Rieber
The mobile kitchen company.
Monitoring of Food — Possible.

Nous sommes un des leaders dans le domaine de la technique culinaire pour la restauration professionnelle et pour un usage privé au quotidien.
Nous plaçons la qualité en tête de nos priorités. C'est pourquoi nous misons sur une fabrication exclusivement MADE IN GERMANY de tous nos produits, permise par nos nombreuses années de savoir-faire dans le traitement de l'acier inoxydable.

Notre objectif est de proposer à nos clients non pas des produits individuels, mais des solutions personnalisées avec standard et système. En tant qu'entreprise portée par l'innovation, nous ne pensons pas seulement à nos innovations de produits, mais également, depuis 2012, à la numérisation. C'est pour cette raison que le système CHECK HACCP nous permet d'offrir à nos clients une valeur ajoutée numérique à leur système de produit physique.

La vision de notre système global est de garantir la meilleure qualité des aliments jusqu'à ce qu'ils soient consommés chez le convive. Pour ce faire, nous fournissons l'infrastructure nécessaire tout au long de la chaîne de cuisine, du stockage approprié dans des systèmes de réfrigération jusqu'au transport des aliments et la distribution ou le service sur le lieu de consommation, en passant par le processus de préparation et la cuisson adéquate.

CHECK HACCP est la première étape pour mettre en place une chaîne de processus transparente dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. En tant que plateforme multi-fabricants, CHECK CLOUD collecte pour nos clients toutes les données relatives à la qualité pendant tout le processus de fabrication et de transport et rend ces données totalement transparentes.

Made in Germany 4.0

The mobile kitchen company.

catering system

**Rieber a la solution complète pour votre processus,
du stockage jusqu'à la distribution.**

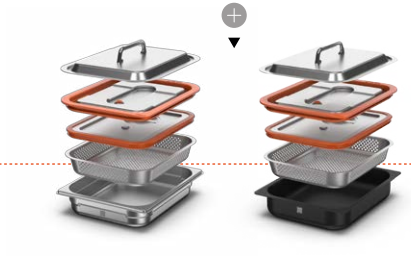
catering system

Rieber

rieber.de

SYSTÈME D'EXPLOITATION GN

EN SAVOIR PLUS



Tout au long du processus

STOCKAGE

EN SAVOIR PLUS

PRÉPARATION

EN SAVOIR PLUS

TRANSPORT

EN SAVOIR PLUS

DISTRIBUTION

EN SAVOIR PLUS

CHECK CLOUD

EN SAVOIR PLUS

Sécurité automatisée sur l'ensemble du

SYSTÈME D'EXPLOITATION GN

Système de récipients GN

EN SAVOIR PLUS

thermoplates® GN

EN SAVOIR PLUS

Système de couvercles GN

EN SAVOIR PLUS

Système de récipients GN

Le système d’exploitation GN polyvalent.

Le robuste récipient GN fournit le système d’exploitation parfait tout au long du processus, idéal pour un stockage, une conservation, un transport ainsi qu’une distribution hygiéniques et standardisés des plats, disponible dans pratiquement toutes les tailles et toutes les profondeurs, avec de nombreuses options de matériaux et entièrement compatible avec tous les produits et systèmes GN.

Acier inoxydable, convient parfaitement pour les denrées alimentaires, inodore, antibactérien et hygiénique.

Avec rayons d’angle étroits pour plus de stabilité et de volume.

Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation de l’air parfaits.

Système de rangement angulaire permettant un gain de place d’env. 30 % par rapport au système arrondi.

Utilisation optimale dans la version avec poignées escamotables.

Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle.

Récipients et couvercles compatibles.

thermoplates® GN

La révolution thermo au format GN.

Le seul standard GN à haute efficacité thermique, du stockage jusqu'à la distribution. Les thermoplates® de Rieber révolutionnent l'utilisation du format GN grâce à SWISS-PLY, un matériau multicouche unique ; ils permettent de cuire, cuire à la vapeur, cuisiner au wok, griller, rôtir, frire, cuire au four, stocker, transporter, distribuer et maintenir au frais les aliments pendant tout le processus et ce, sans devoir les transvaser.

La robuste surface nano convient pour une utilisation sur les plaques électriques, vitrocéramiques, à induction et à gaz, ainsi qu'avec un cuit-vapeur combiné et avec tous les autres systèmes, appareils et produits GN. Quelques secondes vous suffisent pour basculer du module grillade teppanyaki thermoplates® à la plaque de cuisson ou de maintien au chaud, le tout sans nettoyage fastidieux de la plaque puisque les thermoplates® sont lavables au lave-vaisselle. Il n'est pas nécessaire de modifier ou de démonter votre source d'énergie, il vous suffit d'utiliser les différentes fonctionnalités du système d'exploitation GN thermoplates®, en fonction de vos besoins. Vous économisez du temps et de l'argent lors de l'utilisation et du nettoyage, tout en restant mobile et extrêmement flexible. Également disponible avec poignées fixes qui facilitent l'insertion, le retrait et le transport.

