

Rieber

Les Bacs et couvercles Rieber :
La polyvalence en cuisine collective



Sommaire



- 1- Qui sommes-nous ?
- 2- Loi EGalim
- 3- Couvercles Rieber
- 4- Bacs Rieber
- 5- L'usine de production
- 6- Traçabilité
- 7 - Chariots de stockage et expédition
- 8- Contact

01

Rieber

Qui sommes-nous?



RIEBER, N°1 mondial en tant que fabricant de matériels de distribution de repas

Précurseur dans le domaine du transport de repas, RIEBER propose des solutions complètes du stockage à l'assiette

Avec Rieber, la culture culinaire prend forme et ce, au service de l'homme, de sa santé et de sa qualité de vie. Le matériel Rieber assure une haute qualité et sécurité des repas pour des coûts d'exploitation minimum.

Nos solutions offrent un rapport qualité/prix unique à l'usage et sont conçues pour une efficacité maximale en terme de consommation de matières, énergies et eau. Rieber contribue ainsi à la protection de l'environnement

Qualité • Hygiène • Sécurité • Durabilité • Solutions • Innovations

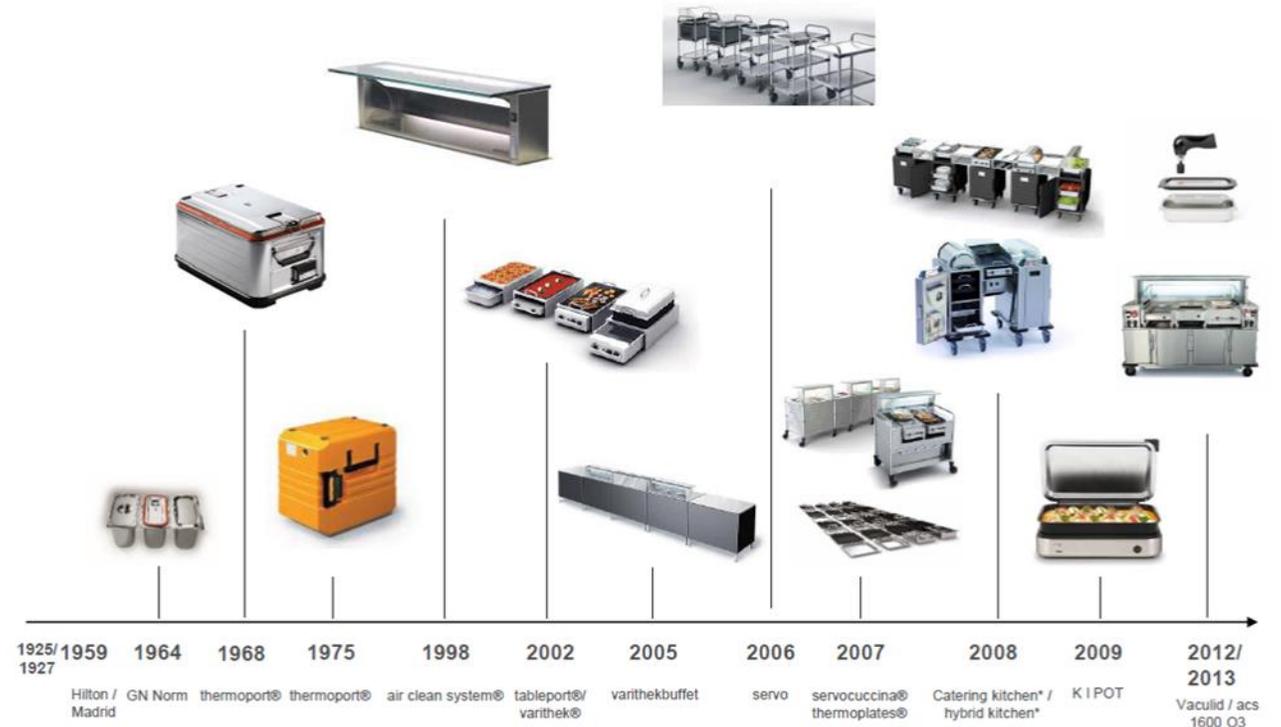
Rieber



RIEBER, un siècle d'expertise dans le domaine de la distribution de repas professionnels

RIEBER, 1^{er} fabricant de bacs Gastronorme dans la cuisine professionnelle

- 1925** : Création de la société RIEBER
- 1964** : Première commercialisation du **bac Gastronorme**
- 1968** : 1^{er} transport de repas en **Thermoport inox**
- 1975** : 1^{er} transport de repas en **Thermoport polypropylène**
- 1998** : 1^{ère} sortie du **module d'aspiration autonome**
- 2009** : RIEBER lance le **K-POT** (concept breveté)
- 2013** : Lancement des **couverts sous vide** (système breveté)
- 2018** : **Loi EGalim**, RIEBER est déjà prêt
- 2020** : Sortie de la nouvelle génération de **l'Hybrid Kitchen** (maintien en température, cuisson et régénération)



02

| Loi EGalim



Loi EGalim, nous sommes prêts !

