



**Gesamtprospekt
Speisenverteilung im Haus**



[*Universelle Speisentransport-Systeme*]



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, Tablettssystem 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

Einführung	2-3
Produktübersicht	
Friskost/Kühlkost	4-5
Stationsküche	7
Regiostation	8-9
Speisentransportwagen	
NORM	10-13
Zentralküche	15
Tablettwagen	16-17
Isoliergeschirr und -tablets,	
Systemgeschirr	18-23
Tablettwagen Induktion	24-27
Tablettwagen Heißluft	28-31
Übersicht	
Speisenverteilorganisation	32-33
Verteilbänder	34-39

Speisenverteilung mit *Frischkost*

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



Stationsküche



Regiostation

Schöpfsystem, aktive Nacherwärmung der Warmspeisen mit Heißluft, aktive Kühlung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 8-9



Speisentransportwagen NORM

Schöpfsystem, aktive Warmhaltung der Warmspeisen oder Kühlung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 10-13

Zentralküche



Tablettwagen TWF

Tablettssystem Combitray (für einzelne Isolier-Clochen) oder Thermotray (Isolierzonendeckel für das ganze Tablett), passive Warm- und Kühllhaltung, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten.
Seite 16-17



Tablettwagen Induktion

Tablettssystem, aktive Nacherwärmung mit Induktionstechnik, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten.
Seite 24-27



Tablettwagen Heißluft, Unitray

Tablettssystem, aktive Nacherwärmung mit Heißluft, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten. Aktive Kühllhaltung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 28-31

Speisenverteilung mit **K ü h l k o s t** „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.



Regiostation

Schöpfsystem, aktive Regenerierung der Warmspeisen mit Heißluft, aktive Kühlung der Kaltspeisen auf Wunsch.
Seite 8-9



Tablettwagen Induktion

Tablettsystem, aktive Regenerierung mit Induktionstechnik, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten.
Seite 24-27



Tablettwagen Heißluft, Unitray

Tablettsystem, aktive Regenerierung mit Heißluft, Kalt- und Warmspeisen lassen sich auf demselben Tablett anrichten. Integrierte Kühllösung für Kühlkost und kalte Kost.
Seite 28-31





Stationsküche

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



Regiostation

Die Regiostation System „Bulk Food“

Das multifunktionale Transport-, Verteil- und Regeneriergerät für die Stationsversorgung überzeugt mit elektronischer Programmsteuerung. Mit aktiver Nacherwärmung der Warmspeisen, Regenerierung von Kühlkost oder aktiver Kühlung der Kaltspeisen auf Wunsch. Geeignet auch für Individualportionen bei Diäten.

Die ideale Ergänzung:
Rieber Gastronorm-Behälter

Pflegeleichte Folien-Tastatur-
regelung für Programme

Getrennt regelbare
Warmhaltezone auf Tisch

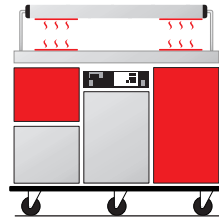
Frischkost

Kühlkost



**Techn. Beschreibung:**

Aus CNS. Abdeckung mit 2 Warmhaltezonen, getrennt beheizbar. Licht-/ Wärmebrücke, einzeln schalt- und regelbar. Hustenschutz Floatglas gebogen. Durchreiche ca. 250 mm. Unterbau wahlweise mit Umluft-Regenerierfach, Umluft-Kühlfach, Tellerwärmefach, Neutralfach. Installationsfach mit Ein-/Aus-Schalter und Steuerung. Gerät steckerfertig, Spiralkabel 2,5 m. Tabletrutsche 250 mm breit, Rundrohr klappbar. Umlaufender Stoßschutz. Stirnseitig je 1 Sicherheitschiebegriff. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 160 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen. Radanordnung VHL (auf HL wechselbar). Nennspannung 1 N AC 230V 50 Hz (auch passend für 240 V). Ausnahme: Modell RST-4 Nennspannung 3 N AC 400V 50 Hz

**RSt-1**

Abmessungen	1412 x 734 mm
Abmessungen	
Tabletrutsche	250 x 1024 mm
Höhe mit Aufsatz	1449 mm
Elektrischer Anschlusswert	3000 Watt