Matériau multicouche SWISS-PLY
Noyau en aluminium entre deux couches d'acier inoxydable.

Propriétés à la fois hygiéniques et thermiques.
Conductivité du chaud et du froid plus régulière et jusqu'à 10 x supérieure à celle de l'acier inoxydable, économies de temps et d'électricité.

Acier inoxydable, convient parfaitement pour les denrées alimentaires, inodore, antibactérien et hygiénique.

Surface avec effet antiadhésif.

Plus besoin de transvaser, utilisation tout au long du processus.

Surface facile à nettoyer, lavable au lave-vaisselle.

Système de couvercles GN

**Le couvercle détermine
la fonction.**

Un couvercle adapté pour chaque étape du processus : que ce soit pour le stockage, le transport, la cuisson ou pour une distribution élégante, la gamme de couvercles Rieber offre la solution parfaite pour tous les besoins. Les récipients GN, hygiéniques et fonctionnels, ne suffisent pas pour protéger parfaitement vos aliments. Ce n'est qu'en combinaison avec les différentes variantes de couvercles que le système GN obtient la fonction souhaitée.

Incontestablement le numéro un des couvercles emboîtables étanches. Qualité éprouvée pour un transport 100 % sans débordement, ainsi que pour le stockage, la cuisson et la régénération de plats dans le système GN, idéal et particulièrement fiable pour tous les liquides tels que les soupes et les sauces.

- **Couvercle de cuisson**
- **Couvercle buffet**
- **Couvercle vaculid®**
- **Couvercle emboîtable étanche**
- **Bac perforé**

Acier inoxydable, convient parfaitement pour les denrées alimentaires, inodore, antibactérien et hygiénique.

Récipients et couvercles compatibles.

Protection maximale contre les débordements, résistant à des températures jusqu'à 180 °C.

Couvercle vaculid®, compatible mise sous-vide.

Robuste, finition de haute qualité.

STOCKAGE

multipolar®

EN SAVOIR PLUS

gastropolar®

EN SAVOIR PLUS

Système d'exploitation GN

catering system

Rieber

retour

multipolar®

Le réfrigérateur collectif le plus sûr et le plus compact.

Pour tous les endroits où de nombreuses personnes vivent ou travaillent ensemble, Rieber a la solution idéale en matière de réfrigérateur : le multipolar®, économique et à faible consommation électrique. Pour le stockage individuel et flexible d'aliments en collectivités. Disponible avec 4 à 16 compartiments individuels, parfaitement tempérés grâce au froid ventilé.

Extérieur en tôle d'acier galvanisée, revêtement par poudre électrostatique, résistant aux chocs, blanc.

Armature intérieure des compartiments entièrement en acier inoxydable hygiénique, convient parfaitement pour les denrées alimentaires, inodore, antibactérien.

Compresseur puissant et à faible consommation électrique.

Silencieux et peu sujet aux vibrations grâce à son positionnement spécial.

Excellente isolation avec joint magnétique sur tout le pourtour.

Robuste grâce aux charnières de portes solides, serrures individuelles de haute qualité.

gastropolar®

Le réfrigérateur grande capacité avec système GN.

Pour le refroidissement flexible et peu encombrant d'aliments dans le système GN, température parfaite et régulière grâce au froid ventilé. Réglage progressif de la température grâce au thermostat intégré, avec dégivrage et évaporation de l'eau de dégivrage automatiques. À l'intérieur, le système d'étagères intégré sur les parois latérales permet l'utilisation flexible de récipients GN et de thermoplates® GN grâce à d'autres supports.

Extérieur en tôle d'acier galvanisée, revêtement par poudre électrostatique, résistant aux chocs, blanc.

Parois latérales avec rails en acier inoxydable de haute qualité pour un système d'étagères flexible.

Compresseur puissant et à faible consommation électrique.

Excellente isolation avec joint magnétique sur tout le pourtour.

Compatible avec les dimensions GN, gain de place d'env. 30 % par rapport au système arrondi.

Robuste grâce aux charnières de portes solides et à la poignée à tige.

CUISSON

varithek® acs

EN SAVOIR PLUS

hybrid kitchen®

EN SAVOIR PLUS

navioven®

EN SAVOIR PLUS

K|POT®

EN SAVOIR PLUS

Système d'exploitation GN

varithek® acs

La station mobile avec système d'aspiration innovant permettant une cuisson devant le convive.

Grâce à la technique d'aspiration intégrée, acs offre une flexibilité et une mobilité illimitées, la cuisson devant le convive devient un véritable événement, sans aucune odeur désagréable. Tous les modèles acs sont à commande numérique et disposent d'un système de filtrage fiable à plusieurs niveaux, composé de filtres à graisses, à charbon actif et anti-substances nocives dans le soubassement. Pour un filtrage encore plus efficace, tous les modèles sont également disponibles en version O3 avec une technologie plasma brevetée.

Placé juste au-dessus du foyer de cuisson, le guidage intelligent de l'air permet d'éliminer les vapeurs de cuisson chargées de graisses, d'eau et d'odeurs dès leur apparition.