Loi EGalim, article 28

« Au plus tard au 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires, universitaires ainsi que les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard au 1er janvier 2028. »

- Les contenants (barquettes, assiettes, bols, pots et ravier) composés majoritairement de plastiques seront interdits en 2025.
- La pasteurisation, la cuisson basse température, la cuisson sous-vide et la remise en température dans les offices seront interdites en 2025 dans les contenants composés majoritairement de plastique.
- La vaisselle réutilisable en plastique sera interdite en 2025.



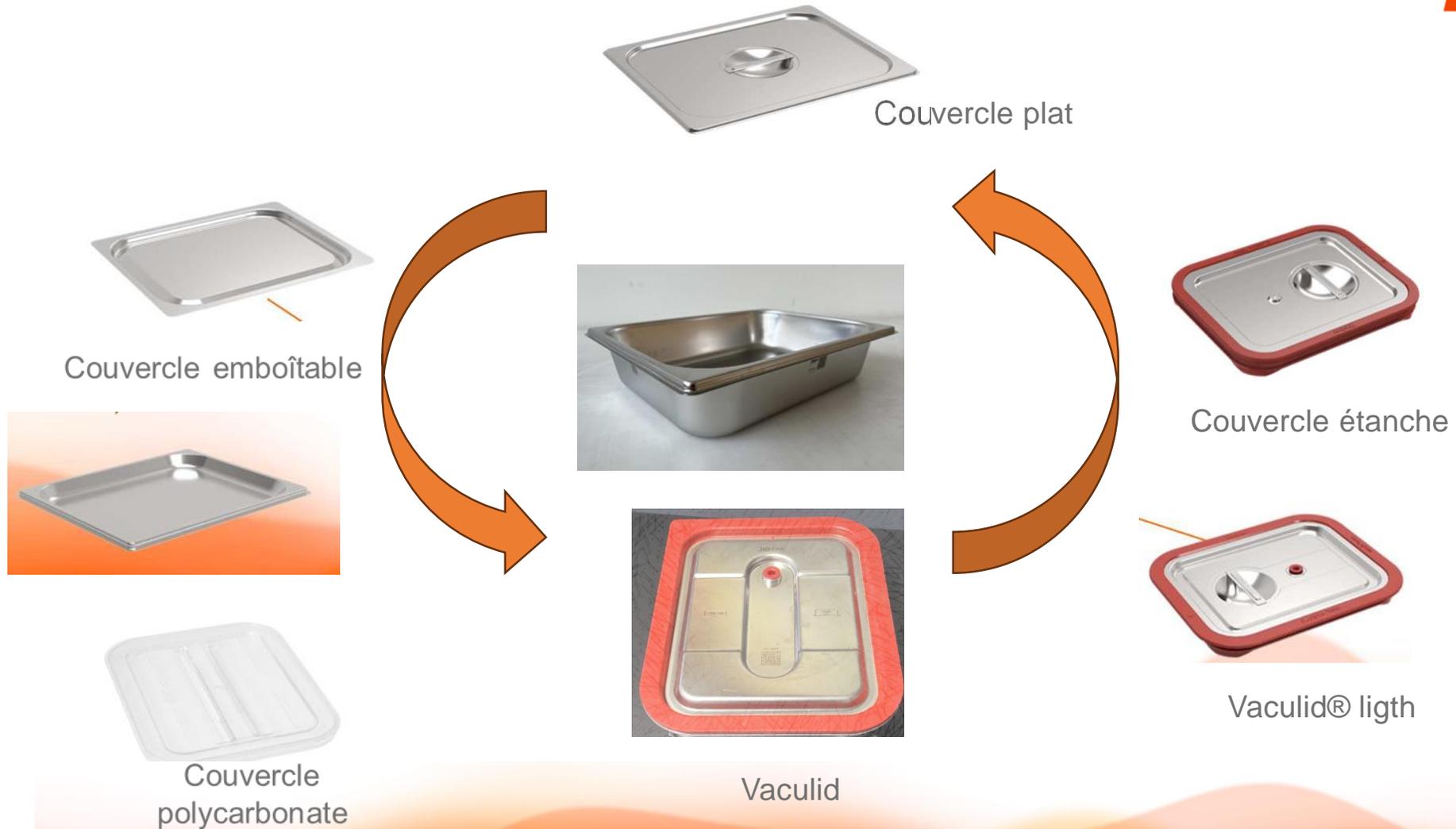
Des solutions existent avec **Rieber**

03

| Couvertcles **Rieber**

La polyvalence , un argument économique

COMPATIBILITÉ DES RÉCIPIENTS ET DES COUVERCLES



La polyvalence est la clé de l'adaptabilité



- ✔ 8 couvercles adaptables au même bac
- ✔ 8 couvercles pour définir votre besoin
- ✔ 8 couvercles pour faciliter l'ergonomie des agents
- ✔ 8 couvercles pour réduire l'investissement

