Rieber

The mobile kitchen company

Der effiziente & digitale Kühlschrank mit Fächern für die Sharing-Nutzung ganz ohne Schlüssel.

Für frische, perfekt gekühlt Speisen, Snacks und Getränke in vielfältigen Anwendungsbereichen einsetzbar, mit innovativem und flexiblem App-Öffnungssystem.

Made in Germany

multipolar® CONNECT

Der digitale Sharing-Kühlschrank – individuell, flexibel, hygienisch, & universell einsetzbar.

Für die individuelle und flexible Aufbewahrung von Lebensmitteln ohne klassischen Schlüssel, sondern mit Funkverbindung gesteuerter Öffnungsfunktion per App, für benutzerzugeordnete Fächer, die durch einen Admin zentral verwaltet werden können.

Flexibel einsetzbar zum Beispiel in der Gemeinschaftsverpflegung, im Catering, Betriebsrestaurant, Hotel, Studentenwohnheim, Büro oder auch in der Teeküche.

Erhältlich in der Ausführung mit 10 Einzelfächern, die durch Umluftkühlung perfekt gleichmäßig temperiert werden. Mit stabilem Innengestell aus Edelstahl und Fächer aus entnehmbaren GN-Behältern (8 x GN 1/1, 2 x GN 2/3) für optimale Hygiene und einfache Reinigung.

Über die dazugehörige Rieber CONNECT App, kann der multipolar® CONNECT digital geöffnet und von mehreren Personen gleichzeitig geshared werden, für effiziente Mehrfachnutzung.

Sobald der multipolar® CONNECT den angemeldeten App-Nutzer, mit seinem zugeordneten Fach in der Nähe erkennt, leuchtet die LED an der Blende oben und ein Tonsignal erklingt. Nachdem die Haupt-Kühlschranktüre geöffnet wird, geht das dem Nutzer zugeordnete Fach automatisch auf und die Speisen/Lebensmittel können aus dem hygienischen GN-Behälter Fach entnommen werden.

Im Dashboard können die 10 Fächer einfach durch den Verwalter/Admin den gewünschten App-Nutzern zugeordnet werden. Ebenso können hierüber die App-Nutzer schnell hinzugefügt oder entfernt werden.

Des weiteren entweicht beim Öffnen über die kleinen Einzelfächer nur ein Bruchteil der gekühlten Luft und spart dadurch deutlich Strom und Energie. Mit stufenlos regelbarer Temperatur durch integrierten Raumthermostat. Zudem mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

Für eine lückenlose und automatisierte Temperaturdokumentation ist der multipolar® CONNECT jederzeit mit einem CHECK-Sensor nachrüstbar. CHECK CLOUD – Ihr digitales System für qualitätsrelevante Prozesse. Flexibel, einfach und individuell nachrüstbar.

Rieber

The mobile kitchen company

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.

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.

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

The mobile kitchen company

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 wann immer Sie es wünschen aus Ihrem eigenen Fach im Kühlschrank entnehmen und frisch 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. Für absolute Sicherheit in Sachen automatischer HACCP-Temperaturdokumentation ist der Kühlschrank jederzeit mit einem CHECK-Sensor nachrüstbar. Bitte fragen Sie an.

GN-Behälter

Wasserdichter Steckdeckel & thermoplates®

GN-Behälter & thermoplates®

Rieber verfügt dank seines umfangreichen Edelstahl-GN-Sortiments sowie seines SWISS-PLY Mehrschichtmaterials und einer Vielzahl an Deckeln, über ein umfangreiches GN-Sortiment im Markt. In Kombination mit unserem thermoport®, multipolar® CONNECT, navioven und K|POT® eignen sich die GN-Behälter bzw. thermoplates® in den Größen GN 1/2, 1/3 und 1/6 perfekt zum hygienischen und standardisierten Lagern, Transportieren, Regenerieren & Ausgeben von Speisen. Unsere thermoplates® begleiten Sie sogar über die komplette Prozesskette vom standardisierten Lagern bis hin zur Ausgabe – ohne umzuschütten. In verschiedenen Größen, Tiefen & Ausführungen erhältlich.

Rieber

The mobile kitchen company

Die Caterer-Gesamtlösung.

Leckeres Essen frisch auf den Punkt gegart – einfach & sicher wann immer Ihre Kunden es wünschen.

