



hybrid kitchen*

Mit Sicherheit besser Kochen.



Rieber

hybrid kitchen* – Für Küche, Catering und Buffet

Wo immer Sie auf kleinem Raum Großes bewegen wollen, finden Sie optimale Unterstützung in der hybrid kitchen*. Die hybrid kitchen* garantiert Ihnen nicht nur größtmögliche Flexibilität, sondern auch bewährte Qualität auf dem neuesten Stand der Technik. Wie zum Beispiel die spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern, die dem Wagen seine einzigartige Hybrideigenschaft verleiht. Oder die zeitgleiche Kombination aus Warm- und Kühlhalten mit einem Isoraumteiler. Durch die elektronische Steuerung haben Sie die Wahl zwischen vier Betriebsarten: Hybridfunktion (warm/kalt gleichzeitig), Garen auf Zeit oder mit Kerntemperatur, sowie Umluftbetrieb (kalt). Auch die Regeneration von Essen erfolgt mit der hybrid kitchen* gleichmäßig und schnell. Dampfgaren auf Wunsch zuschaltbar. Durch das hochwertige Design aus Edelstahl ist die hybrid kitchen* auch optimal für Front-Cooking geeignet. Entfernen Sie den Deckel, können Sie direkt aus thermoplates® (das Rieber Kochgeschirr im GN-Format) oder GN-Behältern schöpfen und verwandeln so Ihre hybrid kitchen* in eine formvollendete Ausgabe.

*zum Patent angemeldet





Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung	Seite 04 - 07
Material	Seite 08 - 09
Navitherm	Seite 10
Technische Daten	Seite 11
RFID - Rieber <i>monitec</i>	Seite 12 - 13
Anwendungsmatrix	Seite 14 - 15

hybrid kitchen* - die mobile Küche.

Die hybrid kitchen* ist als Einzelmodul voll einsatzfähig und durch den Funktionsverbinder beliebig erweiterbar.



hybrid kitchen*. Überall einsatzbereit.



Die kleinen „Helferlein“
servoplatedispenser für Teller
und Besteck

Auch als Tablettsystem

...ist die hybrid kitchen* an jedem Ort und zu jeder Zeit voll einsetzbar. Ob im Krankenhaus, Altenheim oder in der Schulverpflegung. Durch die elektronische Steuerung mit ihren vier Betriebsarten, lässt sich jede Situation problemlos bewältigen. Ideal: Die Kombination mit unserem Rieber thermoport®.



hybrid kitchen*. Das Tablettsystem.



Oder fest verankert
als Einbauversion.



In der Flexibilität unschlagbar.