Couvercles

Standards, étanches et vaculid® (système breveté)

Un couvercle adapté pour chaque étape du processus : que ce soit pour le stockage, le transport, la cuisson ou pour une distribution élégante, la gamme de couvercles Rieber offre la solution parfaite pour tous les besoins. Les récipients GN, hygiéniques et fonctionnels, ne suffisent pas pour protéger parfaitement vos aliments. Ce n'est qu'en combinant avec les différentes variantes de couvercles que le système GN obtient la fonction souhaitée.

Qualité éprouvée pour un transport 100 % sans débordement, ainsi que pour le stockage, la cuisson et la régénération de plats dans le système GN, idéal et particulièrement fiable pour tous les liquides tels que les soupes et les sauces.

- **Acier inox 18/10 français**
- **Antibactérien, hygiénique, robuste, finition de haute qualité**
- **Système breveté : joints vulcanisés, assemblage à chaud sans colle**
- **Protection maximale contre les débordements, résistant à des températures jusqu'à 180°C**



Couvercle standard



Couvercle étanche

Couvercle étanche
avec bouchon d'aération

Couvercle vaculid

La polyvalence **Rieber**

1. sous vide partiel (400 / 600 milibars)
2. avec poignée centrale
3. sans poignée centrale
4. couvercle Vaculid pour cuisson immersion
5. étanche
6. emboitable
7. emboitable profondeur 20mm
8. couvercle polycarbonate



Couvercle Vaculid pour mise sous vide

Système breveté

Le Vaculid® est une innovation décisive pour le secteur de la préparation moderne des plats, leur conservation et leur transport.

Le temps de la cuisson et du stockage des aliments dans des sachets en plastique soudés est désormais révolu.

Le couvercle Vaculid® permet tout type de cuissons sans dégrader le produit : cuisson en étuve, cuisson mixte, cuisson par immersion et cuisson sous pression.

Caractéristiques techniques

- Couvercle en Inox 18/10, d'origine Française, indéformable avec valve
- Système de joints vulcanisés (cerclés à chaud en usine, sans colle), résistants jusqu'à 180°C
- Facilité de nettoyage
- Possibilité de QR code (traçabilité sur bacs et couvercles)

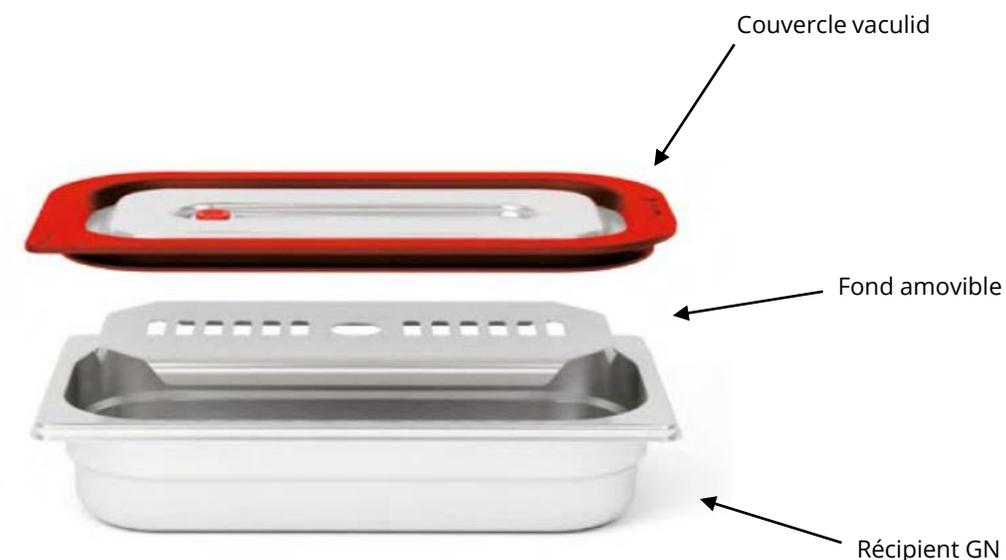


Couvercle Vaculid pour mise sous vide

Systeme breveté

- Le vaculid® convient aux récipients GN Rieber classiques ainsi qu'aux Thermoplates® RIEBER
- Possibilité de mise sous vide avec des bacs de dimension GN 1/2, 1/3, 1/6
- Permet de garantir la fermeture et l'étanchéité parfaite du couvercle (sécurité d'ouverture)
- Cuisson sous vide sans altérer le produit,
- Augmentation de la durée de conservation : DLC beaucoup plus longue
- Adapté aux produits frais et cuits

