Rieber

The mobile kitchen company

multipolar® CONNECT

Gemeinschaftskühlschrank statt Kantine

Für frische, perfekt gekühlte Speisen, Snacks und Getränke
- universell einsetzbar, mit innovativem App-System

Made in Germany

multipolar® CONNECT

Hygiene & Sicherheit sind aktuell wichtiger denn je, gerade in Gemeinschaften. Durch „Social Distancing“ braucht auch der Gemeinschaftskühlschrank eine Antwort für sicheres Kühlen und Aufbewahren von Speisen. Der Mix aus Homeoffice und Büro wird bleiben, deshalb benötigt die Betriebsverpflegung langfristig neue Lösungen, um den Mitarbeitern nachhaltige, flexible Versorgung sowie frische & leckere Speisen bieten zu können - auch außerhalb der klassischen Kantinenbetriebs.

Klassische Pantry-, Tee- & Kaffeeküchen bekommen einen neuen Stellenwert und werden zum sozialen Dreh- & Angelpunkt im Office. Zur „Netzwerk-Lounge” mit neuen Verpflegungskonzepten | self-catering 24/7 mit unserer neuen Rieber CONNECT Lösung aus digitalem Sharing-Kühlschrank & mobiler K|POT® Küche.

Mit dem multipolar® CONNECT können Sie alles sicher verschlossen und hygienisch in Ihrem eigenen, privaten Kühlfach lagern.

HYGIENE & REINIGUNG

hygienisch sichere Fächertrennung für alle Nutzer

keine Übertragung von Viren / Keimen / Bakterien

antibakterieller Edelstahl, einwandfrei zu reinigen

24/7 & KONTAKTLOS

jederzeit & überall frisch gekühltes Food (auch TK)

Self-Service für jeden möglich ohne Aufwand / Fachpersonal

private Fächer flexibel nutzbar

ENERGIE-EINSPARUNG

bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch

deutlich geringerer Kälteverlust durch Öffnung der Einzelfächer

der „Kühlschrank im Kühlschrank“ spart Strom & Geld

SICHERHEIT

digitale Temperaturüberwachung & HACCP mit CHECK CLOUD

individueller & sicherer Fachzugang per App oder Schlüssel

MEHR ERFAHREN

Rieber

Was unterscheidet unseren multipolar® CONNECT?

Die Produktvorteile & verschiedenste Anwendungsbereiche.

Der universale multipolar® CONNECT kann in den verschiedensten Bereichen effizient eingesetzt werden und passend für Ihre speziellen Anforderungen mit weiteren Catering-Produkten zu einem stimmigen Gesamtsystem individualisiert werden.

Wir bieten Ihnen mehr als nur eine innovative und digitale Kühlschranklösung, die nicht nur durch viele einzigartige Produktvorteile punktet.

Für alle Communities

Büros | Teeküchen | Gemeinschaftsflächen | Betriebsrestaurants | Außenstellen | Gebäudekomplexe | Empfangshallen | Studentenwerke | Wohngruppen/-heime | Krankenhäuser | Praxen | Polizei | Militär | JVA

1. **Einfache Reinigung** der glatten, pflegeleichten, hygienischen Oberflächen.
2. **Bedienblende** mit integrierter digitaler Temperaturanzeige, inklusive Warnfunktion.
3. Optional als **mobile Version auf Rollen** erhältlich.
4. Außengehäuse aus **hochwertigem Edelstahl**.
5. Innenkessel aus **hygienischem, fruchtsäurebeständigem Polystyrol.**
6. Fächer aus **entnehmbaren Edelstahl GN-Behältern**, hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral und antibakteriell.
7. **Einfaches digitales Öffnungssystem** über die Rieber CONNECT App.
8. **Zentrale Öffnungsmechanik** aller Fächer bei Wartung, Stromausfall, Defekten.
9. **Energiesparender** und leistungsstarker Kältekompressor.
10. Durch Speziallagerung, besonders **geräusch- und schwingungsarm**.
11. **Hervorragend isoliert** mit umlaufender Magnetkammerdichtung.
12. Gründliche Grundreinigung durch die **spülmaschinengeeigneten GN-Behälter**, nach Demontage der Rahmenblende.

weniger CO_2

KOSTEN- & ENERGIE EINSPARUNG

In Verbindung mit unserem Mehrweg GN-Behälter-System sowie unseren mobilen Transport- und Regenerations-Produkten ergeben sich komplette Verpflegungslösungen, flexibel anpassbar für Groß- und Kleingebinde, mit System und Standard. Für Sie, Ihre Kunden, Gäste bzw. Mitarbeiter entsteht dadurch ein neues flexibles Verpflegungskonzept mit echtem Mehrwert und Nutzen.

