



Rieber

The mobile kitchen company.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen
(Ройтлинген, Германия)

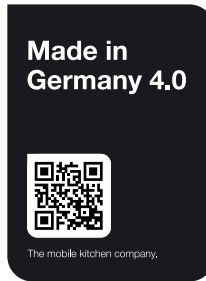
info@rieber.de
+49 7121 518 0

Наша компания является одним из ведущих поставщиков кухонного оборудования для использования на профессиональной и домашней кухне. Качество стоит для нас на первом месте, поэтому мы производим все свои изделия только под маркой «СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ», используя собственные уникальные технологии обработки, основанные на многолетнем опыте.

Наша цель — предлагать клиентам не единичные изделия, а индивидуальные, стандартизованные и системные решения. Наше предприятие ориентировано на инновации, поэтому мы не только думаем о создании новых изделий, но и уже с 2012 года внедряем цифровые технологии, что позволяет предлагать клиентам вместе с физической системой продукции дополнительное преимущество в виде цифровой системы контроля безопасности продуктов питания CHECK HACCP.

Основная идея всей нашей системы состоит в том, чтобы гарантировать наилучшее качество пищевых продуктов вплоть до их потребления гостем. Для этого мы предлагаем инфраструктуру, охватывающую всю цепочку приготовления пищи — от правильного хранения в холодильной системе, процесса подготовки и правильного приготовления на кухне до транспортировки блюд и их раздачи/сервировки на месте потребления.

Система CHECK HACCP стала первым шагом в создании прозрачной технологической цепочки в пищевой промышленности и организации общественного питания. При этом система CHECK CLOUD (ОБЛАКО КОНТРОЛЯ), созданная как независимая от производителя платформа, регистрирует для наших клиентов все важные для обеспечения качества данные обо всем процессе приготовления и транспортировки и делает их прозрачными.



catering system

**Компания Rieber предлагает комплексное решение для
вашего технологического процесса: от хранения до раздачи.**

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СИСТЕМА GN

Узнать больше



На протяжении всего процесса

Хранение

Узнать больше



Приготовление

Узнать больше



Транспортировка

Узнать больше



Раздача

Узнать больше



CHECK CLOUD

Узнать больше



Автоматизированная система безопасности на протяжении



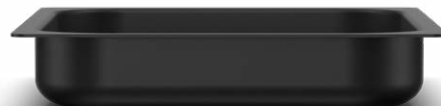
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СИСТЕМА GN



Система контейнеров GN



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



GN — thermoplates®



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



Система крышек GN



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ

Система контейнеров GN

Разнообразная производственная система GN.

Прочный контейнер GN обеспечивает совершенную производственную систему для всего технологического процесса — он идеально подходит для гигиенического и стандартизованного складирования, хранения, транспортировки и подачи блюд, выпускается из разнообразных материалов, практически любых размеров и разной глубины и полностью совместим со всеми системами и изделиями GN.

Высококачественная сталь, абсолютно безвредная для пищевых продуктов, с нейтральным запахом, антибактериальная и гигиеничная.

Узкие радиусы закругления обеспечивают повышенную устойчивость и увеличение объема.

Обработанные с высокой точностью выступы на углах для идеального штабелирования и циркуляции воздуха.

Благодаря угловой системе хранения экономия пространства увеличивается почти на 30 % по сравнению с круглой формой.

Оптимальное использование модели с потайными опускающимися ручками.

Устойчивые, прочные и подходят для мытья в посудомоечной машине.

Контейнеры и крышки совместимы друг с другом.



GN – thermoplates®

Термическая революция в формате GN.

Единственный стандарт GN с высокой термической эффективностью — от хранения до раздачи. Благодаря уникальному многослойному материалу SWISS-PLY изделия thermoplates® фирмы Rieber производят переворот в использовании формата GN — варка, варка на пару, приготовление на вок-сковороде, поджаривание на гриле, жарка, жарка во фритюре, выпечка, хранение, транспортировка, выдача и хранение на холоде на протяжении всего технологического процесса без переключивания.

Прочная поверхность Nano оптимально подходит для использования на электрических, стеклокерамических, индукционных и газовых плитах, а также в пароконвектоматах и во всех остальных системах, устройствах и изделиях GN. Вы можете за считанные секунды заменить на плите сковороду-гриль для тэппаньяки из серии thermoplates® на варочную панель или панель для поддержания пищи в подогретом состоянии без утомительной чистки сковороды-гриль, так как изделия серии thermoplates® можно мыть в посудомоечной машине. Вам не нужно переделывать или демонтировать источник энергии, достаточно просто использовать разнообразные опции производственной системы GN-thermoplates® в соответствии с их назначением. Это позволит вам сэкономить время и средства на использовании и очистке, сохраняя мобильность и высокую степень гибкости. Изделия поставляются также с несъемными ручками, что позволяет легко вставлять, вынимать и переносить их.

Высококачественная сталь, абсолютно безвредная для пищевых продуктов, с нейтральным запахом, антибактериальная и гигиеничная.