Le seul couvercle du marché qui résiste à la cuisson en immersion



Ce matériel est prévu pour la mise sous vide sous cloche

Couvercle Vaculid® pour mise sous vide & cuisson

Système breveté

- ✔ Garantit une cuisson à une température contrôlée de façon très précise tout en préservant la qualité du produit et en sublimant la saveur et la texture
- ✔ Permet de cuire les aliments dans leurs jus et d'utiliser ce jus immédiatement après la cuisson pour exhauster les goûts
- ✔ Permet de mariner et/ou macérer un ingrédient en deux fois moins de temps
- ✔ Infuse et aromatise l'huile, la graisse ou d'autres produits par l'assurance d'une température contrôlée
- ✔ Augmente la productivité et la rentabilité en vous assurant le minimum de freinte* (perte de poids) pendant la cuisson de vos produits
- ✔ Réduit le temps de mise en place
- ✔ Offre des performances professionnelles
- ✔ Permet un contrôle HACCP performant
- ✔ Prépare et facilite le transport des produits



Couvercle vide partiel pour mise sous vide partiel

Système breveté

- Permet un tirage au vide partiel pour une conservation à courte durée.
- Permet la réalisation de cuisson basse température.
- Permet de réaliser des yaourt par fermentation et refroidissement.

Caractéristiques techniques

- Couvercle en Inox 18/10, d'origine Française, indéformable avec valve
- Système de joints vulcanisés (cerclés à chaud en usine, sans colle), résistants jusqu'à 180°C
- Facilité de nettoyage
- Possibilité de QR code (traçabilité sur bacs et couvercles)



Couvercle étanche

Garantie une sécurité maximale contre le débordement

En acier inoxydable le couvercle étanche est parfaitement adapté au contact alimentaire, inodore, antibactérien et hygiénique.

La lèvre d'étanchéité est compatible avec les produits alimentaires , validée par un certificat d'alimentarité.

- **Le joint est vulcanisé, cerclé à chaud sans colle**
- **Le joint résiste à une température de 180°C.**
- **Le joint évite la déformation du couvercle et assure donc l'étanchéité sur le long terme**
- **Test microbien validé (number 1)**



Couvercles standards

Garantie une sécurité maximale contre le débordement

Acier inoxydable, inodore, antibactérien et hygiénique
Robuste, finition de haute qualité.

- Disponible dans toutes les tailles (sauf GN2/1), emboîtable, au choix avec découpe pour poignée, sans découpe, avec découpe pour louche ou avec découpe poignées et louche
- Epaisseur de l'inox : 0,8 mm
- Couvercle embouti avec poignée moulée ronde et encastrée



Couvercles étanches avec bouchon d'aération

Systeme breveté

Matériau : acier au chrome nickel 1.4301 – épaisseur 1 mm
Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C

- Numéro 1 dans la gamme de couvercles GN
- Eprouvé et testé pour une étanchéité absolue
- Transport, stockage, cuisson et régénération des aliments
- Fermeture sûre des récipients GN
- Lèvre d'étanchéité robuste et fiable du couvercle
- Ferme le système GN pour une utilisation universelle

Avantages

- Conçu en acier inoxydable, absolument sans danger
- Pour les aliments, sans odeur, antibactérien et hygiénique
- Lèvre d'étanchéité en caoutchouc silicone
- Joint alimentaire vulcanisé
- Couvercle embouti avec poignée moulée ronde et encastrée
- Assure le plus haut niveau de sécurité contre le ballonnement
- Joint résistant même en cas de chute
- Stable, robuste et compatible lave-vaisselle

Convient aux bacs dimensions : GN 1/1 – 1/2 – 1/3 – 1/6



Benchmark – Couvercles étanches

Rieber



- Joint siliconé vulcanisé durable
- Joint de qualité alimentaire
- Avec poignée moulée encastrée et trou d'évacuation d'air chaud
- Disponible en toutes les tailles : GN 1/1 – 1/2 – 1/3 – 1/4 – 1/6 – 2/3 – 2/8
- Résiste au lave-vaisselle
- Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C
- Étanchéité absolue



- **Joint siliconé démontable**
- **Avec poignée et trou d'évacuation d'air chaud**
- **Disponible en format GN 1/1 et GN 1/2**
- **Impossible de cuire au-delà de 130 °C**
- **Impossible de remettre en température à 140 °C**

