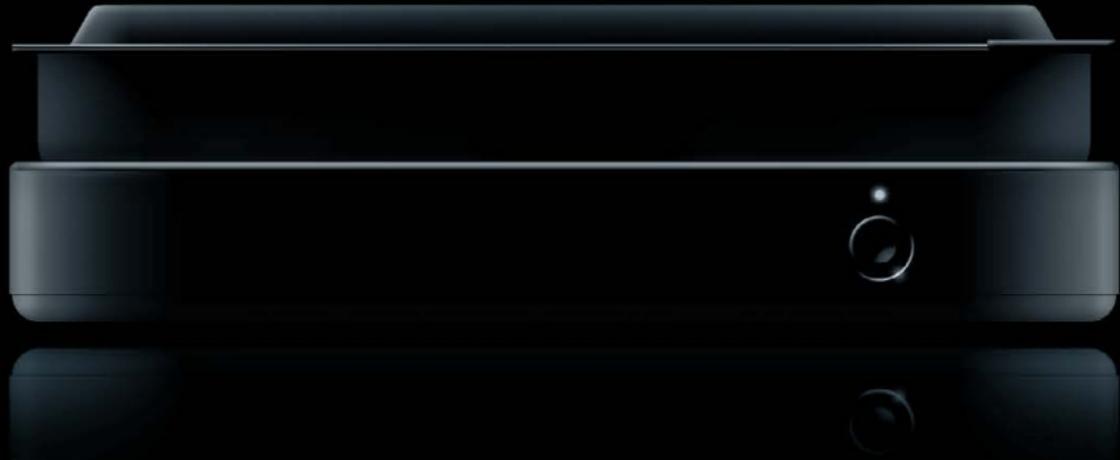


K | POT

DER ANTI-CHAFING DISH!

Rieber
engineered



WARUM WIR EIN PROBLEM MIT DEM CHAFING DISH HABEN.

Ganz ehrlich? Wir haben nicht nur **ein** Problem mit dem Chafing Dish, sondern **viele** – mit der Qualität, dem Handling, der Sicherheit, dem Geruch, der Abwärme, der Reinigung, den Kosten. Und am allerwichtigsten: mit dem Geschmack. Verkochtes Gemüse und brodelnde Soßen sollten längst von der Speisekarte gestrichen sein. Welcher Gastronom will schon die mühevollen Arbeit seines Kochs im zu heißen Dampf des Chafing Dish verpuffen sehen?

Aus diesem Grund haben wir bei Rieber einen Anti-Chafing Dish entwickelt – den K-POT, der dem schlechten Geschmack für immer den Garaus macht. Dem unhandlichen, altmodischen Chafing Dish mit seinem unkontrollierbaren Wasserbad setzt er ein energiesparendes Ceranfeld, eine denkbar einfache Handhabung und ein schlichtes, funktionales Design entgegen. Dank einer intelligenten Steuerung und einer genau kontrollierbaren Wärmezufuhr macht er es möglich, Speisen auf den Punkt genau zu garen oder sie exakt auf Temperatur zu halten. Das Ergebnis: Brokkoli á la minute und eine Sauce Bénaise, die schmeckt, wie sie schmecken sollte – auch dem 1000. Gast am Buffet.

Mit dem K-POT lohnt sich die Mühe des Kochs zu 100 Prozent – die Qualität seiner Speisen bleibt erhalten und das mühselige Handling mit Brennpaste und Wasserbad entfällt. Wie auch der beißende Geruch, ein überheizter Speiseraum und die drohende Gefahr einer brennenden Tischdecke.

Und zu guter Letzt sparen sie auch noch Geld. Kein Wasser. Keine schlechte Stimmung. Kein Stress. Nur ein K-POT.

Der K-POT ist anti – anti schlechter Geschmack.





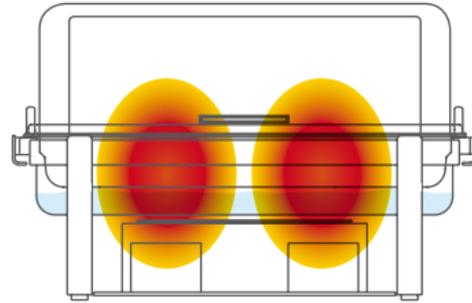
WARUM DER K-POT GUT ZU IHREM ESSEN IST.

