



hybrid kitchen\*

Cucinare meglio in sicurezza.



Rieber

## hybrid kitchen\* – Per cucine, catering e buffet

Se lo spazio a disposizione è minimo ma volete comunque godere della massima capacità di movimento, affidatevi con sicurezza a hybrid kitchen\*. hybrid kitchen\* non solo vi garantisce un'eccellente flessibilità, ma anche un'ottima qualità secondo le conoscenze tecniche più avanzate. Come, ad esempio, la speciale porta con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente, che dotano il carrello di caratteristiche ibride insuperabili. O ancora la combinazione temporanea di riscaldamento e refrigerazione mediante una parete divisoria isolante. Grazie alla regolazione elettronica potrete scegliere fra quattro diverse modalità operative: funzione ibrida (caldo/freddo simultaneamente), cottura a tempo o con temperatura al cuore, oppure con aspirazione (freddo). Inoltre, hybrid kitchen\* consente una rapida e uniforme rigenerazione degli alimenti. Cottura a vapore disponibile. Grazie al design prestigioso in acciaio inox, hybrid kitchen\* si adatta perfettamente anche al front cooking. Rimuovendo il coperchio, potrete direttamente attingere a thermoplates® (il contenitore Rieber in formato GN) o ai contenitori GN e convertire così la vostra hybrid kitchen\* in una stazione di distribuzione di forma perfetta.

\*brevetto depositato





## Indice

<b>Introduzione</b>	<b>Pag. 02 – 03</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>Pag. 04 – 07</b>
<b>Materiale</b>	<b>Pag. 08 – 09</b>
<b>Navitherm</b>	<b>Pag. 10</b>
<b>Dati tecnici</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>RFID – Rieber <i>monitec</i></b>	<b>Pag. 12 – 13</b>
<b>Matrice di impiego</b>	<b>Pag. 14 – 15</b>



**hybrid kitchen\* – la cucina mobile.**

hybrid kitchen\* è completamente utilizzabile come modulo singolo ed è ampliabile a piacimento con l'utilizzo di elementi di congiunzione.



**hybrid kitchen\*. In funzione ovunque vogliate.**





**Il piccolo «aiutante»**  
servopiatedispenser per piatti  
e posate



#### Anche come sistema di vassoi

...hybrid kitchen\* è completamente utilizzabile: sempre e ovunque. Sia negli ospedali, sia nelle case di riposo o anche nelle scuole. Grazie alla regolazione elettronica con le sue quattro diverse modalità operative, potrete affrontare senza problemi qualsiasi situazione. La soluzione ideale: la combinazione con i nostri Rieber thermoport®.



**hybrid kitchen\*. Il sistema di vassoi.**



O fissata come  
versione da incasso.





## Flessibilità imbattibile.

Nelle cucine di reparto, come isola raffreddata o riscaldata o ancora per cucinare durante i catering, hybrid kitchen\* è la cucina mobile perfetta in casa e fuori casa. Come modulo singolo vi offre tutte le funzioni di cui avete bisogno per un lavoro ottimale e la massima flessibilità. E per le nuove sfide, hybrid kitchen\* è ampliabile con semplici elementi ad innesto. Come ad esempio varithek® aircleanbox3d: il sistema di aspirazione «down-draft» mobile che aspira vapori e odori direttamente sopra il piano di cottura e purifica l'aria con filtri antigrasso e antiolori posti nella parte inferiore. In questo modo, anche nel front cooking, l'aria inquinata prodotta dalla cottura non sarà più un problema!