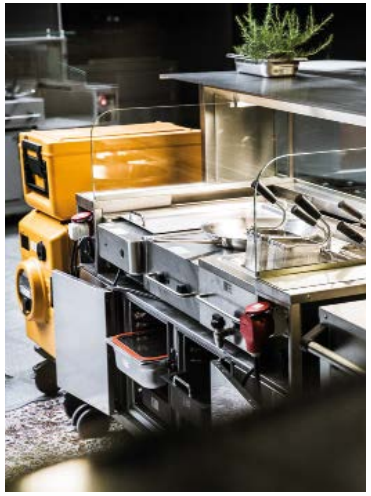
En combinaison avec le système varithek®, acs garantit une flexibilité maximale pour tout type de préparation. Positionnement facile des modules varithek® polyvalents (400 modules directement, modules 1/1 en combinaison avec le support modulaire AST), dans la niche d'insertion inclinée et soudée pouvant accueillir jusqu'à 3 modules, permettant de choisir parmi toutes les combinaisons de fonctionnalités et de remplacer les modules rapidement.

Flexibilité maximale grâce au remplacement rapide des modules de cuisson varithek® (sans outils).

Nettoyage simple et rapide.

Avec protection contre les éclaboussures sur trois côtés pour une hygiène optimale.

Niche d'insertion avec soudage étanche pour encore plus d'hygiène.



hybrid kitchen®

La cuisine mobile multifonctions.

La porte fonctionnelle spéciale, dotée de chauffages et de ventilateurs à réglage numérique séparé, permet de choisir parmi de nombreuses fonctionnalités et confère à cette cuisine mobile à chargement frontal son caractère hybride unique ; avec programmes sélectionnables pour le maintien au froid et au chaud simultané ou séparément, ainsi que la régénération et la cuisson d'aliments dans le système GN. Avec réglage individuel de l'heure, de l'humidification et de la valeur de consigne pour la température de l'enceinte ou la température à cœur.

Acier inoxydable hygiénique de haute qualité (intérieur & extérieur).

Glissières de dépose dans la version Hygiène H2.

Distribution homogène de la chaleur/du froid, même lorsque l'enceinte est remplie.

Mobile grâce à la poignée de manœuvre et aux robustes roues à frein.

Pare-chocs et joint de couvercle antichocs.

Porte et joint de porte amovibles, nettoyage simple et rapide.

Extensible jusqu'à obtention d'une station de cuisson devant le convive complète.

navioven®

Le four compact et multifonction.

L'appareil de table mobile avec système chauffant à circulation d'air puissant et à commande numérique, propose de nombreuses fonctionnalités, à tous les niveaux de puissance ; avec programmes sélectionnables pour le maintien au chaud ou au froid, la régénération, la cuisson à point, la cuisson à l'étuvée et la cuisson au four d'aliments dans le système GN. Avec réglage individuel de l'heure, de l'humidification et de la valeur de consigne pour la température de l'enceinte ou la température à cœur. Verre isolant spécial permettant de regarder dans l'enceinte intérieure avec éclairage, design attrayant et fonctionnel.

Acier inoxydable hygiénique de haute qualité (intérieur & extérieur).

Enceinte intérieure avec angles lisses et arrondis, finition poli miroir dans la version Hygiène H2.

Distribution homogène de la chaleur/du froid, même lorsque l'enceinte est remplie.

Soupape d'évacuation de la vapeur pour la régulation de l'humidité.

Facile à porter grâce aux poignées ergonomiques.

Rails de support amovibles, nettoyage simple et rapide.

K|POT®

La cuisine de service traiteur maniable et élégante.

Avec K|POT®, la cuisine de service traiteur mobile, Rieber a la solution pour résoudre les problèmes du Chafing Dish classique : pas d'odeur de pâte à brûler dérangeante, pas de risque d'incendie, pas de chaleur perdue, pas de bain-marie, pas de risque de glissade, aucun produit dangereux.

L'appareil de table fonctionnel aux dimensions GN standardisées et les nombreuses fonctionnalités différentes offrent une flexibilité maximale pour toutes les situations de restauration en service traiteur ; sans infrastructure de cuisine sur place, sans consommation d'énergie inutile et sans coûts de personnel élevés. Avec l'option de changement de programmes automatisée, vous pouvez choisir si la touche finale de vos plats doit être apportée de manière automatique ou sous la forme d'un show de cuisson personnalisé, directement devant le convive. Disponible en variantes multifonctions actives à commande électronique, avec plaque vitrocéramique ou à induction à faible consommation électrique, ainsi qu'en variante maintien au chaud uniquement ou en variante passive utilisable partout, sans électricité. Boîtier du K|POT® en acier inoxydable classique ou avec revêtement par poudre de haute qualité, noir satiné.

Boîtier en acier inoxydable, hygiénique et de haute qualité.

Plaque de cuisson encastrée pour une utilisation en toute sécurité.

Transfert direct de la chaleur et répartition homogène de la chaleur.

Bouton tournant escamotable pour un transport sécurisé.

Nettoyage facilité grâce à l'absence de pièces détachées.

