Gesamtprospekt
Speisenverteilung im Haus

[*Universelle Speisentransport-Systeme*]

Rieber

Wie Speisen am besten zum Patienten kommen . . .

Der Stellenwert einer professionellen Speisenverteilung im Haus ist wichtig. Für den Krankenhaus- oder Heimbetreiber genauso wie für den Patienten. Kommt es auf der Betreiberseite darauf an, Speisen möglichst wirtschaftlich, effektiv und gemäß den gesetzlichen Hygienebestimmungen HACCP zu verteilen, freuen Patienten sich über leckere und richtig temperierte Speisen, die somit Ihren Anteil zur schnellen Genesung beitragen.

Moderne Speisenverteilanlagen setzen sich zusammen aus einem Transport- und Verteilband, aus Besteck-, Geschirr- und Tablettspendern, Speisenzubringerwagen, Regalwagen, Tablettwagen, Tablettsystem mit passendem oder universellem Geschirr, aus Organisationsmitteln und der EDV-Regie.

Entscheidend für den optimalen Einsatz eines Speisenverteilungs-Systems oder Teile davon ist die Integrationsfähigkeit in die unterschiedlichen Gegebenheiten der Krankenhäuser: individuelle Vor-Ort-Voraussetzungen, besondere Erwartungen, Ansprüche und Einstellungen erfordern die richtige Technologie. Hierfür ist Rieber der richtige Partner. Ganz gleich, ob die Speisenverteilung als Frischkost oder Kühlkost erfolgen soll, als Schöpfsystem oder Tablettsystem, in der Zentralküche oder auf der Station, bei Rieber findet sich immer eine passende Lösung und die professionelle Beratung dazu. Denn die fachmännische Auswahl der einzelnen Bausteine ist entscheidend für die reibungslose Versorgung der Patienten.

Lesen Sie weiter und erfahren Sie mehr darüber, wie Speisen am besten zum Patienten kommen.

Inhalt ***Seite***

Einführung	2 - 3
Produktübersicht Frischkost/Kühlkost	4 - 5
Stationsküche	7
Speisentransportwagen NORM	8 - 11
Luculliner®	12 - 13
Regio-Station	14 - 23
Zentralküche	24
Tablettwagen	28 - 29
Isoliergeschirr und -tabletts, Systemgeschirr	30 - 35
Tablettwagen Induktion	36 - 41
Tablettwagen Heißluft	42 - 45
Verteilbänder	46 - 47
Rundriemenbänder	48 - 49
Übersicht Speisenverteilorganisation	50 - 52

Speisenverteilung mit Frischkost

Für Frischkost bietet Rieber sechs verschiedene Produkte für die Speisenverteilung an. Die verschiedenen Ausführungen teilen sich in Tablett- oder Schöpfsystem. Das Tablettsystem für die Zentralküche ist wahlweise mit aktiver oder passiver Warm- und Kühlhaltung erhältlich, das Schöpfsystem für die Stationsküche ausschließlich mit aktiver Warm- und Kühlhaltung.

Stationsküche

Speisentransportwagen NORM

Schöpfsystem, aktive Warmhaltung der Warmspeisen oder Kühlung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 8-11

Luculliner®

Schöpfsystem, aktive Warmhaltung der Warmspeisen und aktive Kühlung der Kaltspeisen.

Seite 12-13

Regio-Station

Schöpfsystem, aktive Nacherwärmung der Warmspeisen mit Heißluft, aktive Kühlung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 14-23

Zentralküche

Tablettwagen TWF

Tablettsystem Combitray (für einzelne Isolier-Clochen) oder Thermotray (Isolierzonendeckel für das ganze Tablett), passive Warm- und Kühlhaltung, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten.
Seite 26-27

Tablettwagen Induktion

Tablettsystem, aktive Nacherwärmung mit Induktionstechnik, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten.
Seite 36-41

Tablettwagen Heißluft, Unitray

Tablettsystem, aktive Nacherwärmung mit Heißluft, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten. Aktive Kühlhaltung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 42-45

Speisenverteilung mit Kühlkost „Cook and Chill“

Für Kühlkost (von +2 °C bis +8 °C) bietet Rieber drei verschiedene Produkte für die Speisenverteilung an. Für die Zentralküche mit Tablettsystem – die Regenerierung über Induktion oder Heißluft, für die Stationsküche mit Schöpfsystem – die Regenerierung über Heißluft.

Stationsküche

Regio-Station

Schöpfsystem, aktive Regenerierung der Warmspeisen mit Heißluft, aktive Kühlung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 14 - 23

Zentralküche

Tablettwagen Induktion

Tablettsystem, aktive Regenerierung mit Induktionstechnik, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten.
Seite 36 - 41

Tablettwagen Heißluft, Unitray

Tablettsystem, aktive Regenerierung mit Heißluft, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten. Aktive Kühlhaltung für Kühlkost und kalte Kost.
Seite 42 - 45

Stationsküche

Die Speisen werden gekühlt oder warm in Gastronorm-Behältern auf die Stationsküche gebracht. Der Transport erfolgt mit der Regio-Station bzw. dem Speisentransportwagen oder sicher im Rieber Thermoport®. Auf der Station erfolgt die Regenerierung beziehungsweise das Warmhalten der Warmspeisen oder das Kühlen der Kaltspeisen, entweder in der Regio-Station oder im Speisentransportwagen. Mittels Schöpfsystem werden die Speisenportionen auf die Teller und dann auf den Tabletts angerichtet und verteilt.

Verteilung mit Köpfchen: die Speisentransportwagen NORM

Die Speisentransportwagen NORM sind die preiswerte Alternative für kleine Häuser und erfüllen die strengen Vorgaben nach HACCP und machen die Speisenverteilungskette dadurch sicher. Auf Wunsch mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen oder mit aktiver Kühlung der Kaltspeisen. Durch das Schöpfsystem sind Individualportionen wie bei Diäten möglich.

Technische Beschreibung:

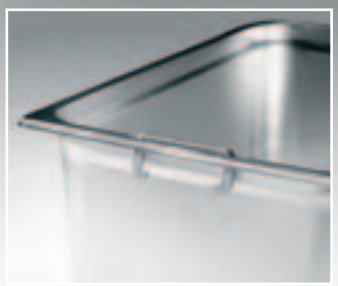
Speisentransportwagen aus CNS, Abdeckung mit Schwallrand (bei Ausführung mit Warmhaltewannen). Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert. Türen selbstschließend, Transportverschluss. Die Türdichtung lässt sich zur Reinigung komplett herausnehmen und ohne Werkzeug wieder hineindrücken. Schrankraum: dichte Hygienemuffel, H3. Innen fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff. Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm gemäß DIN 18867, Teil 7.
2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, Radanordnung HL, optional VHL. Schrankraum beheizt: 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von +30 °C bis +90 °C.

Die ideale Ergänzung
Rieber Gastronorm-Behälter
(Siehe extra Prospekt)

Alles im Blick
Getrennte Heizregelung für jedes Fach und Becken

Optional Schrankraum gekühlt: 1 Schrankraum 1/1, Kühlleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt, Kühlbereich von +2 °C bis +10 °C. Kälteleistung: 230 W bei -10 °C Verdampfungstemperatur, Kältemittel R134a.
Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m. Blindsteckdose. Schutzart IP X5 (strahlwassergeschützt). Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.

Hygieneausführung H3
Innenraum dichtgeschweißt, tiefgezogene Auflagesicken und Kugelecken (Radius R10)



	NORM II-0	NORM III-0	NORM II-2
Abmessungen (mm)	955 x 730 x 974 (1021)	1395 x 730 x 974 (1021)	955 x 730 x 974
Abmessungen Fach	330 x 570 x 586	330 x 570 x 586	330 x 570 x 438
Gewicht	75 kg	110 kg	75 kg
Anz. niedriger Fächer	–	–	2
Anz. hoher Fächer	2	3	–
Anz. Auflagesicken/Schrankfach	14 Paar	14 Paar	10 Paar
Fassungsvermögen pro Schrankfach	7 x GN 1/1, 55 mm Tiefe	7 x GN 1/1, 55 mm Tiefe	5 x GN 1/1, 55 mm Tiefe
Schutzart	IP X5	IP X5	IP X5
Anz. beheizter Becken	–	–	2
Anz. beheizter Fächer	2	3	1
Anz. gekühlter Fächer	–	–	–
Anschlusswert Watt	940	1410	1410
Bestell-Nr.	***88 13 03 11***	***88 13 10 11***	***88 13 05 11***
Anz. beheizter Becken			2
Anz. beheizter Fächer			2
Anschlusswert Watt			1880
Bestell-Nr.			***88 13 06 11***
Anz. beheizter Becken			
Anz. beheizter Fächer			
Anschlusswert Watt			
Bestell-Nr.			

Sonderausstattung

Stellfläche an der Stirnseite

abklappbar, einseitig

Abmessungen (612 x 265 x 22 mm)

Bestell-Nr. ***88 13 20 51***

Deckelhalterung für 1/1 Deckel

Bestell-Nr. NORM II ***88 13 20 10***

Bestell-Nr. NORM III ***88 13 20 11***

Schiebedeckel

über Stirnseite ausziehbar, Arretierstellung, 100 mm Rastposition

NORM II (Abmessungen 877 x 650 mm):

Bestell-Nr. ***88 13 20 53***

NORM III (Abmessungen 1250 x 650 mm):

Bestell-Nr. ***88 13 20 54***

Klappdeckel 1/3 – 2/3

NORM II (Abmessungen 800 x 620 mm):

Bestell-Nr. ***88 13 20 55***

NORM III (Abmessungen 1220 x 620 mm):

Bestell-Nr. ***88 13 20 56***

Ablaufsieb aus CN

zum Einsetzen in den Ablauf der Warmhaltewanne

Bestell-Nr. ***57 01 03 01***

	NORM III-3	***NORM III-1-1K***
Abmessungen (mm)	1395 x 730 x 974	1395 x 730 x 974
Abmessungen Fach	330 x 570 x 438	330 x 570 x 438
Gewicht	120 kg	100 kg
Anz. niedriger Fächer	3	2
Anz. hoher Fächer	–	–
Anz. Auflagesicken/Schrankfach	10 Paar	10 Paar
Fassungsvermögen pro Schrankfach	5 x GN 1/1, 55 mm Tiefe	5 x GN 1/1, 55 mm Tiefe
Schutzart	IP X5	IP X3
Anz. beheizter Becken	3	3
Anz. beheizter Fächer	1	1 links
Anz. gekühlter Fächer	–	1 rechts
Anschlusswert Watt	1880	1970
Bestell-Nr.	***88 13 12 11***	***88 13 18 11***
Anz. beheizter Becken	3	
Anz. beheizter Fächer	2	
Anschlusswert Watt	2350	
Bestell-Nr.	***88 13 13 11***	
Anz. beheizter Becken	3	
Anz. beheizter Fächer	3	
Anschlusswert Watt	2820	
Bestell-Nr.	***88 13 14 11***	

Einschubrahmen für Schrankfach

Bestell-Nr. (ausziehbar, 1 x 1/1)	***88 13 20 57***
Bestell-Nr. (ausziehbar, 2 x 1/2)	***88 13 20 58***

Kühlelement für kalte Speisen, GN 1/1

(Fachkühlung für unbeheizte Fächer)

Bestell-Nr. CNS	***85 01 20 02***
Bestell-Nr. Kunststoff	***85 02 20 38***

Umlaufender Stoßschutz

Bestell-Nr. NORM II	***88 13 20 61***
Bestell-Nr. NORM III	***88 13 20 62***

Aufsatz mit Licht-/Wärmebrücke

Bestell-Nr. NORM II	***88 13 20 46***
Bestell-Nr. NORM III	***88 13 20 48***

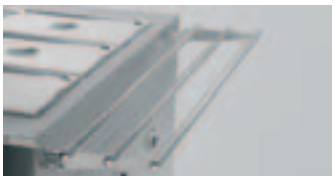
Aufsatz mit Lichtbrücke

Bestell-Nr. NORM II	***88 13 20 45***
Bestell-Nr. NORM III	***88 13 20 47***

Digitale Temperaturanzeige

pro Fach in die Tür eingebaut

Bestell-Nr.	***33 07 04 01***



Tablettrutsche einseitig

Bestell-Nr. NORM II	***88 13 20 59***
Bestell-Nr. NORM III	***88 13 20 60***

Raddurchmesser

Bestell-Nr. ø 160 mm	***auf Anfrage***
Bestell-Nr. ø 200 mm	***auf Anfrage***

Antistaticbereifung ø 125 mm

Bestell-Nr.	***auf Anfrage***

Mobiler Tischservice mit kulinarischem Ambiente: Der Luculliner®

Eine Neuheit in Sachen individueller Speisentransport- und Ausgabewagen. Eine fahrbare Verpflegungseinheit für die Verköstigung von Gruppen wie z. B. Ganztagsschulen, Kliniken oder Altenheimen. Luculliner® ist eine kompakte mobile Speisentransport- und Ausgabestation für Warm- und Kaltspeisen. Luculliner® ist so konzipiert, dass der Gast seine Speisen am Luculliner® auswählen und abholen kann, aber auch nicht gehfähige Gäste vom Luculliner® aus versorgt werden können. Sozusagen ein Komplettanbietesystem mit Wahlcharakter.

