Rieber

M E T A cooking

Preisbuch 2023

we are **more than cooking**

we are **digital & sustainable**

we are **META cooking**

more
about us

Rieber META cooking – Wir connecten Mensch, Food und unsere Küchen-Systeme.

Rieber META cooking steht für technologie- und innovationsgetriebene Systemlösungen, um Food-Prozesse energiesparender, nachhaltiger und effizienter zu gestalten. Digitale Mehrwerte werden durch unsere papierlose CHECK HACCP Dokumentation, rückverfolgbares Mehrwegsystem sowie mit unseren prozesssicheren CONNECT-Geräten erzielt.

Um dem Bediener automatisch die richtigen Informationen zur Verfügung zu stellen, sodass jederzeit einfach und überall reproduzierbare Food-Qualität und HACCP-Sicherheit gewährleistet werden kann. Mobil und energiesparend, transparent und digital rückverfolgbar im standardisierten GN-Mehrwegsystem aus langlebigem und lebensmittelunbedenklichem Edelstahl.

01 *Rieber* CONNECT

Lagerung: multipolar® CONNECT
Regeneration: K|POT® CONNECT
Programm: P2
Dauer: 35 min

02 Mehrweg

Herkunft: Albmetzgerei
Ort: Hoffmannstr. 44, RT
Inhalt: Maultaschen
Lieferort: Kita-Regenbogen

03 Rieber || Alinox

Eigentümer: werkcafé
Typ: GN-thermoplates®eco
Größe: 1/1 | 65 mm | 11 L
Material: SWISS|PLY

04 CHECK CLOUD

Temperatur: 73 °C
HACCP: eingehalten
Hygienestatus: zu reinigen
Messung: Bluetooth Kerntemperaturfühler

QR-Code auf Equipment:
Digitalisierung aller Produkte

„Der Schlüssel zur digitalen Welt für unsere Hardware ist der QR-Code und die Sensoren, die unsere Produkte mit dem Internet verbinden und elementare Informationen vernetzen, um eine bessere Lebensmittelqualität und Prozessorganisation zu ermöglichen.“

Max Maier, CEO CHECK CLOUD

more about us...

INHALTS-
VERZEICHNIS

About Rieber 6

Rieber Neuheiten

Rieber CONNECT 8
Mehrweg 10
thermoplates®eco 14
CHECK CLOUD 16

Vorteile

GN-Behälter 18
GN-thermoplates® 20
vaculid® GN-Mehrwegsystem 22
thermoport® light Kunststoff 24
thermoport® Premium Edelstahl 26

GN 28

Transportieren 90

Zubereiten 144

Frontcooking 162

Speisenverteilung 192

Mobile Helfer 242

Kühlen 304

Spülen 320

Newsletter 338

Bei der Öffnung am Computer, einfach auf gewünschtes Thema **klicken und direkt dort hinspringen**. **Ebenfalls bei allen QR-Codes.**

About Rieber

Unser Anspruch – Technologieführer mit digitalen Innovationen im professionellen Küchenmarkt zu sein – mit standardisierten Systemlösungen, die digital vernetzt und organisiert sind, energiesparend, sicher, nachhaltig und langlebig. Made in Germany seit 1925 – familiengeführt.

Als Komplett-Systemanbieter für digitale und nachhaltige Catering-Systemlösungen, indem wir den Mensch, das Food und unsere Küchen-Systeme connecten, um jederzeit beste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Hierbei fokussieren wir den verantwortungsvollen Umgang mit den begrenzten Ressourcen Energie, Wasser und Zeit. Für maximale Effizienz über den gesamten Küchenprozess, bei gleichzeitig geringen laufenden Kosten und zum Vorteil der Umwelt.

Sobald die Produktion und der Verzehr von Speisen zeitlich und räumlich voneinander getrennt sind, bietet Rieber mobile Catering-Systeme, die durchgängig auf den Behälterstandard Gastro-Norm ausgelegt sind. Das GN-Behälter-Betriebs-System stellt die physische Vernetzung über den gesamten Küchen-Prozess dar.

Diesen innovieren wir zum einen über unsere mobilen und energiesparenden System-Geräte, zum anderen über unsere digitale Plattform CHECK CLOUD, die alle Food- & Küchen-Informationen ganzheitlich vernetzt und organisiert. Insbesondere der sichere Speisen-Transport und die GN-Mehrwegrückverfolgung zählen zum Rieber Kerngeschäft.

Mehr Infos ...

Rieber
SPÜLTISCH

KEYENCE

Rieber CONNECT

100 % bedien- & gelingsicher – auch ohne Fachpersonal

Neben digitaler Sicherheit, Hygiene und Organisation von Speisen über die Plattform CHECK CLOUD, connected Rieber seine Core-Produkte mit eigener App & Cockpit.

Angefangen bei der Lagerung – hier wird der klassische Gemeinschaftskühlschrank zum digitalen Sharing-Kühlschrank multipolar® CONNECT, der per App ganz ohne Schlüssel geöffnet werden kann.

Bei der Zubereitung und Ausgabe können mit dem K|POT® CONNECT flexibel individuelle Programme, perfekt abgestimmt auf die Speisen erstellt und abgerufen werden. Somit ist die Regeneration von unterschiedlichsten Speisen, auch von Cook & Freeze-Gerichten, prozesssicher, einfach steuerbar, digital und automatisch möglich. Auch weitere Transport- & Zubereitungsprodukte wie hybrid kitchen oder Regiostation werden connected und damit flexibel digital steuerbar.

Rieber CONNECT

Made in Germany

multipolar®
CONNECT

Optimal für Sonder- & Allergikerspeisen – sicher seperat kühlen

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich.

Für 24/7 Self-Catering

K|POT®
CONNECT

Die perfekte CONNECT Kombi, der multipolar® & K|POT® CONNECT, als Sharing-Lösung. Effizientes Kühlen mit individuellen Fächern und gelingsicheres Regenerieren. Speisen in GN-thermoplates® können direkt entnommen und auf dem K|POT® CONNECT per App super einfach erwärmt oder regeneriert werden.

1. Step:
Mahlzeit mit App aus multipolar® CONNECT holen

2. Step:
thermoplates® auf K|POT® CONNECT stellen, mit der App das Programm-Rezept und Zielzeit einstellen

3. Step:
Zum gewünschten Zeitpunkt à la minute regeneriert genießen!

Für Speisenqualität auf den Punkt mit absoluter Gelinggarantie.

Einfache Bedienung über die App und perfekter Feinschliff in der Programmerstellung. Über das Cockpit können Sie eigene Programme abgestimmt auf Ihre Speisen & Gerichte erstellen.

Schreiben Sie einfach Ihre eigenen Regenerierprogramme – für Cook & Chill oder Cook & Freeze.

Made in Germany

Rieber
CONNECT

Mehrwegsystem

Für gesundes & nachhaltiges Essen – die einzige 100 % lebensmittelechte Mehrweglösung

Unser digital organisiertes Mehrwegsystem, basiert auf lebensmittelunbedenklichen Edelstahl Gastronorm-Behältern, dem etablierten Branchenstandard in vielfältigen Größen und Varianten, ob für to go oder delivery, in Einzelportionen oder im Großgebinde. Es kann für jeden Einsatz einfach über QR-Code Kleber universal nachgerüstet werden. Die perfekte Mehrweglösung im GN-Standard für die Gastronomie, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten sowie Caterer und Kantinen.

Immer wissen wo Ihre GN-Behälter sind!

Rieber
PATENT-PENDING
Nr. 16 191 886.7

GN-System

+

Nachrüstbarer QR-Code

CHECK CLOUD
ZX00016054
Rieber

=

Edelstahl Vorteile

hochwertiger Edelstahl 18/10
rostfrei | hitzebeständig | lebensmittelecht | geruchsneutral
antibakteriell | spülmaschinentauglich | hygienisch | langlebig
100 % recycelbar

- **Einfach nachrüstbarer Aufkleber**
- Spülmaschienentauglich & lebensmittelecht
- Temperaturbeständig -40 °C bis +180 °C
- **Best.Nr. 94 01 01 32**

Systemvorteile

- digital nachvollziehbar organisiert ohne Pfand
- mit automatischer Hochrechnung Ihrer Einsparung an Einwegmüll
- universal nachrüstbar für bestehende oder neue Behälter
- ohne Übergang von Mikroplastik aus Verpackungen
- in Edelstahl GN-Behältern absolut lebensmittelunbedenklich und hygienisch
- standardisiert und stapelbar im GN-Maß
- im Kleingebinde einfach über die App scannen
- im Großgebinde über automatisierte Scan-Kameras und ggfs. Roboterarm
- zentraler Dashboard-Überblick über Mehrwegbehälter
- vielfältige und flexibel kombinierbare Behälter und thermoport® Optionen, für Einzelportionierung und Mehrportionen

Track your Plastic-Savings

Mehrwegsystem

Made in Germany

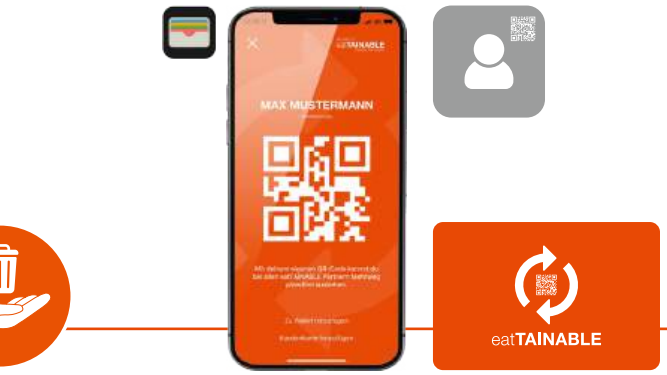
Einzelportionen

Kleingebinde (bis zu ca. 900 Essen)
Gastronomie, Metzger, Bäcker, Food-Händler

eatTAINABLE

Scannen über Smartphone App / Kundenkarte

Behälter QR-Code wird auf einen Kunden QR-Code verbucht, aufgebracht auf Kundenkarte, digital im Wallet oder in der App.



Mehrportionen

Großgebinde (ab ca. 1000 Essen)
Caterer, Kantinen, Krankenhäuser, Food-Lieferanten

CHECK TRACE

Scannen über automatische Scan-Einheit

Hardwareoptionen:
Scan-Servierwagen, Scan-Regalwagen, Scan-Brücke

Behälter QR-Code wird auf Lokations QR-Code verbucht, aufgebracht auf Lieferschein bzw. aus Warenwirtschaftssystem

Für Einzelportionen

New:
Stainless steel for your microwave

Best.Nr.
85 02 27 44

Für Mehrportionen

CHECK TRACE

GN-Mehrwegprozess

10

GN-Leergut – QR-Code Scan
GN-Behälter QR-Codes werden vollautomatisch über Scaneinheit wieder in Großküche eingebucht

9

Rücktransport
Transportgebinde wird nach Verzehr beim Kunden abgeholt und in Großküche zurückgebracht

8

Essensausgabe – CHECK Kerntemperatur
Je nach Einrichtung Schöpf- oder Buffetausgabe, mit digitaler HACCP Kerntemperaturmessung über CHECK CLOUD

7

Vorbereitung für Verzehr
Mit mobilen Rieber Zubereitungsgeräten je nach Verfahren
· Cook & Chill
· Cook & Serve
· Cook & Freeze

11

Behälter Reinigung
Professionelle hygienische Reinigung über gewerbliche Bandspülmaschine

6

Anlieferung
Transportgebinde (GN + thermoport® /Regalwagen) wird temperatursicher bei Kunden angeliefert

Track your Plastic-Savings

Wir organisieren Ihren GN-Behälterstandard einfach und nachrüstbar über QR-Code Aufkleber im digitalen Mehrwegsystem. Damit haben Sie zu jeder Zeit den Überblick über Ihr Equipment, besten Speisentransport & -qualität und sehen zudem wie viel Einwegverpackung Sie durch Ihr Mehrwegsystem täglich einsparen.

Handeln Sie nachhaltig – für Ihre Kunden, unsere Umwelt und den CO2-Footprint Ihres Unternehmens. Ob Caterer, Kantinen, Gastronomen, Metzger, Bäcker, Food-Händler oder Lieferanten – let's all eat(sus)TAINABLE.

Start

1

GN-Lager
Bereitstellung der GN-Behälter für Produktionsprozess in Großküche

Unsere Mehrweg-Referenz

2

Großküche – CHECK Raumtemperatur & Kerntemperatur
Speisentransport im Großgebinde über Kombidämpfer/Kipper. Gesamte HACCP Dokumentation digital über CHECK CLOUD (Kerntemperatur in Produktion & Raumtemperatur in Kühlhäusern)

3

Verteilung – QR-Code Scan
Befüllung der GN-Behälter & Deckelverschluss

- über Schöpfen am Speisenverteilband (Scan-Brücke)
- oder über Regalwagensystem (Scan-Wagen)

Behälter QR-Codes werden auf Kunden/Lieferschein verbucht

4

Kommissionierung
GN-Behälter bestücken
- in isolierten thermoport® (beheizt/gekühlt/neutral)
- oder in Regalwagen

5

Transport – CHECK Raumtemperatur
Transportgebinde (GN + thermoport® /Regalwagen) wird sicher isoliert ausgefahren und Raumtemperatur über CHECK CLOUD dokumentiert (HACCP)

Connected by CHECK CLOUD für digitale HACCP Dokumentation

CHECK CLOUD

SWISS|PLY

Erzielen Sie **bis zu 30 % Energieeinsparung** durch unser SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial.

Ihr gesamter Prozess – **ein thermoplates®eco**

Made in Germany

thermoplates®eco

Rieber PATENTED EP 1 833 341

Mehr Infos ...

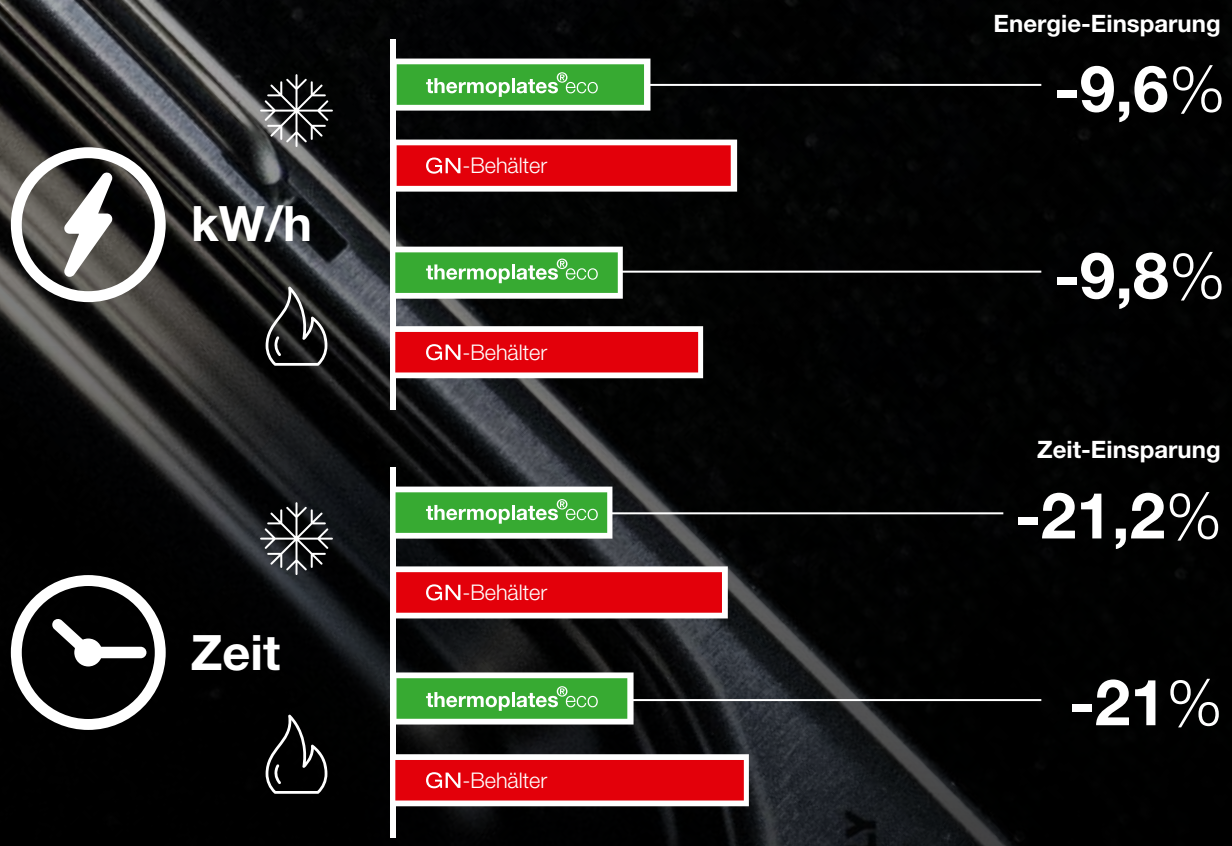
Unser neues thermoplates®eco, nicht einfach nur ein GN-Behälter sondern Ihr energiesparender GN-Kochtopf.

Für Sie und für unsere Umwelt machen wir Klimawandel zur Chefsache in jeder Küche. Denn die größte Innovation ist immer noch das Bestehende besser zu machen – unseren GN-Standard.

Mit unserem neuen thermoplates®eco sparen Sie täglich bis zu 30 % Energie (kWh) über Ihren gesamten Prozess und können damit effizienter & schneller Zubereiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

Noch besser – Sie müssen hierfür nicht Ihre Küche, Prozesse oder Geräte ändern, sondern nur Ihren normalen Edelstahl GN-Behältern in einen neuen thermoplates®eco Kochtopf, aus energiesparendem SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial tauschen.

VERGLEICH: 1. Herunterkühlen auf 3 °C ❄ & 2. Regenerieren auf 72 °C 🔥
(Kartoffelpürée in GN 1/1 100 mm)



Der Materialunterschied

EDELSTAHL – normaler GN-Behälter

SWISS|PLY – thermoplates®eco

Made in Germany

CHECK CLOUD

Sagen Sie Goodbye zur HACCP Zettel-wirtschaft

HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent und digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen zentral in einer Weboberfläche. Organisieren Sie Ihren Betrieb von überall und sind immer über alle Ihre prozessrelevanten Daten informiert.

Effizientes Energiemanagement – kühlt Ihr Kühlschrank ständig 3 °C zu kalt?

Fragen Sie CHECK HACCP an und decken Sie zusätzlich Ihre Einsparpotentiale auf.

Mehr Infos ...

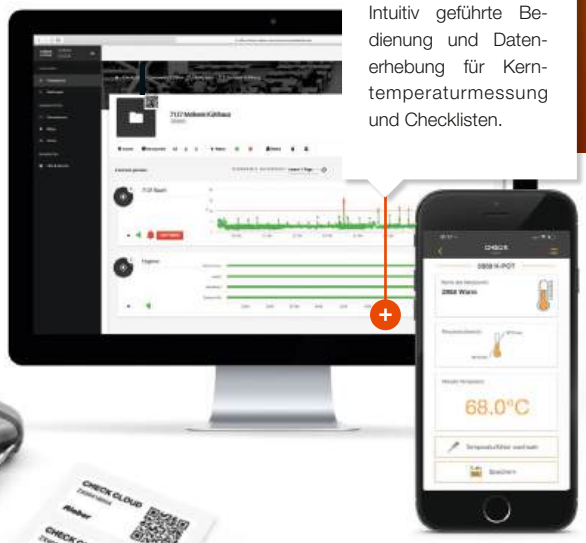
CHECK CLOUD

CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung, Export, Systemkonfiguration, Festlegen von Aufgabenintervallen).

CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.



Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App. **Best.Nr. 94 01 01 05**

Mobile CHECK

Universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).

QR-Code

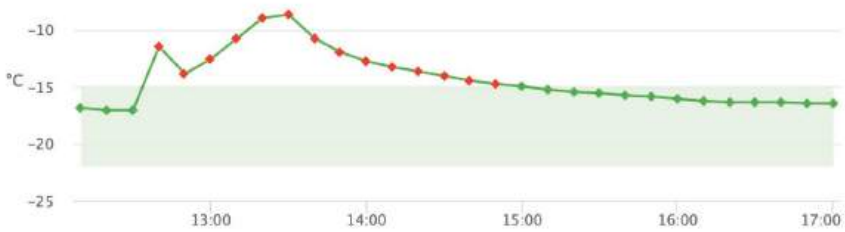
Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.
Best.Nr. 94 01 01 32

Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.
Best.Nr. 94 02 01 38

Sparen Sie rund 80 % Zeit & 100 % Papier- und Druckkosten

Auto CHECK
mit internem Messfühler (siehe Bild) **Best.Nr. 94 02 01 48**
mit externem Messfühler (mit Kabel) **Best.Nr. 94 02 01 56**



Tiefkühlhaus

QUITTIEREN

UNSERE AWARDS

Made in Germany

Gastronorm-Behälter System
Die Rieber Vorteile

Hochliegende und gut ausgeprägte Stapelschulter, ermöglicht perfekte Stapelbarkeit mit tiefem Einstapeln, platzsparende Lagerung, mehr Kippsicherheit und optimale Luftzirkulation dank spezieller Eckenausführung.

Praxisgerechte Füllhöhe bis zum Stapelschulterrand, damit der Deckel transportsicher verschlossen werden kann, ohne in der Soße/ Speise zu liegen. Mit engen Eck- & Bodenradien für noch mehr Füllmenge.

Made in Germany

EDELSTAHL VORTEILE
hochwertiger Edelstahl 18/10
rostfrei | hitzebeständig
lebensmittelecht | geruchsneutral
antibakteriell |
spülmaschinentauglich
hygienisch | langlebig
100 % recycelbar

Rieber
PATENT-PENDING
Nr. 16 191 886.7

Nachrüstbarer QR-Code Aufkleber, für eine digitale Mehrwegorganisation der GN-Behälter.

- Kochdeckel | Zubereitung
- vaculid® Deckel | Lagerung
- Wasserdichter Steckdeckel | Transport
- Gelochter Behälter | Vor- & Zubereitung

EFFEKTIVES GARERGEBNIS

Durch die durchgehende Lochung auch in den Eckradien, sowie durch die optimale Lochgröße und -anzahl, ermöglichen wir ein effektives Garergebnis (bei gelochter Behältervariante, nicht zum Einsetzten).

DECKEL-HIGHLIGHTS

Vielfältigstes & innovatives Deckelsortiment – mit unserer Nr. 1, dem wasserdichten Steckdeckel garantieren wir 100 % Schwappsicherheit für absolut sicheren Transport.

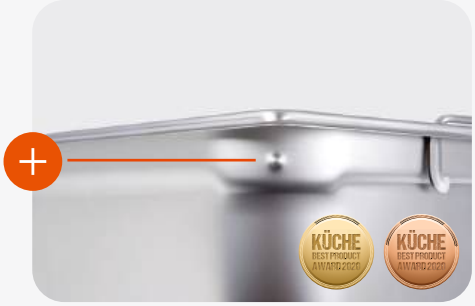
DECKELSYSTEM & KOMPATIBILITÄT

Für Lagerung, Transport, Kochen oder Ausgeben,für jeden Prozessschritt die passende Deckelvariante. Einfach auswechselbar und auf unterschiedlichen GN-Behältervarianten/-materialien anwendbar.

ROBUSTE & STABILE KONSTRUKTION

Mit den engsten Eck- & Bodenradien im Markt für höchste Formstabilität, vor allem in Öfen/Kombidämpfern, zudem höhere Füllmenge. Das Zwischenglühen ab 100 mm Tiefe erhöht zusätzlich die Stabilität.

Rieber
PATENT-PENDING
Nr. 10 2019 126 881.8



GNONE® – DIE ENTSTAPEL-REVOLUTION

Die geprägten Stapelnasen außen an allen 4 Ecken vermeiden das Verkeilen und ermöglichen problemloses Entstapeln. Für mehr Effizienz im Handling, manuell und automatisch. Ebenso für optimierte Luftzirkulation im gestapelten Zustand.

HANDLICHE & EFFIZIENTE GRIFFE

Robuste, sichere und effiziente Griffoptionen, wie die versenkbaren Fallgriffe für problemloses Einschieben, Einsetzen, Herausziehen sowie Tragen. Oder mit Stapelklappgriffen für einfaches Einsetzen von gelochten GN-Behälter in geschlossene GN-Behälter.

KOCHEN MIT KONTAKTWÄRME

Standard Edelstahl GN-Behälter für effizientes Kochen mit direkter Kontaktwärme (auf Ceran/Induktion), durch den integrierten leitfähigen SWISS|PLY-Mehrschichtboden.

ORDNUNGSSYSTEMATIK

Universales Betriebssystem mit effizienter Ordnungssystematik, bietet bis zu 30 % Platzgewinn im Vergleich zu runden Behältnissen bzw. Töpfen.

VIELSEITIG & VARIABEL

Das 1/1 Grundmaß des GN-Systems passt in und auf alle Rieber Produkte. Hiermit können weitere Teilungen oder Verdoppelungen wie GN 2/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 2/8, 2/4, 1/6 und 1/9 passend eingesetzt werden.

Rieber

thermoplates®
GN-Kochtopf
Die Rieber Vorteile

Gleichmäßige Leitfähigkeit des Aluminiumkerns, bis in den Rand, auch bei punktueller Energiezuführung überall perfekt temperiert.

Über den gesamten Prozess anwendbar ohne Umzuschütten – durchgängig im GN-Format für mehr Effizienz im Handling.

SWISS | PLY®
material

Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, vereint die hygienischen Edelstahl-Vorteile mit den thermischen Aluminium-Vorteilen.

