

Noi assicuriamo il mondo del food di **domani.**



Cosa ci motiva?

Al centro dei nostri prodotti & delle nostre soluzioni ci sono le persone e le vivande.

Protecting Resources. Is your future and our passion.

Situazione attuale.

11 mil. tonnellate di vivande finiscono ogni anno nella spazzatura



Sono ca. **82** kg per persona all'anno.

16 mil. tonnellate di rifiuti d' imballaggio



Di solito di materiale **plastico, quindi petrolio.**

emissione **CO₂**



In media una vivanda viaggia **4000** km.

Cambiamento
demografico



La ristorazione si svolge sempre più spesso in luoghi pubblici.

Rieber ha la soluzione e i prodotti per migliorare il mondo della ristorazione.

L'infrastruttura:



thermoport



Gastronorm pluriuso

... e tanto di più

Soluzione: Standard GN

La modularità del parco prodotti Rieber nel formato GN, garantisce vivande calde e fredde in ogni momento ed in ogni spazio.

SPAZIO



Preparazione del cibo in grandi cucine.

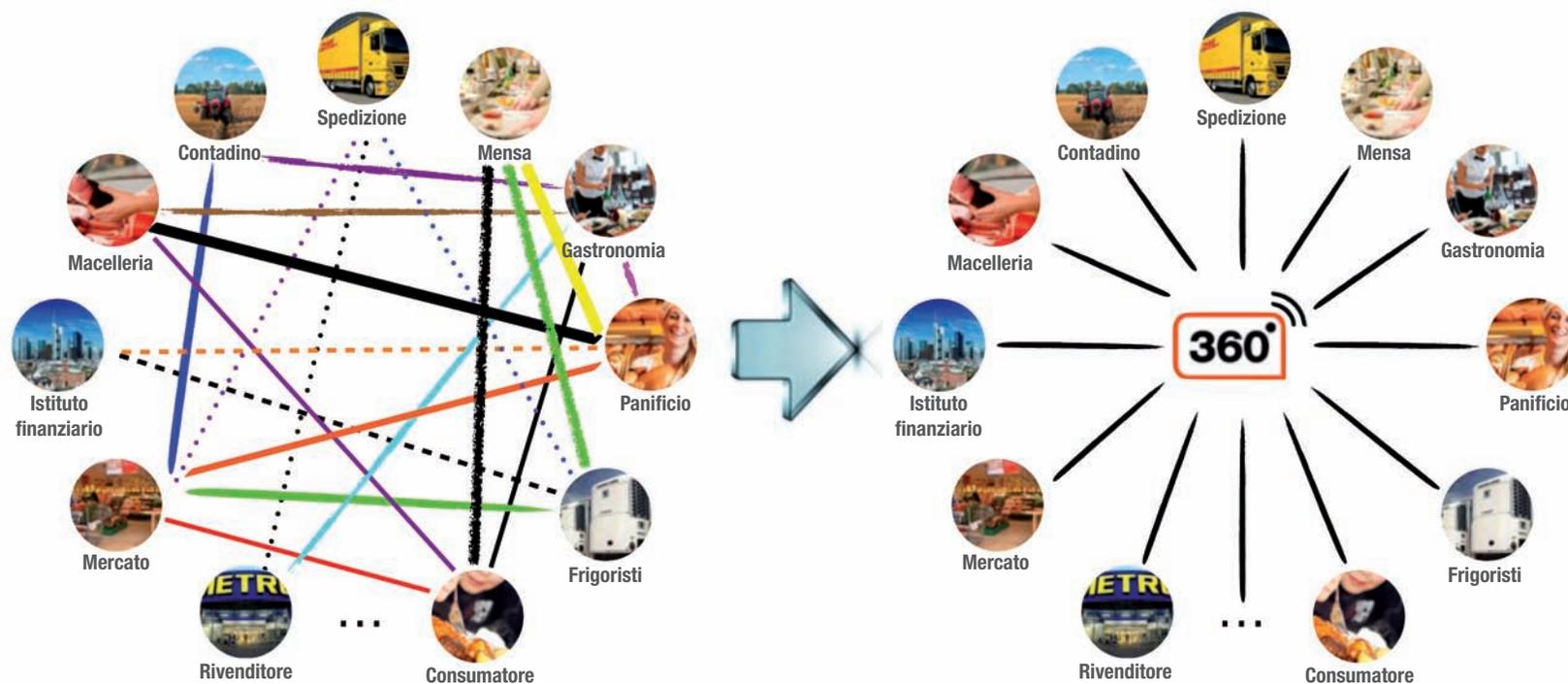


TEMPO



Disposizione degli alimenti in brevi tempi.

Col parco prodotti Rieber si ha un sistema organizzato ottimamente.



Organizzazione punto-a-punto di solito con un imballo monouso.

Organizzazione completa con pluriuso e digitalizzazione.

A che punto siamo?



Prodotti intelligenti

Dove vogliamo arrivare



**Digitalizzazione/
Collegamento tra i vari
prodotti, servizi, ri-
chieste...**

**Abbiamo trovato la soluzione
perfetta!**