Tellerwärmefach

H 285 mm, für 3 x GN 1/1 55 mm, + 70°C

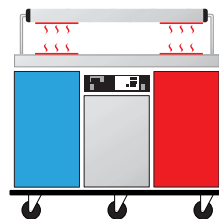
Neutralfach

H 285 mm, für 3 x GN 1/1 55 mm

Regenerierfach

H 650 mm, für 8 x GN 1/1 55 mm

Bestell-Nr. 88270101

**RSt-3**

Abmessungen	1412 x 734 mm
Abmessungen	
Tabletrutsche	250 x 1024 mm
Höhe mit Aufsatz	1449 mm
Elektrischer Anschlusswert	3000 Watt

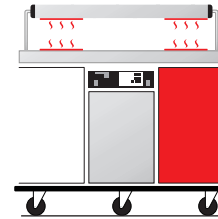
Regenerierfach

H 650 mm, für 8 x GN 1/1 55 mm

Kühlfach

H 650 mm, für 8 x GN 1/1 55 mm

Bestell-Nr. 88270301

**RSt-2**

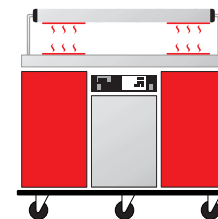
Abmessungen	1412 x 734 mm
Abmessungen	
Tabletrutsche	250 x 1024 mm
Höhe mit Aufsatz	1449 mm
Elektrischer Anschlusswert	3000 Watt

Regenerierfach

H 650 mm, für 8 x GN 1/1 55 mm

Stellplatz für Thermoport 1000 K

Bestell-Nr. 88270201

**RSt-4**

Abmessungen	1412 x 734 mm
Abmessungen	
Tabletrutsche	250 x 1024 mm
Höhe mit Aufsatz	1449 mm
Elektrischer Anschlusswert	400 V, 4000 Watt

Regenerierfächer 2 Stück

H 650 mm, für 2 x 8 x GN 1/1 55 mm

Bestell-Nr. 88270401

Sonderausstattung**Flügeltüren abschließbar****Galerie gästeseitig und stirnseitig**

aus Rundmaterial ø 10 mm CNS, 20 mm hoch

Verkleidung stirnseitig

(rechts und links), aus Resopal, aufgeklebt

Verkleidung gästeseitig

aus Resopal, aufgeklebt



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 Speisenverkettungskette dadurch sicher. Auf Wunsch mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen oder mit aktiver Kühlung der Kaltspeisen. Durch das Schöpfsystem sind Individualportionen wie bei Diäten möglich.



NORM III-0

NORM III-3

Techn. Beschreibung:



Speisentransportwagen aus CNS, Abdeckung mit Schwallrand. Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Türen selbstschließend, Transportverschluss. Innen fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 55 mm. Sicherheitsschiebegriff. Umlaufender Stoßrahmen. Rostfreie Rollenausstattung

gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 160 mm. Wahlweise Radanordnung HL oder VHL. Schrankraum beheizt: 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Optional Schrankraum gekühlt: 1 Schrankraum 1/1, Kühlleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt,

Kühlbereich von +4 °C bis +10 °C. Kälteleistung: 230 W bei -10 °C Verdampfungstemperatur, Kältemittel R404 A. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von +30 °C bis +110 °C. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2,5 m, Blindsteckdose, spritzwassergeschützt. Nennspannung 1 N AC 230V 50 Hz.



Siehe extra Prospekt

Die ideale Ergänzung:
Rieber Gastronorm-Behälter

Alles im Blick:
Getrennte Heizregelung für jedes Fach und Becken

Rundum geschützt: integrierter Stoßschutz aus Kunststoff

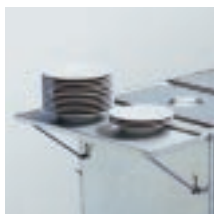
Frischkost





	NORM II-0	NORM III-0	NORM II-2
Abmessungen	897 x 700 x 935 mm	1266 x 700 x 935 mm	862 x 700 x 935 mm
Abmessungen Fach	333 x 530 x 562 mm	333 x 530 x 562 mm	333 x 530 x 343 mm
Gewicht	80 kg	110 kg	87 kg
Anz. niedriger Fächer	–	–	2
Anz. hoher Fächer	2	3	–
Anz. beheizter Becken	–	–	2
Anz. beheizter Fächer	–	–	–
Anz. gekühlter Fächer	–	–	–
Anschlusswert Watt	–	–	1530
Bestell-Nr. HL	88 13 01 01	88 13 07 01	88 13 04 01
Bestell-Nr. VHL	88 13 01 02	88 13 07 02	88 13 04 02
Anz. beheizter Becken	–	–	2
Anz. beheizter Fächer	1	1	1
Anschlusswert Watt	382	382	1912
Bestell-Nr. HL	88 13 02 01	88 13 08 01	88 13 05 01
Bestell-Nr. VHL	88 13 02 02	88 13 08 02	88 13 05 02
Anz. beheizter Becken	–	–	2
Anz. beheizter Fächer	2	2	2
Anschlusswert Watt	764	764	2294
Bestell-Nr. HL	88 13 03 01	88 13 09 01	88 13 06 01
Bestell-Nr. VHL	88 13 03 02	88 13 09 02	88 13 06 02
Anz. beheizter Becken	–	–	–
Anz. beheizter Fächer	–	3	–
Anschlusswert Watt	–	1146	–
Bestell-Nr. HL	–	88 13 10 01	–
Bestell-Nr. VHL	–	88 13 10 02	–