Transportieren

Sicherer Speisentransport im Haus & außer Haus (gekühlt / neutral). Das Rieber thermoport® Sortiment bietet für jede Anforderung im Speisentransport 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-Variante und auch als Einportion-Variante erhältlich. In verschiedenen Ausführungen und Größenoptionen lieferbar.

thermoport® 1000 K cool

thermoport® 100 K hybrid

thermoport® 3000 K gekühlt

Lagern

Kühlen & Lagern vor Ort im multipolar® CONNECT. Perfekt gekühlte individuell bestückbare Einzel-Fächer für Ihre Kunden, die Ihre frisch gekochten Speisen wann immer Sie wünschen entnehmen können, auch ohne Schlüssel. Ihre Kunden 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 bzw. löschen.

Regenerieren

K | POT®. Ein intelligentes Auftischgerät 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.

+ **Die 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**

K | POT®

navioven

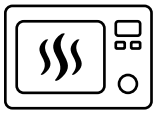
Rieber

The mobile kitchen company

Die Sharing-Lösung für alle Communities.

Ob in Büros, Teeküchen, Wohnheimen, Schichtbetrieben oder Kantinen.

Unser mulitpolar® CONNECT kann von mehreren Personen gleichzeitig genutzt werden. Dabei hat jeder Nutzer sein eigenes zugewiesenes Fach das nur von ihm sicher über die App geöffnet werden kann und perfekt temperiert ist. Je nach Vorliebe können die eigenen Speisen, Getränke und Snack mitgebracht und sicher und einfach im Sharing-Kühlschrank frisch gehalten und unabhängig nach Belieben jederzeit entnommen werden. Warme Mahlzeiten können ganz einfach vor Ort in unserem multifunktionalen navioven oder in einer handelsüblichen Mikrowelle erwärmt werden. Einfach genießen und sich wie zu Hause fühlen.



Regenerieren von mitgebrachten Mahlzeiten in einer handelsüblichen Mikrowelle möglich. Hierfür geeignetes Mikrowellengeschirr verwenden.

Regenerieren

K|POT®. Ein intelligentes Auftischgerät 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.

+ **Die 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**

K|POT®

navioven

Rieber

The mobile kitchen company

Ihre Anwendungs-Vorteile auf einen Blick

- 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.
- 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 (z. B. Tankstellen, Supermärkte, Schulen, Hofläden) | Dezentrale, entkoppelte Versorgung von Außenstellen/Betrieben…

CHECK CLOUD®

Für eine lückenlose und automatisierte Temperaturdokumentation ist der Kühlschrank jederzeit mit einem CHECK-Sensor nachrüstbar. Bitte fragen Sie an.

Rieber

The mobile kitchen company

How to CONNECT –
die App Anwendung einfach und bedienerfreundlich.

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.

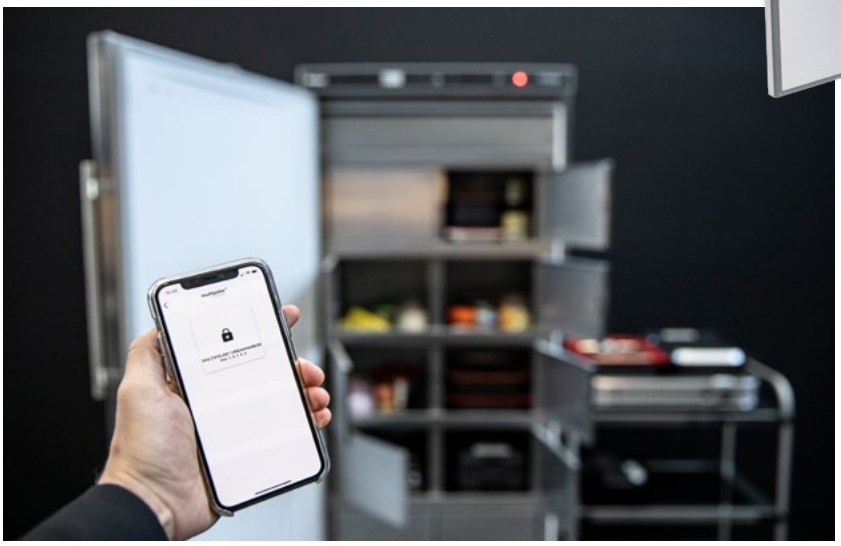
Schritt 1:
Sie bekommen vorab eine E-Mail mit der Aufforderung die App herunter zu laden und ein Passwort zu vergeben.