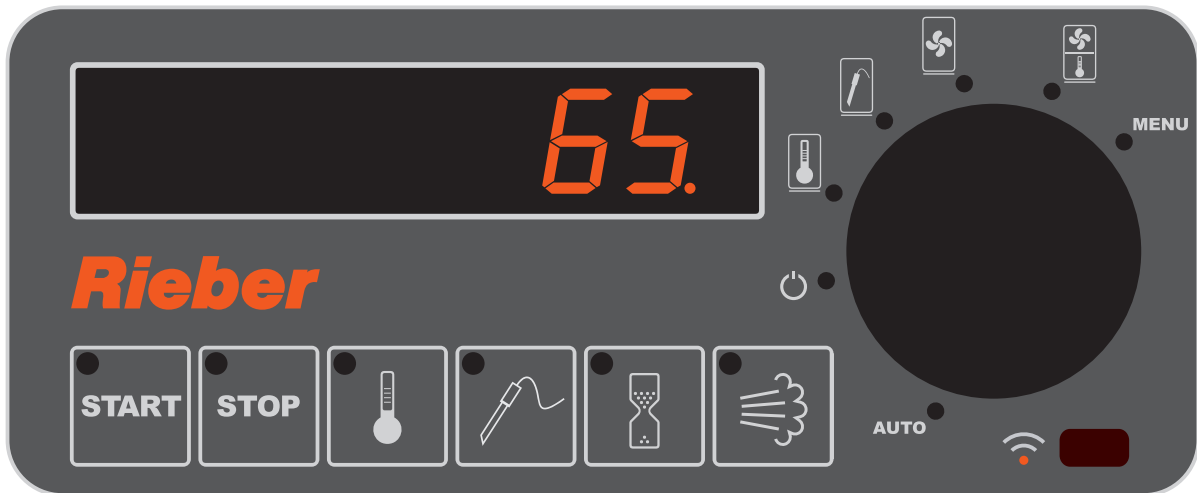
Ob in der Stationsküche, als Kalt-Warmausgabe oder aber zum Kochen im Catering-Bereich, hybrid kitchen* ist die mobile Küche für Zuhause und unterwegs. Als einzelnes Modul bietet Sie Ihnen bereits alle Funktionen, die Sie für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigen. Stehen Sie vor neuen Herausforderungen, ist die hybrid kitchen* durch einfache Einhängeelemente beliebig erweiterbar. Wie zum Beispiel durch die varithek® aircleanbox3d: Der mobile down-draft-Dunstabzug saugt Dämpfe und Gerüche direkt über Ihrer Kochstelle nach hinten ab und reinigt sie über Fett- und Geruchsfilter im Unterbau. So ist selbst fettthaltige Luft beim Anbraten auch im Frontcooking kein Problem mehr.

*zum Patent angemeldet



Die Vielfalt eines Alleskönners

Die hybrid kitchen* passt sich täglich neu Ihren Herausforderungen an. Ob Sie Ihre Speisen zwischenlagern oder transportieren, nacherhitzen oder regenerieren, garen oder kühlen – Sie können sich immer auf höchste Qualität verlassen. Die zeitgleiche Warm-Kalt-Kombination, das zusätzliche Tablett-System oder aber die Schöpffunktion, die Ihre hybrid kitchen* zur stilvollen Ausgabe verwandelt, sind nur einige Beispiele.



Navitherm - die intelligente Steuerung.

Menü-Funktion:

Im Menü-Modus können vordefinierte Programme abgerufen werden. Einmal programmiert kann jeder Benutzer (auch ungeschultes Personal) die Speisen punktgenau zubereiten.

Hybrid-Funktion:

Das besondere Merkmal der hybrid kitchen* ist die Hybridfunktion. Mittels eines Isoraumteilers kann der obere Bereich mit Umluft und Kühlpellet passiv gekühlt werden, während der untere Bereich mit Heizung, Dampf und Umluft Speisen warmhalten kann.

Kühlen:

Im Kühlmodus werden Speisen oder Getränke mit Kühlpellet und Umluft auf Temperatur gehalten.

Garen (Kerntemperatur):

Durch aktivieren beider Heizungen + Umluft und/oder Dampf können in der hybrid kitchen* Speisen gegart werden. Mittels integriertem Kerntemperaturfühler kann bei Bedarf der Garprozess bestimmt werden.

Garen (Regenerieren):

Durch aktivieren beider Heizungen + Umluft und/oder Dampf können in der hybrid kitchen* Speisen regeneriert werden. Der Garprozess wird durch Zeit und/oder Temperatur bestimmt.

Automatik-Betrieb:

Im Automatik-Betrieb kann das vorher definierte Programm abgerufen werden, so kann auch ungeschultes Personal die hybrid kitchen* bedienen.