TRANSPORT

thermoport® plastique

EN SAVOIR PLUS

thermoport® acier inox

EN SAVOIR PLUS

Système d'exploitation GN

catering system

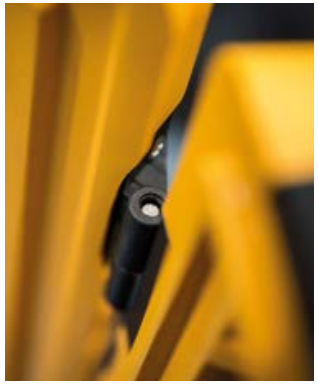
Rieber

retour

thermoport® plastique

Transport, cuisson et distribution des plats.

Notre classique aux multiples talents garantit un excellent service traiteur en intérieur et en extérieur, pour une maniabilité optimale, que ce soit avec chargement par l'avant ou par le haut. Chauffé, non chauffé ou réfrigéré, parfaitement équipé pour chaque situation, disponible dans de nombreuses tailles différentes : le système standardisé adapté aux exigences individuelles de chaque service. Pour encore plus de possibilités, les thermoport® Rieber en plastique et acier inoxydable sont empilables les uns sur les autres ; ils peuvent être placés sur le chariot de transport et de distribution, pour un transport sûr, sans rien renverser.



Chargement par l'avant

Chargement par le haut

Plastique léger, robuste et sans porosités, avec double paroi et soudure étanche.

Excellente isolation, faible déperdition de chaleur/de froid.

Régulateur de vapeur pour la régulation de l'humidité.

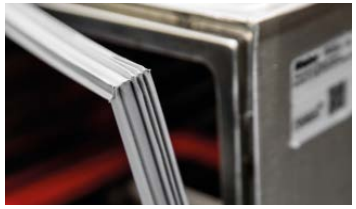
Poignées ergonomiques et rétractables, fermetures à étrier de haute qualité.

Élément chauffant et porte amovibles, nettoyage simple et rapide.

thermoport® acier inox

Transport, cuisson et distribution des plats.

La classe Premium de Rieber, avec acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur, garantit une qualité durable et le respect des exigences les plus strictes en matière d'hygiène. Disponible avec chargement par l'avant ou par le haut, en version mobile ou fixe, pour une maniabilité optimale. Chauffé, non chauffé ou réfrigéré, parfaitement équipé pour chaque situation, disponible dans de nombreuses tailles différentes. Empilage possible avec les modèles thermoport® plastique, fixation de transport spéciale particulièrement recommandée pour les modèles thermoport® acier inox.



Acier inoxydable hygiénique de haute qualité (intérieur & extérieur).

Intérieur soudé hermétiquement avec glissières de dépose embouties sans joint dans la version Hygiène H3.

Double isolation, faible déperdition de chaleur/de froid.

Régulateur de vapeur pour la régulation de l'humidité.

Version mobile avec roues à frein robustes, poignée de manœuvre et pare-chocs.

Joint de porte/chauffage amovibles, nettoyage simple et rapide.

Chargement par l'avant

Chargement par le haut

DISTRIBUTION

K|POT®

EN SAVOIR PLUS

catering circle

EN SAVOIR PLUS

Chariot de transport de repas

EN SAVOIR PLUS

Chariot de ravitaillement

EN SAVOIR PLUS

Chariot à banquets

EN SAVOIR PLUS

Système d'exploitation GN

catering system

Rieber

retour

K|POT®

La cuisine de service traiteur maniable et élégante.

Avec K|POT®, la cuisine de service traiteur mobile, Rieber a la solution pour résoudre les problèmes du Chafing Dish classique : pas d'odeur de pâte à brûler dérangeante, pas de risque d'incendie, pas de chaleur perdue, pas de bain-marie, pas de risque de glissade, aucun produit dangereux.

L'appareil de table fonctionnel aux dimensions GN standardisées et les nombreuses fonctionnalités différentes offrent une flexibilité maximale pour toutes les situations de restauration en service traiteur ; sans infrastructure de cuisine sur place, sans consommation d'énergie inutile et sans coûts de personnel élevés. Avec l'option de changement de programmes automatisée, vous pouvez choisir si la touche finale de vos plats doit être apportée de manière automatique ou sous la forme d'un show de cuisson personnalisé, directement devant le convive.

Disponible en variantes multifonctions actives à commande électronique, avec plaque vitrocéramique ou à induction à faible consommation électrique, ainsi qu'en variante maintien au chaud uniquement ou en variante passive utilisable partout, sans électricité. Boîtier du K|POT® en acier inoxydable classique ou avec revêtement par poudre de haute qualité, noir satiné.

Boîtier en acier inoxydable, hygiénique et de haute qualité.

Plaque de cuisson encastrée pour une utilisation en toute sécurité.

Transfert direct de la chaleur et répartition homogène de la chaleur.

Bouton tournant escamotable pour un transport sécurisé.

Nettoyage facilité grâce à l'absence de pièces détachées.

catering circle

Le GN carré s’intègre aussi dans le rond – système avec standard et style.

