



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.

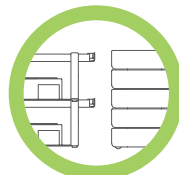
I VANTAGGI IN SINTESI.



**MIGLIORE
QUALITÀ**



**MAGGIORE
SICUREZZA**



**LOGISTICA
SEMPLIFICATA**



**RISPARMIO
SICURO**

