



waterstation[®] cubic

Die Komfortspüle für höchste Ansprüche.
Bequemes Kochen auf kleinem Raum.



Rieber



Die Komfortspüle für höchste Ansprüche



Beim Waschen von Obst und Salat, beim Vorbereiten von Gemüse und Fisch oder beim Abgießen von Nudeln – Sie werden den neuen Komfort schnell zu schätzen wissen. Deshalb wurde die waterstation®cubic mehrfach mit Auszeichnungen gekürt. Mit dem red dot design award 2006, dem Focus Energy in Silber 2006 für die Cubic 980 und der Nominierung für den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland 2007. Erleben Sie die neue Art des Kochens. Mit dem System der Profis für Zuhause.



Ein perfektes System





Auf 2 Ebenen

Im Profi-Bereich wird schon lange mit dem Rieber-Systemgeschirr aus hygienischem Edelstahl gearbeitet: **die geordnete, platzsparende und frische Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank • die effiziente Vorbereitung an der Wasserstelle • die gesunde Zubereitung im Dampfgarer • der hygienische Transport und die Ausgabe von Speisen** sind die vielfältigen Einsatzbereiche, in denen das Rieber-Systemgeschirr die Arbeitsabläufe für Profis vereinfacht. Für weniger Aufwand und mehr Bequemlichkeit bei der täglichen Arbeit.

Hygienisches Waschen von Salat



Optimales Vorbereiten von Gemüse



Kochen mit dem System der Profis



Jetzt können auch Sie die Vorteile in Ihrer privaten Küche genießen: Im Zusammenspiel mit der waterstation®cubic ermöglicht das Rieber-Systemgeschirr ergonomisch richtiges, **bequemes und platzsparendes Arbeiten auf 2 Ebenen**. Dazu sind alle Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt. Durch einfaches Drehen um 90° kann das Geschirr wahlweise auf der oberen oder auf der unteren Ebene Ihrer cubic eingehängt werden. So können Sie mühelos auch auf kleinem Raum Fisch, Gemüse, Salat oder Nudeln vorbereiten. Mit kurzen Wegen, ohne Umfüllen. Vom Frischhalten im Kühlschrank, über das Vorbereiten in der cubic bis zum gesunden Garen im Kombidämpfer. Die Abfälle können direkt in das kleine Restebecken geschoben und später getrennt entsorgt werden.

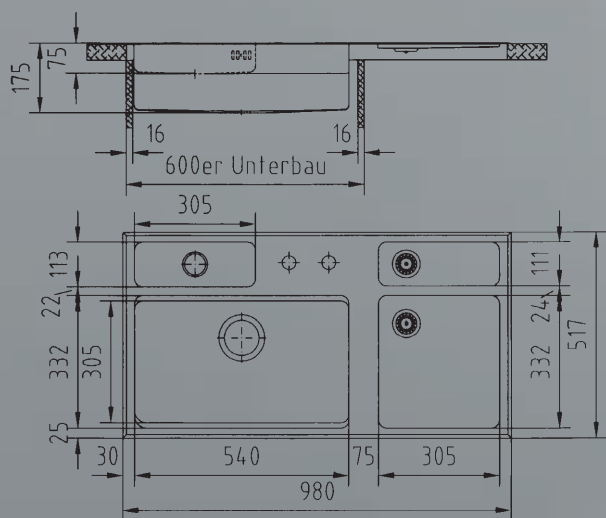
Die waterstation®cubic ist also nicht nur schön, sondern vor allem auch praktisch.

Sicheres Abgießen von Nudeln



Einfaches Abschuppen und Würzen von Fisch





Besonders komfortabel



Im Lieferumfang enthalten:
Spüle, 3 1/2" Körbchenventil und Drehexzenter.
2/8 Resteschale (passend für Restebecken),
gelochte 2/3 Resteschale und
großes 2/3 Schneidbrett aus Buche

Cubic Einbau Becken links Bestell.-Nr. 72016610
Cubic Einbau Becken rechts Bestell.-Nr. 72016620
Cubic Einbau Becken links, flächenbündig Bestell.-Nr. 72016616
Cubic Einbau Becken rechts, flächenbündig Bestell.-Nr. 72016626
Cubic Einbau Becken links, Unterbau Bestell.-Nr. 72016612
Cubic Einbau Becken rechts, Unterbau Bestell.-Nr. 72016622