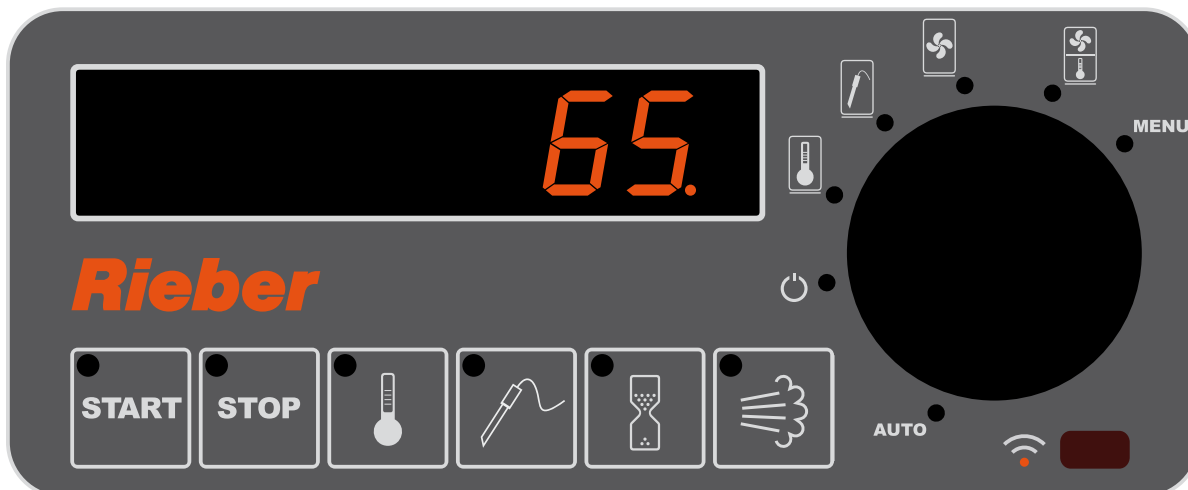
\*brevetto depositato





### La molteplicità di un tutt'fare

hybrid kitchen\* si adatta sempre alle vostre nuove sfide quotidiane. Per il deposito, il trasporto, il riscaldamento, la rigenerazione, la cottura e la refrigerazione: potrete sempre contare sul massimo livello qualitativo. La combinazione simultanea caldo-freddo, il sistema opzionale di vassoi o la funzione di distribuzione agevolata, che trasformano la vostra hybrid kitchen\* in un modulo di distribuzione dotato di stile, sono solo alcuni esempi.



## Navitherm – il comando intelligente.

### Funzione menù:

nella modalità menù si può accedere ai programmi predefiniti.

Una volta scelto il programma, l'utente (anche il personale non addestrato) potrà preparare con precisione gli alimenti.

### Modalità ibrida:

la caratteristica principale di hybrid kitchen\* è proprio la modalità ibrida. Grazie a una parete divisoria isolante, lo scomparto superiore può essere raffreddato passivamente con aria ricircolata ed elementi refrigeranti, mentre lo scomparto inferiore può essere riscaldato con un'unità riscaldante, vapore e aria ricircolata.

### Refrigerazione:

nella modalità di refrigerazione, gli alimenti e le bevande potranno essere mantenuti alla corretta temperatura con elementi refrigeranti e aria ricircolata.

### Cottura (temperatura al cuore):

Attivando contemporaneamente il riscaldamento con l'aria ricircolata e/o il vapore, potrete cuocere gli alimenti con la vostra hybrid kitchen\*. In caso di necessità, grazie a una sonda al cuore integrata potrete sorvegliare il processo di cottura.

### Cottura (rigenerazione):

Attivando contemporaneamente il riscaldamento con l'aria ricircolata e/o il vapore, potrete rigenerare facilmente gli alimenti con la vostra hybrid kitchen\*. Potrete optare per un processo di cottura a tempo e/o a temperatura.

### Modalità automatica:

nella modalità automatica può essere richiamato il programma definito in precedenza, consentendo quindi l'utilizzo di hybrid kitchen\* anche da parte del personale non esperto.

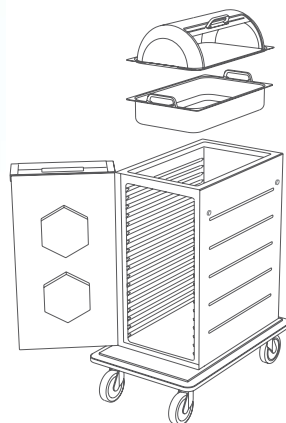
### Interfaccia a infrarossi:

con l'interfaccia a infrarossi integrata si possono scambiare dati tra hybrid kitchen\* e computer/palmari. Così potrete programmare i dispositivi, documentare i processi di cottura e refrigerazione e controllare anche i procedimenti.