Le joint BOURGEAT ne résiste pas à plus de 130°C

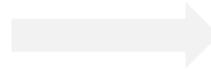
Conséquences

- Joint en contact avec l'aliment (transmission possible)
- Usure prématurée des joints en 2-3 ans
- Le joint étant à l'intérieur, il ne protège pas le couvercle lors de sa chute : ils sont tranchants, risque de coupures
- Le couvercle n'ayant pas d'orifice, il est impossible de faire le vide d'air : l'étanchéité n'est pas à 100 % effectuée



- À gauche le joint est neuf
- À droite, le joint a cuit

Après 32 ans d'utilisation toujours en état



BLANCO



Rieber

14/11/2023

J'aime Commenter Republier Envoyer

1 528 impressions

Réactions

Commentaires Les plus pertinents

Eric ROCHET · 2e
Ingénieur Hospitalier - Senior
6 j

Je confirme, pour l'avoir utilisé quotidiennement, ce matériel vieillit très bien.

J'aime · 3 | Répondre · 1 réponse

Jean-Marie Plunian Auteur
Directeur National des Ventes chez...
6 j

Merci pour votre confiance 🙌

J'aime · 1 | Répondre

Partagez votre opinion ici... @ Publier

04

| Bacs **Rieber**

La polyvalence, un argument économique

Bacs Gastronorme

Le bac le plus robuste et léger du marché



- ✔ Acier inoxydable, antibactérien et hygiénique
- ✔ 5 processus de fabrication (emboutissage, cuisson, réemboutissage découpe, ébavurage)
Rayons d'angles étroits
- ✔ Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation de l'air parfaite
- ✔ **Système breveté avec ergots**
- ✔ Gain de place avec système de rangement angulaire
Poignées escamotables



Bacs GN sans poignées



Bacs GN en polycarbonate



Bacs enduits



Bacs pour présentation



Bacs perforés sans poignées

Bacs perforés avec poignées
escamotables

Bacs gastronormes

Nouveau bac conique pour faciliter le dépilage des bacs manuellement ou mécaniquement.

Fonction:

Le récipient GN robuste - idéal pour le stockage, le transport et le service hygiénique et standardisé des aliments – Dans toutes les tailles et profondeurs, toujours compatible dans tous les systèmes et produits GN,

Accessoires / Application - Compatibilité / Crosselling:

Lorsqu'il est combiné avec l'assortiment de couvercles GN, le récipient GN reçoit la fonction dépendant de l'étape du processus. Des options hautement fonctionnelles, telles que le couvercle étanche pour un stockage et un transport absolument sûrs, le couvercle Vaculid® pour la mise sous vide, aux couvercles plats, pour une protection hygiénique.

Pour une insertion, un retrait et un transport facile et peu encombrant, également disponible avec des poignées d'encastrement.

Pour les conceptions à partir de 55 mm de profondeur avec épaulement d'empilage surélevé, bien marqué et décalé, ce qui permet un empilage peu encombrant et un dépilage facile qui définit la hauteur de remplissage maximale afin que le couvercle puisse être fermé proprement et en toute sécurité sur le conteneur



SYSTÈME DE RÉCIPIENTS GN LE SYSTÈME D'EXPLOITATION GN POLYVALENT.

Le robuste récipient GN fournit le système d'exploitation parfait tout au long du processus, idéal pour un stockage, une conservation, un transport ainsi qu'une



Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation

Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle.



Acier inoxydable, convient parfaitement pour les denrées alimentaires, inodore, antibactérien

Avec rayons d'angle étroits pour plus de stabilité

Récipients et couvercles compatibles.



Bacs spécial micro-ondes

L'acier inoxydable pour votre micro-ondes

Notre nouveau bac pour tout micro-ondes conventionnel.
Sans danger pour les aliments. Fraîchement sorti du frigo, directement au micro-ondes.
En quelques secondes, réchauffez et dégustez. Parfait en combinaison avec notre couvercle dôme étanche.
A vide manuel, fermez-le et gardez au frais.

La gamme de nos autres couvercles est également compatible. Grâce à la norme GN pour ce nouveau bac à micro-ondes.



Dimension : GN 1/6
Profondeur : 60 mm (0,9L)
Couvercle étanche avec mise sous vide partielle manuelle.