Immer frisch
Kühlvitrine mit 4 Etagen
jeweils GN 1/1

Gut vorbereitet
Ausziehbare Borde zum
Einstellen von Schüsseln
und Einhängerahmen für
GN-Behälter (Sonderzubehör)

Unter Kontrolle
Übersichtliches Bedienfeld
für die Steuerung

Technische Beschreibung:

Speisentransport- und Ausgabewagen aus CNS. Sichtbare Flächen matt geschliffen und belegt mit Dekorplatte (Farbe nach Wahl). Abdeckung allseitig abgekantet. Umlaufende Verkröpfung, 8 mm. 2 tiefgezogene Warmhaltewannen in die Abdeckung eingeschweißt. Warmhaltewannen jeweils auf GN 1/1, 200 mm tief, und deren Unterteilung ausgelegt, elektrisch beheizt, 2 x 0,765 kW, mit Entleerhahn und Ablaufrohr. Über den Warmhaltewannen ein CNS-Schiebedeckel 668 x 750 mm als Arbeits- und Abstellfläche, mit Sicherheitsschiebegriff. Kühlvitrine mit 4 Etagen jeweils GN 1/1 neben Wasserbädern aufgebaut. Temperatur einstellbar, fest eingestellt auf +6 °C. Vitrine Stirnseite und 2 Flügeltüren isolierverglast. Vitrine mit Beleuchtung. Umluftkühlung, Abtauautomatik und Tauwasserablauf, komplett mit Kühlmaschine im Unterbau. Temperatur thermostatisch regelbar. Einschließlich Thermostat mit Digitalanzeige, Ein-/Ausschalter. Über den Wasserbädern, Ausgabebord mit Hustenschutz und Beleuchtung. Bord aus furniertem Holz mit 3-seitiger Galerie aus CNS. Hustenschutz als geschwungene VSG-Glasscheibe. Unterseite Beleuchtung aus Halogenstrahlern. Im Unterbau Schrankraum, doppelwandig isoliert. 2 Schrankfächer beheizt, einzeln thermostatisch regelbar. 1 Schrankfach neutral. Schrankfächer mit je 6 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, doppelwandige isolierte Flügeltür, gegen Aufspringen gesichert. Geräteboden mit umlaufendem Stoßrahmen. Raddurchmesser 125 mm. Anordnung: mittig, 3 Bockrollen in der Mitte, vorne und hinten jeweils 1 Doppel-Lenkstopprolle, rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8.

Luculliner®	
Abmessungen	1456 x 748 x 1629 mm
Gewicht	230 kg
El. Anschlusswert	2,5 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50 Hz
Stromanschluss	230 V
Bezeichnung	Luculliner®
Bestell-Nr.	***88 13 21 01***

Zubehör (auf Wunsch)

Kühlplatte aus CNS:
Bestell-Nr. ***85 01 20 02***

Ablaufsieb aus CNS zum Einsetzen in das Becken-Ablaufrohr:
Bestell-Nr. ***57 01 03 01***

Bord für Schrankfach, ausziehbar (max. 3 Stück pro Schrankfach), Montage werksseitig:
Bestell-Nr. ***88 13 20 07***

Einhängerahmen für Schrankfach, ausziehbar, bis GN 1/1, max. 2 Stück pro Schrankwand, Montage werkseitig:
Bestell-Nr. ***88 13 20 09***

Bei Bestückung mit 2 Einhängerahmen können 1 GN-Behälter 1/1 150 mm tief und 1 GN Behälter 1/1 100 mm tief eingehängt werden

Bord für Schrankfach für Diätessenplatten, Montage werkseitig:
Bestell-Nr. ***88 13 20 08***

CNS-Rost, GN 1/1:
Bestell-Nr. ***84 14 01 02***

CNS-Rost, GN 1/1, leichte Ausführung:
Bestell-Nr. ***84 14 01 05***

Einschubblech, GN 1/1, 20 mm tief:
Bestell-Nr. ***84 10 01 04***

Bedienseite

Gastseite

Seitenansicht

Oben wie unten: Mit der Regio-Station werden Ihre Speisen bestens versorgt

Die unterschiedlichen Typen dieses multifunktionalen Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilsystems überzeugen durch Qualität, ein vielfältiges Sonderausstattungsprogramm und eine intelligente elektronische Steuerung, die eine auf die Speisepläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung ermöglicht. Geeignet auch für Individualportionen bei Diäten.

Die Speisen werden gekühlt oder warm in Gastronorm-Behältern auf die Stationsküche oder in den Speisesaal gebracht. Die in GN-Behältern abgefüllten Speisen werden entweder direkt mit der Regio-Station oder deren Transferwagen transportiert. Direkt am Ausgabeort erfolgt die Regenerierung (Kühlkost „Cook and Chill“, Tiefkühlkost „Cook and Freeze“) bzw. das Warmhalten der Speisen (Frischkostverteilung) oder aber deren gekühlte Zwischenlagerung bis zum Ausgabezeitpunkt. Im Schöpfsystem werden die Speisen dann aus den Gastronorm-Behältern auf Teller angerichtet und verteilt bzw. ausgegeben.

R-ST Typ 5

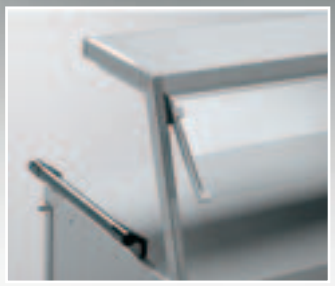
Technische Beschreibung:
Korpus besteht aus CNS. Die obere Abdeckung ist mit zwei getrennt heizbaren Warmhaltezonen versehen, zum flächenbündigen Aufstellen von 4 GN-Behältern im Format GN 1/1, 55 mm tief. Links und rechts begrenzen zwei stabile Schiebegriffe die Abdeckung und fixieren die GN-Behälter seitlich. Die beiden Wärmestrahler der Licht- /Wärmebrücke sind getrennt schaltbar.
Die Hustenschutzverglasung ist verstellbar, wahlweise für Bedienung oder Selbstbedienung. Gastseitig ist am Korpus eine abklappbare Tablettrutsche aus CNS-Rundrohr angebracht.
Im Korpus sind die einzelnen Funktionen Kühlen / Warmhalten / Regenerieren / Aufbewahren untergebracht. Vollautomatischer Programmablauf.
Beispiel im Standardmenü:
Start – Kühl – Regenerierprozeß läuft automatisch bis zur eingestellten Servierzeit. Während der Servierzeit schalten sich Tischplattenheizung und Wärmestrahler dazu.
Bei Bedarf läßt sich der Prozeß auch manuell steuern. Die möglichen Ausführungen entnehmen Sie bitte der Beschreibung. Das Installationsfach ist im Korpus oder in der Licht- /Wärmebrücke immer mittig angeordnet. Bei einigen Varianten ist eine abschließbare Schublade eingebaut. Die Funktionsabteile links und rechts vom Installationsfach sind mit einem Transfergestell ausgestattet. Dieses ist zur Aufnahme von 8 Stück GN-Behältern im Format GN 1/1, 55 mm tief (Inhalt je 5,6 Liter) ausgelegt und besteht vollständig aus CNS. Ein optionaler Transportwagen für maximal 2 Transfergestelle ist als Zubehör erhältlich. Ein umlaufender Stoßschutz verhindert Beschädigungen an den Seitenwänden.
Die Regio-Stationen werden serienmäßig mit einer rostfreien Rollenausstattung gemäß DIN 18867 – Teil 8 geliefert.
Der Rollendurchmesser beträgt 160 mm. 5 Rollen: je 2 Lenk- und Lenkstopprollen sowie 1 Bockrolle mittig (Optional und bei Typ 10 - 13 Anordnung HL).

Automatisierter Ablauf
Elektronische Steuerung mit 7-Tage-Programmierung.
Jedem Tag können drei automatisierte Programmabläufe zugeordnet werden.

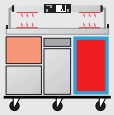
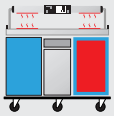
Gut beheizt
Verstellbare Hustenschutzscheibe für Bedienung oder Selbstbedienung dahinter Wärmebrücke mit 2 Quarzstrahlern.

Transferwagen
für max. 2 Hordengestelle

Transferwagen
mit Hordengestellen wird ausgedockt für Übergabe



Regio-Station mit Steuerung im Bord

	Frischkost	Kühlkost
	R-ST Typ 1 *Warmhalten + Teller wärmen + Aufbewahren + Schublade + Regenerieren*	 ***R-ST Typ 8*** *Warmhalten + Teller wärmen + Aufbewahren + Schublade + Kühlen / Regenerieren*
	R-ST Typ 2 *Warmhalten + Stellplatz + Schublade + Regenerieren*	***R-ST Typ 9*** *Warmhalten + Stellplatz + Schublade + Kühlen / Regenerieren*
	R-ST Typ 3 *Warmhalten + Kühlen + Schublade + Regenerieren*	 ***R-ST Typ 5*** *Warmhalten + Kühlen + Schublade + Kühlen / Regenerieren*

Regio-Station mit Steuerung im Installations-fach

	R-ST Typ 7 *Warmhalten + 2 x Regenerieren*	***R-ST Typ 6*** *Warmhalten + 2 x Kühlen / Regenerieren*
	R-ST Typ 11 *Warmhalten + Regenerieren*	***R-ST Typ 12*** *Warmhalten + Kühlen / Regenerieren*
	R-ST Typ 13 *Kühlen / Regenerieren + Kühlen*	

Modellbeschreibung:

R-ST Typ 1

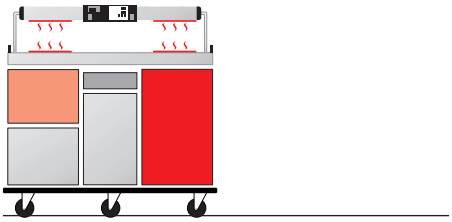
Ausführung:

Wärmebrücke oben mit Bedienfeld. Unten links Neutralfach zum Aufbewahren für Teller etc., darüber Warmhaltefach für Teller, mittig oben Schublade z. B. für Besteck, rechts großes Regenerierfach

R-ST Typ 8

Ausführung:

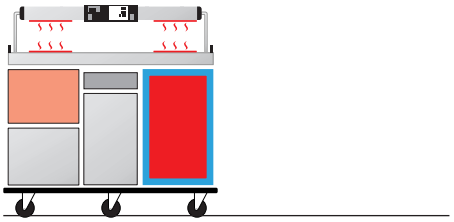
wie R-ST Typ 1, rechts jedoch großes Kühl-/ Regenerierfach



R-ST Typ 1	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Tellerwärmefach	
Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief, max. Temperatur 70 °C (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	
Neutralfach	
Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	
Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,2 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 1 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 01 01***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	6,6 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 1 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 01 03***