## hybrid kitchen\*

\*brevetto depositato

Rispetto dei requisiti igienici H2. Lavabile in lavastoviglie grazie allo sportello rimovibile.  
Campo di impiego da -20 °C a +130 °C, tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz, con comando elettrico e sonda al cuore. Capacità 78 litri, potenza termica 3,2 kW, peso totale 52 kg. Coperchio: guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura.



Inoltre, il modulo di aspirazione airclean box 3D (vedi figura a sin.) può essere montato nel telaio funzionale ck-connect air con il principio «down-draft».

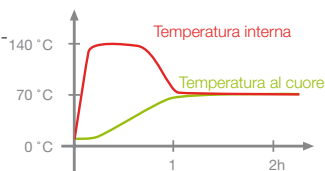
- Il coperchio roll-top per la perfetta protezione degli alimenti durante la distribuzione
- I contenitori varithek® **thermoplastes**®, il sistema operativo per l'intera cucina: conservare, preparare, cucinare, grigliare, cuocere, distribuire e servire in un unico contenitore
- Superfici interne ed esterne **thermoport**® in acciaio inox con scanalature di supporto completamente stampate per un'igiene ottimale
- Grazie alla speciale porta con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente, il carrello dispone di caratteristiche ibride insuperabili. Con l'aggiunta delle pareti divisorie isolanti, **hybrid kitchen**\* garantirà contemporaneamente un processo di riscaldamento e di refrigerazione.

Prodotto	Art.no.	largh x prof x h in mm	Descrizione
hybrid kitchen*	85 01 09 04	490 x 810 x 970	I perni di hybrid kitchen* possono essere avvitati in 2 diverse posizioni.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek® e dei contenitori GN. ck-connect può essere montato in 2 posizioni.
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Elemento di giunzione con scanalature di supporto. Adatto per l'inserimento dei piani di cottura varithek®, i contenitori GN e varithek® aircleanbox 3d.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (senza bocchettoni di aspirazione) Altezza ca. 420 (con bocchettoni di aspirazione)	Adatto per l'inserimento in ck-connect air. Potenza installata: 230 V, 50/60 Hz, 16 A 100 W. Allacciamento elettrico: 2 m cavo / spina. Incl. filtro antidiodori (art.no. 91 14 02 68 filtro a carbone attivo) filtro antigrasso (art.no. 91 14 02 69 filtro in acciaio inox) e cavo di collegamento (art.no. 91 14 02 70) Peso (con bocchettoni di aspirazione) 10 kg
Protezione antispruzzo ck	84 01 11 31		Paraspruzzi circolare in acciaio inox, su tre lati, adatto per ck-port, ck-connect, e ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Convogliatore d'aria in acciaio inox da inserire nei paraspruzzi ck e nei bocchettoni di aspirazione di aircleanbox3d
solution set airbox	84 01 12 39		composto da: art.no. 84 01 11 29 ck-connect air art.no. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d art.no. 84 01 11 31 paraspruzzi ck art.no. 84 01 11 34 ck-airflow
Calotta di protezione 250	84 01 11 33	Lamiera di fissaggio 370 x 11,5 x 163 Protezione di polycarbonato 325 x 8 x 350	Da inserire nella parte frontale di ck-port e connect/connect-air
Tagliere 2/3 con scanalatura	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Plastica bianca
Tagliere 1/1 con scanalatura	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Plastica bianca

### Cuocere (cottura a vapore disponibile)



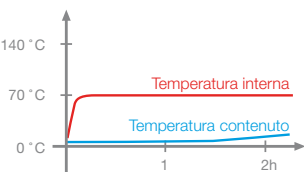
Tutto il vano interno viene riscaldato da due unità di riscaldamento ed è possibile effettuare una cottura precisa grazie alla sonda al cuore.



### Modalità ibrida (cottura a vapore non disponibile)



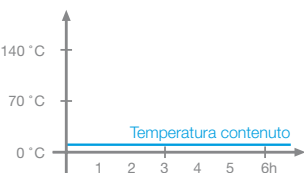
Vani interni suddivisi da pareti divisorie isolanti: con refrigerazione passiva in alto e con riscaldamento in basso. Pertanto, è possibile sia riscaldare sia refrigerare gli alimenti.