Sonderausstattung



Stellfläche an der Stirnseite abklappbar

Abmessungen 610 x 265 x 20 mm

Bestell-Nr. 85 13 20 02

Rostfreie Rollenausstattung

gem. DIN 18867, Teil 8, ø 125 mm

Antistaticbereifung ø 160 mm

Deckelhalterung für 1/1 Deckel

Bestell-Nr. 88 13 20 10



Schiebendeckel

über Stirnseiten ausziehbar, Arretierstellung, 100 mm Rastposition beim Vorheizen

Abmessungen NORM II 877 x 650 mm

Bestell-Nr. 88 13 20 44

Abmessungen NORM III 1250 x 650 mm

Bestell-Nr. 88 13 20 43



Klappdeckel 1/3 – 2/3

Abmessungen NORM II 800 x 620 mm

Bestell-Nr. 88 13 20 13

Abmessungen NORM III 1220 x 620 mm

Bestell-Nr. 88 13 20 15

Ablaufsieb aus CN

zum Einsetzen in das Becken-Ablaufrohr

Bestell-Nr. 57 01 03 01



	NORM III-3	NORM II-Super	NORM III-1-1K
Abmessungen	1232 x 700 x 935 mm	1075 x 700 x 935 mm	1232 x 700 x 935 mm
Abmessungen Fach	333 x 530 x 343 mm	333 x 530 x 343 mm / 1645 x 530 x 343 mm	333 x 530 x 343 mm
Gewicht	120 kg	100 kg	101 kg
Anz. niedriger Fächer	3	2 + 1/2	2
Anz. hoher Fächer	–	–	–
Anz. beheizter Becken	3	2	3
Anz. beheizter Fächer	–	–	1 links
Anz. gekühlter Fächer	–	–	1 rechts
Anschlusswert Watt	2295	1875	2800
Bestell-Nr. HL	88 13 11 01	–	88 13 18 01
Bestell-Nr. VHL	88 13 11 02	88 13 15 01	88 13 18 02
Anz. beheizter Becken	3	2	
Anz. beheizter Fächer	1	1	
Anschlusswert Watt	2677	2250	
Bestell-Nr. HL	88 13 12 01	–	
Bestell-Nr. VHL	88 13 12 02	88 13 15 02	
Anz. beheizter Becken	3	2	
Anz. beheizter Fächer	2	2	
Anschlusswert Watt	3059	2665	
Bestell-Nr. HL	88 13 13 01	–	
Bestell-Nr. VHL	88 13 13 02	88 13 15 03	
Anz. beheizter Becken	3		
Anz. beheizter Fächer	3		
Anschlusswert Watt	3441		
Bestell-Nr. HL	88 13 14 01		
Bestell-Nr. VHL	88 13 14 02		



Bord für Schrankfach

ausziehbar, hohes Fach = 5 Borde,
niedriges Fach = 3 Borde

Abmessungen 325 x 530 mm

Bestell-Nr. 88 13 20 07



Bord für Schrankfach

ausziehbar für Diätplatten, hohes Fach =
5 Borde, niedriges Fach = 3 Borde

Abmessungen 325 x 530 mm

Bestell-Nr. 88 13 20 08



Einhängerahmen für Schrankfach

ausziehbar, für GN-Behälter bis 1/1,
hohes Fach = 4 Rahmen,
niedriges Fach = 2 Rahmen

Abmessungen 325 x 530 mm

Bestell-Nr. 88 13 20 09

**Kühlelement für kalte Speisen
(Fachkühlung)**

Bestell-Nr. 85 01 20 02





Zentralküche

Wird die Speisenverteilung über eine Zentralküche abgewickelt, kommt es auf die richtige Wahl des Tablettsystems an. Rieber hat hierfür mehrere Alternativen im Programm: Combitrays und Thermotrays für die passive Warmhaltung oder Kühlung der Speisen, Tablettssysteme für Induktion oder Warmluft für die aktive Warmhaltung oder Kühlung der Speisen. Am besten Sie lassen sich von Ihren Spezialisten von Rieber 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 Tablettssystemen Rieber Combitray und Thermotray. Passive Warmhaltung und Kühlung, Kalt- und Warm Speisen lassen sich auf dem selben Tablett transportieren.