Besonders platzsparend

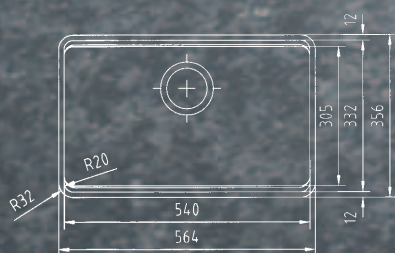


Im Lieferumfang enthalten:
Spüle, 3 1/2" Körbchenventil und Drehexzenter.
2/8 Resteschale (passend für Restebecken),
gelochte 2/3 Resteschale und
großes 2/3 Schneidbrett aus Buche

Cubic 600 Einbau Bestell.-Nr. 72016601
Cubic 600 flächenbündiger Einbau Bestell.-Nr. 72016606
Cubic 600 Unterbau Bestell.-Nr. 72016603



cubic Basic A



waterstation®cubic Basic A:

großes Funktionsbecken der waterstation®cubic 600.
Inkl. 3 1/2" Körbchenventil u. Drehexzentergarnitur, verchromt.

Standardeinbau o. flächenbündig: 564 x 356 mm Außenmaß
Unterbau: 571 x 363 mm Außenmaß

Besonders flexibel



waterstation®cubic Basic B:

kleines Funktionsbecken der waterstation®cubic 600.
Inklusive 1 1/2" Körbchenventil, nicht verschließbar.

Standardeinbau o. flächenbündig: 329 x 136,5 mm Außenmaß
Unterbau: 336 x 143,5 mm Außenmaß

cubic Basic A Einbau Bestell.-Nr. 72016650

cubic Basic A Einbau flächenbündig Bestell.-Nr. 72016652

cubic Basic A Unterbau Bestell.-Nr. 72016654

cubic Basic B Einbau Bestell.-Nr. 72016660

cubic Basic B Einbau flächenbündig Bestell.-Nr. 72016662

cubic Basic B Unterbau Bestell.-Nr. 72016664

Rieber-Systembehälter aus Edelstahl,
geschlossene Behälter mit und ohne
versenkbare Griffe, gelochte Behälter
und Siebe ohne versenkbare Griffe.

Zu jedem Rieber-Systembehälter gibt es **passende Flachdeckel** in Edelstahl oder Polycarbonat. Sie können mit den Edelstahl- und zu den Polycarbonat-Behältern frei kombiniert werden.

Rieber-Systembehälter aus transparentem Polycarbonat
zur Vor- und Zubereitung von Speisen sowie zur Aufbewahrung von Lebensmitteln (– 20° C bis + 90° C). Polycarbonat ist robust, stapelbar und geruchs- sowie geschmacksneutral.



Schneidbretter Buche

72100561 2/8 (325 x 131 x 20cm)
72100560 2/3 (325 x 352 x 20cm)
72100562 (233 x 325 x 20cm)

Schneidbretter Kunststoff

72100541 2/8 (325 x 131 x 20cm)
72100540 2/3 (325 x 352 x 20cm)
72100542 (233 x 325 x 20cm)

Einhandhebelmischbatterie Apollo

Apollo mit Schwenkauslauf und variablem Ausfluss.
Apollo GB mit ausziehbarer Geschirrbrause.
In Edelstahl: Apollo 72 07 08 01, Apollo GB 72 07 09 01
In Edelstahl-Optik: Apollo 72 07 08 02, Apollo GB 72 07 09 02
In Chrom: Apollo 72 07 08 03, Apollo GB 72 07 09 031