- Kochdeckel | Zubereitung
- Buffetdeckel | Ausgabe
- vaculid® Deckel | Lagerung
- Wasserdichter Steckdeckel | Transport
- Gelochter Behälter | Vor- & Zubereitung

DECKELSYSTEM & KOMPATIBILITÄT

Für jeden Prozessschritt die passende Deckelvariante, die kompatibel gewechselt werden kann, ob zur Lagerung, dem Transport, dem Kochen oder in der Ausgabe. Vielfältige Optionen aus dem GN-Deckel Standardprogramm – multifunktional anwendbar.

ECKIGE VARIANTE

Die thermoplates® mit eckigen Ecken eignen sich wie herkömmliche GN-Behälter, passgenau zum Einhängen in alle Ausgabeelemente oder mobile Schöpfsysteme – ohne Entweichen von Wärme oder Kälte über die Ecken.

ABGERUNDETE VARIANTE

thermoplates® C in Cateringausführung mit abgerundeten Ecken bieten die perfekte & stilvolle Buffetlösung abgestimmt auf unsere mobile Auftischküche K|POT®. Jetzt auch digital steuerbar über unsere Rieber CONNECT App.

Rieber PATENTED EP 1 833 341

STAPELFUNKTION

Variante mit hochwertiger Stapelschulter für optimales Handling, damit kann das thermoplates® sicher, einfach und raumeffizient gestapelt und entstapelt werden. Mit konischer Form für optimale Luftzirkulation.

TEPPANYAKI EFFIZIENT GRILLEN

Mobile Grillplatte aus SWISS-PLY Material für hervorragende Grillergebnisse auf Induktion-/Cerankochfeldern und maximale Anwendungsflexibilität. Die teppanyaki Platte kann in Sekundenschnelle gewechselt und in der Spülmaschine gereinigt werden.

ENERGIEEINSPARUNG

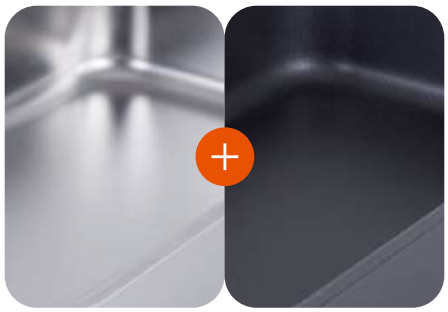
Eine bis zu 10 x höhere Leitfähigkeit (kalt/warm) im Vergleich zu herkömmlichem Edelstahl, durch den Aluminiumkern, für signifikante Energieeinsparung und effiziente Zubereitung.

EINSPARPOTENTIALE COOK & CHILL

Das stapelbare thermoplates® garantiert bei Cook & Chill Verfahren mehr Ausbringungsmenge in gleicher Zeit und enorme Einsparpotentiale in jedem Prozessschritt (Abkühlen bis zu 30 % mehr Füllmenge und beim Erwärmen bis zu 60 % Zeitersparnis).

OPTIMAL TRAGBAR MIT GRIFFEN

Mit fest montierten, robusten Griffen erhältlich, für problemloses Einschieben, Herausziehen, Tragen und Einstellen in die Ausgabe.



OBERFLÄCHENVARIANTEN

Je nach Anwendung mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung (PFO- und PFOA-frei) oder robust und kratzfest mit einer Nano-Oberflächenbehandlung*.

*Die robuste Nano-Oberfläche mit Antihaftwirkung, für Elektro-, Ceran-, Induktion- & Gaskochstellen sowie im Kombidämpfer/Ofen. Bei Antihaftbeschichtung keine Anwendung auf Gas möglich.

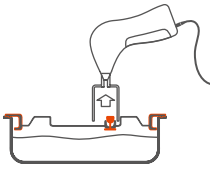
Rieber

vaculid® GN-Mehrwegsystem
Nachhaltig und beutellos vakuumieren.

IHRE VORTEILE

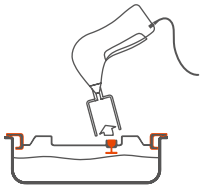
- **HÖHERE QUALITÄT & WENIGER WASTE |** Damit können die abgefüllten Speisen in den Edelstahl GN-Behältern oder GN-Kochtöpfen thermoplates®, direkt im GN-System sehr viel länger gelagert und haltbar gemacht werden.
- **GESUND & NACHHALTIG |** Zudem können auch weitere Kochmethoden wie Sous Vide Garen ohne Übergang von Mikroplastik in die Speisen abgebildet werden.
- **ENERGIE- & ZEITSPAREND |** Perfekt und energieeffizient auf den Punkt gegart, da die GN-Kochtöpfe thermoplates® durch das SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial, die Energie besonders gleichmäßig in alle Ecken und Ränder und 10 x schneller leiten als herkömmlicher Edelstahl.
- **OPTIMALE PROZESSEFFIZIENZ & AUSLATUNG |** Optimaler und zeitsparender Produktionsprozess, da die Produktion flexibel zeitlich vorverlegt werden und der Aufwand nicht jeden Tag anfällt und ihr Personal damit besser ausgelastet ist.

VAKUUMIEREN IN 5 SCHRITTEN

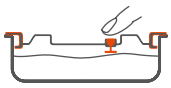


vacu**lid**® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.

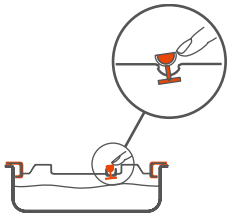
Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.



Pumpe lösen, vacu**lid**® Plug hält das Vakuum.



Mit dem Finger leicht andrücken.



Um Deckel zu entfernen, vacu**lid**® Plug bewegen.

PROTECTING FOOD - vaculid®

Um den natürlichen Verfall von Speisen zu bremsen, die Qualität von Speisen möglichst lange auf bestem Niveau zu halten, Geruchs- und Geschmacksübertragung zu vermeiden und Lebensmittel sicher zu transportieren bedarf es eines Deckels, der dies gewährleistet.
Der vaculid® von Rieber setzt genau auf diese Themen. Durch den luftdichten Abschluss garantiert er lange Haltbarkeit, keine Geruchsübertragung, einfaches „Einwecken“, sicheres Transportieren und Niedertemperaturgaren.

Passende Gastronormbehälter und thermoplates® zum vaculid® Deckel

	thermoplates® thermoplates® C beschichtet/unbeschichtet			Gastronormbehälter		
Tiefe/Größe	**1/2**	**1/3**	**1/6**	**1/2**	**1/3**	**1/6**
150	–	–	–	x (Materialstärke 1 mm)	–	–
100	x	x	x	x	x	x
65	x	x	x	x	x	x
40	–	–	–	–	–	–

Mehrweg-Rückverfolgung

Einfach nachrüstbarer QR-Code Aufkleber für alle GN-Behälter. Ermöglicht nachhaltige & digitale Organisation über unser **CHECK TRACE Mehrwegsystem** und die Rückverfolgung der GN-Behälter zum Kunden und Einrichtung. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig von -40 °C bis +180 °C.

QR-Code Aufkleber
Best.Nr. 94 01 01 32

+ vaculid®:

Für Vakuum-Kammer-, Hand- & Schlauchpumpen geeignet!

Niedertemperaturgaren **ohne Einwegplastik**

thermoport® light Kunststoff
Die Rieber Vorteile.

Leichte & robuste Kunststoffbehälter aus Polypropylen, physiologisch unbedenkliche Kunststoffhaut, glatt und ohne Poren

Bei unseren Kunststoff thermoport® Modellen wird bei der Herstellung 20% wiederverwertbares Material verwendet.

Serienmäßiger QR-Code mit hinterlegten Servicevideos

Einfach aushängbare Türe

Austauschbare Einsteckkarte zum Beschriften

Herausnehmbare, gradgenaue & digital steuerbare Heizung

Geschützte Steuerung durch erhöhten Gehäuserand

Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung

Beidseitig stabiler & klappbarer Kunststoff-Tragegriff

Austauschbare Stapel-/Bodenschutzschienen

Robuster Einhand-Türverschluss aus Kunststoff

Separate Anschlussleistung zum Zuheizen

SERVICE PAGE

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG, REINIGUNG, ERSATZTEILE

TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

Dichtgeschweißter Innenraum mit speziell fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (verhindern das Kippen beim Ausziehen der GN-Behälter), ohne Schmutzfugen & absolut hygienisch.

EINFACH AUSHÄNGBARE TÜRE

Durch das Zapfenscharnier können die Türvarianten (beheizt/unbeheizt) flexibel ausgetauscht werden.

REINIGUNG

Durch die herausnehmbaren Heizelemente bzw. des Kühlelements problemlos spülmaschinentauglich (bis +90 °C). Für eine einfache und hygienische Reinigung.

SCHÖPFAUSGABE & CHECK KERNTEMPERATURMESSUNG

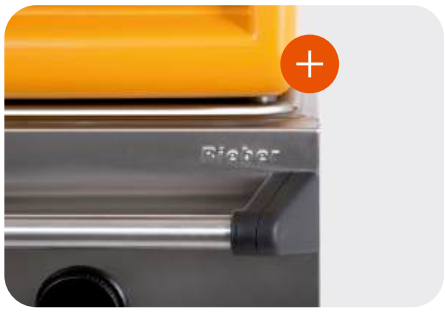
Tragbare Toplader Modelle können direkt als Ausgabe zum Schöpfen verwendet werden. Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler.

CHECK RAUMTEMPERATURSENSOR

In der Türinnenseite (Frontlader) / im Deckel (Toplader) automatisch sendender CHECK Raumtemperatursensor für Echtzeitdokumentation, einfach nachrüstbar.

STAPELECKEN

Oberseite mit stabilen und austauschbaren Stapelecken, zum rutschfesten Aufstellen weiterer Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle.



KOMBINIERBARKEIT

Sie können unsere Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle miteinander kombinieren und stapeln – als voll flexibles und mobiles Transportsystem.

HYGIENISCHE KÜHLUNG

Bei unserem statisch gekühlten thermoport® befindet sich die leichte und zugleich leistungsstarke Kühlung auf der Rückseite. Schnell & einfach abnehmbar und damit spülmaschinentauglich (ohne Kühlung).

DOPPELWANDIG ISOLIERT

Die doppelwandige Isolierung hält die Temperatur über lange Transportwege zuverlässig, auch voll bestückt. Innen- und Außenbehälter sind dichtverschweißt und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert.

Rieber

thermoport® Premium Edelstahl
Die Rieber Vorteile.

Serienmäßiger QR-Code / hinterlegte Servicevideos

Dampfschieber für Feuchtigkeitsregulierung

Herausnehmbare, exakte & digital steuerbare Heizung

Spiralkabel 1,5 m lang

Ergonomischer und stabiler Schiebegriff

Robuster Einhand-Türverschluss

Made in Germany

EDELSTAHL VORTEILE

hochwertiger Edelstahl 18/10 rostfrei | hitzebeständig lebensmittelecht | geruchsneutral antibakteriell | spülmaschinentauglich hygienisch | langlebig 100 % recycelbar

VIDEO CHANNEL FÜR BEDIENUNG, REINIGUNG, ERSATZTEILE

SERVICE PAGE

TIEFGEZOGENE SICKEN & HYGIENISCHER INNENRAUM

Dichtgeschweißter Innenraum mit speziell fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (verhindern das Kippen beim Ausziehen der GN-Behälter) in Hygieneausführung H3, ohne Schmutzfugen & absolut hygienisch.

EINFACH AUSHÄNGBARE TÜRE & REINIGUNG

Durch das Zapfenscharnier können die Türvarianten (beheizt/unbeheizt) flexibel ausgetauscht werden. Das herausnehmbare Heizelement ermöglicht gründliche Reinigung des Innenraums.

TÜRDICHTUNG

Die umlaufende & lebensmittelbeständige Türdichtung kann für eine gründliche und schnelle Reinigung einfach entnommen werden.

SCHÖPFAUSGABE & CHECK KERNTEMPERATURMESSUNG

Die thermoport® Top- & Frontlader Modelle mit Ausgabeoption können direkt zum Schöpfen im GN-System verwendet werden. Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler.

CHECK RAUMTEMPERATURSENSOR

An der Türaußenseite automatisch sendender CHECK Raumtemperatursensor mit Echtzeitdokumentation (nachrüstbar).

STAPELPRÄGUNG

Deckel mit hochwertiger Stapelprägung, zum rutschfesten Aufstellen weiterer Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle.

KOMBINIERBARKEIT

Sie können unsere Edelstahl & Kunststoff thermoport® Modelle miteinander kombinieren und stapeln – als voll flexibles und mobiles Transportsystem.

HYGIENISCHE KÜHLUNG

Unsere statisch gekühlten thermoport® Modelle haben Kühlmäander in den Seitenwänden und sind damit absolut hygienisch, da keine Verkeimung im Innenraum möglich ist.

STOSSECKEN & ROLLEN

4-seitige Stoßecken für einen perfekten Rammschutz sowie robuste Rollenausstattung mit feststellbaren Rollen.

Rieber

Gastronorm-Behälter

Programm Überblick

Rieber
PATENT-PENDING
Nr. 10 2019 126 691.8

SWISS | | PLY

thermoplates®eco SWISS | PLY - ohne Griffe

Der stapelbare & patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus leitfähigem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial - für energiesparendes Zubereiten (bis zu 30 % kWh Einsparung), durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung. Auch einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster & kratzfester nano Oberfläche für Anithaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.

Bis zu 30 % Energie, Zeit & Kosten sparen, durch das eco-Mehrschichtmaterial – im Vergleich zu GN-Behältern aus reinem Edelstahl

SWISS | | PLY

thermoplates®eco SWISS | PLY - mit Fallgriff

Der stapelbare & patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus leitfähigem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial - für energiesparendes Zubereiten (bis zu 30 % kWh Einsparung), durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung. Auch einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster & kratzfester nano Oberfläche für Anithaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.

Bis zu 30 % Energie, Zeit & Kosten sparen, durch das eco-Mehrschichtmaterial – im Vergleich zu GN-Behältern aus reinem Edelstahl

PATENTED

Edelstahl GN-Behälter | GNONE® ohne Griffe

Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Luftzirkulation, GNONE®-Modelle mit 4 Eck-Stapelnasen für problemloses Entstapeln (1/1, 2/3, 1/2 von 55-200mm & 1/3 von 65-200mm).

GNONE® einzigartige Rieber-Innovation – für ein reibungslosen Entstapelprozess ohne Verkeilen, auch automatisiert möglich, durch unsere speziellen Stapelnasen

PATENTED

Edelstahl GN-Behälter | GNONE® mit versenkbaren Griffen

Optimal tragbar, hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentaugl., hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Luftzirkulation, GNONE®-Modelle mit 4 Eck-Stapelnasen für problemloses Entstapeln (1/1, 1/2 von 55-200mm & 2/3, 1/3 von 65-200mm).

Der universale Klassiker für jeden Einsatz – handlich & effizient, durch die versenkbaren Fallgriffe für problemloses Einschieben, Einsetzen, Herausziehen sowie Tragen

Behälter-Rückverfolgung - Digitales Mehrwegsystem

Unseren speziellen QR-Codes, einfach nachrüstbar auf allen GN-Behältern, für digitale Rückverfolgung & Organisation über unser Mehrwegsystem. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig.

Die Mehrweg QR-Codes tracken ebenso ihre Einwegersparnis | Best.-Nr. 94010132

Edelstahl GN-Behälter zum Vakuumieren

Ohne Griffe in Anwendung mit Vakuum GN-Deckel, für längere Speisenhaltbarkeit ohne Einwegbeutel. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Stapelbarkeit & Luftzirkulation.

+ Vakuumieren ohne Einweg-Plastikbeutel, nachhaltig direkt im lebensmittelechten GN-Behälter – anwendbar mit allen Vakuumpumpen (Hand-/Kammer-/Schlauchpumpe)

SWISS|PLY

GN-Behälter mit Mehrschichtboden

Zum Transportieren, Kochen, Braten und Ausgeben. Durch den SWISS|PLY-Mehrschichtboden wird der herkömmliche GN-Behälter zum energieeffizienten Kochtopf. Für direkte Kontaktwärme geeignet (Ceran/Induktion). Transporttemperatur des Behälters im Kunststoff thermoport® max. +85 °C. Erhältlich mit Fallgriffen.

+ Durch den leitfähigen SWISS-PLY-Mehrschichtboden effizient & energiesparend einsetzbar – auf allen Ceran-/Induktionskochfeldern mit direkter Kontaktwärme

Polycarbonat GN-Behälter aus transparentem Kunststoff

Der transparente Polycarbonat Behälter, ohne Griffe - zum Lagern oder Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salat, Gemüse, Obst, Dessert oder Käse, sowie zur Vorbereitung in der Küche. Empfohlene Reinigung nur mit geeigneten Mitteln. Hygienisch verschließbar in Anwendung mit passenden Polycarbonat-Deckeln & weiteren GN-Deckeln.

+ Optisch ansprechendes Lagern, Vorbereiten & Präsentieren von Kaltspeisen wie Salate, Gemüse, Obst oder Trockenspeisen

Edelstahl GN-Behälter gelocht nicht zum Einsetzen

Gelochter Edelstahl Behälter nicht zum Einsetzen - optimal zum Spülen, Waschen, Abgießen oder Abtropfen von Speisen. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, sowie enorm hitze-, kälte- und säurebeständig und dadurch universell einsetzbar.

+ Optimal zum Spülen, Waschen, Abgießen, Abtropfen von Speisen oder Geschirr und ähnlichem – universell anwendbar, sowie enorm hitze-, kälte- und säurebeständig

Gastronorm-Behälter

Programm Überblick

Rieber
PATENT-PENDING
Nr. 10 2019 126 991.8

Edelstahl GN-Behälter gelocht zum Einsetzen - ohne Griffe

Gelochte Ausführung zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter - ideal zum Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse oder zum Abtropfen. Die Lochung ermöglicht verkürzte Garzeit, sowie schnelleres Abkühlen, spülmaschinentauglich.

Unsere durchgehende Lochung auch in den Eckradien verkürzt ihre Gar- & Abkühlzeit – ideal zum Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse & Speisen oder zum Abtropfen

Edelstahl GN-Behälter gelocht zum Einsetzen - mit Stapelklappgriffen

Gelocht & mit Stapelklappgriff, zum einfachen Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter, ideal für Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse & zum Abtropfen, mit Lochung für verkürzte Garzeit & schnelleres Abkühlen. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, sowie enorm hitze-, kälte- und säurebeständig.

Unsere durchgehende Lochung auch in den Eckradien verkürzt ihre Gar- & Abkühlzeit – ideal zum Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse & Speisen oder zum Abtropfen

GN-microwave

GN-Schale aus Edelstahl, mit der Speisen/Beilagen in der handelsüblichen Mikrowelle schnell erwärmt werden können. Optimale Größe für die Einzelportionierung im GN-Maß 1/6, Füllvolumen 0,9 L. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.

Unsere Innovation – Mehrwegbox aus Edelstahl zum schnellen Erwärmen der Speisen in der handelsüblichen Mikrowelle – für Einzelportionierung (0,9 L)

GN-Beilagenschalen

Verschiedene Speisenschalen-Varianten für die Einzelportionierung im GN-Standardformat, praktisch und effizient. Aus hochwertigem Edelstahl - rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, spülmaschinentauglich, hygienisch, sehr langlebig und 100% recyclebar. Je nach Speisenart in 3-geteilter / 1-teiliger Ausführung. Von 0,3 bis 1,4 Liter Füllvolumen für Beilagen & Hauptmahlzeiten, mit passenden wasserdichten oder vakuumierbaren Deckeln absolut transportsicher verschließbar.

Flexibel kombinierbares GN-Speisenschalen-System von 0,3 bis 1,4 L für einzelportionierte Beilagen & Hauptmahlzeiten – in 3-geteilter / 1-teiliger Ausführung

Behälter-Rückverfolgung - Digitales Mehrwegsystem

Unseren speziellen QR-Codes, einfach nachrüstbar auf allen GN-Behältern, für digitale Rückverfolgung & Organisation über unser Mehrwegsystem. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig.

Die Mehrweg QR-Codes tracken ebenso ihre Einwegersparnis | Best.-Nr. 94010132

GN-Deckel für Beilagenschalen

Vielfältiges GN-Deckelsystem mit hochwertigen Dichtlippen, für einen absolut zuverlässigen Transport ohne Auslaufen und zum Schutz der Speisen für perfekte Hygiene, Qualität und Haltbarkeit. Kompatibel und austauschbar anwendbar auf allen passenden GN-Behältern. Die Nummer Eins im Transport der wasserdichte Steckdeckel auch bis 180 °C hitzebeständig oder die praktischen, farbigen oder transparenten Domdeckelvarianten mit oder ohne Handvakuumfunktion perfekt für togo (bis +95 °C).

+ Funktionales GN-Deckelsystem, kompatibel wechseln auf den passenden GN-Größen. Unsere Nr. 1 im Transport der wasserdichte Steckdeckel, bis 180 °C hitzebeständig

thermoplates®eco
SWISS | PLY - ohne Griffe

Der stapelbare & patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus leitfähigem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial - für energiesparendes Zubereiten (bis zu 30 % kWh Einsparung), durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/ Kälteverteilung. Auch einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster & kratzfester nano Oberfläche für Anithaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.

Mehr Infos

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010869
	65	6,0	84010868

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010864
	65	3,0	84010849

Made in Germany

Rieber

thermoplates®eco SWISS | PLY - mit Fallgriff

Der stapelbare & patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus leitfähigem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial - für energiesparendes Zubereiten (bis zu 30 % kWh Einsparung), durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/ Kälteverteilung. Auch einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster & kratzfester nano Oberfläche für Anithaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010819
325 x 530 mm	65	6,0	84010818

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010877
325 x 530 mm	65	3,0	84010876

Made in Germany

Edelstahl GN-Behälter | GNONE®
ohne Griffe

Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Luftzirkulation, GNONE®-Modelle mit 4 Eck-Stapelnasen für problemloses Entstapeln (1/1, 2/3, 1/2 von 55-200mm & 1/3 von 65-200mm).

Mehr Infos

650 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/1	200	55,0	84010101
	150	41,0	84010102
	100	27,0	84010103
	65	17,0	84010104
	40	10,0	84010105
	20	-	84010106

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	200	26,0	84010107
	150	18,4	84010108
	100	11,7	84010109
	65	7,0	84010110
	55	5,6	84010159
	40	3,4	84010111
	20	-	84010112

325 x 352 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	200	15,3	84010113
	150	11,8	84010114
	100	7,4	84010115
	65	4,3	84010116
	55	3,2	84010197
	40	2,4	84010117
	20	-	84010118

Made in Germany

Rieber

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	200	10,9	84010119
325 x 265 mm	150	8,4	84010120
	100	5,3	84010121
	65	3,3	84010122
	55	2,6	84010160
	40	1,7	84010123
	20	-	84010124

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	200	6,6	84010125
325 x 176 mm	150	4,9	84010126
	100	3,3	84010127
	65	2,0	84010128
	40	1,0	84010129
	20	-	84010130

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/4	200	5,0	84010131
162 x 265 mm	150	3,6	84010132
	100	2,3	84010133
	65	1,5	84010134
	20	-	84010135

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/8	200	5,6	84010163
325 x 131 mm	150	3,9	84010136
	100	2,6	84010137
	65	1,3	84010138
	20	-	84010139

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/4	150	8,4	84010158
162 x 530 mm	100	5,3	84010157
	65	3,3	84010156
	40	1,7	84010155
	20	-	84010154

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/6	200	2,8	84010140
162 x 176 mm	150	2,1	84010141
	100	1,4	84010142
	65	0,9	84010143

Made in Germany

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/9 108 x 176 mm	100 65	0,7 0,5	84010144 84010145

Rieber

Made in Germany

Rieber

Edelstahl GN-Behälter | GNONE® mit versenkbaren Griffen

Optimal tragbar, hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentaugl., hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Luftzirkulation, GNONE®-Modelle mit 4 Eck-Stapelnasen für problemloses Entstapeln (1/1, 1/2 von 55-200mm & 2/3, 1/3 von 65-200mm).

