Durch die gegebenen Gastronormmaße ist das Mehrschichtgeschirr kompatibel zu den meisten Dampfgeräten und passt auch in jeden Ofen.

Im chafing port kann ohne Umschütten direkt auf dem Tisch serviert und warm- bzw. kühlgehalten werden.



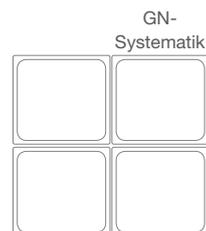
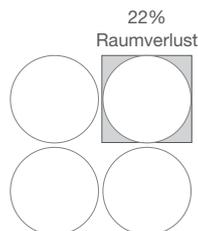
Die Gastro-Norm

ist ein international gültiges Maßsystem. Die Grundlage ist das Normmaß 1/1. Die kleineren Behälter werden in Brüchen relativ zum Grundmaß 1/1 angegeben.



Dieses System können Sie optimal für Ihre Bedürfnisse nutzen.

Durch die rechteckige Form, vermeiden Sie unnötigen Platzverlust. Zudem sind die Behälter platzsparend ineinander stapelbar.



Die Materialien

Die ideale Ergänzung zu Ihrem Kochgeschirr ist unser umfangreiches Gastronormbehälterprogramm und Deckelsystem. Erhältlich in verschiedenen Größen und Tiefen - aus Edelstahl oder Polycarbonat, emailliert, oder mit beschichteter Oberfläche.



Das Mehrschichtmaterial

SWISS-PLY® ist ein patentiertes Mehrschichtmaterial mit herausragenden thermischen Eigenschaften: Das Sandwich-Material mit Aluminiumkern gewährleistet eine höhere Leitfähigkeit von Energie (Warm und Kalt). Dadurch verteilt sich zugeführte Energie schnell und gleichmäßig. Zudem bietet das Mehrschichtmaterial die optimalen Voraussetzung zur Nutzung mit **Induktion**. Die erheblich gesteigerte Energieeffizienz führt zu einer deutlichen Senkung der Kosten.



Sparen Sie Zeit, Platz und Energie

Ausschließlich über eine innovative Technologie - umgesetzt im Rieber Kochgeschirr. Durch das patentierte Mehrschichtmaterial SWISS-PLY® hat das Rieber Kochgeschirr eine sehr hohe Energie-Leitfähigkeit und ist so insbesondere bei Wärme-/Kälteübergängen ideal einsetzbar. Und das spart Ihnen nicht nur Energie, sondern auch Zeit.



Cooktools - Solution Set



72400101 Garset

Zum schonenden Garen von Gemüse, Fisch etc.



Bestehend aus: 2/3 Mehrschichtkochgeschirr
100 mm tief, 2 Dampfgareinsätze, Edelstahldeckel



72401101 Grill- und Bratset

Zum Braten z.B. von Fleisch, Fisch und Gemüse etc.



Bestehend aus: 2/3 Mehrschichtkochgeschirr
20 mm tief, Edelstahldeckel



72402101 Frittiererset

Zum Frittieren von z.B. Pommes Frites, Gemüse etc.



Bestehend aus: 2/3 Mehrschichtkochgeschirr
100 mm tief, Frittiererinsert



72403101 Lageriset

Zum Lagern z.B. von Steak, Fisch, Gemüse



Bestehend aus: 1/3 Polycarbonatbehälter 100 mm tief,
Einleger und Deckel aus Polycarbonat



72404101 Vorbereitungsset

Zum platzsparenden Vorbereiten Ihrer Speisen direkt im System waterstation[®]cubic wie z.B. Schneiden von Obst, Gemüse, absieben von Nudeln etc.



Bestehend aus: 2/3 Holzschneidbrett, 2/3 Edelstahlsystembehälter gelocht, 2/8 Edelstahlsystembehälter ungelocht



72405101 Warmhalteset

Zum Servieren Ihrer Speisen direkt auf dem Tisch. Mit dem einlegbaren Warmhaltepellet bleiben Ihre Speisen über lange Zeit warm.



Bestehend aus: 2/3 Mehrschichtkochgeschirr
60 mm tief, Edelstahldeckel, chafing port, Warmhaltepellet



72406101 Kalthalteset

Zum Servieren Ihrer Speisen direkt auf dem Tisch. Das einlegbare Kühlpellet sorgt dafür, dass z.B. Nachspeisen über lange Zeit kühl gehalten werden.



Bestehend aus: 2/3 Mehrschichtkochgeschirr
60 mm tief, Edelstahldeckel, chafing port, Kühlpellet



72407101 Warm- und Kalthalteset

Für das Heiß/Kalt-Erlebnis auf dem Tisch.



Bestehend aus: 2/3 Mehrschichtkochgeschirr
60 mm tief, Edelstahldeckel, chafing port, Kühlpellet, Warmhaltepellet

Cooktools - Komponenten

Mehrschichtkochgeschirr

Sytemgeschirr aus patentiertem Mehrschichtmaterial SWISS-PLY® Temperaturbereich von - 20°C bis + 220°C, spülmaschinentauglich. Mit Griffen. Für folgende Heizquelle verwendbar: Ceranfeld, Induktionsfeld, Elektroherd



Kochgeschirr 2/3 (354 x 324 mm), 100 mm tief	84010924	○
Kochgeschirr 2/3, (354 x 324 mm) 60 mm tief	84010925	○
Kochgeschirr 2/3, (354 x 324 mm) 40 mm tief	84010926	○
Grillplatte 2/3, (354 x 324 mm) 20 mm tief	84010933	○
Kochgeschirr 1/2, (256 x 324 mm) 100 mm tief	84010928	○
Kochgeschirr 1/2, (256 x 324 mm) 60 mm tief	84010929	○
Kochgeschirr 1/2, (256 x 324 mm) 40 mm tief	84010930	○
Grillplatte 1/2, (256 x 324 mm) 20 mm tief	84010934	○

Gardeckel

Mit feststehendem Griff und seitlichen Griffausschnitten.