Techn. Beschreibung:

Geschlossener Wagen aus CNS mit Korpus und Türen doppelwandig, im Schrankraum tiefgezogene Auflagesicken (z. B. 2 x 8, 2 x 16 etc.) und Kippicherungen, 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, waschmaschinentauglich.

Selbstschließender Türverschluss, 270° Öffnungswinkel mit Arretierung

Alles im Griff mit vier Sicherheitsschiebegriffen

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

Frischkost





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**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**Kupplung-/Deichselausführung****Bestell-Nr. Kupplung 88 22 05 02****Bestell-Nr. Deichsel 88 22 06 01****Kartenkästchen für A6 Karte****Bestell-Nr. 88 22 02 03****Kartenkästchen für Computerkarte****Bestell-Nr. 88 22 02 04**



Combitray und Thermotray: außen gut – innen gut

Mit dem Rieber Isoliergeschirr kommen Ihre Speisen am besten beim Patienten an. Das Tablettssystem 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 Geschirrtteilen. Das Tablettssystem Thermotray besteht aus einem isolierten Tablettober- und -unterteil, in das die Geschirrtteile 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

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



Bestückungsbeispiele



**Combitray -
Tablett mit Kunststoffset**



**Combitray -
Tablett mit Kunststoffset für Eintopf**



Combitray - CN-Tablett



Combitray - Combiset-Tablett



Thermotray



Ultrastapler für Combiset „Ultra“

Speziell für die Erhitzung der Latentwärmespeicher-Unterteile für das Combiset 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 Wärme-
speicherfähigkeit,
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

für SC-2 tief, Best.-Nr. 89 08 01 16
für Cloche SC-2, Best.-Nr.
89 08 01 13
ø 267 mm
Höhe 23 mm
Gewicht 500 g

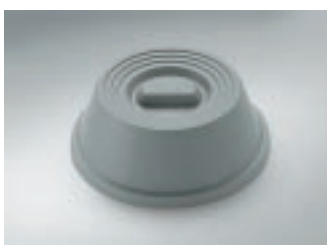
Bestell-Nr. **89 08 01 23**



Kühlpellet, PP, blau

zu Kunststoff-Unterteil,
Best.-Nr. 89 08 02 66/89 08 02 82
ø 185 mm
Höhe 10 mm
Gewicht 206 g

Bestell-Nr. **89 08 02 69**



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**



Bowlen-Steckdeckel, CNS

schwappsicher, umlaufende
Dichtung, für Porzellan, CNS
ø Eintopf 184 mm
ø Suppe 131 mm

Bestell-Nr. **89 08 01 53**
Bestell-Nr. **89 08 01 54**

ø Suppe 125,5 mm
Bestell-Nr. **89 08 01 55**



Bowlen-Deckel, PP

schwappsicher
ø 184 mm
ø 131 mm

Bestell-Nr. **89 08 02 63**
Bestell-Nr. **89 08 02 62**

ø 125,5 mm
Bestell-Nr. **89 08 02 61**



Deckelzange

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



**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-Unterteil, PP/C,
„IS-U-Ei“**

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

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,

ø	229 mm
Höhe	36 mm
Gewicht	155 g

Bestell-Nr. flieder **89 08 02 16**

Bestell-Nr. lichtgrau **89 08 02 34**



Suppenbowle CNS

doppelwandig, isoliert,
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, isoliert

ø	137 mm
Höhe	10 mm
Gewicht	180 g

Bestell-Nr. poliert **89 08 03 09**



**Bowlendeckel, für Suppen-
bowlen 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**



**Bowlendeckel, für Suppen-
bowlen aus Porzellan**

einwandig

ø	141 mm
Höhe	9 mm
Gewicht	65 g

Bestell-Nr. grau **89 08 02 50**

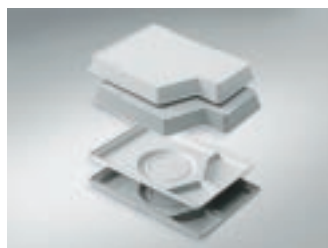


**Bowlendeckel, für Eintopf-
bowlen aus Porzellan**

einwandig

ø	199 mm
Höhe	10 mm
Gewicht	165 g

Bestell-Nr. grau **89 08 02 51**



Kompakt-Tablett PP/C

doppelwandig, FCKW-frei,
geschäumt, Boden, 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**



