

NOUVEAU !
Maintenant
disponible aussi
en version
encastrée.



L'ANTI-CHAFING DISH.

Pourquoi nous avons un problème avec le chafing dish ?

Pour être honnêtes, nous n'avons pas qu'un problème avec le chafing dish, nous en avons *plusieurs* : avec la qualité, avec le maniement et avec la sécurité, mais aussi avec l'odeur, le dégagement de chaleur, le nettoyage et le coût. Et surtout, surtout, avec le goût ! Il était temps de faire disparaître des assiettes les légumes mal cuits ou les sauces bouillies.

Pour toutes ces raisons, nous avons décidé chez Rieber de mettre au point le KIPOT, un anti-chafing dish qui fait la guerre au mauvais goût. Au caractère peu maniable et démodé du chafing dish, avec son bain-marie impossible à contrôler, il oppose les avantages d'une plaque céramique à faible consommation d'énergie, avec une utilisation tout ce qu'il y a de plus simple et un design sobre et fonctionnel. Grâce à une commande intelligente et à l'apport de chaleur parfaitement contrôlable, il est possible de maintenir les plats exactement à température.

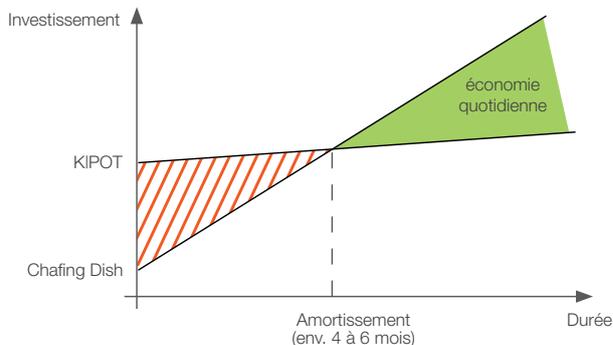
Désormais, le K-POT 1/1 800 existe aussi en version encastrée et peut être monté directement dans le revêtement en acier inox ou, avec un cadre d'encastrement en acier inox affleurant, dans un revêtement en bois, en granit ou en inox. Le nombre de plaques encastrées est totalement libre. Le panneau de commande est installé horizontalement sur le cache avant.

Amortissement

Bien sûr qu'un chafing dish est moins cher à l'achat qu'un KIPOT. Mais soyons francs, le coût d'exploitation n'est-il pas un critère plus important que le coût d'achat ? Si l'on compare les coûts de la pâte à brûler et du courant électrique, vous économisez **50 centimes/heure en exploitation.**

Sans parler des contraintes de nettoyage, de chauffage de l'eau, de stockage, de logistique des pâtes à brûler... ce qui porte le coût final à **plus de 60 centimes/heure.**

Faites le bon investissement dès le départ, plutôt que de payer des suppléments en permanence pour une solution de compromis.

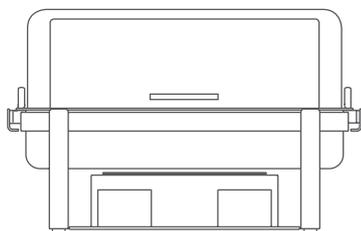


Chafing Dish classique

2 x pâte à brûler = 1,40 euro

1 x pâte à brûler = 2,5 heures

↘ 1 heure = 56 ct

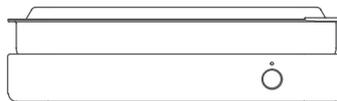


KIPOT

1 kW/h = 18 ct

0,4 kW/h (niveau 2) = 7 ct

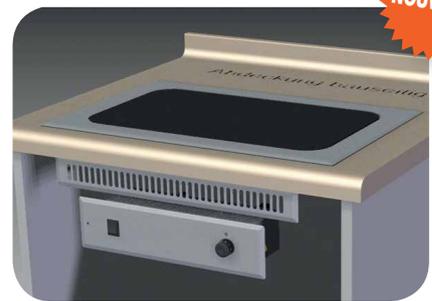
↘ 1 heure = 7 ct



**Gagnez
au moins
0,60 € par
heure !**



Appareil sur table



Version encastrée

NOUVEAU !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Appareil de maintien au chaud contrôlé au format GN 1/1. Associé aux récipients de cuisson GN thermoplates®, le système de maintien au chaud réglable en continu garantit le respect de la température optimale sans cuire à l'excès ni brûler les aliments. Corps en acier inox ou peint en noir. Plaque vitrocéramique encastrée, facile à nettoyer. Réglage en continu par bouton tournant. La LED indique le statut de service. Version encastrée en acier inox, avec plaque céramique affleurante.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inox
Dim. ext. Appareils sur table	(l x p x h)
env.	533 x 380 x 88 mm
Dim. ext. Version encastrée	(l x p x h)
Plaque de chauffe env.	607 x 394 x 57 mm
Découpe revêtement env.	582 x 378 mm
Commande env.	388 x 152 x 100 mm
Découpe cache avant env.	322 x 85 mm
Poids Appareils sur table	6,5 kg
Poids Version encastrée	7,7 kg
Puissance électrique connectée	1 N CA 230 V 50/60 Hz
Puissance	800 W

Versions sur table :

K-POT - 1/1 ch-800 N° de cde 84 01 20 11
Appareil 1 zone **Appareil sur table**
(acier inox)

K-POT - 1/1 ch-800 N° de cde 84 01 20 12
Appareil 1 zone **Appareil sur table**
(noir)

Version encastrée :

K-POT - encastré 1/1 ch-800 N° de cde 84 01 20 51
Appareil 1 zone **Version encastrée**
(acier inox)

NOUVEAU !



Vaisselle de cuisson GN thermoplates® et accessoires sur demande.

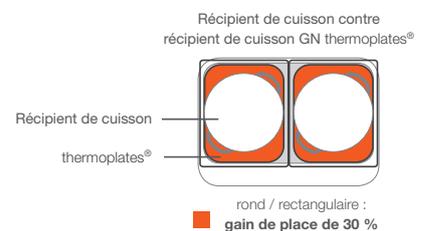
DÉBIT



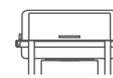
KIPOT

capacité max. d'env. 10 litres
 ↘ env. 20 personnes

UTILISATION EFFICACE DE L'ESPACE



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



CHAFING DISH ÉLECTR. :

↘ env. 0,8 kW/h



KIPOT :

↘ env. 0,4 kW/h (moyenne)

LES AVANTAGES D'UN SEUL COUP D'ŒIL.



PAS DE BAIN-MARIE



PAS D'ODEUR DE PÂTE À BRÛLER



PAS DE CHALEUR PERDUE



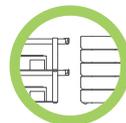
PAS DE RISQUE D'INCENDIE



MEILLEURE QUALITÉ



PLUS DE SÉCURITÉ



LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE



GAIN DE COÛTS

Consigne de sécurité : l'appareil s'échauffe à l'utilisation. Risque de brûlure. Placer le récipient de cuisson correctement sur l'appareil : risque de basculement.