Das ist recht einfach erklärt. Kochen ist – rein technisch betrachtet – nichts weiter als ein chemischer Prozess, bei dem Eiweiße, Kohlenhydrate, Vitamine und Fette auf eine bestimmte Temperatur gebracht werden. Das Gute daran: Aus dem chemischen Prozess wird im besten Fall höchster Genuss. Die Chance auf selbigen wird dem potentiellen Feinschmecker aber verwehrt, sobald die einzelnen Elemente zu heiß, zu kalt, zu feucht, zu trocken oder zu ungleichmäßig auf Temperatur gehalten werden.

Ein Wasserbad kann die notwendige, konstante Temperatur nicht garantieren. Genauso wenig ist permanenter Wasserdampf dienlich, selbst eine perfekt zubereitete Zuckerschote über einen längeren Zeitraum frisch, knackig, und farblich attraktiv zu halten. Ihr feiner Geschmack geht verloren, der Genuss ist dahin. Der K-POT wirkt dem entgegen. Durch den exakt gesteuerten, unmittelbaren Wärmeübergang bleiben Ihre Speisen auch nach langer Zeit noch in bester Qualität – und Ihre Zuckerschoten werden zum höchsten Genuss.

Der K-POT ist anti – anti Genussverlust.





Durch die punktuelle, sich ständig ändernde Temperatur verliert das Lebensmittel permanent an Qualität und Geschmack, wird fade und unansehnlich.



Durch die gleichmäßig kontrollierte Wärmezufuhr bleibt die Qualität der Speisen auch über einen längeren Zeitraum auf höchstem Niveau. Und somit auch der Genuss.

WARUM DER K-POT SO GUT FUNKTIONIERT.

Unbestritten ermöglicht Kontaktwärme die direkteste, beste und ergiebigste Form des Wärmeübergangs.

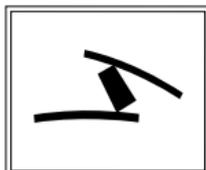
Mit dem ersten Kochtopf im Gastronormformat aus SWISS-PLY[®], dem thermoplate[®], profitieren wir von den Vorteilen eines eigens entwickelten und patentierten Mehrschichtmaterials: einem Aluminiumkern, der die Energie bis zu 10-mal schneller transportiert als herkömmlicher Edelstahl, umgeben von zwei Edelstahlschichten. So wird die Wärme dem Gargut schonend, gleichmäßig und kontrolliert zugefügt. Kochen Sie normalerweise mit einem Kochtopf oder mit einem Wasserbad?

Der K-POT ist anti – anti Unkontrolliertheit.

Auszeichnungen, die das Mehrschichtmaterial bereits erhalten hat:



**material
award**



Innovationspreis
der deutschen Wirtschaft
Erster Innovationspreis der Welt[®]



REVOLUTION BEGINNT BEIM WÄRMEÜBERGANG.

VOM **LAGER-** UND **TRANSPORTBEHÄLTER**...



...ZUM INNOVATIVEN **KOCHTOPF**.



WARUM DIE BEDIENUNG DES K-POT SO EINFACH IST.

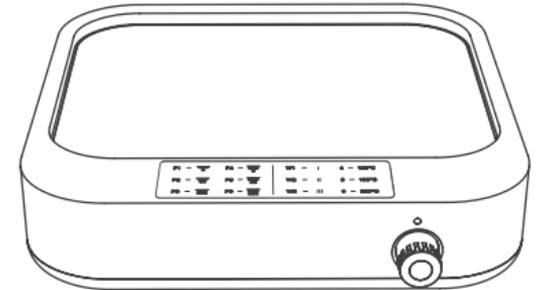
Ihr bester Koch hat Grippe und die neue Servicekraft ist noch nicht eingelernt? Die Gäste verspäten sich, die Balsamico-Linsen werden immer weicher und die Schweinebäckchen drohen auszutrocknen? Das Ergebnis: Stress, mittelmäßiges Essen, Unzufriedenheit. Sowohl bei Ihnen, als auch bei Ihren Kunden. Mit dem K-POT sind all diese Risiken passé. Er garantiert, dass selbst die eilig engagierte, studentische Hilfskraft die Linsen nicht als Püree serviert.