**Kälte-/Wärmepellet, CNS
für Thermotray**

doppelwandig,

mit Latent-Wärmespeicher

ø	195 x 12 mm
Gewicht	420 g

Bestell-Nr. flieder **89 08 01 35**



Baumwollhandschuhe 5 Finger

Bestell-Nr. normal **89 06 12 01**

Bestell-Nr. Ultra **31 35 22 01**

**Salatschale CNS**

einwandig, ohne Griff

Ø 133 mm

Höhe 27 mm

Gewicht 170 g

Bestell-Nr. 89080105**Dessertschale CNS**

einwandig, mit Griff

Ø 132/153 mm

Höhe 27 mm

Gewicht 185 g

Bestell-Nr. 89080106**Portionskännchen CNS,
zylindrisch**

Kännchen und Scharnierdeckel

doppelwandig

Inhalt 30 cl

Gewicht 360 g

Bestell-Nr. mit Punkt 89080148**Bestell-Nr. ohne P. 89080147****Portionskännchen CNS,
„Hotel“**

Kännchen und Scharnierdeckel

doppelwandig

Inhalt 30 cl

Gewicht 400 g

Bestell-Nr. mit Punkt 89080145**Bestell-Nr. ohne P. 89080146****Kartenhalter**

L x B x H 60 x 32 x 32 mm

Bestell-Nr. CNS 89060602

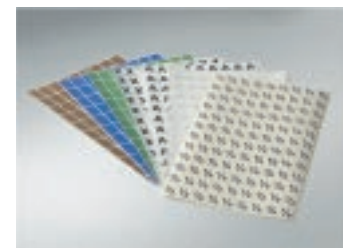
L x B x H 60 x 52 x 48 mm

Bestell-Nr. Plexi 89061701**Kartenhalter zu Thermo tray**

weiß, Kunststoff

L x B x H 60 x 12 x 27 mm

Gewicht 10 g

Bestell-Nr. 89080214**Patientenkarten à 100 Stück****Bestell-Nr. gelb A1 89061402****Bestell-Nr. gelb B1 89061403****Bestell-Nr. weiß Diät 89061401***(ohne Abbildung)***Plastikhüllen für Patienten-
karten à 100 Stück****Bestell-Nr. 89061501****Farbsymbolkleber**

Bogen à 100 Stück

Bestell-Nr. gelb 89061101**Bestell-Nr. grün 89061102****Bestell-Nr. rot 89061103****Bestell-Nr. orange 89061104****Bestell-Nr. braun 89061105****Bestell-Nr. violett 89061106****Bestell-Nr. blau 89061108****Bestell-Nr. schwarz 89061109****Bestell-Nr. grau 89061110****Bestell-Nr. weiß X 89061112****Bestell-Nr. weiß A 89061113****Bestell-Nr. weiß B 89061114****Bestell-Nr. weiß C 89061115****Bestell-Nr. weiß 1/2 89061116****Bestell-Nr. hellblau 89061121****Bestell-Nr. hellgrün 89061122****Bestell-Nr. weiß 89061123****Kartenhalter zum Klipsen**

weiß, Kunststoff

L x B x H 50 x 20 x 36 mm

Gewicht 3 g

Bestell-Nr. 89061801**Weiteres Geschirr (ohne Abbildung): Porzellan für Rieber Isoliergeschirr auf Anfrage.****Alle gängigen Porzellanteile passen.**



Die Tablettwagen Induktion:

Warmspeisen werden heiß, Kaltspeisen bleiben kalt

Die Induktionstechnik eignet sich für das Regenerieren von Kühlkost auf über +70 °C genauso wie für das Nachwärmen von Frischkost. Spezielle Tablett 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-ID 2 x 8 AK

Techn. 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, Wagendach in Galerieform, rostfreie Radausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 200 mm, 2 Bockrollen, 2 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 Speisekern-temperaturen über drei Temperaturfühler. Die Daten werden im Daten-Logger gespeichert. (Option)