R-ST Typ 8	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Tellerwärmefach	
Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief, max. Temperatur 70 °C (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	
Neutralfach	
Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	
Kühl-/ Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,4 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 8 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 01 02***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	7,3 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 8 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 01 04***

Sonderausstattung und Zubehör siehe Übersicht auf Seite 23

Modellbeschreibung:

R-ST Typ 2

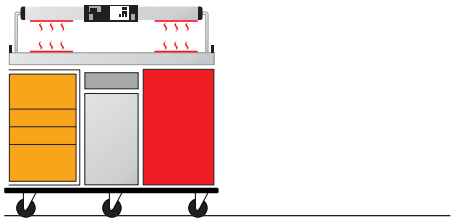
Ausführung:

Wärmebrücke oben mit Bedienfeld. Links Stellplatz für Thermoport® 1000 K, mittig oben Schublade z. B. für Besteck, rechts großes Regenerierfach

R-ST Typ 9

Ausführung:

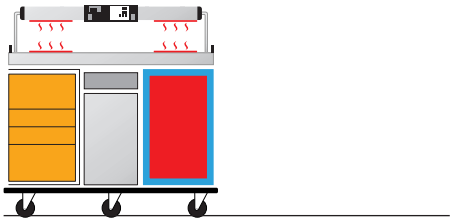
wie R-ST Typ 2, rechts jedoch großes Kühl-/Regenerierfach



R-ST Typ 2	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief	
Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,2 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 2 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 02 01***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	6,6 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 2 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 02 03***



R-ST Typ 9	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt	
Kühl-/ Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,2 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 9 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 02 02***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	7,3 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 9 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 02 04***

Sonderausstattung und Zubehör siehe Übersicht auf Seite 23

Modellbeschreibung:

R-ST Typ 3

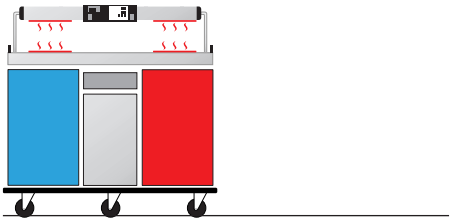
Ausführung:

Wärmebrücke oben mit Bedienfeld. Links großes Kühlfach, mittig oben Schublade z. B. für Besteck, rechts großes Regenerierfach

R-ST Typ 5

Ausführung:

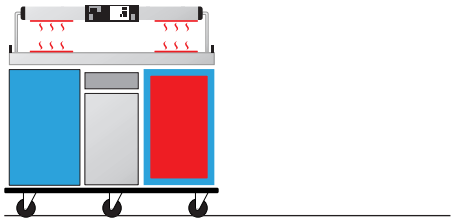
wie R-ST Typ 3, rechts jedoch großes Kühl-/ Regenerierfach



R-ST Typ 3	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Kühlfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt	
Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,3 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 3 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 03 01***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert:	6,7 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 3 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 03 02***



R-ST Typ 5	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Kühlfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt	
Kühl-/ Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführungen	
Anschlusswert	3,4 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 5 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 05 01***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	6,8 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 5 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 05 02***

Sonderausstattung und Zubehör siehe Übersicht auf Seite 23

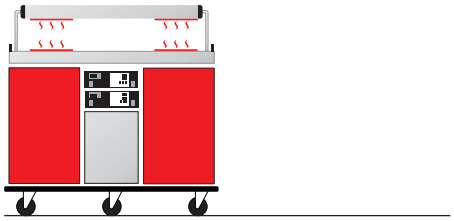
Modellbeschreibung:

R-ST Typ 7

Ausführung:
Wärmebrücke oben. Links großes Regenerierfach, mittig oben die Bedienfelder, rechts großes Regenerierfach

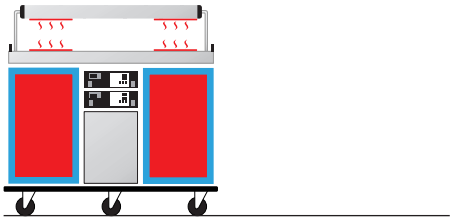
R-ST Typ 6

Ausführung:
wie R-ST Typ 7, links und rechts jedoch großes Kühl-/Regenerierfach



R-ST Typ 7	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
2 Regenerierfächer	
für je max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief	
Regenerierbereich bis +170 °C	

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	6,4 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung pro Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 7 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 04 02***



R-ST Typ 6	
Länge	1412 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
2 Kühl-/ Regenerierfächer	
für je max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief	
Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt	
Regenerierbereich bis +170 °C	

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	6,5 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung pro Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 6 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 04 03***

Sonderausstattung und Zubehör siehe Übersicht auf Seite 23

Modellbeschreibung:

R-ST Typ 11

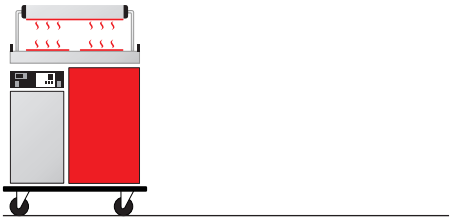
Ausführung:

Wärmebrücke oben. Links Bedienfelder, rechts großes Regenerierfach

R-ST Typ 12

Ausführung:

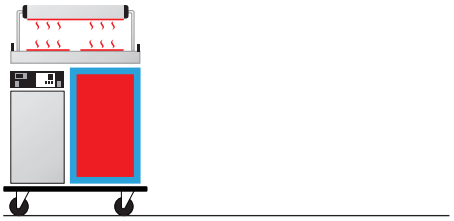
wie R-ST Typ 11, rechts jedoch großes Kühl-/Regenerierfach



R-ST Typ 11	
Länge	985 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief	
Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,2 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 11 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 06 01***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	6,6 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,60 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 11 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 06 02***

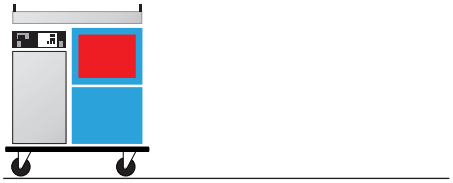


R-ST Typ 12	
Länge	985 mm
Breite, wenn Tablettrutsche eingeklappt	734 mm
Breite, wenn Tablettrutsche ausgeklappt	944 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	986 mm
Höhe Oberkante Wärmebrücke	1386 mm
Kühl-/ Regenerierfach	
für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief,	
Kühlbereich von +2 bis +14 °C,	
werksseitig auf +4 °C eingestellt	
Regenerierbereich bis +170 °C	

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,1 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 12 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 06 03***

400 V-Ausführung	
Anschlusswert	6,8 kW
	3 N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,60 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 12 – 400 V***
Bestell-Nr.	***88 27 06 04***

Sonderausstattung und Zubehör siehe Übersicht auf Seite 23



R-ST Typ 13

Ausführung:
Links Bedienfeld, rechts Kühl-/Regenerierfach oben und Kühlfach unten.
Raddurchmesser 125 mm.

R-ST Typ 13	
Länge	982 mm
Breite	734 mm
Höhe Oberkante Abdeckung	1047 mm
Höhe Oberkante Schiebegriffe	1114 mm

Kühl-/ Regenerierfach

für max. 3 x GN 1/1, 55 mm tief,
Kühlbereich von +2 bis +14 °C,
werksseitig auf +4 °C eingestellt
Regenerierbereich bis +170 °C

Kühlfach

für max. 3 x GN 1/1, 55 mm tief,
Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf +4 °C eingestellt

230 V-Ausführung	
Anschlusswert	3,4 kW
	1 N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW
Bezeichnung	***R-ST Typ 13 – 230 V***
Bestell-Nr.	***88 27 06 05***

Beheizte Abdeckung

nur optional auf Anfrage

Tablettrutsche

nur optional auf Anfrage

Licht- /Wärmebrücke

nur optional auf Anfrage

Sonderausstattung und Zubehör siehe Übersicht auf Seite 23

Zubehör und Sonder-ausstattung

Transferwagen für 2 Transfergestelle

L x T x H:	905 x 700 x 990 mm
Bestell-Nr.	**88 27 11 02**

Abdeckhaube für Transferwagen

Bestell-Nr.	**88 27 11 03**

Zusätzliches Hordengestell

Für 8 x GN 1/1, 55 mm:	
Bestell-Nr.	**88 27 11 01**
Für 7 x GN 1/1, 65 mm:	
Bestell-Nr.	**88 27 11 04**

Thermoport® 1000 K

Bestell-Nr.	**85 02 04 01**

Gastronormbehälter GN 11055

Bestell-Nr. ohne Griff	**84 01 01 59**
Bestell-Nr. mit Griff	**84 01 02 59**

Abklappbares Bord

seitlich links oder rechts:	
Bestell-Nr.	**auf Anfrage**

Flügeltüren abschließbar

Bestell-Nr.	**auf Anfrage**

Verkleidung gastseitig

Bestell-Nr.	**auf Anfrage**

Verkleidung stirnseitig

links und rechts:	
Bestell-Nr.	**auf Anfrage**

1-seitige Galerie

längsseitig (gästeseitig) aus CNS-Rundmaterial, ø 10 mm, 20 mm hoch

Bestell-Nr.	**auf Anfrage**

2-seitige Galerie

längsseitig (gästeseitig und bedienungsseitig) aus CNS-Rundmaterial, ø 10 mm, 20 mm hoch

Bestell-Nr.	**auf Anfrage**

Weitere Gastronormbehälter, Roste siehe Prospekt „Gastronormbehälter“.

Zentralküche

Wird die Speisenverteilung über eine Zentralküche abgewickelt, kommt es auf die richtige Wahl des Tablettsystems an. Wir haben hierfür mehrere Alternativen im Programm: Combitrays und Thermotrays für die passive Warmhaltung oder Kühlung der Speisen, Tablettsysteme für Induktion oder Warmluft für die aktive Warmhaltung oder Kühlhaltung der Speisen. Am besten Sie lassen sich von unseren Spezialisten die für Ihre Anforderungen passende Lösung näher zeigen.

TWF C 2 x 8

Die Tablettwagen für Combitrays und Thermotrays

Der bewährte Tablettwagen eignet sich für die Speisenverteilung mit den Tablettsystemen Combitray und Thermotray. Passive Warmhaltung und Kühlung, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf dem selben Tablett transportieren.

Technische Beschreibung:
Geschlossener Wagen aus CNS mit Korpus und Türen doppelwandig, im Schrankraum tiefgezogene Auflagesicken (z. B. 2 x 8, 2 x 16 etc.) und Kippsicherungen, Sickenabstand 115 mm, Ablauföffnung im Boden, beidseitig je 2 senkrechte Schiebegriffe deren Funktion auch bei Türöffnungswinkeln von 270° gewährleistet ist (Arretierstellung). Rostfreie Radausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 200 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen feststellbar.

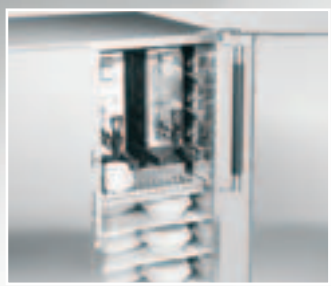
Ausführung TWF-C-D: dichte Ausführung bzw. dichtgeschweißte Hygieneausführung. Für Hochdruckreinigung geeignet, Mittelwand freistehend.
Ausführung TWF-AK: mit aktiver Umluft-Kühlung, Temperaturbereich +2 bis +12 °C, Korpus/Türen isoliert, Türen mit umlaufender Dichtung, 230 V Spiralkabel. Auf Wunsch: umlaufende Stoßrahmen und Galerie.
Ausführung TWF-H: dichtgeschweißte Hygieneausführung, waschanlagentauglich.

Türverschluss
Selbstschließend, 270° Öffnungswinkel mit Arretierung

Alles im Griff
Mit vier Sicherheitsschiebegriffen

Rundum geschützt
Integrierter Stoßschutz aus Kunststoff bei TWF-H. Sonst optional.