Systemgeschirr		ohne Griffe	mit Griffe	CNS* Flachdeckel ohne Ausschnitt für Griffe	CNS* Flachdeckel mit Ausschnitt für Griffe	Flachdeckel transparent aus Poly- carbonat	Einlege- böden aus Poly- carbonat	
2/3	Mehrschicht-Behälter (innen u. außen beschichtet) mit 4 mm Materialstärke. Zum Grillen, Braten, Kurzbraten, Schmoren, Zubereiten von Soßen. Wird wie eine Pfanne eingesetzt.	84 01 08 33	84 01 09 33	84 03 01 02	84 03 03 02			
	Behälter Edelstahl , Tiefe 100 mm, ungelocht. Bietet Raum zum Waschen von größeren Mengen von Obst oder Gemüse.	84 01 01 15	84 01 02 07	84 03 01 02	84 03 03 02			
	Behälter Edelstahl , Tiefe 65 mm, ungelocht. Kann durch Einhängen in die untere Ebene als Auffangbehälter z.B. von geschnittenem Obst genutzt werden.	84 01 01 16	84 01 02 08	84 03 01 02	84 03 03 02			
	Behälter Edelstahl , Tiefe 65 mm, gelocht. Durch das Einhängen in die Ebene der Spüle können Nudeln, Kartoffeln usw. sicher abgesiebt werden. Eignet sich ideal zum Waschen von Obst und Gemüse.	84 02 01 12		84 03 01 02				
	Behälter Edelstahl , Tiefe 40 mm, gelocht. Eignet sich ideal zum Waschen von Obst und Gemüse. Durch die Kombination mit 1/3 Behälter können die Arbeitsgänge waschen, auffangen, lagern effektiv miteinander verknüpft werden.	84 02 01 13		84 03 01 02				
	Behälter Emaille , ungelocht. Die kratzfeste Oberfläche ist ideal zum Backen und Braten. Die Speisen können direkt im Behälter mit Messer und Gabel portioniert und serviert werden.	Tiefe 40 cm 84 01 04 14 Tiefe 20 cm 84 01 04 15						
1/2	Behälter Edelstahl , Tiefe 65 mm, ungelocht. In diesem Behälter lassen sich neben dem Waschen und Auffangen von Obst und Gemüse hervorragend Aufläufe vorbereiten.	84 01 01 22	84 01 02 12	84 03 01 03	84 03 03 03	84 20 01 06		
	Behälter Edelstahl , Tiefe 90 mm, gelocht. Durch die Tiefe von 90 mm kann leicht und sicher eine große Menge an Nudeln, Kartoffeln usw. abgegossen werden. Eignet sich auch ideal zum Waschen von Obst und Gemüse.	84 02 01 21				84 20 01 06		
	Behälter Polycarbonat , Tiefe 65 mm, ungelocht. Hygienische Aufbewahrung von bereits vorbereitetem Obst, Gemüse und Fisch. Der zusätzlich einlegbare Boden trennt die Lebensmittel von Wasser am Boden.	84 21 01 12		84 03 01 03	84 03 03 03	84 20 01 06	84 22 01 02 Einlege- boden gelocht	
1/3	Behälter Edelstahl , Tiefe 65 mm, ungelocht. Dieser Behälter kann in Verbindung mit einem 2/3 Behälter z.B. als Auffangbehälter für gewaschenes Obst und Gemüse genutzt werden. Auch als Besteckbehälter einsetzbar.	84 01 01 28	84 01 02 16	84 03 01 04	84 03 03 04	84 20 01 07		
	Behälter Polycarbonat , Tiefe 65 mm, ungelocht. Hygienisches Aufbewahren von Lebensmitteln durch den gelochten Einlegeboden. Gemüse und Obst können optimal in diesen Behältern eingefroren bzw. (kühl)gelagert werden.	84 21 01 08		84 03 01 04	84 03 03 04	84 20 01 07	84 22 01 03 Einlege- boden gelocht	
2/8	Behälter Edelstahl , Tiefe 65 mm, ungelocht. Kann bei der waterstation cubic in den Restebehälter eingesetzt werden und dient z.B. zum Auffangen von Essensresten.	84 01 01 38	84 01 02 23	84 03 01 23	84 03 03 04	84 20 01 12		



Nr. 36 60 89 06/2,5 08 06 · Technische Änderungen vorbehalten · Printed in Germany

Die Küchentechnik der Profis für Zuhause

Für Gesundheit und Genuss Als einer der führenden deutschen Anbieter von Küchentechnik im Bereich professioneller Gastronomie rüsten wir seit über 80 Jahren Spitzengastronomen, Restaurants, Hotels und Kliniken weltweit mit professioneller Küchentechnik aus. Dabei steht "Kochen mit Rieber" für Gesundheit und Genuss sowie ökologisch und ökonomisch sinnvolle Küchenlösungen, die sorgsam mit den begrenzten Ressourcen Energie, Wasser und Zeit umgehen.

Deshalb entscheidet für uns in der Entwicklung neuer Produkte und Lösungen neben dem ansprechenden Design vor allem der hohe Gebrauchswert im täglichen Einsatz. Mit kompromisslosem Qualitätsanspruch "made in Germany" setzen wir unsere Ideen für den Profibereich um.

Jetzt bringen wir die ganze Welt von Rieber auch zu Ihnen nach Hause. Entdecken und genießen Sie die neue Art des Kochens. Mit dem System der Profis von Rieber für Zuhause. www.rieber.de/home