

Rieber
M E T A cooking

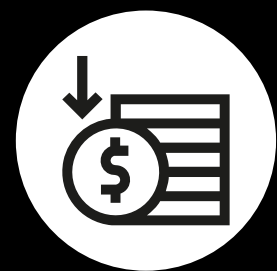
varithek® EST Infrarot

Warmhalten auf den Punkt. Energieeffizient. Hygienisch. Sicher.



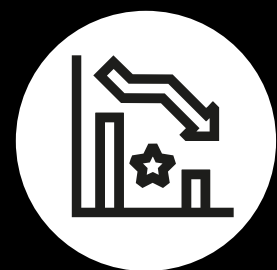
Die Herausforderungen

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



Kostendruck

Steigende Energiekosten erhöhen den Kostendruck in der Speisenausgabe.



Qualitätsverlust

Ausgetrocknete Speisen bei langen Standzeiten.



Hygiene- und Prozesssicherheit

Strenge HACCP-Vorgaben erfordern pflegeleichte und sichere Arbeitsumgebungen.



varithek® EST Infrarot Warmhaltemodul

- + Präzise Infrarotwärme**
Schonendes Warmhalten mit gleichmäßiger Temperaturverteilung.
- + Flexible GN-Nutzung**
Für GN-Behälter von 20 bis 200 mm sowie thermoplates®.
- + Hygienisches Edelstahl-Design**
Robuste und glatte Oberflächen für einfache Reinigung.
- + Für modulare Ausgabelinien**
Flexibel in professionelle Buffet- und Küchensysteme integrierbar.



Rieber
META cooking

Flexible Einbaumöglichkeiten

Für professionelle Ausgabelinien und eine effiziente Speisenausgabe.



Kompatibel mit dem varithek® System



Einhängbar in Abdeckungsausschnitte

Konstante Temperatur

Flexible Speisenausgabe im varithek® System



Kaltes Buffet

FrISChe Speisen sicher gekühlt präsentieren.



Warmes Buffet

Gerichte konstant auf Serviertemperatur halten.

varithek® Buffet

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

Rieber
M E T A cooking



Flexible Integration

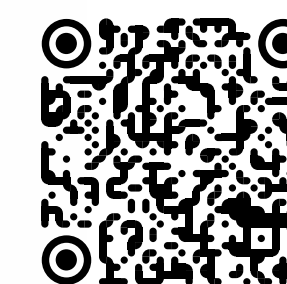
Über 20 Module frei kombinierbar für Kochen, Kühlen, Warmhalten und Ausgabe

Live Cooking integriert

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

Individuelles Design

Seitenverkleidungen frei gestaltbar für eine harmonische Integration in unterschiedliche Architekturen.



Zu den
konfigurierbaren
Lösungen

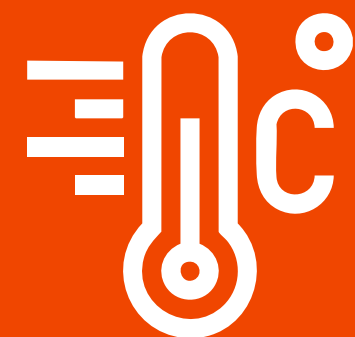
Highlights

Für flexible, professionelle Ausgabelinien und eine effiziente Speisenausgabe.



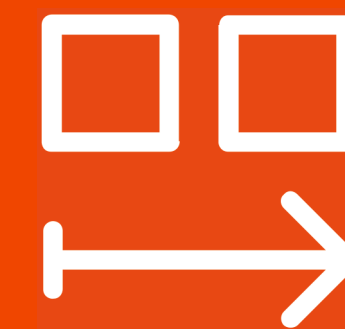
Mehr Effizienz im Küchenalltag

Für konstante Qualität, zuverlässige Abläufe und vielseitige Einsatzmöglichkeiten.



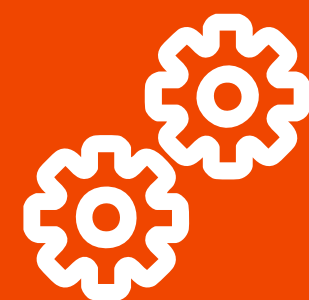
Konstante Speisenqualität

Schonende Infrarotwärme hält Speisen auf Serviertemperatur.



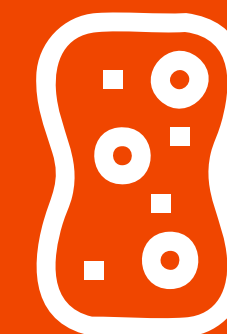
Skalierbar nach Bedarf

Von 1 bis 5 Modulen individuell konfigurierbar.



Stabile Ausgabeprozesse

Speisen bleiben jederzeit servierbereit.



Hygienisch und pflegeleicht

Glatte Edelstahlflächen für schnelle Reinigung.



NEW
varithek®
EST Infrarot

**KONSTANTE
TEMPERATUR
FÜR EFFIZIENTE
SPEISENAUSGABE**

Schonendes Warmhalten für konstante Qualität und zuverlässige Abläufe.