



Servocuccina®

Der mobile Foodservice.

Rieber

Mobil. Modular. Multifunktional.

varithek® servocuccina®- Der neue Standard im mobilen Catering

Mit der varithek® servocuccina® setzt Rieber jetzt den neuen Standard für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie aber auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung. Die servocuccina® vereint geringes Gewicht und hohe Flexibilität mit deren bisherigen Gegensätzen hohe Stabilität und hohe Sicherheit. Damit setzt servocuccina® neue Maßstäbe für Mobilität im Food-Service.

Nach dem Motto „anytime, anywhere Service“ können die mobilen Kücheneinheiten mit Leichtigkeit schnell und einfach an ihren jeweiligen Einsatzort gebracht werden. Ob im Restaurant, im Tagungsraum, in der Lobby, im Hotelzimmer, im Schulraum oder auch draußen auf der Terrasse - mit der servocuccina® können Sie ihre Gäste jetzt an jedem Ort mit heißen und kalten Speisen & Getränken verwöhnen. Natürlich können Sie die einzelnen Küchenstationen auch schnell miteinander verbinden und sie so als geschlossenes Buffet präsentieren, das sich perfekt an die jeweilige Raumsituation anpasst. In jedem Fall bietet Ihnen die servocuccina® die Sicherheit, Ihren Gästen ein besonderes Erlebnis von Heiß & Kalt zu bieten und dabei auch den HACCP-Anforderungen gerecht zu werden.



Inhaltsverzeichnis

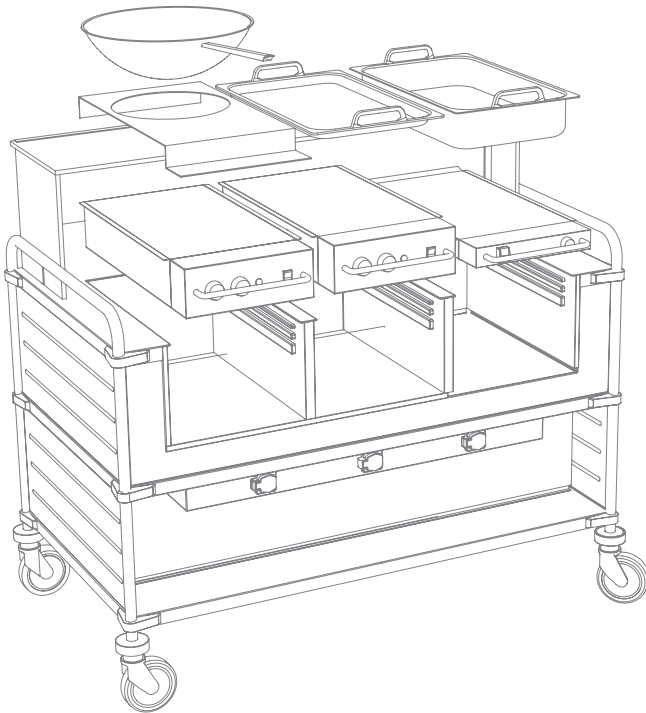
Einleitung	Seite 02 - 03
Anwendung und Format	Seite 04 - 07
Sortiment	Seite 08 - 09

servocuccina® - Die mobile Küche.

Die servocuccina® wird zum mobilen Point-of-Service: Kochen, Grillen, Warmhalten, Kühlen und Ausgeben geschieht in Kommunikation mit dem Gast. Ein Höchstmaß an Flexibilität und individuellem Service. Nicht zuletzt unterstützt das attraktive Design der servocuccina® das einzigartige Serviceerlebnis für Ihre Gäste.



Der neue Standard für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care und Schulverpflegung



- Funktionsbrücke: wahlweise mit Licht- oder Wärmeeinheit.
Optimaler Hustenschutz
- Die **airclean3d**® saugt fetthaltige, verschmutzte Luft direkt hinter dem Kochfeld ab, reinigt sie im Geräteinneren und gibt sie geruchs- und fettfrei über den Sockelbereich wieder in den Raum zurück
- **thermoplates**® als Betriebssystem für die gesamte Küche:
lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis - ohne Umschütten
- Das **varithek**®-Gerätesystem bietet in Kombination mit den **thermoplates**® die perfekte Möglichkeit vorbereitete Speisen direkt vor dem Gast à la minute fertig zuzubereiten und auszugeben

Die Programmerweiterung im Format GN 3/1:

varithek®servoacs 3/1

Die flexible Front-Cooking-Station mit integrierter Absaugung. Im Gegensatz zu klassischen Abluftsystemen bietet die varithek® acs® als Umluftabsaugung ein Höchstmaß an räumlicher Flexibilität. In die integrierten Systemträger der servoacs können Sie alle Kochmodule des Rieber varithek®-EST-Programms einschieben. Je nach Bedarf wird Ihre servoacs so zur mobilen Koch-, Grill- & Warmhaltestation.