Durchdachte Option
Stellfläche für Getränkebehälter



TWF-C / TWF-C-D

TWF AK

TWF-H

Ausführung/Typ	Abmessungen	Anschlusswert	Tablettanordnung	Bestell-Nr.
Ausführung mit Flügeltüren				
TWF-C 2 x 8	1047 x 760 x 1357 mm		II	88 44 02 01
TWF-C 2 x 10	1047 x 760 x 1587 mm		II	88 44 03 01
TWF-C 2 x 12	1047 x 760 x 1817 mm		II	88 44 04 01
TWF-C 3 x 8	1466 x 760 x 1357 mm		III (3 Türen)	88 44 05 01
TWF-C 3 x 10	1466 x 760 x 1587 mm		III (3 Türen)	88 44 06 01
TWF-C 3 x 12	1466 x 760 x 1817 mm		III (3 Türen)	88 44 07 01
TWF-C 1 x 16	818 x 940 x 1357 mm		=	88 44 08 01
TWF-C 1 x 20	818 x 940 x 1587 mm		=	88 44 09 01
TWF-C 1 x 24	818 x 940 x 1817 mm		=	88 44 10 01
TWF-C 2 x 16	1397 x 940 x 1357 mm		==	88 44 11 01
TWF-C 2 x 20	1397 x 940 x 1587 mm		==	88 44 12 01
TWF-C 2 x 24	1397 x 940 x 1817 mm		==	88 44 13 01
Dichte Ausführung				
TWF-C-D 2 x 8	1047 x 760 x 1357 mm		II	88 44 02 02
TWF-C-D 2 x 10	1047 x 760 x 1587 mm		II	88 44 03 02
TWF-C-D 2 x 12	1047 x 760 x 1817 mm		II	88 44 04 02
TWF-C-D 3 x 8	1466 x 760 x 1357 mm		III (3 Türen)	88 44 05 02
TWF-C-D 3 x 10	1466 x 760 x 1587 mm		III (3 Türen)	88 44 06 02
TWF-C-D 3 x 12	1466 x 760 x 1817 mm		III (3 Türen)	88 44 07 02
TWF-C-D 1 x 16	818 x 940 x 1357 mm		=	88 44 08 02
TWF-C-D 1 x 20	818 x 940 x 1587 mm		=	88 44 09 02
TWF-C-D 1 x 24	818 x 940 x 1817 mm		=	88 44 10 02
TWF-C-D 2 x 16	1397 x 940 x 1357 mm		==	88 44 11 02
TWF-C-D 2 x 20	1397 x 940 x 1587 mm		==	88 44 12 02
TWF-C-D 2 x 24	1397 x 940 x 1817 mm		==	88 44 13 02
Ausführung mit Flügeltüren, mit aktiver Umluft-Kühlung				
TWF 2 x 8 AK	1177 x 810 x 1469 mm	230 V, 0,7 kW	II	88 45 02 01
TWF 2 x 10 AK	1177 x 810 x 1669 mm	230 V, 0,7 kW	II	88 45 03 01
TWF 3 x 8 AK	1569 x 810 x 1469 mm	230 V, 0,9 kW	III (3 Türen)	88 45 05 01
TWF 3 x 10 AK	1569 x 810 x 1669 mm	230 V, 0,9 kW	III (3 Türen)	88 45 06 01
Ausführung mit Flügeltüren, dichtgeschweißte Hygieneausführung, auch für Einsatz in AWT-Anlagen (immer 2 Türen)				
TWF-H 2 x 8	1032 x 780 x 1389 mm		II	88 18 06 01
TWF-H 2 x 10	1032 x 780 x 1619 mm		II	88 18 02 01
TWF-H 3 x 8	1430 x 780 x 1389 mm		III (2 Türen)	88 18 04 01
TWF-H 3 x 10	1430 x 780 x 1619 mm		III (2 Türen)	88 18 03 01
TWF-H 2 x 20	1352 x 970 x 1619 mm		==	88 18 01 01

Sonderausstattung

Kühlelement

Bestell-Nr. CNS GN 1/1	85 01 20 02
Bestell-Nr. Kunststoff GN 1/1	85 02 20 38

Kartenkästchen

Bestell-Nr. (für A6 Karte)	88 22 02 01
Bestell-Nr. (für Computerkarte)	88 22 02 02

Stellflächen für Getränkebehälter

CNS, Tropfwanne mit gelochtem Einlegeblech

Eurostellfläche längs II

für 2 Thermi 7 L, Tablett längs eingeschoben:

Bestell-Nr. 88 22 01 17

Eurostellfläche quer –

für 3 Thermi 7 L, Tablett quer eingeschoben:

Bestell-Nr. 88 22 01 20

Kupplungs-/Deichselausführung zu TWF-C/C-D

Bestell-Nr. II	88 22 06 08
Bestell-Nr. III	88 22 06 09
Bestell-Nr. =	88 22 06 10
Bestell-Nr. ==	88 22 06 11

Combitray und Thermotray: außen gut – innen gut

Mit dem Rieber Isoliergeschirr kommen Ihre Speisen am besten beim Patienten an. Das Tablettsystem Combitray besteht aus vier verschiedenen Produktmodellen: dem Kunststoff-Set, dem CN-Set und dem Combiset mit integriertem Alukern- oder Ultra-Wärmespeicher. Combitray besteht aus einer Kombination von isolierten und nicht isolierten Geschirrteilen. Das Tablettsystem Thermotray besteht aus einem isolierten Tablettober- und -unterteil, in das die Geschirrteile mit den Speisen eingesetzt werden.

Combitray Kunststoff-Set
Ober- und Unterteil aus Kunststoff, doppelwandig und isoliergeschäumt. Warmhaltung nur für kurze Transportwege. Ohne Wärmespeicher, für Kaltspeisen kann ein Kühlpellet eingelegt werden. Vorteile: geringes Gewicht, geringer Lärmpegel, mikrowellentauglich (kein Vorwärmen des Kunststoffsets erforderlich), Farbauswahl. Warmhaltung von +65 °C bis zu 45 Minuten.

Combitray CN-Set
Ober- und Unterteil aus CNS, Unterteil als doppelwandige Wärmeschüssel mit Wärmespeicher, Oberteil einwandig mit Griffloch, Warmhaltung von +65 °C bis 45 Minuten. Vorteile: weniger Platzbedarf als Kunststoffversion, bessere Speisenqualität durch Dampfloch, keine Kondenswasserbildung, Langlebigkeit, gute Spülergebnisse.

Combitray Combi-Set
Oberteil aus Kunststoff, doppelwandig und isoliergeschäumt, Unterteil aus CNS als doppelwandige Wärmeausführung mit Wärmespeicher, Warmhaltung von +65 °C bis 45 Minuten.

Combi-Set Ultra
Wie Combi-Set nur mit Unterteil aus CNS mit Latentwärmespeicher. Warmhaltung von +65 °C bis 65 Minuten. Vorteile: zuverlässige Warmhaltung durch Wärmespeicher, im Besonderen bei Version Ultra.

Thermotray 1 und 2
Tablettoberteil und -unterteil aus Kunststoff, doppelwandig und isoliergeschäumt. Kalt- und Warmspeisen sind unter einem Dach, aber getrennt isoliert. Die Geschirrteile sind zentriert. Vorteile: Keine geschlossenen Transportwagen nötig, Tabletts optimal stapelbar, Farbauswahl. Warmhaltung von +65 °C bis zu 45 Minuten.

Bestückungsbeispiele

Combitray -
Tablett mit Kunststoff-Set

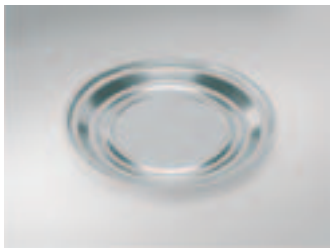
Combitray -
Tablett mit Kunststoff-Set für Eintopf

Combitray - CN-Tablett

Combitray - Combi-Set-Tablett

Ultrastapler für Combi-Set „Ultra“

Speziell für die Erhitzung der Latentwärme-speicher-Unterteile für das Combi-Set ist der Ultrastapler gedacht.
Für eine sichere +65 °C Warmverteilung werden die Latentwärmespeicher auf +130 °C erhitzt.
Fordern Sie hierzu unser detailliertes Datenblatt an.



Wärme-/Kälteschüssel, CNS, SJ-255

doppelwandig, isoliert, Alukern, Teller aufliegend ø 255 mm, Eintopfschalen ø 190 mm

ø	255 mm
Höhe	30 mm
Gewicht	760 g
Bestell-Nr. matt	***89 08 01 30***
Bestell-Nr. poliert	***89 08 03 30***

Wärmeschüssel, CNS, „Ultra“ SJ-255

doppelwandig, hohe Wärmespeicherfähigkeit, Teller aufliegend ø 255 mm, Eintopfschalen ø 190 mm

ø	255 mm
Höhe	34 mm
Gewicht	830 g
Bestell-Nr. matt	***89 08 01 41***

Wärme-/Kälteschüssel, PP/C IS-UTEL

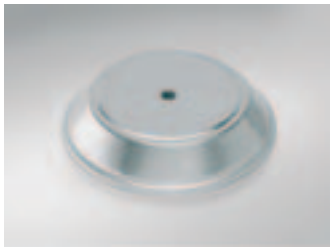
doppelwandig, FCKW-frei isoliert, Teller aufliegend ø 255 mm, Eintopfschalen ø 190 mm

ø	255 mm
Höhe	32 mm
Gewicht	180 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 13***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 33***

Kunststoff-Unterteil PP für Kühlpellet Einlage

doppelwandig, FCKW-frei isoliert, Teller aufliegend ø 255 mm

ø	255 mm
Höhe	32 mm
Gewicht	180 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 66***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 82***



Cloche, CNS zu SJ-255

einwandig, mit Fingerloch ohne/mit Rille für Eintopfschale

ø	265 mm
Höhe	49 mm
Gewicht	410 g
Ausführung mit Rille:	
Bestell-Nr. matt	***89 08 01 31***
Bestell-Nr. poliert	***89 08 03 31***
Ausführung ohne Rille:	
Bestell-Nr. matt	***89 08 01 32***
Bestell-Nr. poliert	***89 08 03 32***

Cloche PP/C

doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt, mit Griff

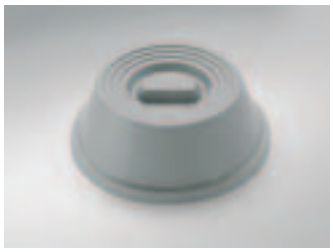
ø	258 mm
Höhe	70 mm
Gewicht	230 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 12***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 32***

CNS-Einsatzteller 3-geteilt zu Wärmeschüssel SC-2, tief

ø	267 mm
Höhe	23 mm
Gewicht	500 g
Bestell-Nr.	***89 08 01 23***
zugehörige Wärmeschüssel (SC-2 tief):	
Bestell-Nr.	***89 08 01 16***
zugehörige Cloche SC-2:	
Bestell-Nr.	***89 08 01 13***

Kühlpellet, PP, blau

ø	185 mm
Höhe	10 mm
Gewicht	206 g
Bestell-Nr.	***89 08 02 69***
zugehöriges Kunststoff-Unterteil:	
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 66***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 82***



Cloche, PP/C 7,75”

einwandig, für Teller ø 190 mm

ø	207 mm
Höhe	79 mm
Gewicht	120 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 02***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 36***

Warmhalte-Unterteil, PP/C, „IS-U-Bo“

für Suppenbowlen ø 130 mm, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

ø	162 mm
Höhe	56 mm
Gewicht	80 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 11***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 31***

Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-Bo“

für Suppenbowlen ø 130 mm, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

ø	164 mm
Höhe	37 mm
Gewicht	75 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 10***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 30***

Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-Bo“

für schwappsichere Suppenschale doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

ø	168 mm
Höhe	42 mm
Gewicht	80 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 20***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 21***

Warmhalte-Unterteil, PP/C, „IS-U-Ei“

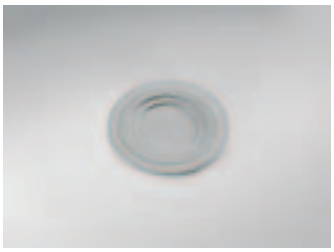
für Eintopfschalen ø 190 mm, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