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	200	26,0	84010201
	150	18,4	84010202
	100	11,7	84010203
	65	7,0	84010204
325 x 530 mm	55	5,6	84010259

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	200	15,3	84010205
	150	11,8	84010206
	100	7,4	84010207
325 x 352 mm	65	4,3	84010208

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	200	10,9	84010209
	150	8,4	84010210
	100	5,3	84010211
	65	3,3	84010212
325 x 265 mm	55	2,6	84010260

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	200	6,6	84010213
	150	4,9	84010214
	100	3,3	84010215
	65	2,0	84010216
325 x 176 mm			

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/4	200	5,0	84010217
	150	3,6	84010218
	100	2,3	84010219
	65	1,5	84010220

162 x 265 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/8	200	5,6	84010242
	150	3,9	84010221
	100	2,6	84010222
	65	1,3	84010223

325 x 131 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/4	150	8,4	84010240
	100	5,3	84010239
	65	3,3	84010238
	40	1,7	84010237

162 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/6	200	2,8	84010224
	150	2,1	84010225
	100	1,4	84010226
	65	0,9	84010227

162 x 176 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/9	100	1,0	84010228
	65	1,0	84010229

108 x 176 mm

Rieber

Made in Germany

Rieber

Edelstahl GN-Behälter zum Vakuumieren

Ohne Griffe in Anwendung mit Vakuum GN-Deckel, für längere Speisenhaltbarkeit ohne Einwegbeutel. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, hitze-, kälte- & säurebeständig. Enge Eckradien für Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter (ab 55mm) für optimale Stapelbarkeit & Luftzirkulation.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	150	8,4	84010199
	100	5,3	84010198
	65	3,3	84010195

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,3	84010127
	65	2,0	84010183

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/6	100	1,4	84010142
	65	0,9	84010143

Made in Germany

GN-Behälter mit Mehrschichtboden

Zum Transportieren, Kochen, Braten und Ausgeben. Durch den SWISS|-PLY-Mehrschichtboden wird der herkömmliche GN-Behälter zum energieeffizienten Kochtopf. Für direkte Kontaktwärme geeignet (Ceran/Induktion). Transporttemperatur des Behälters im Kunststoff thermoport® max. +85 °C. Erhältlich mit Fallgriffen.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	200	26,0	99030212
	150	18,4	99030219
	100	11,7	99030220

Made in Germany

Rieber

Polycarbonat GN-Behälter aus transparentem Kunststoff

Der transparente Polycarbonat Behälter, ohne Griffe - zum Lagern oder Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salat, Gemüse, Obst, Dessert oder Käse, sowie zur Vorbereitung in der Küche. Empfohlene Reinigung nur mit geeigneten Mitteln. Hygienisch verschließbar in Anwendung mit passenden Polycarbonat-Deckeln & weiteren GN-Deckeln.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	200	21,0	84210101
	150	17,0	84210102
	100	10,0	84210103
	65	5,0	84210104

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	200	10,0	84210109
	150	8,0	84210110
	100	5,0	84210111
	65	3,0	84210112

325 x 265 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	200	6,0	84210105
	150	5,0	84210106
	100	3,0	84210107
	65	2,0	84210108

325 x 176 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/4	150	3,0	84210113
	100	2,0	84210114
	65	1,0	84210115

162 x 265 mm

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/8	150	4,0	84210123
	100	2,0	84210122

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/4	150	7,0	84210119
	100	5,0	84210120
	65	3,0	84210121

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/6	150	2,0	84210116
	100	1,0	84210117
	65	1,0	84210118

Made in Germany

Rieber

Edelstahl GN-Behälter gelocht nicht zum Einsetzen

Gelochter Edelstahl Behälter nicht zum Einsetzen - optimal zum Spülen, Waschen, Abgießen oder Abtropfen von Speisen. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, sowie enorm hitze-, kälte- und säurebeständig und dadurch universell einsetzbar.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/1	200	55,0	84020101
	150	41,0	84020102
	100	27,0	84020103
	65	17,0	84020104
	40	10,0	84020140
	20	-	84020137

650 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	200	15,3	84020109
	150	11,8	84020110
	100	7,4	84020111
	65	4,3	84020112
	40	2,4	84020113

325 x 352 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	200	6,6	84020114
	150	4,9	84020115
	100	3,3	84020116
	65	2,0	84020117
	40	1,0	84020118
	20	-	84020139

325 x 176 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/8	65	1,3	84020150

325 x 131 mm

Made in Germany

Edelstahl GN-Behälter gelocht zum Einsetzen - ohne Griffe

Gelochte Ausführung zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter - ideal zum Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse oder zum Abtropfen. Die Lochung ermöglicht verkürzte Garzeit, sowie schnelleres Abkühlen, spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	190	26,0	84020105
	140	18,4	84020106
	90	11,7	84020107
	50	7,0	84020108
	20	-	84020136

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	190	10,9	84020119
	140	8,4	84020120
	90	5,3	84020121
	50	3,3	84020122

325 x 265 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	90	6,6	84020127
	55	4,9	84020126

325 x 176 mm

Made in Germany

Rieber

Edelstahl GN-Behälter gelocht zum Einsetzen - mit Stapelklappgriffen

Gelocht & mit Stapelklappgriff, zum einfachen Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter, ideal für Garen, Dämpfen & Blanchieren von Gemüse & zum Abtropfen, mit Lochung für verkürzte Garzeit & schnelleres Abkühlen. Absolut hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei, spülmaschinentauglich, sowie enorm hitze-, kälte- und säurebeständig.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	190	26,0	84020205
	140	18,4	84020206
	90	11,7	84020207
	50	7,0	84020208

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	190	10,9	84020209
	140	8,4	84020210
	90	5,3	84020211

325 x 265 mm

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-microwave

GN-Schale aus Edelstahl, mit der Speisen/Beilagen in der handelsüblichen Mikrowelle schnell erwärmt werden können. Optimale Größe für die Einzelportionierung im GN-Maß 1/6, Füllvolumen 0,9 L. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.

Mehr Infos

GN-Beilagenschale 1/6 60mm microwave

GN-Schale aus Edelstahl - für Speisen/Beilage zum Erwärmen in der handelsüblichen Mikrowelle in der Einzelportionierung (0,9 L). Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
159,5 x 146 x 60	0,2	85022097

Set GN-Beilagensch.1/6 microwave+Deckel

GN-Schale aus Edelstahl inklusive wasserdichtem Poly-Domdeckel - für Speisen/Beilage zum Erwärmen in der handelsüblichen Mikrowelle in der Einzelportionierung (0,9 L). Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
159,5 x 146 x 82	0,3	85022744

Set GN-Beilagensch.1/6 microwave+WD

GN-Schale aus Edelstahl inklusive wasserdichtem Steckdeckel - für Speisen/Beilage zum Erwärmen in der handelsüblichen Mikrowelle in der Einzelportionierung (0,9 L). Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, eng ausgeführte Eckradien für mehr Stabilität & Volumen, hochwertige Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit & Luftzirkulation.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
159,5 x 146 x 82	0,3	85022745

Made in Germany

Rieber

GN-Beilagenschalen

Verschiedene Speisenschalen-Varianten für die Einzelportionierung im GN-Standardformat, praktisch und effizient. Aus hochwertigem Edelstahl - rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, spülmaschinentauglich, hygienisch, sehr langlebig und 100% recyclebar. Je nach Speisenart in 3-geteilter / 1-teiliger Ausführung. Von 0,3 bis 1,4 Liter Füllvolumen für Beilagen & Hauptmahlzeiten, mit passenden wasserdichten oder vakuumierbaren Deckeln absolut transportsicher verschließbar.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/9 108 x 176 mm	32	0,3	85022066

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/6 162 x 176 mm	91	1,4	85022009
	60	0,9	85022092
	48	0,7	85022035
	32	0,4	85022022

Made in Germany

GN-Deckel für Beilagenschalen

Vielfältiges GN-Deckelsystem mit hochwertigen Dichtlippen, für einen absolut zuverlässigen Transport ohne Auslaufen und zum Schutz der Speisen für perfekte Hygiene, Qualität und Haltbarkeit. Kompatibel und austauschbar anwendbar auf allen passenden GN-Behältern. Die Nummer Eins im Transport der wasserdichte Steckdeckel auch bis 180 °C hitzebeständig oder die praktischen, farbigen oder transparenten Domdeckelvarianten mit oder ohne Handvakuumfunktion perfekt für togo (bis +95 °C).

Mehr Infos

GN-Domdeckel 1/6 - o. Dichtung transp.

Abmessungen mm	Farbe	Bestell-Nr.
162 x 176	transparent	84200101

GN-Domdeckel 1/6 - m. Dichtung

Abmessungen mm	Farbe	Bestell-Nr.
162 x 176	schwarz	84200162
162 x 176	transparent	84200129
162 x 176	orange	84200160
162 x 176	grün	84200161

GN-Domdeckel 1/9 - o. Dicht.

Abmessungen mm	Farbe	Bestell-Nr.
108 x 176	orange	84200158
108 x 176	transparent	84200102

Made in Germany

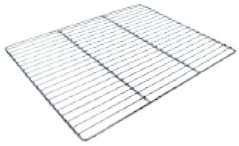
GN-Zubehör

Praktische Ergänzungen für Ihr GN-Behältersystem - von universalen Einschubblechen, speziellen Besteck- & Gewürz-Behältern, passenden Einlegeböden, robusten Rosten bis zu Quer & -Längsstegen, damit auch kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.

Mehr Infos

Edelstahl-Rost GN 2/1 530x650mm

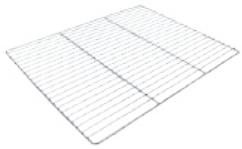
Der GN-Rost - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	2,1	84140101

Edelstahl-Rost GN 2/1 L - 530x650mm

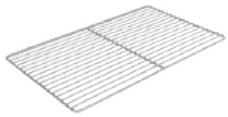
Der GN-Rost in leichter Ausführung - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	1,4	84140106

Edelstahl-Rost GN 1/1 325x530mm

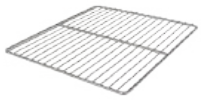
Der GN-Rost - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,3	84140102

Edelstahl-Rost GN 2/3 352x325mm

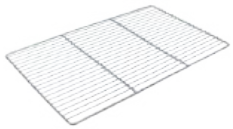
Der GN-Rost - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,6	84140138

Edelstahl-Rost GN 1/1 L - 325x530mm

Der GN-Rost in leichter Ausführung - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,7	84140105

Made in Germany

Einlegeboden 1/1 gelocht Polycarbonat

Der gelochte GN-Einlegeboden aus Polycarbonat - zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter aus Polycarbonat.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,4	84220101

Einlegeboden 1/2 gelocht Polycarbonat

Der gelochte GN-Einlegeboden aus Polycarbonat - zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter aus Polycarbonat.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,2	84220102

Einlegeboden 1/3 gelocht Polycarbonat

Der gelochte GN-Einlegeboden aus Polycarbonat - zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter aus Polycarbonat.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/3	0,1	84220103

GN-Behälter 1/1 060 EG - Griffe

Der Edelstahl EG-Behälter ohne Auflagerand, mit Griffen, zum optimal platzsparenden Einstapeln.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,3	84010301

GN-Besteckeinsatz 1/4 mit Deckel

Der GN-Besteckeinsatz zum Einsetzen in einen Abdeckungsausschnitt, Besteckkasten oder zum Aufstellen auf einer Abdeckung - aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/4	0,7	84180101

GN-Einlegeboden 2/1 gelocht

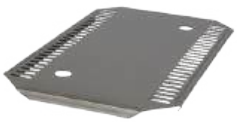
Der gelochte GN-Einlegeboden - mit Fingerloch zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	2,9	84130101

Made in Germany

GN-Einlegeboden 1/1 gelocht

Der gelochte GN-Einlegeboden - mit Fingerloch zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter aus Edelstahl.



GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,8	84130102

GN-Einlegeboden 1/2 gelocht

Der gelochte GN-Einlegeboden - mit Fingerloch zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,4	84130104

GN-Einlegeboden 1/3 gelocht

Der gelochte GN-Einlegeboden - mit Fingerloch zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/3	0,2	84130105

GN-Einschubblech 2/3 041

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,9	84100108

GN-Einschubblech 2/1 021

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/1	2,7	84100101

GN-Einschubblech 1/1 066

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,4	84100106

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Einschubblech 1/2 041

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,6	84100111

GN-Einschubblech 1/1 041

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,2	84100105

GN-Einschubblech 2/3 021

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,7	84100107

GN-Einschubblech 1/1 021

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	1,1	84100104

GN-Einschubblech 1/2 021

Das Gastronorm Einschubblech - mit glattem Rand aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,6	84100110

GN-Gewürzbehälter 1/6 mit Deckel

Der GN-Gewürzbehälter zum Einsetzen in eine Abdeckungsausschnitt oder in einen Gewürzwagen.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/6	0,6	84170101

GN-Gewürzschütte 1/6

Die GN-Gewürzschütte - zum Aufstellen oder Einschieben in passendes Führungsblech aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/6	0,5	84160101

Made in Germany

GN-Gewürzschütte 1/9

Die GN-Gewürzschütte - zum Aufstellen oder Einschieben in passendes Führungsblech aus Edelstahl.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/9	0,3	84160102

GN-Längssteg - 528mm

Längssteg zur Unterteilung von 1/1 Bain-Maries oder Kühlwannen - damit kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	0,2	84190101

GN-Quersteg - 325mm

Quersteg mit Feder zur Unterteilung von 1/1 Bain-Maries oder Kühlwannen - damit kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	0,1	84190201

GN-Quersteg - thermoport® 50K/100K

Quersteg ohne Feder zur Unterteilung für thermoport® 50/100K - damit kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	0,1	84190202

GN-Kochtopf thermoplates®

Programm Überblick

SWISS | | PLY

GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - ohne Griffe

Mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Eckige Ecken, passgenaues Einhängen in Ausgaben, kein Temperaturverlust über Lücken & in der Produktion einsetzbar auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & Kombidämpfer

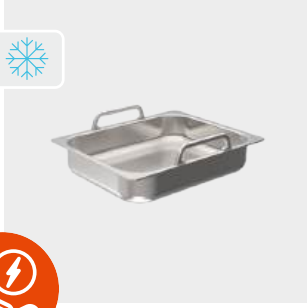
SWISS | | PLY

GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - mit Griffen

Optimal tragbar, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Eckige Ecken, passgenaues Einhängen in Ausgaben, kein Temperaturverlust über Lücken & in der Produktion einsetzbar auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & Kombidämpfer

SWISS | | PLY

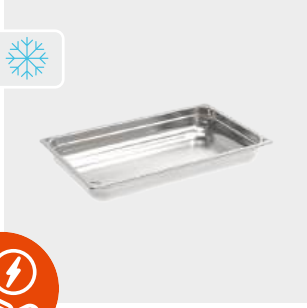


GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - mit Fallgriff

Optimal tragbar, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Eckige Ecken, passgenaues Einhängen in Ausgaben, kein Temperaturverlust über Lücken & in der Produktion einsetzbar auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & Kombidämpfer

SWISS | | PLY



thermoplates®eco SWISS | PLY - mit Fallgriff

Der stapelbare & patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus 1,5mm leitfähigem SWISS | PLY Mehrschichtmaterial - für energiesparendes Zubereiten (bis zu 20% kWh Einsparung), durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung. Auch einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster & kratzfester nano Oberfläche für Anithaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.

Energiesparender GN-Kochtopf für den gesamten Prozess, ohne Umschütten. Bis zu 30 % Energie, Zeit und Kosten sparen im Vgl. zu reinen Edelstahl GN-Behältern

Ihr energiesparender Kochtopf im GN-Format

SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten. Bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Gleichmäßige Leitfähigkeit auch bis in die Ränder.

Schneller & effizienter - energiesparend & gleichzeitig bessere Speisenqualtät

SWISS | PLY

GN-Kochtopf thermoplates® nano C - abgerundete Ecken - ohne Griffe

Runde Ecken geeignet in Anwendung auf K|POT®, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Runde Ecken Ausführung für den stilvollen Look und Einsatz auf unserem K|POT® für eine optimale & energiesparende Buffettlösung

SWISS | PLY

GN-Kochtopf thermoplates® nano teppanyaki Platte - ohne Griffe

Mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Sekundenschneller Wechsel der mobilen teppanyaki GN-Grillplatte ohne Aus-/Umbau des Kochgeräts/Herdplatte. Zeitsparende Reinigung da spülmaschinentauglich

SWISS | PLY

GN-Kochtopf thermoplates® nano teppanyaki Platte - mit Griffen

Optimal tragbar, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Sekundenschneller Wechsel der mobilen teppanyaki GN-Grillplatte ohne Aus-/Umbau des Kochgeräts/Herdplatte. Zeitsparende Reinigung da spülmaschinentauglich

SWISS | PLY

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet eckig - ohne Griffe

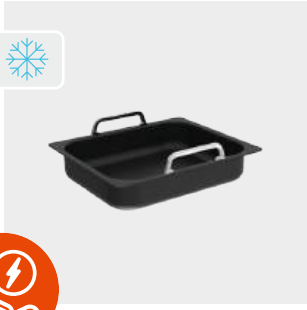
Antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen, außer Gas. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Eckige Ecken für passgenaues Einhängen in Ausgaben, kein Temperaturverlust über Lücken & in der Produktion einsetzbar auf Elektro/Ceran/Induktion & Kombidämpfer

GN-Kochtopf thermoplates®

Programm Überblick

SWISS | | PLY

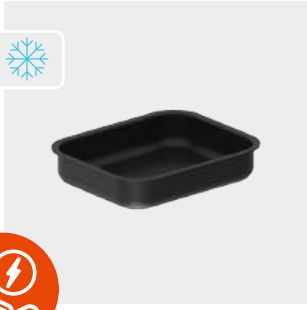


GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet eckig - mit Griffen

Optimal tragbar, antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion & im Kombidämpfe. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen, außer Gas. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Eckige Ecken für passgenaues Einhängen in Ausgaben, kein Temperaturverlust über Lücken & in der Produktion einsetzbar aufElektro/Ceran/Induktion & Kombidämpfer

SWISS | | PLY

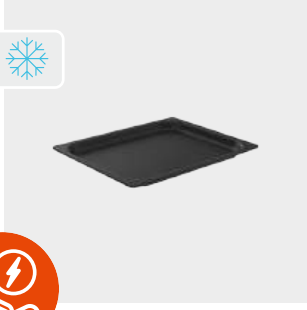


GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet C - abgerundete Ecken - ohne Griffe

Runde Ecken geeignet in Anwendung auf K|POT®, mit Antihaft-Oberfläche für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Runde Ecken Ausführung für den stilvollen Look und Einsatz auf unserem K|POT® für eine optimale & energiesparende Buffettlösung

SWISS | | PLY



GN-Kochtopf thermoplates® beschichtete teppanyaki Platte - ohne Griffe

Antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Sekundenschneller Wechsel der mobilen teppanyaki GN-Grillplatte ohne Aus-/Umbau des Kochgeräts/Herdplatte. Zeitsparende Reinigung da spülmaschinentauglich

SWISS | | PLY

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtete teppanyaki Platte - mit Griffen

Optimal tragbar, antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

+ Sekundenschneller Wechsel der mobilen teppanyaki GN-Grillplatte ohne Aus-/Umbau des Kochgeräts/Herdplatte. Zeitsparende Reinigung da spülmaschinentauglich

Ihr energiesparender Kochtopf im GN-Format

SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten. Bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Gleichmäßige Leitfähigkeit auch bis in die Ränder.

Schneller & effizienter - energiesparend & gleichzeitig bessere Speisenqualtät

GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - ohne Griffe

Mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010801
	65	6,0	84010802
	40	2,5	84010803

325 x 352 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	100	7,0	84010805
	65	4,0	84010806
	40	2,0	84010807

325 x 265 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010809
	65	3,0	84010810
	40	1,5	84010811

325 x 176 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,0	84010831
	65	2,0	84010841
	40	1,0	84010840

Made in Germany

Rieber

GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - mit Griffen

Optimal tragbar, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010901
	65	6,0	84010902
	40	2,5	84010903
325 x 530 mm			

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	100	7,0	84010905
	65	4,0	84010906
325 x 352 mm			

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010909
	65	3,0	84010910
	40	1,5	84010911
325 x 265 mm			

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,0	84010946
	65	2,0	84010941
	40	1,0	84010940
325 x 176 mm			

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Kochtopf thermoplates® nano eckig - mit Fallgriff

Optimal tragbar, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	100	10,0	84011301
	65	6,0	84011302

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2 325 x 265 mm	65	3,0	84011308

Made in Germany

Rieber

thermoplates®eco
SWISS | PLY - mit Fallgriff

Der stapelbare & patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus 1,5mm leitfähigem SWISS | PLY Mehrschichtmaterial - für energiesparendes Zubereiten (bis zu 20% kWh Einsparung), durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung. Auch einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster & kratzfester nano Oberfläche für Anithaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010819
325 x 530 mm	65	6,0	84010818

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Kochtopf thermoplates® nano C - abgerundete Ecken - ohne Griffe

Runde Ecken geeignet in Anwendung auf K|POT®, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010887
	65	6,0	84010888
	40	2,5	84010889

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	100	7,0	84010894
	65	4,0	84010895
	40	2,0	84010896

325 x 352 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010897
	65	3,0	84010898
	40	1,5	84010899

325 x 265 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,0	84010857
	65	2,0	84010858
	40	1,0	84010859

325 x 176 mm

Made in Germany

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/6 162 x 178 mm	100	1,2	84010856
	65	0,7	84010855

Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® nano teppanyaki Platte - ohne Griffe

Mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	20	-	84010836

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3 325 x 352 mm	20	-	84010837

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2 325 x 265 mm	20	-	84010838

Made in Germany

Rieber

GN-Kochtopf thermoplates® nano teppanyaki Platte - mit Griffen

Optimal tragbar, mit Nano-Antihaft-Oberfläche, robust & kratzfest für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	20	-	84010935

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3 325 x 352 mm	20	-	84010936

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2 325 x 265 mm	20	-	84010937

Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet eckig - ohne Griffe

Antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen, außer Gas. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010820
	65	6,0	84010821
	40	2,5	84010822

325 x 530 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	100	7,0	84010824
	65	4,0	84010825
	40	2,0	84010826

325 x 352 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010828
	65	3,0	84010829
	40	1,5	84010830

325 x 265 mm

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,0	84010845
	65	2,0	84010844
	40	1,0	84010843

325 x 176 mm

Made in Germany

Rieber

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet eckig - mit Griffen

Optimal tragbar, antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/ Ceran/Induktion & im Kombidämpfe. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschicht-material, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vergleich zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen, außer Gas. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spül-maschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010920
	65	6,0	84010921
	40	2,5	84010922
325 x 530 mm			

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	100	7,0	84010924
	65	4,0	84010925
	40	2,0	84010926
325 x 352 mm			

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010928
	65	3,0	84010929
	40	1,5	84010930
325 x 265 mm			

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,0	84010945
	65	2,0	84010944
	40	1,0	84010943
325 x 176 mm			

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtet C - abgerundete Ecken - ohne Griffe

Runde Ecken geeignet in Anwendung auf K|POT®, mit Antihaft-Oberfläche für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion/Gas & im Kombidämpfer. Aus 2,6mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für energieeffizientes Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Universal einsetzbar in allen Geräten & auf allen Kochstellen. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1	100	10,0	84010860
325 x 530 mm	65	6,0	84010861
	40	2,5	84010862

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3	100	7,0	84010865
325 x 352 mm	65	4,0	84010866
	40	2,0	84010867

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2	100	5,0	84010870
325 x 265 mm	65	3,0	84010871
	40	1,5	84010872

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/3	100	3,0	84010847
325 x 176 mm	65	2,0	84010846
	40	1,0	84010848

Made in Germany

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/6 162 x 176 mm	100	1,2	84010875
	65	0,7	84010874

Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtete teppanyaki Platte - ohne Griffe

Antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/Ceran/Induktion. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	20	-	84010832

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3 325 x 352 mm	20	-	84010833

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2 325 x 265 mm	20	-	84010834

Made in Germany

Rieber

GN-Kochtopf thermoplates® beschichtete teppanyaki Platte - mit Griffen

Optimal tragbar, antihaftbeschichtet für direkte Kontaktwärme auf Elektro/ Ceran/Induktion. Aus 4,00mm SWISS | PLY Mehrschichtmaterial, für punktgenaue Grillergebnisse auf allen Kochstellen. Energieeffizient Zubereiten durch bis zu 10x schnellere & gleichmäßigere Wärme-/Kälteleitfähigkeit, im Vgl. zu reinem Edelstahl. Hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell, rostfrei & spülmaschinentauglich.

Mehr Infos

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	20	-	84010932

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 2/3 325 x 352 mm	20	-	84010933

GN-Norm	Tiefe mm	Inhalt L	Bestell-Nr.
GN 1/2 325 x 265 mm	20	-	84010934

Made in Germany

GN-Kochtopf thermoplates® C - Buffet Sortiment Zubehör

Passendes Zubehör für die entsprechenden thermoplates® GN-Größen, wie die praktischen Handles aus Edelstahl, für sicheres Tragen aller heißen thermoplates® ohne Griffe, sowie als Untersetzer mit Hitzeschutz zum direkten Servieren auf dem Tisch. Ebenso die passenden Kühl- & Wärmepellets aus Edelstahl, zum Unterstellen/Transportieren der thermoplates® für passives Kalt- & Warmhalten.

Mehr Infos

Handle 1/1 - f. thermoplates®

Zum einfachen, sicheren Transportieren & Abstellen von heißen/kalten GN-thermoplates®.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/1	0,7	84190405

Handle 2/3 - f. thermoplates®

Zum einfachen, sicheren Transportieren & Abstellen von heißen/kalten GN-thermoplates®.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 2/3	0,5	84190402

Handle 1/2 - f. thermoplates®

Zum einfachen, sicheren Transportieren & Abstellen von heißen/kalten GN-thermoplates®.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	0,5	84190403

Handle 1/3 - f. thermoplates®

Zum einfachen, sicheren Transportieren & Abstellen von heißen/kalten GN-thermoplates®.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/3	0,4	84190404

GN-Kühlpellet CNS 1/2 - 12,5mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/2 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflagesicken.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	1,6	85012012

Made in Germany

Wärmepellet-CNS GN 1/2 - asymmetrisch

Die Edelstahl Wärmeplatte GN 1/2 zum Vortemperieren und passiven Warmhalten über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben werden über die Auflagesicken.

GN-Norm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
GN 1/2	1,4	89080171

Made in Germany

Gastronorm-Deckel

Programm Überblick

Unsere **Nr. 1**

GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl - mit Dichtlippe & Griffmulde

100% schwappsicherer Transport, mit hitzebeständiger & lebensmittelechter Dichtlippe, umliegend aufvulkanisiert, absolut hygienisch ohne Schmutzfugen. Für den Betrieb im Kombidämpfer, navioven, hybrid kitchen sowie weiteren Zubereitungsgeräten. Robust & spülmaschinentauglich - in Anwendung mit allen GN-Behältern & thermoplates® (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40mm).

+ Unsere Nr. 1, für 100 % schwappsicheren Transport mit hitzebeständiger (bis +180 °C), lebensmittelechter Dichtlippe – optimal für alle Flüssigspeisen wie Suppen & Soßen

GN-Deckel vaculid®- zum Vakuumieren mit Dichtlippe

Der vakuumierbare GN-Deckel zum Lagern, Transportieren und Garen. Ermöglicht ein einfaches & zuverlässiges Vakuum mit Kammer-/ Schlauchpumpe, robust & spülmaschinentauglich, schützt Lebensmittel im GN-Mehrwegsystem & macht diese länger haltbar - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern/ thermoplates® ohne Griffe in Größen 1/2, 1/3 & 1/6 bis max. 100mm Tiefe.