Le catering circle, le nouveau système de restauration traiteur composé de plusieurs fûts pouvant être équipés de façon très variée, propose des fonctionnalités complètes ainsi qu’une qualité de plats exceptionnelle et un excellent visuel, et ce avec un équipement minimal, mobile et flexible. Du fût neutre jusqu’à la technique d’aspiration intégrée, le concept offre une gamme complète de possibilités : réfrigérer, préparer, cuire, griller, rôtir ou distribuer.

Votre catering circle peut être combiné à volonté en fonction des besoins et des conditions sur place, que ce soient des fûts individuels ou combinés en une seule unité grâce à des planches de connexion adaptées. Système au visuel arrondi attrayant, mais également fonctionnel et systémique grâce à la compatibilité avec le système d’exploitation GN, pour plus de flexibilité et d’efficacité lors de l’utilisation.

Mobile, variable et flexible.

Ensemble léger facilitant le transport.

Grand nombre de combinaisons personnalisées possibles.

Utilisation individuelle ou sous forme de ligne de distribution complète et flexible grâce aux éléments de connexion.

Chariot de transport de repas

Le chariot fonctionnel universel.

Le chariot de transport de repas avec caisson chauffé et réfrigéré dans le soubassement, pour encore plus de fonctionnalités. Disponible avec couvercle et galerie en tube rond, ou avec cuves thermiques chauffées GN 1/1. Utilisation flexible grâce aux compartiments et aux cuves réglables séparément, pour un transport, un maintien au chaud et au froid et une distribution des plats en toute sécurité dans le système GN. Les armoires peuvent être remplies de manière optimale avec des récipients GN et des thermoplates® GN, en combinaison avec le couvercle emboîtable étanche pour un transport sécurisé. L'insertion de blocs réfrigérants GN 1/1 permet d'utiliser les compartiments d'armoire pour une réfrigération passive. Une utilisation neutre est également possible afin d'obtenir un espace de rangement supplémentaire.

Acier inoxydable hygiénique de haute qualité (intérieur & extérieur).

Cache aux bords arrondis, coudé de tous les côtés, protection contre l'infiltration de saleté/d'eau.

Cuve de maintien au chaud emboutie, soudée sans joints.

Intérieur soudé hermétiquement avec glissières de dépose embouties sans joint dans la version Hygiène H3.

Double isolation, faible déperdition de chaleur/de froid.

Réchauffable en phase humide ou à sec, importantes économies d'énergie en cas de réchauffage à sec.

Chariot de ravitaillement

Un classique pour la distribution de plats chauds/froids.

Notre système de distribution mobile pour chariots de ravitaillement permet de transporter, de distribuer à la chaîne et de servir des plats en toute sécurité dans le système GN ; disponible avec des cuves chauffées ou réfrigérées. Personnalisable en fonction des besoins, avec une étagère-présentoir (lumière/chaleur), tablette rabattable sur la longueur/la largeur, ainsi qu'une surface de rangement rabattable frontale. Espace de rangement supplémentaire dans le soubassement grâce à la tablette stable permettant d'y placer des boîtes de transport thermoport® 50 et 100, pour remettre directement des plats dans le système GN.

Acier inoxydable hygiénique de haute qualité.

Cache aux bords arrondis, coudé de tous les côtés, protection contre l'infiltration de saleté/d'eau.

Cuve de maintien au chaud emboutie, soudée sans joints.

Isolation sur tous les côtés, faible déperdition de chaleur.

Pare-chocs et élément de commutation avec protection contre les chocs.

Robinet d'évacuation intégré, nettoyage simple et rapide.

Réchauffable en phase humide ou à sec, importantes économies d'énergie en cas de réchauffage à sec.

Chariot à banquets

Maintien au chaud ou réfrigération des plats pour une distribution simultanée aux invités.

Le chariot à banquets est disponible dans des variantes robustes pour un transport en toute sécurité, pour des plats maintenus à température prêts à être servis et distribués tous en même temps, avec le système GN ou avec le système avec assiettes posées sur des grilles GN. Qualité parfaite des plats à chaque banquet, du portionnage jusqu'à la consommation.

Modèles standard à commande numérique, en version chauffée avec puissant système chauffant à circulation d'air ventilé avec réglage au degré près et humidification supplémentaire, ou en version réfrigérée avec puissante réfrigération par compresseur au degré près et par circulation d'air. Modèle light en version compacte et chauffée, avec système chauffant à circulation d'air analogique sans humidification. Toutes les variantes sont disponibles avec compartiment simple ou double, dans lequel il est possible d'insérer directement des grilles GN 2/1, des récipients GN, ainsi que des récipients thermoplates® GN.

Acier inoxydable hygiénique de haute qualité.

Espace intérieur avec glissières de dépose embouties sans joint.

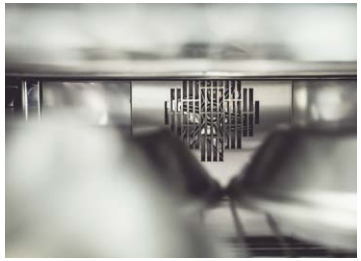
Mobile grâce aux roues à frein, robustes et inoxydables.