Gardeckel GN 2/3 Edelstahl	84011002	○
Gardeckel GN 1/2 Edelstahl	84011012	○

Heiß und Kalt auf den Tisch

Im funktionalen Mehrschichtgeschirr bleibt mit den Pellets Heißes heiß oder Kaltes kalt. Der Thermobehälter hält die gewünschte Temperatur über lange Zeit.



chafing port 352 x 327 x 70 mm	84011107	○
Kühlpellet 1/2 Kunststoff schwarz	85022071	○
Wärmepellet GN 1/2, Edelstahl	89080171	○

Vorbereitungszubehör

Das Vorbereitungszubehör von Rieber, spart Platz, bringt Ordnung in die Küche und macht Spaß am Kochen. Beim Waschen von Obst, beim Vorbereiten von Gemüse und Fisch oder beim Abgießen von Nudeln – Sie werden den neuen Komfort schnell zu schätzen wissen.



Edelstahl Systembehälter 2/8	84010138	○
Edelstahl Systembehälter 2/3, gelocht	84020112	○
Schneidbrett 2/3, Holz Buche	72100560	○
Schneidbrett 2/8, Holz Buche	72100561	○
Schneidbrett 1/2, Holz Buche	72100562	○
Schneidbrett 2/3, Polyethylen	72100540	○
Schneidbrett 2/8, Polyethylen	72100541	○
Schneidbrett 1/2, Polyethylen	72100542	○



Die Spüle wird zur multifunktionalen Arbeitsfläche.



Systematisches Vorbereiten und Zubereiten auf 3 Ebenen



Multivariables Arbeitsraster mit professionellen Gastronormbehältern und Schneidbrettern



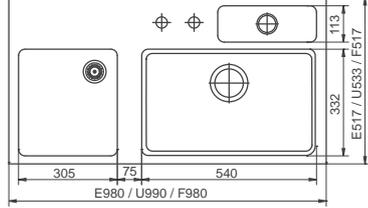
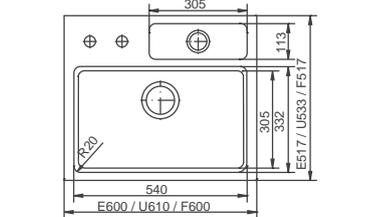
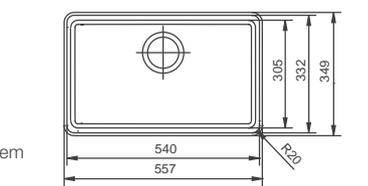
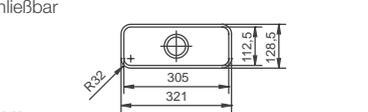
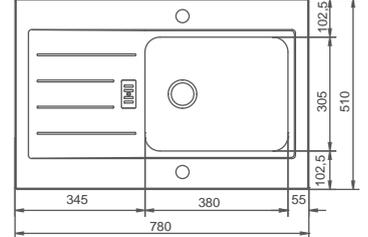
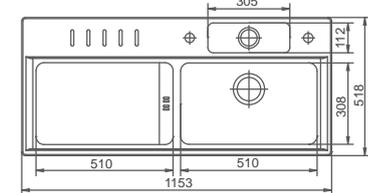
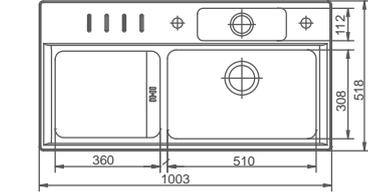
Leichte Reinigung durch reduzierte 20mm Eckradien



Praktisches, platzsparendes Vor- und Zubereiten mit der variablen Arbeitsfläche

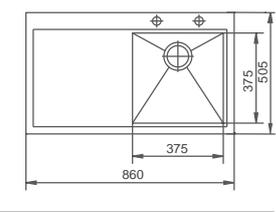
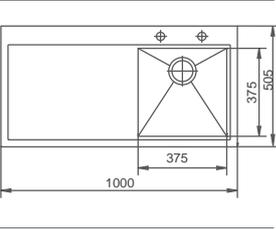
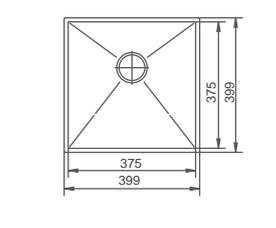
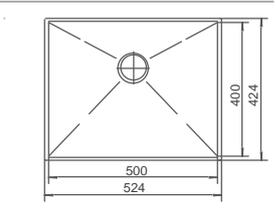
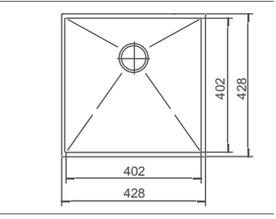
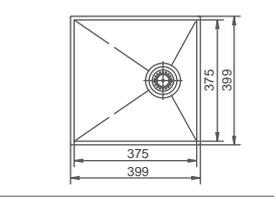
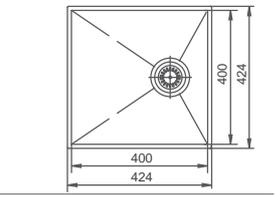
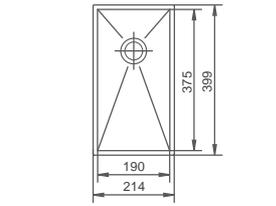
Die Systemspüle für höchste Ansprüche

Für die waterstation® cubic hat Rieber ein Erfolgsprinzip aus dem Profibereich auf die private Küche übertragen: Das Arbeiten auf drei Ebenen, mit dem Systemkoch – und Vorbereitungsgeschirr, dass zu den Dampfgeräten kompatibel ist. Von der Spüle auf den Tisch ermöglichen die cookingtools im Zusammenspiel mit der waterstation® cubic ein durchgängiges System.

