



hybrid kitchen*

Met zekerheid beter koken.



Rieber

hybrid kitchen* – voor keuken, catering en buffet

Waar u ook maar op een kleine ruimte veel in beweging wilt zetten, vindt u optimale ondersteuning in de hybrid kitchen*. De hybrid kitchen* garandeert u niet alleen maximale flexibiliteit, maar ook beproefde kwaliteit met de laatste stand van de techniek. Zoals bijvoorbeeld de speciale functiedeur met afzonderlijk aanstuurbare verwarmingen en ventilators, die aan de wagen zijn unieke hybride eigenschap verleent. Of de gelijktijdige combinatie van warm en koel houden met een Iso-muurscheiding. Door de elektronische besturing hebt u de keuze uit vier bedrijfswijzen: hybride functie (warm/koud tegelijkertijd), gaar maken volgens tijd of met kerntemperatuur, en gebruik van circulatielucht (koud). Ook de regeneratie van eten gebeurt gelijkmatig en snel met de hybrid kitchen*. Stoomgaren op verzoek inschakelbaar. Door het hoogwaardige design van rvs is de hybrid kitchen* ook optimaal geschikt voor front-cooking. Als u het deksel weghaalt, kunt u direct uit thermoplates® (het Rieber kookgereedschap in het GN-formaat) of GN-bakken scheppen en verandert u zo uw hybrid kitchen* in een qua vorm volmaakte opdienplek.

* aangemeld voor octrooi





Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 – 03
Toepassing	Pagina 04 – 07
Materiaal	Pagina 08 – 09
Navitherm	Pagina 10
Technische gegevens	Pagina 11
RFID – Rieber <i>monitec</i>	Pagina 12 – 13
Toepassingsmatrix	Pagina 14 – 15

hybrid kitchen* – de mobiele keuken

De hybrid kitchen* is als individuele module volledig inzetbaar en naar believen uit te breiden door de functieverbinder.



hybrid kitchen*. Overal gereed voor gebruik.



De kleine „helpertjes“
servoplatedispenser voor
borden en bestek

Ook als dienbladsysteem

...is de hybrid kitchen* op elke plaats en op elk tijdstip volledig inzetbaar. Of dat nu in het ziekenhuis, het bejaardenhuis of bij de schoolverzorging is. Door de elektronisch besturing met zijn vier bedrijfswijzen kan elke situatie zonder probleem het hoofd worden geboden. Ideaal: de combinatie met onze Rieber thermoport®.



hybrid kitchen*. Het dienbladsysteem.



**Of vast verankerd als
inbouwversie.**



Onovertroffen in flexibiliteit.

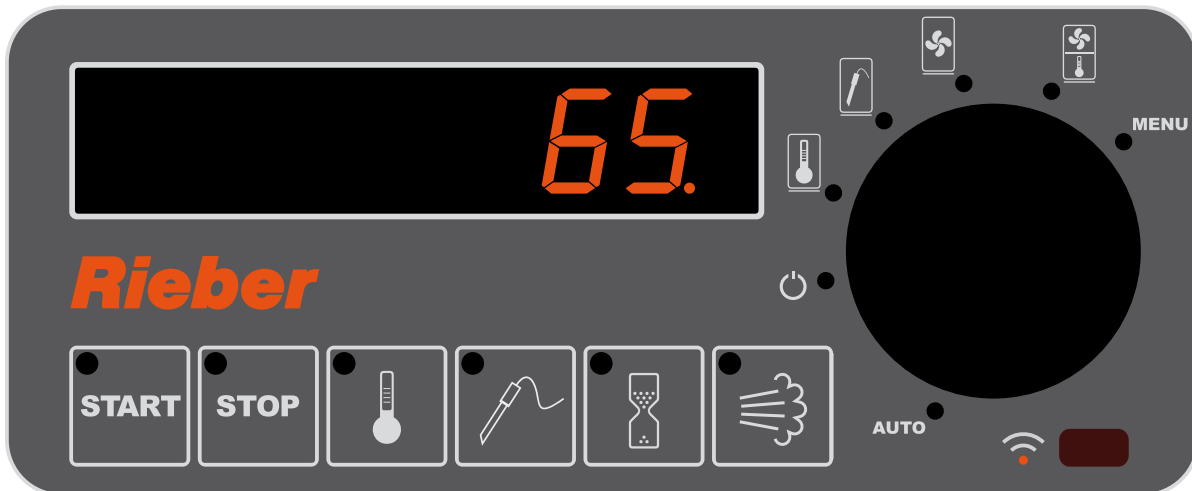
Of het nu in de stationskeuken, voor koud-warm serveren of voor koken in de catering is, de hybrid kitchen* is de mobiele keuken voor thuis en onderweg. Als afzonderlijke module biedt zij u al alle functies die u voor optimale arbeidsprocessen en maximale flexibiliteit nodig hebt. Als u met nieuwe uitdagingen wordt geconfronteerd, is de hybrid kitchen* naar believen uit te breiden door eenvoudige inhangelementen. Zoals bijvoorbeeld door de varithek® aircleanbox3d: de mobiele down-draft-afzuigkap zuigt dampen en geuren pal boven uw kookpunt naar achteren af en reinigt deze via een vet- en geurfilter in de onderbouw. Zo is zelfs vethoudende lucht bij het aanbraden, ook bij frontcooking, geen probleem meer.