Rieber

Catering auf neue Art – flexibel, räumlich & zeitlich entkoppelt.

Ihr Gesamtsystem für den gekühlten Transport, das Lagern & Kühlen sowie Regenerieren.

Suchen Sie eine flexible Lösung, mit der Sie vorproduziertes oder gekühltes Essen im Mehrwegsystem anliefern können, und sich Ihre Kunden Ihr Essen zu jeder Zeit aus Ihrem eigenen Fach im Kühlschrank entnehmen und regenerieren können? Mit unserem mulitpolar® CONNECT und den kompatiblen mobilen Regenerierlösungen ist dies problemlos möglich. Damit Ihre Gäste zu jeder Zeit ein leckeres und qualitativ hochwertiges Essen genießen können.

CHECK CLOUD

checkcloud.com

Für absolute Sicherheit in Sachen automatischer HACCP-Temperaturdokumentation ist der Kühlschrank stets mit einem CHECK-Sensor nachrüstbar. Fragen Sie uns an.

Best.-Nr.: 94 02 01 38

eatTAINABLE GN-MEHRWEGBOXEN	GN 2/3 FACH (2X) JE FACH	GN 2/3 FACH (2X) GESAMT	GN 1/1 FACH (8X) JE FACH	GN 1/1 FACH (8X) GESAMT	MULTIPOLAR® GESAMT
1/6 Mehrwegbox-Set Tiefe: 91 mm, Inhalt 1,4 l	**4 ST** 5,6 l	**8 ST** 11,2 l	**6 ST** 8,4 l	**48 ST** 67,2 l	**56 ST** 78,4 l
1/6 Mehrwegbox-Set Tiefe: 60 mm, Inhalt 0,9 l	**6 ST** 5,4 l	**12 ST** 10,8 l	**12 ST** 10,8 l	**72 ST** 64,8 l	**84 ST** 75,6 l
1/6 Mehrwegbox-Set Tiefe: 48 mm, Inhalt 0,7 l	**8 ST** 5,6 l	**16 ST** 11,2 l	**12 ST** 8,4 l	**96 ST** 67,2 l	**112 ST** 78,4 l

Bestückungsmodelle & Kapazität

Die nachhaltige Symbiose mit eatTAINABLE

Der multipolar® als tolle Symbiose zu weiteren Produkten aus dem Hause Rieber, wie eatTAINABLE, dem digitalen Mehrweg-System, welches aufgrund der gemeinsamen GN-Norm optimal zusammen passt und über die kostenlose Rieber CONNECT APP gesteuert werden kann.

MULTIPOLAR®

eatTAINABLE

Ebenso kompatibel mit Ihrem Kassen- & Bestellsystem

Kontaktloses Ordern & Abholen

Bsp. mit ventopay & multipolar® CONNECT

In wenigen Schritten Speisen einfach vorbestellen, jederzeit abholen und genießen. Für die Gäste & Mitarbeiter bequem und lecker zu jeder Tageszeit – für den Caterer & Kantinen stressfrei und hochflexibel. Neue 24/7 Verpflegung zeit- & personalunabhängig, so kann die Ausgabezeit ohne großen Aufwand erweitert werden, speziell für Randzeitenversorgung oder für die Versorgung von Mitarbeitern, die nicht die Möglichkeit haben, in die Kantine zu kommen.

VENTOPAY

Rieber

Die Caterer-Gesamtlösung.

Leckeres & frisches Essen mit der einfachen und sicheren 24/7 Self-Catering Lösung von Rieber.