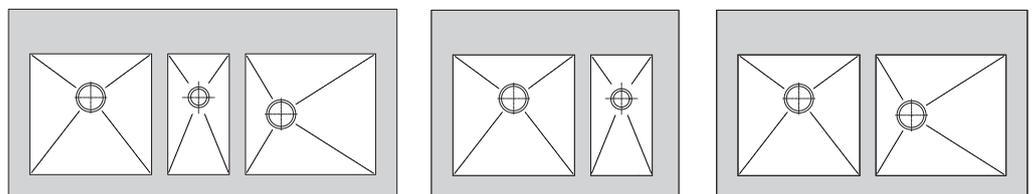
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72016610 cubic 980 Be. li. Einbau 72016620 cubic 980 Be. re. Einbau 72016612 cubic 980 Be. li. U 72016622 cubic 980 Be. re. U 72016616 cubic 980 Be. li. F* 72016626 cubic 980 Be. re. F*</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexenter 72100193, 2/8 Edelstahl-Systembehälter 84010138, 2/3 Edelstahl-Systembehälter gelocht 84020112, 2/3 Holzschneidbrett 72100560</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72016601 waterstation® cubic Einbau 72016603 waterstation® cubic U 72016606 waterstation® cubic F*</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexenter 72100193, 2/8 Edelstahl-Systembehälter 84010138, 2/3 Edelstahl-Systembehälter gelocht 84020112, 2/3 Holzschneidbrett 72100560</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72016652 cubic Basic A</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexenter 72100197</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p> <p>Zum Einbau von oben, flächenbündigem Einbau und zum Unterbau geeignet.</p>	
	<p>72016662 cubic Basic B</p>	<p>Inkl. 1 1/2" Körbchenventil, nicht verschleißbar 72100198</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p> <p>Zum Einbau von oben, flächenbündigem Einbau und zum Unterbau geeignet.</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72016810 waterstation® basic Set</p>	<p>Inkl. 1 1/2" Körbchendrehexenter 72100207, Schneidbrett Holz 72100510, 1/3 Polycarbonat-Systembehälter 84210107 mit Deckel aus Polycarbonat 84100107</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72031709 waterstation® classic 150 Becken links 72031710 waterstation® classic 150 Becken rechts</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexenter 1 1/2" Körbchenventil 72100177, 2/8 Edelstahl-Resteschale gelocht 84020150</p> <p>Zubehör: 72100518 Schneidbrett aus Holz 72100523 Glasschneideplatte 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72031712 waterstation® classic 100 Becken links 72031713 waterstation® classic 100 Becken rechts</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexenter, 1 1/2" Körbchenventil 72100177, 2/8 Edelstahl-Resteschale gelocht 84020150</p> <p>Zubehör: 72100518 Schneidbrett aus Holz 72100523 Glasschneideplatte 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	

* Neuer, innovativer Flachrand geeignet für den Einbau von oben oder für den flächenbündigen Einbau. Einbaumaße sind den Spülen beigelegt.

Nullradius Becken

 <p>450er Unterbau</p>	<p>72016705 puro 860 Becken links 72016706 puro 860 Becken rechts</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter 72100129</p> <p>Zubehör: 72100555 Glasschneideplatte 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72016701 puro 1000 Becken links 72016702 puro 1000 Becken rechts</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter 72100129</p> <p>Zubehör: 72100555 Glasschneideplatte 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
	<p>72022005 NR 375/375</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter 72100171</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
	<p>72022010 NR 500/400</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter 72100171</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
	<p>72022009 NR 400/400</p>	<p>Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter 72100171</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
	<p>72022002 NR Abtropfbecken 375/375</p>	<p>Inkl. 3 1/2" gezogener Flachablauf 72100184</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
	<p>72022003 NR Abtropfbecken 400/400</p>	<p>Inkl. 3 1/2" gezogener Flachablauf 72100184</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
	<p>72022008 NR Becken 190/375</p>	<p>Inkl. 1 1/2" Körbchenventil, handbetätigt 72100198</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	

Kombinationsmöglichkeiten:



Einbaumaße sind den Spülen beigelegt.