### Refrigerazione



Tutto l'interno viene refrigerato passivamente mediante elementi refrigeranti e circolazione dell'aria



Contenitore GN 1/1, profondità 200 mm



52,0 l (2 tz)

thermoplastes® GN 1/1, profondità 100 mm



58,5 l (5 tz)

thermoplastes® GN 1/1, profondità 65 mm



56,0 l (8 tz)



52,0 l (2 tz)



46,8 l (4 tz)



49,0 l (7 tz)



52,0 l (2 tz)



58,5 l (5 tz)



49,0 l (7 tz)



**Sicurezza dalla preparazione fino alla distribuzione dei pasti...**



**Preparazione dei pasti nella cucina**



**Superamento degli ostacoli temporali e/o di spazio**



**Distribuzione dei pasti davanti all'ospite**

**...grazie al sistema Rieber monitec**



**Alimenti preparati**



**Controllo degli alimenti con Rieber monitec**



**Lettura dei dati Rieber monitec**



**RFID – cucinare meglio in sicurezza.**

## Rieber *monitec* – La sicurezza innanzi tutto.

Rieber *monitec* vi garantisce la sicurezza di poter servire gli alimenti con rapidità, nel luogo più adatto e soprattutto alla temperatura idonea.

Il chip transponder, integrato nel modulo per il trasporto, memorizza le informazioni quali la temperatura, il numero di identificazione e i dati temporali.

Infine, potrete leggere tutte queste informazioni senza cavi con un computer o un palmare per essere sicuri che i vostri pasti non si siano deteriorati nel tempo.

L'interfaccia utente Rieber *monitec* specificamente sviluppata è di semplice utilizzo e si adatta perfettamente alle vostre esigenze personali.

Potrete pertanto controllare la documentazione di tutti i trasporti direttamente dalla vostra postazione di lavoro, garantendo così la qualità degli alimenti.



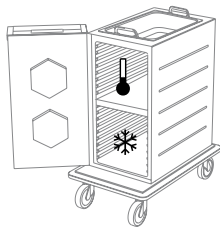
### Modalità ibrida

#### thermoporthybrid

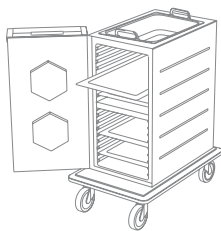
Modalità ibrida (caldo/freddo simultaneamente)

- riscaldamento attivo < 85 °C
- refrigerazione passiva (la temperatura aumenta di +7 °C/h)

riscaldamento attivo e refrigerazione passiva contemporanei



utilizzabile anche per l'aggiunta di vassoi



### Catering

#### thermoporthybrid

- Rigenerare
- Cuocere
- Cuocere con temperatura al cuore
- Riscaldamento attivo

+

#### thermoport

- Refrigerazione passiva max. 6 h

inoltre:

- Grigliare
- Buffet
- Isola raffreddata/riscaldata

#### thermoporthybrid

- Rigenerare
- Cuocere
- Cuocere con temperatura al cuore
- Riscaldamento attivo

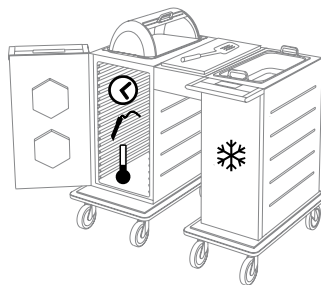
+

#### thermoporthybrid

- Refrigerazione passiva max. 6 h

inoltre:

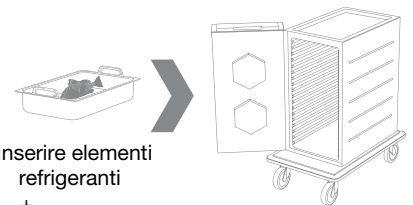
- Grigliare
- Buffet
- Isola raffreddata/riscaldata