Schritt 2:
Herunterladen und Installieren der App.

Schritt 3:
Passwort vergeben/anmelden.

Schritt 4:
Bluetooth-Nutzung zulassen.

Digitales öffnen duch die Rieber CONNECT App



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

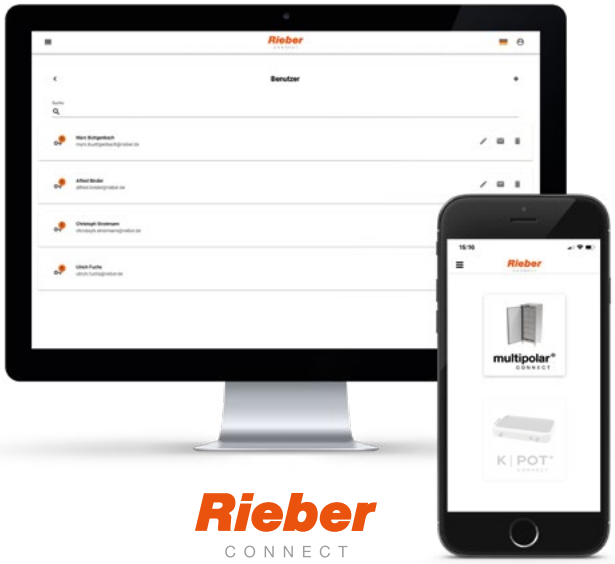
Rieber

The mobile kitchen company

Für effiziente und flexible Mehrfach-Nutzung, digital gesteuert & verwaltet.

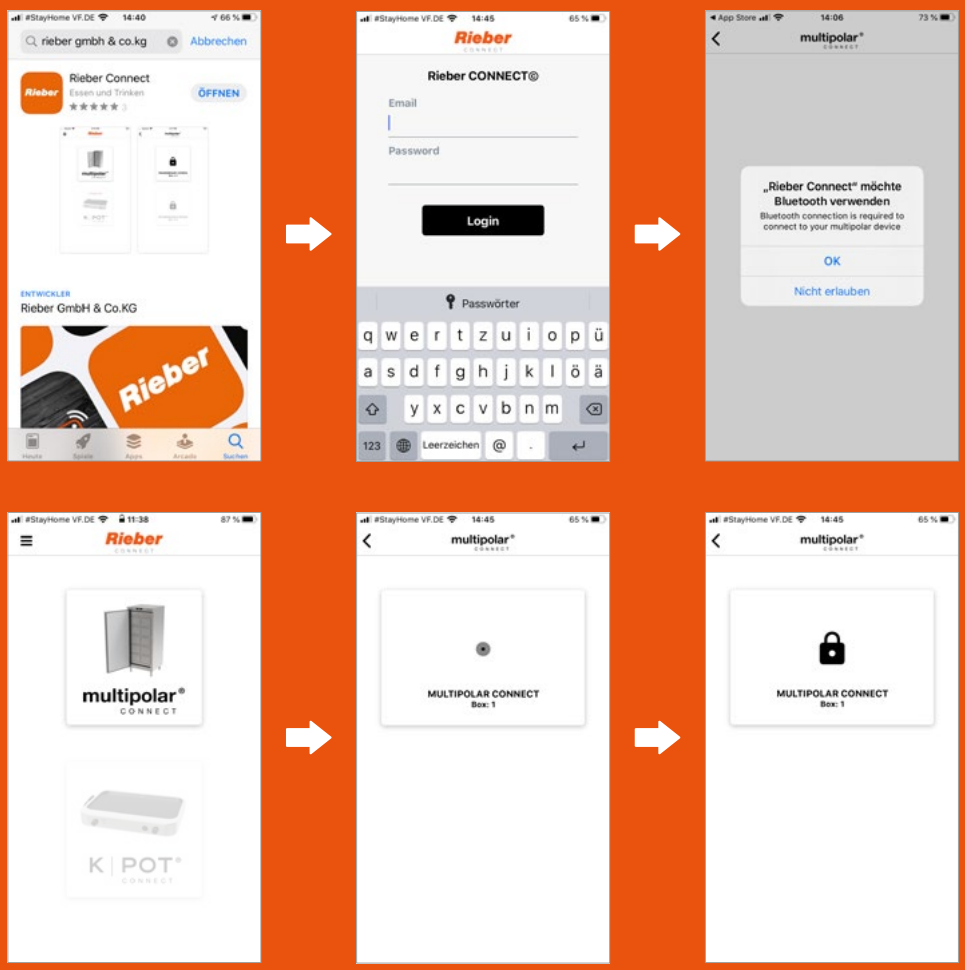
App Store

Google Play Store



Rieber
CONNECT

Zum Öffnen des Fachs den multipolar® CONNECT Button drücken. Die LED Signalleuchte leuchtet 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
CONNECT