Frischkost

Kühlkost





TWF-I D



TWF-I D AK



TWF-ID ex



TWF-I D



TWF-I D AK

Ausführung	Typ	Abmessungen	Anschlusswert Nacherwärmen	Bestell-Nr.	Anschlusswert Cook and Chill
Ausführung mit Generator					
	TWF-I D 2 x 8	1163 x 765 x 1509 mm	230 V, 2,7 kW	88 43 02 04	230 V, 2,7 kW
	TWF-I D 2 x 10	1163 x 765 x 1753 mm	230 V, 3,4 kW	88 43 03 04	230 V, 3,4 kW
	TWF-I D 3 x 8	1612 x 765 x 1509 mm	230 V, 3,5 kW	88 43 06 04	230 V, 3,5 kW
	TWF-I D 3 x 10	1612 x 765 x 1753 mm	230 V, 3,5 kW	88 43 07 04	400 V, 5,1 kW
Ausführung zusätzlich mit aktiver Umluft-Kühlung – Türen mit Dichtungen					
	TWF-I D 2 x 8 AK	1163 x 765 x 1509 mm	230 V, 3,2 kW	88 43 02 07	230 V, 3,2 kW
	TWF-I D 2 x 10 AK	1163 x 765 x 1753 mm	230 V, 3,5 kW	88 43 03 07	230 V, 3,5 kW
	TWF-I D 3 x 8 AK	1612 x 765 x 1509 mm	230 V, 3,5 kW	88 43 06 07	400 V, 4,6 kW
	TWF-I D 3 x 10 AK	1612 x 765 x 1753 mm	230 V, 3,5 kW	88 43 07 07	400 V, 5,6 kW
Ausführung Innenraum dichtgeschweißt, Generator extern					
	TWF-I D 2 x 8 ex	1163 x 765 x 1509 mm	230 V, 2,7 kW	88 43 02 05	230 V, 2,7 kW
	TWF-I D 2 x 10 ex	1163 x 765 x 1753 mm	230 V, 3,4 kW	88 43 03 05	230 V, 3,4 kW
	TWF-I D 3 x 8 ex	1612 x 765 x 1509 mm	230 V, 3,5 kW	88 43 06 05	230 V, 3,5 kW
	TWF-I D 3 x 10 ex	1612 x 765 x 1753 mm	230 V, 3,5 kW	88 43 07 05	400 V, 5,1 kW
Ausführung innen und außen dichtgeschweißt, mit integriertem Generator – Lenkrollen mit Zentralfeststeller					
	KWI 2 x 6	1176 x 771 x 1304 mm	230 V, 2,1 kW	88 08 03 01	230 V, 2,1 kW
	KWI 2 x 8	1176 x 771 x 1548 mm	230 V, 2,7 kW	88 08 03 02	230 V, 2,7 kW
	KWI 2 x 10	1176 x 771 x 1792 mm	230 V, 3,4 kW	88 08 03 03	230 V, 3,4 kW
	KWI 3 x 7	1576 x 771 x 1426 mm	230 V, 3,5 kW	88 08 03 04	230 V, 3,5 kW
	KWI 3 x 8	1576 x 771 x 1548 mm	230 V, 3,5 kW	88 08 03 05	230 V, 3,5 kW
	KWI 3 x 10	1576 x 771 x 1792 mm	230 V, 3,5 kW	88 08 03 06	400 V, 5,1 kW
Ausführung innen und außen dichtgeschweißt, Generator extern – Lenkrollen mit Zentralfeststeller					
	KWI 2 x 6 ex	1070 x 771 x 1266 mm	230 V, 2,1 kW	88 08 04 01	230 V, 2,1 kW
	KWI 2 x 8 ex	1070 x 771 x 1510 mm	230 V, 2,7 kW	88 08 04 02	230 V, 2,7 kW
	KWI 2 x 10 ex	1176 x 771 x 1754 mm	230 V, 3,4 kW	88 08 04 03	230 V, 3,4 kW
	KWI 3 x 7 ex	1470 x 771 x 1388 mm	230 V, 3,5 kW	88 08 04 04	230 V, 3,5 kW
	KWI 3 x 8 ex	1470 x 771 x 1510 mm	230 V, 3,5 kW	88 08 04 05	230 V, 3,5 kW
	KWI 3 x 10 ex	1470 x 771 x 1754 mm	230 V, 3,5 kW	88 08 04 06	400 V, 5,1 kW