+ Vakuumieren, ohne Einweg-Beutel, direkt in 100 % lebensmittelunbedenklichem Edelstahl GN-System, passennd für professionelle Hand-/Kammer-/Schlauchpumpen

GN-Steckdeckel aus Edelstahl

Der stapelbare GN-Steckdeckel aus Edelstahl, praktisch, robust & spülmaschinentauglich, zum hygienischen Abdeckeln von Lebensmitteln/Speisen - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40mm & thermoplates® in GN-Größe 1/1).

+ Optimal für feste & dickflüssige Speisen wie Kartoffeln, Brei, Nudeln oder Reis

GN-Flachdeckel aus Edelstahl

Der GN-Flachdeckel aus Edelstahl, zum hygienischen Abdeckeln von Lebensmittel/Speisen - handlich mit praktischer Griffmulde, stapelbar & spülmaschinenfest - in Anwendung mit allen Edelstahl GN-Behältern, nicht geeignet für GN-thermoplates®.

+ Optimale Luft- & Dampfzirkulation für knusprige Speisen (Pommes/Schnitzel etc.)

Deckel-Rückverfolgung - Digitales Mehrwegsystem

Unsere speziellen QR-Codes, einfach nachrüstbar auf allen GN-Deckeln, für digitale Rückverfolgung & Organisation über unser digitales Mehrwegsystem. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig.

Die Mehrweg QR-Codes tracken ebenso ihre Einwegersparnis | Best.-Nr. 94010132

GN-Scharnier Flachdeckel aus Edelstahl

Der mittig klappbare GN-Flachdeckel mit Scharnier, aus Edelstahl. Ermöglicht einen minimalen Temperaturverlust beim Öffnen, da nur halbseitig geöffnet werden kann, praktisch in der Anwendung und einfach in der Reinigung, spülmaschinengeeignet - in Anwendung mit allen Edelstahl GN-Behältern, nicht geeignet für GN-thermoplates®.

+ Optimale energieeffiziente Ausgabe, durch geringeren Temperaturverlust durch halbseitiges öffnen

GN-Deckel mit Dosierspenderfunktion & Dichtlippe

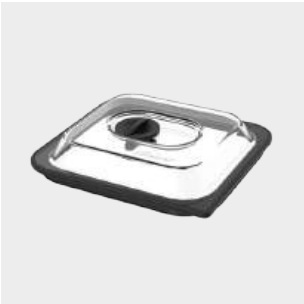
Aus Edelstahl mit Dichtlippe & Dosierspenderfunktion durch integrierten Pumpaufsatz (einstellbar auf 2 GN-Tiefen) & schwenkbarem Auslauf. Zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen etc. im GN-Mehrweg. Genau einstellbar bis max. 40 g pro Pumpvorgang - in Anwendung kompatibel mit GN-Behältern in den Größen 1/2 & 1/3, in den Tiefen 150 & 200mm.

+ Mit praktischem Pumpaufsatz zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Soßen etc., direkt aus 100 % lebensmittelunbedenklichen Edelstahl GN-Behältern

GN-Flachdeckel aus Polycarbonat

Der transparente GN-Flachdeckel aus Polycarbonat - optimal zum hygienischen Lagern oder Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salat, Gemüse/Obst. Für die Reinigung von Polycarbonat nur geeignete Mittel verwenden (nicht säurebeständig) - in Anwendung mit GN-Behälter aus Edelstahl/Polycarbonat (nicht geeignet für GN-Behälter mit Tiefen 20, 40mm).

+ Ideal für Kaltspeisen wie Salate, Gemüse und Obst



GN-Deckel Domdeckel für Hand-Vakuum

Der transparente GN-Domdeckel aus Tritan ™ Copolyester mit schwarzer umlaufender wasserdichten Dichtlippe und Entlüftungsstopfen, für einfaches Öffnen eines natürlichen Hand-Vakuums. Zum luft- & wasserdichten Lagern, Transportieren & ansprechendem Präsentieren von Speisen in einer GN 1/6 Schale (erhältlich in verschiedenen Tiefen), aus hygienischem & lebensmittelunbedenklichem Edelstahl - perfekt geeignet für togo Speisen.

+ Absolut wasserdicht und mit praktischem Entlüftungsstopfen, kann das natürliche Hand-Vakuum einfach geöffnet werden, für luft- & wasserdichten Lagern & Transport

Gastronorm-Deckel

Programm Überblick

GN-Kochdeckel aus Edelstahl - mit festem Griff

Der Koch-GN-Deckel aus Edelstahl, optimal im Handling, mittig mit festem Griff und abgerundeten Ecken. Flexibel einsetzbar für das Zubereiten von Speisen, optimal passend in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.

Passgenau auf thermoplates® mit runden/eckigen Ecken, sowie GN-Behältern

GN-Buffetdeckel aus Edelstahl - mit automatischer Absenkfunktion

Der Ausgabe-GN-Deckel aus Edelstahl, für hygienischen Schutz von Warm-/Kaltspeisen in GN-thermoplates® - mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet - perfekt passend in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.

Für Selbstbedienung & Ausgabe und zum Regenerieren & Präsentieren von Warm- und Kaltspeisen. Mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet

GN-Buffetdeckel aus Polycarbonat - mit automatischer Absenkfunktion

Der transparente Ausgabe-GN-Deckel aus Polycabonat, für hygienischen Schutz & Präsentieren von Kaltspeisen in GN-thermoplates® - mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet - perfekt passend in Anwendung mit thermoplates® C auf dem K|POT® cool/passiv.

Für Selbstbedienung & Ausgabe und zum Präsentieren von Kaltspeisen. Mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet

Deckel-Rückverfolgung - Digitales Mehrwegsystem

Unsere speziellen QR-Codes, einfach nachrüstbar auf allen GN-Deckeln, für digitale Rückverfolgung & Organisation über unser digitales Mehrwegsystem. Robust einsetzbar in der Großküche, da spülmaschinentauglich, lebensmittelzertifiziert & temperaturbeständig.

Die Mehrweg QR-Codes tracken ebenso ihre Einwegersparnis | Best.-Nr. 94010132

GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl - mit Dichtlippe & Griffmulde

100% schwappsicherer Transport, mit hitzebeständiger & lebensmittel-echter Dichtlippe, umliegend aufvulkanisiert, absolut hygienisch ohne Schmutzfugen. Für den Betrieb im Kombidämpfer, navioven, hybrid kitchen sowie weiteren Zubereitungsgeräten. Robust & spülmaschinentauglich - in Anwendung mit allen GN-Behältern & thermoplates® (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40mm).

Mehr Infos

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/1	84080101
GN 1/2	84080103
GN 1/3	84080104
GN 1/4	84080105
GN 1/6	84080107
GN 1/9	85022016
GN 2/3	84080102
GN 2/8	84080106

Made in Germany

Rieber

GN-Deckel vaculid®- zum Vakuumieren mit Dichtlippe

Der vakuumierbare GN-Deckel zum Lagern, Transportieren und Garen. Ermöglicht ein einfaches & zuverlässiges Vakuum mit Kammer-/ Schlauch-pumpe, robust & spülmaschinentauglich, schützt Lebensmittel im GN-Mehrwegsystem & macht diese länger haltbar - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern/thermoplates® ohne Griffe in Größen 1/2, 1/3 & 1/6 bis max. 100mm Tiefe.

Mehr Infos

GN-Norm	Material	Bestell-Nr.
GN 1/2	Edelstahl 1.4301 (CNS)	84011045
GN 1/3	Edelstahl 1.4301 (CNS)	84011042
GN 1/6	Edelstahl 1.4301 (CNS)	84011041
GN 1/6	Tritan™ Copolyester	84200165

Made in Germany

GN-Steckdeckel aus Edelstahl

Der stapelbare GN-Steckdeckel aus Edelstahl, praktisch, robust & spülmaschinentauglich, zum hygienischen Abdeckeln von Lebensmitteln/Speisen - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40mm & thermoplates® in GN-Größe 1/1).

Mehr Infos

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84090101
	GN 1/2	84090103
	GN 1/3	84090104
	GN 1/4	84090105
	GN 1/6	84090107
	GN 1/9	84090108
	GN 2/3	84090102
	GN 2/8	84090106

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griffausschnitten	GN 1/1	84090201
	GN 1/2	84090203
	GN 1/3	84090204
	GN 1/6	84090207
	GN 2/8	84090206

Made in Germany

GN-Flachdeckel aus Edelstahl

Der GN-Flachdeckel aus Edelstahl, zum hygienischen Abdeckeln von Lebensmittel/Speisen - handlich mit praktischer Griffmulde, stapelbar & spülmaschinenfest - in Anwendung mit allen Edelstahl GN-Behältern, nicht geeignet für GN-thermoplates®.

Mehr Infos

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84030101
	GN 1/2	84030103
	GN 1/3	84030104
	GN 1/4	84030105
	GN 1/6	84030106
	GN 1/9	84030107
	GN 2/1	84030124
	GN 2/3	84030102
	GN 2/4	84030108
	GN 2/8	84030123

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Löffelausschnitt	GN 1/1	84030201
	GN 1/2	84030203
	GN 1/3	84030204
	GN 1/4	84030205
	GN 1/6	84030206
	GN 1/9	84030207
	GN 2/3	84030202
	GN 2/4	84030208
	GN 2/8	84030217

Made in Germany

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griffausschnitten	GN 1/1	84030301
	GN 1/2	84030303
	GN 1/3	84030304
	GN 1/4	84030305
	GN 1/6	84030306
	GN 1/9	84030307
	GN 2/3	84030302
	GN 2/4	84030308
	GN 2/8	84030317

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griff- & Löffelausschnitt	GN 1/1	84030401
	GN 1/2	84030403
	GN 1/3	84030404
	GN 1/4	84030405
	GN 1/6	84030406
	GN 1/9	84030407
	GN 2/3	84030402
	GN 2/4	84030408
	GN 2/8	84030423

Made in Germany

Rieber

GN-Scharnier Flachdeckel aus Edelstahl

Der mittig klappbare GN-Flachdeckel mit Scharnier, aus Edelstahl. Ermöglicht einen minimalen Temperaturverlust beim Öffnen, da nur halbseitig geöffnet werden kann, praktisch in der Anwendung und einfach in der Reinigung, spülmaschinengeeignet - in Anwendung mit allen Edelstahl GN-Behältern, nicht geeignet für GN-thermoplates®.

Mehr Infos

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84040101
	GN 1/2	84040102

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Löffelausschnitt	GN 1/1	84040201
	GN 1/2	84040202

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griffausschnitten	GN 1/1	84040301
	GN 1/2	84040302

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griff- & Löffelausschnitt	GN 1/1	84040401
	GN 1/2	84040402

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Deckel mit Dosierspenderfunktion & Dichtlippe

Aus Edelstahl mit Dichtlippe & Dosierspenderfunktion durch integrierten Pumpaufsatz (einstellbar auf 2 GN-Tiefen) & schwenkbarem Auslauf. Zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen etc. im GN-Mehrweg. Genau einstellbar bis max. 40 g pro Pumpvorgang - in Anwendung kompatibel mit GN-Behältern in den Größen 1/2 & 1/3, in den Tiefen 150 & 200mm.

Mehr Infos

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/2	84011022
GN 1/3	84011023

Made in Germany

Rieber

GN-Flachdeckel aus Polycarbonat

Der transparente GN-Flachdeckel aus Polycarbonat - optimal zum hygienischen Lagern oder Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salat, Gemüse/Obst. Für die Reinigung von Polycarbonat nur geeignete Mittel verwenden (nicht säurebeständing) - in Anwendung mit GN-Behälter aus Edelstahl/Polycarbonat (nicht geeignet für GN-Behälter mit Tiefen 20, 40mm).

Mehr Infos

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84200105
	GN 1/2	84200106
	GN 1/3	84200107
	GN 1/4	84200108
	GN 1/6	84200109
	GN 1/9	84200113
	GN 2/3	84200114
	GN 2/4	84200111
	GN 2/8	84200112

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Deckel
Domdeckel für Hand-Vakuum

Der transparente GN-Domdeckel aus Tritan ™ Copolyester mit schwarzer umlaufender wasserdichten Dichtlippe und Entlüftungsstopfen, für einfaches Öffnen eines natürlichen Hand-Vakuums. Zum luft- & wasserdichten Lagern, Transportieren & ansprechendem Präsentieren von Speisen in einer GN 1/6 Schale (erhältlich in verschiedenen Tiefen), aus hygienischem & lebensmittelunbedenklichem Edelstahl - perfekt geeignet für togo Speisen.

Mehr Infos

GN-Norm	Material	Bestell-Nr.
GN 1/6	Tritan™ Copolyester	84200166

Made in Germany

GN-Kochdeckel
aus Edelstahl - mit festem Griff

Der Koch-GN-Deckel aus Edelstahl, optimal im Handling, mittig mit festem Griff und abgerundeten Ecken. Flexibel einsetzbar für das Zubereiten von Speisen, optimal passend in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.

Mehr Infos

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
ohne Ausschnitte	GN 1/1	84012131
	GN 1/2	84012133
	GN 1/3	84012134
	GN 2/3	84012132

Ausführung	GN-Norm	Bestell-Nr.
mit Griffausschnitten	GN 1/1	84012135
	GN 1/2	84012137
	GN 1/3	84012138
	GN 2/3	84012136

Made in Germany

GN-Buffetdeckel aus Edelstahl - mit automatischer Absenkfunktion

Der Ausgabe-GN-Deckel aus Edelstahl, für hygienischen Schutz von Warm-/Kaltspeisen in GN-thermoplates® - mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet - perfekt passend in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.

Mehr Infos

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	84012111

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 2/3 325 x 352 mm	84012113

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/2 325 x 265 mm	84012115

Made in Germany

Rieber

GN-Buffetdeckel aus Polycarbonat - mit automatischer Absenkfunktion

Der transparente Ausgabe-GN-Deckel aus Polycabonat, für hygienischen Schutz & Präsentieren von Kaltspeisen in GN-thermoplates® - mit automatischer Absenkfunktion für optimales Handling am Buffet - perfekt passend in Anwendung mit thermoplates® C auf dem K|POT® cool/passiv.

Mehr Infos

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/1 325 x 530 mm	84012112

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 2/3 325 x 352 mm	84012114

GN-Norm	Bestell-Nr.
GN 1/2 325 x 265 mm	84012116

Made in Germany

thermoport®
Premium Edelstahl

Programm Überblick

thermoport® Edelstahl Toplader tragbar - beheizt

Beheizte Speisentransport-Box mit isoliertem Deckel, selbstregelnde Silikonfolienheizung fix +86°C max. +95°C, nur nass beheizbar. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichten Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Praktisch direkt als Schöpfausgabe nutzbar über den abnehmbaren thermoport® Deckel. Transport & Ausgabe in einem. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 100: 26L

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Wagen mit isolierter Tür, Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Sicher Kalt- & Warmhalten mit passenden GN-Kühl-/Wärmepellets. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 1000: 38L | 1400: 63,7L | 1600: 70,4L | 2000: 89,7L | 3000: 130L

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, digital regelbarer Umluftheizung max. +100°C. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Gradgenaue, leistungsstarke digitale Umluftheizung, bis max.. +100 °C. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 1000: 38L | 1400: 63,7L | 1600: 70,4L | 2000: 89,7L | 3000: 130L

hybrid kitchen - Modelle 140 °C mit Deckel | 200 °C thermoport® canteen

Die spezielle Hybrid-Tür mit getrennt digital steuerbaren Heizungen & Lüftern, max. 140°C. Funktions-Programme: Kalt- & Warmhalten gleichzeitig/separat, Regenerieren, Garen, mit individuell einstellbarer Zeit, Befeuchtung, Sollwert Kammer- /Kerntemperatur. Deckel abnehmbar, mit Stapelprägung & Dichtung. Innenraum-H2 dichtgeschweißt, fugenlose Auflagesicken. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Hinterlegbare Auto-Programm-Funktion, für 100% Gelinggarantie. Ohne Starkstrom (da 230V), bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. nutzbar

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Automatische Raumtemperaturerfassung im thermoport®, über nachrüstbare Sensoren. Papier- & lückenlose HACCP über den Transport, in Echtzeit, überalll in ihrem Dashboard einsehbar.

Automatischer Raumtemperatursensor - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94020138

thermoport® Edelstahl Frontlader tragbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

+ Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 1000: 38L

thermoport® Edelstahl Frontlader tragbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, digital regelbare Umluftheizung max. +90°C. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

+ Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 1000: 38L

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - gekühlt

Gekühlter Speisentransport-Wagen mit isolierter Tür und digital regelbarer Kühlmaschine, Innenraum Hygieneausführung H3. Doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

+ Hygienisch, da Kühlmäander in den Seitenwänden, keine Verkeimung im Innenraum. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 1000: 38L | 1600: 70,4L | 2000: 89,7L | 3000: 130L

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - hybrid

Hybrider Speisentransport-Wagen mit 2 isolierten Abteilen, oben digitale Umluftheizung, unten Kühlfach (aktiv/passiv). Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

+ Hinterlegbare Auto-Programm-Funktion, für 100% Gelinggarantie. Ohne Starkstrom (da 230V), bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. nutzbar

thermoport® Edelstahl Toplader tragbar - beheizt

Beheizte Speisentransport-Box mit isoliertem Deckel, selbstregelnde Silikonfolienheizung fix +86°C max. +95°C, nur nass beheizbar. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einstapeln von GN-Behältern/ thermoplates® mit wasserdichten Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

thermoport® CNS 105 beheizt

Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 200 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Funktion	Bestell-Nr.
600 x 400 x 306	26	13,2	statisch beheizt	85010302

Made in Germany

Rieber

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Wagen mit isolierter Tür, Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Mehr Infos

thermoport® CNS 1400 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 75 mm | Max. Zuladung: 75 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 793	64	33,0	14	85011101

thermoport® CNS 1600 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 930	70	36,2	16	85010608

thermoport® CNS 2000 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1078	90	41,2	20	85010707

thermoport® CNS 3000 unbeheizt

Strahlwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
592 x 769 x 1448	130	60,0	30	85010807

Made in Germany

thermoport® Edelstahl
Frontlader fahrbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, digital regelbarer Umluftheizung max. +100°C. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/ thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Mehr Infos

thermoport® CNS 1400 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95°C | Anschlusswert: 765 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 75 mm | Max. Zuladung: 75 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 793	64	36,4	14	85011102

thermoport® CNS 1600 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95°C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 930	70	45,0	16	85010609

thermoport® CNS 1600-D umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95°C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 963	78	40,4	16	85010903

thermoport® CNS 2000 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95°C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1078	90	44,0	20	85010708

Made in Germany

thermoport® CNS 3000 umluftbeheizt

Heizbereich: max. +95°C | Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
592 x 769 x 1448	130	63,0	30	85010808

Made in Germany

hybrid kitchen - Modelle 140 °C mit Deckel | 200 °C thermoport® canteen

Die spezielle Hybrid-Tür mit getrennt digital steuerbaren Heizungen & Lüftern, max. 140°C. Funktions-Programme: Kalt- & Warmhalten gleichzeitig/separat, Regenerieren, Garen, mit individuell einstellbarer Zeit, Befeuchtung, Sollwert Kammer- /Kerntemperatur. Deckel abnehmbar, mit Stapelprägung & Dichtung. Innenraum-H2 dichtgeschweißt, fugenlose Auflagesicken. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Mehr Infos

hybrid kitchen 140°C-D mobil

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX4 | Auflagesicken: 16 | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +5°C bis +40°C

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
592 x 769 x 963	3.300	55,0	85010904

hybrid kitchen 140°C Einbau

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Auflagesicken: 16 | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +5°C bis +40°C

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
584 x 715 x 745	3.300	61,0	85010906

hybrid kitchen 200°C mobil

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX4 | Auflagesicken: 16 | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +5°C bis +40°C

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
662 x 870 x 981	3.300	67,5	85010911

hybrid kitchen 200°C Einbau

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Auflagesicken: 16 | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +5°C bis +40°C

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
594 x 834 x 810	3.500	61,0	85010912

Made in Germany

thermoport® canteen

Auflagesicken: 16 | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
592 x 788 x 959	-	44,0	85010917

thermoport® canteen (100°C)

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Auflagesicken: 16 | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +140°C

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
592 x 788 x 959	763	47,1	85010918

thermoport® canteen (hybrid 140°C)

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Auflagesicken: 16 | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur:

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
592 x 788 x 959	3.300	56,8	85010919

thermoport® Edelstahl
Frontlader tragbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

Mehr Infos

thermoport® CNS 1000 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
410 x 665 x 470	38	19,0	8	85010404

Made in Germany

thermoport® Edelstahl Frontlader tragbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit isolierter Tür, digital regelbare Umluftheizung max. +90°C. Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/ thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

thermoport® CNS 1000 umluftbeheizt

Anschlusswert: 810 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX5 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
410 x 655 x 470	38	23,0	8	85010405

thermoport® CNS 1000-D umluftbeheizt

Anschlusswert: 810 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX3 | Auflageabstand: 55 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
410 x 645 x 530	52	30,0	7	85010503

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - gekühlt

Gekühlter Speisentransport-Wagen mit isolierter Tür und digital regelbarer Kühlmaschine, Innenraum Hygieneausführung H3. Doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Mehr Infos

thermoport® CNS 1000 gekühlt R290

Anschlusswert: 250 W | Kühlbereich: +2°C bis +10°C | Gewicht: 45 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 75 mm | Max. Zuladung: 75 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Auflagesicken	Kältemittel	Bestell-Nr.
492 x 769 x 770	44	8	R290	85010411

thermoport® CNS 1600 gekühlt R290

Anschlusswert: 265 W | Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Gewicht: 50 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 62 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Auflagesicken	Kältemittel	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1130	70	16	R290	85010616

thermoport® CNS 2000 gekühlt R290

Anschlusswert: 265 W | Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Gewicht: 80 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Auflagesicken	Kältemittel	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1276	90	20	R290	85010718

thermoport® CNS 3000 gekühlt R290

Anschlusswert: 265 W | Kühlbereich: +2°C bis +8°C | Gewicht: 100 kg | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX3 | Hygieneausführung: H3 | Spritzwassergeschützt | Auflageabstand: 37 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Auflagesicken	Kältemittel	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1646	130	30	R290	85010820

Made in Germany

thermoport® Edelstahl Frontlader fahrbar - hybrid

Hybrider Speisentransport-Wagen mit 2 isolierten Abteilen, oben digitale Umluftheizung, unten Kühlfach (aktiv/passiv). Innenraum Hygieneausführung H3. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Thermoport® Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz. Optimal fahrbar mit 2 Bock- & 1 Lenkstoprollen, sicher geschützt durch 4 Stoßecken.

Mehr Infos

thermoport® CNS 3000 hybrid ak-W & pa-K

Anschlusswert: 763 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX4 | Hygieneausführung: H3 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +2°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1448	114	66,0	16 (warm), 8 (neutral)	85010816

thermoport® 3000 hybr.ak-W&ak-K R290

Anschlusswert: 834 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Hygieneausführung: H3 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Auflageabstand: 37 mm | Umgebungstemperatur: +2°C bis +100°C | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Max. Zuladung: 150 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Bestell-Nr.
492 x 769 x 1645	114	78,0	16 (warm), 8 (kalt)	85010823

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

hybrid kitchen & thermoport® canteen Zubehör

Passendes Zubehör für alle hybrid kitchen Modelle - für sicheren und stoßgeschützen Transport die Transport-Box aus robustem Holz, zum Einfahren der hybrid kitchen oder die Edelstahl GN-Kühl- oder Wärmepellets für zusätzlich passives Kalt- / Warmhalten zum Einschieben auf den Auflagesicken.

Mehr Infos

Schutzscheibe thermoport® canteen

Zubehörset für thermoport® canteen bestehend aus Acrylglasscheibe mit Glaseinfassung und Scharnieren. Einfach an den vorhandenen Klappbord-Befestigungspunkten zu installieren. Für eine sichere, Speisenausgabe.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
9,2	85011718

Tür thermoport® canteen (100°C)

Eine perfekte Option für thermoport® canteen ist die zuheizbare Tür thermoport® canteen 100°C mit aktiver Umluftheizung. Geeignet zum aktiven Warmhalten. Einfach einhängbar. Zusätzliche Kühloption mit Einschub von GN 1/1 Kühlpellets möglich, durch reinen Umluftbetrieb wird die kalte Luft gleichmäßig im Innenraum verteilt.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
8,7	85011720

Tür thermoport® canteen (hybrid 140°C)

Als perfekte Option für thermoport® canteen ist die zuheizbare Tür thermoport® canteen Hybrid 140° C. Für mobiles und vollfunktionales Regenerieren/Zubereiten, mit 2 getrennt digital, steuerbaren Umluftheizungen, wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten gleichzeitig oder separat, wie auch Regenerieren und Garen von Speisen. Zudem Kühlfunktion durch das reine Umluft-Programm und mit Einschub von GN 1/1 Kühlpellets.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
18,8	85011721

Tür thermoport® canteen (unbeheizt)

Gewicht kg	Bestell-Nr.
6,0	85011719

Made in Germany

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 12,5mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,2	85012015

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 30mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,6	85012002

Transport-Box - hybrid kitchen

Gewicht kg	Bestell-Nr.
63,0	85011717

Made in Germany

thermoport® Edelstahl Zubehör

Passendes Zubehör für alle thermoport® Edelstahl Modelle - wie Einschubrahmen für verschiedene kleinere GN-Behältergrößen, Edelstahl GN-Kühl oder Wärmepellets für passives Kalt- / Warmhalten, bis hin zur Transportsicherung mit umlaufender Galerie, sodass weitere thermoport® Modelle rutschsicher aufgestapelt werden können oder das Fahrgestell für tragbare Edelstahl thermoport® Modelle. Für robusten Schutz ebenso mit umlaufenden Stoßschutz erweiterbar.