Антипригарная поверхность.

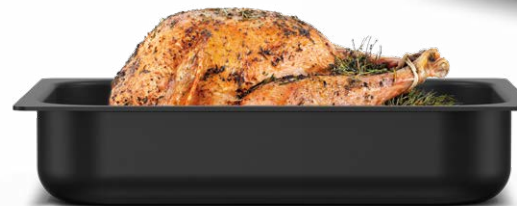
Переключивание больше не требуется — изделия можно использовать на протяжении всего технологического процесса.

Поверхность легко чистится, кроме того, изделия можно мыть в посудомоечной машине.



*Многослойный материал SWISS-PLY.
Алюминиевая сердцевина между двумя слоями высококачественной стали.*

*Сочетание гигиенических и термических свойств.
Более равномерная и до 10 раз лучшая теплопроводность по сравнению с высококачественной сталью, экономия электроэнергии и времени.*



назад

Система крышек GN

Крышка определяет функцию.

Подходящая крышка для каждого технологического этапа: для хранения, транспортировки, приготовления или стильной раздачи — в ассортименте крышек Rieber найдется оптимальное решение для любых требований. Для идеальной защиты ваших блюд недостаточно только одних гигиеничных и функциональных контейнеров GN. Только в сочетании с разнообразными моделями крышек система GN выполняет нужную функцию.

Абсолютный лидер — прочная водонепроницаемая вставная крышка. Проверенное на практике качество для стопроцентной защиты от переливания при транспортировке, а также хранение, доведение до готовности и разогревание блюд в системе GN, идеально и максимально надежно для любых жидкостей, таких как супы и соусы.

Высококачественная сталь, абсолютно безвредная для пищевых продуктов, с нейтральным запахом, антибактериальная и гигиеничная.

Контейнеры и крышки совместимы друг с другом.

Максимальная защита от переливания и термостойкость до +180 °С.

Вакуумная крышка vaculid®.

Отличается прочностью и высоким качеством обработки.



- ▶ Крышка для термообработки
- ▶ Буфетная крышка
- ▶ Крышка vaculid®
- ▶ Водонепроницаемая крышка
- ▶ Сетчатый лоток

ХРАНЕНИЕ



multipolar®



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



gastropolar®



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



Производственная система GN



multipolar®

Самый надежный и компактный коллективный холодильник шкафного типа.

Для любых мест, где много людей живут или работают вместе, компания Rieber предлагает оптимальную, недорогую и энергосберегающую модель холодильника — multipolar®. Для индивидуального и гибкого хранения продуктов в условиях общепита. В ассортименте представлены варианты с 4–16 отдельными выдвижными ящиками, в которых благодаря циркуляционному воздушному охлаждению поддерживается идеально равномерная температура.

Наружный корпус изготовлен из оцинкованной листовой стали, окрашен методом электростатического порошкового напыления в белый цвет, отличается ударопрочностью и вибростойкостью.

Внутренний каркас ящика полностью изготовлен из гигиеничной высококачественной стали, абсолютно безвреден для пищевых продуктов, имеет нейтральный запах, обладает антибактериальными свойствами.

Энергосберегающий и мощный холодильный компрессор.

Благодаря специальной подшипниковой опоре холодильник отличается очень низким уровнем шума и вибрации.

Магнитное камерное уплотнение обеспечивает отличную изоляцию.

Прочная конструкция со стойкими дверными петлями и высококачественными отдельными замками.



gastropolar®

Холодильник с одной большой камерой из системы GN.

Для гибкого и компактного хранения продуктов в системе GN, благодаря циркуляционному воздушному охлаждению в нем поддерживается идеально равномерная температура. Температура плавно регулируется с помощью встроенного камерного термостата, кроме того, имеются функции автоматической разморозки и испарения талой воды. Встроенная система полок на внутренних стенках холодильной камеры позволяет гибко использовать контейнеры GN и изделия GN-thermoplates® с помощью дополнительных принадлежностей для крепления.

Наружный корпус изготовлен из оцинкованной листовой стали, окрашен методом электростатического порошкового напыления в белый цвет, отличается ударопрочностью и вибростойкостью.

Боковые стенки оснащены высококачественными направляющими из высококачественной стали для создания гибкой системы полок.

Энергосберегающий и мощный холодильный компрессор.

Магнитное камерное уплотнение обеспечивает отличную изоляцию.

Совместим с размерами GN, экономия пространства составляет около 30 % по сравнению с круглыми моделями.

Прочная конструкция со стойкими дверными петлями и ручкой-релингом.



назад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



varithek® acs



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



hybrid kitchen®



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



navioven®



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



K|POT®



УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



Производственная система GN



varithek® acs

**Передвижная открытая кухня
с инновационной вытяжкой.**

Встроенное вытяжное оборудование кухни acs обеспечивает неограниченную гибкость и мобильность при приготовлении пищи и превращает приготовление пищи на открытой кухне в настоящее шоу, причем абсолютно без неприятных запахов. Все модели acs оснащены цифровым управлением, надежной многоступенчатой системой фильтрации, состоящей из фильтра для задержания жира, фильтра с активированным углем и фильтра для улавливания вредных веществ в основании, а для более эффективной фильтрации все модели также представлены в исполнении ОЗ с использованием дополнительной патентованной плазменной технологии.