ø	221 mm
Höhe	51 mm
Gewicht	140 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 17***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 35***

Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-Ei“

für Eintopfschalen ø 190 mm, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

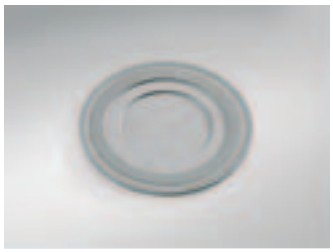
ø	229 mm
Höhe	36 mm
Gewicht	155 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 16***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 34***



Bowlendeckel, für Suppenbowlen aus Porzellan

einwandig

ø	141 mm
Höhe	9 mm
Gewicht	65 g
Bestell-Nr. grau	***89 08 02 50***



Bowlendeckel, für Eintopfbowlen aus Porzellan

einwandig

ø	199 mm
Höhe	10 mm
Gewicht	165 g
Bestell-Nr. grau	***89 08 02 51***

Bowlen-Deckel, PP

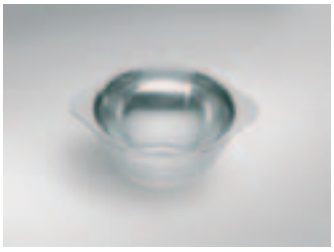
schwappsicher

ø	184 mm
Bestell-Nr.	***89 08 02 63***
ø	131 mm
Bestell-Nr.	***89 08 02 62***
ø	125,5 mm
Bestell-Nr.	***89 08 02 61***

Bowlendeckel, für Suppenbowlen aus Porzellan

einwandig, für Thermotray

ø	144 mm
Höhe	10 mm
Gewicht	80 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 19***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 39***



Suppenbowle CNS

doppelwandig, Inhalt 30 cl

ø	132/163 mm
Höhe	61 mm
Gewicht	300 g
Bestell-Nr. poliert	***89 08 03 08***

Deckel für Suppenbowle, CNS

doppelwandig

ø	137 mm
Höhe	10 mm
Gewicht	180 g
Bestell-Nr. poliert	***89 08 03 09***

Salatschale CNS

einwandig, ohne Griff

ø	133 mm
Höhe	27 mm
Gewicht	170 g
Bestell-Nr.	***89 08 01 05***

Dessertschale CNS

einwandig, mit Griff

ø	132/153 mm
Höhe	27 mm
Gewicht	185 g
Bestell-Nr.	***89 08 01 06***

Portionskännchen CNS, zylindrisch

Kännchen und Scharnierdeckel doppelwandig

Inhalt	30 cl
Gewicht	360 g
Bestell-Nr. mit Punkt	***89 08 01 48***
Bestell-Nr. ohne P.	***89 08 01 47***

Portionskännchen CNS, „Hotel“

Kännchen und Scharnierdeckel doppelwandig

Inhalt	30 cl
Gewicht	400 g
Bestell-Nr. mit Punkt	***89 08 01 45***
Bestell-Nr. ohne P.	***89 08 01 46***

Kartenhalter

L x B x H	60 x 32 x 32 mm
Gewicht 40 g:	
Bestell-Nr. CNS	***89 06 06 02***
L x B x H	60 x 52 x 48 mm
Gewicht 20 g:	
Bestell-Nr. Plexi	***89 06 17 01***

Kartenhalter zum Klipsen

weiß, Kunststoff	
L x B x H	50 x 20 x 36 mm
Gewicht 3 g:	
Bestell-Nr.	***89 06 18 01***

Kartenhalter zu Thermotray

weiß, Kunststoff	
L x B x H	60 x 12 x 27 mm
Gewicht 10 g:	
Bestell-Nr.	***89 08 02 14***

Deckelzange

Bestell-Nr.	***89 06 05 01***

Baumwollhandschuhe 5 Finger

Bestell-Nr. normal	***89 06 12 01***
Bestell-Nr. Ultra	***31 35 22 01***

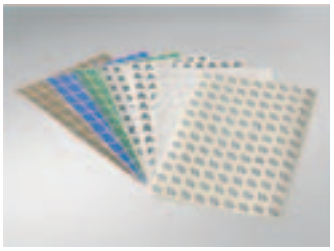
Patientenkarten à 100 Stück

Bestell-Nr. gelb A1	***89 06 14 02***
Bestell-Nr. gelb B1	***89 06 14 03***
Bestell-Nr. weiß Diät	***89 06 14 01***

(ohne Abbildung)

Plastikhüllen für Patienten-karten à 100 Stück

Bestell-Nr.	***89 06 15 01***



Farbsymbolkleber

Bogen à 100 Stück	
Bestell-Nr. gelb	***89 06 11 01***
Bestell-Nr. grün	***89 06 11 02***
Bestell-Nr. rot	***89 06 11 03***
Bestell-Nr. orange	***89 06 11 04***
Bestell-Nr. braun	***89 06 11 05***
Bestell-Nr. violett	***89 06 11 06***
Bestell-Nr. blau	***89 06 11 08***
Bestell-Nr. schwarz	***89 06 11 09***
Bestell-Nr. grau	***89 06 11 10***
Bestell-Nr. weiß X	***89 06 11 12***
Bestell-Nr. weiß A	***89 06 11 13***
Bestell-Nr. weiß B	***89 06 11 14***
Bestell-Nr. weiß C	***89 06 11 15***
Bestell-Nr. weiß 1/2	***89 06 11 16***
Bestell-Nr. hellblau	***89 06 11 21***
Bestell-Nr. hellgrün	***89 06 11 22***
Bestell-Nr. weiß	***89 06 11 23***

Weiteres Geschirr (ohne Abbildung): Porzellan für Rieber Isoliergeschirr auf Anfrage.
Alle gängigen Porzellanteile passen.

Thermotray, das bewährte Tablettsystem

Thermotray überzeugt durch sein Konzept: getrennt isoliertes Tablettoberteil und -unterteil, in das die Geschirrteile mit den Speisen eingesetzt werden. Beide Teile sind aus widerstandsfähigem, physiologisch unbedenklichem Polypropylen. Die äußeren Ausformungen des Thermotrays lassen sich stapeln, die inneren positionieren die Geschirrteile sicher auf dem Tablett und trennen thermisch zuverlässig alle unter dem Tablettdeckel stehenden Speisenkomponenten, ob kalt oder heiß. Gute Isolierwerte verspricht die doppelwandige Sandwich-Konstruktion mit der fugenlosen FCKW-freien Schäumung. Optimale Hygieneeinhaltung ist durch die nahtlos verschweißten Innen- und Außenteile und porenfreie, glatte Kunststoffoberflächen leicht möglich. Volle Spülmaschinentauglichkeit bis +90 °C.

Thermotray 1
Tablettoberteil- und -unterteil aus Kunststoff, doppelwandig und isoliergeschäumt. Kalt- und Warmspeisen sind unter einem Dach, aber getrennt isoliert. Die Geschirrteile sind zentriert. Thermotray 1 ist geeignet für den Transport im Regalwagen (z.B. Typ RW-180-2BAR-A).

Thermotray 2
Die zweite Generation zeichnet sich durch ihre Vielseitigkeit aus. Durch die besondere Prägung im Unterteil, lässt es sich nicht nur klassisch mit Speisenteller und Suppenschale bestücken, sondern auch mit den Kombinationen Eintopfschale und Vorspeisenteller oder Speisenteller mit Vorspeisenteller.

Thermotray 1 Kompakt-Tablett PP/C

doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt,	
Boden, Unterteil mit Deckel	
L x B x H	530 x 370 x 108 mm
Gewicht	960/1190 g
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 04***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 29***

Thermotray 2

Außenmaße L x B x H mm	530 x 370 x 115
Gewicht ohne Bestückung	3 kg
mit Bestückung	ca. 5 kg
Bestell-Nr. lichtgrau	***85 02 09 03***

Thermotray 2 ist geeignet für den Transport im offenen Euronorm-Regalwagen oder im geschlossenen Tablettwagen (z. B. Typ RW-180-2BAR-A, TWF-C, TWF-D oder TWF-H).

Kartenhalter

Bestell-Nr. Thermotray 1 + 2	***89 08 02 14***

Bestückungsbeispiel 1 Thermotray 2

Speisenteller 255, Porzellan

Bestell-Nr. V 219 3-geteilt	***89 08 04 66***
Bestell-Nr. V 260 3-geteilt	***89 08 04 65***
Bestell-Nr. V 295 2-geteilt	***89 08 04 67***
Bestell-Nr. V 276 flach	***89 08 04 33***
passender Kunststoffdeckel:	
Bestell-Nr. V 470 Polysulfon	***89 08 02 91***

Suppentasse 0,45 l Porzellan

Bestell-Nr. V 202	***89 08 04 31***
Passender Deckel:	
Bestell-Nr. PP, schwappsicher	***89 08 02 61***

Kaltschale 115 x 115 mm Porzellan

Bestell-Nr. V 705	***89 08 04 18***
Passender Deckel:	
Bestell-Nr. PP	***89 08 02 60***

Becher mit Henkel 0,25 l Porzellan

Bestell-Nr.	***89 08 04 70***

Bestückungsbeispiel 2 Thermotray 2

Eintopfschale 1 l Porzellan

Bestell-Nr. V 212	***89 08 04 39***
Passender Deckel:	
Bestell-Nr. PP, schwappsicher	***89 08 02 63***

Vorspeisenteller ø 190 mm

Bestell-Nr.	***89 08 04 68***
Passender Kunststoffdeckel:	
Bestell-Nr. Polysulfon 190 mm	***89 08 02 89***

Kaltschale 115 x 115 mm Porzellan

Bestell-Nr. V 705	***89 08 04 18***
Passender Deckel:	
Bestell-Nr. PP	***89 08 02 60***

Becher mit Henkel Porzellan 0,25 l

Bestell-Nr.	***89 08 04 70***

Bestückungsbeispiel 3 Thermotray 2

Speisenteller 255, Porzellan

Bestell-Nr. V 219 3-geteilt	***89 08 04 66***
Bestell-Nr. V 260 3-geteilt	***89 08 04 65***
Bestell-Nr. V 295 2-geteilt	***89 08 04 67***
Bestell-Nr. V 276 flach	***89 08 04 33***
passender Kunststoffdeckel:	
Bestell-Nr. V 470 Polysulfon	***89 08 02 91***

Vorspeisenteller ø 190 mm

Bestell-Nr.	***89 08 04 68***
Passender Kunststoffdeckel:	
Bestell-Nr. Polysulfon 190 mm	***89 08 02 89***

Kaltschale 115 x 115 mm Porzellan

Bestell-Nr. V 705	***89 08 04 18***
Passender Deckel:	
Bestell-Nr. PP	***89 08 02 60***

Becher mit Henkel 0,25 l Porzellan

Bestell-Nr.	***89 08 04 70***

Bestückungsbeispiel Thermotray 1

Speisenteller 255, Porzellan

Bestell-Nr. 3-geteilt	***89 08 04 27***
Bestell-Nr. flach	***89 08 04 25***
oder:	
Eintopfschale 1 l Porzellan	
Bestell-Nr.	***89 08 04 39***

Salat-/Dessertschale Porzellan

bis zu 3 Stück auf Tablett:	
Bestell-Nr.	***89 09 90 29***

Suppentasse 0,45 l Porzellan

Bestell-Nr.	***89 08 04 08***
Passender Deckel:	
Bestell-Nr. flieder	***89 08 02 19***
Bestell-Nr. lichtgrau	***89 08 02 39***
Bestell-Nr. PP, schwappsicher	***89 08 02 62***

Becher mit Henkel Porzellan 0,25 l

Bestell-Nr.	***89 08 04 70***

Die Tablettwagen Induktion:
Auf einem Tablett kühlen und erhitzen

Die Induktionstechnik eignet sich für das Regenerieren von Kühlkost auf über +70 °C genauso wie für das Nachwärmen von Frischkost. Spezielle Tabletts mit Kalt- und Induktionszonen sowie Geschirr mit Induktionsbeschichtung sorgen für die gezielte Erhitzung, die aktive Umluftkühlung für die Kühlung der Kühlkost. Nacherwärmung bis zu 12 Minuten, Regenerierung bis zu 35 Minuten.