Poignée emboutie et poignée de manœuvre intégrée.

Porte à fermeture automatique avec joint silicone.

Pare-chocs et élément de commutation avec protection contre les chocs.

Réchauffable en phase humide ou à sec, importantes économies d'énergie en cas de réchauffage à sec.



Dites au revoir à la paperasse HACCP.

checkcloud.com

La réponse numérique automatisée à la paperasse analogique, pour satisfaire à l'obligation légale de documentation selon la méthode HACCP.

Le système CHECK HACCP, facile à intégrer, permet de documenter directement et avec transparence l'ensemble des données HACCP pour tous les appareils. Un système numérique simple qui, outre la mesure de la température, propose d'autres fonctionnalités en matière de gestion de l'hygiène et des interventions de service.

catering system

Rieber

DIGITAL CHAMPIONS AWARD
Eine Initiative der Telekom und der WirtschaftsWoche

Gewinner INTER NORGA ZUKUNFTS PREIS

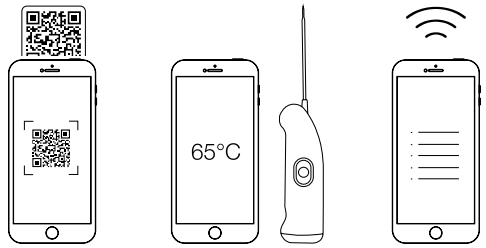
INNOVATION STAR A·W·A·R·D 2018 Tophotel

retour

Mobile CHECK

Pour identifier le CHECK Point, le code QR mis en place est scanné avec l'application CHECK du smartphone. Cela permet de déterminer s'il est question d'enregistrer les données de température ou bien d'hygiène.

Les données de température sont enregistrées par la sonde de température à cœur compatible Bluetooth, et transmises directement à l'application CHECK. Cette mesure est confirmée dans l'application, et par cette opération, elle est envoyée au CHECK CLOUD et documentée conformément au standard HACCP.



