



Servocuccina®

De mobiele foodservice.

Rieber

Mobiel. Modulair. Multifunctioneel.

varithek® servocuccina® – de nieuwe standaard in mobiel catering

Met de varithek® servocuccina® stelt Rieber nu de nieuwe norm voor mobiele service in catering, hotelwezen en gastronomie, maar ook voor het careressort en de schoolverzorging. De servocuccina® paart een laag gewicht en grote flexibiliteit aan de daarmee tot dusver bestaande tegenpolen grote stabiliteit en grote veiligheid. Hierdoor timmert servocuccina® aan de weg op het gebied van mobiliteit in de foodservice. Conform het motto „anytime, anywhere service“ kunnen de mobiele keukeneenheden met gemak snel en eenvoudig naar hun respectievelijke gebruikspek worden gebracht. Of dat nu in het restaurant, in de vergaderruimte, in de lobby, op de hotelkamer, in de klas of buiten op het terras is – met de servocuccina® kunt u uw gasten nu op elke plek verwennen met hete en koude spijzen & dranken. Natuurlijk kunt u de afzonderlijke keukenstations ook snel met elkaar combineren en deze presenteren als een gesloten buffet dat zich perfect aan de betreffende ruimtelijke situatie aanpast. De servocuccina® biedt u in elk geval de zekerheid dat u uw gasten een speciale belevenis qua warm & koud biedt en hierbij ook voldoet aan de HACCP-eisen.



Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 - 03
Toepassing en formaat	Pagina 04 - 07
Assortiment	Pagina 08 - 09

servocuccina® - de mobiele keuken.

De servocuccina® wordt het mobiele point-of-service: koken, grillen, warm houden, koelen en serveren gebeuren al communicerend met de gast. Een maximum aan flexibiliteit en individuele service. Het aantrekkelijke design van de servocuccina® ondersteunt niet in de laatste plaats de unieke servicebelevenis voor uw gasten.







De nieuwe norm voor mobiele service in de catering, horeca, gastronomie, care en schoolverzorging

- Functiebrug: naar keuze met licht of warmte-eenheid. Optimale bescherming tegen hoesten
- De **airclean3d**® zuigt vethoudende, vervuilde lucht direct achter de kookplaat weg, reinigt deze binnenin het apparaat en brengt haar weer zonder geuren en vet via de sokkel terug de kamer in
- **thermoplates**® als bedrijfssysteem voor de gehele keuken: opslaan, voorbereiden, koken, grillen, garen, verdelen en serveren vanuit één container – zonder overhevelen
- Het **varithek**®-apparatuursysteem biedt in combinatie met de **thermoplates**® de perfecte mogelijkheid om voorbereide spijzen direct vóór de gast à la minute klaar te maken en op te dienen

De programma-uitbreiding in het formaat GN 3/1:

varithek®servoacs 3/1

Het flexibele Front-Cooking-station met geïntegreerde afzuiging. In tegenstelling tot klassieke afzuigsystemen biedt de varithek® acs® als circulatieluchtafzuiging een maximum aan ruimtelijke flexibiliteit. In de geïntegreerde systeemdruager van de servoacs kunt u alle kookmodules van het Rieber varithek®-EST-programma schuiven. Afhankelijk van behoefte wordt uw servoacs zo een mobiel kook-, grill- & warmhoudstation.

varithek®servomarie 3/1

Wilt u uw spijzen urenlang op de juiste temperatuur HACCP-conform warm houden? De innovatieve droge verwarming zorgt ervoor dat het juiste temperatuurbereik aangehouden wordt, ook bij vrij lange opdiertijden.

varithek®servocoolstation 3/1

Wilt u bij het cateren koele spijzen op de juiste temperatuur HACCP-conform opdienen? De actieve compressorkoeling van het servocoolstation waarborgt dat betrouwbare temperatuurzones niet overschreden worden, ook als er vrij lang wordt opgediend, en dat u uw gasten lang een perfecte eetbeleving kunt bieden.

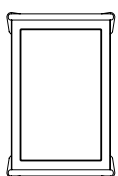
Servocuccina® De mobiele foodservice.