Благодаря оптимально рассчитанным параметрам подвода воздуха образующиеся при приготовлении пищи испарения из воздуха, насыщенного жиром, водой и запахами, устраняются там, где они возникают, — непосредственно над плитой.

В сочетании с системой varithek® открытая кухня acs приобретает высочайшую универсальность для любого способа приготовления пищи. Благодаря простой настройке разнообразных модулей varithek® (модуль 400 прямой, 1/1 модуль в сочетании со стойкой системы AST), расположенных в утепленной герметично сваренной установочной нише, рассчитанной максимум на 3 модуля, вы сможете произвольно комбинировать и быстро менять отдельные функции.

Высочайшая гибкость благодаря быстрой замене модулей для приготовления пищи varithek® (без инструмента).

Простая и быстрая очистка.

Трехстороннее брызгозащитное ограждение для оптимальной гигиены.

Установочная ниша, гигиенично приваренная герметичной сваркой.



hybrid kitchen®

Многофункциональная мобильная кухня.

Благодаря специальной функциональной дверце передвижное устройство с фронтальной загрузкой и сразу с двумя по отдельности регулируемые цифровыми циркуляционными воздушными нагревателями может выполнять разнообразные функции и обладает уникальным гибридным свойством — здесь предусмотрены выбираемые пользователем программы для одновременного или раздельного поддержания пищи в холодном и теплом состоянии, например, для разогрева и доведения до готовности блюд в системе GN. С дополнительной функцией индивидуального регулирования времени, увлажнения и заданного значения температуры в камере или внутри продукта.

Высококачественная, гигиеничная нержавеющей сталь (внутри и снаружи).

Опорные желоба в гигиеничном исполнении H2.

Равномерное распределение тепла/холода, в том числе в оснащённом состоянии.

Мобильность обеспечивается за счет прочных регулируемых роликов и подвижной рукоятки.

Угловые накладки и уплотнение крышки для защиты от ударов.

Навесная дверца и съёмное уплотнение дверцы, быстрая и простая очистка.

Возможность расширения до полного комплекса из открытой кухни и системы раздачи.



назад

navioven®

Компактная многофункциональная печь.

Мобильный настольный аппарат с мощным нагревателем с циркуляцией воздуха и цифровым управлением для выполнения разнообразных функций, с диапазоном нагрева от бережного до сильного, с возможностью выбора программ для поддержания пищи в холодном и теплом состоянии, разогревания, доведения до готовности, тушения и выпекания блюд в системе GN. С дополнительной функцией индивидуального регулирования времени, увлажнения и заданного значения температуры в камере или внутри продукта. Специальное изоляционное стекло позволяет видеть освещенное внутреннее пространство, придает печи привлекательный вид и функциональность.

Высококачественная, гигиеничная нержавеющей сталь (внутри и снаружи).

Отполированное до блеска внутреннее пространство с гладкими, закругленными углами, в гигиеничном исполнении H2.

Равномерное распределение тепла/холода, в том числе в оснащённом состоянии.

Паровыпускной клапан для регулирования влажности.

Удобно переносится за эргономичные ручки-желобки.

Съемная поддерживающая конструкция направляющей, быстрая и простая очистка.



назад

K|POT®

Удобная и стильная кухня для предприятий общественного питания.

Компания Rieber предлагает решение проблем классической жаровни — мобильную кухню для предприятий общественного питания K|POT®. Она позволяет устранить навязчивый запах подгоревшей пасты, опасность пожара, потери тепла, образование водяной бани, опасность поскользывания, не является опасным грузом.

Настольный аппарат функциональной конструкции со стандартными размерами GN и возможностью выбора разнообразных вариантов функций обеспечивает высочайшую гибкость для любого предприятия общественного питания — без кухонной инфраструктуры на месте, без ненужного расхода энергии и без высоких расходов на персонал. Благодаря опции автоматического переключения программ желаемая окончательная обработка блюд происходит либо сама по себе, либо на открытой кухне непосредственно перед гостем.

Данная модель предлагается в активных многофункциональных вариантах, с электронным управлением и энергосберегающей стеклокерамической или индукционной варочной панелью, а также в виде чисто подогревающего или пассивного варианта, которые можно использовать повсеместно даже при полном отсутствии электрического тока. Корпус кухни K|POT® может быть выполнен в классическом дизайне цвета нержавеющей стали или с порошковым шелковисто-матовым покрытием черного цвета.

Корпус из высококачественной нержавеющей и гигиеничной стали.

Надежная в управлении варочная панель, встроенная в углубление, с обрамлением.

Непосредственная передача тепла и его равномерное распределение.