Rieber

The mobile kitchen company

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihr Ansprechpartner ist für Sie da.

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

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

Rieber + Grohmann Gesellschaft m.b.H.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

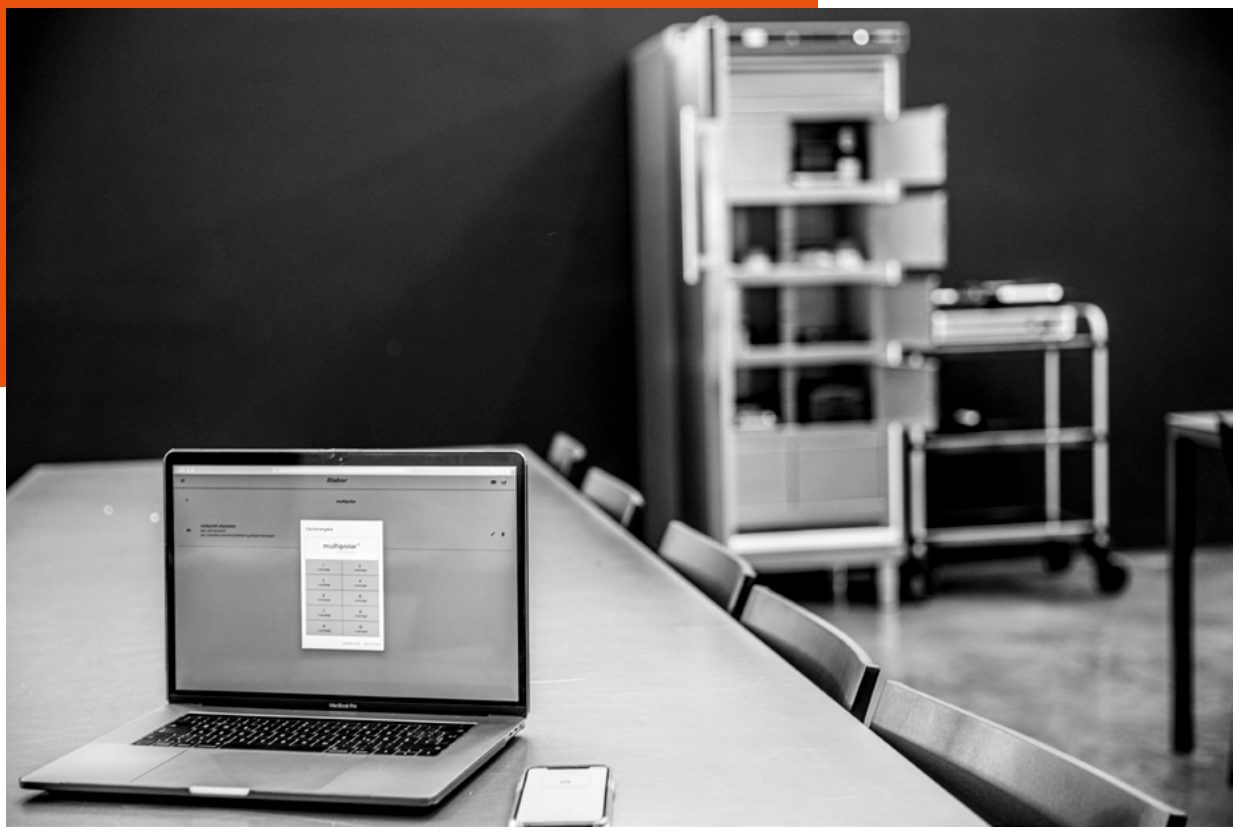
+43 (0) 1 865 15 10-0
office@rieber.at

Rieber ag
Hörnlistrasse 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

Service Page

www.rieber.systems



pdf 05 2020. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.