Weitere Einbauspülen

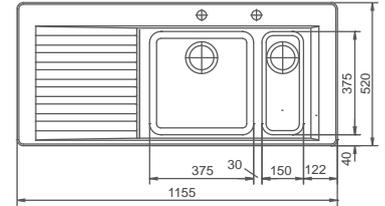


600er Unterbau

72016001 Niuson Becken links
72016002 Niuson Becken rechts

Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter
3 1/2" Körbchenventil handbetätigt
72100174,
Edelstahl-Resteschale gelocht
72100616

Zubehör:
72100522 Glasschneideplatte
72100401 Raumsparer-Ablauf



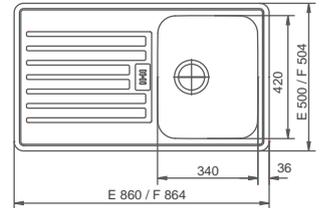
450er Unterbau

72012201 Marilyn light
72012208 Marilyn light F*



Inkl. 3 1/2" Körbchenventil handbetätigt
72100109

Zubehör:
72100927 Geschirrkorb Chrom
72100519 Schneidbrett Holz
72100401 Raumsparer-Ablauf



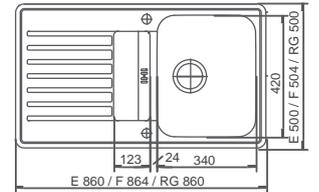
450er Unterbau

72011301 Marilyn 100
72011380 Marilyn 100 F*
72011390 Marilyn 100 Leinen
72011302 Marilyn 100 sierra
72013204 Marilyn 100 graphit
72013208 Marilyn 100 kiesel



Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter
72100121 (Edelstahl)
72100133 (Riegranit)

Zubehör:
72100611 Edelstahl-Resteschale glatt
72100623 Edelstahl-Resteschale Leinen
72100519 Schneidbrett aus Holz
72100927 Geschirrkorb Chrom
72100401 Raumsparer-Ablauf



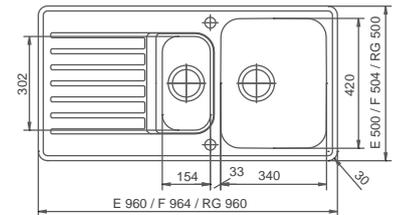
600er Unterbau

72011401 Marilyn 150
72011480 Marilyn 150 F*
72011490 Marilyn 150 Leinen
72011402 Marilyn 150 sierra
72011404 Marilyn 150 graphit
72011408 Marilyn 150 kiesel



Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter
72100170 (Edelstahl)
72100134 (Riegranit)

Zubehör:
72100519 Schneidbrett aus Holz
72100927 Geschirrkorb Chrom
72100607 Edelstahl-Resteschale gelocht
72100401 Raumsparer-Ablauf



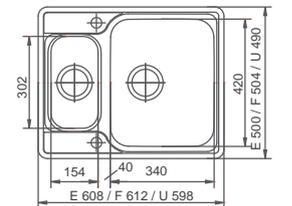
E F 600er / U 700 Unterbau

72012801 Marilyn 150 compact
72012880 Marilyn 150 compact F*
72012881 Marilyn 150 compact U



Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter
72100170

Zubehör:
72100607 Edelstahl-Resteschale gelocht
72100508 Schneidbrett aus Holz
72100927 Geschirrkorb Chrom
72100702 Stapelboard Kunststoff weiß
72100401 Raumsparer-Ablauf



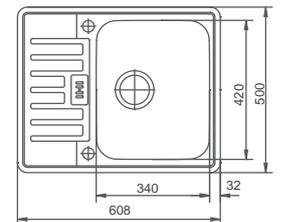
450er Unterbau

72011313 Marilyn 100 compact



Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter
72100121

Zubehör:
72100508 Schneidbrett aus Holz
72100927 Geschirrkorb Chrom
72100702 Stapelboard Kunststoff weiß
72100401 Raumsparer-Ablauf



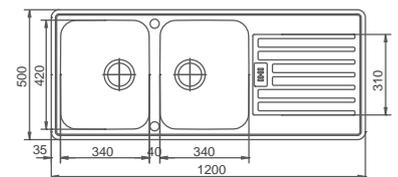
800er Unterbau

72015601 Marilyn 200



Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter
72100156

Zubehör:
72100519 Schneidbrett aus Holz
72100927 Geschirrkorb Chrom
72100401 Raumsparer-Ablauf



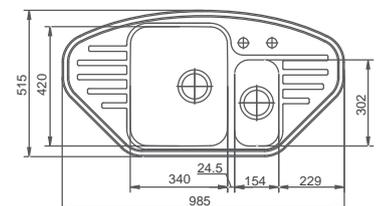
600er Unterbau

72013401 Marilyn 150 EL
72013490 Marilyn 150 EL Leinen

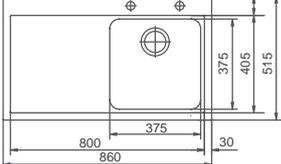
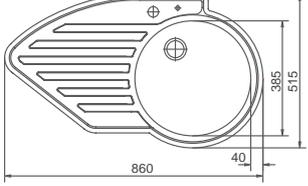
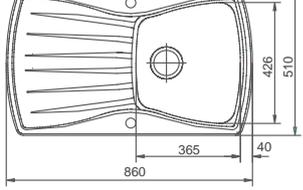
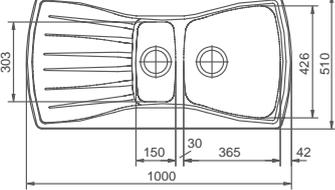
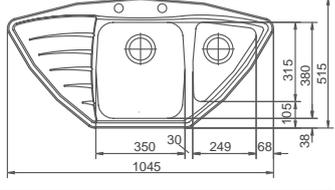
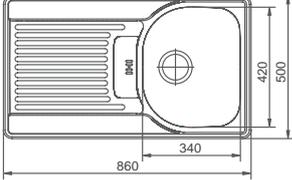
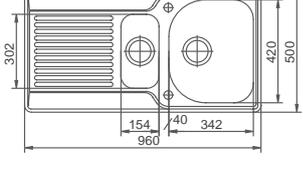
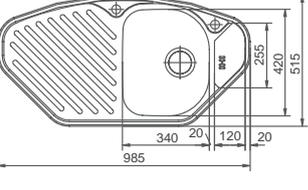
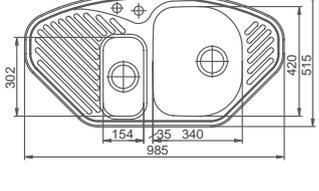


