



**Servocuccina®**

**La cucina mobile.**

**Rieber**

**Mobile. Modulare. Multifunzionale.**

**varithek® servocuccina®- Il nuovo standard per il catering mobile**

Con varithek® servocuccina® Rieber definisce un nuovo standard non solo per il servizio mobile nei settori catering, alberghiero e gastronomico ma anche per quelli «care» e della ristorazione scolastica. La servocuccina® combina il suo peso leggero con la sua incredibile flessibilità, finora in contrasto con un livello elevato di stabilità e sicurezza. In tal modo, servocuccina® ridefinisce nuovi criteri per la mobilità del settore Food Service.

All'insegna del motto «anytime, anywhere Service», le unità di cucina mobile possono essere utilizzate dove necessario con rapidità e semplicità: nei ristoranti, nelle sale per convegni, nelle lobby, nelle stanze di un albergo, nelle aule scolastiche o anche in terrazza all'esterno. Con servocuccina® potrete ora viziare i vostri ospiti con bevande e alimenti caldi e freddi ovunque lo vogliate. Naturalmente potrete inoltre combinare velocemente tra loro le singole unità e presentarle come buffet chiuso, capace di adattarsi perfettamente alle vostre esigenze di spazio. In qualsiasi occasione, servocuccina® è in grado di garantire a voi e ai vostri ospiti la migliore offerta di bevande e alimenti caldi e freddi, soddisfacendo allo stesso tempo i requisiti HACCP.



# **Indice**

<b>Introduzione</b>	<b>Pag. 02 – 03</b>
<b>Utilizzo e formato</b>	<b>Pag. 04 – 07</b>
<b>Assortimento</b>	<b>Pag. 08 – 09</b>

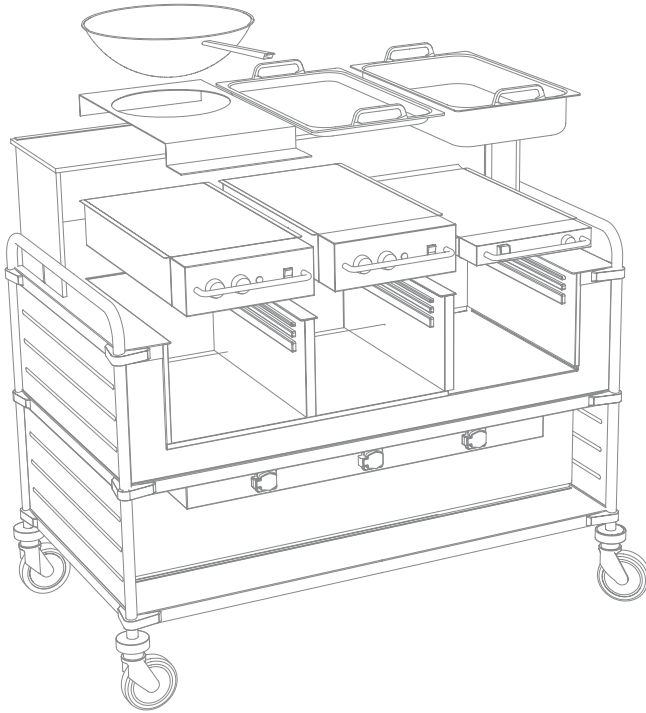
# servocuccina® – La cucina mobile.

servocuccina® è un punto di servizio mobile: si potrà cuocere, grigliare, riscaldare, raffreddare e servire direttamente davanti agli ospiti. Con la massima flessibilità e un servizio individuale. E non per ultimo, l'attraente design di servocuccina® completa l'esperienza di servizio unica per i vostri ospiti.





**Il nuovo standard per il servizio mobile nei settori catering, alberghiero, gastronomico, Care e della ristorazione scolastica**



- Funzione di ponte: a scelta, con unità luce o termica. Calotta di protezione ottimale
- Il sistema **airclean3d**® aspira l'aria inquinata e ricca di particelle di grasso direttamente dietro al piano di cottura, la pulisce al interno dell'apparecchiatura e la riemette nell'ambiente filtrata e purificata mediante la zona inferiore
- **thermoplates**® come sistema operativo per l'intera cucina: conservare, preparare, cucinare, grigliare, distribuire e servire in un singolo contenitore – senza alcun problema!
- Il sistema **varithek**® offre, abbinato a **thermoplates**® la possibilità di cucinare e di servire le portate direttamente davanti agli ospiti

**Ampliamento della gamma con il formato GN 3/1:**

**varithek®servoacs 3/1**

La stazione flessibile di cucina a vista con aspirazione integrata.

Contrariamente ai sistemi tradizionali di aspirazione, varithek® acs® garantisce la massima flessibilità del sistema di estrazione dell'aria.