* aangemeld voor octrooi



De variatie van een alleskunner

De hybrid kitchen* past zich elke dag opnieuw aan uw uitdagingen aan. Of u nu uw gerechten tussentijds opslaat of transporteert, naverwarmt of regeneert, gaar maakt of koelt – u kunt altijd rekenen op maximale kwaliteit. De gelijktijdige warm-koud-combinatie, het extra dienbladsysteem of echter de schepfunctie, die uw hybrid kitchen* omzet in een stijlvolle serveerplaats, zijn maar enkele voorbeelden daarvan.



Navitherm – de intelligente besturing.

Menufunctie:

In de menumodus kunnen vooraf gedefinieerde programma's worden opgeroepen. Eenmaal geprogrammeerd, kan elke gebruiker (ook ongeschoold personeel) de gerechten puntje precies bereiden.

Hybride functie:

Het speciale kenmerk van de hybrid kitchen* is de hybride functie. Door middel van een Iso-scheidingswand kan het bovenste gedeelte passief worden gekoeld met circulatielucht en koelpellet, terwijl het onderste gedeelte gerechten kan warm houden door verwarming, stoom en circulatielucht.

Koelen:

In de koelmodus worden gerechten of dranken met koelpellet en circulatielucht op temperatuur gehouden.

Gaar maken (kerntemperatuur):

Door het activeren van de twee verwarmingen + circulatielucht en/of stoom kunnen in de hybrid kitchen* gerechten gaar worden gemaakt. Door middel van een geïntegreerde kerntemperatuursensor kan zo nodig het gaarproces worden bepaald.

Gaar maken (regenereren):

Door het activeren van de twee verwarmingen + circulatielucht en/of stoom kunnen in de hybrid kitchen* gerechten worden geregeneerd. Het gaarproces wordt bepaald door tijd en/of temperatuur.

Automatische modus:

In de automatische modus kan het vooraf gedefinieerde programma worden opgeroepen, zo kan ook ongeschoold personeel de hybrid kitchen* bedienen.

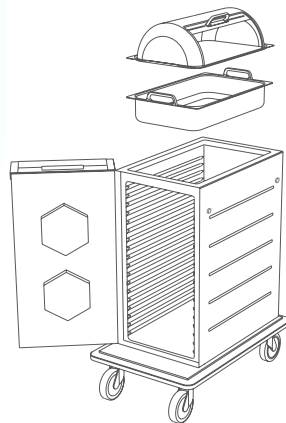
Infrarood-interface:

Via het geïntegreerde infrarood-interface kunnen gegevens worden uitgewisseld tussen de hybrid kitchen* en computers/handhelds. Zo kunnen de apparaten worden geprogrammeerd, gaar- en koelprocessen worden gedocumenteerd en processen worden uitgelezen.

hybrid kitchen*

* aangemeld voor octrooi

Hygiënische uitvoering H2. Geschikt voor de afwasmachine met losgemaakte deur.
Toepassingsgebied -20 °C t/m +130 °C, nominale spanning 1N AC 230 V 50 Hz, met elektrische besturing en kerntemperatuursensor. capaciteit 78 liter, verwarmingsvermogen 3,2 kW, totaalgewicht 52 kg. Deksel: aan buitenkant rondlopende fysiologisch ongevaarlijke afdichting.