Die vordefinierten Programme P1 bis P6 bilden Garkurven ab, die sich nach der Empfindlichkeit der Speisen und der Füllmenge im K-POT richten. Auf den Stufen W1 bis W3 können Gerichte wie auf einem Chafing Dish warmgehalten werden. Nur mit dem maßgeblichen Unterschied, dass selbst hitzeempfindliche Lebensmittel garantiert nicht verkochen und auch nach einem längeren Zeitraum noch hervorragend schmecken – dank der kontrollierten Sicherheit.

Ihr Koch ist wieder gesund und möchte sein Köstlichkeiten nicht nur köstlich und warm halten, sondern auch vor Ort zeigen, was er kann? Dann sollte er das auch unbedingt tun, die variablen Leistungsstufen 4 bis 6 des K-POT machen's möglich.

So werden Ihre Speisen auf den Punkt gegart – per Knopfdruck.

Der K-POT ist anti – anti Stress.





**REGENERIEREN
UND KOCHEN.**



WARMHALTEN.



DAMPFGAREN.



BRATEN.

P1



P4



P2



P5



P3



P6



W1



4

120°C

W2



5

180°C

W3



6

220°C

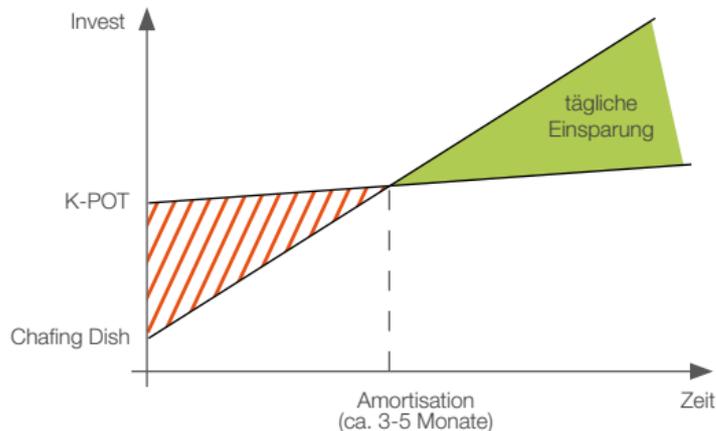
WARUM DER K-POT GUT FÜR IHREN GELDBEUTEL IST.

Natürlich ist ein Chafing Dish in der Anschaffung günstiger als ein K-POT. Aber seien Sie doch mal ehrlich, geht es um die Anschaffungs- oder um die Betriebskosten? Vergleicht man die Kosten von Brennpaste und Stromverbrauch, sparen Sie **allein im Betrieb 60 Cent/Stunde**.

Ganz zu schweigen vom Reinigungsaufwand, Wasser erhitzen, Lagerung, Logistik von Brennmitteln... was Ihre Kosten sicherlich **alles in allem auf über 70 Cent/Stunde treibt**.

Investieren Sie lieber einmal richtig, als ständig für Kompromisse draufzuzahlen.

Der K-POT ist anti – anti Geldverschwendung.