Bestückungsbeispiel Tablett Induktion



Sonderausstattung 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

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

Sonderausstattung

Wagenzubehör für Induktions-Tablettwagen

Kartenkästchen Normalkarten	
Bestell-Nr.	88 22 02 03
Kartenkästchen Computerkarten	
Bestell-Nr.	88 22 02 04
Stationsbeschriftung	
Bestell-Nr.	58 08 32 01
Kupplung	
Bestell-Nr.	88 22 05 02
Deichsel	
Bestell-Nr.	88 22 06 01
Kühlplatte CNS, GN 1/1, 4 kg	
Bestell-Nr.	85 01 20 02

Systemgeschirr für Induktions-Tablettwagen (muß mit Porzellan abgestimmt werden)

Serviertablett	
Induktion mit 2 Zentrierungen, Farbe granit	
Bestell-Nr.	89 08 02 56

Kartenhalter zum Clipsen, Kunststoff

Bestell-Nr.	89 06 18 01
--------------------	--------------------

Warmhalte-Oberteile für Teller

Induc-Cloche	
Bestell-Nr. flieder/grau	89 08 02 45
Bestell-Nr. grau/flieder	89 08 02 49
Bestell-Nr. orange	89 08 02 65
mit Fühlerloch	

Deckel für Suppenschale

Deckel Ø 125 mm	
Kunststoff, Farbe grau	
Bestell-Nr.	89 08 02 50
Deckel Ø 125,5 mm	
CNS, schwappsicher	
Bestell-Nr.	89 08 01 55
Deckel Ø 125,5 mm	
PP, schwappsicher	
Bestell-Nr.	89 08 02 58

Deckel für Eintopfschale

Deckel Ø 184 mm	
Kunststoff, Farbe grau	
Bestell-Nr.	89 08 02 51
Deckel Ø 184 mm	
CNS, schwappsicher	
Bestell-Nr.	89 08 01 53
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
-----------------------------	--------------------



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

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





Unitray 2 x 8

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

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

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

Steuerung über Folientastatur und Digitalanzeige

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

Rundum geschützt

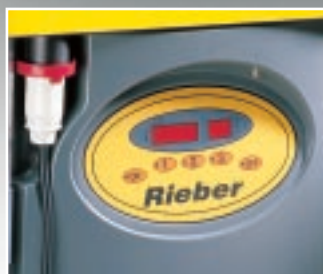
Ein massiver, nicht kreidender Gummi-Stoßrahmen sorgt für Sicherheit und langen Einsatz.

Die Temperaturzonen des Unitray

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

Friskost

Kühlkost

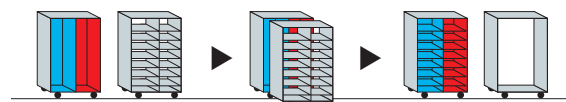




Ausführung	Typ	Abmessungen	Anschlusswert	Tablettabstand	Bestell-Nr.
Nacherwärmen, 1 Abteil gekühlt, ohne Zubehör					
	Unitraywagen 2 x 8	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 7,5 kW	118 mm	88 08 06 01
	Unitraywagen 2 x 12	1140 x 770 x 1352 mm	400 V, 7,5 kW	79 mm	88 08 06 03
	Unitraywagen 2 x 10	1140 x 770 x 1590 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
Nacherwärmen, 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, 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 Speisetabletts von der Küche auf die Station, auf der der UNITRAY bereitsteht.
 Dort wird die komplette Tablettstruktur mit den Tablett 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



Tablettstruktur ausziehbar 16/24

Bestell-Nr. 88 08 06 17



Tablettstruktur ausziehbar 20/30

Bestell-Nr. 88 08 06 18

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

Farbe kaffeebraun

Abmessungen 565 x 332,5 mm

Bestell-Nr. 88 22 01 21

Tablett Unitray

Farbe gelb

Abmessungen 565 x 332,5 mm

Bestell-Nr. 88 22 01 22

Tablett Unitray

Farbe lichtgrau

Abmessungen 565 x 332,5 mm

Bestell-Nr. 88 22 01 23

Für eine perfekte Organisation der Speisenverteilung

Verteilbänder



Speisenverteiltbänder

Gurtband-System *Seite 36*
 Rundriemenband-System *Seite 37*
 Schiebetisch *Seite 38*

Abräumbänder

Gurtband-System *Seite 36*
 Rundriemenband-System *Seite 37*

Mobile Geräte

Ausführliche Information
 in Spezialprospekten



Stapler rund RR



Wechselstapler



Plattformstapler offen



Plattformstapler beheizt



Plattformstapler geschlossen



Ultrastapler



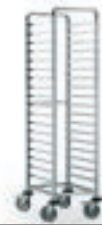
Röhrenstapler eckig, beheizt und unbeheizt