varithek®servomarie 3/1

Wollen Sie Ihre Speisen über Stunden bei richtiger Temperatur HACCP-gerecht warmhalten? Die innovative Trockenbeheizung sorgt dafür, dass der richtige Temperaturbereich auch bei längeren Ausgabezeiten eingehalten wird.

varithek®servocoolstation 3/1

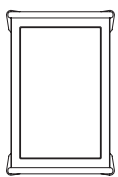
Möchten Sie beim Catering kühle Speisen in der richtigen Temperatur HACCP-gerecht ausgeben? Die aktive Kompressorkühlung der servocoolstation sichert, dass zulässige Temperaturbereiche auch bei längeren Ausgabezeiten nicht überschritten werden und Sie Ihren Gästen über einen langen Zeitraum ein perfektes Frischeerlebnis bieten können.

Servocuccina® Der mobile Foodservice.

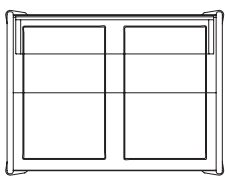
Mobile, flexibel einsetzbare Kücheneinheit

Die mobilen Kücheneinheiten können mit Leichtigkeit schnell und einfach an ihren jeweiligen Einsatzort gebracht werden. Ob im Restaurant, im Tagungsraum, in der Lobby, im Hotelzimmer, im Schulraum oder auch draußen auf der Terrasse - mit der **servocuccina**® können Sie Ihre Gäste jetzt an jedem Ort mit heißen und kalten Speisen und Getränken verwöhnen. Ein Plus an Service, das sich mit Sicherheit auch für Sie durch zusätzliche Umsätze und hohe Kundenzufriedenheit schnell bezahlt macht. Natürlich können Sie die einzelnen Küchenstationen auch schnell miteinander verbinden und sie so als geschlossenes Buffet präsentieren, das sich perfekt an die jeweilige Raumsituation anpasst. HACCP-konform und DIN-gerecht.

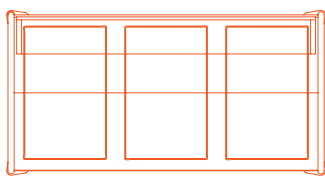




1/1



2/1



3/1

servocuccina®






Die **servocuccina®** vereint klassische, hochwertige Buffetanlagen mit den Vorteilen hoher Flexibilität und Mobilität.

Und das in mehrfach ausgezeichnetem Design:
IF Product Design Award 2007
Red Dot Design Award 2007

varithek® servocuccina® aktive Multifunktionswagen GN 2/1 und GN 3/1 standard

Servierwagen aus Edelstahl, 2 x Rundrohr-Schiebebügel, geprägte Borde, schallgedämmt, Schraubenkonstruktion, mit Verkleidung wahlweise in Edelstahl oder schwarz. 4 Stößecken an jedem Bord in Silber, ausgestattet mit Verbindungsaufnahmen (Sonderzubehör s. unten). Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 1 Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkstopprollen und Abweiserrollen. Nur in montierter Ausführung lieferbar.

Außenabmessungen GN 2/1 (L x B x H): 915 x 700 x 950 mm, Arbeitshöhe 850 mm, Bordgröße 845 x 630 mm, Höhe mit Brücke 1155 mm