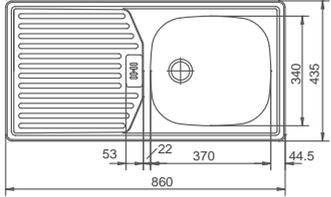
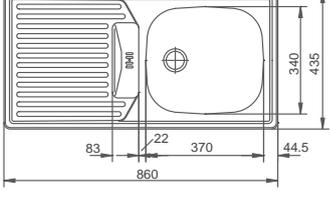
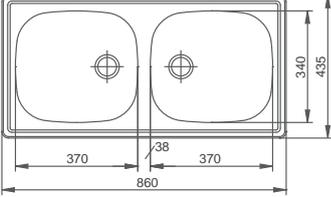
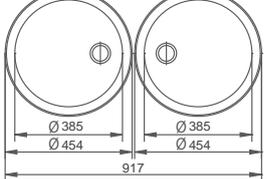
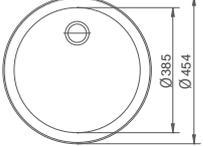
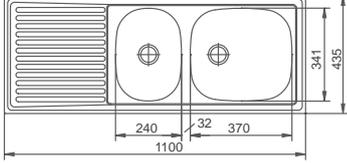
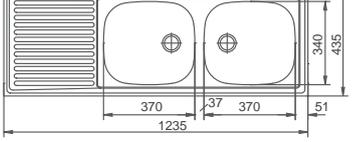
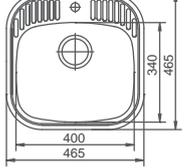
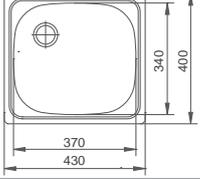
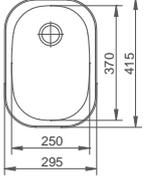
Inkl. 3 1/2" Körbchendrehexcenter
72100170

Zubehör:
72100607 Edelstahl-Resteschale gelocht
72100927 Geschirrkorb Chrom
72100401 Raumsparer-Ablauf



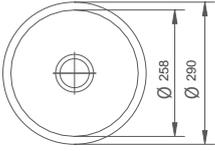
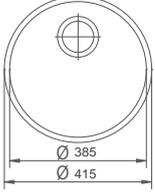
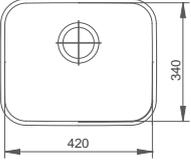
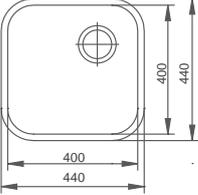
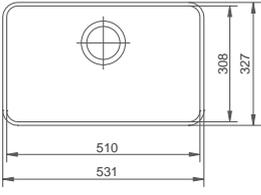
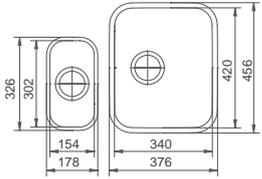
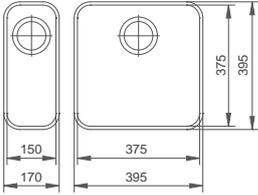
* Neuer, innovativer Flachrand geeignet für den Einbau von oben oder für den flächenbündigen Einbau.
Einbaumaße sind den Spülen beigelegt.

	<p>72017601 Linea 100 Becken rechts 72017603 Linea 100 Becken links</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100171</p> <p>Zubehör: 72100555 Glasschneideplatte 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72013201 Wing 100 Becken rechts 72013205 Wing 100 Becken links 72013290 Wing 100 Becken rechts Leinen 72013292 Wing 100 Becken links Leinen</p>	<p>Inkl. 1 ½" Körbchenventil mit Zugexcenter 72100138</p> <p>Zubehör: 72100501 Schneidbrett aus Holz 72100922 Geschirrkorb Chrom 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72015210 Tenor 100</p> 	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100171</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72015310 Tenor 150</p> 	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter, 3 ½" Körbchenventil, handbetätigt 72100170</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>800er Unterbau min. 900er Unterschrank</p>	<p>72015410 Tenor 150 EL</p>  <p>Modelländerung ab Mitte 2009</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter, 3 ½" Körbchenventil, handbetätigt 72100170</p> <p>Zubehör: 72100614 Edelstahl-Resteschale geloخت 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72013510 Econa 100 72013512 Econa 100 Leinen</p> 	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100121</p> <p>Zubehör: 72100508 Schneidbrett aus Holz 72100929 Geschirrkorb Chrom 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72013501 Econa 150 72013503 Econa 150 Leinen</p> 	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter, 3 ½" Körbchenventil, handbetätigt 72100170</p> <p>Zubehör: 72100607 Edelstahl-Resteschale geloخت 72100508 Schneidbrett aus Holz 72100929 Geschirrkorb Chrom 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau min. 900er Unterschrank</p>	<p>72012401 Econa 100 EL</p> 	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100121</p> <p>Zubehör: 72100929 Geschirrkorb Chrom 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau min. 900er Unterschrank</p>	<p>72012701 Econa 150 EL</p> 	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter, 3 ½" Körbchenventil, handbetätigt 72100170</p> <p>Zubehör: 72100607 Edelstahl-Resteschale geloخت 72100929 Geschirrkorb Chrom 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	