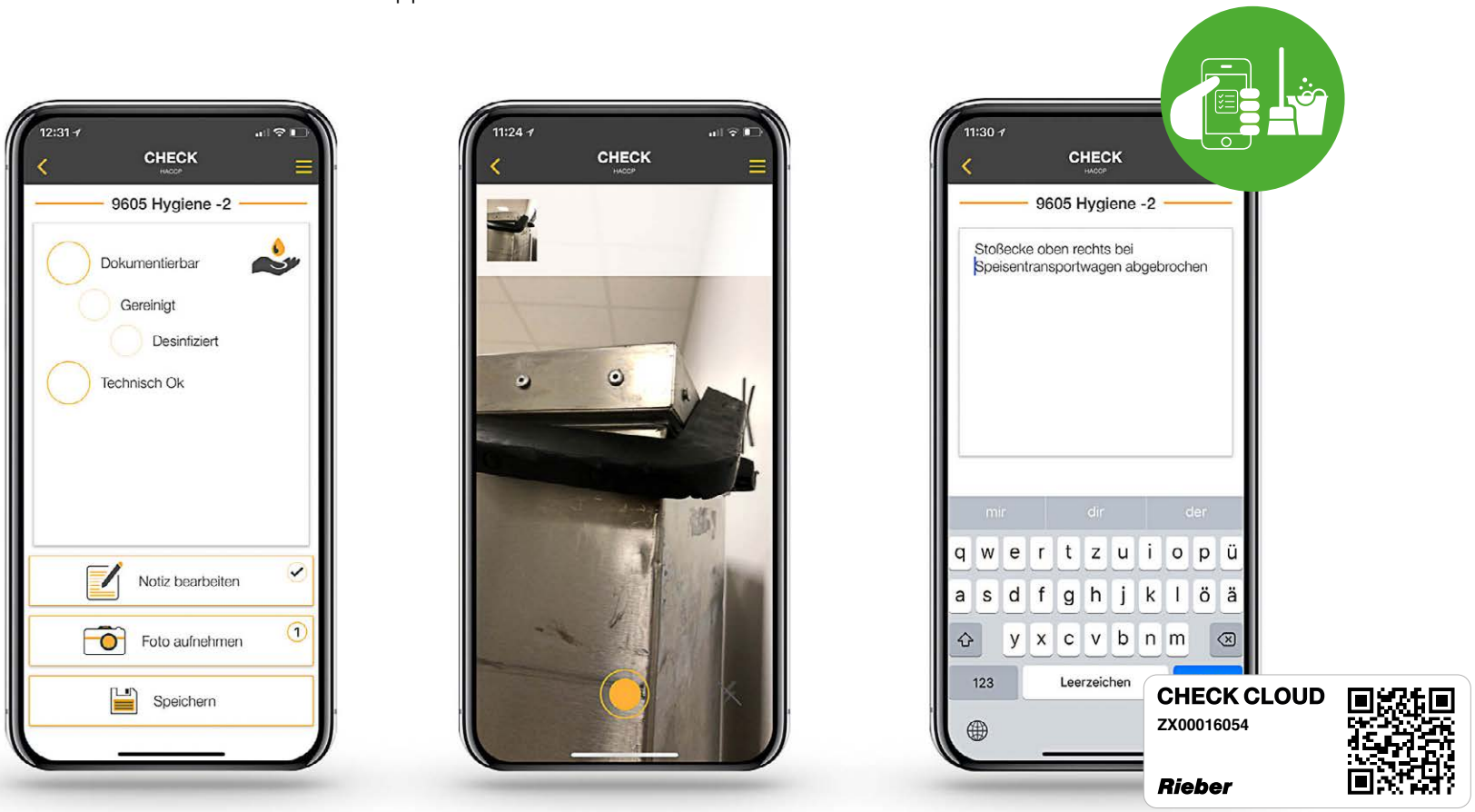
Scanner Mesurer Envoyer

Gestion de l’hygiène

Pour les données d’hygiène, le statut de nettoyage du CHECK Point peut être documenté via des fonctions standardisées de sélection et une fonction texte distincte. Une photo peut également être enregistrée pour une preuve irréfutable que le nettoyage a été effectué.

Gestion des interventions de service

Outre la documentation HACCP en matière d'hygiène, une gestion simple des informations est possible pour des cas d'intervention variés grâce à la fonction texte et photo distincte, et ce pour plusieurs niveaux organisationnels. Par exemple, il est possible de signaler directement des appareils défectueux, des salissures ou des commandes supplémentaires.



catering system

Rieber

retour

Auto CHECK

Pour Auto CHECK, des capteurs de température sont installés de manière fixe dans un appareil mobile/stationnaire ou dans une pièce. Ces capteurs mesurent la température à des intervalles configurables et envoient automatiquement les valeurs mesurées à une passerelle locale qui transmet directement les données au CHECK CLOUD. Dès que la température passe au-dessus ou en dessous du niveau de température défini, l'utilisateur est informé directement par la fonction d'alarme et peut le cas échéant prendre les mesures nécessaires suffisamment tôt.

CHECK Cockpit

Le Cockpit basé sur navigateur sert à la gestion, la visualisation et l'analyse des données de processus recueillies.

De plus, le Cockpit centralisé permet de configurer les points de mesure et de gérer les droits d'utilisateur. Il est possible d'enregistrer ici les alarmes, les limites de température et les types de points de mesure. Outre la documentation conforme au standard HACCP, il est également possible d'élaborer des stratégies d'optimisation énergétique et de processus à long terme grâce aux données agrégées.

Listes HACCP numériques, transparentes avec données en temps réel.

Documentation et archivage automatiques sans gaspillage de papier.

Possibilité d'intégration a posteriori dans votre infrastructure existante.

L'utilisation, l'application, la configuration ainsi que la gestion des utilisateurs et des droits sont des plus faciles.

Sonde de température à cœur Bluetooth avec temps de réponse très rapide (3 s).

Autocollant code QR compatible avec les denrées alimentaires, résistant à la température et lavable au lave-vaisselle, pouvant être mis en place simplement a posteriori.

Hébergement et exploitation de CHECK CLOUD chez Deutsche Telekom en conformité avec les lois allemandes de protection des données.

Technologie des matériaux

Matériau multicouche SWISS-PLY.

Rieber

retour

Répartition homogène de la chaleur, garantit une qualité de plats exceptionnelle.

Matériau multicouche SWISS-PLY.

Noyau en aluminium entre deux couches d'acier inoxydable.
Une conductibilité thermique jusqu'à 10x plus élevée. (chaud & froid)

Dès que les transferts de chaleur sont pertinents, Rieber propose une innovation dans la technologie des matériaux grâce à son matériau multicouche SWISS-PLY ultrafonctionnel du point de vue thermique. Avec son noyau interne en aluminium entre deux couches d'acier inoxydable, le matériau multicouche SWISS-PLY permet d'atteindre une conductivité thermique jusqu'à 10 fois supérieure à celle de l'acier inoxydable pur. Il s'avère indispensable en raison de ses nombreuses propriétés positives, en particulier dans les cuisines de collectivités. L'acier inoxydable, lavable au lave-vaisselle, garantit non seulement hygiène exceptionnelle, compatibilité avec les denrées alimentaires et absence d'odeur, mais également robustesse et longévité. Cette combinaison de matériaux peut faire une réelle différence, car une bonne gestion de la température constitue l'un des facteurs décisifs pour la qualité des plats. Très hygiénique, le matériau multicouche SWISS-PLY garantit un apport d'énergie particulièrement homogène et doux, que ce soit du chaud ou du froid, permettant ainsi de maintenir la qualité des plats au même niveau.

Rieber

technology solutions

Technologie de procédé

Chaque produit a une histoire, et elle commence ici.

Made in Germany.