○ Het rolltopdeksel voor optimale bescherming van de gerechten in het serveergedeelte

○ varithek®-kookgereedschap **thermoplates®** het bedrijfssysteem voor de gehele keuken: opslaan, voorbereiden, koken, grillen, garen, verdelen en serveren vanuit één container

○ De **thermoport®** binnen en buiten van rvs met diepgetrokken steunribben voor optimale hygiëne-eisen

○ Door de speciale functiedeur met afzonderlijk aanstuurbare verwarmingen en ventilators krijgt de wagen zijn unieke hybride eigenschap. Wanneer de geïsoleerde scheidingswand wordt gebruikt, kan de **hybrid kitchen*** tegelijkertijd warm en koel houden



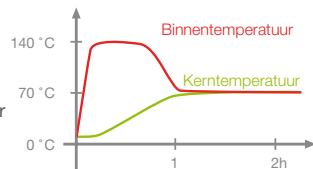
Bovendien kan in het functieframe ck-connect air de afzuigmodule airclean box 3d (zie afb. links) met het beproefde down-draft principe worden geplaatst.

Product	Bestelnr.	B x d x h in mm	Omschrijving
hybrid kitchen*	85 01 09 04	490 x 810 x 970	Bouten kunnen op 2 posities in de hybrid kitchen* worden geschroefd.
ck-connect	84 01 11 28	370 x 575 x 182	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten en GN-bakken. ck-connect kan op 2 posities worden ingehangen.
ck-connect air	84 01 11 29	370 x 575 x 182	Koppelonderdeel met steunribben. Voor het inschuiven van varithek® kookplaten, GN-bakken en varithek® aircleanbox 3d.
varithek® aircleanbox 3d	91 14 01 25	325 x 530 x ca. 250 (zonder aanzuigstomp) Hoogte ca. 420 (met aanzuigstomp)	Om in ck-connect air te schuiven. Netspanning: 230 V, 50/60 Hz, 16 A 100 W. Electriciteitsaansluiting: kabel van 2 m / stekker. Incl. geurfilter (bestelnr. 91 14 02 68 actieve-koolfilter) en vëlfiler (bestelnr. 91 14 02 69 gebreid rvs gaas) en aansluitkabel (bestelnr. 91 14 02 70) Gewicht (met aanzuigstomp) 10 kg
ck-spatbescherming	84 01 11 31		Rondlopende, aan drie kanten gesloten, rvs spatbescherming, passend voor ck-port, ck-connect en ck-connect air.
ck-airflow	84 01 11 34		Rvs luchtgeleideplaat om in de ck-spatbescherming en de aanzuigstomp van de aircleanbox3d te steken
solution set airbox	84 01 12 39		Bestaande uit: bestelnr. 84 01 11 29 ck-connect air bestelnr. 91 14 01 25 varithek® aircleanbox 3d bestelnr. 84 01 11 31 ck-spatbescherming bestelnr. 84 01 11 34 ck-airflow
Bescherming tegen hoesten 250	84 01 11 33	Bevestigingsplaat 370 x 11,5 x 163 Polycarbonaat ruit 325 x 8 x 350	Om in te hangen in het front van ck-port en connect/connect-air
Snijplank 2/3 met saggoot	72 10 05 40	325 x 352 x 20	Kunststof wit
Snijplank 1/1 met saggoot	84 19 16 03	325 x 530 x 20	Kunststof wit

Garen (stoomgaren inschakelbaar)



De complete binnenruimte wordt verwarmd door twee circulatieluchtverwarmingen, door de kerntemperatuursensor wordt garen tot in de finesse mogelijk.