					
	<p>servocoolstation 2/1 (bzw. 3/1) standard (Außenmaße GN 3/1: L x B x H 1238 x 700 x 950 mm) <i>Kühlhalten (aktiv)</i> Mit 1 eingebauten Wanne GN 2/1, 200 mm tief mit Kühlmaschine 230 V, VT -10 °C. Kühlbereich + 2 °C bis + 20 °C.</p>	<p>servomarie 2/1 (bzw. 3/1) standard (Außenmaße GN 3/1: L x B x H 1238 x 700 x 950 mm) <i>Wasserloses Warmhalten mit Einbauwannen</i> Mit 2 (3) eingebauten Wannen GN 1/1, 200 mm tief auch wasserlos beheizbar, einzeln regulierbar bis max. +180 °C, 230 V.</p>	<p>servoholdstation 2/1 standard <i>Wasserloses Warmhalten mit varithek®-Elementen</i> Mit tiefgezogenen Sickenwänden 200 mm tief, zum Einschieben von max. 2 varithek® Elementen, mit 4 Steckdosen à 230 V. Sonderausführung: 2 x Steckdosen à 400 V.</p>	<p>servothermstation 1 standard <i>Kochen / Warmhalten</i> bedienseitig im oberen Bord eingebaut: links Cerankochfeld GN 1/1 mit 2800 W Strahlheizkörper. Ein-/Aus-Schalter, Drehregler bis max. +250 °C. Rechts Heizfeld 200 W, mit Ein-/Aus-Schalter</p>	<p>servothermstation 2 standard <i>Kochen / Ablage</i> bedienseitig im oberen Bord eingebaut: links Cerankochfeld GN 1/1 mit 2800 W Strahlheizkörper. Ein-/Aus-Schalter, Drehregler bis max. + 250 °C. Rechts Arbeitsfläche mit Prägung für Schneidbrett, GN 1/1.</p>
Anschlusswert kW	0,5 (0,5 / 230 V)	0,95 (1,44 / 230 V)	0,5 / 400 V	3,0	2,8
Gewicht	57 kg (70 kg)	38 kg (55 kg)	50 kg	42 kg	42 kg
Gesamttragkraft	115 kg	115 kg	115 kg	115 kg	115 kg
Bestell.-Nr. (3 Borde) Verkleidung Edelstahl	88 02 50 95 * (GN 2/1) 88 02 54 03 * (GN 3/1)	88 02 50 94 * (GN 2/1) 88 02 54 01 * (GN 3/1)	88 02 50 93 *	88 02 50 89 *	88 02 50 91 *
Bestell.-Nr. (3 Borde) Verkleidung schwarz Blech schwarz beschichtet	88 02 52 09 * (GN 2/1) 88 02 54 04 * (GN 3/1)	88 02 52 10 * (GN 2/1) 88 02 54 02 * (GN 3/1)	88 02 52 11 *	88 02 52 12 *	88 02 52 13 *

(Preise beinhalten keine Zubehöerteile) *Aufsatz ist Sonderzubehör

Sonderzubehör für alle Wagen

Einlegeböden aus Glas, Abmessung (L x B x H) 532 x 328 x 8 mm

Farbe	weiß	dunkelblau	rosé	hellgrün	schwarz	hellblau	dunkelgrün	orange	dunkelgrau	dunkelrot
Bestell.-Nr.	72 10 05 81	72 10 05 85	72 10 05 78	72 10 05 84	72 10 05 80	72 10 05 86	72 10 05 79	72 10 05 87	72 10 05 82	72 10 05 83

Einlegeböden aus Resopal, Abmessung (L x B x H) 532 x 328 x 6 mm

Farbe	Nussbaum	Buche
Bestell.-Nr.	72 10 05 88	72 10 05 89

Schneidbrett aus Kunststoff / Buche, Abmessung (L x B x H): Kunststoff 557 x 352 x 20 mm Buche massiv (stabverleimt) 557 x 352 x 20 mm

Farbe	weiß	Buche
Bestell.-Nr.	72 10 05 70	72 10 05 71

Tablettrutsche für servocuccina® 2/1 , abnehmbar und abklappbar, aus Edelstahl	Tablettrutsche für servocuccina® 3/1 , abnehmbar und abklappbar, aus Edelstahl
Abmessung L x B x H mm	Abmessung L x B x H mm
870 x 250 x 24	1238 x 250 x 24
1025 x 250 x 24 (nur für servoacs 2/1)	1388 x 250 x 24 (nur für servoacs 3/1)
	Bestell.-Nr. 88 02 30 74
	Bestell.-Nr. 88 02 30 75

varithek® servocuccina® aktive Multifunktionswagen GN 2/1 und GN 3/1 standard

Außenabmessungen (L x B x H): 915 x 700 x 950 mm, Arbeitshöhe 850 mm, Bordgröße 845 x 630 mm, Höhe mit Brücke 1155 mm



servogrillstation 1 standard
Grillen / Warmhalten
bedienseitig im oberen Bord eingebaut: links Grill (flächenbündig eingebautes thermoplates® GN 1/1 20 mm tief, Mehrschichtmaterial beschichtet, mit 2800 W Strahlheizkörper), Ein-/Aus-Schalter, Drehregler mit Sicherheitsthermostat, bis max. + 250 °C. Rechts Heizfeld 200 W, mit Ein-/Ausschalter



servogrillstation 2 standard
Grillen/Ablage
bedienseitig im oberen Bord eingebaut: links Grill (flächenbündig eingebautes thermoplates® GN 1/1 20, mm tief, Mehrschichtmaterial beschichtet, mit 2800 W Strahlheizkörper), Ein-/Aus-Schalter, Drehregler mit Sicherheitsthermostat, bis max. + 250 °C. Rechts Arbeitsfläche mit Prägung für optionales Schneidbrett, GN 1/1.