Безопасный для транспортировки опускающийся поворотный выключатель.

Отсутствие запасных частей и, следовательно, уменьшение затрат на очистку.



ТРАНСПОРТИРОВКА



**thermoport® из
пластмассы**



[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)



**thermoport® из высоко-
качественной стали**



[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)



Производственная система GN

thermoport® из пластмассы

Транспортировка, приготовление и подача блюд.

Наша многофункциональная классическая модель гарантирует оптимальную организацию общественного питания в помещении и на улице. Для оптимального использования предлагаются варианты с вертикальной и горизонтальной загрузкой. С обогревом, без обогрева или с охлаждением — эта модель идеально оснащена для любой области применения и выпускается в разных размерах. Эта стандартизованная система оптимально подойдет для индивидуальных требований вашего предприятия общественного питания. Комбинация шкафов thermoport® фирмы Rieber из пластмассы и из высококачественной стали позволит расширить ассортимент опций, шкафы можно устанавливать друг на друга, размещать на транспортировочной/раздаточной тележке для безопасной транспортировки без риска соскальзывания.

Легкая, прочная, лишенная пор пластмасса, с герметично сваренными двойными стенками.

Великолепная изоляция, незначительные потери тепла/холода.

Паровая задвижка для регулирования влажности.

Эргономичные складные ручки и высококачественные затворы с хомутиком.

Съемный нагревательный элемент, навесная дверца, быстрая и простая очистка.



С фронтальной загрузкой

С вертикальной загрузкой



thermoport® из высококачественной стали

Транспортировка, приготовление и подача блюд.

Модель премиум-класса от фирмы Rieber, высококачественная нержавеющая сталь внутри и снаружи для соответствия самым высоким гигиеническим требованиям и сохранения качества на долгие годы.

Предлагаются варианты с вертикальной или фронтальной загрузкой, передвижные и стационарные. Данная модель оснащена функциями нагрева, отсутствия нагрева или охлаждения и таким образом идеально оборудована для любой области применения, представлена в разных размерах. Кроме того, данную модель можно комбинировать с аппаратом thermoport® из пластмассы, устанавливая их друг на друга, для моделей thermoport® из высококачественной стали рекомендуется использовать специальное транспортировочное крепление.

Высококачественная, гигиеничная нержавеющая сталь (внутри и снаружи).

Внутреннее пространство герметично сварено с бесшовными глубокотянутыми опорными желобами в гигиеничном исполнении НЗ.

Изоляция в виде двойных стенок, незначительные потери тепла/холода.

Паровая задвижка для регулирования влажности.

Передвижная модель с прочными регулируемыми роликами и подвижной ручкой, а также с угловыми накладками для защиты от ударов.

Съемное уплотнение дверцы / съемный нагревательный элемент, быстрая и простая очистка.



С фронтальной загрузкой

С вертикальной загрузкой



РАЗДАЧА



K|POT®



[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)



catering circle



[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)



Буфетная тележка



[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)



Транспортная тележка



[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)



Банкетная тележка



[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)



Производственная система GN



K|POT®

Удобная и стильная кухня для предприятий общественного питания.

Компания Rieber предлагает решение проблем классической жаровни — мобильную кухню для предприятий общественного питания K|POT®. Она позволяет устранить навязчивый запах подгоревшей пасты, опасность пожара, потери тепла, образование водяной бани, опасность поскользывания, не является опасным грузом.

Настольный аппарат функциональной конструкции со стандартными размерами GN и возможностью выбора разнообразных вариантов функций обеспечивает высочайшую гибкость для любого предприятия общественного питания — без кухонной инфраструктуры на месте, без ненужного расхода энергии и без высоких расходов на персонал. Благодаря опции автоматического переключения программ желаемая окончательная обработка блюд происходит либо сама по себе, либо на открытой кухне непосредственно перед гостем.

Данная модель предлагается в активных многофункциональных вариантах, с электронным управлением и энергосберегающей стеклокерамической или индукционной варочной панелью, а также в виде чисто подогревающего или пассивного варианта, которые можно использовать повсеместно даже при полном отсутствии электрического тока. Корпус кухни K|POT® может быть выполнен в классическом дизайне цвета нержавеющей стали или с порошковым шелковистоматовым покрытием черного цвета.

Корпус из высококачественной нержавеющей и гигиеничной стали.

Надежная в управлении варочная панель, встроенная в углубление, с обрамлением.

Непосредственная передача тепла и его равномерное распределение.

Безопасный для транспортировки опускающийся поворотный выключатель.

Отсутствие запасных частей и, следовательно, уменьшение затрат на очистку.



назад

catering circle

**Стильная стандартная система —
в том числе и для прямоугольных контейнеров GN.**

Catering circle — новая система буфетно-ресторанного обслуживания, состоящая из бочек с разнообразным оснащением — при минимальном количестве мобильного и гибкого оборудования обеспечивает полный набор функций для безупречного качества блюд и отличного внешнего вида. От обычной бочки до встроенного вытяжного оборудования — концепция предлагает полный набор функций: охлаждение, подготовку, варку, жарку на гриле, жарку или раздачу.