GN-bakken GN 1/1, 200 mm diep



52,0 l (2 st.)

thermoplates® GN 1/1, 100 mm diep



58,5 l (5 st.)

thermoplates® GN 1/1, 65 mm diep

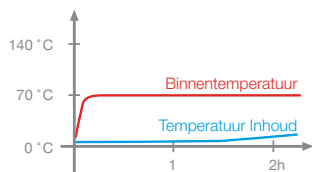


56,0 l (8 st.)

Hybride (geen stoomgaren mogelijk)



Binnenruimte gedeeld door geïsoleerde scheidingswand: boven passief gekoeld, beneden verwarmd. Daardoor is warm houden en koelen mogelijk.



52,0 l (2 st.)



46,8 l (4 st.)

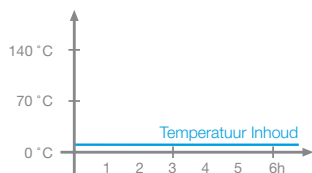


49,0 l (7 st.)

Koelen



De complete binnenruimte wordt passief gekoeld met koepellet en luchtcirculatie.



52,0 l (2 st.)



58,5 l (5 st.)



49,0 l (7 st.)

Zekerheid vanaf de bereiding van gerechten tot en met de opdiening...



Productie van gerechten in de keuken



Overbrugging van het gat in tijd en/of ruimte



Opdienen van gerechten vóór de gast

...dankzij het Rieber *monitec*-systeem



Vorbereide gerechten



Bewaking van gerechten met Rieber *monitec*



Uitlezen van de Rieber *monitec*-gegevens

RFID – met zekerheid beter koken.

Rieber monitec – De veilige weg.

Om er zeker van te zijn dat uw gerechten op de juiste tijd, op de juiste plaats en vooral op de juiste temperatuur aankomen, is er de Rieber monitec.

De in de transportmodule geïntegreerde transponderchip slaat informatie, zoals temperatuur, identificatienummer en tijdgegevens op.

Vervolgens kunt u deze informatie draadloos met een computer of handheld uitlezen om er zeker van te zijn dat uw gerechten nooit risico lopen.



Het speciaal ontwikkelde Rieber *monitec*-gebruikersoppervlak is met speels gemak te bedienen en aangepast aan uw wensen.

Zo kunt u in de toekomst op uw werkplek de documentatie van al uw gerechtentransporten controleren en daardoor de kwaliteit van uw gerechten garanderen.

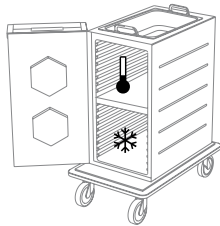
Hybrid

thermoporthybrid

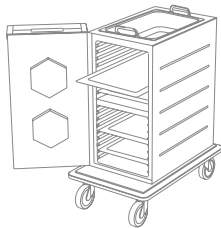
Hybride functie (warm/koud gelijktijdig):

- actief warm houden < 85 °C
- passief koelen (temperatuur stijgt met +7 °C/h)

Tegelijkertijd actief warm houden en passieve koelen



Ook te gebruiken voor inzetten van dienbladen



Catering

thermoporthybrid

- Regenereren
- Garen
- Gaar maken op kerntemperatuur
- Actief warm houden

+

thermoport

- Passief koelen max. 6 h

Daarnaast:

- Grillen
- Buffet
- Warm/koud serveren

thermoporthybrid

- Regenereren
- Garen
- Gaar maken op kerntemperatuur
- Actief warm houden

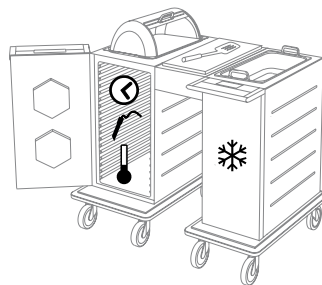
+

thermoporthybrid

- Passief koelen max. 6 h

Daarnaast:

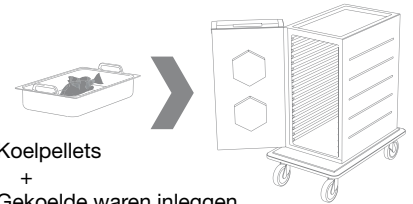
- Grillen
- Buffet
- Warm/koud serveren



Cook & Chill

thermoporthybrid

- Passief koelen max. 6 h
- Regenereren
- Garen
- Gaar maken op kerntemperatuur
- Actief warm houden