 <p>450er Unterbau</p>	<p>72010901 E 86 K</p> 	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100199</p> <p>Zubehör: 72100923 Geschirrkorb Chrom 72100515 Schneidbrett Holz 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>500er Unterbau</p>	<p>72010801 E 86 RK</p> 	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100199, Kunststoff-Resteschaale transparent 72100606</p> <p>Zubehör: 72100923 Geschirrkorb Chrom 72100515 Schneidbrett Holz 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>900er Unterbau</p>	<p>72011601 E 86 / 2</p> 	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100192</p> <p>Zubehör: 72100923 Geschirrkorb Chrom 72100515 Schneidbrett Holz 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>600er Unterbau</p>	<p>72014001 E 39 Set</p>	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100103 Geschirrkorb Chrom 72100922 Schneidbrett Holz 72100501</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72011001 E 39</p>	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100118</p> <p>Zubehör: 72100922 Geschirrkorb Chrom 72100501 Schneidbrett Holz 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>800er Unterbau</p>	<p>72011701 E 114 A</p> 	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100299</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>900er Unterbau</p>	<p>72011801 E 123/2</p> 	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100299</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72021401 E 47</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchenventil handbetätigt 72100185</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72020501 E 43</p>	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100102</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>400er Unterbau</p>	<p>72020101 E 25</p>	<p>Inkl. 1 ½" Stopfengarnitur 72100118</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	

Einbaumaße sind den Spülen beigelegt.

Unterbaubecken

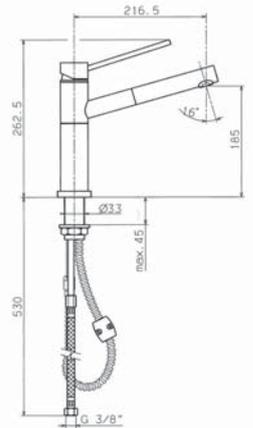
 <p>400er Unterbau</p>	<p>72021301 U 26</p>	<p>Inkl. 1 ½" Körbchenventil, handbetätigt 72100173, Befestigungselement</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>450er Unterbau</p>	<p>72021001 U 39</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100171, Befestigungselement</p> <p>Zubehör: 72100922 Geschirrkorb Chrom 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>500er Unterbau</p>	<p>72020801 U 340/420</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100171, Befestigungselement</p> <p>Zubehör: 72100927 Geschirrkorb Chrom 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>500er Unterbau</p>	<p>72020901 U 400/400</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100171, Befestigungselement</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>500er Unterbau</p>	<p>72021901 U 520/310</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter 72100171, Befestigungselement</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>800er Unterbau</p>	<p>72020601 UK 340/420</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter, im kleinen Becken 3 ½" Körbchenventil handbetätigt 72100170, Befestigungselement</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	
 <p>700er Unterbau</p>	<p>72021801 UK 375/375</p>	<p>Inkl. 3 ½" Körbchendrehexcenter, im kleinen Becken 3 ½" Körbchenventil handbetätigt 72100170, Befestigungselement</p> <p>Zubehör: 72100401 Raumsparer-Ablauf</p>	

Armaturen



- 72070801 Apollo CN
- 72070802 Apollo Edelstahl-Optik
- 72070803 Apollo Chrom
- 72070901 Apollo GB CN
- 72070902 Apollo GB Edelstahl-Optik
- 72070903 Apollo GB Chrom

Einhandhebelmischbatterie mit Schwenkauslauf und variablem Ausfluss oder ausziehbarer Geschirrbrause (GB)

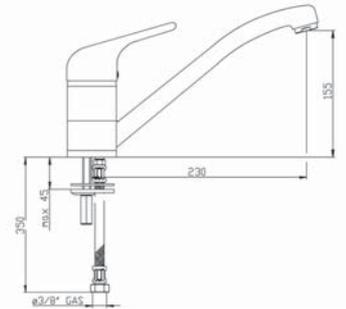


- 72070101 Riemix Classic chrom
- 72070109 Riemix Classic kiesel
- 72070102 Riemix Classic sierra
- 72070104 Riemix Classic graphit
- 72070301 Riemix Classic ND chrom
- 72070309 Riemix Classic ND kiesel
- 72070302 Riemix Classic ND sierra
- 72070304 Riemix Classic ND graphit

Einhandhebelmischbatterie mit Schwenkauslauf

Riemix Classic mit Flexanschluss

Riemix Classic ND = Niederdruckausführung

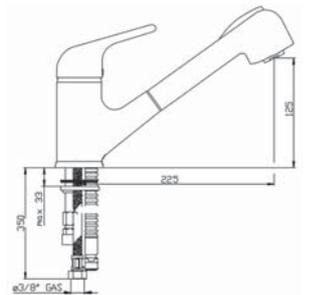


- 72070201 Riemix Classic GB chrom
- 72070209 Riemix Classic GB kiesel
- 72070202 Riemix Classic GB sierra
- 72070204 Riemix Classic GB graphit
- 72071101 Riemix Classic GB ND chrom
- 72071109 Riemix Classic GB ND kiesel
- 72071102 Riemix Classic GB ND sierra
- 72071104 Riemix Classic GB ND graphit

Einhandhebelmischbatterie mit Schwenkauslauf und ausziehbarer Geschirrbrause, umschaltbar