Mehr Infos

Einschubrahmen - 1/6, 1/9

Einschubrahmen GN 1/1 aus Edelstahl mit 2 Querstegen - zum Einhängen von kleinere GN-Größen wie 6x 1/6 oder 9x 1/9.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,7	85012010

Einschubrahmen - 1/4, 1/6, 2/4

Einschubrahmen GN 1/1 aus Edelstahl mit 1 Längssteg - zum Einhängen von kleinere GN-Größen wie 4x 1/4, 6x 1/6 oder 2x 2/4.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,5	85012009

Fahrgestell - thermoport® Edelstahl

Edelstahl Fahrgestell mit 4 Stoßecken, 2 Lenkstopp- und 2 Bockrolle für den Transport von tragbaren Edelstahl thermoport® Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
7,7	88140107

Galerie mit Verschlußbügel

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,8	85100202

Stoßschutz umlauf. - thermoport®3000

Umlaufender Stoßschutz für Edelstahl thermoport®-Modell 3000.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	85012054

Made in Germany

Stoßschutz umlauf. - TH 1400, 1600, 2000

Umlaufender Stoßschutz für Edelstahl thermoport®-Modell 1400, 1600, 2000.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,2	85012055

Transportsicherung - thermoport® CNS

LKW-Transportsicherung zum Aufsetzen auf allen Edelstahl thermoport® Modellen - für einen rutschsicheren Transport von gestapelten thermoporten.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	85012053

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 30mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,6	85012002

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 12,5mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,2	85012015

Wärmepellet-CNS GN 1/1

Die Edelstahl Wärmeplatte {514} zum Vortemperieren und passiven Warmhalten über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben werden über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,9	89080172

thermoport® Kunststoff

Programm Überblick

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt / passiv gekühlt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel, aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90°C). Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Passiv gekühlte Version mit im Deckel integrierter Kühlplatte GN 1/1 aus Kunststoff.

Leichte Reinigung, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 50: 11, 7L | 100: 26L

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - beheizt

Beheizte Speisentransport-Box mit Deckel & selbstregelnder PTC-Heizung fix +86°C max. +95°C, nass & trocken beheizbar, hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichten Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Leichte Reinigung, ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 50: 11, 7L | 100: 26L

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt mit Hybrid-Funktion

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel & passivem Kalt-/Warmbereich trennbar durch Isosteg. Aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum raumeffizienten Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport®-Modelle miteinander kombiniert stapelbar.

Trennbarer Inneraum in warm & kalt, effizientes GN-Einstapeln in versch. Größen/Tiefen. Spülmaschinentaugl. bis +90 °C. Max. Fassungsverm. mit GN: Größe 100: 26L

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

Leichte Reinigung, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 230: 26L | 500: 26L | 600: 33L | 1000: 52L | 6000: 104L

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Automatische Raumtemperaturerfassung im thermoport®, über nachrüstbare Sensoren. Papier- & lückenlose HACCP über den Transport, in Echtzeit, überalll in ihrem Dashboard einsehbar.

Automatischer Raumtemperatursensor - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94020138

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, digitale gradgenaue Temperatureinstellung von +20°C bis + 85°C. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich ohne Heizung (bis +90°C). Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunstst. & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

+ Leichte Reinigung, ohne Heizung spülmaschinentauglich bis +90 °C. Max. Fassungsvermögen mit GN: Größe 600: 33L | 1000: 52L | 6000: 104L

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt / passiv gekühlt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel, aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90°C). Zum Einstapeln von GN-Behältern/ thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Passiv gekühlte Version mit im Deckel integrierter Kühlplatte GN 1/1 aus Kunststoff.

Mehr Infos

thermoport® K 50 unbeheizt

Fassungsvermögen max. 11,7 L | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 100 mm tief oder deren Unterteilung | Gewicht: 6,5 kg

Abmessungen mm	Funktion	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 240	neutral	orange	85020201
645 x 370 x 240	neutral	schwarz	85020216

thermoport® K 100 unbeheizt

Fassungsvermögen max. 26 L | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung | Gewicht: 7,5 kg

Abmessungen mm	Funktion	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 308	neutral	orange	85020301
645 x 370 x 308	neutral	schwarz	85020328
645 x 370 x 334	passiv gekühlt	orange	85020346
645 x 370 x 334	passiv gekühlt	schwarz	85020347

Made in Germany

Rieber

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - beheizt

Beheizte Speisentransport-Box mit Deckel & selbstregelnder PTC-Heizung fix +86°C max. +95°C, nass & trocken beheizbar, hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichten Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

thermoport® K 50 beheizt

Anschlusswert: 240 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 240	12	7,5	orange	85020206
645 x 370 x 240	12	7,5	schwarz	85020217

thermoport® K 100 beheizt

Anschlusswert: 240 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassertauglich (wenn Heizelement ausgebaut) | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
645 x 370 x 308	26	8,3	orange	85020313
645 x 370 x 308	26	8,3	schwarz	85020329

Made in Germany

thermoport® Kunststoff Toplader tragbar - unbeheizt mit Hybrid-Funktion

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Deckel & passivem Kalt-/Warmbereich trennbar durch Isosteg. Aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum raumeffizienten Einstapeln von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport®-Modelle miteinander kombiniert stapelbar.

Mehr Infos

thermoport® K 100 hybrid passiv

Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1, 200 mm tief oder deren Unterteilung | Spülmaschinentauglich bis +90 °C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
700 x 425 x 368	26	7,3	orange	85020353
700 x 425 x 368	26	7,3	schwarz	85020354

Made in Germany

Rieber

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - unbeheizt

Unbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, aus stabilem, leichtem & porenfreien Kunststoff. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt. Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel, für zuverlässigen & isolierten Speisentransport. Alle thermoport®-Modelle, Kunststoff & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

Mehr Infos

thermoport® K Pizzaport unbeheizt

Auflageabstand: 83 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Bestückung max. 3 x 2 Pizza-Kartons 320 x 320 mm oder 6 Pastas

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
397 x 394 x 340	-	4,5	2	orange	85020509

thermoport® K 600 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Spülmaschinentauglich bis +90 °C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
610 x 435 x 385	33	8,2	7	orange	85020505
610 x 435 x 385	33	8,2	7	schwarz	85020518

thermoport® K 1000 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Spülmaschinentauglich bis +90 °C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
610 x 435 x 561	52	12,0	12	orange	85020401
610 x 435 x 561	52	12,0	12	schwarz	85020412

thermoport® K 6000 unbeheizt

Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C | Spülmaschinentauglich bis +90 °C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
779 x 644 x 562	104	20,5	12	orange	85020801
779 x 644 x 562	104	20,5	12	schwarz	85020805

Made in Germany

thermoport® Kunststoff Frontlader tragbar - umluftbeheizt

Umluftbeheizte Speisentransport-Box mit Tür, digitale gradgenaue Temperatureinstellung von +20°C bis + 85°C. Hygienisch doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich ohne Heizung (bis +90°C). Zum Einschieben von GN-Behältern/thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel. Alle thermoport® Kunstst. & Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

thermoport® K 600 D-FLAT-umluftb

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
435 x 639 x 385	33	10,7	7	orange	85020526
435 x 639 x 385	33	10,7	7	schwarz	85020527

thermoport® K 600 A-FLAT-umluftb

Steuerung der Heizung: analog | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
435 x 639 x 385	33	10,7	7	orange	85020524
435 x 639 x 385	33	10,7	7	schwarz	85020525

thermoport® K 1000 umlufbeheizt

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 810 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
688 x 435 x 561	52	17,6	12	orange	85020423
688 x 435 x 561	52	17,6	12	schwarz	85020424

Made in Germany

thermoport® K 1000 D-FLAT-umluftb

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX5 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
435 x 634 x 561	52	14,8	12	orange	85020436
435 x 634 x 561	52	14,8	12	schwarz	85020437

thermoport® K 1000 A-FLAT-umluftb

Steuerung der Heizung: analog | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
435 x 634 x 561	52	14,8	12	orange	85020434
435 x 634 x 561	52	14,8	12	schwarz	85020435

thermoport® K 6000 D-FLAT-umluftb

Steuerung der Heizung: digital | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
644 x 779 x 562	104	23,0	12	orange	85020815
644 x 779 x 562	104	23,0	12	schwarz	85020816

thermoport® K 6000 A-FLAT-umluftb

Steuerung der Heizung: analog | Anschlusswert: 500 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Auflageabstand: 36 mm | Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C

Abmessungen mm	Fassungsvermögen max. L	Gewicht kg	Auflagesicken	Farbe	Bestell-Nr.
644 x 779 x 562	104	23,0	12	orange	85020813
644 x 779 x 562	104	23,0	12	schwarz	85020814

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

thermoport® Kunststoff Zubehör

Passendes Zubehör für alle thermoport® Kunststoff Modelle - wie Einschubrahmen für verschiedene kleinere GN-Behältergrößen, Kunstsoff GN-Kühl oder Wärmepellets für passives Kalt- / Warmhalten, bis hin zum Fahrgestell und Rolliport für rutschsicheren Transport aller thermoport® Modelle.

Mehr Infos

Einschubrahmen - 1/6, 1/9

Einschubrahmen GN 1/1 aus Edelstahl mit 2 Querstegen - zum Einhängen von kleinere GN-Größen wie 6x 1/6 oder 9x 1/9.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,7	85012010

Einschubrahmen - 1/4, 1/6, 2/4

Einschubrahmen GN 1/1 aus Edelstahl mit 1 Längssteg - zum Einhängen von kleinere GN-Größen wie 4x 1/4, 6x 1/6 oder 2x 2/4.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,5	85012009

Fahrgestell - thermoport® Kunststoff

Edelstahl Fahrgestell mit 4 Stoßecken, 2 Lenkstopp- und 2 Bockrolle für den Transport von tragbaren Kunststoff thermoport® Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,2	88140106

Montage-Fahrgestell - thermoport®K 1000

Fahrgestell mit Edelstahlplatte und rostfreier Rollenausstattung zur festen Montage an thermoport® K 1000.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
6,3	88140105

GN-Quersteg - thermoport® 50K/100K

Quersteg ohne Feder zur Unterteilung für thermoport® 50/100K - damit kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,1	84190202

Made in Germany

Iso-Raumteiler 1/1 - TH K 1000 - schwarz

Iso-Raumteiler aus Kunststoff im GN-Maß - zum isolierten Abtrennen von einem Kalt- & Warmbereich - beim Speisentransport im thermoport® K 1000.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,1	85022069

Iso-Raumteiler Kunststoff - orange

Isoraumteiler aus Kunststoff - zum thermischen Abtrennen von eimem Kalt- und Warmbereich in Kunststoff thermoporten.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,1	85022012

Iso-Steg - thermoport® K 100

Iso-Steg aus Kunststoff zum isolierten Abtrennen von einem Kalt- & Warmbereich - beim Speisentransport im thermoport® K 100.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,6	85022042

Rolli - thermoport® K 6000

Passender Transport-Rolli für den Kunstoff thermoport® 6000.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
11,3	88140201

Rolliport Kunststoff - thermoport® K

Geeignet für thermoport: 50 / 100 / 105L / 600 / 1000 | 2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Gewicht kg	Bestell-Nr.
8,6	88070601

Stapelarretierung - thermoport® K 1000

Stapelarretierung zum Anbringen am Boden des Kunststoff thermoport® 1000 - für sicheres und rutschfestes Aufeinandersteller der Boxen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,0	85022061

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Verschlussstopfen Heizung TH 50KB/100KB

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	37130841

GN-Kühlpellet 1/1 Kunststoff - schwarz

Kunststoff GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,7	85022067

GN-Kühlpellet-Kunststoff 1/1 - orange

Kunststoff GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,6	85022038

Wärmepellet-CNS GN 1/1

Die Edelstahl Wärmeplatte {514} zum Vortemperieren und passiven Warmhalten über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben werden über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,9	89080172

Wärmepellet-CNS GN 1/2 - asymmetrisch

Die Edelstahl Wärmeplatte GN 1/2 zum Vortemperieren und passiven Warmhalten über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben werden über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,4	89080171

Made in Germany

Transport- / Ausgabewagen für tragbare Kunststoff & Edelstahl thermoport®-Modelle

Robuste Edelstahlwagen, zum Transportieren von tragbaren thermoport®-Kunsstoff/Edelstahl Boxen 50, 100, 600 oder 1000. Auf stabilem Ablagebord mit rutschsicherer Prägung für 1-3 thermoport®-Boxen. Auch zur mobilen Speisenausgabe verwendbar, durch direktes Schöpfen aus thermoport® Toplader-Modellen. Umlaufend stoßgeschützt, praktische zusätzliche Ablagefläche auf dem unterem Bord.

Mehr Infos

Transport-/Ausgabewagen 3x thermoport®

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Max. Zuladung kg	Bestell-Nr.
1775 x 706 x 840	28,0	210	88150301

Transport-/Ausgabewagen 2x thermoport®

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Max. Zuladung kg	Bestell-Nr.
1271 x 706 x 840	22,0	130	88150201

Transport-/Ausgabewagen 1x thermoport®

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Max. Zuladung kg	Bestell-Nr.
706 x 705 x 840	13,5	80	88150101

Made in Germany

Einzelportion thermo-port® Kunststoff

Programm Überblick

thermoport® 10 - Kunststoff für 1 x Menü mit Suppe

Unbeheizte Isolations-Box, doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Set-Bestückung mit 1x 3-tlg Speisenschale-Latentwärmespeicher, 1/6 32mm Beilagenschale, je inkl. passendem Deckel. Für den sicheren Transport & Warm-/Kalthalten von Einzelportion-Mahlzeiten. 10er Modelle (10, 10D, 10KW) sind genormt & die Speisen-/Beilagenschalen kompatibel anwendbar.

+ Einfache Ausprägung im Deckel - für 1 x Menü (3- oder 1-teilig) mit Suppe. Spülmaschinentauglich bis +90 °C

thermoport® 10 D - Kunststoff für 1 x Menü und 2 x Beilagen

Unbeheizte Isolations-Box, doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Set-Bestückung mit 1x 3-tlg Speisenschale-Latentwärmespeicher, 2x 1/6 32mm Beilagenschale, je inkl. passendem Deckel. Für den sicheren Transport & Warm-/Kalthalten von Einzelportion-Mahlzeiten. 10er Modelle (10, 10D, 10KW) sind genormt & die Speisen-/Beilagenschalen kompatibel anwendbar.

+ Doppelter Ausprägung im Deckel - für 1 x Menü (3- oder 1-teilig) und 2 x Beilagen. Spülmaschinentauglich bis +90 °C

thermoport® 10 KW - Kunststoff mit Kaltfach & mit/ohne Kühl-pellet - für Essen, Beilage & Kaltspeise

Isolations-Box mit extra Kaltfach, doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Set-Bestückung: 1x 3-tlg Speisenschale-Latentwärmesp., 1x 1/6 22mm & 2x 1/9 22mm Beilagenschale, je inkl. passendem Deckel & 1x 1/6 Kühlpellet. Für Transport von kalten/warmen Mahlzeiten. 10er Modelle (10, 10D, 10KW) sind genormt & die Speisen-/Beilagenschalen kompatibel anwendbar.

+ Zusätzliches abgetrenntes Kaltfach im Deckel oben - für 1 x Essen und 1 x Kaltspeise (Dessert/Salat) mit passenden Speisenschalen. Spülmaschinentauglich bis +90 °C

thermoport® 20 - Kunststoff

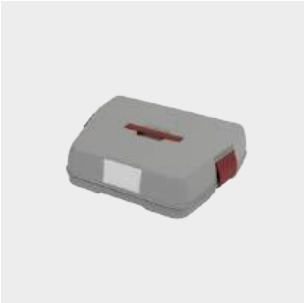
Unbeheizte Isolations-Box, komplett bestück mit Porzellan-Systemgeschirr:
1x eckige Menüschale + Wärmepellet, 1x runde Suppenschale und 2x Eckige Beilagenschale, je inkl. Passendem Kunststoff-Deckel. Doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90°C. Gewicht bestückt ca. 5 kg

+ Mit Porzellan-Systemgeschirr: 1x eckige Menüschale + Wärmepellet, 1x runde Suppen-schale & 2x eckige Beilagenschale, jeweils + Deckel. Spülmaschinentauglich bis +90°C

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05



thermoport® 21 - Kunststoff mit Menü-Teller 1 oder 2-tlg, Wärmepellet, 1x Suppe, 2x Beilage

Unbeheizte Isolations-Box, komplett bestückt mit Porzellan-Systemgeschirr: 1x runder Teller 1tlg (Ø230mm) + Wärmepellet, 1x runde Suppenschale und 2x eckige Beilagenschalen (klein&groß), je inkl. passendem Kunststoff-Deckel. Doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90°C. Gewicht bestückt ca. 5 kg.

+ Mit Porzellan-Systemgeschirr: 1x runder Teller 1tlg (Ø230mm) + Wärmepellet, 1x runde Suppenschale & 2x eckige Beilagenschale, je Deckel. Spülmaschinentauglich bis +90°C

thermoport® 10 - Kunststoff für 1 x Menü mit Suppe

Unbeheizte Isolations-Box, doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Set-Bestückung mit 1x 3-tlg Speisenschale-Latentwärmespeicher, 1/6 32mm Beilagenschale, je inkl. passendem Deckel. Für den sicheren Transport & Warm-/Kalthalten von Einzelportion-Mahlzeiten. 10er Modelle (10, 10D, 10KW) sind genormt & die Speisen-/Beilagenschalen kompatibel anwendbar.

Mehr Infos

thermoport® K 10

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff mit einfacher Ausprägung im Deckel, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern"- Transport von 1 x Menü mit Suppe.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
380 x 220 x 153	1,3	orange	85020101

thermoport® 10 Set 1

Set bestehend aus 1x unbeheizte Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box + Deckel, 1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel, 1x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
380 x 220 x 153	3,2	orange	85022705

Made in Germany

Rieber

thermoport® 10 D - Kunststoff für 1 x Menü und 2 x Beilagen

Unbeheizte Isolations-Box, doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Set-Bestückung mit 1x 3-tlg Speisenschale-Latentwärmespeicher, 2x 1/6 32mm Beilagenschale, je inkl. passendem Deckel. Für den sicheren Transport & Warm-/Kalthalten von Einzelportion-Mahlzeiten. 10er Modelle (10, 10D, 10KW) sind genormt & die Speisen-/Beilagenschalen kompatibel anwendbar.

Mehr Infos

thermoport® K 10 D

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff mit doppelter Ausprägung im Deckel, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern"- Transport von 1x Menü und 2 x Beilagen.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
377 x 221 x 158	1,2	orange	85020102

thermoport® 10 D Set 1

Set bestehend aus 1x unbeheizte Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box mit doppelter Ausprägung im Deckel + Deckel, 1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel, 2x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
380 x 220 x 153	3,4	orange	85022706

Made in Germany

thermoport® 10 KW - Kunststoff mit Kaltfach & mit/ohne Kühlpellet - für Essen, Beilage & Kaltspeise

Isolations-Box mit extra Kaltfach, doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90 °C. Set-Bestückung: 1x 3-tlg Speisenschale-Latentwärmesp., 1x 1/6 22mm & 2x 1/9 22mm Beilagenschale, je inkl. passendem Deckel & 1x 1/6 Kühlpellet. Für Transport von kalten/warmen Mahlzeiten. 10er Modelle (10, 10D, 10KW) sind genormt & die Speisen-/Beilagenschalen kompatibel anwendbar.

Mehr Infos

thermoport® K 10 KW - orange

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff mit zusätzlichem Kaltfach, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern"-Transport von 1x Essen und 1x Kaltspeise mit passenden Speisenschalen.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
380 x 220 x 165	1,5	85020103

thermoport® 10 KW Set 1

Set bestehend aus 1x unbeheizte Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box mit Kaltfach + Zwischenteil & Deckel, 1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel, 2x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
380 x 220 x 165	3,7	85022702

thermoport® 10 KW Set 2

Set mit Kühlpellet bestehend aus 1x unbeheizte Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box mit Kaltfach + Zwischenteil & Deckel, 1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel, 1x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel, 1x Kühlpellet, 2x GN-Beilagenschale 1/9 22mm.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
380 x 220 x 165	4,2	85022703

thermoport® 10 KW Set 3

Set bestehend aus 1x unbeheizte Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box mit Kaltfach + Zwischenteil & Deckel, 1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel, 1x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel, 2x GN-Beilagenschale 1/9 22mm.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
380 x 220 x 165	3,8	85022704

Made in Germany

thermoport® 20 - Kunststoff

Unbeheizte Isolations-Box, komplett bestück mit Porzellan-Systemgeschirr: 1x eckige Menüschale + Wärmepellet, 1x runde Suppenschale und 2x Eckige Beilagenschale, je inkl. Passendem Kunststoff-Deckel. Doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90°C. Gewicht bestückt ca. 5 kg

Mehr Infos

thermoport® K 20 m. Griff-Variante S4

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff bestückt mit Systemgeschirr, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern“ Transport. Set beinhaltet 1 x Menüschale 3-geilt aus CNS mit Latent-Wärmespeicher, 1 x Suppenschale aus Porzellan, 2 x Kaltschale aus Porzellan.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 364 x 111	5,2	85020704

thermoport® K 20 neutral V. P3.1 -orange

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff bestückt mit Systemgeschirr, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern“ Transport. Set beinhaltet 1 x Wärmepellet und jeweils aus Porzellan - 1 x Menüschale ohne Teilung, 1 x Suppenschale, 2 x Kaltschale.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 364 x 111	4,5	85020716

thermoport® K 20 neutral V. P3.2 -orange

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff bestückt mit Systemgeschirr, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern“ Transport. Set beinhaltet 1 x Wärmepellet und jeweils aus Porzellan - 1 x Menüschale 3-geteilt, 1 x Suppenschale, 2 x Kaltschale

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 364 x 111	4,3	85020717

thermoport® K 20 unbeheizt unbes.-orange

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff unbestückt, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern“ Transport.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 364 x 111	2,0	85020705

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

thermoport® 21 - Kunststoff mit Menü-Teller 1 oder 2-tlg, Wärmepellet, 1x Suppe, 2x Beilage

Unbeheizte Isolations-Box, komplett bestückt mit Porzellan-Systemgeschirr: 1x runder Teller 1tlg (Ø230mm) + Wärmepellet, 1x runde Suppenschale und 2x eckige Beilagenschalen (klein&groß), je inkl. passendem Kunststoff-Deckel. Doppelwandig & dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich bis +90°C. Gewicht bestückt ca. 5 kg.

Mehr Infos

thermoport® K 21 unbeheizt V.1.1 -grau

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff bestückt mit Systemgeschirr, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern“ - Transport von 1x Essen auf Teller ohne Teilung, 1x Suppe und 2x Beilage.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 364 x 111	4,5	85020711

thermoport® K 21 unbeheizt V.1.2-grau

Unbeheizte Einzelportion-Isolations-Box aus Kunststoff bestückt mit Systemgeschirr, doppelwandig und dichtgeschweißt, spülmaschinentauglich (bis +90 °C) - für den „Essen auf Rädern“ - Transport von 1x Essen auf Teller ohne Teilung, 1x Suppe und 2x Beilage.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 364 x 111	3,9	85020712

Made in Germany

Getränkebehälter - thermi

Programm Überblick

Getränkebehälter - thermi aus Edelstahl - beheizt

Getränkebehälter aus hygienischem Edelstahl, mit fest eingebauter Heizung 230V/80W, rückseitigem Anschlusskabel 2m. Doppelwandig isoliert, innen tiefgezogen & fugenlos verschweißt. Außen 2 Spannverschlüsse & 1 Tragegriff, Silikondichtung, Entlüftungsstopfen & stoßgesichertem, reinigungsfreundlichem Ablasshahn. Zum Tansportieren von 7-24 Liter Flüssigkeit je nach Modell.

Getränkebehälter - thermi aus Edelstahl - unbeheizt

Getränkebehälter aus hygienischem Edelstahl, doppelwandig isoliert, Innenbehälter tiefgezogen & fugenlos verschweißt, zum direkten Befüllen geeignet. Außen mit 2 Spannverschlüsse & 1 Tragegriff, Silikondichtung, Entlüftungsstopfen & stoßgesichertem, reinigungsfreundlichem Ablasshahn. Zum Tansportieren von 7-24 Liter Flüssigkeit je nach Modell.

+ Mit tiefgezogenem & fugenlos verschweißtem Edelstahl-Innenbehälter, zur direkten Befüllung. Sehr hitzebeständig, lebensmittelecht, geruchsneutral & antibakteriell

Getränkebehälter - thermi aus Kunststoff - unbeheizt

Getränkebehälter aus schlagzähem keimhemmenden Polypropylen, zum direkten Befüllen geeignet, spülmaschinentauglich bis +90°C. Doppelwandig isoliert, mit/ ohne Tropfwanne (stapelbar), integrierter Ablasshahn mit Bajonettverschluss, einfach zu tragen mit 2 Bügelverschlüsse & 3 Tragegriffen. Für 10-40 Liter Flüssigkeit je Modell, einsetzbar -20°C bis +100°C.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

Getränkebehälter - thermi aus Edelstahl - beheizt

Getränkebehälter aus hygienischem Edelstahl, mit fest eingebauter Heizung 230V/80W, rückseitigem Anschlusskabel 2m. Doppelwandig isoliert, innen tiefgezogen & fugenlos verschweißt. Außen 2 Spannverschlüsse & 1 Tragegriff, Silikondichtung, Entlüftungsstopfen & stoßgesichertem, reinigungsfreundlichem Ablasshahn. Zum Tansportieren von 7-24 Liter Flüssigkeit je nach Modell.

