



ZUB 4.0



Bagnomaria 4.0

## CARRELLO PORTAVIVANDE 4.0 – ORA CON PIASTRA SWISS | PLY

Il nuovo carrello portavivande 4.0: Ora cucinare, tenere al caldo e servire è possibile grazie a un'unica apparecchiatura. Dotato di materiale multistrato SWISS-PLY® sul fondo. L'impiego del materiale multistrato brevettato SWISS-PLY® consente una conducibilità termica superiore fino a 10 volte rispetto al precedente carrello portavivande (efficienza energetica). Grazie a questo valore aggiuntivo, in futuro sarà perfino possibile cucinare in modo attivo con il carrello portavivande 4.0. La massima conducibilità termica è di +200°C. Vantaggi: Ora si può cucinare, tenere al caldo e servire con un'unica apparecchiatura. Il carrello portavivande (ZUB) è riscaldabile sia da bagnato sia da asciutto e dispone di un comando digitale nonché di un indicatore digitale di temperatura. Grazie all'ottimale e uniforme distribuzione del calore, è possibile ottenere un risultato di cottura e tenuta in caldo di alta qualità. Naturalmente, il carrello portavivande può essere equipaggiato sempre con il nostro sistema **gastronorm 360**, per una cottura ottimale, e offre la possibilità di tenere il cibo al caldo e servirlo. Il carrello portavivande 4.0 è adattissimo anche a integrare il nostro modulo **AVC 4.0** (modulo automatico di rifornimento e sottovuoto) e il tradizionale nastro distributore degli alimenti.

### DATI TECNICI

Materiale	Acciaio inox
Dimensioni esterne (L x P x H) circa	858 x 675 x 900 mm
Peso	34,5 kg
Tensione nominale	1N AC 230 V 50/60 Hz
Potenza	Riscaldamento 3200 W

### ZUB 4.0

## BAGNOMARIA 4.0 – ORA CON PIASTRA SWISS | PLY

Bagnomaria 4.0 è un apparecchio da cucina ad azionamento elettrico, che serve per tenere in caldo e ora anche per cuocere le vivande. Dotato sul fondo del materiale multistrato brevettato SWISS-PLY®. Con l'impiego del materiale multistrato SWISS-PLY® la conducibilità termica è superiore fino a 10 volte rispetto al precedente Bagnomaria. La massima conducibilità termica è di +200°C. Vantaggi: Ora si può cucinare, tenere al caldo e servire con un'unica attrezzatura. Il Bagnomaria è riscaldabile sia da bagnato sia da asciutto e dispone di un comando digitale nonché di un indicatore digitale di temperatura. Grazie all'ottimale e uniforme distribuzione del calore, è possibile ottenere un risultato di cottura e tenuta in caldo di alta qualità. Naturalmente, Bagnomaria può essere equipaggiato sempre con il nostro sistema **gastronorm 360**, per una cottura ottimale, e offre la possibilità di tenere il cibo al caldo e servirlo. Impiegabile come apparecchiatura da tavolo o soluzione nicchia.

### DATI TECNICI

Materiale	Acciaio inox
Dimensioni esterne (L x P x H) circa	370 x 574 x 228 mm
Peso	9 kg
Tensione nominale	1N AC 230 V 50/60 Hz
Potenza	Riscaldamento 1600 W

### Bagnomaria 4.0

su richiesta

# ZUB 4.0 + Bagnomaria 4.0

hot from the core

hot from the core

# Rieber



## ZUB 4.0

Integrazione ottimale per la distribuzione delle vivande sul modulo **AVAC 4.0** (modulo automatico di rifornimento e sottovuoto).



## Bagnomaria 4.0

Semplice inserimento del dosatore per la tenuta in caldo e distribuzione a risparmio energetico, ad esempio di sughi caldi.



## ZUB 4.0 e Bagnomaria 4.0

Ora con comando digitale e indicatore di temperatura.



**SWISS-PLY®**: materiale multistrato per una trasmissione ottimale del freddo e del caldo (fino a 10 volte in più rispetto all'acciaio inox).



## ZUB 4.0 e Bagnomaria 4.0

Ora con materiale multistrato **SWISS-PLY®** sul fondo.



## MOBILE °CHECK

Misurare, rilevare, valutare e pensare – per alimenti della qualità migliore.

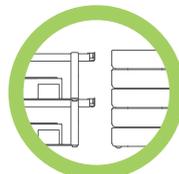
## I VANTAGGI IN SINTESI.



**MIGLIORE  
QUALITÀ**



**MAGGIORE  
SICUREZZA**



**LOGISTICA  
SEMPLIFICATA**



**RISPARMIO  
SICURO**

