



Per App gelingsicher regenerieren, warm halten und ausgeben in nur einem Gerät.

PERFEKTE ERGEBNISSE AUF KNOPFDROCK

GOLD: SPEISENAUSGABE / RIEBER / K-POT CONNECT



Energieeffizient dank SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial.

Die für den Bereich Hotel & Catering entwickelte K-POT-Familie von Rieber bietet für jede Anwendung das passende und kombinierbare Funktionsspektrum. Das Auftischgerät K-POT in standardisierten GN-Maßen und mit einer Auswahl an vielfältigen Funktionsvarianten ermöglicht eine hohe Flexibilität für jedes Catering – ohne Kücheninfrastruktur vor Ort und ohne hohen Personalaufwand. Jetzt bekommt es mit der Rieber Connect App & Cockpit eine neue Bedienung und Connect-Funktionen. K-POT Connect ist ein per App steuerbares Auftischgerät im 1/1-GN-Maß, mit ein- oder zweizonigem energiesparenden

Glaskeramikkochfeld, das dem individuell abgestimmten Regenerieren von gefrorenen und kalten Speisen oder dem Warmhalten von Speisen mit GN-Thermoplates dient. Mit dem dazugehörigen Connect Cockpit können K-POT-Programme selbst erstellt und auf den zwei Zonen separat gesteuert werden. Das garantiert perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck, auch für Cook-&-Freeze-Gerichte. Damit können frische Speisen à la minute regeneriert werden. Ebenso ist der K-POT Connect autark ohne App und Internetverbindung funktionsfähig und die zuletzt gespeicherten Programme sind offline abrufbar.