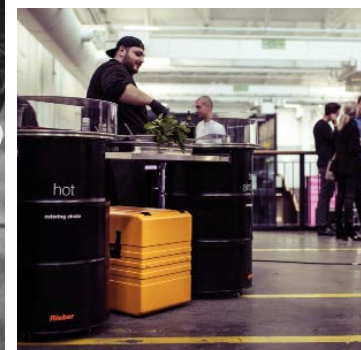
Мы можем подобрать индивидуальную комплектацию системы catering circle с учетом любых требований и условий, будь то отдельные бочки или их объединение в блок с помощью подходящей соединительной доски. Сочетание привлекательной круглой формы с функциональностью и системным характером использования благодаря совместимости с производственной системой GN — для большей гибкости и универсальности в применении.

Мобильность, возможность многовариантного и гибкого применения.

Удобная транспортировка благодаря незначительному весу.

Широкие возможности для составления индивидуальных комбинаций.

Возможность использования отдельно или с соединительными элементами в качестве гибкого комплексного оборудования для раздачи.



назад

Буфетная тележка

Универсальная функциональная тележка.

Буфетная тележка со шкафчиком в основании, с возможностью подогрева и охлаждения, с расширенными функциональными возможностями. Верхняя часть может быть оборудована крышкой с окантовкой из круглой трубы или обогреваемыми ваннами GN 1/1 для поддержания блюд в теплом состоянии. Гибкость в применении достигается за счет отдельного регулирования ящиков шкафа и ванн — для безопасной транспортировки, поддержания в теплом и холодном состоянии, а также для раздачи блюд в системе GN. Шкафы комплектуются контейнерами GN и GN-thermoplates® в сочетании с надежной при транспортировке водонепроницаемой вставной крышкой для максимально эффективного использования пространства. С помощью вставных охлаждающих гранул GN 1/1 ящики шкафа могут дополнительно выполнять функцию охлаждения, их также можно использовать нейтрально как дополнительное место для хранения.

Высококачественная, гигиеничная нержавеющей сталь (внутри и снаружи).

Крышка с окантовкой и выступом по периметру, защита от попадания грязи и воды.

Глубокотянутая ванна для поддержания пищи в теплом состоянии, сваренная без швов.

Внутреннее пространство герметично сварено с бесшовными глубокотянутыми опорными желобами в гигиеничном исполнении H3.

Изоляция в виде двойных стенок, незначительные потери тепла/холода.

С влажным и сухим обогревом, при сухом обогреве обеспечивается значительная экономия энергии.



Транспортная тележка

Классика в распределении тепла и холода.

Наша мобильная комплексная система — транспортная тележка для безопасной транспортировки, распределения на ленточном транспортере и раздачи в системе GN, поставляется также с обогреваемыми или охлаждаемыми ваннами. Возможность индивидуального подбора функций в соответствии с конкретными требованиями, с надстроенной полкой (освещение/тепло), с откидным бортиком с продольной/торцевой стороны, а также с откидной торцевой полкой для хранения. В основании имеется дополнительная полка для хранения, благодаря прочному бортику сюда также можно ставить транспортировочные контейнеры thermoport® 50 и 100, для непосредственного дополнительного размещения блюд в системе GN.

Высококачественная, гигиеничная нержавеющая сталь.

Крышка с окантовкой и выступом по периметру, защита от попадания грязи и воды.

Глубокоотянутая ванна для поддержания пищи в теплом состоянии, сваренная без швов.

Изоляция со всех сторон, незначительные потери тепла.

Угловые накладки для защиты от ударов, а также противоударный переключатель.

Встроенный сливной кран, быстрая и простая очистка.

С влажным и сухим обогревом, при сухом обогреве обеспечивается значительная экономия энергии.



Банкетная тележка

Поддержание в теплом состоянии или охлаждение блюд для одновременной раздачи гостям.

Прочные модели банкетной тележки предназначены специально для безопасной транспортировки, сохранения блюд в готовом к подаче теплом/холодном состоянии и одновременной раздаче блюд в системе GN или в системе тарелок на решетках GN. Идеальное качество блюд для любого банкета: от порционирования до употребления.

Стандартные модели с цифровым управлением, предлагаются варианты исполнения с функцией подогрева при помощи дополнительного мощного нагревателя с циркуляцией воздуха, точным регулированием степени нагрева и дополнительным увлажнением, а также с функцией охлаждения при помощи мощного охлаждающего компрессора с точным регулированием степени охлаждения и вентилятора циркуляционного воздуха. Облегченная модель в компактном исполнении с функцией обогрева при помощи аналогового нагревателя с циркуляцией воздуха без увлажнения. Все варианты поставляются с одинарным или двойным отсеком шкафа, в который можно непосредственно вставлять решетки GN 2/1, контейнеры GN и GN-thermoplates®.

