

**Gesamtprogramm
Bankettwagen**



[Kalt- und Warm-Bankett-System]



Rieber



Für ein gelungenes Bankett: Servierbereites Warmhalten oder Kühlhalten

Die Anforderungen können unterschiedlicher nicht sein: Kleine bis große Kongresse, Tagungen, Familienfeste bei großer oder kleiner verfügbarer Küche. Kein Bankett gleicht dem anderen, wenn beste Qualität zeitgleich und heiss serviert werden soll. Mit den Rieber Bankettwagen lässt sich diese Anforderung wirtschaftlich angemessen und für den Gast appetitlich lösen. Rechtzeitig vor dem Essen können die Speisen portioniert und im vorgeheizten oder gekühlten Bankettwagen bis zum Verzehr geparkt werden. Auch Terminverschiebungen oder verspätete Gäste stellen kein Problem mehr dar für ein gelungenes Bankett.



. . . mit den Rieber Bankettwagen

Korpus aus CNS. Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken und Kippsicherung (bei 115 mm Sickenabstand) für CNS-Roste oder GN-Behälter. Korpus und Türen doppelwandig und isoliert. Die Facheinteilung ist gemäß Gastronorm ausgeführt. Türen mit Silikondichtung, selbsttätig einrastendem Verschluss und 270°/180° öffnend. Der Innenraum ist glattflächig und leicht zu reinigen. Bei beheizten Bankettwagen umlaufende Dachgalerie und Stoßrahmen. Stirnseitig zwei Schiebegriffe.





Funktionsweise

Aufheizen ohne Feuchtluft

Kontrollieren Sie, ob die Bodenwasserwanne leer ist. Türe schließen, Temperatur über die Digitalsteuerung einstellen und grünen Wippschalter drücken. Kontrollleuchte geht an und Umluftventilator startet. Die Digitalanzeige informiert über die Temperaturentwicklung.

Aufheizen mit Feuchtluft

Füllen Sie zusätzlich vor dem Aufheizen bis zum Rand Wasser in den Bodenbehälter. Deckel wieder aufsetzen. Über den extra Drehschalter können Sie die gewünschte Feuchtluftmenge wählen. Wärme und Feuchtigkeit werden durch die spezielle Luftführung gleichmäßig verteilt.

Bodenwanne

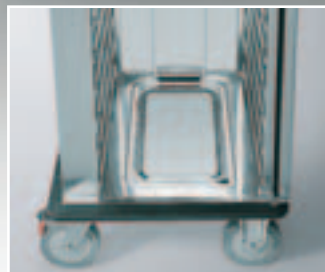
mit Luftkanal bei
1-teiliger Ausführung

Bodenwanne

mit Luftkanal bei
2-teiliger Ausführung

Zentrale Steuerung

Bestehend aus Ein-/Ausschalter,
Digitalanzeige, Feuchtluft-
mengenregler



Die Bankettwagen für warme Speisen

Die integrierte Umluftheizung ermöglicht in nur 30 Minuten +80 °C. Die Temperatur ist thermostatisch regelbar von +30 bis +100 °C. Wahlweise Aufheizung ohne oder mit Feuchtluft.

Geräte sind steckerfertig, mit 2 m Spiralkabel, Schukostecker und Kabelhalter.
Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867 Teil 8, Raddurchmesser 200 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkstoprollen. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.




BKW 1 x 2/1 GN beheizt

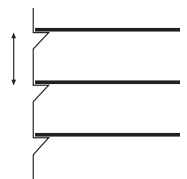
Abmessungen	777 x 837 x 1712 mm
Leergewicht	120 kg
Gesamtanschlusswert	2000 Watt
Abstand zwischen den Auflagesicken	115 mm
max. Anzahl CNS-Roste GN 2/1	11
Fassungsvermögen	
Teller gestapelt mit Clochen (siehe Foto Seite 4 oben)	
ø 260 mm	64
Teller nicht gestapelt	
ø 260 mm	44 (4 pro Rost)
ø 310 mm	22 (2 pro Rost)
Bestell-Nr.	88 23 01 04

Abstand zwischen den Auflagesicken	70 mm (ohne Kippsicherung)
max. Anzahl CNS-Roste GN 2/1	18
Fassungsvermögen	
Teller nicht gestapelt	
ø 260 mm	72 (max. Höhe 60 mm, 4 pro Rost)
ø 310 mm	36 (max. Höhe 60 mm, 2 pro Rost)
Bestell-Nr.	88 23 01 05

BKW 2 x 2/1 GN beheizt

Abmessungen	1490 x 837 x 1712 mm
Leergewicht	200 kg
Gesamtanschlusswert	2700 Watt
Abstand zwischen den Auflagesicken	115 mm
max. Anzahl CNS-Roste GN 2/1	2 x 11
Fassungsvermögen	
Teller gestapelt mit Clochen (siehe Foto Seite 4 oben)	
ø 260 mm	160
Teller nicht gestapelt	
ø 260 mm	110 (5 pro Rost)
ø 310 mm	88 (4 pro Rost)
Bestell-Nr.	88 23 02 03