1 GN-BEHÄLTER & THERMOPLATES®

Rieber verfügt je nach Anwendung über **passende GN-Behälter** aus **Edelstahl- und SWISS-PLY Mehrschichtmaterial**, sowie das passende Deckel-Sortiment. In Kombination mit thermoport®, multipolar® CONNECT, navioven und K|POT® eignen sich die GN-Behälter und thermoplates® perfekt zum hygienischen und standardisierten **Lagern, Transportieren, Regenerieren & Ausgeben von Speisen**.

2 TRANSPORTIEREN

Für ihren **sicheren Speisentransport** (im und außer Haus / gekühlt und neutral) bietet das Rieber thermoport® Sortiment für jede Anforderung die perfekte Lösung – damit die Speisen im GN-System mit bester Speisenqualität und absoluter **Transportsicherheit** zum **multipolar® CONNECT** gelangen. In **Kunststoff** oder **Edelstahl, neutral** oder **gekühlt**, als **Top-** oder **Frontlader** und auch als **Einportion-Variante** erhältlich.

3 LAGERN & KÜHLEN

Für das Kühlen und Lagern ihrer frisch zubereiteten Speisen bietet der **multipolar® CONNECT perfekt gekühlte individuell bestückbare Einzelfächer** für Ihre Kunden, die Ihre Speisen entnehmen können, wann immer Sie wünschen, auch ohne Schlüssel. Nutzer können das für sie zugewiesene Fach sicher über die **Rieber CONNECT App** öffnen. Diese Zugangsberechtigungen können Sie schnell und bequem zentral über Ihr Dashboard vergeben, sowie neue Nutzer anlegen und löschen. Die neue **24/7 Self-Catering Lösung**.

4 REGENERIEREN & AUSGEBEN

K|POT®. Die **mobile Auftisch-Küche** zum **Warmhalten, Regenerieren, Kochen und automatischem Zubereiten** von Speisen. Erhältlich in GN 2/3 bzw. GN 1/1 in Edelstahl oder schwarz, aktiv (mit Ceranfeld oder Induktion) oder passiv (mit Kühl- oder Wärmepellet).

navioven. Der **mobile Auftisch-Multifunktions-Ofen** heizt bis +230 °C. Mit verschiedenen Programmen zum **Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren**.

Rieber

24/7 – Food solution.

100% Edelstahl | 100% microwave

Die microwave-Box in Kombination mit dem multipolar® CONNECT ist die perfekte Solution für 24/7 Food. Sicher und hygienisch gekühlt im multipolar® CONNECT, einfach per App entnehmen, wann immer Sie Ihr Gericht in der Mikrowelle aufwärmen möchten.

Für schnellen und unkomplizierten Genuss 24/7 in der Mehrwegbox, aus 100% lebensmittelunbedenklichem Edelstahl, die in der handelsüblichen Mikrowelle schnell und einfach aufgewärmt werden kann.

ZUM
NEWS BEITRAG

Heißer Genuss in Sekunden-schnelle

für Einzel-Portionen

Erwärmen von Mahlzeiten in einer handelsüblichen Mikrowelle möglich. In unserer neuen microwave Box aus hygienischem und robusten Edelstahl.

microwave

NEUE RIEBER-INNOVATION

GN 1/6 Einportionenschale | für die Mikrowelle.

Tiefe 60 mm **85 02 20 97**

GN-Domdeckel 1/6 | Hand-Vakuum 84 20 01 66

Schonend Regenerieren

für mehrere Portionen / für Gruppen

K|POT®. Die **mobile Auftisch-Küche** zum **Warmhalten, Regenerieren, Kochen und automatischen Zubereiten** von Speisen. Erhältlich in GN 2/3 bzw. GN 1/1 in Edelstahl oder schwarz, aktiv (mit Ceranfeld oder Induktion) oder passiv (mit Kühl- oder Wärmepellet).

navioven. Der **mobile Auftisch-Multifunktions-Ofen** heizt bis +230 °C. Mit verschiedenen Programmen zum **Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren**.