Mehr Infos

Getränkeb. Thermi CNS 8L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessungen mm	Inhalt L	Gewicht kg	Bestell-Nr.
219 x 368 x 335	8	7,2	85040101

Getränkeb. Thermi CNS 12L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessungen mm	Inhalt L	Gewicht kg	Bestell-Nr.
219 x 368 x 435	12	7,8	85040102

Getränkeb. Thermi CNS 16L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessungen mm	Inhalt L	Gewicht kg	Bestell-Nr.
219 x 368 x 535	16	10,2	85040103

Getränkeb. Thermi CNS 24L beheizt

Anschlußwert: 110 W | Schukostecker (Typ F) | Kabellänge: 2.000 mm

Abmessungen mm	Inhalt L	Gewicht kg	Bestell-Nr.
219 x 368 x 735	24	14,6	85040104

Made in Germany

Getränkebehälter - thermi aus Edelstahl - unbeheizt

Getränkebehälter aus hygienischem Edelstahl, doppelwandig isoliert, Innenbehälter tiefgezogen & fugenlos verschweißt, zum direkten Befüllen geeignet. Außen mit 2 Spannverschlüsse & 1 Tragegriff, Silikondichtung, Entlüftungsstopfen & stoßgesichertem, reinigungsfreundlichem Ablasshahn. Zum Tansportieren von 7-24 Liter Flüssigkeit je nach Modell.

Mehr Infos

Getränkeb. Thermi CNS 7L unbeheizt

Abmessungen mm	Inhalt L	Gewicht kg	Bestell-Nr.
147 x 426 x 407	7	5,0	85040107

Getränkeb. Thermi CNS 8L unbeheizt

Abmessungen mm	Inhalt L	Gewicht kg	Bestell-Nr.
219 x 368 x 335	8	6,1	85040112

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Getränkebehälter - thermi aus Kunststoff - unbeheizt

Getränkebehälter aus schlagzähem keimhemmenden Polypropylen, zum direkten Befüllen geeignet, spülmaschinentauglich bis +90°C. Doppelwandig isoliert, mit/ ohne Tropfwanne (stapelbar), integrierter Ablasshahn mit Bajonettverschluss, einfach zu tragen mit 2 Bügelverschlüsse & 3 Tragegriffen. Für 10-40 Liter Flüssigkeit je Modell, einsetzbar -20°C bis +100°C.

Mehr Infos

Getränkeb. Thermi K/CNS 12L unbeheizt

Abmessungen mm	Inhalt L	Gewicht kg	Bestell-Nr.
240 x 620 x 430	12	6,2	85040203

Made in Germany

Thermi Zubehör

Passendes Zubehör für die entsprechende Thermi Modelle - wie die Base-Unterschalen zum Unterstellen aus hygienischem & robustem Edelstahl für rutsch- & tropfsicheres Getränkeabfüllen aus dem darüberliegenden Thermi Ablasshahn.

Mehr Infos

Base - Thermi CNS 8L, 12L, 16L, 24L

Passender Untersatz für die Edelstahl Thermis CNS 8L, 12L, 16L, 24L - mit gelochtem Becherstellplatz und Tropfschale.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	85040304

Base - Thermi CNS 7L beheizt/unbeheizt

Passender Untersatz für die Edelstahl Thermis CNS 7L beheizt/neutral.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,8	85040305

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Bankettwagen

Programm Überblick

GN-Bankettwagen Edelstahl beheizt - digital mit Befeuchtung

Bankettwagen, digitale Umluftheizung +30°C bis +100°C, nass/trocken beheizbar. Mit Bodenwanne, fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (115mm Sickenabstand mit Kippsicherung) für GN-Roste/Behälter (Teller Ø max. 310mm). Umlaufende Dachgalerie, doppelwandig isoliert, stirnseitiger Schiebegriff. Sicherer Transport, servierbereites Warmhalten, zeitgleiches Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

+ Zentrale Steuerung & separater Befeuchtungsregler. Nass & trocken beheizbar, trocken beheizt signifikante Energieeinsparung & geringerer Reinigungsaufwand

GN-Bankettwagen Edelstahl beheizt - analog ohne Befeuchtung

Bankettwagen, analoge Umluftheizung +30°C bis +90°C. Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (115mm Sickenabstand mit Kippsicherung) für GN-Roste/Behälter (Teller Ø max. 310mm). Doppelwandig isoliert, geringer Wärmeverlust, stirnseitiger Schiebegriff. Für sicheren Transport, servierbereitem Warmhalten & zeitgleichem Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

GN-Bankettwagen Edelstahl gekühlt - digital

Bankettwagen, digitale Umluftkühlung -12°C bis +8°C, 580W bei -10°C VT. Fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, mit Kippsicherung für GN-Roste/Behälter (Teller Ø max. 310mm). Umlaufende Dachgalerie, doppelwandig isoliert, stirnseitiger Schiebegriff. Sicherer Transport, servierbereites Kalthalten, zeitgleiches Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

+ Gradgenauer & leistungsstarker Kompressorkühlung & Umluftgebläse. Zuverlässige Kühlung durch Verdampfer oben & Kühlmaschine mit Tauwasserverdunstung unten

GN-Bankettwagen Kunststoff beheizt und/oder unbeheizt - analog/digital

2x Bankett-Tansport-Box, fest verbunden auf montierten Rollen, in den Kombinationen beheizt max. +90°C und/oder unbeheizt, mit analog oder digital steuerbarer Umluftheizung von +20°C bis max.+85°C. Mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für GN-Roste/Behälter. Doppelwandig & dichtgeschweißt. Für sicheren Transport, servierbereitem Warmhalten & zeitgleichem Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Automatische Raumtemperaturerfassung im Bankettwagen, über nachrüstbare Sensoren. Papier- & lückenlose HACCP während des Transports, in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Automatischer Raumtemperatursensor - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94020138

GN-Bankettwagen Edelstahl beheizt - digital mit Befeuchtung

Bankettwagen, digitale Umluftheizung +30°C bis +100°C, nass/trocken beheizbar. Mit Bodenwanne, fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (115mm Sickenabstand mit Kippsicherung) für GN-Roste/Behälter (Teller Ø max. 310mm). Umlaufende Dachgalerie, doppelwandig isoliert, stirnseitiger Schiebegriff. Sicherer Transport, servierbereites Warmhalten, zeitgleiches Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

Bankettwagen 2/1 beheizt - Sicken 115mm

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 11 | Anschlußwert: 2.250 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Anzahl Schiebegriff(e): 1 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 120 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
777 x 837 x 1712	107,0	11	115	88230104

Bankettwagen 2/1 beheizt - Sicken 70mm

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 18 | Anschlußwert: 2.250 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX5 | Anzahl Schiebegriff(e): 1 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 120 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
777 x 837 x 1712	108,0	18	70	88230105

Bankettwagen 2x 2/1 beheizt Sicken 115mm

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 22 | Anschlußwert: 2.900 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX5 | Anzahl Schiebegriff(e): 2 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 220 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1490 x 837 x 1712	176,0	22	115	88230203

Bankettwagen 2x 2/1 beheizt Sicken 70mm

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 36 | Anschlußwert: 2.900 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Anzahl Schiebegriff(e): 2 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 220 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1490 x 837 x 1712	183,0	36	70	88230204

Made in Germany

Rieber

GN-Bankettwagen Edelstahl beheizt - analog ohne Befeuchtung

Bankettwagen, analoge Umluftheizung +30°C bis +90°C. Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken (115mm Sickenabstand mit Kippsicherung) für GN-Roste/Behälter (Teller Ø max. 310mm). Doppelwandig isoliert, geringer Wärmeverlust, stirnseitiger Schiebegriff. Für sicheren Transport, servierbereitem Warmhalten & zeitgleichem Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

Bankettwag.2/1 analog beheizt -Sicken115

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 11 | Anschlußwert: 1.750 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Anzahl Schiebegriff(e): 1 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 120 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
777 x 837 x 1674	101,0	11	115	88230111

Bankettwag.2/1 analog beheizt -Sicken70

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 18 | Anschlußwert: 1.750 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX5 | Anzahl Schiebegriff(e): 1 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 120 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
777 x 837 x 1674	104,0	18	70	88230112

Bankettw. 2x2/1 analog beheizt Sicken115

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 22 | Anschlußwert: 2.400 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX5 | Anzahl Schiebegriff(e): 1 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 220 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1490 x 837 x 1674	168,0	22	115	88230211

Bankettw. 2x2/1 analog beheizt Sicken 70

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 36 | Anschlußwert: 2.400 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX5 | Anzahl Schiebegriff(e): 1 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 220 kg | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1490 x 837 x 1674	172,0	36	70	88230212

Made in Germany

GN-Bankettwagen
Edelstahl gekühlt - digital

Bankettwagen, digitale Umluftkühlung -12°C bis +8°C, 580W bei -10°C VT. Fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, mit Kippsicherung für GN-Roste/ Behälter (Teller Ø max. 310mm). Umlaufende Dachgalerie, doppelwandig isoliert, stirnseitiger Schiebegriff. Sicherer Transport, servierbereites Kalthalten, zeitgleiches Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

Bankettw.2x2/1 gekühlt Sicken 115mm R290

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 22 | Anschlußwert: 600 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX2 | Anzahl Schiebegriff(e): 2 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 220 kg | 4 Stoßecken | Kältemittel: R290

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1482 x 837 x 1771	194,0	22	115	88230405

Bankettwag.2/1 gekühlt Sicken 115mm R290

Max. Anzahl GN 2/1 Roste: 11 | Anschlußwert: 600 W | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX2 | Anzahl Schiebegriff(e): 1 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | Max. Zuladung: 120 kg | 4 Stoßecken | Kältemittel: R290

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
802 x 884 x 1771	143,0	11	115	88230406

Made in Germany

Rieber

GN-Bankettwagen Kunststoff beheizt und/oder unbeheizt - analog/digital

2x Bankett-Tansport-Box, fest verbunden auf montierten Rollen, in den Kombinationen beheizt max. +90°C und/oder unbeheizt, mit analog oder digital steuerbarer Umluftheizung von +20°C bis max.+85°C. Mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für GN-Roste/Behälter. Doppelwandig & dicht-geschweißt. Für sicheren Transport, servierbereitem Warmhalten & zeitgleichem Ausgeben. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

thermoport® K 2x6000 D-FLAT unb&b-orang

Steuerung der Heizung: digital | Anschlußwert: 500 W | Kabellänge: 2.000 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Gewicht: 55 kg

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Farbe	Bestell-Nr.
766 x 790 x 1280	2 x 12	36	orange	85020825
766 x 790 x 1280	2 x 12	36	schwarz	85020826

thermoport® K 2x6000 A-FLAT unb&b

Steuerung der Heizung: analog | Anschlußwert: 500 W | Kabellänge: 2.000 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Gewicht: 55 kg

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Farbe	Bestell-Nr.
766 x 790 x 1280	2 x 12	36	orange	85020823
766 x 790 x 1280	2 x 12	36	schwarz	85020824

thermoport® K 2x6000 unbeheizt

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Gewicht: 53 kg

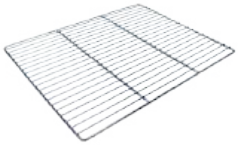
Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Farbe	Bestell-Nr.
766 x 779 x 1280	2 x 12	36	orange	85020802
766 x 779 x 1280	2 x 12	36	schwarz	85020812

Made in Germany

GN-Bankettwagen Edelstahl Zubehör

Passendes Zubehör für Bankettwagen - wie GN-Roste aus Edelstahl, in robuster oder leichter Ausführung, zum flexiblen Einschieben auf den Auflagesicken, damit Teller/Clochen/Speisen sicher abgestellt und transportiert werden können.

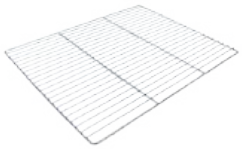
Mehr Infos



Edelstahl-Rost GN 2/1 530x650mm

Der GN-Rost - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,1	84140101



Edelstahl-Rost GN 2/1 L - 530x650mm

Der GN-Rost in leichter Ausführung - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,4	84140106

Made in Germany

GN-Bankettwagen Kunststoff Zubehör

Passendes Zubehör für Bankettwagen aus Kunststoff.

Mehr Infos

GN-Kühlpellet-Kunststoff 1/1 - orange

Kunststoff GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,6	85022038

GN-Kühlpellet 1/1 Kunststoff - schwarz

Kunststoff GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,7	85022067

Wärmepellet-CNS GN 1/1

Die Edelstahl Wärmeplatte {514} zum Vortemperieren und passiven Warmhalten über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben werden über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,9	89080172

Iso-Raumteiler 1/1 - TH K 1000 - schwarz

Iso-Raumteiler aus Kunststoff im GN-Maß - zum isolierten Abtrennen von einem Kalt- & Warm-bereich - beim Speisentransport im thermoport® K 1000.

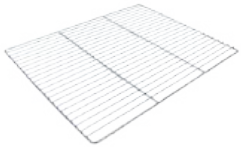
Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,1	85022069

Made in Germany

Iso-Raumteiler Kunststoff - orange

Isoraumteiler aus Kunststoff - zum thermischen Abtrennen von eimem Kalt- und Warmbereich in Kunststoff thermoporten.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,1	85022012



Edelstahl-Rost GN 2/1 L - 530x650mm

Der GN-Rost in leichter Ausführung - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,4	84140106

Einschubrahmen - 1/4, 1/6, 2/4

Einschubrahmen GN 1/1 aus Edelstahl mit 1 Längssteg - zum Einhängen von kleinere GN-Größen wie 4x 1/4, 6x 1/6 oder 2x 2/4.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,5	85012009

Einschubrahmen - 1/6, 1/9

Einschubrahmen GN 1/1 aus Edelstahl mit 2 Querstegen - zum Einhängen von kleinere GN-Größen wie 6x 1/6 oder 9x 1/9.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,7	85012010

Stapelarretierung - thermoport® K 1000

Stapelarretierung zum Anbringen am Boden des Kunststoff thermoport® 1000 - für sicheres und rutschfestes Aufeinandersteller der Boxen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,0	85022061

Rieber

Made in Germany

K|POT® die mobile Küche & Buffettsolution

Programm Überblick

Rieber PATENTED EP 2 222 133

K|POT® passiv mit Ausprägung für GN-Kühl- /Wärmepellet

Mobile & stilvolle Buffet-Ausgabe ohne Strom, mit Ausbuchtung im Gehäuseboden, für Wärme-/Kühlpellets GN 1/2 zum passiven Warm-/Kalthalten von verzehrfertigen Speisen. In Anwendung mit thermoplates® C mit abgerundeten Ecken, aus energieeffizientem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 oder 2/3 GN-Maß, in schwarz/Edelstahl.

+ Ganz ohne Strom, überall zuverlässig einsetzbar, für passives Warm-/Kalthalten

K|POT® mit GN-Ceranheizfeld - zum Warmhalten

Mobile temperaturgenaue Warmhalte-Ausgabe, mit stufenlos regelbarem & energiesparendem Ceranheizfeld (0-800W), bediensicher vertieft eingelassen. Transportsicherer, versenkbarer Drehschalter. In Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 GN-Maß in schwarz/Edelstahl, auch als Einbau-K|POT®. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

+ Energieeffizient Warmhalten mit dem stufenlos regelbaren Ceranheizfeld (0-800W) und den GN-thermoplates®, für eine perfekte Buffetlösung

K|POT® mit GN-Cerankochfeld - zum Kochen

Mobile Küche, mit elektronisch steuerbarem Cerankochfeld, bediensicher vertieft eingelassen. Versenkbarer Drehschalter für 6 Regenerier-, 3 Warmhalte-, 3 Koch-Programme. In Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich 1-/2-zonig, im 1/1 oder 2/3 GN-Maß, in schwarz/Edelstahl, auch als Einbau-K|POT®. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

+ Energieeffizientes Cerankochfeld steuerbar über Drehregler mit 6 Regenerier-, 3 Warmhalte-, 3 Koch-Programmen. In Anwendung mit GN-Kochtopf thermoplates®

K|POT® CONNECT mit App Steuerung

Digitale und App- gesteuerte Catering-Küche, frei programmierbares, stufenlos regelbares energiesparendes Ceranheizfeld (0-2200W). Individuelle K|POT Programme für Cook & Chill und jetzt auch für Cook & Freeze Gerichte mit dem Rieber CONNECT Dashboard erstellen und verwalten. 1- und 2-zonig, im 1/1 bzw. 2x 1/2 GN Maß, schwarz und in Edelstahl. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

+ 100% Gelinggarantie ohne Fachpersonal, über die App können vordefinierte selbsterstellte Programme bediensicher abgerufen oder direkt übertragen werden

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App-Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

K|POT® mit GN-Induktionskochfeld - zum Kochen

Mobile Küche, mit leistungsstarkem 2-Zonen-Induktionskochfeld, bediensicher vertieft eingelassen. Versenkbarer Drehschalter für 1 Schmelz-, 2 Warmhalte-, 6 Koch-Programme. In Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 oder 2/3 GN-Maß, in schwarz/Edelstahl, auch als Einbau-K|POT®. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

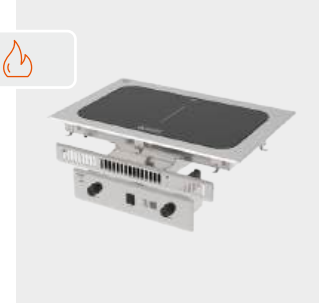
+ Leistungsstarkes 2-Zonen-Induktionskochfeld, mit 1 Schmelz-, 2 Warmhalte-, 6 Koch-Programme. Energieeffizient & multifunktional Zubereiten, Braten und Grillen

SWISS|PLY

K|POT® gekühlt mit GN SWISS-PLY- Mehrschichtplatte

Mobile Kalt-Ausgabe, mit steuerbarer, energiesparender & ganzflächiger Kühlplatte aus SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für Kühlen mit sehr kurzer Reaktionszeit. In Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1, in schwarz/Edelstahl. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

+ Aktiv gekühlte SWISS|PLY Mehrschichtplatte, für perfekte und energieeffiziente Kühlung, sehr schnell einsatzbereit



K|POT® Einbau für Abdeckungsausschnitt 582 x 378 mm

Die K|POT®-Einbau-Varianten, in Ceranwarmhalte, Ceran- oder Induktionskochfeld, Feldmaß: ca. 607x394x57mm. Passend für Ausschnitte: Abdeckung ca. 582x378mm, Steuerung ca. 388x152x100mm, Frontblende ca. 322x85mm. In Anwendung mit thermoplates® C mit abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 Gastronorm-Maß aus Edelstahl. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

+ Optimal für den stationären Einsatz am Buffett oder in Ausgabelösungen

K|POT® passiv mit Ausprägung für GN-Kühl- / Wärmepellet

Mobile & stilvolle Buffet-Ausgabe ohne Strom, mit Ausbuchtung im Gehäuseboden, für Wärme-/Kühlpellets GN 1/2 zum passiven Warm-/Kalthalten von verzehrfertigen Speisen. In Anwendung mit thermoplates® C mit abgerundeten Ecken, aus energieeffizientem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 oder 2/3 GN-Maß, in schwarz/Edelstahl.

Mehr Infos

K|POT® 1/1-passiv

Reinigung: mit feuchtem Tuch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 380 x 95	3,2	Edelstahl	84012007
533 x 380 x 95	3,2	schwarz	84012008

K|POT® 2/3-passiv

Reinigung: mit feuchtem Tuch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
353 x 378 x 96	2,2	Edelstahl	84012037
353 x 378 x 96	2,2	schwarz	84012039

Made in Germany

Rieber

K|POT®
mit GN-Ceranheizfeld - zum Warmhalten

Mobile temperaturgenaue Warmhalte-Ausgabe, mit stufenlos regelbarem & energiesparendem Ceranheizfeld (0-800W), bediensicher vertieft eingelassen. Transportsicherer, versenkbarer Drehschalter. In Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 GN-Maß in schwarz/Edelstahl, auch als Einbau-K|POT®. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

K|POT® 1/1-ch-800

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: ganzflächig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 378 x 96	800	6,7	Edelstahl	84012011
533 x 378 x 96	800	6,7	schwarz	84012012

Made in Germany

K|POT®
mit GN-Cerankochfeld - zum Kochen

Mobile Küche, mit elektronisch steuerbarem Cerankochfeld, bediensicher vertieft eingelassen. Versenkbarer Drehschalter für 6 Regenerier-, 3 Warmhalte-, 3 Koch-Programme. In Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich 1-/2-zonig, im 1/1 oder 2/3 GN-Maß, in schwarz/Edelstahl, auch als Einbau-K|POT®. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

K|POT® 1/1-ck-2200

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: ganzflächig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 378 x 96	2.200	6,8	Edelstahl	84012001
533 x 378 x 96	2.200	8,0	schwarz	84012002

K|POT® 1/1-ck-2200-2Z

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: 2-zonig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 378 x 96	2.200	7,9	Edelstahl	84012013
533 x 378 x 96	2.200	8,2	schwarz	84012014

K|POT® 2/3-ck-1600

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: ganzflächig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
353 x 378 x 96	1.600	4,3	Edelstahl	84012038
353 x 378 x 96	1.600	4,3	schwarz	84012036

Made in Germany

Rieber

K|POT® CONNECT mit App Steuerung

Digitale und App- gesteuerte Catering-Küche, frei programmierbares, stufenlos regelbares energiesparendes Ceranheizfeld (0-2200W). Individuelle K|POT Programme für Cook & Chill und jetzt auch für Cook & Freeze Gerichte mit dem Rieber CONNECT Dashboard erstellen und verwalten. 1- und 2-zonig, im 1/1 bzw. 2x 1/2 GN Maß, schwarz und in Edelstahl. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: ganzflächig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 378 x 96	2.200	6,8	Edelstahl	84012082
533 x 378 x 96	2.200	6,8	schwarz	84012083

K|POT® CONNECT 1/1-ck-2200-2Z

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: 2-zonig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 378 x 96	2.200	6,8	Edelstahl	84012084
533 x 378 x 96	2.200	6,8	schwarz	84012085

Made in Germany

K|POT®
mit GN-Induktionskochfeld - zum Kochen

Mobile Küche, mit leistungsstarkem 2-Zonen-Induktionskochfeld, bedien-sicher vertieft eingelassen. Versenkbarer Drehschalter für 1 Schmelz-, 2 Warmhalte-, 6 Koch-Programme. In Anwendung mit Kochbehälter thermo-plates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 oder 2/3 GN-Maß, in schwarz/Edelstahl, auch als Einbau-K|POT®. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

K|POT® 1/1-ik-3600-2Z

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutz-art: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: 2-zonig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 378 x 96	3.600	9,9	Edelstahl	84012040
533 x 378 x 96	3.600	9,1	schwarz	84012041

Made in Germany

Rieber

K|POT®
gekühlt mit GN SWISS-PLY-Mehrschichtplatte

Mobile Kalt-Ausgabe, mit steuerbarer, energiesparender & ganzflächiger Kühlplatte aus SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für Kühlen mit sehr kurzer Reaktionszeit. In Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1, in schwarz/Edelstahl. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

K|POT® 1/1-coolSWISSPLY

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: ganzflächig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
533 x 378 x 149	150	12,0	Edelstahl	84012056
533 x 378 x 149	150	12,0	schwarz	84012058

Made in Germany

K|POT® Einbau für Abdeckungsausschnitt 582 x 378 mm

Die K|POT®-Einbau-Varianten, in Ceranwarmhalte, Ceran- oder Induktionskochfeld, Feldmaß: ca. 607x394x57mm. Passend für Ausschnitte: Abdeckung ca. 582x378mm, Steuerung ca. 388x152x100mm, Frontblende ca. 322x85mm. In Anwendung mit thermoplates® C mit abgerundeten Ecken & passendem GN-Koch-/Buffetdeckel. Erhältlich im 1/1 Gastronorm-Maß aus Edelstahl. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

K|POT® 1/1-ik-3600-2Z Einbau

Steckerart: ohne Stecker | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.400 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: 2-zonig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
603 x 398 x 218	3.600	8,5	Edelstahl	84012053

K|POT® 1/1-ck-2200 Einbau

Steckerart: ohne Stecker | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.400 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: ganzflächig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
603 x 398 x 218	2.200	11,6	Edelstahl	84012050

K|POT® 1/1-ck-2200-2Z Einbau

Steckerart: ohne Stecker | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.400 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: 2-zonig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
603 x 398 x 218	2.200	8,5	Edelstahl	84012052

K|POT® 1/1-ch-800 Einbau

Steckerart: ohne Stecker | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.400 mm | Schutzart: IPX0 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Feldausführung: ganzflächig

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Farbe	Bestell-Nr.
603 x 398 x 218	800	10,8	Edelstahl	84012051

Made in Germany

K|POT® Zubehör

Praktisches Zubehör für alle K|POT® Modelle - wie der K|POT® Regalwagen für alle GN 1/1 Modelle, für sicheren Transport & Lagerung mehrerer K|POT®s oder der stapelbaren Transport-Box aus Holz. Für alle Modelle mit Kochfläche aus Glas, der passende Reinigungsschaber, für kratzfreies Entfernen sämtlicher Verschmutzungen. Spezielles Zubehör wie einlegbare Wärme- /Kälte GN-Pellets aus Edelstahl für die passiven K|POT® Modelle. Für alle Einbau K|POT® Modelle, das passende Lüftungsgitter für den stationären Betrieb.