Mobiele, flexibel inzetbare keukeneenheid

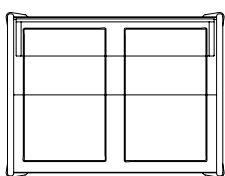
De mobiele keukeneenheden kunnen met gemak snel en eenvoudig naar hun respectievelijke gebruiksplek worden gebracht. Of dat nu in het restaurant, in de vergaderkamer, in de lobby, op de hotelkamer, in de klas of buiten op het terras is – met de **servocuccina**® kunt u uw gasten nu op elke plek verwennen met hete en koude spijzen en dranken. Een pluspunt qua service, dat met zekerheid ook voor u snel rendoert door extra omzet en hoge klanttevredenheid. Natuurlijk kunt u de afzonderlijke keukenstations ook snel met elkaar combineren en deze presenteren als een gesloten buffet dat zich perfect aan de betreffende ruimtelijke situatie aanpast. HACCP-conform en DIN-overeenkomstig.



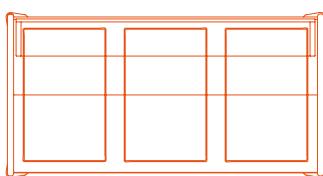
Focus Energy
Silber 2006
International Designpreis
Baden-Württemberg



1/1



2/1



3/1

servocuccina®

De **servocuccina®** verenigt klassieke, hoogwaardige buffetinstallaties met de voordelen van hoge flexibiliteit en mobiliteit.

En dat met een meermaals onderscheiden design:
IF Product Design Award 2007
Red Dot Design Award 2007

varithek® servocuccina® actieve multifunctionele wagens GN 2/1 en GN 3/1 standaard

Serveerwagen van rvs, 2 x duwbeugel met ronde buis, planken met reliëf, akoestisch geïsoleerd, schroefconstructie, met bekleding naar keuze in rvs of zwart. 4 stoothoeken op elke plank in zilver, voorzien van verbindingpunten voor bevestiging (speciaal toebehoren zie beneden). Uitvoering met roestvrije wielen conform DIN 18867, deel 1 wiel diameter 125 mm. 2 stuur-stopwielen en deflectorwielen. Uitsluitend in gemonteerde uitvoering leverbaar.

Buitenafmetingen GN 2/1 (l x b x h): 915 x 700 x 950 mm, werkhoogte 850 mm, plankgrootte 845 x 630 mm, hoogte met brug 1155 mm

					
	servocoolstation 2/1 (resp. 3/1) standaard (buitenmaten GN 3/1: l x b x h 1238 x 700 x 950 mm) <i>Koel houden (actief)</i> Met 1 ingebouwde opvangbak GN 2/1, 200 mm diep met koelmachine 230 V, VT -10 °C. Koelbereik + 2 °C t/m + 20 °C.	servomarie 2/1 (resp. 3/1) standaard (buitenmaten GN 3/1: l x b x h 1238 x 700 x 950 mm) <i>Zonder water warm houden met inbouwopvangbakken</i> Met 2 (3) ingebouwde opvangbakken GN 1/1, 200 mm diep ook zonder water te verwarmen, apart regelbaar t/m max. +180 °C, 230 V.	servoholdstation 2/1 standaard <i>Zonder water warm houden met varithek®-elementen</i> Met diepgetrokken ribbenwanden 200 mm diep, om max. 2 varithek®-elementen naar binnen te schuiven, met 4 stekkerdozen à 230 V. Speciale uitvoering: 2 x stekkerdozen à 400 V.	servothermstation 1 standaard <i>Koken / warm houden</i> aan bedieningszijde in plank bovenaan ingebouwd: links Ceran-kookplaat GN 1/1 met 2800 W straalverwarmingselement. Aan-/uit-schakelaar, draairegelaar tot max. +250 °C. Rechts kookplaat 200 W, met aan-/uitschakelaar	servothermstation 2 standaard <i>Koken / afleggen</i> aan bedieningszijde in plank bovenaan ingebouwd: links Ceran-kookplaat GN 1/1 met 2800 W straalverwarmingselement. Aan-/uit-schakelaar, draairegelaar tot max. +250 °C. Rechts werkblad met reliëf voor optionele snijplank, GN 1/1.
Aansluitwaarde kW	0,5 (0,5 / 230 V)	0,95 (1,44 / 230 V)	0,5 / 400 V	3,0	2,8
Gewicht	57 kg (70 kg)	38 kg (55 kg)	50 kg	42 kg	42 kg
Totaal draagvermogen	115 kg	115 kg	115 kg	115 kg	115 kg
Bestelnr. (3 planken) Bekleding rvs	88 02 50 95 * (GN 2/1) 88 02 54 03 * (GN 3/1)	88 02 50 94 * (GN 2/1) 88 02 54 01 * (GN 3/1)	88 02 50 93 *	88 02 50 89 *	88 02 50 91 *
Bestelnr. (3 planken) Bekleding zwart Plaat zwart gecoat	88 02 52 09 * (GN 2/1) 88 02 54 04 * (GN 3/1)	88 02 52 10 * (GN 2/1) 88 02 54 02 * (GN 3/1)	88 02 52 11 *	88 02 52 12 *	88 02 52 13 *

