

# KITCHENUNIT 4.0

Ripiani | Piani di lavoro | Cucine | Buffet

**Rieber**

Get organized for BetterFood.

# KITCHENUNIT 4.0

Ripiani | Piani di lavoro | Cucine | Buffet

Il nuovo sistema modulare a innesto KITCHEN UNIT 4.0 spicca per le sue forme chiare e per la varietà dimensionale in altezza, profondità e larghezza. Trasformate immediatamente il vostro scaffale in una cucina mobile o in un buffet. Ovunque vogliate accogliere i vostri ospiti e qualunque sia la condizione che trovate - con la nuova KITCHEN UNIT 4.0 siete sicuri di aver fatto la scelta giusta - sotto ogni aspetto.

Volete organizzare la vostra cucina? Anche per questo possiamo aiutarvi con lo strumento di digitalizzazione e organizzazione °CHECK. Equipaggiata con un codice QR, la vostra KITCHEN UNIT 4.0 si trasforma in uno strumento di organizzazione sicuro per i processi. Potete venire a sapere immediatamente il contenuto di uno scaffale e l'ubicazione del vostro equipaggiamento. Anche le temperature delle vostre vivande sul buffet diventano con essa trasparenti.







# KITCHEN UNIT 4.0





## BASIC REGAL 4.0 | La soluzione con scaffalatura pronta all'uso

Il modulo base è composto dai seguenti articoli: 4 supporti composti da tubo quadro da 25 mm con montanti metallici regolabili in altezza e 4 ripiani anch'essi regolabili in altezza. I ripiani sono equipaggiati con 3 perni di aggancio per lato, che consentono l'applicazione di ripiani intermedi. Ripiani e supporti in acciaio inox. Carico per ripiano 120 kg. Disponibili assemblati o come Flatpack.

Altezza standard: 2000 mm  
 Ripiani disponibili con le profondità: 400, 500, 600 e 700 mm  
 Ripiani disponibili con le lunghezze: 500; 600; 800 e 1000 mm  
 Disponibili come optional:

- ripiano intermedio
- supporto
- ruote Ø 125 mm (altezza compl. 2160 mm)
- angolari di appoggio per inserirvi 2 GN 1/1
- adesivo per codice QR

## L'ORGANIZZAZIONE 4.0

- ❶ codice QR per una chiara assegnazione e organizzazione
- ❷ codice QR per misurare la temperatura mediante °CHECK
- ❸ supporti per inserirvi Gastronorm360



**BASIC 1 WORK BUFFET 4.0** | Senza cassetti

Soluzione per piano di lavoro o buffet pronta all'uso. Il modulo è composto dai seguenti articoli: 4 supporti composti da tubo quadro da 25 mm con montanti metallici regolabili in altezza e 2 ripiani. Ripiani e supporti in acciaio inox. Carico per ripiano 120 kg. Disponibili assemblati o come Flatpack.

- Dimensioni:                      lungn x largh x h: 1200 x 700 x 900 mm  
 Disponibili come optional:
- ruote Ø 125 mm (*nuova altezza complessiva 1060 mm*)
  - rivestimento in acciaio inox
  - porte
  - ripiano intermedio rientrato e regolabile in altezza
  - adesivo per codice QR

**BASIC 2 WORK BUFFET 4.0** | Con cassetti

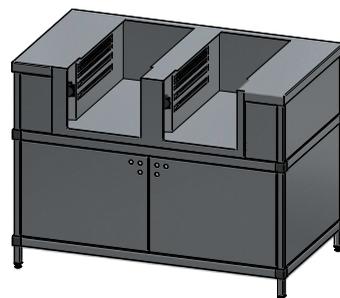
Soluzione per piano di lavoro o buffet pronta all'uso. Il modulo è composto dai seguenti articoli: 4 supporti composti da tubo quadro da 25 mm con montanti metallici regolabili in altezza e 2 ripiani. 2 cassetti (2 GN 1/1, per agganciare i contenitori GN max. 200 mm di profondità) e un pannello in acciaio inox con 4 prese di corrente da 230 volt. Ripiani e supporti in acciaio inox. Carico per ripiano 120 kg. Disponibili assemblati o come Flatpack.