Высококачественная, гигиеничная нержавеющая сталь.

Внутреннее пространство с бесшовными глубокотянутыми опорными желобами.

Мобильная конструкция с прочными нержавеющими регулируемым роликами.

Глубокотянутая ручка-желобок и встроенная подвижная рукоятка.

Автоматически закрывающаяся дверца с силиконовым уплотнением.

Угловые накладки для защиты от ударов и противоударный переключатель.

С влажным и сухим обогревом, при сухом обогреве обеспечивается значительная экономия энергии.



назад

Распрощайтесь с беспорядком в бумагах для контроля безопасности продуктов питания!

checkcloud.com

**Цифровой автоматизированный ответ
аналоговому вороху бумаг, для ведения требуемой
законодательством документации согласно системе
контроля безопасности продуктов питания (НАССР).**

С помощью гибко встраиваемой системы CHECK НАССР можно непосредственно и прозрачно фиксировать во всех устройствах все данные, важные для контроля безопасности продуктов питания. Модернизированная цифровая система, позволяющая наряду с измерением температуры осуществлять и другие функции в области управления гигиеной и сервисом.



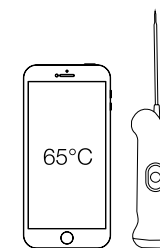
Мобильный КОНТРОЛЬ

Для идентификации КОНТРОЛЬНЫХ точек выполняется сканирование двухмерного штрихкода с помощью приложения для смартфонов CHECK (КОНТРОЛЬ). С его помощью определяется область применения: регистрация температуры или гигиенических данных.

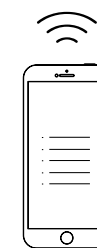
Данные температуры регистрируются с помощью кухонного термометра с поддержкой bluetooth и передаются непосредственно в приложение CHECK. При помощи приложения это измерение подтверждается, одновременно отправляется в ОБЛАКО КОНТРОЛЯ и удобно документируется в системе НАССР.



