

Rieber
M E T A cooking

varithek[®] EST Infrarot

Warmhalten auf den Punkt. Energieeffizient. Hygienisch. Sicher.



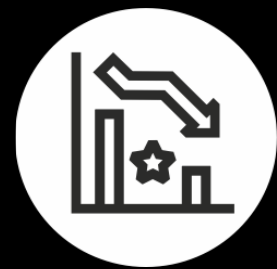
Die Herausforderungen

In der Großküche müssen Tempo, Qualität und Abläufe stimmen.
Jede Minute und jede Portion zählt.



Kostendruck

Hohe Energiekosten durch ineffiziente
Leerläufe an der Ausgabe.



Qualitätsverlust

Ausgetrocknete Speisen bei
langen Standzeiten.



Hygiene- und Prozesssicherheit

Strenge HACCP-Vorgaben erfordern extrem
pflegeleichte und sichere Arbeitsumgebungen.



varithek® EST Infrarot Warmhaltemodul

- + Präzise Infrarotwärme**
Schonendes Warmhalten mit gleichmäßiger Temperaturverteilung.
- + Intelligente Energieeffizienz ohne Leerlauf**
Heizt automatisch nur bei eingesetztem GN-Behälter.
- + Maximale GN-Flexibilität**
Geeignet für GN-Behälter von 20 bis 200 mm und thermoplates®.
- + Hygienisches Edelstahl-Design**
Robuste, glatte Oberflächen für einfache Reinigung.
- + Perfekt für modulare Ausgabelinien**
Nahtlose Integration in professionelle Buffet- und Küchensysteme.



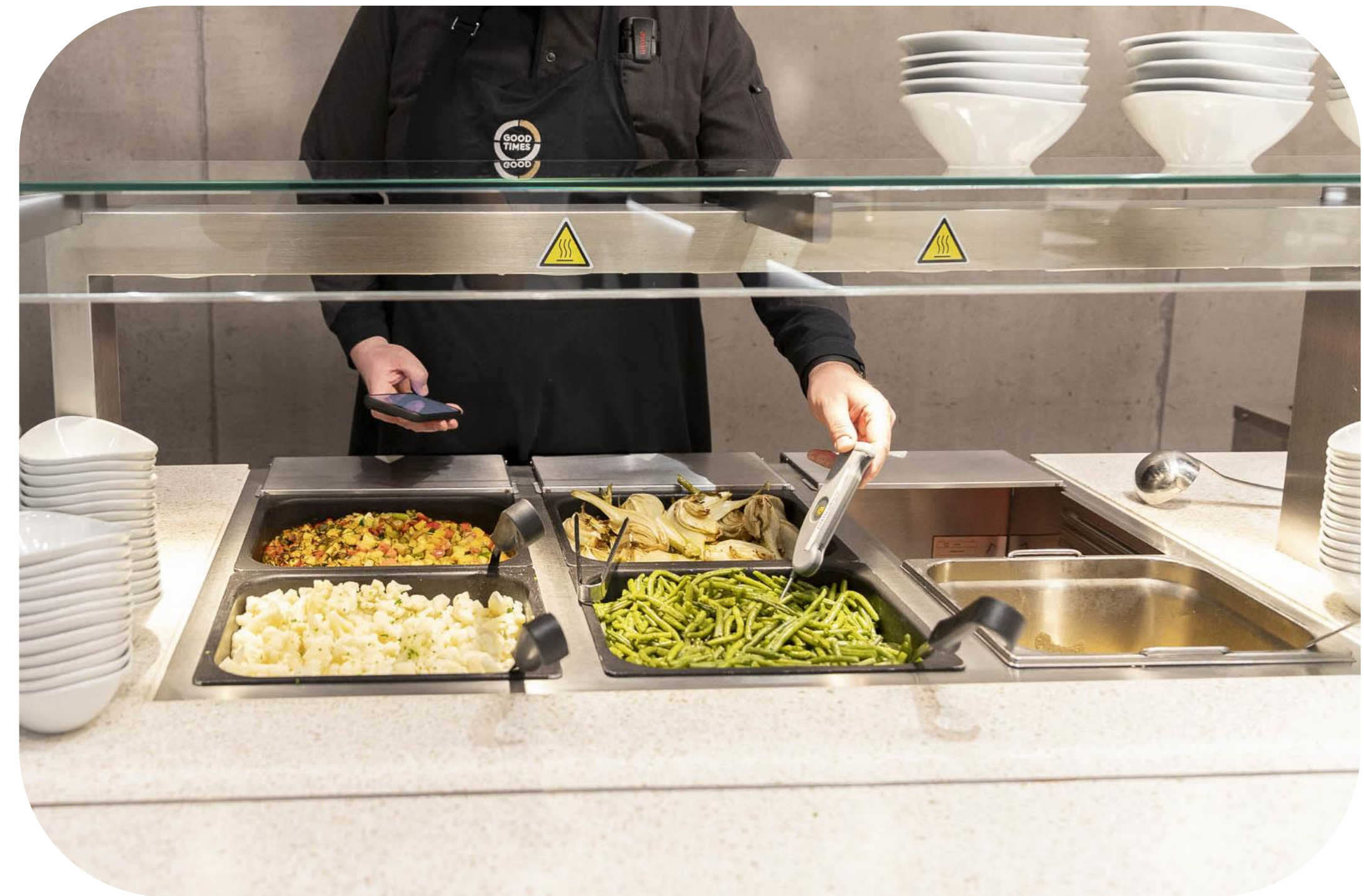
Rieber
M E T A cooking

Flexible Einbaumöglichkeiten

Für flexible und professionelle Ausgabelinien mit höchster Energieeffizienz



Kompatibel mit dem varithek® System



Einhängbar in Abdeckungsausschnitte

Perfekte Temperatur

Für flexible und professionelle Ausgabelinien mit höchster Energieeffizienz



Kaltes Buffet

Frische Speisen sicher gekühlt präsentieren.