K|POT® in Edelstahl

1/1 ck-2200, 2Z | Ceran*	Best.-Nr: 84 01 20 13
1/1 ik-3600, 2Z | Induktion*	Best.-Nr: 84 01 20 40
CONNECT 1/1 ck-2200, 2Z*	Best.-Nr: 84 01 20 84
1/1 coolSWISSPLY, 1Z	Best.-Nr: 84 01 20 56

navioven

Best.-Nr: **85 01 10 21**

*als 1- oder 2-Zonen-Modell und in schwarz oder Edelstahl erhältlich

+ Vorteile unserer mobilen Regeneriergeräte vor Ort:

Höchste Effizienz & Leistung beim Regenerieren | Geringer Anschlusswert von 230 V | Keine Abluft oder Installationskosten/-aufwand | Kein Wasserzu- und Ablauf notwendig | Mobil und flexibel überall einsetzbar | Schnell aufgebaut & installiert | Einfach ohne Fachpersonal bedienbar

sparen & effizient Kochen

Rieber

Ihre Anwendungs-Vorteile auf einen Blick

- Individuelle Anbindung an bestehende Bestell- & Kassensysteme.
- Zeitunabhängiges, schnelles und unkompliziertes Bestücken der Fächer.
- Bedienerfreundliche App mit digitalem Öffnungssystem.
- Rund-um-die-Uhr-Self-Service durch zeitunabhängige Entnahme der Speisen.
- Personalisierte und individuelle Menüanlieferung.
- Keine Verwechslungsgefahr der Speisen bei Entnahme & 100 % Hygiene.
- Energieeffizientes Kühlen, ein Kühlschrank mit vielen Fächern & Nutzern.
- Einfache Rückführung der gebrauchten Mehrwegbehälter, indem die gebrauchten Mehrwegbehälter bei der Speisen-Neuanlieferung vom Caterer aus den Fächern wieder mitgenommen werden können.
- Bequem für den Nutzer, das Spülen vor Ort kann entfallen (Speisereste bleiben gekühlt).
- Geräusch- und schwingungsarm durch Speziallagerung.
- Geringe Investition, einfacher und schneller Aufbau sowie bedienerfreundliche Rieber CONNECT App & Dashboard.
- Umsatzsteigerung durch neue Catering-Art & Geschäftsmodell.
- Kein Verlust/Nachkaufen von einzelnen Fachschlüsseln, da digitale Öffnung.

Überall & immer einsetzbar

Hotellerie & Gastronomie | Bürogebäude/Großraumbüros | Teeküchen | Vorstandsetagen | Studentenwerke | Betriebsrestaurants | planende Küchenstudios | sämtliche To-Go-Bereiche (wie Tankstellen, Supermärkte, Schulen, Hofläden) | dezentrale, entkoppelte Versorgung von Außenstellen/Betrieben…

CHECK CLOUD

Für eine lückenlose und automatisierte Temperaturdokumentation ist Ihr **CHECK-Sensor jederzeit** für Ihren Kühlschrank **nachrüstbar**. Bitte fragen Sie an.

CHECK ALARMIERT RECHTZEITIG,

FALLS IHR MULTIPOLAR® AUSFÄLLT ODER OFFEN IST.

Das Komplett-System für digitale HACCP-Dokumentation mit vielen weiteren Features wie Checklisten, Reinigungs- und Hygienedokumentation, Wartung und Kerntemperatur.

Raumtemperatursensor jederzeit nachrüstbar
Best.-Nr.: 94 02 01 38

CHECK CLOUD

checkcloud.com

Rieber

How to CONNECT –
die App Anwendung einfach & bedienerfreundlich. CONNECT-fähig zu individuellen Bezahl- & Bestellsystemen.

Die Rieber CONNECT-App bietet für die neuen Rieber Produkte aus der CONNECT-Reihe verschiedene digitale Services & Zusatzfunktionen. Für den multipolar® CONNECT fungiert die App als digitaler Schlüssel des Sharing-Kühlschranks. Mit der Rieber CONNECT-App kann das persönliche Kühlschrankfach geöffnet oder ein Fach mit mehreren Personen geteilt und gemeinsam genutzt werden.

Schritt 1:
Sie bekommen vorab eine E-Mail mit der Aufforderung, die App herunterzuladen und ein Passwort zu vergeben.

Schritt 2:
Herunterladen und Installieren der App.

Schritt 3:
Passwort vergeben / anmelden.

Schritt 4:
Bluetooth-Nutzung zulassen.

Digitales Öffnen durch die Rieber CONNECT App & CONNECT-fähig zu bestehenden Bestell- & Bezahlsystemen.