°CHECK è un sistema di digitalizzazione e di organizzazione che basa su una soluzione cloud.



MOBILE °CHECK

- » rilevazione temperature HACCP
- » organizzazione tramite codice QR
- » documentazione dell'igiene



AUTO °CHECK

Rilevazione delle temperature
stazionario & mobile.



°CHECK COCKPIT

Tutti i dati necessari in una schermata!



°CHECK – cosa significa per voi?

I vostri valori aggiunti.

Organizzazione
di contenitori, coperchi e
attrezzature



Fino adesso



Adesso organizzare
con °CHECK.



Rilevazione delle temperature

Mobile e fissa

Sicurezza del processo

Documentazione dall' A alla Z

Valore economico/grado di usura

Tabelle di calcolo etc.

Documentazione dell' igiene

Trasparenza

Logistica

Collegamento a sistemi di
economia

**Nuove
norme alimentari**

Marchiatura di allergeni

Sicurezza in ogni caso!

Prodotto trasportato



Vivande fresche
tutte le vivande

Parco prodotti riutilizzabile



... in contenitori, chiudere con coperchio, mettere sottovuoto



thermoport®

Protezione durante il trasporto e controllo delle temperature

La logistica



Infrastruttura per la logistica esistente

DHL, UPS, ...

Digitalizzazione

MOBILE °CHECK



Your smartphone



QR-Code



Sonda al cuore



Sonda superficie

RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA TRAMITE SONDA AL CUORE BLUETOOTH (AL CUORE E SUPERFICIE) IN TEMPO REALE

AUTO °CHECK



Sensore



I-Port



VPN-router

RILEVAZIONE MOBILE E STAZIONARIA DELLA TEMPERATURA IN TEMPO REALE.

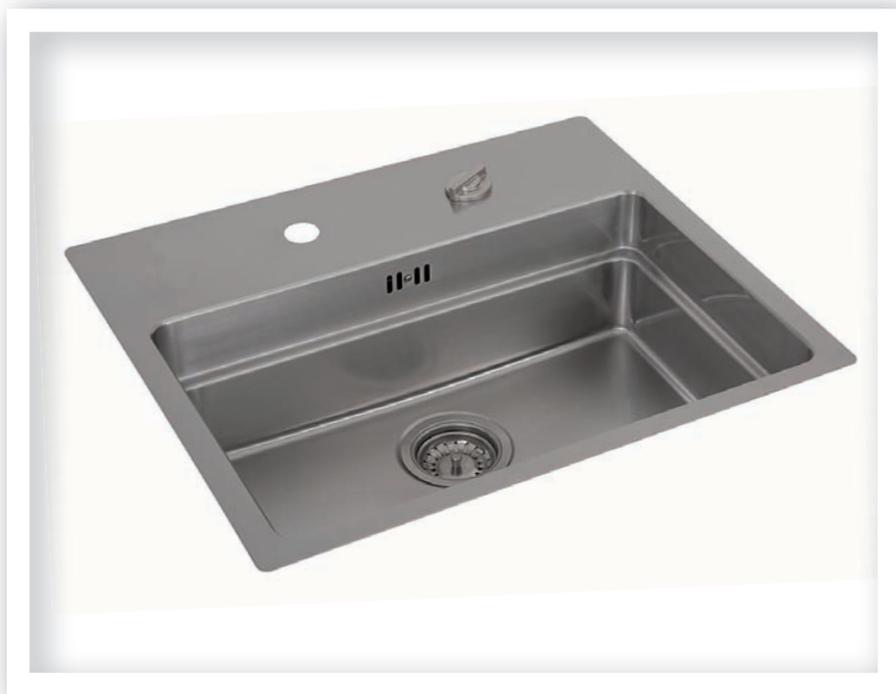
Innovazioni.