TWF-I-AD 2 x 8

Technische Beschreibung: Wagen aus CNS in geschlossener doppelwandig isolierter Ausführung, Innenraum dicht verschweißt, Abteile mit in Trägerplatten eingelassenen Induktionsspulen für Euronorm-Tabletts. Je nach Anforderung sind 2 oder 3 Induktionsspulen in einer Trägerplatte enthalten. Extra aktive Umluftkühlung, Flügeltüren mit Öffnungswinkel von 270° mit Arretierung, selbstschließende Türverschlüsse. Rostfreie Radausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser je nach Ausführung 200 mm oder 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen. Je nach Wagengröße 2 zusätzliche Lenkrollen, feststellbar.

Fernbedienung mit Handheld
Programmierung der Steuerung und Auslesen von Daten aus dem Daten-Logger über Infrarotschnittstelle. (Option)

Übersichtliche Folientastatur mit Digitalanzeige
Zum Beispiel von Startzeit, Regenerations-/Warmhaltezeit, aktive Kühlung, getrennte Regelung für Menü und Suppe etc.

HACCP Einhaltung gesichert
Messung der Speisenkerntemperaturen über drei Temperaturfühler.
Die Daten werden im Daten-Logger gespeichert. (Option)

TWF-I D AK 2 x 8

TWF I AK 2 x 12

KWI ex

TWF-I D AK 2 x 8

TWF I AK 2 x 12

Ausführung/Typ	Anschlusswert	Abmessungen	***Bestell-Nr.***
Ausführung zusätzlich mit aktiver Umluft-Kühlung – Türen mit Dichtungen, Spulenträgerabstand 115 mm			
TWF-I D 1 x 10 AK	230 V, 2,2 kW	865 x 765 x 1753 mm	***88 43 01 07***
TWF-I D 2 x 8 AK	230 V, 3,2 kW	1163 x 765 x 1509 mm	***88 43 02 07***
TWF-I D 2 x 10 AK	230 V, 3,5 kW	1163 x 765 x 1753 mm	***88 43 03 07***
TWF-I D 3 x 8 AK	400 V, 4,6 kW	1612 x 765 x 1509 mm	***88 43 06 03***
TWF-I D 3 x 10 AK	400 V, 5,6 kW	1612 x 765 x 1753 mm	***88 43 07 03***
Ausführung mit Generator, mit aktiver Umluftkühlung, Kühlmaschine untergebaut – Türen mit Dichtungen, Spulenträgerabstand 95 mm			
TWF-I D 1 x 10 AK	230 V, 2,2 kW	865 x 765 x 1668 mm	***88 43 01 08***
TWF-I D 2 x 8 AK	230 V, 3,2 kW	1163 x 765 x 1415 mm	***88 43 02 08***
TWF-I D 2 x 10 AK	230 V, 3,5 kW	1163 x 765 x 1621 mm	***88 43 03 08***
TWF-I D 3 x 8 AK	400 V, 4,6 kW	1612 x 765 x 1415 mm	***88 43 06 08***
TWF-I D 3 x 10 AK	400 V, 5,6 kW	1612 x 765 x 1621 mm	***88 43 07 08***
Ausführung mit Generator, mit aktiver Umluftkühlung, Kühlmaschine integriert – Türen mit Dichtungen, Spulenträgerabstand 95 mm			
TWF-I AK 1 x 10	230 V, 1,8 kW		***auf Anfrage***
TWF-I AK 2 x 8	230 V, 3,2 kW	1386 x 810 x 1394 mm	***auf Anfrage***
TWF-I AK 2 x 10	230 V, 3,6 kW	1386 x 810 x 1601 mm	***auf Anfrage***
TWF-I AK 2 x 12	400 V, 4,5 kW	1386 x 810 x 1805 mm	***auf Anfrage***
Ausführung innen und außen dichtgeschweißt, Generator extern – Lenkrollen mit Zentralfeststeller			
KWI 2 x 8 ex	230 V, 2,8 kW	1070 x 771 x 1510 mm	***88 08 04 02***
KWI 2 x 10 ex	230 V, 3,5 kW	1070 x 771 x 1754 mm	***88 08 04 03***
KWI 3 x 8 ex	230 V, 3,5 kW	1470 x 771 x 1510 mm	***88 08 04 05***
KWI 3 x 10 ex	400 V, 5,1 kW	1470 x 771 x 1754 mm	***88 08 04 06***

Generator extern	
Anschlusswert	230 V, 3,5 kW
Abmessungen	617 x 65/110 x 550 mm
Bestell-Nr.	***88 43 50 01***

Generator extern	
Anschlusswert	400 V, 5,5 kW
Abmessungen	617 x 65/110 x 550 mm
Bestell-Nr.	***88 43 50 02***

Zubehör und Sonder-ausstattung

Bestückungsbeispiel Tablett Induktion

Datenerfassung

Daten-Logger
Bestell-Nr. 33 84 02 06

Kerntemperaturfühler 80 mm
Bestell-Nr. 33 06 45 07

Kerntemperaturfühler 56 mm
Bestell-Nr. 33 06 45 08

Handheld-Fernbedienung inkl. Software
Bestell-Nr. 33 84 11 13

Wagenzubehör für Induktions-Tablettwagen

Kartenkästchen Normalkarten
Bestell-Nr. 88 22 02 03

Kartenkästchen Computerkarten
Bestell-Nr. 88 22 02 04

Kupplung
Bestell-Nr. 88 22 05 02

Deichsel
Bestell-Nr. 88 22 06 01

Stoßleisten farbig entsprechend Verwendungszweck auf Anfrage

Kühlelement

Bestell-Nr. Kunststoff GN 1/1 85 02 20 38

Systemgeschirr für Induktions-Tablettwagen

(muß mit Porzellan abgestimmt werden)

Serviertablett Induktion mit 2 Zentrierungen

Bestell-Nr. granit 89 08 02 56

Kartenhalter zum Clipsen

Bestell-Nr. Kunststoff 89 06 18 01

Kartenhalter zum Aufstellen

Bestell-Nr. CNS 89 06 06 02

Warmhalte-Oberteile für Teller

Induc-Cloche für Spulenträgerabstand 115 mm:
Bestell-Nr. flieder/grau 89 08 02 45
Bestell-Nr. grau/flieder 89 08 02 49
Bestell-Nr. orange mit Fühlerloch 89 08 02 65

Induc-Cloche für Spulenträgerabstand 95 mm:
Bestell-Nr. flieder CNS 89 08 02 86
Bestell-Nr. lichtgrau CNS 89 08 02 87
Bestell-Nr. flieder 89 08 02 99
komplett aus Polypropylen mit metallischer Innenbeschichtung
Bestell-Nr. lichtgrau 89 09 03 00
komplett aus Polypropylen mit metallischer Innenbeschichtung

Deckel für Suppenschale

Deckel Ø 125 mm, Kunststoff
Bestell-Nr. grau 89 08 02 50

Deckel Ø 125,5 mm, PP, schwappsicher
Bestell-Nr. 89 08 02 61

Deckel für Eintopfschale

Deckel Ø 184 mm, Kunststoff
Bestell-Nr. grau 89 08 02 51

Deckel Ø 184 mm, PP, schwappsicher
Bestell-Nr. 89 08 02 63

Porzellan für Induktions-Tablettwagen

Teller flach
Bestell-Nr. uni weiß 89 08 04 01

Teller 3-geteilt
Bestell-Nr. uni weiß 89 08 04 02

Suppenschale
Bestell-Nr. uni weiß 89 08 04 03

Eintopfschale
Bestell-Nr. uni weiß 89 08 04 04

Andockstation Induktion für Tablettwagen

Das neue System besteht aus der Andockstation und speziellen Tablettwagen. Die mit bestückten Induktionstabletts beladenen Tablettwagen werden in die Andockstation eingefahren und automatisch arretiert. Ein Elektromotor bewegt die Spulenträger zum Anheben und Absetzen der Tabletts. Vollautomatischer Ablauf des Regeneriervorgangs gemäß Programmierung. Die gleichzeitige Regenerierung von bis zu 40 Tabletts ist möglich. Hervorzuheben sind die geringeren Investitionskosten bei doppeltem Wagensatz im Vergleich zu komplett ausgestatteten Induktionswagen sowie das geringe Gewicht der Tablettwagen. Die Andockstation gibt es auch mit aktiver Kühlung.

Passiv gekühlt
Der Tablettwagen mit eingeschobenen Kühlelementen links/rechts.

Andocken Phase 1
Der bestückte Wagen wird eingeschoben.

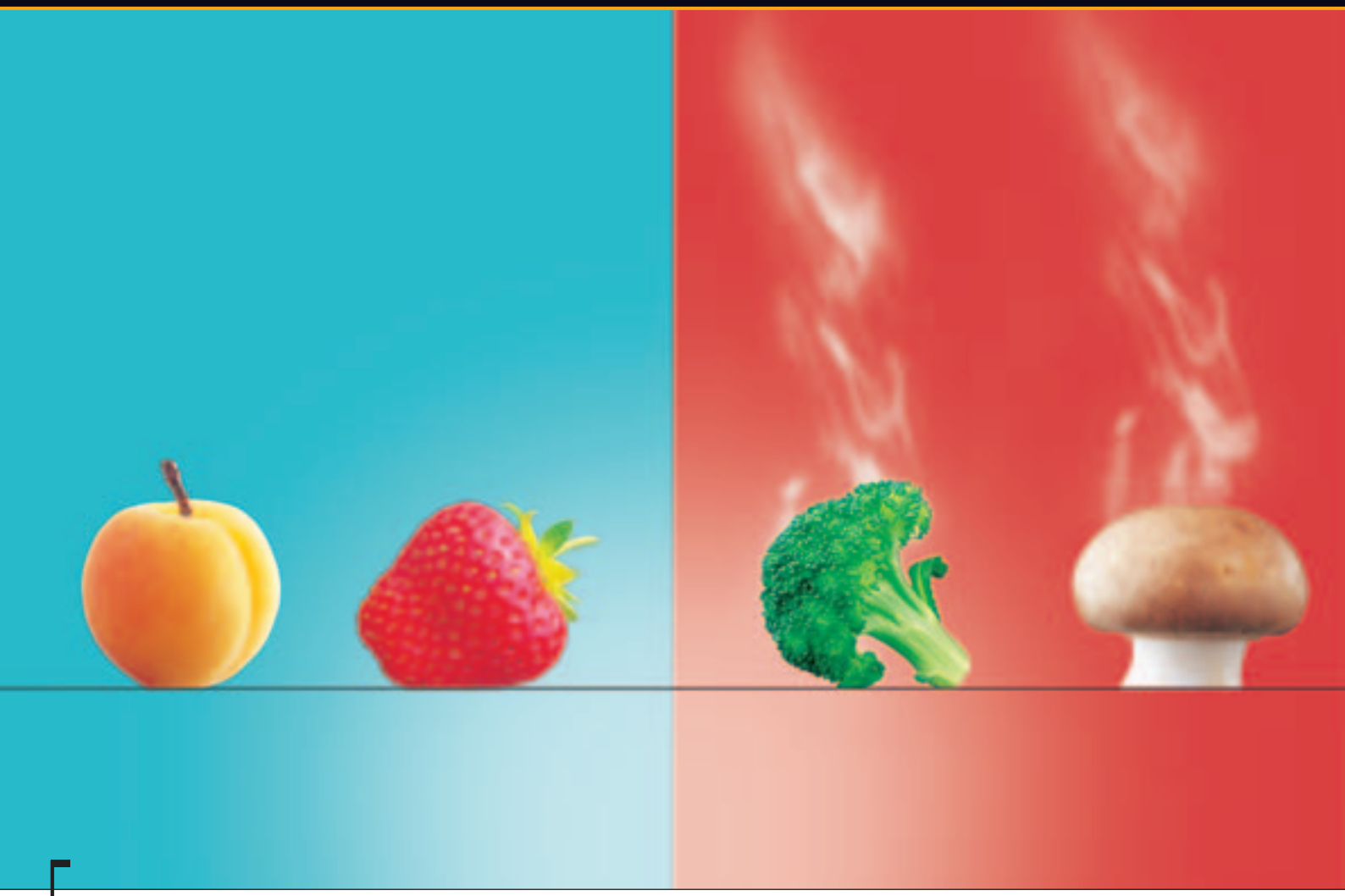
Andocken Phase 2
Exakte Positionierung des Wagens durch Führungsschienen.