servoacs 2/1 (bzw. 3/1)
Grillen / Kochen / Absaugen
Außenmaße GN 2/1: (L x B x H) 1070 x 785 x 1155 mm.
Außenmaße GN 3/1: (L x B x H) 1363 x 785 x 1155 mm.
Mit integriertem Umluft-Absaugsystem mit Aktivkohlefilter, Zentrifugalfilter, Fettfeinfilter, Fettauffangschale, Aufsatz (inkl.) mit integrierter airclean 3d® (2-stufig), mit Edelstahl Seitenwagen - oben Edelstahl-Bord mit Beleuchtung, oben/vorne Glas, Ein-/Aus-Schalter, Stufenregler für Absaugsystem. Mit tiefgezogenen Seitenwänden 200 mm, zum Einschleiben von max. 2 (3) varithek® Elementen.

Anschlusswert kW	3,0	2,8	10,5 / 400 V
Gewicht	42 kg	42 kg	99 kg
Gesamtraggkraft	115 kg	115 kg	115 kg
Bestell-Nr. (3 Borde) Verkleidung Edelstahl	88 02 50 92 *	88 02 50 90 *	88 02 50 96 (GN 2/1) 88 02 54 05 (GN 3/1)
Bestell-Nr. (3 Borde) Verkleidung schwarz Blech schwarz beschichtet	88 02 52 14 *	88 02 52 15 *	88 02 52 16 (GN 2/1) 88 02 54 06 (GN 3/1)

(Preise beinhalten keine Zubehörteile) *Aufsatz ist Sonderzubehör

Sonderzubehör für alle GN 2/1 und GN 3/1 Standard-Wagen sowie servoport 2/1 Standard passiv und servobase 2/1 Standard passiv

Aufsätze

Steher aus Edelstahl, Hustenschutz aus Glas, Bord oben aus Glas. Ausführung steckerfertig, nicht nachrüstbar, Schalter im Aufsatz 1N AC 230 V 50 Hz (bei **servogrillstation 1** und **2** sowie **servothermstation 1** ist kein Warm-Aufsatz möglich).

	Licht (18 Watt slim lite)	Warm (765 Watt)	Licht mittig (18 Watt slim lite)
Wagen-Typ 2/1			
Bestell-Nr.	88 02 30 34	88 02 30 35	88 02 30 36
Außenmaße (L x B x H)	784 x 310 x 305 mm	784 x 320 x 308 mm	784 x 550 x 308 mm
Wagen-Typ 3/1			
Bestell-Nr.	88 02 30 70	88 02 30 71	88 02 30 72
Außenmaße (L x B x H)	1152 x 310 x 305 mm	1152 x 320 x 308 mm	1152 x 550 x 308 mm

Verbindungssteile für varithek® servocuccina® GN 2/1 und 3/1 standard – Verbindungssteile, einzeln aus Edelstahl

	1/1 glatt, (L x B) 400 x 630 mm geschlossene Fläche	1/1 (L x B) 400 x 630 mm mit Prägung und Ausschnitt – zum Einhängen von GN- Behältern, max. GN 1/1	1/1 (L x B) 400 x 630 mm ohne Ausschnitt mit Prägung	2/1 glatt, (L x B) 700 x 630 mm breite geschlossene Fläche
Bestell-Nr.	88 02 30 44	88 02 30 45	88 02 30 46	88 02 30 47
Verbindungsset: bestehend aus 2 Verbindungssteilen und einer Verkleidung, Edelstahl				
Bestell-Nr.	88 02 53 17	88 02 53 18	88 02 53 19	88 02 53 20
Verbindungsset: bestehend aus 2 Verbindungssteilen aus Edelstahl und einer Verkleidung, schwarz				
Bestell-Nr.	88 02 53 21	88 02 53 22	88 02 53 23	88 02 53 24

Sonderzubehör für servoacs 2/1 und 3/1 sowie servoholdstation 2/1

Ceran-Warmhalte- modul  Bestell-Nr. 91 01 01 08	Ceran-Kochmodul  Bestell-Nr. 91 01 01 10	thermoplates® GN 1/1 beschichtet mit Griff 20 mm tief  Bestell-Nr. 84 01 09 32	Induktions-Koch- modul ganzflächig  Bestell-Nr. 91 01 02 15	Grillplatte  Bestell-Nr. 91 03 01 20	Wokpfanne  Bestell-Nr. 91 04 02 04	varithek® Ceran- kochfeld ck 2800 g  Bestell-Nr. 91 01 01 16
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Notizen

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 Alblasterdam
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