Nuovo portfolio di prodotti.



HIGH-FIVE / CASALINGO

waterstation 600



- » Posto di lavoro multifunzionale, possibilità di lavorare su diversi livelli
- » Mantenimento formato GN 1/1
- » Funzionalità
- » Compatibilità con Rieber-Qitchenware

Lavandino “Fritz”



- » Modello standard elegante e di alta qualità con nuovo “gocciolatoio”
- » Tutti gli accessori dei modelli K già esistenti sono compatibili
- » Design unico

thermoport 4.0 1000 KB



- » Display digitale protetto dagli urti grazie alla nuova conformazione della porta
- » Identificazione precisa dell' attrezzatura e del suo contenuto tramite °CHECK (COD QR)
- » Predisposizione per il sensore CHECK all' interno della porta
- » Riduzione del tempo di riscaldamento grazie alla nuova resistenza con più potenza
- » Più sicurezza ed igiene, più trasparenza

Hotmix



Gastro

- » Temperatura dai +25°C fino a +190°C (versione riscaldata)
- » Regolazione continua della temperatura



Gastro XL

- » Corpo in acciaio inox rotondo e di lunga durata – ideale per grandi cucine



Breeze

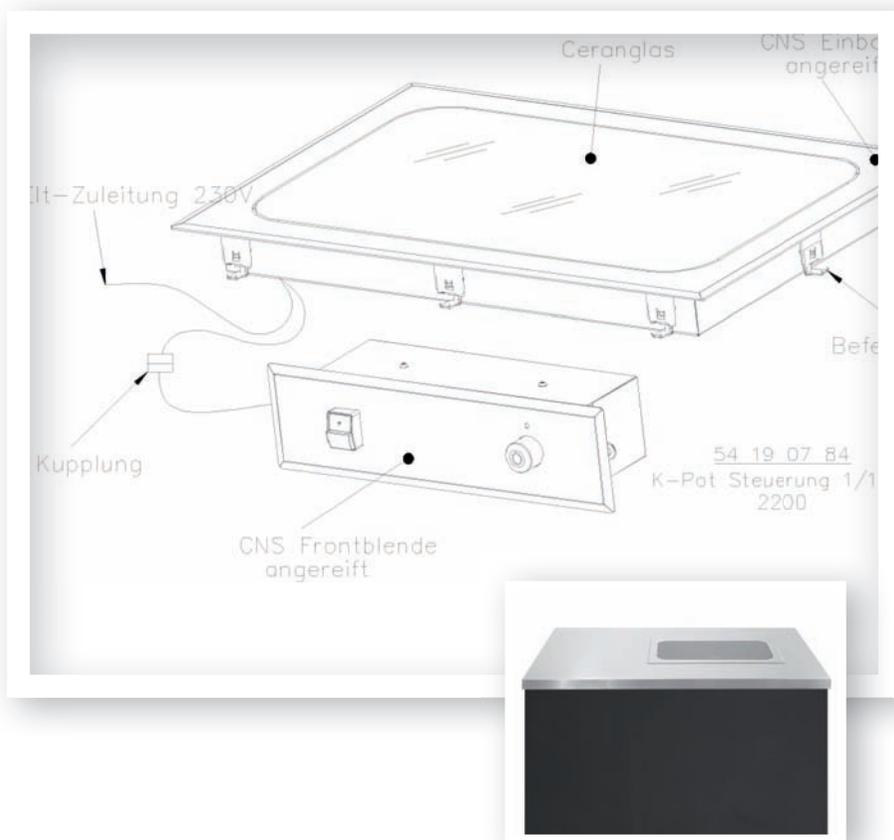
- » Le ricette possono essere salvate su una scheda SD, così non c'è bisogno di personale qualificato per l'uso del Hotmix. Capienza da 2lt. a 5lt. in base al modello