+ VORTEILE:

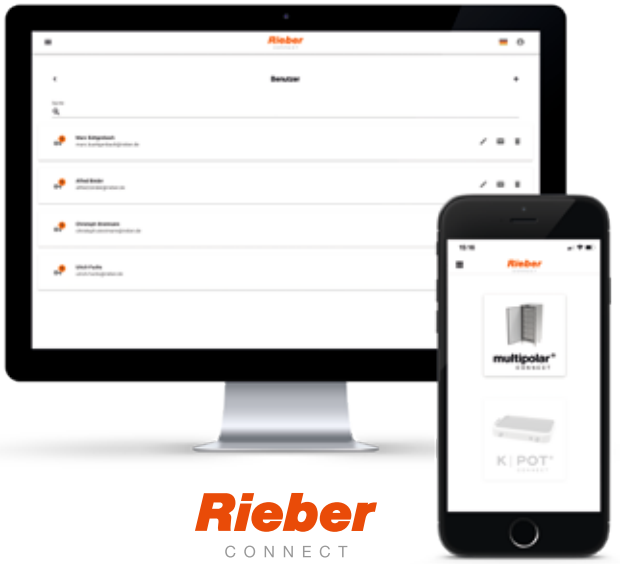
Individuelle Fachöffnung ohne Schlüssel | Einzel-Fachentnahme | Administratorberechtigung zum zeitgleichen Öffnen der Fächer | Erhöhte Sicherheit aufgrund elektronischer Türschlösser | Keine unerlaubten Schlüsselkopien | Vergabe von Zugriffsrechten ist flexibel, sicher und einfach (Administrator) | Bei Schlüsselverlust kein Austausch der kompletten Schließanlage | Zentrale webbasierte Konfiguration und Verwaltung, zu jeder Zeit an jedem Ort

Rieber

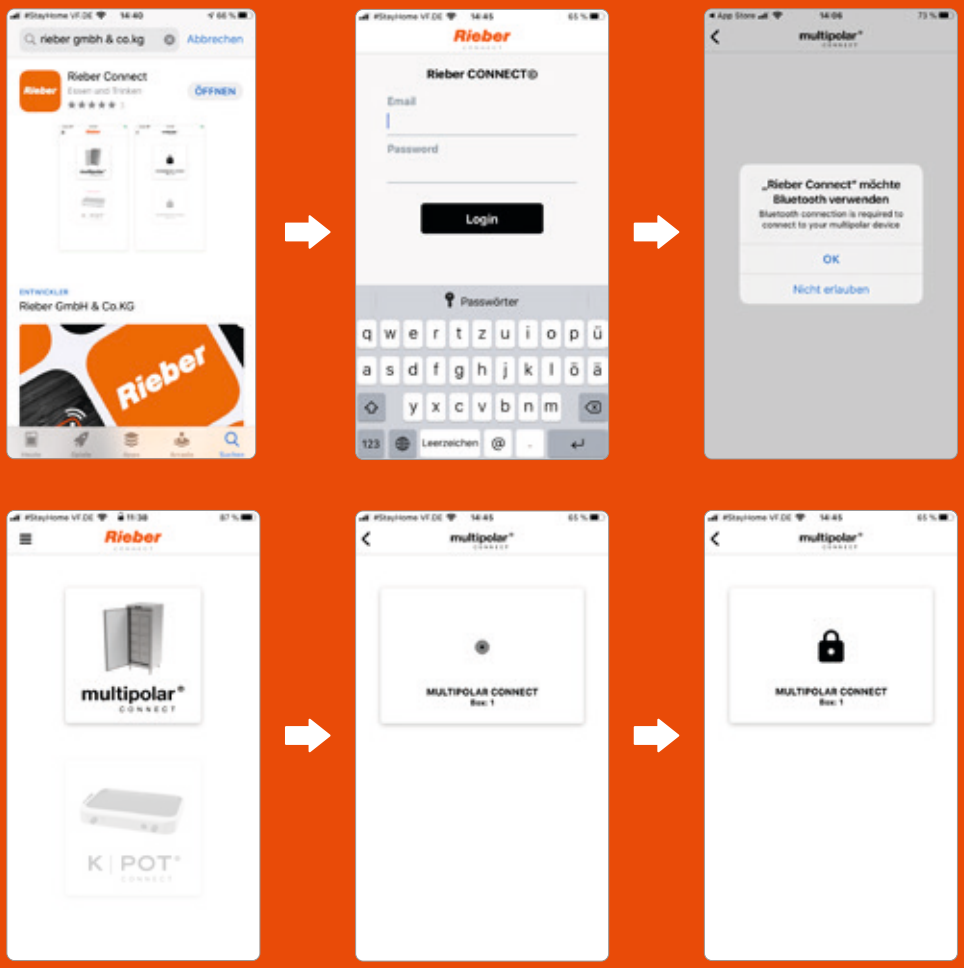
Für effiziente & flexible Mehrfach-Nutzung, digital gesteuert und verwaltet. Von überall aus 24/7-Catering organisieren.