05

| L'usine de production **Rieber**

Une matière première française



Société française produisant et commercialisant de l'acier inoxydable



	ATTESTATION d'ALIMENTARITE	Réf. : A EC&Fr all-grades Fr
		Date : 27/07/2020 Rev. : 10

Madame, Monsieur

Nous garantissons que les aciers inoxydables fournis par APERAM STAINLESS EUROPE et repris dans la liste suivante sous leur marque commerciale, sont conformes aux législations et standards identifiés ci-dessous :

APERAM trade name	ASTM A 240 standard		EN 10088-2 norm
	Type	UNS	
201	201	S20100	1.4372
201LN	201LN	S20153	1.4371
201D	201	S20100	1.4618
301 - 301M - 301R	301	S30100	1.4310
301L	301L	S30103	1.4318
304L - 304M	304L	S30403	1.4307
304D - 304ED - 304H	304	S30400	1.4301
321 - 321H	321	S32100	1.4541
316L	316L	S31603	1.4404
316T	316T	S31635	1.4571
305	305	S30500	1.4305
316C	316	S31603	1.4432
316B	316	S31603	1.4435
K30 - K30D - K30H - K30L - K30ED	430	S43000	1.4016
K31	-	-	1.4017
K33X	-	-	1.4513
K38 - K38X	438	S43800	1.4528
K39 - K39M	439	S43900	1.4510
K41 - K41X	(441)	S44100	1.4509
K44 - K44M - K44X	444	S44400	1.4521
K45	(445)	S44500	1.4621
DX1803	-	S31803	1.4462
DX2205	-	S31803/S32205	1.4462
DX2304	-	S32304	1.4362
DX2202	-	-	1.4062
DX2507	-	S32750	1.4410
MA2 *	(420)	-	1.4021
MA3 *	(420)	-	1.4028
MA3A *	(420)	-	-
MA3M *	(420)	-	1.4419
MA4 *	-	-	1.4034
MA5 *	-	-	-

* Dans les conditions de recuit recommandées () Approached designation

Toutes les nuances listées ci-dessus sont conformes aux exigences :

- du règlement du Parlement Européen et du Conseil N° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (et abrogeant les directives 80/590/EEC et 89/109/EEC) ;
- du règlement (CE) N° 2023/2006 de la commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- du décret français N°2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires;

made for life

Offre acier inoxydable austénitique
nuance **304**



Composition chimique

Éléments (%)	C	Si	Mn	Cr	Ni
304 (18-9E)	0.05	0.40	1.10	18.20	8.05
304H (18-9H)	0.05*	0.40	1.10	18.20	8.05
304D (18-9ED)	-	-	-	-	-
304ED (18-9DDQ)	0.045	0.40	1.10	18.20	9.10

Valeurs typiques (*): C max = 0.04

Désignation nuance	Désignation européenne	Désignation américaine	IMDS Nr
304 (18-9E) nuance standard	X5CrNi18-10 / 1.4301 ¹⁾	UNS 30400 / Type 304 ²⁾	336812649
304H (18-9H)	X6CrNi18-10 / 1.4948 ¹⁾	UNS 30409 / Type 304 ²⁾	369292367
304D (18-9ED) nuance (produit emballé sous vide)	X5CrNi18-10 / 1.4301 ¹⁾	UNS 30400 / Type 304 ²⁾	336812649
304ED (18-9DDQ) nuance (produit)	X6CrNi18-10 / 1.4301 ¹⁾	UNS 30400 / Type 304 ²⁾	336812649

¹⁾ Selon EN 10088-2

²⁾ Selon EN 10088-1, 2005 / EN10028-7, 2007

Ces nuances sont conformes avec :

> La fiche de données sécurité Stainless Europe n°1 aciers inoxydables (Directive Européenne 2001/58/EC)

d'usage et les modifications qui ont suivi.

au contact des denrées alimentaires, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (hors emballage).

2009 pour les «Matériaux pour les Equipements et celles de la F.D.A. (United States Food and Drug Administration) portant sur

> Le décret français N°92-631 en date du 8 juillet 1992 et la Réglementation N° 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 sur les matériaux et articles prévus pour être en contact avec la nourriture (et les Directives

> L'arrêté français datant du 13 janvier 1976, relatif aux

matériaux et articles en acier inoxydable en contact avec les denrées alimentaires.

inoxydable conformes aux «Règlementations sur l'hygiène des emballages, des récipients et des outils destinés à entrer en contact avec des substances à usage alimentaire ou à usage personnel»

EN 10028-7 et AD2000 Merkblatt W2 et W10 (TÜV WB494)

Caractéristiques générales

Principales caractéristiques de nos nuances 304 (304, 304H, 304D, 304ED) :

> Bonne résistance à la corrosion par piqûre et la corrosion

> Bonne ductilité

> Bonne aptitude au polissage

(18-9DDQ)

Applications

> Appareils domestiques

> Eviers
> Cadres métalliques pour le bâtiment

> Plateaux de service et coutellerie
> Cuisine domestique et équipement collectif

> Equipements laitiers
> Structures soudées

> Tubes décoratifs
> Systèmes d'échappement

Possibilités de livraison

Formes : feuilles, bars, bobines, bandes, tubes.
Epaisseurs : de 0,3 jusqu'à 13 mm

Finis : laminé à froid, laminé à chaud, gravé (à la lamée), selon l'épaisseur

Une usine réactive à la demande clients

Notre proximité avec nos clients et l'usine permet une réactivité
Pour répondre à vos demandes spécifiques.