Nei supporti del sistema integrati di servoacs potrete inserire tutti i moduli di cottura della gamma varithek®-EST di Rieber.

Così, a seconda delle esigenze, il vostro servoacs si trasforma in stazione mobile per cuocere, grigliare e riscaldare.

**varithek®servomarie 3/1**

Volete mantenere gli alimenti alla corretta temperatura secondo i requisiti HACCP?

L'innovativo riscaldamento a secco garantisce l'adeguata temperatura anche per i periodi più lunghi.

**varithek®servocoolstation 3/1**

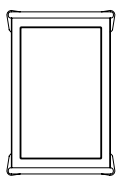
Desiderate mantenere al fresco i vostri alimenti, nel pieno rispetto dei requisiti HACCP? La refrigerazione attiva del compressore di servocoolstation assicura che non vengano superati i range termici ammissibili neanche in caso di tempi di distribuzione prolungati e garantisce che possiate servire ai vostri ospiti prodotti freschi e perfetti.

**Servocuccina® La cucina mobile.**

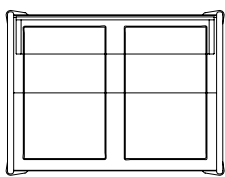
**Unità di cucina mobile e flessibile**

Le unità di cucina mobile possono essere utilizzate dove necessario con rapidità e semplicità: nei ristoranti, nelle sale per convegni, nelle lobby, nelle stanze di un albergo, nelle aule scolastiche o anche in terrazza all'esterno. Con **servocuccina**® potrete ora viziare i vostri ospiti con bevande e alimenti caldi e freddi ovunque lo vogliate. Questo servizio extra si rivelerà presto un ottimo investimento per un fatturato supplementare e un'elevata soddisfazione della clientela. Naturalmente potrete inoltre combinare velocemente tra loro le singole unità e presentarle come buffet chiuso, capace di adattarsi perfettamente alle vostre esigenze di spazio. Conforme ai requisiti HACCP e DIN.

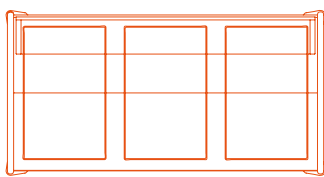




1/1



2/1



3/1

### **servocuccina®**

La **servocuccina®** riunisce le più prestigiose strutture da buffet classiche con i vantaggi derivanti dall'elevata flessibilità e mobilità.






E tutto ciò in un design ripetutamente premiato:  
IF Product Design Award 2007  
Red Dot Design Award 2007



**carrelli multifunzionali varithek® servocuccina® attiva GN 2/1 e GN 3/1 standard**

Carrello di servizio in acciaio inox, 2 maniglioni mobili a sezione tonda, ripiani stampati, insonorizzato, costruzione con viti, rivestimento a scelta in acciaio inossidabile o nero. 4 parasigoli argento in ogni ripiano, con perni di giunzione (accessori speciali v. sotto). Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 1. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti con blocco e ruote piroettanti. Disponibili esclusivamente nella versione montata.

**Dimensioni esterne GN 2/1 (lunghezza x larghezza x altezza): 915 x 700 x 950 mm, altezza interna 850 mm, dimensioni ripiano 845 x 630 mm, altezza con ponte 1155 mm**