Rieber Connect
App Store

Rieber Connect
Google Play Store



Zum Öffnen des Fachs den multipolar® CONNECT Button drücken. Die LED Signalleuchte erscheint und ein Tonsignal ertönt am multipolar® CONNECT, in dem das persönliche Fach enthalten ist. Nach dem Öffnen der Außentüre öffnet sich das persönliche Fach automatisch.



Rieber

Weitere multipolar® Variationen mit Schlüssel.
Die perfekte Fächer-Kombination für Ihren Bedarf.

Außen ein Kühlschrank, innen ein Kältetresor. Der multipolar® ist heute der Standard, wenn es um die Ansprüche moderner Gemeinschaftsverpflegung geht. Überall dort, wo Menschen miteinander leben und arbeiten, bietet Ihnen der multipolar® die Möglichkeit, Ihre Privatsphäre zu wahren. Jede Fachtür ist mit einem unterschiedlich schließendem, hochwertigem Schloss und zwei Fachtürschlüsseln ausgestattet. Türanschlag serienmäßig DIN rechts, auf DIN links wechselbar.

UNSER MULTIPOLAR® SORTIMENT

ERHÄLTLICH IN DEN VARIANTEN MIT 4 BIS 16 FÄCHERN:

	Tür links	Tür rechts
4 Fächer		
multipolar® 182	**83 02 01 01**	**83 02 01 02**
6 Fächer		
multipolar® 182	**83 02 01 03**	**83 02 01 04**
8 Fächer		
multipolar® 380	**83 02 02 01**	**83 02 02 02**
multipolar® 481	**83 02 03 01**	**83 02 03 02**
10 Fächer		
multipolar® 380	**83 02 02 03**	**83 02 02 04**
multipolar® 481	**83 02 03 03**	**83 02 03 04**
multipolar® CONNECT 570		**83 02 04 20**
12 Fächer		
multipolar® 380	**83 02 02 05**	**83 02 02 06**
multipolar® 481	**83 02 03 05**	**83 02 03 06**
14 Fächer		
multipolar® 380	**83 02 02 07**	**83 02 02 08**
16 Fächer		
multipolar® 570	**83 02 04 01**	**83 02 04 02**

multipolar® 182 4 Fächer
multipolar® 182 6 Fächer

Gesamtvolumen: 182 l

multipolar® 380 8 Fächer
multipolar® 380 10 Fächer
multipolar® 380 12 Fächer
multipolar® 380 14 Fächer

Gesamtvolumen: 380 l

multipolar® 481 8 Fächer
multipolar® 481 10 Fächer
multipolar® 481 12 Fächer

Gesamtvolumen: 481 l

multipolar® 481 8 Schubladen
multipolar® 481 10 Schubladen

Gesamtvolumen: 481 l

multipolar® 570 CONNECT 10 Fächer

multipolar® 570 16 Fächer

Gesamtvolumen: 570 l

Rieber

Ihr Ansprechpartner ist für Sie da

Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen

+49 (0) 7121 518-444
verkauf@rieber.de

Österreich

Rieber Austria GmbH
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

+43 (0) 1 865 15 10-0
office@rieber.at

Schweiz

Rieber Alinox AG
Hörnlistrasse 18
CH-8360 Eschlikon TG

+41 (0) 71 868 93 93
mail@rieber.ch

Find us on:

RIEBER HOMEPAGE

INSTAGRAM

FACEBOOK

LINKED IN

VIMEO

Stand 07 2021