- ✔ Le couvercle perforé une solution **Rieber**
- ✔ Pour une restitution qualitative de vos prestations chaudes.
✔ Pour faciliter l'ergonomie des agents de service.



06

| Traçabilité

TRAÇABILITÉ



RIEBER MISE SUR LES FUTURES NORMES INTERNATIONALES ET CONTRIBUE À LES FAÇONNER



<https://pr.riever.de/8003/04007537023980/0000000001>

GS1 Digital Link:

un standard international pour identifier et
connecter les produits physiques à des services

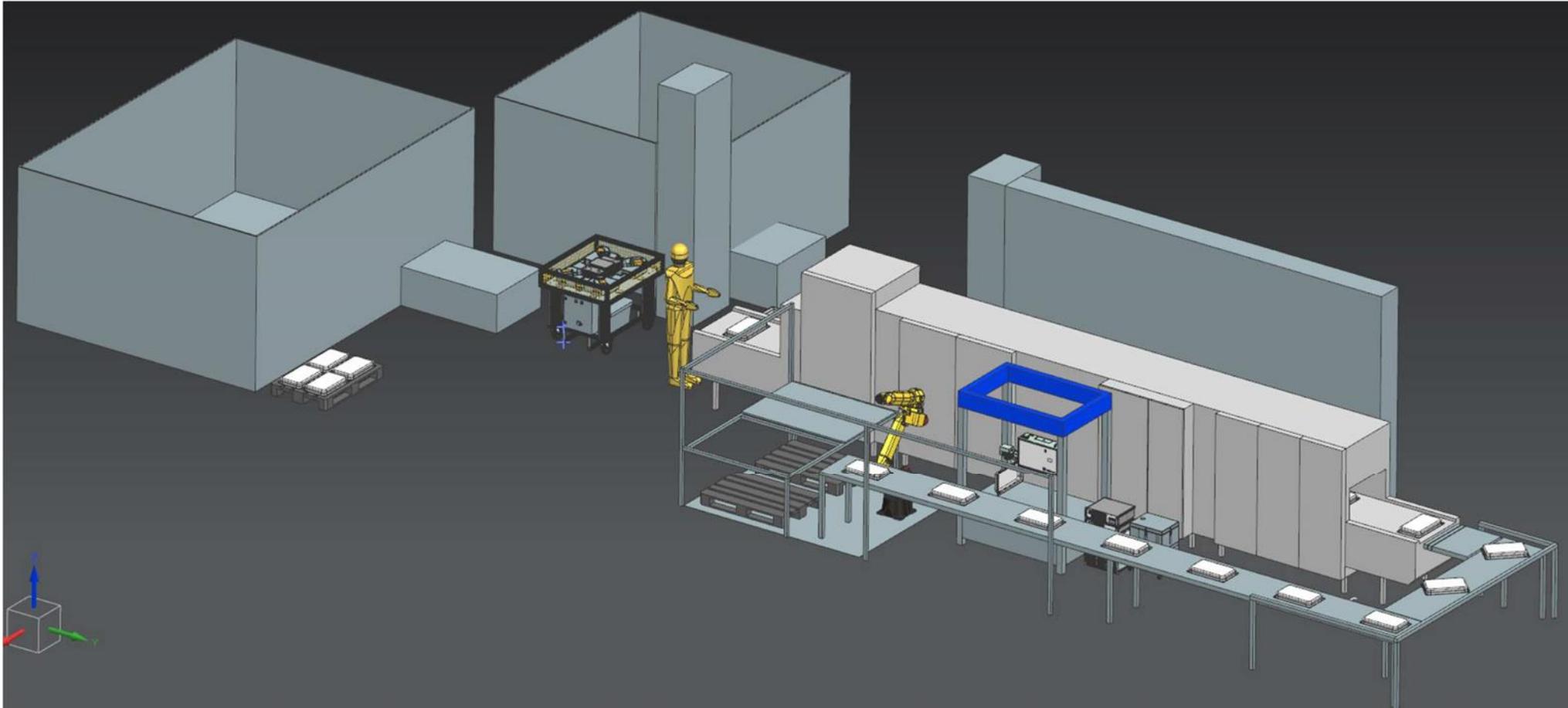
Projet de norme en cours d'élaboration :

„Appareils de cuisine professionnelle - Exigences
relatives au marquage pour l'identification et la
EN 631-1".