(Prijzen omvatten geen accessoireonderdelen) *Opzetstuk is speciaal toebehoren

Speciaal toebehoren voor alle wagens
Inlegplaten van glas, afmeting (l x b x h) 532 x 328 x 8 mm

Kleur	wit	donkerblauw	roze	lichtgroen	zwart	lichtblauw	donkergroen	oranje	donkergrijs	donkerrood
Bestelnr.	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

Inlegplaten van Resopal, afmeting (l x b x h) 532 x 328 x 6 mm

Kleur	notenhout	beuken
Bestelnr.	72 10 05 88	72 10 05 89

Snijplank van kunststof / beuken, afmeting (l x b x h): kunststof 557 x 352 x 20 mm beuken massief (gelamineerd) 557 x 352 x 20 mm

Kleur	wit	beuken
Bestelnr.	72 10 05 70	72 10 05 71

Tabletglijbaan voor servocuccina® 2/1, demonteerbaar en neerklapbaar, van rvs		Tabletglijbaan voor servocuccina® 3/1, demonteerbaar en neerklapbaar, van rvs	
Afmeting l x b x h mm	870 x 250 x 24 1025 x 250 x 24 (uitsluitend voor servoacs 2/1)	Afmeting l x b x h mm	1238 x 250 x 24 1388 x 250 x 24 (uitsluitend voor servoacs 3/1)
		Bestelnr. 88 02 30 74	Bestelnr. 88 02 30 75

* gladde glijgoot met 3 steunribben

varithek® servocuccina® actieve multifunctionele wagens GN 2/1 en GN 3/1 standaard

Buitenafmetingen (l x b x h): 915 x 700 x 950 mm, werkhoogte 850 mm, plankgrootte 845 x 630 mm, hoogte met brug 1155 mm



**servogrillstation 1
standaard**

Grillen / warm houden
aan bedieningszijde in plank
bovenaan ingebouwd: links grill
(gelijk met oppervlak ingebouwde
thermoplates® GN 1/1 20 mm
diep, meerlaags materiaal ge-
coat, met 2800 W straalverwar-
mingselement).
Aan-/uit-schakelaar, draaieregelaar
met veiligheidsthermostaat, tot
max. + 250 °C. Rechts kookplaat
200 W, met aan-/uitschakelaar



**servogrillstation 2
standaard**

Grillen/oplegplaat
aan bedieningszijde in plank
bovenaan ingebouwd: links grill
(gelijk met oppervlak ingebouwde
thermoplates® GN 1/1 20 mm
diep, meerlaags materiaal ge-
coat, met 2800 W straalverwar-
mingselement).
Aan-/uit-schakelaar, draaieregelaar
met veiligheidsthermostaat, tot
max. + 250 °C. Rechts werkblad
met reliëf voor optionele snij-
plank, GN 1/1



servoaacs 2/1 (resp. 3/1)