varithek[®] 2.0 caldo/freddo da incasso hotcold from the core



- » Modulo innovativo da incasso in formato GN
- » Materiale multistrato SWISS-PLY[®] con serpentine refrigeranti integrate
- » +120°C – -7°C
- » Massima flessibilità nella distribuzione

K|POT versione da incasso 1/1



- » esistono 3 varianti: : per mantenere in caldo (piastra Ceran), per cucinare (piastra Ceran), e piastra ad induzione
- » Design del frontalino personalizzato su richiesta
- » Frontale montabile sia in orizzontale che in verticale
- » Numero di piastre (GN 1/1) installabile a piacimento

Bagno Maria 4.0



- » Con SWISS-PLY®-PLATE
- » Riscaldamento più veloce grazie al materiale multistrato SWISS-PLY®
- » Cucinare, mantenere in temperatura e distribuire con 1 attrezzatura
- » Display digitale con indicazione della temperatura
- » Riscaldabile anche a secco

Dispenser



- » In formato Gastronorm
- » Sistema pluriuso
- » Igienico
- » Contenitore per stoccaggio, trasporto e distribuzione
- » Organizzazione ottimale via codice QR
- » Pompa di dosaggio regolabile per 2 altezze diverse dei contenitori

Carrello colazione



- » Modulare e componibile
- » Ripiano refrigerato
- » Vano refrigerato in H3 con 16 guide GN
- » Disponibile in varie misure e vari modelli
- » Alternativa perfetta al sistema vassoi (distribuzione personalizzata)

Regiostation



- » Cucina e distribuzione mobile e completa
- » Programmabile
- » Con vano refrigerato, vano per la rigenerazione e vano refrigerato/rigenerazione
- » Touch-Screen intuitivo e di facile utilizzo
- » Disponibile in 7 varianti

Altri modelli su richiesta

Sollevatore riscaldato per sottopiatti Ultra



- » Capacità aumentata (da 80 a 90 elementi Ultra)
- » Migliore utilizzo del coperchio
- » Energeticamente più efficiente (riscaldamento più veloce)
- » Distribuzione della temperatura uniforme
- » Migliorato nella costruzione ed ergonomicamente

Carrello portavassoi TWF-C 2.0



neutro, produzione speciale con ringhiera perimetrale, idoneo per il trasporto su camion



refrigerazione, produzione speciale con ringhiera perimetrale

- » Esiste in versione EN e GN
- » Refrigerazione passiva nelle porte o nella parete intermedia (accessorio)
- » Miglioramenti e novità nella costruzione
- » Guide stampate in versione igienica
- » Costruzione stabile
- » Disponibile in diverse varianti e grandezze

AVAC 4.0 – Modulo automatico confezionamento sottovuoto



- » Costruzioni modulare con facili modifiche e aggiunte
- » Organizzazione ottimata grazie al codice QR
- » Maggiore sicurezza e igiene
- » Controllo migliorato
- » Attrezzatura individuale prodotta su richiesta