*Regalwagen
RW-180 BA*



*Regalwagen
RW-180-1R*



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



*Zubringerwagen
beheizt und gekühlt*



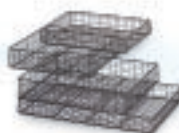
Kaltverteilwagen



Stapelwagen



Körbe aus CNS



*Körbe aus Stahldraht
rilsaniert*



Körbe aus Kunststoff



Qualität am laufenden Band

Speisenverteilländer 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 Speisenverteilländer, 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.

Keine Staugefahr

Integrierte Lichtschranke zur automatischen Bandabschaltung. (Option).





Gurtband

Tiefstapler

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

Sauber, sauber

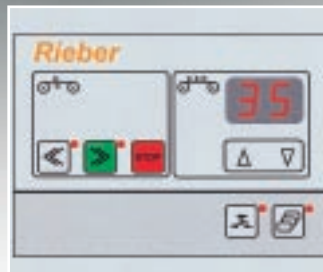
Gurtspannstation mit integriertem Schmutzabstreifer. (Gurtband).

Volle Kontrolle

Abwaschbare Folientastatur für Bedienung und Funktionskontrolle.

Immer da, wo man ihn braucht

Der praktische Schwenktisch für Patientenkarten befindet sich am Bandanfang. (Option).



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 03 02

Bestell-Nr. rechts 75 04 03 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

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 400V 50Hz. 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

Stoßleiste pro lfm

Klapptisch für Bänder, Schiebetisch

Bestell-Nr. 45 10 09 01

Schwenktisch für Bänder

Bestell-Nr. 45 10 10 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 Perlix

400 V CEE

Wenn Steckdosen gebraucht werden, ist immer ein Sicherungskasten vorzusehen.

Sicherungskasten

bis 6 Steckdosen

bis 12 Steckdosen

Fi-Stromschutz

16 Amp. für 1 Steckdose 230 V

25 Amp. für 3 Steckdosen 230 V

40 Amp. für 5 Steckdosen 230 V

63 Amp. für 5 Steckdosen 400 V

2. Stromkreis bis max. 10 Steckdosen

Hauptschalter

16 - 25 Amp.

bis 63 Amp.

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

Antriebsstation

Sonderausstattung

nur für Rundriemenbänder

Übertrieb

Bestell-Nr. 45 08 30 01

Stautaktschaltung (nur mit mindestens

2 Antriebsstationen möglich)

Tablettführung beidseitig

(Kastenhochkantung)

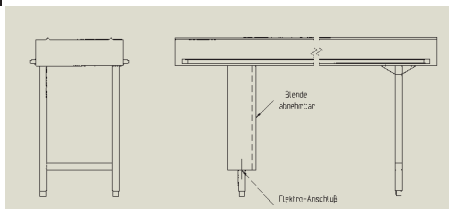
Schutzwanne pro lfm

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

Appetit auf mehr? Wir beraten Sie gerne.



Ihre Rieber-Partner:

Deutschland

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

Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Fon [01] 865 15 10
Fax [01] 865 15 10 -10
E-Mail: office@at.rieber.de
www.rieber.de

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
Wiltshire SN12 6TT
Fon [0 12 25] 70 44 70
Fax [0 12 25] 70 59 27
E-Mail: bgl.melksham@ic24.net
www.rieber.de

Niederlande

Rieber Benelux B.V.
»Kantorenhuis«
Schipholweg 76
NL-2316 XD Leiden
Fon [0 71] 5 23 01 70
Fax [0 71] 5 23 45 80
E-Mail: jerry.hol@nl.rieber.de
www.rieber.de

Frankreich

Rieber SARL
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: robert.schlecht@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

Tschechien

Rieber spol s.r.o.
Velkokuchyňská zařízení
Hradecká 3/2526
CZ-131 00 Praha 3 - Vinohrady
Fon [02] 72 73 14 43
Fax [02] 72 73 14 44
E-Mail: rieber@rieber.cz
www.rieber.de



Fordern Sie auch die Broschüre
über unsere Thermoporte®
der 2-***- und 3-***-Klasse ...

... oder über unsere
Gastronorm-Behälter an.

Rieber
[gut gelöst]

Ihr Vertriebspartner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf
www.gerwin-gastrotechnik.de

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Allhausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de