Démarrer la vidéo

retour

Rieber associe cette technologie des matériaux à ses nombreuses années de savoir-faire dans le traitement de l'acier inoxydable au moyen d'un large éventail de technologies de traitement, ce qui permet de transformer l'acier inoxydable pour de nombreuses applications industrielles. Cela comprend des procédés classiques comme l'assemblage, le recuit, le découpage et le traitement des surfaces, mais également le formage professionnel complexe, c'est-à-dire l'emboutissage de l'acier inoxydable, véritable compétence clé. C'est la condition préalable pour pouvoir concevoir des produits « dématérialisés » parfaitement hygiéniques pour tous les domaines d'activité.

Ainsi, avec « technology solutions », les produits techniques signés Rieber, l'entreprise opère dans le domaine de la transformation de l'acier inoxydable pour les cuisines de collectivités, mais également dans de nombreux autres secteurs industriels, où des pièces de précision extrêmement complexes sont requises.

Grâce à sa technologie de procédé et des matériaux unique, Rieber propose une expertise en solutions techniques et des produits pour le secteur automobile, la technologie médicale, la chimie et l'industrie aérospatiale.

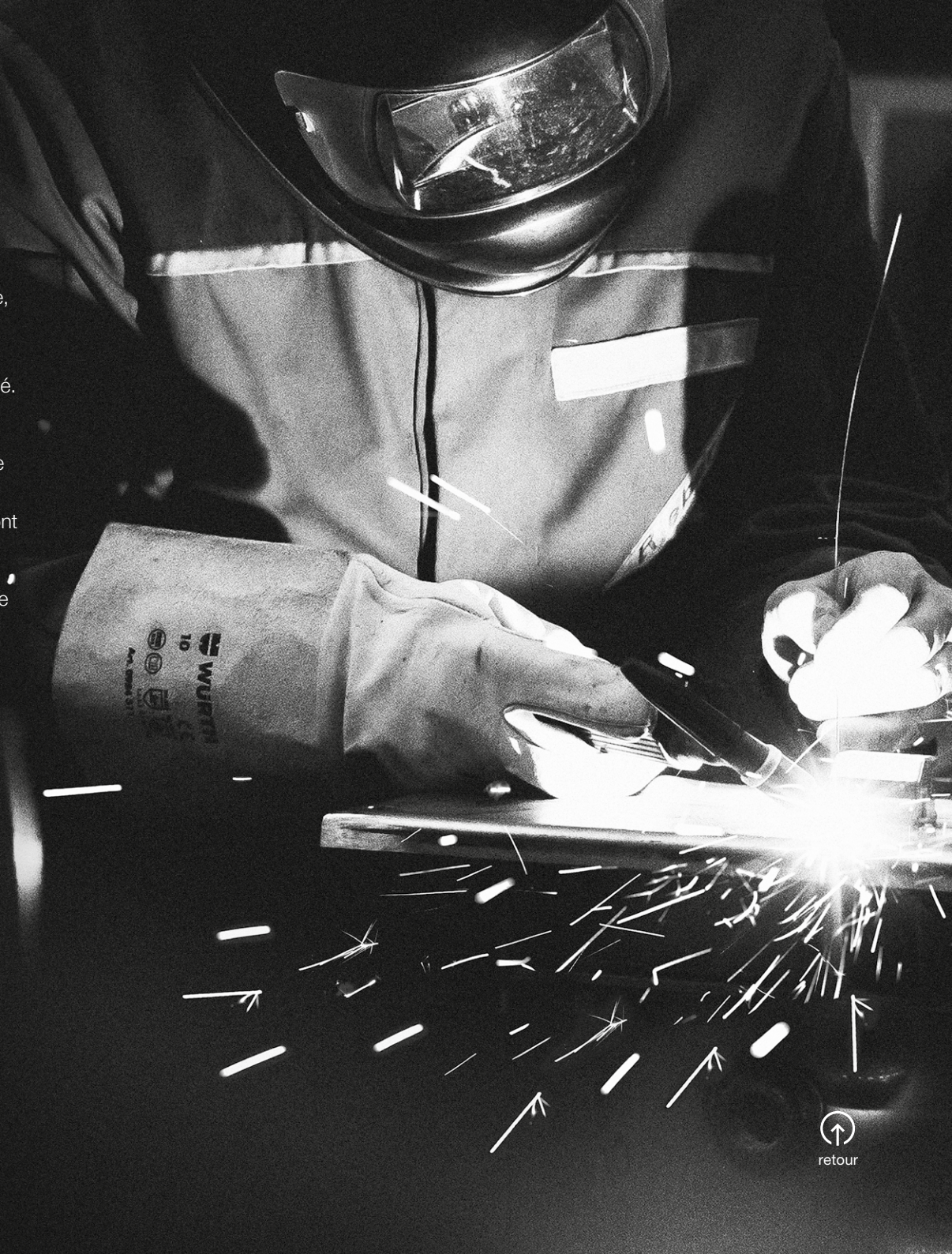
Formage professionnel.

Assemblage/soudage.

Découpage.

Traitement de surface.

Recuit.



retour

Vous avez d'autres questions ?

Rieber France, 8 rue du Périgord 68270 WITTENHEIM
Tél : 03 89 62 50 60
Fax : 03 89 57 17 94
E-mail : crieker@rieber-france.fr

www.rieber-france.fr