K-POT 2/3, Induzione



- » Modulo di cottura a induzione con resistenza tonda
- » Risparmio spazio
- » Potenza (2300 Watt)
- » Risparmio energetico
- » Di facile utilizzo

K-POT 1/1, Induzione



- » Modulo di cottura a induzione con due resistenze rettangolari
- » Con nuovo generatore

HIGH-FIVE / ELEMENTI VARITHEK

varithek® 2.0 Induzione



- » Modulo di cottura ad induzione con due resistenze rettangolari

varithek[®] 2.0 caldo/freddo



- » Da -3° a +120°
- » Invertitore caldo/freddo
- » Regolazione della temperatura continua
- » Massima flessibilità
- » Da incasso o da tavolo
- » Ottimale efficienza energetica grazie al materiale SWISS-PLY[®]
- » Premiato per il suo design

HIGH-FIVE / ELEMENTI VARITHEK

varithek[®] cool



- » Raffreddamento attivo e controllato
- » Temperatura piastra da -7° a +12°
- » Massima flessibilità
- » Da incasso o da tavolo
- » Ottimale efficienza energetica grazie al materiale SWISS-PLY[®]
- » Premiato per il suo design

Curie teppanyaki



- » Protezione automatica contro il surriscaldamento oltre +250° (Curie Point)
- » Niente più pasti bruciati
- » Migliore qualità dei pasti tramite il controllo di temperatura
- » Vita più lunga rispetto al modulo di cottura a induzione
- » Tutti i vantaggi come da materiale SWISS-PLY®

Chiller Reutlingen



- » Catena di processo fluida
- » Sistema “Domino” “attrezzature Navi”
- » Grazie all’ utilizzo di una piastra multistrato “Leander” nella parte superiore è possibile una refrigerazione ad induzione
- » Varianti: refrigerazione dinamica o statica
- » Risparmio energetico

Chiller Trebbin



- » Refrigerazione costante e uniforme delle vivande (in 90 min a +3°C)
- » Eliminazione della proliferazione di batteri
- » Grazie all' uso del materiale multistrato SWISS-PLY si ottiene un' efficienza energetica massimale
- » Isolazione ottimale, processo trasparente e sicuro
- » Massima flessibilità GN 360, possibilità di sistema °CHECK
- » Sicurezza della qualità delle vivande grazie al controllo della temperatura automatico. Il Chiller può essere utilizzato anche come banco frigo

Forno navioven

funzionamento a vapore



- » Allacciamento a rete idrica
- » 6,2 kW (3,2 kW resistenza, 3 kW vapore), migliore gestione del vapore
- » Tubo di scarico
- » Di facile impostazione ed uso
- » Regolazione continua del vapore tramite un tasto. A vapore integrato, carico e scarico dell' acqua

SWISS-PLY[®] materiale multistrato

con canali di riscaldamento e raffreddamento integrati



- » Il materiale a "sandwich" di alluminio in mezzo a due strati di inox permette di ottenere una capacità 10 volte più alta di trasmettere l' energia
- » Da -3 ° a +250 °C
- » Significativo aumento della produttività
- » Riduzione dei costi
- » Dimissione uniforme dell' energia
- » peso minimo

Cassettiera per acs 1600



- » Le molte richieste dei clienti sono state soddisfatte
- » Cassettiera riscaldata o refrigerata
- » Ha le dimensioni di un vano igienico a otto guide stampate