Grillen / koken / afzuigen
Buitenmaten GN 2/1 (l x b x h) 1070 x 785 x 1155 mm.
Buitenmaten GN 3/1 (l x b x h) 1363 x 785 x 1155 mm.
Met geïntegreerd recirculatielucht-afzuigstelsysteem
met actieve-koolfilter, centrifugaalfilter, fijn filter
voor vet, vetopvangschaal, opzetstuk (incl.) met
geïntegreerde airclean 3d® (2 standen), met rvs
zijwagen - boven rvs plank met verlichting, boven/
vooraan glas, aan-/uit-schakelaar, standenregelaar
voor afzuigstelsysteem. Met diepgetrokken zijwanden
200 mm, om max. 2 (3) varithek® elementen naar
binnen te schuiven.



servoplatedispenser

Plates / cutlery
3 bestekkokers met elk Ø
94 mm, 1 bordenbuis verwarmd
met kunststof deksel voor borden
tussen Ø 190 mm en 280 mm.
Capaciteit borden buis ca. 53
borden.

Aansluitwaarde kW	3,0	2,8	10,5 / 400 V	0,86
Gewicht	42 kg	42 kg	99 kg	36 kg
Totaal draagvermogen	115 kg	115 kg	115 kg	80 kg
Bestelnr. (3 planken) Bekleding rvs	88 02 50 92 *	88 02 50 90 *	88 02 50 96 (GN 2/1) 88 02 54 05 (GN 3/1)	88 02 50 97
Bestelnr. (3 planken) Bekleding zwart Plaat zwart gecoat	88 02 52 14 *	88 02 52 15 *	88 02 52 16 (GN 2/1) 88 02 54 06 (GN 3/1)	88 02 52 17

(Prijzen omvatten geen accessoireonderdelen) *Opzetstuk is speciaal toebehoren

Speciaal toebehoren voor alle GN 2/1 en GN 3/1 standaardwagens en servoport 2/1 standaard passief en servobase 2/1 standaard passief

Opzetstukken

Poten van rvs, glazen bescherming tegen hoesten, plank boven van glas. Uitvoering direct op het net aansluitbaar, niet achteraf aan te brengen, schakelaar in het opzet-
stuk 1N AC 230 V 50 Hz (bij **servogrillstation 1** en **2** alsmede **servothermstation 1** is geen opzetstuk voor warmte mogelijk).

	Licht (18 Watt slim lite)	Warm (765 Watt)	Licht in het midden (18 Watt slim lite)
Wagentype 2/1			
Bestelnr.	88 02 30 34	88 02 30 35	88 02 30 36
Buitenmaten (l x b x h):	784 x 310 x 305 mm	784 x 320 x 308 mm	784 x 550 x 308 mm
Wagentype 3/1			
Bestelnr.	88 02 30 70	88 02 30 71	88 02 30 72
Buitenmaten (l x b x h):	1152 x 310 x 305 mm	1152 x 320 x 308 mm	1152 x 550 x 308 mm
Verbindingsonderdelen voor varithek® servocuccina® GN 2/1 en 3/1 standaard – verbindingdelen, los van rvs			
	1/1 glad, (l x b) 400 x 630 mm gesloten vlak	1/1 (l x b) 400 x 630 mm met reliëf en uitsparing- voor het inhangen van GN-containers, max. GN 1/1	2/1 glad, (l x b) 700 x 630 mm breed dicht vlak
Bestelnr.	88 02 30 44	88 02 30 45	88 02 30 46
Verbindingsset: bestaande uit 2 verbindingdelen en één bekleding, rvs			
Bestelnr.	88 02 53 17	88 02 53 18	88 02 53 19
Verbindingsset: bestaande uit 2 verbindingdelen van rvs en één bekleding, zwart			
Bestelnr.	88 02 53 21	88 02 53 22	88 02 53 23
			88 02 53 24

Speciaal toebehoren voor servoaacs 2/1 en 3/1 en servoholdstation 2/1

Ceran-warmhoud- module  Bestelnr. 91 01 01 08	Ceran-kookmodule  Bestelnr. 91 01 01 10	thermoplates® GN 1/1 gecoat met greep 20 mm diep. Bestelnr. 84 01 09 32	Inductiekook- module geheel vlak  Bestelnr. 91 01 02 15	Grillplaat  Bestelnr. 91 03 01 20	Wokpan  Bestelnr. 91 04 02 04	varithek® Ceran- kookplaat ck 2800 g Bestelnr. 91 01 01 16
--	--	--	--	--	--	--

Notities

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 Warschau
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 spijsen, 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