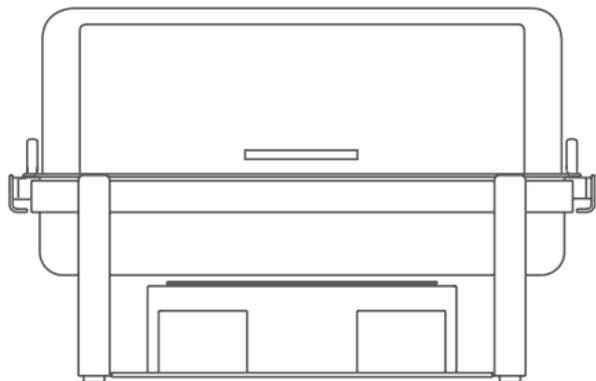


Herkömmlicher Chafing Dish

2 x Brennpaste = 1,80 Euro

1 x Brennpaste = 2,5 Stunden

↘ 1 Stunde = 72 Cent

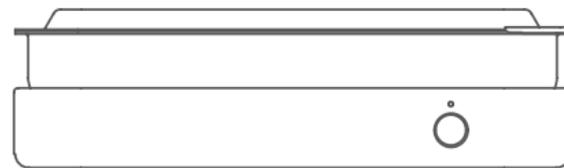


K-POT

1 kWh = 29 Cent

0,4 kWh (Stufe 2) = 12 Cent

↘ 1 Stunde = 12 Cent

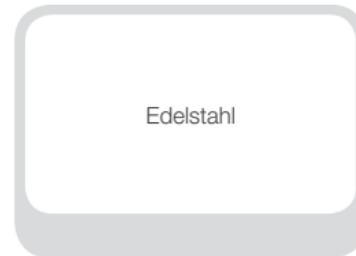


**Sie Sparen
min. 70 Cent
pro Stunde!**

WARUM SICH DER K-POT FÜR JEDE GELEGENHEIT EIGNET.

Egal ob Kartoffelsuppe mit Speck oder Seeteufel mit Tapenadekruste, Milchreis mit Schokoladensoße oder frische Crepes Suzette – der K-POT macht's. Ein Picknick auf der Wiese, ein Catering im Zelt, ein Fünf-Gänge Menü für 350 Hochzeitsgäste, wo auch immer sie ein perfektes Mahl servieren möchten, alles ist möglich. Ohne Strom, ohne großen Aufwand: Warm- oder Kalthalten fertiger Gerichte, vorbereitete Speisen á la minute zu Ende garen, spektakuläres Frontcooking mit einem Sterne Koch. Ob sie die Gastronomie neu erfinden oder einfach nur Ihren Chafing Dish durch ein optimiertes und optisch ansprechendes Gerät ersetzen wollen – der K-POT kann alles, was Ihrer täglichen Arbeit zu einer neuen Dimension verhilft.

Der K-POT ist anti – anti Langeweile.





Ceranheizfeld



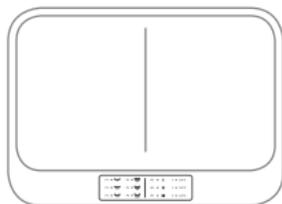
1/1

Cerankochfeld
(1-zonig)



1/1

Cerankochfeld
(2-zonig)



1/1



2/3

Passivgerät mit Kühl- oder Wärmepellet



1/1



1/1

Induktionskochfeld
(2-zonig)



1/1

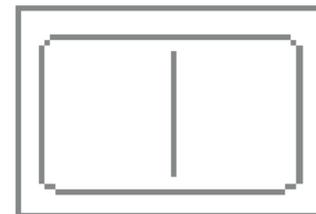


2/3



NEU

Einbauversion 1/1



WARUM DER K-POT JEDEN TAG ÜBERZEUGT.

Hier noch einmal die wichtigsten Vorteile auf einen Blick:

KEIN WASSERBAD: Sie müssen künftig kein Wasser mehr erwärmen, transportieren oder nachfüllen.

KEIN BRENNPASTENGERUCH: Die beste Kochkunst ist vergebene Mühe, wenn Ihr Gastraum vom penetranten Geruch der Brennpaste durchdrungen wird.

KEINE ABWÄRME: Kleiner Raum, viele Gäste und unzählige, brodelnde Chafing Dishes. Im Gegensatz zur Raumtemperatur sinkt die Freude Ihrer Gäste rapide.

KEINE BRANDGEFAHR: In Zukunft müssen Sie an Brandschutzmaßnahmen und Lagerungsvorschriften keinen Gedanken mehr verschwenden. Ausserdem setzen Sie Ihre Gäste keiner Verletzungsgefahr mehr aus.