Abstand zwischen den Auflagesicken	70 mm (ohne Kippsicherung)
max. Anzahl CNS-Roste GN 2/1	2 x 18
Fassungsvermögen	
Teller nicht gestapelt	
ø 260 mm	180 (max. Höhe 60 mm, 5 pro Rost)
ø 310 mm	144 (max. Höhe 60 mm, 4 pro Rost)
Bestell-Nr.	88 23 02 04



Sickenabstand:
Beschreibt die maximal nutzbare Höhe zwischen den Auflagesicken



*Verdampfer oben
bei 1-teiliger Ausführung*

*Verdampfer mittig
bei 2-teiliger Ausführung*

Steuerung




Die Bankettwagen für kalte Speisen

Die Temperatur ist thermostatisch regelbar von -12 bis +8 °C und ist speichergestützt.


Geräte sind steckerfertig, mit 2 m Spiralkabel, Schukostecker und Kabelhalter.
Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867 Teil 8, Raddurchmesser 200 mm,
2 Bockrollen und 2 Lenkstoprollen. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.

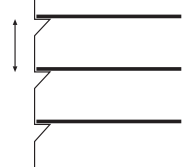


BKW-KF 1 x 2/1 GN gekühlt

Abmessungen	804 x 884 x 1755 mm
Leergewicht	150 kg
Gesamtanschlusswert	600 Watt
Fassungsvermögen*	
Teller nicht gestapelt	
ø 260 mm	40 (4 pro Rost)
ø 310 mm	20 (2 pro Rost)
Abstand zwischen den Auflagesicken	115 mm
max. Anzahl	
CNS-Roste GN 2/1	10
Bestell-Nr.	88 23 04 02

BKW-KF 2 x 2/1 GN gekühlt

Abmessungen	1487 x 884 x 1755 mm
Leergewicht	215 kg
Gesamtanschlusswert	600 Watt
Fassungsvermögen*	
Teller nicht gestapelt	
ø 260 mm	88 (4 pro Rost)
ø 310 mm	44 (2 pro Rost)
Abstand zwischen den Auflagesicken	115 mm
max. Anzahl	
CNS-Roste GN 2/1	2 x 11
Bestell-Nr.	88 23 04 01



Sickenabstand:
Beschreibt die maximal nutzbare Höhe zwischen den Auflagesicken

*Größe von CNS-Rosten GN 2/1: 650 x 530 mm; die Roste sind auch für kleinere Teller, Dessertschalen, Flaschen usw. geeignet

**Qualität,
die sich sehen lassen kann**



Technische Details:

*Umlaufende Dachgalerie
bei beheizten Bankettwagen*



*Eingelassener Schiebegriff
bei beheizten Bankettwagen*



*Umlaufender
Stoßschutz*





Zubehör:

CNS-Cloche

einwandig, matt, mit Loch, mit Rille für Eintopfschale, ø 265 mm, Höhe 49 mm, Gewicht 410 g

Bestell-Nr. 89080131

Tellerträger aus CNS

für 6 portionierte Teller bis ø 260 mm

Bestell-Nr. 88230501

CNS-Cloche

einwandig, poliert, mit Loch, mit Rille für Eintopfschale, ø 265 mm, Höhe 49 mm, Gewicht 410 g

Bestell-Nr. 89080331

CNS-Rost

Größe 2/1, Gewicht ca. 2,3 kg, Tragkraft ca. 80 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung

Bestell-Nr. 84140101

CNS-Rost

Größe 2/1, leichte Ausführung, Gewicht ca. 1,5 kg, Tragkraft ca. 60 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung

Bestell-Nr. 84140106



Gastronorm-Behälter

siehe extra Prospekt





**Appetit auf mehr?
Wir beraten Sie gerne.**

Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Fon +49 [0] 71 21/5 18-0
Fax +49 [0] 71 21/5 18-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Fon +43 [0] 1/8 65 15 10-0
Fax +43 [0] 1/8 65 15 10-10
E-Mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Schweiz

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Fon +41 [0] 71/868 93 93
Fax +41 [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 +44 [0] 12 25/70 44 70
Fax +44 [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 +31 [0] 78/6 91 83 05
Fax +31 [0] 78/6 93 14 39
E-Mail:
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Frankreich

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Fon +33 [0] 389/62 50 60
Fax +33 [0] 389/57 17 94
E-Mail: info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastromedia Sp.z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Fon +48 [0] 22/8 33 87 07
Fax +48 [0] 22/8 33 87 22
E-Mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl



Fordern Sie auch die Broschüre
über unseren Thermoport®
der 2-Sterne-Klasse und
3-Sterne-Klasse ...

... oder über unsere
Gastronorm-Behälter an.