### Cook & Chill

#### thermoporthybrid

- Refrigerazione passiva max. 6 h
- Rigenerare
- Cuocere
- Cuocere con temperatura al cuore
- Riscaldamento attivo



Inserire elementi refrigeranti + merci refrigerate

- Raffreddamento passivo



Rimuovere gli elementi refrigeranti

- Rigenerare
- Cuocere
- Cuocere con temperatura al cuore



- Riscaldamento attivo



Esempio di dotazione **thermoplates®** GN 1/1, profondità 65 mm o **contenitore GN 1/1**, profondità 65 mm

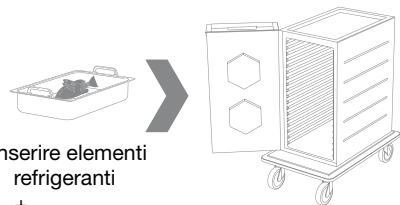
- 1-8 contenitori, ciascuno con capacità di 7 L
- Funzionamento ibrido (con divisorio isolante): sopra 1-3 contenitori, ciascuno con capacità di 7 L; sotto 1-3 contenitori, ciascuno con capacità di 7 L



## Cook & Freeze

### thermoporthybrid

- Refrigerazione passiva max. 6 h
- Rigenerare
- Cuocere
- Cuocere con temperatura al cuore
- Riscaldamento attivo



Inserire elementi refrigeranti + merci surgelate



- Raffreddamento passivo



Rimuovere gli elementi refrigeranti



- Rigenerare
- Cuocere
- Cuocere con temperatura al cuore



- Riscaldamento attivo



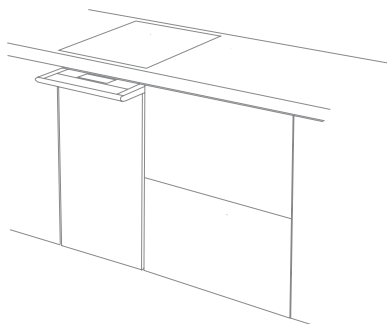
## Produzione

### thermoporthybrid

come variante ad incasso o mobile

- Rigenerare
- Cuocere
- Cuocere con temperatura al cuore
- Riscaldamento attivo
- Refrigerazione passiva max. 6 h

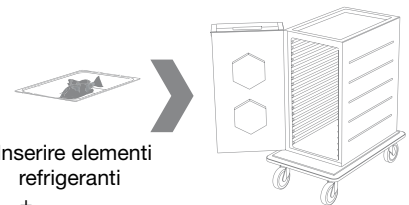
tutti i programmi disponibili



## Sistema di vassoi

### thermoporthybrid

- Refrigerazione passiva max. 6 h
- Rigenerare
- Cuocere
- Riscaldamento attivo



Inserire elementi refrigeranti + merci refrigerate



- Raffreddamento passivo



Rimuovere gli elementi refrigeranti



- Rigenerare
- Cuocere



- Riscaldamento attivo



## Germania

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

## Italia

Rational Distribution Srl  
Via Giotto 6/B  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 (0) 471/93 13 31  
Fax +39 (0) 471/93 15 91  
E-mail: staff@rational.it  
www.rational.it

## Svizzera

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

Rieber è il fornitore leader di soluzioni globali per la distribuzione dei pasti per scuole, aziende, catering, alberghi e ristoranti, cliniche e case di riposo o addirittura eserciti.

Diamo vita ad una vera e propria cultura gastronomica e provvediamo ampiamente alla salute e alla qualità della vita di tutti: dai più giovani ai meno giovani.

E soprattutto perché la produzione e il consumo dei pasti sono separati dal punto di vista spaziale e temporale, garantiamo un'elevata qualità del cibo e sicurezza, con costi di esercizio minimi.

Per bevande e alimenti caldi e freddi, da 1 a 1000 persone.

Le nostre soluzioni sono in grado di combinare vantaggi nell'uso a un design gradevole uniti alla massima efficienza nel consumo di materiale, energia e acqua. Rieber offre applicazioni concrete che nell'uso quotidiano permettono di risparmiare risorse preziose come l'energia e l'acqua, garantendo così un importante contributo al clima e alla tutela ambientale.



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