BESSERE QUALITÄT: Eine kontrollierte und gleichmäßige Wärmeverteilung bewahrt die Qualität Ihrer Speisen auch über einen langen Zeitraum.

HÖHERE SICHERHEIT: Sicherheit für Ihre Lebensmittel, Sicherheit für Ihre Gäste, letztendlich Sicherheit für Sie.

EINFACHERE LOGISTIK: Wo Sie bisher 5 Chafing Dishes untergebracht haben, können Sie ab heute die dreifache Menge an K-POTs unterbringen. Und keine Bedenken mehr wegen Lagerung von Gefahrgut!

EINFACHE REINIGUNG: Im Gegensatz zu den vielen Einzelteilen eines Chafing Dishes reinigen Sie beim K-POT nur Topf und Deckel bequem in der Spülmaschine. Die intelligente Oberfläche mit ihrer Antihafteigenschaft unterstützt Sie dabei.

SICHERE KOSTENERSPARNIS: Sobald Sie den K-POT einschalten, sparen Sie gegenüber einem Chafing Dish bares Geld. Jede Stunde 50 Cent. Dazu kommen Einsparungen bei der Reinigung, Lagerung und Logistik – mit gleichzeitiger Garantie für vollkommen zufriedene Kunden und Gäste. Einfache Handhabung – mehr Genuss.

Der K-POT ist vor allem pro – pro Genuss.



**KEIN
WASSERBAD**



**KEIN
BRENNPASTENGERUCH**



**KEINE
ABWÄRME**



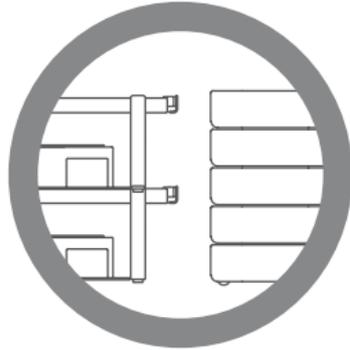
**KEINE
BRANDGEFAHR**



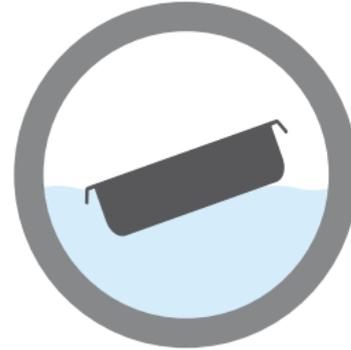
**BESSERE
QUALITÄT**



**HÖHERE
SICHERHEIT**



**EINFACHERE
LOGISTIK**



**EINFACHERE
REINIGUNG**



**SICHERE
KOSTENERSPARNIS**

WARUM DER K-POT MIT SEINER CATERING-FAMILIE DER IDEALE PARTNER FÜR JEDES EVENT IST.

Unsere Welt hat sich verändert - der Mensch ist mobil geworden. Innovationen wie Laptop und Handy haben es dem Menschen ermöglicht, vollkommen orts- und zeitunabhängig zu sein. Nahrung muss der Mensch dennoch zu sich nehmen - am besten jederzeit, überall. Und gleichzeitig soll sie möglichst gesund, frisch, wohlschmeckend – und mit Stil – serviert werden. Daher entwickelt die Firma Rieber bereits seit über zwei Jahrzehnten mobile Geräte, die es dem Menschen erlauben, jegliche Speisen in bestmöglicher Qualität zu jeder Zeit an jedem Ort herzustellen. Für 1 - 1000 Personen.

HYBRID KITCHEN* - DIE MOBILE KÜCHE.

Ob in der Stationsküche, als Kalt- oder Warmausgabe oder aber zum Kochen im Catering-Bereich, hybrid kitchen* ist die raumeffiziente, mobile Küche in der modernen Welt der Gastronomie. Als einzelnes Modul bietet sie Ihnen bereits alle Funktionen, die Sie für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigen. Mit einem Gerät können verschiedenste Funktionen ausgeführt werden (siehe rechts). Eine spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht der hybrid kitchen* ihre einzigartige Hybrideigenschaft. Die elektronische Steuerung ermöglicht die Wahl zwischen mehreren Betriebsarten. In Verbindung mit einem Rolltop machen Sie aus der hybrid kitchen* ein mobiles Schöpfsystem.



hybrid kitchen*
* zum Patent angemeldet.