→Normalisation du code à utiliser

MISE EN PLACE D'UNE LIGNE AUTOMATISÉE POUR L'APPLICATION DE CODES QR

Rieber
M E T A cooking



Intégration des bacs et couvercles Rieber sur une chaîne automatisée





07

Chariots de stockage et d'expédition **Rieber**

Les chariots **Rieber** une modularité pour le stockage des bacs et couvercles



Thermoport®

Inox

La meilleure solution de transport alimentaire

- Inox 18/10
- Isolation avec de la mousse de polyuréthane sans CFC
- Monophasé
- Pare-chocs de protection
- Facilité de nettoyage (porte démontable)
- Glissières embouties
- Commande digitale, régulation au degré près avec Roulettes pivotantes multidirectionnelles
- Compacte et gain de place
- Chargement frontal et par le dessus
- Large gamme (plus de 30 produits)
- Les empreintes des faces supérieures et inférieures des Thermoport garantis la stabilité à l'empilage des appareils
- Faible déperdition de température



1000 H Inox Portage



1600 U chauffant



3000 K réfrigéré



Thermoport inox + conteneur
superposé



Plaques eutectiques
Inox chaudes ou froides

Thermoport®

Polypropylène (neutre, chaud et froid)

Le plus léger et le plus compacte du marché

- Fabrication polypropylène thermoformé
- Facilité de nettoyage (porte et moteur démontables sans outils)
- Monophasé
- Pare-chocs de protection
- Porte sans joint
- Commande digitale, régulation au degré près
- Rails de fixation pour kit de superposition (breveté)
- Ergonomie : poignées encastrées
- Chargement frontal et par le dessus
- Large gamme
- Faible déperdition de température
- Glissières embouties
- Technologie embarquée (moteur chaud ou froid)
- Possibilité de système d'accroche
- Les empreintes des faces supérieures et inférieures des Thermoports garantit la stabilité à l'empilage des appareils



Thermoport 100 K 4.0



Thermoport 1000 K neutre



Thermoport 1000 KB 4.0



Plaques eutectiques froides



Les Thermoports les plus légers du marché



Thermoport

Container chauffant
Capacité 6 bacs
GN1/1-65



Porte sans joint

Bloc moteur amovible

TF 09/17

Rieber

1000 KB 4.0



14,6 kg

155 cm³



BLANCO
PROFESSIONAL

BLT620KBUH



19,5 kg

206 cm³



FC4



21 kg

214 cm³



CAMBRO

UPCH1002



21 kg

195 cm³



Enodis
Technik Service Centre



Thermoport®

Hybrid Kitchen (système breveté)

4 en 1

Maintien au froid ventilé (par plaques eutectiques)
Maintien au chaud ventilé
Cuisson mixte (de 10°C à 200°C)
Remise en température (air pulsé et vapeur)

- Monophasé
- Porte démontable sans outil
- Sonde à cœur
- Commande digitale, régulation au degré près
- Programmes de cuisson
- Possibilité de superposer les Thermoport®
- Joints démontables
- Utilisation chaud/froid simultanément
- Sécurité d'ouverture
- Pare-chocs de protection anti traces
- Roulettes pivotantes multidirectionnelles



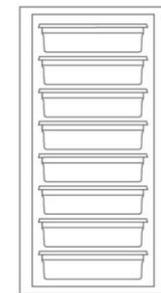
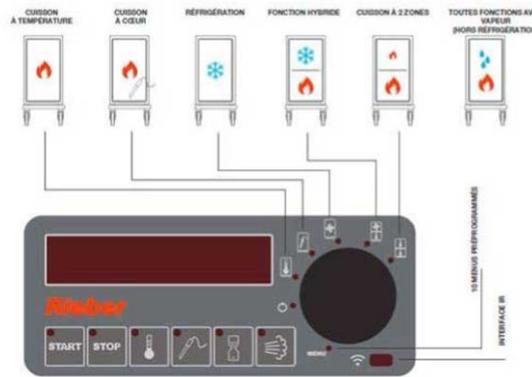
Plaques eutectiques



Hybrid kitchen 140



Hybrid kitchen 200



8 x GN 1/1 65 mm
de prof.



4 x GN 1/1 100 mm
de prof.
1 x GN 1/1 150 mm
de prof.

08

| Contact

Rieber



www.riber-france.fr



8 Rue du Périgord
68270 Wittenheim



Tél : 03 89 62 50 60
Tél +33 6 16 09 11 75



crieker@riber-france.fr
Jmplunian@enodis.fr

Rieber

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information