- Dimensioni:                      lungn x largh x h: 1200 x 700 x 900 mm  
 Disponibili come optional:
- ruote Ø 125 mm (*nuova altezza complessiva 1060 mm*)
  - rivestimento in acciaio inox
  - porte
  - ripiano intermedio rientrato e regolabile in altezza
  - adesivo per codice QR

**KALT BUFFET 4.0** | Con sistemi di sistema da incasso

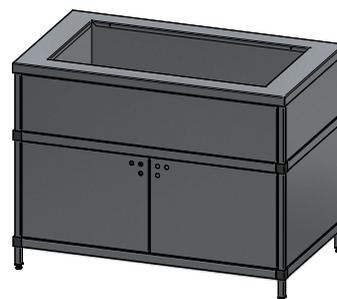
Soluzione con buffet pronto all'uso. Il modulo è composto dai seguenti articoli: 4 supporti composti da tubo quadro da 25 mm con montanti metallici regolabili in altezza, copertura con 2 o 3 supporti di sistema da incasso inseriti (profondità 200 mm) per inserirvi 2 o 3 elementi varithek® GN 1/1 e un ripiano. Supporti, copertura, supporti di sistema da incasso e ripiani in acciaio inox. Con due o tre prese di corrente da 230 volt. Carico per ripiano 120 kg. Disponibili assemblati o come Flatpack.

- Dimensioni:                      lungn x largh x h: 1200 x 700 x 900 mm  
 Disponibili come optional:
- ruote Ø 125 mm (*nuova altezza complessiva 1060 mm*)
  - rivestimento in acciaio inox
  - porte
  - ripiano intermedio rientrato e regolabile in altezza
  - elementi varithek® e Gastronorm360
  - adesivo per codice QR

**KALT BUFFET 4.0** | Con vasca refrigerante

Soluzione con buffet pronto all'uso. Il modulo è composto dai seguenti articoli: 4 supporti composti da tubo quadro da 25 mm con montanti metallici regolabili in altezza, copertura con vasca refrigerante inserita GN 3/1 (profondità 210 mm) per agganciarvi Gastronorm360, un ripiano e un pannello funzionale. Porte di serie. Carico per ripiano 120 kg. Supporti, copertura, vasca refrigerante, ripiani, porte e pannello funzionale in acciaio inox. Disponibili montati.

- Dimensioni:                      lungn x largh x h: 1200 x 700 x 900 mm  
 Disponibili come optional:
- ruote Ø 125 mm (*nuova altezza complessiva 1060 mm*)
  - rivestimento in acciaio inox
  - ripiano intermedio rientrato e regolabile in altezza
  - °CHECK - Il sistema di digitalizzazione e organizzazione per misurare automaticamente la temperatura delle vostre vasche refrigeranti
  - adesivo per codice QR



# Rieber

Get organized for BetterFood.

Siamo partner di ARGE Padiglione Tedesco Expo Milano 2015



Rieber GmbH & Co. KG | Hoffmannstraße 44 | D-72770 Reutlingen | Tel. +49 (0) 7121 518-0 | [www.riever.de](http://www.riever.de) | [info@riever.de](mailto:info@riever.de)  
Rieber + Grohmann GesmbH. | Seybelgasse 13 | A-1230 Vienna | Tel. +43 (0) 1 865 15 10-0 | [www.riever.at](http://www.riever.at) | [info@riever.at](mailto:info@riever.at)  
Rieber ag | Hörnlistraße 18 | CH-8360 Eschlikon | Tel. +41 (0) 71 868 93 93 | [www.riever.ch](http://www.riever.ch) | [mail@riever.ch](mailto:mail@riever.ch)