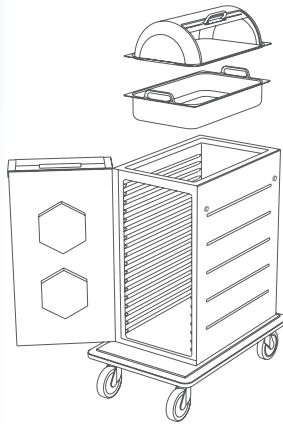
Infrarot-Schnittstelle:

Über die integrierte Infrarot-Schnittstelle können Daten zwischen der hybrid kitchen* und Computern/Handhelds ausgetauscht werden. So können die Geräte programmiert, Gar- und Kühlprozesse dokumentiert und Abläufe ausgelesen werden.

hybrid kitchen*

*zum Patent angemeldet

Hygieneausführung H2. Mit ausgehängter Tür spülmaschinentauglich. Einsatzbereich -20 °C bis +130 °C, Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz, mit elektrischer Steuerung und Kerntemperaturfühler. Fassungsvermögen 78 Liter, Heizleistung 3,2 kW, Gesamtgewicht 52 kg. Deckel: Aussen umlaufende physiologisch unbedenkliche Dichtung.



- Der Rolltopdeckel zum optimalen Schutz der Speisen im Ausgabebereich
- varithek®-Kochgeschirr **thermoplates®** das Betriebssystem für die gesamte Küche: lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis
- Der **thermoport®** innen und aussen aus Edelstahl mit tiefgezogenen Auflegesicken für optimale Hygieneanforderungen
- Durch die spezielle Funktionstür mit getrennt ansteuerbaren Heizungen und Lüftern erlangt der Wagen seine einzigartige Hybrideigenschaft. Bei Einsatz des Isoraumteilers kann die **hybrid kitchen*** gleichzeitig warm- und kühlhalten

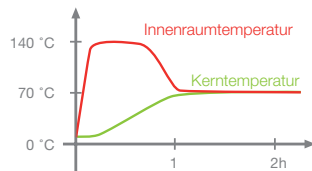


Zudem kann in den Funktionsrahmen ck-connect air das Absaugungsmodul aircleanbox 3d (siehe Abb. links) mit dem bewährten down-draft Prinzip eingesetzt werden.

Produkt	Bestell-Nr.	B x T x H in mm	Beschreibung
hybrid kitchen*	85 01 09 04	490 x 810 x 970	Bolzen an der hybrid kitchen* können in 2 Positionen eingeschraubt werden.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Verbindungsteil mit Auflegesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern und GN-Behältern. ck-connect kann in 2 Positionen eingehängt werden.
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Verbindungsteil mit Auflegesicken. Zum Einschieben von varithek® Kochfeldern, GN-Behältern und varithek® aircleanbox 3d.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (ohne Ansaugstutzen) Höhe ca. 420 (mit Ansaugstutzen)	Zum Einschieben in ck-connect air. Anschlussleistung: 230 V, 50/60 Hz, 16 A 100 W. Elektro-Anschluss: 2 m Kabel / Stecker. Inkl. Geruchsfilter (Bestell-Nr. 91 14 02 68 Aktivkohlefilter) und Fettfilter (Bestell-Nr. 91 14 02 69 Edelstahlgestrick) und Anschlusskabel (Bestell-Nr. 91 14 02 70) Gewicht (mit Ansaugstutzen) 10 kg
ck-Spritzschutz	84 01 11 31		Umlaufender, an drei Seiten geschlossener, Spritzschutz aus Edelstahl, passend für ck-port, ck-connect, und ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Luftleitblech aus Edelstahl zum Einstecken in ck-Spritzschutz und Ansaugstutzen der aircleanbox3d
solution set airbox	84 01 12 39		bestehend aus: Bestell-Nr. 84 01 11 29 ck-connect air Bestell-Nr. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d Bestell-Nr. 84 01 11 31 ck-Spritzschutz Bestell-Nr. 84 01 11 34 ck-airflow
Hustenschutz 250	84 01 11 33	Befestigungsblech 370 x 11,5 x 163 Polycarbonatscheibe 325 x 8 x 350	Zum Einhängen an der Front von ck-port und connect/connect-air
Schneidbrett 2/3 mit Safrille	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Kunststoff weiss
Schneidbrett 1/1 mit Safrille	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Kunststoff weiss

Garen (Dampfgaren zuschaltbar)

Der komplette Innenraum wird von zwei Umluftheizungen beheizt, durch den Kerntemperaturfühler wird garen auf den Punkt möglich.