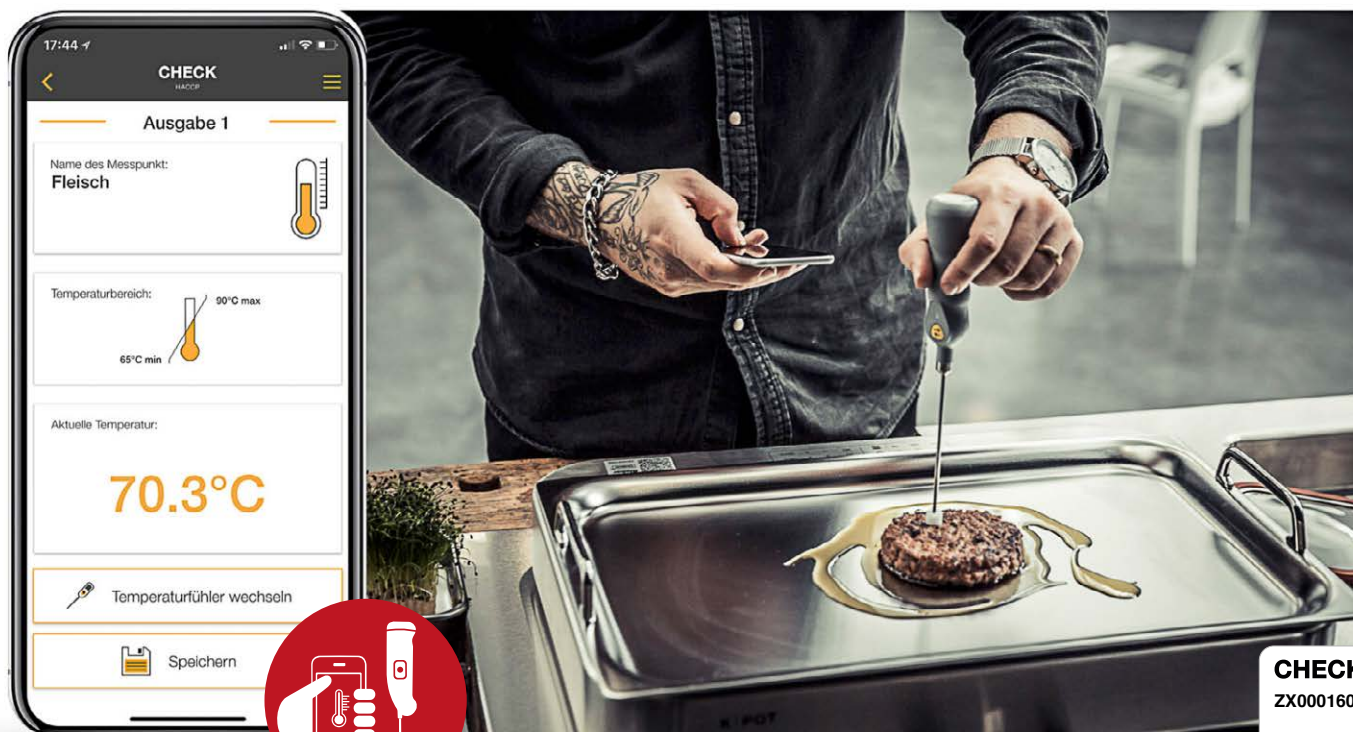
СКАНИРОВАТЬ



ИЗМЕРИТЬ



ПЕРЕСЛАТЬ



CHECK CLOUD

ZX00016054

Rieber



Гигиенический менеджмент

Если речь идет о гигиенических данных, состояние очистки КОНТРОЛЬНЫХ точек фиксируется с помощью стандартизованных процедур выбора и текстовых функций, а для однозначного подтверждения очистки дополнительно сохраняется фотография.



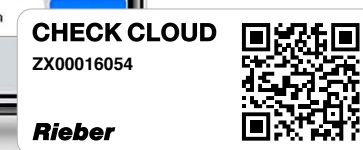
CHECK CLOUD
ZX00016054



Rieber

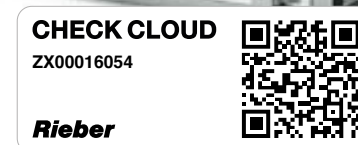
Управление сервисом

С помощью индивидуальной функции составления текста и фотографирования помимо документации гигиенических данных НАССР можно осуществлять информационный менеджмент для разнообразных ситуаций сервисного обслуживания на нескольких организационных уровнях. Таким образом можно, например, получать информацию о повреждении оборудования, загрязнениях или дополнительных заказах.



Автоматический КОНТРОЛЬ

Для автоматического КОНТРОЛЯ в мобильный/стационарный аппарат или в помещение стационарно встроены датчики температуры. Они измеряют температуру с задаваемой периодичностью и отправляют результаты измерений на локальный межсетевой интерфейс, который передает данные непосредственно в ОБЛАКО КОНТРОЛЯ. Если фактическая температура не достигает определенного уровня или превышает его, пользователь сразу получает информацию об этом с помощью функции аварийной сигнализации и может в случае необходимости принять ответные меры.



КОНТРОЛЬНЫЙ модуль Coskpit

Работающий с поддержкой браузера модуль Coskpit предназначен для управления зарегистрированными параметрами процесса, их визуализации и оценки.

Кроме того, через центральный модуль Coskpit осуществляется конфигурация точек измерения и управление правами пользователей. Здесь можно сохранять аварийные сигналы, предельные значения температуры и типы точек измерения. Помимо документации, важной для HACCP, здесь также можно составлять долгосрочные концепции оптимизации энергопотребления и процесса, основанные на совокупных данных.



Цифровые прозрачные списки HACCP с данными в режиме реального времени.

Автоматическое документирование и архивирование без нецелесообразного перевода бумаги.

Возможность модернизации существующей инфраструктуры.

Простота обслуживания и оценки, а также управление пользователями, правами и конфигурация.

Кухонный термометр с поддержкой Bluetooth и очень быстрым срабатыванием (3 с).

Безопасная для пищевых продуктов и термостойкая наклейка с двухмерным штрихкодом, с возможностью простого дооснащения, подходит для мытья в посудомоечной машине.

Хостинг и эксплуатация ОБЛАКА КОНТРОЛЯ в немецкой телефонной компании в соответствии с законодательством ФРГ о защите данных.

Технология материала

Многослойный материал SWISS-PLY.



Равномерное распределение тепла гарантирует наилучшее качество блюд.

Многослойный материал SWISS-PLY.



Алюминиевая сердцевина между двумя слоями высококачественной стали.

Повышение проводимости в 10 раз (тепла и холода).

Если переходы температур имеют значение, компания Rieber предлагает изготовленный по инновационной технологии, обладающий высокой термостойкостью многослойный материал SWISS-PLY. Многослойный материал SWISS-PLY представляет собой алюминиевую сердцевину, заключенную между двумя слоями высококачественной стали, и обладает в 10 раз большей проводимостью по сравнению с высококачественной сталью. Благодаря многочисленным положительным свойствам незаменим, прежде всего, на фабрике-кухне. Помимо отличных гигиенических характеристик, безопасности для продуктов питания, отсутствия запаха, возможности мытья в посудомоечной машине, высококачественная сталь гарантирует прочность и долговечность. Эта комбинация материалов обеспечивает кардинальное отличие качества блюд, для которого температура играет решающую роль. Гигиеничный многослойный материал SWISS-PLY обеспечивает очень равномерную и бережную подачу энергии для охлаждения и нагрева, благодаря чему поддерживается постоянное качество блюд.