Mehr Infos

Regalwagen für K|POT® 1/1 - Stoßecken

Hoher Regalwagen für den sicheren Transport von K|POT® Geräten im GN 1/1 Maß, aus Edelstahl mit Stoßecken - Quadratrohrgestell, 9 Auflageschienen, seitlich und hinten mit hoch gekantetem Anschlag, sowie rutschsicherer Transportsicherung.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
24,0	88042601

Transport-Box - K|POT® 1/1

Stabile & stapelbare Holzkiste für den sicher geschützen Transport & Lagerung eines K|POT® GN 1/1, ideal bei häufigem Transport wie zB. im Event-Catering, optimal auch auf Euro-Paletten stapelbar.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,5	84012057

GN-Kühlpellet CNS 1/2 - 12,5mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/2 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,6	85012012

Wärmepellet-CNS GN 1/2 - asymmetrisch

Die Edelstahl Wärmeplatte GN 1/2 zum Vortemperieren und passiven Warmhalten über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben werden über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,4	89080171

Made in Germany

K|POT® Lüftungsgitter

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	84012054

Reinigungsschaber für Ceranglas

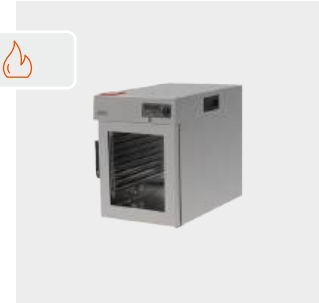
Reinigungsschaber für alle varithek® Felder mit Glasoberfläche 400 und 1/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,1	91020301

Made in Germany

navioven & thermomat®

Programm Überblick



navioven mobiles Auftischgerät mit digitaler Umluftheizung

Auftisch-Ofen mit digitaler Steuerung & Kerntemperaturfühler für versch. Programme: Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren, Regenerieren von +20°C bis +240°C. Tür aus Isolierglas, für Einblick in beleuchteten Innenraum. 7 Schienenpaare, herausnehmbar über seitliches Register, zum Einschieben von GN-System. Unten Kufen zum Stapeln auf thermoport®. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

+ Hinterlegbare Auto-Programm-Funktion, für 100% Gelinggarantie. Ohne Starkstrom (da 230V), bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. nutzbar

thermomat® aus Edelstahl mit Rahmen- Schublade

Mit Rahmenschubladen mit Schnappverschluss, Griffmulde, Dichtung, laufend auf staiblen Teleskop-Überauszügen. Für GN 1/1 längs, sowie seitliches Einschieben von Roste/Einschublechen. Zum Warmhalten/Niedertemperaturgaren mit steckbarem Kerntemperaturfühler (Cook&Hold), verschiedene Programme. Unten Kufen zum Stapeln auf thermoport®-Modellen. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

thermomat® aus Edelstahl mit selbstschließender Tür

Einhand-Schließ/Öffnungs-Mechnismus, 210° Öffnungswinkel, Anschlag DIN rechts (wechselbar). Innen beidseitiges GN-Auflageschienengestell mit Kippsicherung & Durchschubsperre. Seitlich 2 flächenbündige Aluklappgriffe. Warmhalten/Niedertemperaturgaren, steckbarer Kerntemperaturfühler, verschiedene Programme. Unten Kufen zum Stapeln auf thermoport®-Modellen. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

navioven
mobiles Auftischgerät mit digitaler Umluftheizung

Auftisch-Ofen mit digitaler Steuerung & Kerntemperaturfühler für versch. Programme: Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren, Regenerieren von +20°C bis +240°C. Tür aus Isolierglas, für Einblick in beleuchteten Innenraum. 7 Schienenpaare, herausnehmbar über seitliches Register, zum Einschieben von GN-System. Unten Kufen zum Stapeln auf thermoport®. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

navioven 1/1

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 1.500 mm | Schutzart: IPX4 | Reinigung: mit feuchtem Tuch | Auflagesickenpaare:

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
460 x 775 x 632	3.300	50,0	85011021

Made in Germany

Rieber

thermomat® aus Edelstahl mit Rahmen-Schublade

Mit Rahmenschubladen mit Schnappverschluss, Griffmulde, Dichtung, laufend auf staiblen Teleskop-Überauszügen. Für GN 1/1 längs, sowie seitliches Einschieben von Roste/Einschublechen. Zum Warmhalten/Niedertemperaturgaren mit steckbarem Kerntemperaturfühler (Cook&Hold), verschiedene Programme. Unten Kufen zum Stapeln auf thermoport®-Modellen. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

thermomat® 1/1 - 2 Schubladen quer

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung: mit feuchtem Tuch

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
666 x 601,5 x 504	910	37,0	85011004

thermomat® 1/1 - 2 Schubladen längs

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung: mit feuchtem Tuch

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
448 x 672,5 x 551	910	45,0	85011005

thermomat® 1/1 - 3 Schubladen längs

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung: mit feuchtem Tuch

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 672,5 x 749	1.510	50,0	85011006

Made in Germany

thermomat® aus Edelstahl mit selbstschließender Tür

Einhand-Schließ/Öffnungs-Mechnismus, 210° Öffnungswinkel, Anschlag DIN rechts (wechselbar). Innen beidseitiges GN-Auflageschienengestell mit Kippsicherung & Durchschubsperre. Seitlich 2 flächenbündige Aluklappgriffe. Warmhalten/Niedertemperaturgaren, steckbarer Kerntemperaturfühler, verschiedene Programme. Unten Kufen zum Stapeln auf thermoport®-Modellen. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

thermomat® 1/1 - Tür - 3 Schienen

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung: mit feuchtem Tuch

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 672,5 x 453	910	30,0	85011001

Thermomat® 1/1 - Tür - 7 Schienen

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung: mit feuchtem Tuch

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Gewicht kg	Bestell-Nr.
454 x 672,5 x 749	1.510	45,0	85011002

Made in Germany

acs Frontcooking-Stationen

Programm Überblick

acs 600 ec - für 1 varithek® Modul mit Querabsaugung (ec) - mit/ohne Plasmatechnologie

Fahrbare Koch-Station, mit Push-&Pull-Absaugung von links nach rechts (ec). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 1x 230V / 1x 400V Steckdosen.

+ Mit patentierter Plasmatechnologie O3, durch den Plasmagenerator werden nicht nur die Gerüche neutralisiert, sondern ebenso Bakterien und Mikroorganismen abgetötet

acs 1000 ec - für 2 varithek® Module mit Querabsaugung (ec) - mit/ohne Plasmatechnologie

Fahrbare Koch-Station, mit Push-&Pull-Absaugung von links nach rechts (ec). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 2x 230V & 2x 400V Steckdosen.

+ Mit patentierter Plasmatechnologie O3, durch den Plasmagenerator werden nicht nur die Gerüche neutralisiert, sondern ebenso Bakterien und Mikroorganismen abgetötet

acs 1100 d3 - für 2 varithek® Module mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) - mit/ohne Plasmatechn.

Fahrbare Koch-Station, mit 3-seitiger Randabsaugung (d3). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 2x 230V & 2x 400V Steckdosen.

+ Mit patentierter Plasmatechnologie O3, durch den Plasmagenerator werden nicht nur die Gerüche neutralisiert, sondern ebenso Bakterien und Mikroorganismen abgetötet

servocuccina acs

Fahrbare Koch-Station, mit Umluft-Absaugsystem. Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, 1 Schublade, tiefgezogene Seitenwände 200mm, eingebauter Systemträger für 2x Varithek® Module 1/1. 4x 230V Steckdosen. Nennspannung 3 N AC 400V 50Hz.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

acs 1500 d3- für 3 varithek® Module mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) - mit/ohne Plasmatechn.

Fahrbare Koch-Station, mit Push-&Pull-Absaugung von links nach rechts (ec). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 2x 230V & 2x 400V Steckdosen.

+ Mit patentierter Plasmatechnologie O3, durch den Plasmagenerator werden nicht nur die Gerüche neutralisiert, sondern ebenso Bakterien und Mikroorganismen abgetötet

acs 1600 O3 - für 3 varithek® Module mit 3-seitiger Randabsaugung (d3), Plasmatech.& Fächer

Fahrbare Koch-Station, mit 3-stg Randabsaugung (d3) & 2 H3 Funktions-Schrankfächer in Kombis warm/kalt/neutral. Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, abnehmbare Fettauffangwange. Mit Husten- & Spritzschutz, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST.

+ Mit patentierter Plasmatechnologie O3, durch den Plasmagenerator werden nicht nur die Gerüche neutralisiert, sondern ebenso Bakterien und Mikroorganismen abgetötet

acs 600 ec - für 1 varithek® Modul mit Querabsaugung (ec) - mit/ohne Plasmatechnologie

Fahrbare Koch-Station, mit Push-&Pull-Absaugung von links nach rechts (ec). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 1x 230V / 1x 400V Steckdosen.

Mehr Infos

acs 600 ec - 1x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Aktivkohlefilter | push & pull Absaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
602 x 722 x 1001	100,0	11.000	91140190

acs 600 ec O3 - 1x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | push & pull Absaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
602 x 722 x 1001	100,0	11.000	91140195

Made in Germany

acs 1000 ec - für 2 varithek® Module mit Querabsaugung (ec) - mit/ohne Plasmatechnologie

Fahrbare Koch-Station, mit Push-&Pull-Absaugung von links nach rechts (ec). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 2x 230V & 2x 400V Steckdosen.

Mehr Infos

acs 1000 ec - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Aktivkohlefilter | push & pull Absaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1000 x 722 x 1000	100,0	11.000	91140192

acs 1000 ec O3 - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | push & pull Absaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1000 x 722 x 1000	100,0	11.000	91140197

acs 1000 ec - Aufsatz - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Aktivkohlefilter | push & pull Absaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1000 x 722 x 1300	125,0	11.000	91140401

acs 1000 ec O3 - Aufsatz - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | push & pull Absaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1000 x 722 x 1300	125,0	11.000	91140404

Made in Germany

acs 1100 d3 - für 2 varithek® Module mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) - mit/ohne Plasmatechn.

Fahrbare Koch-Station, mit 3-seitiger Randabsaugung (d3). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 2x 230V & 2x 400V Steckdosen.

Mehr Infos

acs 1100 d3 - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Aktivkohlefilter | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1100 x 760 x 1103	115,0	11.000	91140450

acs 1100 d3 O3 - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1100 x 722 x 1100	115,0	11.000	91140198

acs 1100 d3 - Aufsatz - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Aktivkohlefilter | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1100 x 760 x 1300	145,0	11.000	91140451

acs 1100 d3 O3 - Aufsatz - 2x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1100 x 722 x 1300	145,0	11.000	91140405

Made in Germany

servocuccina acs

Fahrbare Koch-Station, mit Umluft-Absaugsystem. Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, 1 Schublade, tiefgezogene Seitenwände 200mm, eingebauter Systemträger für 2x Varithek® Module 1/1. 4x 230V Steckdosen. Nennspannung 3 N AC 400V 50Hz.

Mehr Infos

servocuccina® acs 2x EST 1/1

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: | | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 4.000 mm | Schutzart: | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1070 x 785 x 1164	105,0	250	88025232

servocuccina® acs 3x EST 1/1

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: | | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 4.000 mm | Schutzart: | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1433 x 785 x 1164	142,0	250	88025236

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

acs 1500 d3- für 3 varithek® Module mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) - mit/ohne Plasmatechn.

Fahrbare Koch-Station, mit Push-&Pull-Absaugung von links nach rechts (ec). Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, mit abnehmbarer Fettauffangwange. Mit Spritzschutz, geschlossener Schrankraum, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST. 2x 230V & 2x 400V Steckdosen.

Mehr Infos

acs 1500 d3 - 3x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Aktivkohlefilter | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1500 x 760 x 1100	130,0	22.000	91140194

acs 1500 d3 O3 - 3x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1500 x 760 x 1100	130,0	22.000	91140199

acs 1500 d3 - Aufsatz - 3x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Aktivkohlefilter | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1500 x 760 x 1300	180,0	22.000	91140403

acs 1500 d3 O3 - Aufsatz - 3x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1500 x 760 x 1300	180,0	22.000	91140406

Made in Germany

acs 1500 d3 O3 - 3x varithek® m. EF

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: | 4 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1500 x 760 x 1300	140,0	22.000	91140442

Made in Germany

acs 1600 O3 - für 3 varithek® Module mit 3-seitiger Randabsaugung (d3), Plasmatech.& Fächer

Fahrbare Koch-Station, mit 3-stg Randabsaugung (d3) & 2 H3 Funktions-Schrankfächer in Kombis warm/kalt/neutral. Mehrstufiges Filtersystem: Fett/Aktivkohle/Schadstoff, abnehmbare Fettauffangwange. Mit Husten- & Spritzschutz, dichtgeschweißte Einstellnische, für varithek® Module: 400er direkt & 1/1 über AST.

Mehr Infos

acs 1600 O3 - 2x neutral - 3x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	240,0	22.000	91140409

acs 1600 O3 - 2x warm - 3x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	240,0	22.000	91140408

acs 1600 O3 neutral&warm -3x varithek®

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	240,0	22.000	91140410

acs 1600 O3 - 2x neutral - 3x400V

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	236,7	22.000	91140434

Made in Germany

acs 1600 O3 - warm&kalt - 3x400V R290

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Kältemittel R290

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	236,7	22.000	91140462

acs 1600 O3 neutr&kalt-3x varithek® R290

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Kältemittel R290

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	240,0	22.000	91140461

acs 1600 O3 - 2x kalt-3x varithek® R290

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Kältemittel R290

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	240,0	22.000	91140460

acs 1600 O3 warm&kalt-3xvarithek® R290

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Kältemittel R290

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	240,0	22.000	91140459

acs 1600 O3 - 2x kalt - 3x400V R290

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Filtersystem: Plasmatechnologie | 3-seitige Randabsaugung| Steckerart: CEE-Stecker 400V/32A | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 3.000 mm | Schutzart: IPX4 | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | Kältemittel R290

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1664 x 850 x 1300	236,7	22.000	91140463

acs Zubehör

Passendes Zubehör für die acs - für sicheren und stoßgeschützen Transport die Transport-Box aus robustem Holz, zum Einfahren der acs 1100 mit/ohne Aufsatz. Sowie viele weitere funktionale Filter-Varianten, Plasma-Generatoren oder praktische Gewürzschüttenhalter. Zusätzlich verschiedene Verkleidungsoptionen für die stilvolle Optik.

Mehr Infos

Elektostatische Filtereinheit (Satz)

Die Elektrostatische Filtereinheit ist zur Erweiterung der Filterstufen der Rieber acs 1100 / 1500 Geräte vorgesehen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140315

HEPA Filtereinheit (1 Stück)

Die Elektrostatische Filtereinheit ist zur Erweiterung der Filterstufen der Rieber acs Geräte vorgesehen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140314

Aktivkohlefilter 409x270x32 mm

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,5	37252208

Bord abklappb.gästeseitig- f. acs 1000ec

Gewicht kg	Bestell-Nr.
4,0	91140208

Gewürzschüttenhalter li / re. 3x GN 1/9

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140255

Made in Germany

Gewürzschüttenhalter li / re. 2x GN 2/8

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140262

Gewürzschüttenhalter links 2x1/9 (Aufs.)

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140318

Gewürzschüttenhalter rechts 2x1/9(Aufs.)

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140319

Plasma-Generator Advanced (Satz)

Plasmagenerator in Kunststoffgehäuse auf CNS (1.4301) Befestigungswinkel. Die Plasma-Generatoreinheit ist zur Erweiterung der Filterstufen der Rieber acs 1100 &1500 in der Ausführung basic (ohne Elektrostatischen Filter) vorgesehen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140312

Plasma-Generator Profi (Satz)

Plasmagenerator in Kunststoffgehäuse auf CNS (1.4301) Befestigungswinkel.Die Plasma-Generatoreinheit ist zur Erweiterung der Filterstufen der Rieber acs 1100 / 1500 in Verbindung mit den Elektrostatischen Filtern (91140315) vorgesehen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140313

Transport-Box - acs 1100 mit Aufsatz

Gewicht kg	Bestell-Nr.
97,0	91140310

Transport-Box - acs 1100 ohne Aufsatz

Gewicht kg	Bestell-Nr.
63,0	91140311

Made in Germany

Verkleidungs-Set schwarz ACS 1600 O³

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140304

Verkleidung schwarz 3Seitig ACS 1500

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140288

Verkleidung schwarz 3Seitig ACS 1100

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140287

Verkleidung schwarz 3Seitig ACS 1000

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140286

Zusatzverkleidung (Satz) 1100 schwarz

Zur optischen Aufwertung und farblichen Gestaltung des acs Gerätes.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91140316

Vliesfiltermatte, Agglom.760 x 128 mm

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	72519829

Vliesfiltermatte - 460x128 mm

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	91700515

Rieber

Made in Germany

varithek®
Frontcooking-Module

Programm Überblick

varithek® GN 1/1 Modul mit Ceranfeld - zum Warmhalten & Kochen

Modul zum temperaturgenauen Warmhalten, mit stufenlos regelbarem & energiesparendem Ceranheizfeld (0-800W) mit 9 Programmstufen, bediensicher vertieft eingelassen. Gehäuse aus Edelstahl, mit transportsicherem, versenkbarem Drehschalter. Passgenaues Einschieben in AST / EST oder in GN-port, i.A. mit Kochtopf thermoplates®. Spritzwassergeschützt IPX4. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Energiesparendes Ceranheizfeld (0-800W) mit 9 Programmstufen

varithek® GN 1/1 Modul mit Induktionskochfeld - zum Kochen

Modul mit elektronisch steuerbarem Induktions-Ceranfeld (ganzflächig / rund: Ø230mm Fläche / 2x eckig: je 220x180mm), steuerbar mit Wahlstufen 0-9, bediensicher vertieft eingelassen. Mit belüftetem Hochleistungs-Induktionsgenerator. Passgenaues Einschieben in AST-/EST oder in GN-port, in Anwendung mit Kochtopf thermoplates®. Spritzwassergeschützt IPX4. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Induktions-Ceranfeld (ganzflächig / rund: Ø230mm Fläche / 2x eckig: je 220x180mm), steuerbar mit Wahlstufen 0-9. Mit belüftetem Hochleistungs-Induktionsgenerator

SWISS PLY

varithek® GN 1/1 Modul mit SWISS-PLY-Mehrschichtplatte - zum Warm-/Kalthalten

Modul mit ganzflächiger, bündiger SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Platte (280x490mm), versenkbarer Drehregler für Stufen 0-9, Wechsel Kalt-200W auf Warm-500W über 2-stufigem Wippschalter. Kühlbereich: -7°C bis +10°C, Warmbereich: max. 120°C. Passgenaues Einschieben in AST-/EST oder in GN-port, in Anwendung mit Kochtopf thermoplates®. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Platte (280x490mm), mit Stufen 0-9, Wechsel Kalt-200W auf Warm-500W über 2-stufigem Wippschalter. Kühlbereich: -7°C bis +10°C

SWISS PLY

varithek® GN 1/1 Modul mit SWISS-PLY-Mehrschichtplatte - zum Grillen

Modul mit ganzflächiger SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Grillplatte (280x480mm) zum direkten Grillen, 8mm hohem Rand & Antihaft-Wirkung. Wärmeverteilung gleichmäßig bis in die Ecken. Versenkbarer elektronisch gesteuerter Leistungsregler bis 250°C. Fettablauf & Stopfen, entleerbare Fettauffangschale. Einschieben in AST-/EST oder in GN-Port. Spritzwassergeschützt IPX4. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Grillplatte (280x480mm) stufenlos regelbar bis 250°C, zum direkten Grillen, sehr schnelle & gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Ecken

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

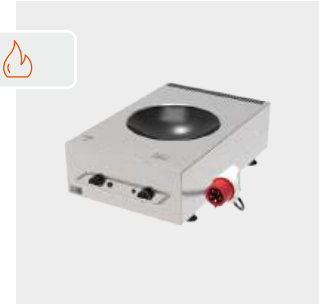
Digitale HACCP-Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

varithek® 400 Modul mit Induktionsfeld - zum Kochen

Modul mit rundem Induktions-Ceranfeld, Ø250mm Fläche, elektronisch steuerbar über Leistungsregler mit 11 Wahlstufen. Mit belüftetem microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator. Für passgenaues direktes Einstellen in acs-Frontcooking / als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergeschützt IPX4.

+ Rundes Induktions-Ceranfeld, Ø250mm Fläche, steuerbar mit 11 Wahlstufen. Mit belüftetem microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator



varithek® 400 Modul mit Induktions-Cuvette - zum Woken

Modul mit runder Ceran-Cuvette Ø300mm, zum sicheren Einsetzen einer runden Wok-Pfanne, für stufenloses Woken mit 11 Leistungsstufen. Mit belüftetem microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator. Für passgenaues direktes Einstellen in acs-Frontcooking / als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergeschützt IPX4.

+ Ceran-Cuvette Ø300mm, für runde Wok-Pfanne, stufenlos Woken mit 11 Leistungsstufen. Mit belüftetem microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator

varithek® 400 Modul als Pastakocher & Fritteuse

Pasta-Fritteusen-Modul, fugenlos eingeschweißtes GN-Becken 1/1, 200mm mit SWISS-PLY-Mehrschicht-Boden, darunter leistungsstarkes Heizfeld. Belüftet, Sicherheitsablasshahn, integrierter Temperaturfühler einstellbar +/-1°C. In Anwendung mit jeweils GN-Einhänge-Sets. Für direktes Einstellen in acs-Frontcooking/als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergeschützt IPX4. Nennspannung 3N AC 400 V 50/60 Hz.

+ Hygienisch fugenlos eingeschweißtes GN-Becken mit SWISS-PLY-Mehrschicht-Boden + leistungsstarkes Heizfeld, einstellbar +/-1°C

SWISS PLY

varithek® 400 & 800 Modul mit SWISS-PLY-Mehrschichtplatte - zum Grillen

Modul mit ganzflächiger SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Grillplatte, zum direkten Grillen mit Antihaft-Wirkung. Wärmeverteilung gleichmäßig bis in die Ecken. Stufenlos regelbar bis 250°C. Mit Fettablauf & Stopfen und entleerbarer Fettauffangschale. Für direktes Einstellen in acs-Frontcooking/als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergesch. IPX4. Nennspannung 3N AC 400V 50/60Hz.

+ SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Grillplatte stufenlos regelbar bis 250°C, zum direkten Grillen, sehr schnelle & gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Ecken

varithek® GN 1/1 Modul mit Ceranfeld - zum Warmhalten & Kochen

Modul zum temperaturgenauen Warmhalten, mit stufenlos regelbarem & energiesparendem Ceranheizfeld (0-800W) mit 9 Programmstufen, bedien-sicher vertieft eingelassen. Gehäuse aus Edelstahl, mit transportsicherem, versenkbarem Drehschalter. Passgenaues Einschieben in AST / EST oder in GN-port, i.A. mit Kochtopf thermoplates®. Spritzwassergeschützt IPX4. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

varithek® 1/1-ch-800

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: Ceran | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 63	6,6	800	1.000	91010150
325 x 620 x 63	8,0	800	2.500	91010153

varithek® 1/1-ck-2800

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: Ceran | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 82	6,9	2.800	1.000	91010151
325 x 620 x 82	6,9	2.800	2.500	91010154

varithek® 1/1-ck-3400-2Z-rund

Feldausführung: 2-zonig | Arbeitsoberfläche: Ceran | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 81	7,0	3.400	1.000	91010152
325 x 620 x 81	7,0	3.400	2.500	91010155

Made in Germany

Rieber

varithek® GN 1/1 Modul mit Induktionskochfeld - zum Kochen

Modul mit elektronisch steuerbarem Induktions-Ceranfeld (ganzflächig / rund: Ø230mm Fläche / 2x eckig: je 220x180mm), steuerbar mit Wahlstufen 0-9, bediensicher vertieft eingelassen. Mit belüftetem Hochleistungs-Induktionsgenerator. Passgenaues Einschieben in AST-/EST oder in GN-port, in Anwendung mit Kochtopf thermoplates®. Spritzwassergeschützt IPX4. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

varithek® 1/1-ik-3500

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: Induktion | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 141	16,7	3.500	1.000	91010253
325 x 620 x 141	16,9	3.500	2.500	91010256

varithek® 1/1-ik-3500-rund

Feldausführung: 1-zonig | Arbeitsoberfläche: Induktion | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 141	14,1	3.500	1.000	91010254
325 x 620 x 141	14,4	3.500	2.500	91010257

varithek® 1/1-ik-3600-2Z-eckig

Feldausführung: 2-zonig | Arbeitsoberfläche: Induktion | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 81	9,0	3.600	1.000	91010259
325 x 620 x 81	10,5	3.600	2.500	91010258

Made in Germany

varithek® GN 1/1 Modul mit SWISS-PLY-Mehrschichtplatte - zum Warm-/Kalthalten

Modul mit ganzflächiger, bündiger SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Platte (280x490mm), versenkbarer Drehregler für Stufen 0-9, Wechsel Kalt-200W auf Warm-500W über 2-stufigem Wippschalter. Kühlbereich: -7°C bis +10°C, Warmbereich: max. 120°C. Passgenaues Einschieben in AST-/EST oder in GN-port, in Anwendung mit Kochtopf thermoplates®. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

varithek® 1/1-hp-SP

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: SWISS-PLY | Kältemittel Eisfink D2 | IPX4

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 141	14,0	500	2.500	91180114

varithek® 1/1 hp-SP-i

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: SWISS-PLY | Kältemittel Eisfink D2 | IPX0

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
604 x 399 x 254	14,1	500	2.000	91180112

Made in Germany

varithek® GN 1/1 Modul mit SWISS-PLY-Mehrschichtplatte - zum Grillen

Modul mit ganzflächiger SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Grillplatte (280x480mm) zum direkten Grillen, 8mm hohem Rand & Antihaft-Wirkung. Wärmeverteilung gleichmäßig bis in die Ecken. Versenkbarer elektronisch gesteuerter Leistungsregler bis 250°C. Fettablauf & Stopfen, entleerbare Fettauffangschale. Einschieben in AST-/EST oder in GN-Port. Spritzwasser-geschützt IPX4. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

varithek® 1/1-gp-3400-SP

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: SWISS-PLY | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
325 x 620 x 144	14,6	3.400	800	91030160
325 x 620 x 144	15,0	3.400	2.500	91030162

varithek® 400 Modul mit Induktionsfeld - zum Kochen

Modul mit rundem Induktions-Ceranfeld, Ø250mm Fläche, elektronisch steuerbar über Leistungsregler mit 11 Wahlstufen. Mit belüftetem microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator. Für passgenaues direktes Einstellen in acs-Frontcooking / als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergeschützt IPX4.