Andocken Phase 3
Automatische Verriegelung und Regenerierung.

Technische Beschreibung Andockstation: Korpus aus CNS, matt geschliffen. Steuerung in der linken Seitenwange. Mit Einstellnische für Tablettwagen, im Bereich der Stoßecken mit Einfahrrahmen. Spulenträgerplatten mit integrierten Induktionsspulen. Das Anheben der Spulenträger durch Elektromotor gewährleistet optimalen Kontakt mit den Tabletts. Nur mit spezieller EN-Tablettausführung für Induktion. Optional mit rechter Seitenwange. Optional mit Rolladen und komplett verschließbarer Abdeckung.

Technische Beschreibung Tablettwagen: Geschlossener Wagen aus CNS, matt geschliffen, mit Korpus und Türen doppelwandig. Türen mit 270° Öffnungswinkel, mit Arretierung. Beidseitig je 2 senkrechte Schiebegriffe, zur optimalen Manövrierbarkeit auch auf engstem Raum. Innenraum dichtgeschweißt. Edelstahl-Drahtbügel verkantsicher geführt, zur Aufnahme von EN-Tabletts in spezieller Ausführung.

Ausführung/Typ	Anschlusswert	Abmessungen	***Bestell-Nr.***
Andockstation Induktion			
ADS 2 x 8	230 V, 2,0 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS 2 x 10	230 V, 3,0 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS 2 x 12	230 V, 4,1 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS 4 x 8	400 V, 5,8 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS 4 x 10	400 V, 7,0 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
Andockstation Induktion, mit aktiver Umluftkühlung			
ADS-AK 2 x 8	230 V, 3,3 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS-AK 2 x 10	230 V, 3,6 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS-AK 2 x 12	230 V, 4,8 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS-AK 4 x 8	400 V, 6,5 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
ADS-AK 4 x 10	400 V, 8,0 kW	je nach Ausführung	***auf Anfrage***
Tablettwagen mit passiver Kühlung für Andockstation Induktion			
TWF-ZAS 2 x 8		je nach Ausführung	***auf Anfrage***
TWF-ZAS 2 x 10		je nach Ausführung	***auf Anfrage***
TWF-ZAS 2 x 12		je nach Ausführung	***auf Anfrage***
TWF-ZAS 4 x 8		je nach Ausführung	***auf Anfrage***
TWF-ZAS 4 x 10		je nach Ausführung	***auf Anfrage***



Die Tablettwagen Heißluft, Unitray:
Kaltspeisen bleiben kalt, Warmspeisen werden heiß

Auf einem Tablett Kaltspeisen kühlen und Warmspeisen erhitzen (Kühlkost auf über +70 °C regenerieren) oder heiß halten (Frischkost). Ohne systemgebundenes Geschirr. Das sind die wesentlichen Merkmale des Tablettsystems Heißluft, Unitray. Im Tablettwagen sind die Temperaturzonen zuverlässig durch eine Trennwand geteilt. Aktive Umluftkühlung und aktive Heißluft sorgen dafür, dass Kaltspeisen kalt bleiben und Warmspeisen heiß werden. Nacherhitzung dauert ca. 12 Minuten, Regenerierung ca. 40 Minuten.

Unitray 2 x 8

Technische Beschreibung:

Wagen und Türen komplett isoliert, Innenraum aus CNS, außen mit Melaminplatten/ Türen mit Alu verkleidet. Herausnehmbare Trennwand aus Alu für Reinigung.

Steuerung über Folientastatur und Digitalanzeige

Zur Funktionsüberwachung von Startzeit, Echtzeit, Regenerierungs-/Warmhaltezeit, Temperaturen etc.

Für das Kalt- und Warmabteil beidseitig je eine getrennte Türe. Arretierbare Türen mit Drehverschluss, Öffnungswinkel 270° beim Kaltabteil und 180° beim Warmabteil.

Rundum geschützt

Ein massiver, nicht kreidender Gummi-Stoßrahmen sorgt für Sicherheit und langen Einsatz.

Wagendach in Galerieform. Verzinkte Rollen, 2 Bockrollen mit 200 mm und 2 Lenkrollen mit 160 mm Durchmesser.

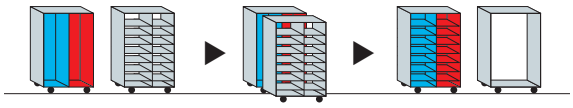
Die Temperaturzonen des Unitray

Kaltzone mit aktiver Umluftkühlung, Warmzone mit aktiver Heißluft. Messung der Speisenkerntemperaturen über Temperaturfühler. Die Daten werden in Daten-Logger gespeichert. (Option)

Ausführung/Typ	Abmessungen	Anschlusswert	Tablettabstand	*Bestell-Nr.*
Nacherhitzen, 1 Abteil gekühlt, ohne Zubehör				
Unitraywagen 2 x 8	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 7,5 kW	118 mm	***88 08 06 01***
Unitraywagen 2 x 12	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 7,5 kW	79 mm	***88 08 06 03***
Unitraywagen 2 x 10	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 7,5 kW	118 mm	***88 08 06 05***
Unitraywagen 2 x 15	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 7,5 kW	79 mm	***88 08 06 07***
Nacherhitzen, 1 Abteil gekühlt, mit Zubehör: Data-Logger, Batterie, Anschluss für Messfühler				
Unitraywagen 2 x 8	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 7,5 kW	118 mm	***88 08 06 02***
Unitraywagen 2 x 12	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 7,5 kW	79 mm	***88 08 06 04***
Unitraywagen 2 x 10	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 7,5 kW	118 mm	***88 08 06 06***
Unitraywagen 2 x 15	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 7,5 kW	79 mm	***88 08 06 08***
Regenerieren, beide Abteile gekühlt, mit Zubehör: Data-Logger, Batterie, Timer, Anschluss für Messfühler				
Unitraywagen 2 x 8	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 10,4 kW	118 mm	***88 08 06 09***
Unitraywagen 2 x 12	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 10,4 kW	79 mm	***88 08 06 10***
Unitraywagen 2 x 10	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 10,4 kW	118 mm	***88 08 06 11***
Unitraywagen 2 x 15	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 10,4 kW	79 mm	***88 08 06 12***
Regenerieren, Wagen ohne Trennwand zur Beschickung mit Transferwagen UNISERV oder Jolly, beide Abteile gekühlt, mit Zubehör: Data-Logger, Batterie, Timer, Anschluss für Messfühler				
Unitraywagen 2 x 8	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 10,4 kW	118 mm	***88 08 06 13***
Unitraywagen 2 x 12	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 10,4 kW	79 mm	***88 08 06 14***
Unitraywagen 2 x 10	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 10,4 kW	118 mm	***88 08 06 15***
Unitraywagen 2 x 15	1140 x 770 x 1590 mm	400 V, 10,4 kW	79 mm	***88 08 06 16***

Andocken von Transferwagen UNISERV an Tablettwagen UNITRAY

Soll der Unitraywagen auf der Station als Regenerierwagen stehen bleiben, befördert der Transferwagen UNISERV die Speisentabletts von der Küche auf die Station, auf der der UNITRAY bereitsteht.
Dort wird die komplette Tablettstruktur mit den Tabletts direkt von dem Transferwagen in den Tablettwagen geschoben, der die Speisen regeneriert.



Bestückungsbeispiel Tablett Unitray

Transferwagen UNISERV einwandig 16/24

Abmessungen	740 x 811 x 1318 mm
Bestell-Nr.	***88 08 06 21***
Transferwagen UNISERV einwandig 20/30:	
Abmessungen	740 x 811 x 1555 mm
Bestell-Nr.	***88 08 06 22***

Transferwagen UNISERV isoliert 16/24

Abmessungen	761 x 846 x 1349 mm
Bestell-Nr.	***88 08 06 19***
Transferwagen UNISERV isoliert 20/30:	
Abmessungen	761 x 846 x 1586 mm
Bestell-Nr.	***88 08 06 20***

Tablettstrukturen ausziehbar 16/24

Bestell-Nr.	***16***	***88 08 06 17***
Bestell-Nr.	***24***	***88 08 06 82***

Tablettstrukturen ausziehbar 20/30

Bestell-Nr.	***20***	***88 08 06 18***
Bestell-Nr.	***30***	***88 08 06 83***

Transferwagen Jolly

Bestell-Nr.	***88 08 06 28***

Sonderausstattung

Beschriftungsschild

Bestell-Nr.	***88 22 10 01***
Kerntemperaturfühler extern:	
Bestell-Nr.	***88 08 06 23***
Kupplung & Deichsel:	
Bestell-Nr.	***88 08 06 24***
Galerie aus CNS:	
Bestell-Nr.	***88 08 06 25***
CNS-Rollensatz:	
Bestell-Nr.	***88 08 06 26***
Handheld für Datenübertragung:	
Bestell-Nr.	***88 08 06 27***

Tablett Unitray

Abmessungen	565 x 332,5 mm
Bestell-Nr. kaffeebraun	***88 22 01 21***
Tablett Unitray:	
Abmessungen	565 x 332,5 mm
Bestell-Nr. gelb	***88 22 01 22***
Tablett Unitray:	
Abmessungen	565 x 332,5 mm
Bestell-Nr. lichtgrau	***88 22 01 23***

Gurtband

Qualität am laufenden Band

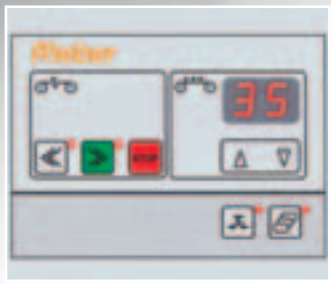
Speisenverteilbänder und Abräumbänder sind Teil einer professionell organisierten Speisenverteilanlage. Die Anforderung an diese Anlagen sind hoch, denn beim Speisenhandling sind Hygieneeinhaltung und Zuverlässigkeit der Technik wichtig. Die Speisenverteilbänder, wie die Abräumbänder sind in zwei Versionen erhältlich: als Gurt- oder Rundriemenband. Beim Gurtband ist ein Schmutzabstreifer serienmäßig, beim Rundriemenband ist eine Ablaufwanne für die einfache Reinigung als Option erhältlich. Schiebetische sind die preiswerte Alternative für kleine Verteillösungen.

Gute Führung garantiert
Der Bandkörper ist mit einer Tablettführung und Ablaufwanne ausgestattet. (Option Rundriemenband)

Schaltzentrale
Der Sicherungskasten sitzt leicht zugänglich in einem Schaltschrank am Bandende.

Sauber, sauber
Gurtspannstation mit integriertem Schmutzabstreifer. (Gurtband)

Volle Kontrolle
Abwaschbare Folientastatur für Bedienung und Funktionskontrolle.



Gurtbänder

Bandkörper, Gurtband und Motorstation in Elementbauweise. CNS-Gehäuse, Gurt lebensmittelbeständig und antistatisch, 295 mm breit, weiß. Steuerung am Bandende, Schaltschrank mit Steuerungs-/Sicherungskasten, Hauptschalter. Drehstrommotor, stufenlose Verstellung von 2,5 – 10,5 m/min. Schublade mit Schmutzabstreifer. Bis 12 m 1 Antrieb, über 12 m 2. Antrieb. Auf Stehern, höhenverstellbar +/– 15 mm. Steherabstand 2 m. Funktionen: Band Ein/Stop/proportionale Geschwindigkeitsanzeige, NOT-AUS-Schalter. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz.