Rieber

technology solutions

Технология производства

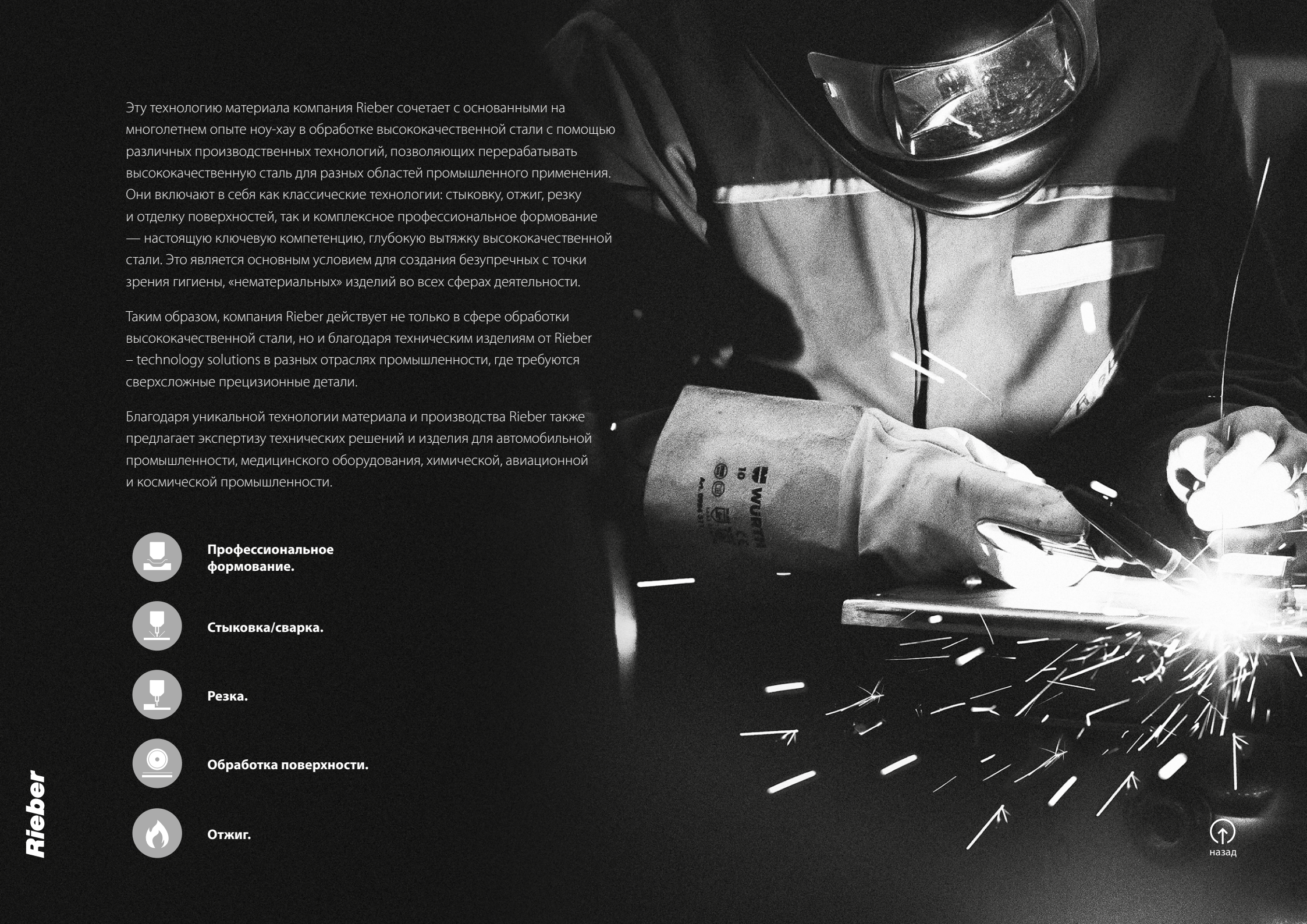
Каждый продукт имеет свою историю — она начинается здесь.

Сделано в Германии.



Запустить видео





Эту технологию материала компания Rieber сочетает с основанными на многолетнем опыте ноу-хау в обработке высококачественной стали с помощью различных производственных технологий, позволяющих перерабатывать высококачественную сталь для разных областей промышленного применения. Они включают в себя как классические технологии: стыковку, отжиг, резку и отделку поверхностей, так и комплексное профессиональное формование — настоящую ключевую компетенцию, глубокую вытяжку высококачественной стали. Это является основным условием для создания безупречных с точки зрения гигиены, «нематериальных» изделий во всех сферах деятельности.

Таким образом, компания Rieber действует не только в сфере обработки высококачественной стали, но и благодаря техническим изделиям от Rieber – technology solutions в разных отраслях промышленности, где требуются сверхсложные прецизионные детали.

Благодаря уникальной технологии материала и производства Rieber также предлагает экспертизу технических решений и изделия для автомобильной промышленности, медицинского оборудования, химической, авиационной и космической промышленности.



**Профессиональное
формование.**



Стыковка/сварка.



Резка.



Обработка поверхности.



Отжиг.

У вас еще есть вопросы?

**Официальный дистрибьютор
ООО "Арктен"**

sales@arcten.ru

+7 495 255 04 56

+7 343 350 05 09

arcten.ru