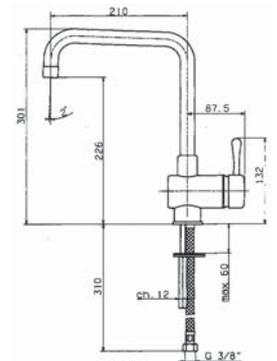
Riemix Classic mit Flexanschluss

Riemix Classic ND = Niederdruckausführung



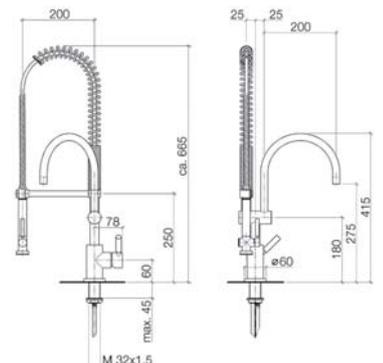
- 72070401 Riemix Topline chrom
- 72070409 Riemix Topline kiesel
- 72070402 Riemix Topline sierra
- 72070404 Riemix Topline graphit

Einhandhebelmischbatterie mit Schwenkauslauf und Flexanschluss



- 72072501 Tara Classic Profi chrom
- 72072502 Tara Classic platin matt

Spültisch – Einhandmischbatterie rechts mit Schlauchpendelbrause, Schwenkauslauf





waterstation® round

Vordefinierte Systemlösungen - waterstation® round

Als ein wahres Meisterstück der Edelstahlverarbeitung verleiht sie nicht nur Ihrer Küche eine einzigartige Optik, sondern erweckt den ganzen Raum zum Leben: Spüren Sie selbst, wie die waterstation® round aus der Küchenarbeit ein gemeinsames Kocherlebnis macht, in dem die Kommunikation rund um die waterstation® round im Mittelpunkt steht. Diese Stärke spielt die round natürlich vor allem aus, wenn sie freistehend oder angebaut eingepflanzt ist.



- 72090101 waterstation® round Spüle
 (1) 72091401 waterstation® round mit Rahmen 250 mm
 72091402 waterstation® round mit Rahmen 300 mm
- 72091001 waterstation® round Insel 920 mm
 (2) 72091002 waterstation® round Insel 950 mm
 72091003 waterstation® round Insel 970 mm
 72091004 waterstation® round Insel 1000 mm
- 72091101 waterstation® round Zeile 920 mm
 (3) 72091102 waterstation® round Zeile 950 mm
 72091103 waterstation® round Zeile 970 mm
 72091104 waterstation® round Zeile 1000 mm
- 72091201 waterstation® round Ecke 920 mm
 (4) 72091202 waterstation® round Ecke 950 mm
 72091203 waterstation® round Ecke 970 mm
 72091204 waterstation® round Ecke 1000 mm



(1)



(2)



(3)



(4)



72090201
Restebehälter Edelstahl



72090301 Edeltstahlschale 1/6
72090302 Edeltstahlabtropfschale 1/6
gelocht



72090203 Rösle Edelstahl-Set
gelocht
Ø 280mm
5,5 Liter
Ø 120mm
0,7 Liter
Ø 80mm
0,5 Liter



72090405
Schneidbrett 1/6 Mahagoni



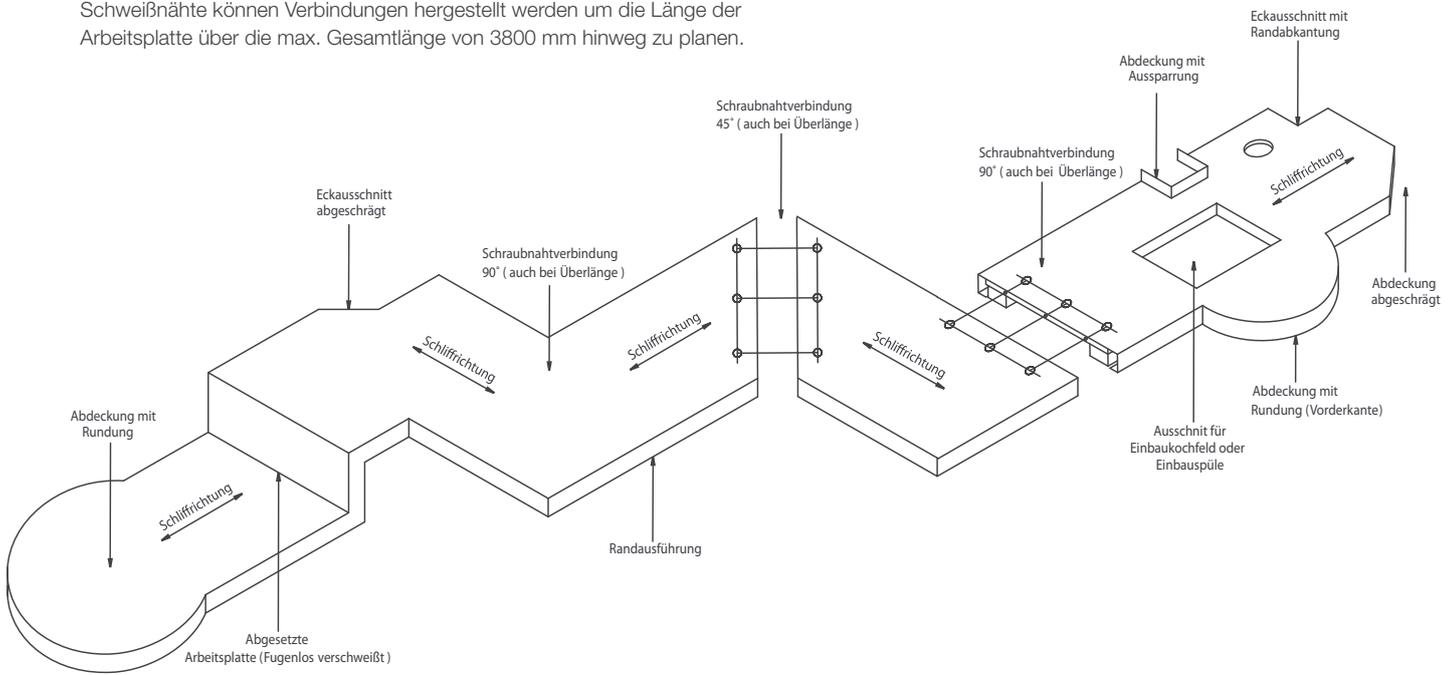
72090409 Schneidbrett 1/6
Mahagoni mit Ausschnitt