Gurtband für Speisenverteilung

Abmessungen B x H	500 x 900 mm
GSV-3 (Länge 3000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 01 02***
GSV-4 (Länge 4000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 02 02***
GSV-5 (Länge 5000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 03 02***
GSV-6 (Länge 6000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 04 02***
GSV-7 (Länge 7000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 05 02***
GSV-8 (Länge 8000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 06 02***
GSV-9 (Länge 9000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 07 02***
GSV-10 (Länge 10000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 08 02***
GSV-11 (Länge 11000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 09 02***
GSV-12 (Länge 12000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 10 02***

Zusatzband zu Gurtband

Steuerung und Antrieb über Hauptband	
ZGSV-2: Abmessungen 3000 x 500 x 900 mm:	
Bestell-Nr.	***75 01 01 01***
ZGSV-3: Abmessungen 4000 x 500 x 900 mm:	
Bestell-Nr.	***75 01 02 01***

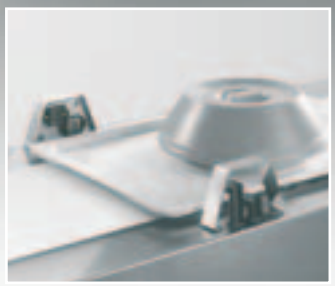
Gurtabräumband

Abmessungen B x H	500 x 900 mm
GA-3 (Länge 3000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 02 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 02 03***
GA-4 (Länge 4000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 03 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 03 03***
GA-5 (Länge 5000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 04 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 04 03***
GA-6 (Länge 6000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 05 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 05 03***
GA-7 (Länge 7000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 06 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 06 03***
GA-8 (Länge 8000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 07 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 07 03***
GA-9 (Länge 9000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 08 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 08 03***
GA-10 (Länge 10000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 09 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 09 03***
GA-11 (Länge 11000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 10 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 10 03***
GA-12 (Länge 12000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 11 02***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 11 03***

links = gegen Bandlaufrichtung
rechts = gegen Bandlaufrichtung

Tiefstapler
Automatische Tablettabstapelung mit Federendschalter auf Tablettstapler. (Option Abräumband).

Keine Staugefahr
Integrierte Lichtschranke zur automatischen Bandabschaltung. (Option).



Rundriemenbänder

Bandkörper, Rundriemen und Motorstation in Elementbauweise. CNS-Gehäuse, 2 Rundriemen laufen im Abstand von 220 mm in V-förmigen parallel eingekanteten Gleitrillen, aus PUR mit Polyester Zugeinlage, Farbe grün. Steuerung am Bandende, Schaltschrank mit Steuerungs-/Sicherungskasten, Hauptschalter. Drehstrommotor, stufenlose Verstellung von 2,5 – 10,5 m/min. Bis 12 m 1 Antrieb, über 12 m 2. Antrieb. Auf Stehern, höhenverstellbar +/– 15 mm. Steherabstand 2 m. Funktionen: Band Ein/Stop/proportionale Geschwindigkeitsanzeige, NOT-AUS-Schalter. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz. Ab 9 m wird ein Übertrieb eingebaut zur Sicherstellung des Gleichlaufs der Rundriemen. Ab 12 m ist ein zweiter Antrieb notwendig.

Rundriemenband für Speisenverteilung

Abmessungen B x H	500 x 900 mm
RSV-3 (Länge 3000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 01 03***
RSV-4 (Länge 4000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 02 03***
RSV-5 (Länge 5000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 03 03***
RSV-6 (Länge 6000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 04 03***
RSV-7 (Länge 7000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 05 03***
RSV-8 (Länge 8000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 06 03***
RSV-9 (Länge 9000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 07 03***
RSV-10 (Länge 10000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 08 03***
RSV-11 (Länge 11000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 09 03***
RSV-12 (Länge 12000 mm):	
Bestell-Nr.	***75 01 10 03***

Rundriemenabräumband

Abmessungen B x H	500 x 900 mm
RA-3 (Länge 3000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 02 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 02 05***
RA-4 (Länge 4000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 03 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 03 05***
RA-5 (Länge 5000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 04 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 04 05***
RA-6 (Länge 6000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 05 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 05 05***
RA-7 (Länge 7000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 06 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 06 05***
RA-8 (Länge 8000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 07 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 07 05***
RA-9 (Länge 9000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 08 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 08 05***
RA-10 (Länge 10000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 09 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 09 05***
RA-11 (Länge 11000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 10 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 10 05***
RA-12 (Länge 12000 mm):	
Bestell-Nr. links	***75 04 11 04***
Bestell-Nr. rechts	***75 04 11 05***

links = gegen Bandlaufrichtung
rechts = gegen Bandlaufrichtung

Sonderausstattung

für Gurtbänder,
Speisenverteilung und Abräumung,
für Rundriemenbänder,
Speisenverteilung und Abräumung,
für Zusatzband,
für Schiebetisch

Schwenktisch für Bänder

Bestell-Nr. ***45 10 10 01***

Stoßleiste pro lfm

Klapptisch für Bänder, Schiebetisch

Bestell-Nr. ***45 10 09 01***

Lichttaster für Bänder

Bestell-Nr. ***45 20 10 01***

Vor- und Rücklauf für Bänder

Fuß-Schalter

Bestell-Nr. ***33 35 55 02***

Steckdosen für Bänder, Schiebetische

230 V Schuko
230 V CEE
400 V CEE

Sicherungskasten

bis 6 Steckdosen
bis 12 Steckdosen

Fi-Stromschutz 25 A 30 mA

bis 6 Steckdosen 230 V
bis 12 Steckdosen 230 V
bis 18 Steckdosen 230 V

2. Stromkreis bis max. 10 Steckdosen

Hauptschalter

40 Ampère
100 Ampère

Hauptschalter steckbar

bei fahrbarer Ausführung und Schiebetisch

Fahrbare Ausführung mit

3 m Band
4 m Band
5 m Band
6 m Band (länger nicht möglich)

Zusätzlicher Ein/Aus-Schalter

Zusätzlicher Not-Stop

Gurtwaschanlage

Federstab mit Endschalter

Lichtschranke ohne Abstapelung

Lichtschranke mit Abstapelung

Zusätzliche Antriebsstation ab 12 m Länge

Sonderausstattung

nur für Rundriemenbänder

Übertrieb

Bestell-Nr. ***45 08 30 01***

Stautaktschaltung

(nur mit mindestens
2 Antriebsstationen möglich)

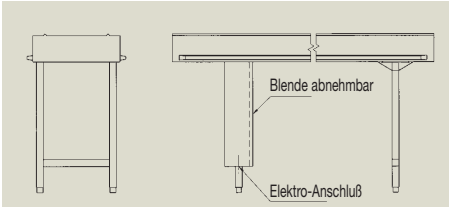
Tablettführung beidseitig

(Kastenhochkantung)

Schutzwanne pro lfm

90 - 120° Kurven
- nur mit Übertrieb (Mehrpreis) oder
- 2. Antriebsstation (Mehrpreis) möglich

Schiebetisch



Schiebetisch

CNS-Gehäuse, glatt, auf Stehern, höhenverstellbar +/-15 mm. Auf der Schiebefläche 2 hochgekantete Sicken im Abstand von 362 mm.

ST-2

Abmessungen 2500 x 500 x 900 mm

Bestell-Nr. ***75 03 01 02***

ST-3

Abmessungen 3500 x 500 x 900 mm

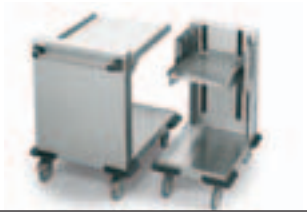
Bestell-Nr. ***75 03 02 02***

Alles für eine perfekte Organisation der Speisenverteilung

Mobile Geräte

Stapler rund RR

Wechselstapler



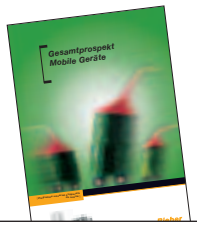
Plattformstapler offen

Plattformstapler beheizt

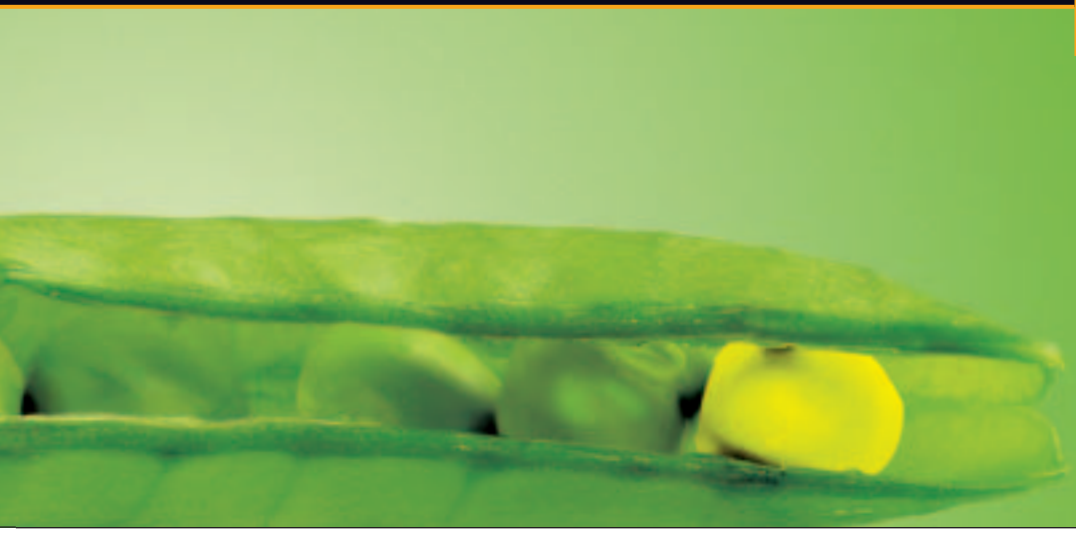
Plattformstapler geschlossen

Ultrastapler

Röhrenstapler eckig, beheizt und unbeheizt



Appetit auf mehr? Bestellen Sie unseren Prospekt „Mobile Geräte“.



Regalwagen
RW-180 BA

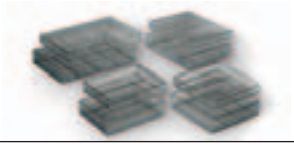
Regalwagen
RW-180-1R

Regalwagen
RW-SV und RW-180-1/1

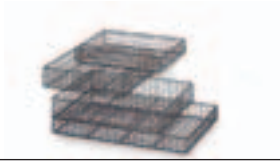
Zubringerwagen
beheizt und gekühlt

Kaltverteilwagen

Stapelwagen



Körbe aus CNS



Körbe aus Stahldraht
rilsaniert

Körbe aus Kunststoff

Sprechen Sie unsere Systemberater an.
Wir beraten Sie gerne.

Deutschland
Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Fon [0 71 21] 5 18-0
Fax [0 71 21] 5 18-3 02
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Österreich
Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Fon [01] 8 65 15 10-0
Fax [01] 8 65 15 10 -10
E-Mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Schweiz
Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Fon [0 71] 868 93 93
Fax [0 71] 866 27 37
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

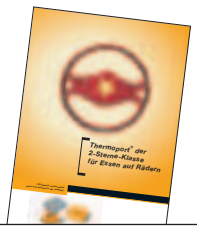
Großbritannien
BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Fon [0 12 25] 70 44 70
Fax [0 12 25] 70 59 27
E-Mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Niederlande
Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Fon [0 78] 6 91 83 05
Fax [0 78] 6 93 1439
E-Mail: jerry.hol@nl.rieber.de
www.rieber.de

Frankreich
Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Fon [03] 89 62 50 60
Fax [03] 89 57 17 94
E-Mail: daniel.rewell@fr.rieber.de
www.rieber.de

Polen
Gastromedia Sp.z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Fon [0 22] 8 33 87 07
Fax [0 22] 8 33 87 22
E-Mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

Nr. 36 59 15 01/3 05 06 · Technische Änderungen vorbehalten · Printed in Federal Republic of Germany



Fordern Sie auch die Broschüre über „Essen auf Rädern" ...

... oder über unsere Thermoport der 2-★★- und 3-★★★-Klasse ...

... oder über unsere Gastronorm-Behälter an.

Rieber