GN-Behälter GN 1/1, 200 mm tief | thermoplates® GN 1/1, 100 mm tief | thermoplates® GN 1/1, 65 mm tief



52,0 l (2 St.)



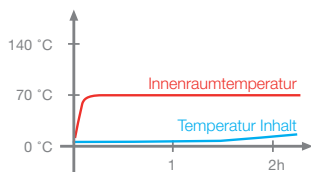
58,5 l (5 St.)



56,0 l (8 St.)

Hybrid (kein Dampfgaren möglich)

Innenraum durch Isoraumteiler geteilt: oben passiv gekühlt, unten beheizt. Dadurch ist warmhalten und kühlen möglich.



52,0 l (2 St.)



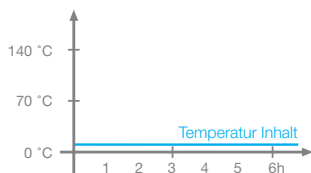
46,8 l (4 St.)



49,0 l (7 St.)

Kühlen

Der komplette Innenraum wird passiv mit Kühlpellet und Luftzirkulation gekühlt.



52,0 l (2 St.)



58,5 l (5 St.)



49,0 l (7 St.)

Sicherheit von der Speisenzubereitung bis zur Ausgabe...



Speisenproduktion in der Küche



Überbrückung des zeitlichen und/oder räumlichen Gap



Speisenausgabe vor dem Gast

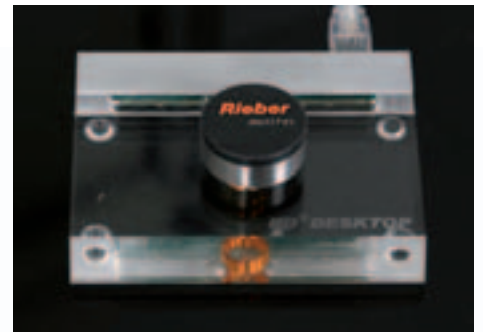
...dank des Rieber *monitec*-Systems



Vorbereitete Speisen



Speisenüberwachung mit Rieber *monitec*



Auslesen der Rieber *monitec*-Daten

RFID - mit Sicherheit besser Kochen.

Rieber *monitec* - Der sichere Weg.

Damit Sie sicher sein können, dass Ihre Speisen zur richtigen Zeit am richtigen Ort und vor allem mit der richtigen Temperatur ankommen, gibt es den Rieber *monitec*.

Der im Transportmodul integrierte Transponder-Chip speichert Informationen wie Temperatur, Identifikationsnummer und zeitliche Daten.

Anschließend können Sie diese Informationen kabellos mit einem Computer oder Handheld auslesen um sicher zu sein, dass Ihre Speisen zu keiner Zeit gefährdet waren.

Die speziell entwickelte Rieber *monitec*-Benutzeroberfläche ist einfach zu bedienen und auf Ihre Wünsche angepasst. Sie können an Ihrem Arbeitsplatz die Daten all Ihrer Speisentransporte kontrollieren und überwachen und dadurch die Qualität Ihrer Speisen garantieren.



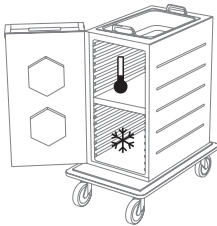
Hybrid

thermoporthybrid

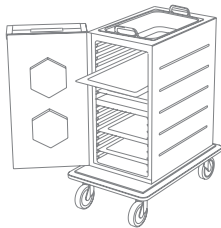
Hybridfunktion (warm/kalt gleichzeitig):

- aktives Warmhalten < 85 °C
- passives Kühlen (Temperatur steigt um +7 °C/h)

gleichzeitig
aktives Warmhalten
und passive Kühlung



auch für Tabletteinsatz
verwendbar



Catering

thermoporthybrid

- Regenerieren
- Garen
- Kerntemperaturgaren
- aktives Warmhalten

+

thermoport

- passives Kühlen max. 6 h

zusätzlich:

- Grillen
- Buffet
- Warm/Kaltausgabe

thermoporthybrid

- Regenerieren
- Garen
- Kerntemperaturgaren
- aktives Warmhalten

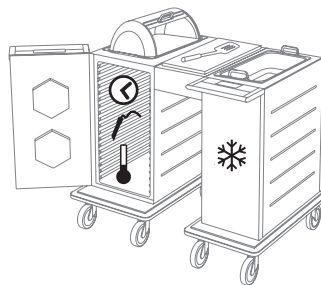
+

thermoporthybrid

- passives Kühlen max. 6 h

zusätzlich:

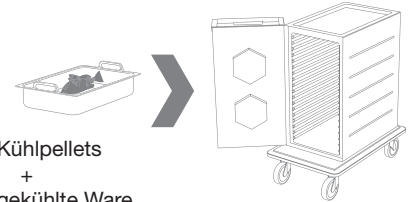
- Grillen
- Buffet
- Warm-/Kaltausgabe



Cook & Chill

thermoporthybrid

- passives Kühlen max. 6 h
- Regenerieren
- Garen
- Kerntemperaturgaren
- aktives Warmhalten



Kühlpellets
+
gekühlte Ware
einlegen

- passives Kühlen



Kühlpellets entnehmen

- Regenerieren
- Garen
- Kerntemperaturgaren



- aktives Warmhalten



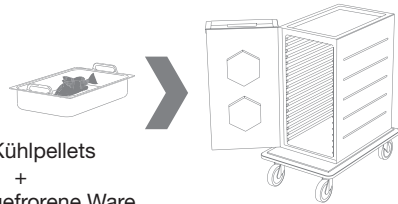
Bestückungsbeispiel mit **thermoplates®** GN 1/1, 65 mm tief oder **GN-Behälter GN 1/1**, 65 mm tief

- 1-8 Behälter, je 7 L Inhalt
- Hybridbetrieb (mit ISO-Raumteiler): oben 1-3 Behälter, je 7 L Inhalt; unten 1-3 Behälter, je 7 L Inhalt

Cook & Freeze

thermoporthybrid

- passives Kühlen max. 6 h
- Regenerieren
- Garen
- Kerntemperaturgaren
- aktives Warmhalten



Kühlpellets
+
gefrorene Ware
einlegen



- passives Kühlen



Kühlpellets entnehmen



- Regenerieren
- Garen
- Kerntemperaturgaren



- aktives Warmhalten



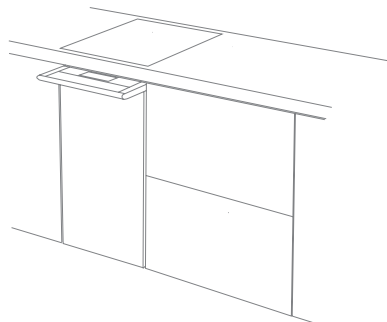
Produktion

thermoporthybrid

als Einbauvariante oder mobil

- Regenerieren
- Garen
- Kerntemperaturgaren
- aktives Warmhalten
- passives Kühlen max. 6 h

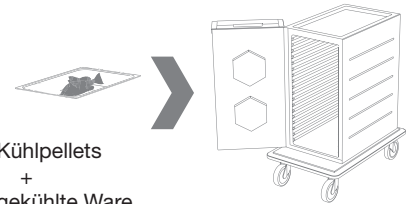
alle Programme
sind möglich



Tablettsystem

thermoporthybrid

- passives Kühlen max. 6 h
- Regenerieren
- Garen
- aktives Warmhalten



Kühlpellets
+
gekühlte Ware
einlegen



- passives Kühlen



Kühlpellets entnehmen



- Regenerieren
- Garen



- aktives Warmhalten



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

Österreich

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

Schweiz

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

Frankreich

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

Holland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Tel. +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

Polen

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

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: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign
www.pearlcreative.com