					
<b>servocoolstation 2/1 (o 3/1) standard</b> (Dimensioni esterne GN 3/1: lunghezza x larghezza x altezza 1238 x 700 x 950 mm) Refrigerazione (attiva) Con 1 vasca GN 2/1 installata, 200 mm di profondità, con impianto di refrigerazione da 230 V, VT -10 °C. Campo di refrigerazione da + 2 °C a + 20 °C.	<b>servomarie 2/1 (o 3/1) standard</b> (Dimensioni esterne GN 3/1: lunghezza x larghezza x altezza 1238 x 700 x 950 mm) Conservazione in caldo senz'acqua con vasche incassate Con 2 (3) vasche GN 1/1 installate, 200 mm di profondità, riscaldabili anche senz'acqua, regolabili singolarmente fino a max. +180 °C, 230 V.	<b>servoholdstation 2/1 standard</b> conservazione in caldo senz'acqua con gli elementi varithek® Con pareti stampate con scanalature, 200 mm di profondità, adatte per l'inserimento di max. 2 elementi varithek®, con 4 prese da 230 V. Versione speciale: 2 prese da 400 V.	<b>servothermstation 1 standard</b> cottura / calore su entrambi i lati nel ripiano superiore: piano di cottura Ceran GN 1/1 a sinistra con piastra radiante da 2800 W. Interruttore on/off, regolatore fino a max. +250 °C. Piastra radiante da 200 W a destra, con interruttore on/off	<b>servothermstation 2 standard</b> cottura / piano di lavoro su entrambi i lati nel ripiano superiore: piano di cottura Ceran GN 1/1 a sinistra con piastra radiante da 2800 W. Interruttore on/off, regolatore fino a max. + 250 °C. Superficie di lavoro a destra, con alloggiamento per tagliere, GN 1/1.	
<b>Potenza assorbita kW</b>	0,5 (0,5 / 230 V)	0,95 (1,44 / 230 V)	0,5 / 400 V	3,0	
<b>Peso</b>	57 kg (70 kg)	38 kg (55 kg)	50 kg	42 kg	
<b>Portata complessiva</b>	115 kg	115 kg	115 kg	115 kg	
<b>Art.no.</b> (3 ripiani) Rivestimento in acciaio inox	<b>88 02 50 95 *</b> (GN 2/1) <b>88 02 54 03 *</b> (GN 3/1)	<b>88 02 50 94 *</b> (GN 2/1) <b>88 02 54 01 *</b> (GN 3/1)	<b>88 02 50 93 *</b>	<b>88 02 50 89 *</b>	<b>88 02 50 91 *</b>
<b>Art.no.</b> (3 ripiani) Rivestimento nero Lamiera nera rivestita	<b>88 02 52 09 *</b> (GN 2/1) <b>88 02 54 04 *</b> (GN 3/1)	<b>88 02 52 10 *</b> (GN 2/1) <b>88 02 54 02 *</b> (GN 3/1)	<b>88 02 52 11 *</b>	<b>88 02 52 12 *</b>	<b>88 02 52 13 *</b>

(Tutti i prezzi elencati non comprendono alcun accessorio) \*L'alzata è da intendersi come accessorio speciale

**Accessori speciali per tutti i carrelli**

**Ripiani in vetro**, dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza) 532 x 328 x 8 mm

<b>Colore</b>	bianco	blu scuro	rosa	verde chiaro	nero	azzurro	verde scuro	arancio	grigio scuro	rosso scuro
<b>Art.no.</b>	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

**Ripiani in Resopal**, dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza) 532 x 328 x 6 mm

<b>Colore</b>	noce	faggio
<b>Art.no.</b>	72 10 05 88	72 10 05 89

**Tagliere in plastica / faggio**, dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza): plastica 557 x 352 x 20 mm faggio massiccio (listellare) 557 x 352 x 20 mm

<b>Colore</b>	bianco	faggio
<b>Art.no.</b>	72 10 05 70	72 10 05 71

**Scorriavasoio per servocuccina® 2/1**, estraibile e ribaltabile, in acciaio inox\*

<b>Dimensioni</b>	870 x 250 x 24
lunghezza x larghezza x altezza mm	1025 x 250 x 24 (esclusivamente per servoacs 2/1)

**Scorriavasoio per servocuccina® 3/1**, estraibile e ribaltabile, in acciaio inox

<b>Dimensioni</b>	1238 x 250 x 24	<b>Art.no. 88 02 30 74</b>
lunghezza x larghezza x altezza mm	1388 x 250 x 24 (esclusivamente per servoacs 3/1)	<b>Art.no. 88 02 30 75</b>

\* piano liscio con 3 scanalature di supporto



**carrelli multifunzionali varithek® servocuccina® attiva GN 2/1 e GN 3/1 standard**

**Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza x altezza): 915 x 700 x 950 mm, altezza interna 850 mm, dimensioni ripiano 845 x 630 mm, altezza con ponte 1155 mm**



**servogrillstation 1 standard**

**grill / calore**  
su entrambi i lati nel ripiano superiore: piastra grill a sinistra (thermoplates® GN 1/1 installato a filo, profondità di 20 mm, rivestito in materiale multistrato, con piastra radiante da 2800 W). Interruttore on/off, regolatore con termostato di sicurezza, fino a max. + 250 °C. Piastra radiante da 200 W a destra, con interruttore on/off



**servogrillstation 2 standard**

**grill / piano di lavoro**  
su entrambi i lati nel ripiano superiore: piastra grill a sinistra (thermoplates® GN 1/1 installato a filo, profondità di 20 mm, rivestito in materiale multistrato, con piastra radiante da 2800 W). Interruttore on/off, regolatore con termostato di sicurezza, fino a max. + 250 °C. Superficie di lavoro a destra, con alloggiamento per tagliere opzionale, GN 1/1.



**servoacs 2/1 (o 3/1)**

**grill / cottura / aspirazione**  
Dimensioni esterne GN 2/1 (lunghezza x larghezza x altezza) 1070 x 785 x 1155 mm.  
Dimensioni esterne GN 3/1 (lunghezza x larghezza x altezza) 1363 x 785 x 1155 mm.