THERMOPORT® - DER SICHERE TRANSPORT.

Frische ist das wichtigste Qualitätsmerkmal eines guten Essens. Was kann appetitlicher sein als knackig grüner Salat, herrlich bissfeste Möhren oder heiß dampfende, auf den Punkt gegarte Pasta? Nicht immer eine leichte Aufgabe, wenn das Essen erst eine lange Reise antreten muss, bevor es dem anspruchsvollen Gast serviert wird. Verpackt im thermoport®-Transportbehälter kommen Speisen und Getränke auch nach Stunden makellos an. Hygienisch, richtig temperiert, appetitlich und vor allem zuverlässig. Hierfür sorgen Profikomponenten wie die hochmoderne, selbstregulierende Heiztechnologie oder die hochwertige, bakterienhemmende Kunststoffhülle. Robust, stapelbar und spülmaschinentauglich.

hybrid kitchen* - die Funktionen



garen und regenerieren
mit Temperatur



garen mit Kern-
temperaturfühler



dampfgaren durch
integrierten Tank



zwei Temperaturstufen
dank Isoraumteiler



Kalt- und Warmhalten
gleichzeitig, Isoraumteiler



passiv Kalthalten
mit Pellet und Lüftung



thermoport®

Alle Daten auch unter:
<http://planer.rieber.de>

WAS ANDERE ÜBER UNS SAGEN.

Wir können viel über uns und unsere Arbeiten erzählen. Aber viel wichtiger und glaubhafter ist doch, was Außenstehende tatsächlich überzeugt. Also lassen wir besser andere zu Wort kommen.



Innovationspreis
Architektur und Healthcare

„80 % der Speisen im öffentlichen Bereich werden vorgefertigt und verlieren auf ihrem Weg zum Konsumenten an Qualitäten. Dies ist der Ausgangspunkt für den „K-POT - der Ofen auf dem Tisch“.

Die Jury lobt die Idee, dass die Speisen auf dem Tisch oder am Buffet fertig gegart werden und somit frisch und vitaminreich bleiben. Durch das Kochen am Tisch wird das Gemeinschaftserlebnis gefördert.“

AIT - Innovationspreis Architektur und Healthcare



„Eine ansprechende, unprätentiöse Lösung für einen Gegenstand, der einem bisher bei Caterings oft negativ aufgefallen ist. Eine sympathische Umsetzung. Auch die Bedienung ist bewusst einfach. Eine sehr gute Lösung. Schöne Oberflächen.“

Jury Focus Open - Internationaler Designpreis Baden Württemberg 2009



NOMINIERT

„Gemeinsam mit dem Rat für Formgebung haben wir Ihr Produkt K-POT für die Ausstellung im „Depot“ (Ausstellungsraum im deutschen Pavillon auf der EXPO 2010 in Shanghai) vorgeschlagen, da es unseres Erachtens alle wichtigen Kriterien erfüllt und damit stellvertretend für die Qualität und Innovationskraft deutschen Produktdesigns steht.“

milla & partner - EXPO 2010 Shanghai China



reddot design award

„... Mit seinen abgerundeten Ecken zeigt das Gerät eine harmonische Linienführung, die sich konsequent durch die Gestaltung aller drei Elemente zieht: Sowohl der Elektrounterbau als auch das Einfüllgefäß und der Deckel sind aus unterschiedlichen Materialien gefertigt und prägen eine rein funktional ausgerichtete Optik...“

red dot GmbH & Co. KG



Deutschland

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

Schweiz

Rieber ag
Hörnlistrasse 18
Postfach 82
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/868 93 94
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

Österreich

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

Großbritannien

BGL-Rieber Ltd.
Unit 1 Lincoln Ind Est
Avro Business Centre
Avro Way, Bowerhill
Melksham, Wiltshire
SN12 6TP
Tel. +44 (0) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-mail: sales@bglrieber.co.uk

Rieber