Koelpellets + Gekoelde waren inleggen

- Passief koelen



Koelpellets wegnemen

- Regenereren
- Garen
- Gaar maken op kerntemperatuur



- Actief warm houden



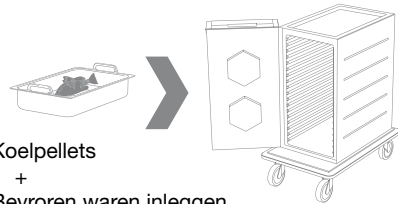
Uitrustingsvoorbeeld met **thermoplates[®]** GN 1/1, 65 mm diep of **GN-bak GN 1/1**, 65 mm diep

- 1-8 bakken, elk 7 l inhoud
- Hybride bedrijf (met ISO-scheidingswand): boven 1-3 bakken, elk 7 l inhoud; beneden 1-3 bakken, elk 7 l inhoud

Cook & Freeze

thermoporthybrid

- Passief koelen max. 6 h
- Regenereren
- Garen
- Gaar maken op kerntemperatuur
- Actief warm houden



- Passief koelen



Koelpellets wegnemen

- Regenereren
- Garen
- Gaar maken op kerntemperatuur



- Actief warm houden



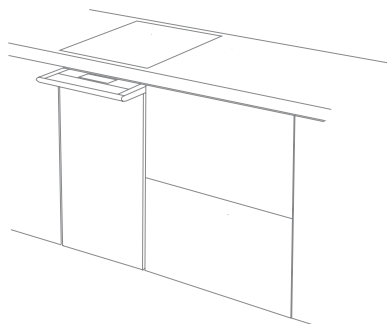
Productie

thermoporthybrid

als inbouwvariant of mobiel

- Regenereren
- Garen
- Gaar maken op kerntemperatuur
- Actief warm houden
- Passief koelen max. 6 h

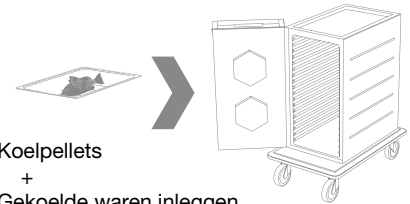
Alle programma's zijn mogelijk



Dienbladsysteem

thermoporthybrid

- Passief koelen max. 6 h
- Regenereren
- Garen
- Actief warm houden



- Passief koelen



Koelpellets wegnemen

- Regenereren
- Garen



- Actief warm houden



Duitsland

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

Oostenrijk

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wenen
Tel. +43 (0) 1/865 15 10-0
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10
E-mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Zwitserland

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postbus 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

Frankrijk

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0) 389/62 50 60
Fax +33 (0) 389/57 17 94
E-mail: info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Groot-Brittannië

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. +44 (0) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Nederland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Tel. +31 (0) 78/691 83 05
Fax +31 (0) 78/693 14 39
E-mail:
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. +48 (0) 22/833 87 07
Fax +48 (0) 22/833 87 22
E-mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

Rieber is marktleider op het gebied van complete cateringoplossingen voor scholen, bedrijven, cateraars, hotels en restaurants, klinieken, tehuizen en voor legers.

Wij geven vorm aan de eetcultuur en zorgen op deze manier voor een aanzienlijk aandeel voor gezondheid en levenskwaliteit van de mensen – van jong tot oud.

Vooral op de plaatsen waar de productie en de consumptie van levensmiddelen qua ruimte en tijd gescheiden zijn, zorgen wij voor hoge kwaliteit van de spijzen, veiligheid en lage bedrijfskosten.

Voor warm en koud, voor 1 t/m 1000 mensen.

Daarnaast verenigen onze oplossingen groot gebruiksnut en aantrekkelijk design met grote efficiëntie in het gebruik van materiaal, energie en water. Zodoende levert Rieber concrete toepassingen die in het alledaagse gebruik waardevolle energie en water uitsparen en op deze wijze hun bijdrage leveren aan het klimaat en de bescherming van het milieu.



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