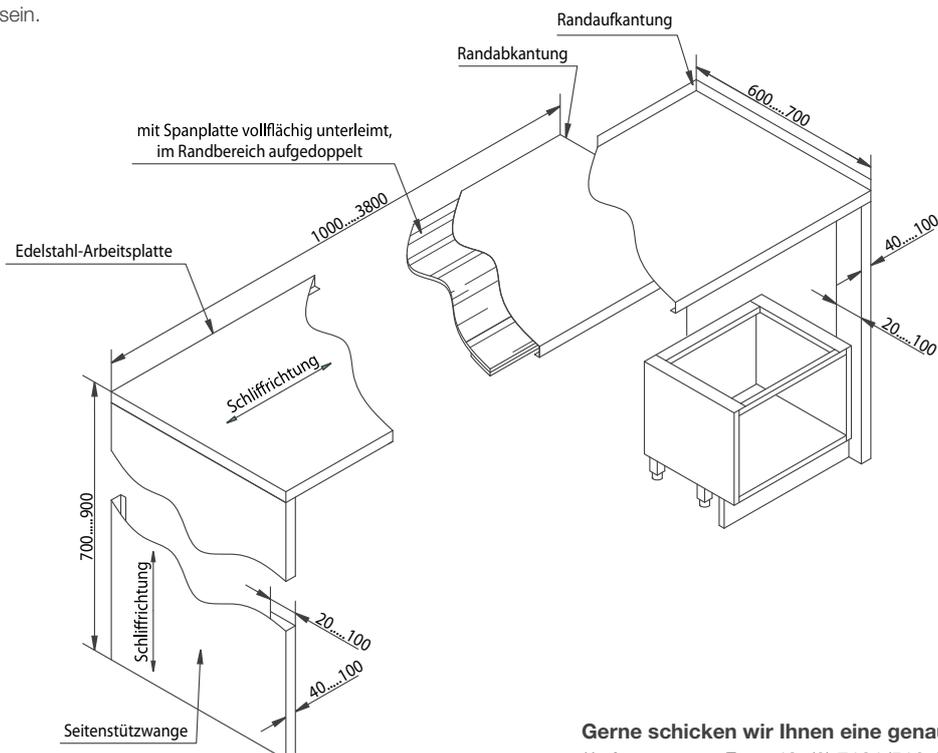
72090413 Schneidbrett 1/12
Mahagoni mit Ausschnitt

Küchenarbeitsplatten – unbegrenzte Möglichkeiten

Es stehen viele Möglichkeiten offen, Arbeitsplatten kundenspezifisch herzustellen. Je nach Wunsch, Raum und Gegebenheit sind hier keine Grenzen gesetzt. Die Maßkonfektion ermöglicht in Länge und Breite individuell ausgeführte Küchenarbeitsplatten aus Edelstahl: Linear oder rund, aber auch höhenversetzt, über Innen- und Außenecken führend, Abschrägungen, Ausschnitte etc. Über Schraub- oder Schweißnähte können Verbindungen hergestellt werden um die Länge der Arbeitsplatte über die max. Gesamtlänge von 3800 mm hinweg zu planen.



Die Arbeitsplatte ist vollflächig mit einer Spanplatte unterleimt, im Randbereich aufgedoppelt. Die Stärke der Arbeitsplatte beträgt mindestens 20 mm, bis 100 mm möglich. Die maximale Länge einer einteiligen Arbeitsplatte kann 3800 mm sein.



Gerne schicken wir Ihnen eine genaue Planungsunterlage zu.
(Anfragen unter Fax +49 (0) 7121/518-288)

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

Großbritannien

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

Rieber ist der führende Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime sowie für Armeen.

Wir gestalten Esskultur und sorgen so für einen wesentlichen Teil der Gesundheit und Lebensqualität der Menschen - von jung bis alt.

Vor allem dort wo die Produktion und der Verzehr von Lebensmitteln räumlich und zeitlich getrennt sind, sorgen wir für hohe Speisenqualität, Sicherheit und geringe Betriebskosten.

Für heiß und kalt, für 1 bis 1000 Menschen.

Dazu vereinen unsere Lösungen hohen Nutzen im Gebrauch und ansprechendes Design mit hoher Effizienz im Material-, Energie und Wasserverbrauch. Damit bietet Rieber konkrete Anwendungen, die im täglichen Gebrauch wertvolle Energie und Wasser sparen und so ihren Beitrag zu Klima und Umweltschutz leisten.



Design: werksdesign