HIGH-FIVE / AIR CLEANING SYSTEM®

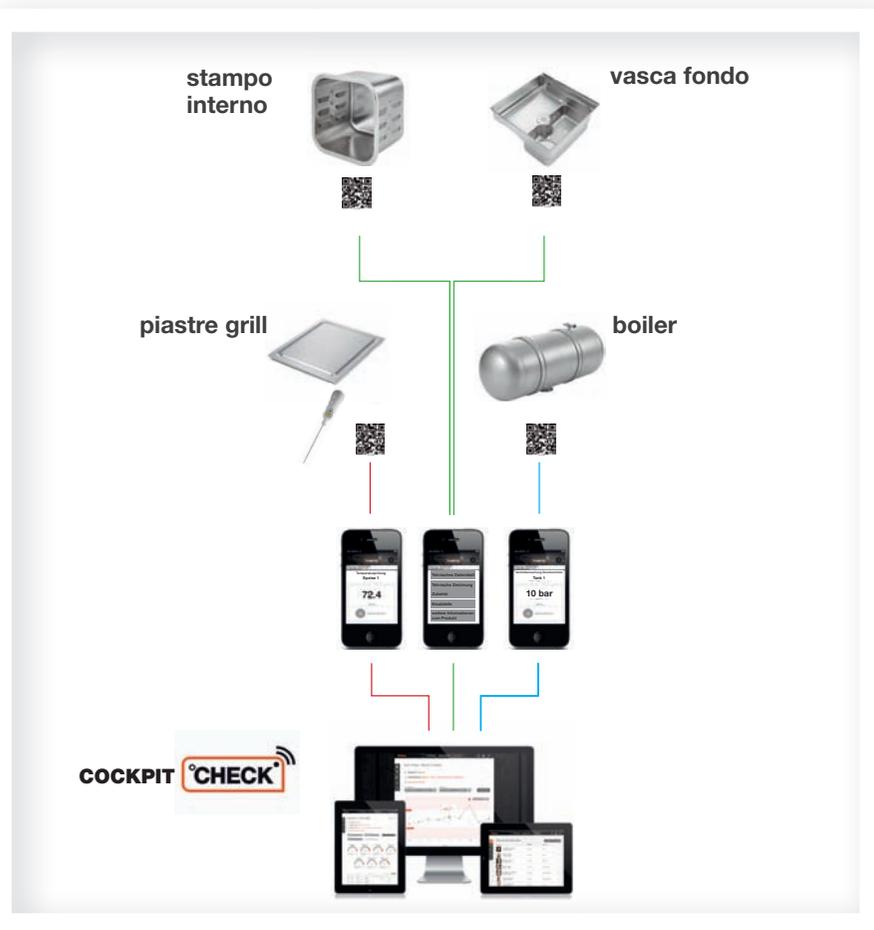
acs 1100d3 O₃ con impostazione digitale



- » Le ore di lavoro vengono contate
- » Segnalazione prodotto da pulire
- » Indicatore del livello di potenza da 1-4
- » Il generatore al plasma elimina gli odori
- » Vengono eliminati anche i batteri e micro-organismi

°CHECK[®] - l' intelligente sistema digitale per tutto il processo industriale

- » Chiara identificazione e comprensione dell' oggetto
- » Massima sicurezza tramite la sorveglianza automatica dei sensori installati
- » Unione e gestione dei dati di MOBILE °CHECK e AUTO °CHECK
- » L' utente può vedere i dati ovunque ed in qualsiasi momento tramite l' accesso web



Numeri Dati Fatti

°CHECK, numeri/dati/fatti

Referenze Check

Teststellungen ohne Vertrag

Europapark - Bell Rock Hotel	

THW - Ortsverband Reutlingen	

Axel Springer Berlin - Pace Catering	

Gustav Werner Stiftung / Reutlingen	

Abschlossene Verträge

Preisser + Preisser	16 AUTO °CHECK GESAMT	
	1 MOBILE °CHECK GESAMT	

Gasthaus zum Lamm, Blaubeuren-Asch	

La nostra missione:
Massima qualità
per ogni persona.



Nostra visione: Un utile ciclo dei nostri alimenti.



Grazie.



Siamo partner dell' ARGE (Padiglione della Germania) all' EXPO Milano 2015.



**FIELDS
OF
IDEAS**

GERMAN PAVILION
EXPO MILANO 2015

PARTNER

DER ARGE
DEUTSCHER PAVILLON



Gesamtansicht vom Vorplatz
Overall view: Forecourt
© SCHMIDHUBER / Milla & Partner

Rieber
www.rational.it