Con sistema di aspirazione e di ricircolo dell'aria integrato con filtri a carbone attivo, centrifughi, antigrasso a maglia fine, bacinella raccogligrassa, alzata (incl.) con airclean 3d® (a 2 stadi) integrato, carrello laterale e ripiano superiore entrambi in acciaio inox con illuminazione, vetro anteriore/posteriore, interruttore on/off, dispositivo di regolazione a scatti per il sistema di aspirazione. Con pareti laterali stampate di 200 mm, adatte per l'inserimento di max. 2 (3) elementi varithek®.



**servoplatedispenser**

**piatti / posate**  
3 inserti per le posate Ø 94 mm ciascuno, 1 vano portapiatti riscaldato con coperchio in plastica per piatti di diametro compreso fra i 190 mm e i 280 mm. Capacità vano portapiatti ca. 53 piatti.

<b>Potenza assorbita kW</b>	3,0	2,8	10,5 / 400 V	0,86
<b>Peso</b>	42 kg	42 kg	99 kg	36 kg
<b>Portata complessiva</b>	115 kg	115 kg	115 kg	80 kg
<b>Art.no. (3 ripiani) Rivestimento in acciaio inox</b>	<b>88 02 50 92 *</b>	<b>88 02 50 90 *</b>	<b>88 02 50 96 (GN 2/1)</b> <b>88 02 54 05 (GN 3/1)</b>	<b>88 02 50 97</b>
<b>Art.no. (3 ripiani) Rivestimento nero Lamiera nera rivestita</b>	<b>88 02 52 14 *</b>	<b>88 02 52 15 *</b>	<b>88 02 52 16 (GN 2/1)</b> <b>88 02 54 06 (GN 3/1)</b>	<b>88 02 52 17</b>

(Tutti i prezzi elencati non comprendono alcun accessorio) \*L'alzata è da intendersi come accessorio speciale

**Accessori speciali per tutti i carrelli standard GN 2/1 e GN 3/1, nonché per servoport 2/1 standard passivo e servobase 2/1 standard passivo**

**Alzate**

Supporto in acciaio inox, calotta di protezione in vetro, ripiano superiore in vetro. Modello pronto per l'uso, non ampliabile, interruttore nell'alzata 1N AC 230 V 50 Hz (per **servogrillstation 1 e 2** oppure **servothermstation 1** non è disponibile alcuna alzata riscaldante).

	<b>Luce (18 Watt slim lite)</b>	<b>Calore (765 Watt)</b>	<b>Luce centrale (18 Watt slim lite)</b>
<b>Modello carrello 2/1</b>			
Art.no.	88 02 30 34	88 02 30 35	88 02 30 36
Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza x altezza):	784 x 310 x 305 mm	784 x 320 x 308 mm	784 x 550 x 308 mm
<b>Modello carrello 3/1</b>			
Art.no.	88 02 30 70	88 02 30 71	88 02 30 72
Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza x altezza):	1152 x 310 x 305 mm	1152 x 320 x 308 mm	1152 x 550 x 308 mm
<b>Elementi di giunzione per varithek® servocuccina® GN 2/1 e 3/1 standard – Elementi di giunzione singoli in acciaio inox</b>			
	<b>1/1 lucido, (lunghezza x larghezza) 400 x 630 mm piano chiuso</b>	<b>1/1 (lunghezza x larghezza) 400 x 630 mm con stampa e feritoia – adatta per i contenitori GN, max. GN 1/1</b>	<b>1/1 (lunghezza x larghezza) 400 x 630 mm senza feritoia con stampa</b>
Art.no.	88 02 30 44	88 02 30 45	88 02 30 46
			<b>2/1 lucido, (lunghezza x larghezza) 700 x 630 mm ampia superficie chiusa</b>
Art.no.			88 02 30 47
<b>Set di collegamento:</b> composto da 2 elementi di giunzione e un rivestimento in acciaio inox			
Art.no.	88 02 53 17	88 02 53 18	88 02 53 19
<b>Set di collegamento:</b> composto da 2 elementi di giunzione in acciaio inox e un rivestimento nero			
Art.no.	88 02 53 21	88 02 53 22	88 02 53 23

**Accessori speciali per servoacs 2/1 e 3/1 e servoholdstation 2/1**

<b>Piastra scaldavivande Ceran</b> Art.no. 91 01 01 08	<b>Piano di cottura Ceran</b> Art.no. 91 01 01 10	thermoplates® GN 1/1 rivestito, con maniglia profondità: 20 mm Art.no. 84 01 09 32	<b>Piano di cottura a induzione totale</b> Art.no. 91 01 02 15	<b>Piastra grill</b> Art.no. 91 03 01 20	<b>Wok</b> Art.no. 91 04 02 04	<b>varithek® piano di cottura Ceran</b> ck 2800 g Art.no. 91 01 01 16
-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

# Note





## 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 ci 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