Warmes Buffet

Gerichte konstant auf Serviertemperatur halten.

varithek® Buffet

Kochen, Kühlen, Warmhalten, Präsentieren, Ausgeben in einem System



Maximale Flexibilität

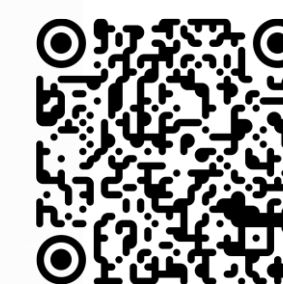
Über 20 Module frei kombinierbar für Kochen, Kühlen, Warmhalten und Ausgabe

Live Cooking integriert

Induktion, Grill und Wok direkt im Buffet für frische Zubereitung vor dem Gast

Individuelles Design

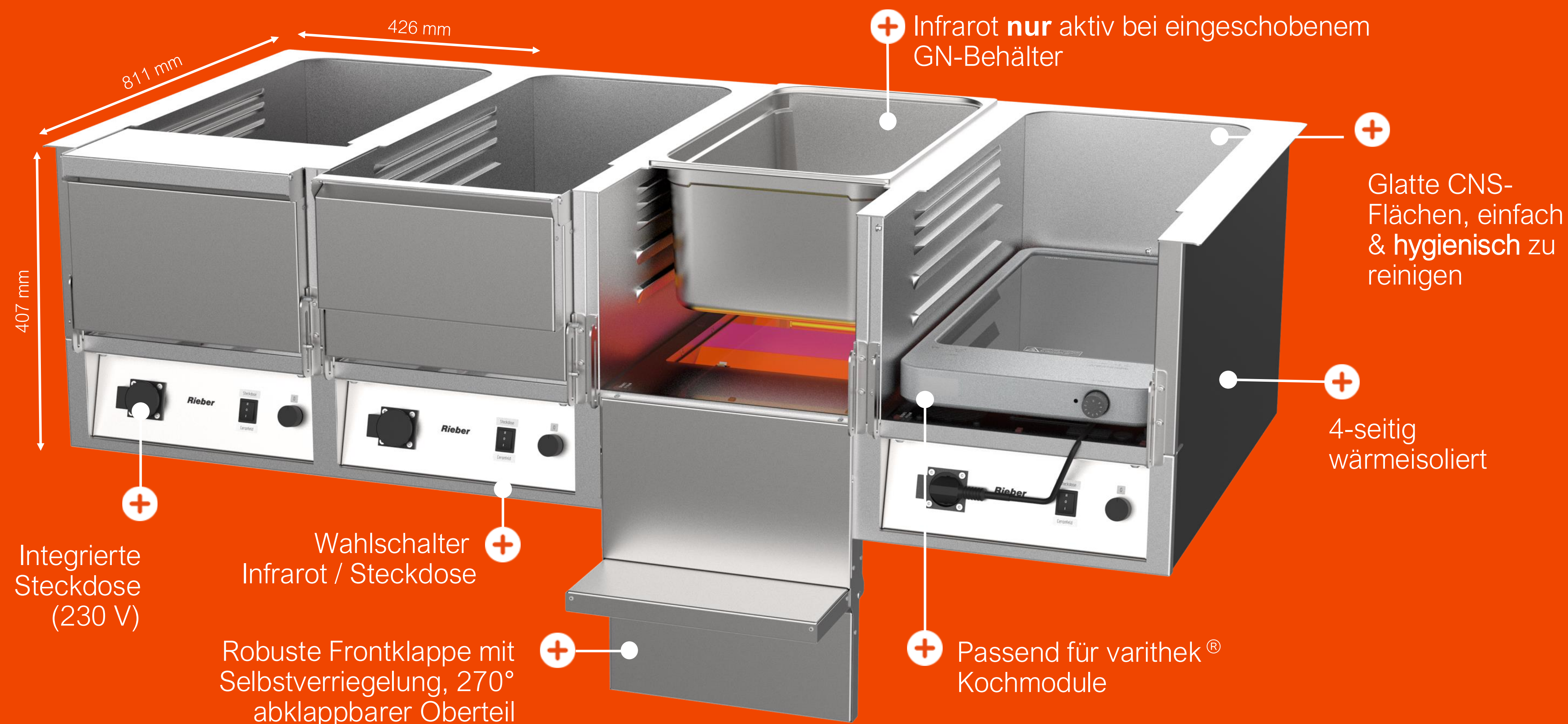
Seitenverkleidungen frei gestaltbar für perfekte Integration in jede Architektur



Zu den
konfigurierbaren
Lösungen

Highlights

Für flexible und professionelle Ausgabelinien mit höchster Energieeffizienz



Mehr Effizienz im Küchenalltag

Weniger Energieverluste, konstante Ausgabequalität und zuverlässige Abläufe.



Energie nur bei Bedarf

Aktiviert nur bei eingesetztem GN-Behälter.



Konstante Speisenqualität

Schonende Infrarotwärme hält Speisen auf Serviertemperatur.



Stabile Ausgabeprozesse

Speisen bleiben jederzeit servierbereit.



Hygienisch und pflegeleicht

Glatte Edelstahlflächen für schnelle Reinigung.



NEW
varithek®
EST Infrarot

PERFEKTE TEMPERATUR FÜR EFFIZIENTE SPEISENAUSGABE

Schonendes Warmhalten und maximale Energieeffizienz für
professionelle Ausgabelinien.