Mehr Infos

varithek® 400-ik-3500-rund

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Feldausführung: 1-zonig | Arbeitsoberfläche: Induktion | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
400 x 660 x 138	17,9	3.500	1.000	91010239
400 x 660 x 138	18,0	3.500	2.500	91010240

varithek® 400-ik-5000-rund

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Feldausführung: 1-zonig | Arbeitsoberfläche: Induktion | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
400 x 660 x 138	27,0	5.000	1.000	91010238
400 x 660 x 138	19,3	5.000	2.500	91010237

Made in Germany

Rieber

varithek® 400 Modul mit Induktions-Cuvette - zum Woken

Modul mit runder Ceran-Cuvette Ø300mm, zum sicheren Einsetzen einer runden Wok-Pfanne, für stufenloses Woken mit 11 Leistungsstufen. Mit belüftetem microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator. Für passgenaues direktes Einstellen in acs-Frontcooking / als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergeschützt IPX4.

Mehr Infos

varithek® 400-iw-3500

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Feldausführung: 1-zonig | Arbeitsoberfläche: Ceran | Steckerart: Schukostecker (Typ F)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
400 x 660 x 200	21,0	3.500	1.000	91040309
400 x 660 x 200	21,0	3.500	2.500	91040310

varithek® 400-iw-5000

Nennspannung: 3N AC 400 V 50/60 Hz | Feldausführung: 1-zonig | Arbeitsoberfläche: Ceran | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
400 x 660 x 200	21,0	5.000	1.000	91040308
400 x 660 x 200	21,0	5.000	2.500	91040307

Made in Germany

varithek® 400 Modul als Pastakocher & Fritteuse

Pasta-Fritteusen-Modul, fugenlos eingeschweißtes GN-Becken 1/1, 200mm mit SWISS-PLY-Mehrschicht-Boden, darunter leistungsstarkes Heizfeld. Belüftet, Sicherheitsablasshahn, integrierter Temperaturfühler einstellbar +/- 1°C. In Anwendung mit jeweils GN-Einhänge-Sets. Für direktes Einstellen in acs-Frontcooking/als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergeschützt IPX4. Nennspannung 3N AC 400 V 50/60 Hz.

Mehr Infos

varithek® 400-pf-5000-SP

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: SWISS-PLY | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
400 x 660 x 220	18,0	5.000	2.500	91100105

Made in Germany

varithek® 400 & 800 Modul mit SWISS-PLY-Mehrschichtplatte - zum Grillen

Modul mit ganzflächiger SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial-Grillplatte, zum direkten Grillen mit Antihaft-Wirkung. Wärmeverteilung gleichmäßig bis in die Ecken. Stufenlos regelbar bis 250°C. Mit Fettablauf & Stopfen und entleerbarer Fettauffangschale. Für direktes Einstellen in acs-Frontcooking/als Auftischgerät auf Arbeitsplatte. Spritzwassergesch. IPX4. Nennspannung 3N AC 400V 50/60Hz.

Mehr Infos

varithek® 400-gp-4800-SP

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: SWISS-PLY | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
400 x 660 x 198	26,5	4.800	1.000	91030165
400 x 660 x 198	22,0	4.800	2.500	91030166

varithek® 400-gp-4800-SP geriffelt

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: SWISS-PLY | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
400 x 660 x 198	26,5	4.800	1.000	91030167

varithek® 800-gp-9600-SP

Feldausführung: ganzflächig | Arbeitsoberfläche: SWISS-PLY | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kabellänge mm	Bestell-Nr.
800 x 660 x 198	41,0	9.600	1.000	91030163
800 x 660 x 198	43,3	9.600	2.500	91030164

Made in Germany

varithek® Module Zubehör

Passendes Zubehör für die varithek® Module - wie verschiedene Koch-Aufsätze/-Utensilien, für spezielle Zubereitungsmethode wie Wok, Pasta, Fritteue etc. Passende Reinigungsschaber für Glas-Kochfelder oder spzeiell für alle Grillplatten, für kratzfreies Entfernen sämtlicher Verschmutzungen. Oder für hygienisch saubere Anwendung verschiedene Spritzschutzvarianten.

Mehr Infos

Frittier-Aufs.-Set varithek® 1/1-ik-3500

Frittier-Aufsatz-Set für die funktionelle Bestückung des varithek® 1/1-ik-3500 Moduls (ganzflächige Induktion) - für die Zubereitung von krossem Frittiertgut (1x GN-Behälter 1/1 200mm mit SWISS-PLY Mehrschichtboden & Fallgriffen, 1x Einhängerahmen, 2x Frittierkörbe GN 1/3).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91100109

Frittier-Set - varithek® 400-pf-5000-SP

Frittiert-Set für die funktionelle Bestückung des varithek® 400-pf-5000-SP Moduls - für die Zubereitung von krossem Frittiertgut (1x Einhängerahmen, 2x Frittierkörbe GN 1/3).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91100107

Pasta-Aufsatz-Set varithek® 1/1-ik-3500

Pasta-Aufsatz-Set für die funktionelle Bestückung des varithek® 1/1-ik-3500 Moduls (ganzflächige Induktion) - für die Zubereitung von frischer Pasta (1x GN-Behälter 1/1 200mm mit SWISS-PLY Mehrschichtboden & Fallgriffen, 1x Einhängerahmen, 2x Pastakörbe GN 1/3, 2x Pastakörbe GN 1/6).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91100108

Pasta-Set - varithek® 400-pf-5000-SP

Pasta-Set für die funktionelle Bestückung des varithek® 400-pf-5000-SP Moduls - für die Zubereitung von frischer Pasta (1x Einhängerahmen, 2x Pastakörbe GN 1/3, 2x Pastakörbe GN 1/6).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	91100106

Made in Germany

Reinigungsschaber aus Polyamid

Reinigungsschaber für alle varithek® Grillplatten 400, 800 und 1/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,1	91030332

Reinigungsschaber für Ceranglas

Reinigungsschaber für alle varithek® Felder mit Glasoberfläche 400 und 1/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,1	91020301

Spritzschutz - varithek® 800-gp-9600-SP

Spritzschutz für varithek® 800 Grillplatte, bei der Anwendung als Auftisch-Variante - für eine saubere und hygienische Arbeitsfläche (bei Anwendung in acs® nicht notwendig).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,7	91030347

Spritzschutz - varithek® 1/1-gp-3400-SP

Spritzschutz für varithek® 1/1 Grillplatte, bei der Anwendung als Auftisch-Variante - für eine saubere und hygienische Arbeitsfläche (bei Anwendung in acs® nicht notwendig).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,3	91030346

Spritzschutz - varithek® 400-gp-4800-SP

Spritzschutz für varithek® 400 Grillplatte, bei der Anwendung als Auftisch-Variante - für eine saubere und hygienische Arbeitsfläche (bei Anwendung in acs® nicht notwendig).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,5	91030348

Stellfuß Verlängerungsset (GP400/GP800)

Stellfuß-Verlängerungsset zur Erweiterung von varithek® 400 / 800- Grillplatte, zum Integrieren eines tieferen Fettauffangbehälters GN 2/4 (40 mm), für längere Einsatzzeiten ohne Wechseln des Fettauffangbehälters.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	91030349

Wok-Aufsatz - f. varithek® 400-ik

Wok-Aufsatz für varithek® 400 Kochmodule - speziell zum Woken mit passender runder Wok-Pfanne.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,7	91040105

Wok-Aufsatz - f. varithek® 1/1-ik-3500

Wok-Aufsatz für varithek® 1/1 Kochmodule - speziell zum Woken mit passender runder Wok-Pfanne.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,4	91040106

Wok-Pfanne 8,5L Boden flach - varithek®

Wok-Pfanne mit flachem Boden zur direkten Anwendung auf varithek® 400 oder 1/1 Kochmodulen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,2	91040204

Wok-Pfanne 6L Boden rund - varithek®

Wok-Pfanne mit rundem Boden zur Anwendung mit passendem Wok-Aufsatz und varithek® 400 oder 1/1 Kochmodulen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,7	91040203

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

varithek® GN 1/1 Systemträger AST - für acs / Einbauten / als Auftisch

Der stabile Auftisch-System-Träger mit/ohne Frontklappe (doppelt klappbar) aus Edelstahl, doppelwandig mit Boden. Im Innenmantel hygienisch eingeprägte Sicken, mit optimal austarierten Sicken-Abständen, für passgenaues Einschieben aller varithek® 1/1 Kochmodule. Zum Einstellen in Ausgabeanlagen, wie der varithek® acs, zum Auftischen in Stellnischen / als Auftisch-Variante. Passend für alle 230 V varithek Geräte.

Mehr Infos

Abmessungen mm	**Ausführung**	**max. GN-Größe**	**Bestell-Nr.**
400 x 620 x 200	für ACS 1100d3, 1500d3, 1600o3	1/1 150	91050107
400 x 716 x 260	mit Frontklappe	1/1 200	91050102
400 x 680 x 260	ohne Frontklappe	1/1 200	91050104

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

varithek® GN 1/1 Systemträger EST - für varithek® Buffet / Einbauten / als Auftisch

Einbau-System-Träger, mit doppelt klappbarer Frontklappe & Boden. Im Innenmantel eingeprägte Sicken mit optimalen Abständen, für Einschieben von varithek® 1/1 Kochmodulen. Zum Einstellen in Ausgabeanlagen (varithek®Buffet) / zum Einhängen in Abdeckungausschnitt. Je EST links 1x 230V-Steckdose, steckerfertig, mit Zuleitung 2m, für bauseitigen Festanschluss. Anschlußwert je Systemträger: 3.500 W. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

Abmessungen mm	Systemträger-Anzahl	Abdeckungsausschnitt	Bestell-Nr.
465 x 736 x 302	1	430 x 704 mm	91050201
890 x 736 x 302	2	855 x 704 mm	91050202
1315 x 736 x 302	3	1.280 x 704 mm	91050203
1740 x 736 x 302	4	1.705 x 704 mm	91050204
2165 x 736 x 302	5	2.130 x 704 mm	91050205

Made in Germany

varithek® GN 1/1 Systemträger GN-port - für catering kitchen / Einbauten / als Auftisch

Der Mobile-System-Träger aus Edelstahl. Im Innenmantel Register mit optimalen Abständen, für Einschieben von varithek® 1/1 Kochmodulen. Zum Einstellen in Ausgabeanlagen (varithek®Buffet), als Auftischvariante, Einzeln oder aufgesetzt auf thermoport®, mit Verbindungselementen zu catering kitchen-Einheiten kombiniert. Für GN-Behälter mit max. 150mm Tiefe.

Mehr Infos

Abmessungen mm	Bestell-Nr.
350 x 555 x 160	91050301

Made in Germany

ZUB, STW, Regio & Ausgabewagen

Programm Überblick

Zubringerwagen - ZUB beheizt - mit Warmehaltewannen

Schöpf-Wagen aus Edelstahl oben tiefgezogene fugenlos eingeschweißte GN 1/1 Warmhaltewanne, nass & trocken beheizbar (trocken deutliche Energieersparnis), mit Entleerhahn, seperat regelbar +30°C bis 110°C. Abdeckungs allseitig verkörpft, Griff stirn-/längsseitig, allseitig isoliert, unten eingeschweißtes Edelstahlbord mit 4 Stoßecken, rostfreie Rollen. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Unsere GN-Becken nass & trocken beheizbar. Vorteile trocken beheizt: Energieeinsparung, kein verkalken, bessere Hygiene, schnellere Reinigung & Handhabung

Zubringerwagen - ZUB gekühlt - mit Kühlwannen

Schöpf-Wagen aus Edelstahl oben tiefgezogene fugenlos eingeschweißte GN 1/1 Kühlwannen, darunter Kühlmaschine regelbar von +2°C bis 10°C. Abdeckungs allseitig verkörpft, Sicherheitsschiebegriff stirnseitig, allseitig isoliert, mit Entleerhahn, unten eingeschweißtes Edelstahlbord mit 4 Stoßecken, rostfreie Rollen. VT -10°C, Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Zubringerwagen - ZUB beheizt - mit Warmehaltewannen für Kita & Schulen

Schöpf-Wagen aus Edelstahl, kinderfreundliche Arbeitshöhe von 750mm, oben tiefgezogene fugenlos eingeschweißte GN 1/1 Warmhaltewanne, nass & trocken beheizbar (trocken deutliche Energieersparnis) mit Entleerhahn, separat regelbar +30 bis 110 °C, allseitig isoliert. Aufsatz inkl. Hustenschutz & Licht, Abdeckung allseitig verkröpft, Griff stirnseitig, 2xBord längsseitig, geschlossener Schrankraum mit 4 Stoßecken, rostfreie Rollen. Nennspannung 1N AC 230V 50 Hz.

Hinterlegbare Auto-Programm-Funktion, für 100% Gelinggarantie. Ohne Starkstrom (da 230V), bauliche Maßnahmen, Dunstabzugshaube, Wasseranschlüsse etc. nutzbar

Speisentransportwagen - STW mit Schrankfach beheizt - mit/ohne Warmhaltewannen

Ausgabe-Wagen aus Edelstahl oben glatte Abdeckung & umlaufende Galerie. Unten 2 bzw. 3 beheizte GN 1/1 Schrankfächer in H3 (IPX5), seperat einstellbar +30°C bis 110°C, je 14 tiefgezogene Sickenpaare. Türen doppelwandig isoliert & selbstschließend, Transportverschluss. Stirnseitig Sicherheitsschiebegriff, 2 Bock- & 2 Lenkrollen mit Doppelstopp. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Optimale Bedienung für Kleinkinder, in Arbeitshöhe 750mm. Trocken beheizbar für Energieeinsparung, kein Verkalken, bessere Hygiene, Reinigung & Handhabung

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

Speisentransportwagen - STW mit Schrankfach 1xbeheizt, 1x gekühlt & Warmhaltewannen

Oben 3 tiefgezogenen GN 1/1 Warmhaltewannen nass & trocken beheizbar. Unten 1xbeheizt & 1xgekühlt GN 1/1 Schrankfach in H3 (IPX5). Warm: +30°C bis 90°C, Kalt: +2°C bis +10°C, je 8 tiefgezogene Sickenpaare. Türen doppelwandig isoliert, selbstschließend, Transportverschluss. Stirnseitig Sicherheitsschiebegriff, 2 Bock- & 2 Lenkrollen mit Doppelstopp. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

+ Unsere GN-Becken nass & trocken beheizbar. Vorteile trocken beheizt: Energieeinsparung, kein verkalken, bessere Hygiene, schnellere Reinigung & Handhabung

Regiostation mit 2 großen Fächern in 230/400V

Verschiedene Fächerkombis zum Warm-/Kühlhalten & Regenerieren, unten 2 Fächer je max. 7x GN 1/1 65mm. Typ 3 & 5 mittig neutrale Schublade. Wärme-/Lichtbrücke, Hustenschutz & 3-seitiger Galerie, seitlich herausnehmbare Steuerung. Kühl: +2°C bis +14°C. Regenerier: bis +170°C. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz / 3N AC 400V 50Hz.

+ Mit intelligenter elektronischer Steuerung, auf Speisenpläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung möglich, auch für Individualportionen bei Diäten

Regiostation mit 1 großem Fach bzw. 2 kleinen Fächern in 230/400V

Versch. Fächerkombis zum Warm-/Kühlhalten & Regenerieren, unten 1 Fach max. 7x GN 1/1 65mm oder 2 kleine Fächer. Wärme-/Lichtbrücke, Hustenschutz & 3-seitiger Galerie, seitlich herausnehmbare Steuerung (nicht bei Typ 13). Kühl: +2°C bis +14°C. Regenerier: bis +170°C. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz / 3N AC 400V 50Hz.

+ Mit intelligenter elektronischer Steuerung, auf Speisenpläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung möglich, auch für Individualportionen bei Diäten

Ausgabewagen für Frühstück & Abendbrot aus Edelstahl

Neutraler Wagen erhältlich geschlossen mit tiefgezogener Innenmuffel (H3) der Fächer oder in offener Ausführung. Oben mit hygienischer Edelstahlabdeckung, Kunststoffrollen, 4 Stoßecken, 2 robusten Schiebegriffen. Für den Transport & die Ausgabe von Frühstück und / oder Abendbrot, alternativ einsetzbar zum Tablettsystem.

Zubringerwagen - ZUB beheizt - mit Warmehaltewannen

Schöpf-Wagen aus Edelstahl oben tiefgezogene fugenlos eingeschweißte GN 1/1 Warmhaltewanne, nass & trocken beheizbar (trocken deutliche Energieersparnis), mit Entleerhahn, seperat regelbar +30°C bis 110°C. Abdeckungs allseitig verkörpft, Griff stirn-/längsseitig, allseitig isoliert, unten eingeschweißtes Edelstahlbord mit 4 Stoßecken, rostfreie Rollen. Nenn-spannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

ZUB 1-Wanne

Fassungsvermögen: 1 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiral-kabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: IPX4 | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenk-stopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Schiebegriff	Bestell-Nr.
715 x 475 x 900	22,9	470	Stirnseitig	88160101

ZUB 2-Wannen

Fassungsvermögen: 2 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiral-kabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: IPX4 | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenk-stopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Schiebegriff	Bestell-Nr.
816 x 677 x 900	33,2	940	Stirnseitig	88160201
816 x 677 x 900	33,2	940	Längsseitig	88160203

ZUB 3-Wannen

Fassungsvermögen: 3 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiral-kabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: IPX4 | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenk-stopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Schiebegriff	Bestell-Nr.
1185 x 678 x 900	44,2	1.410	Stirnseitig	88160301
1185 x 678 x 900	44,2	1.410	Längsseitig	88160303

ZUB 4-Wannen

Fassungsvermögen: 4 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiral-kabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: IPX4 | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenk-stopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Schiebegriff	Bestell-Nr.
1520 x 678 x 900	54,9	1.880	Stirnseitig	88160401
1520 x 717 x 900	56,9	3.060	Längsseitig	88160403

Made in Germany

Zubringerwagen - ZUB gekühlt - mit Kühlwannen

Schöpf-Wagen aus Edelstahl oben tiefgezogene fugenlos eingeschweißte GN 1/1 Kühlwannen, darunter Kühlmaschine regelbar von +2°C bis 10°C. Abdeckungs allseitig verkörpft, Sicherheitsschiebegriff stirnseitig, allseitig isoliert, mit Entleerhahn, unten eingeschweißtes Edelstahlbord mit 4 Stoßecken, rostfreie Rollen. VT -10°C, Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

ZUB 2-Wannen - gekühlt R290

Fassungsvermögen: 2 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: IPX0 | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kältemittel	Bestell-Nr.
854 x 665 x 900	55,0	265	R290	88160804

ZUB 3-Wannen - gekühlt R290

Fassungsvermögen: 3 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: IPX0 | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kältemittel	Bestell-Nr.
1190 x 665 x 900	62,0	265	R290	88160805

ZUB 4-Wannen - gekühlt R290

Fassungsvermögen: 4 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: IPX0 | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kältemittel	Bestell-Nr.
1507 x 665 x 900	75,0	265	R290	88160806

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Zubringerwagen - ZUB beheizt - mit Warmehaltewannen für Kita & Schulen

Schöpf-Wagen aus Edelstahl, kinderfreundliche Arbeitshöhe von 750mm, oben tiefgezogene fugenlos eingeschweißte GN 1/1 Warmhaltewanne, nass & trocken beheizbar (trocken deutliche Energieersparnis) mit Entleerhahn, separat regelbar +30 bis 110 °C, allseitig isoliert. Aufsatz inkl. Hustenschutz & Licht, Abdeckung allseitig verkröpft, Griff stirnseitig, 2xBord längsseitig, geschlossener Schrankraum mit 4 Stoßecken, rostfreie Rollen. Nennspannung 1N AC 230V 50 Hz.

Mehr Infos

Kinderbuffet-Wagen 2-h=750 / 800 mm

Fassungsvermögen: 2 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 100 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Schiebegriff	Bestell-Nr.
818 x 679 x 1150	49,8	940	Stirnseitig	88160212

Kinderbuffet-Wagen 3-h=750 / 800 mm

Fassungsvermögen: 3 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 100 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Schiebegriff	Bestell-Nr.
1187 x 679 x 1150	63,5	1.420	Stirnseitig	88160312

Kinderbuffet-Wagen 4- h=750 / 800 mm

Fassungsvermögen: 4 x GN 1/1, 200 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | Schutzart: | Spritzwassergeschützt | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 100 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Schiebegriff	Bestell-Nr.
1522 x 679 x 1150	78,0	1.900	Stirnseitig	88160412

Made in Germany

Zubringerwagen Zubehör

Passendes Zubehör für die Zubringerwagen ZUB - wie verschiedenen Aufsatzvarianten & Kombinationen aus Licht- und/oder Wärmebrücken. Abklappbaren Bordvarianten (längs-/stirnseitig), sowie praktische Ablaufsiebe für die Wannen.

Mehr Infos

Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - ZUB 4

Passender Aufsatz mit Licht-/Wärmebrücke für alle ZUB & Bain Marie 4 Modelle - gästeseitig mit 4-fach verstellbarem Hustenschutz.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
15,0	88161002

Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 3

Passender Aufsatz mit Licht-/Wämebrücke für alle STW & ZUB 3 Modelle, ohne Schiebe- / Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
15,5	88132048

Aufsatz Lichtbrücke - ZUB 4

Passender Aufsatz mit Lichtbrücke für alle ZUB & Bain Marie 4 Modelle - gästeseitig mit 4-fach verstellbarem Hustenschutz.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
15,0	88161001

Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 2

Passender Aufsatz mit Licht-/Wämebrücke für alle STW & ZUB 2 Modelle, ohne Schiebe- / Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
8,0	88132046

Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 3

Passender Aufsatz mit Lichtbrücke für alle STW & ZUB 3 Modelle, ohne Schiebe- /Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
13,5	88132047

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 2

Passender Aufsatz mit Lichtbürcke für alle STW & ZUB 2 Modelle, ohne Schiebe- /Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
8,0	88132045

Bord f.Längsseite,abklappbar,kpl.f.ZUB-4

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,0	58161704

Bord f.Längsseite,abklap.kpl.f.ZUB3 u.Kü

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,0	58161703

Bord f.Längsseite,abklappbar,kpl.f.ZUB-2

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,0	58161702

Bord f.Stirnseite,abklappbar,kpl. f.ZUB

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	58161701

abklappbare Ablage kpl.f.ZUB-1,2,3,4

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,2	58162401

Ablaufsieb f. Ablaufrohr Warmhaltew. KPL

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	57010301

Made in Germany

Speisentransportwagen - STW mit Schrankfach beheizt - mit/ ohne Warmhaltewannen

Ausgabe-Wagen aus Edelstahl oben glatte Abdeckung & umlaufende Galerie. Unten 2 bzw. 3 beheizte GN 1/1 Schrankfächer in H3 (IPX5), seperat einstellbar +30°C bis 110°C, je 14 tiefgezogene Sickenpaare. Türen doppelwandig isoliert & selbstschließend, Transportverschluss. Stirnseitig Sicherheitsschiebegriff, 2 Bock- & 2 Lenkrollen mit Doppelstopp. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

STW 2-Fächer beheizt

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassergeschützt | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
905 x 680 x 900	55,0	940	88130323

STW 2-Wannen & 2-Fächer beheizt

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassergeschützt | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
905 x 680 x 900	60,0	1.880	88130623

STW 3-Fächer beheizt

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassergeschützt | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1314 x 680 x 900	81,7	1.410	88131023

STW 3-Wannen & 3-Fächer beheizt

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Strahlwassergeschützt | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1314 x 680 x 900	84,7	2.820	88131423

Made in Germany

Speisentransportwagen - STW mit Schrankfach 1xbeheizt, 1x gekühlt & Warmhaltewannen

Oben 3 tiefgezogenen GN 1/1 Warmhaltewannen nass & trocken beheizbar. Unten 1xbeheizt & 1xgekühlt GN 1/1 Schrankfach in H3 (IPX5). Warm: +30°C bis 90°C, Kalt: +2°C bis +10°C, je 8 tiefgezogene Sickenpaare. Türen doppelwandig isoliert, selbstschließend, Transportverschluss. Stirnseitig Sicherheitsschiebegriff, 2 Bock- & 2 Lenkrollen mit Doppelstopp. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

STW 3-Wannen & 1xF beheizt, 1xF K R290

Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Schutzart: IPX4 | Spritzwassergeschützt | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Kältemittel	Bestell-Nr.
1314 x 680 x 900	89,7	2.820	R290	88131825

Made in Germany

STW Zubehör

Passendes Zubehör für die Speisentransportwagen STW- wie verschiedenen Aufsatzvarianten & Kombinationen aus Licht- und/oder Wärmebrücken. Entspechende Klapp- oder Schiebedeckeloptionen, eine Erweiterung mit Kupplung & Deichsel oder zusätzlich abklappbarer Stellfläche, sowie digitale Thermometer oder praktische Ablaufsiebe für die Wannen. Bis hin zu GN-Kühl- oder Wärmepellets für zusätzlich passives Kalt- / Warmhalten zum Einschieben auf den Auflagesicken im Schrankraum unten. Für perfekten Schutz auch mit umlaufendem Stoßschutz ausstattbar.

Mehr Infos

Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 2

Passender Aufsatz mit Licht-/Wämebrücke für alle STW & ZUB 2 Modelle, ohne Schiebe- / Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
8,0	88132046

Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 3

Passender Aufsatz mit Licht-/Wämebrücke für alle STW & ZUB 3 Modelle, ohne Schiebe- / Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
15,5	88132048

Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 2

Passender Aufsatz mit Lichtbürcke für alle STW & ZUB 2 Modelle, ohne Schiebe- /Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
8,0	88132045

Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 3

Passender Aufsatz mit Lichtbrücke für alle STW & ZUB 3 Modelle, ohne Schiebe- /Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
13,5	88132047

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 30mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,6	85012002

GN-Kühlpellet-Kunststoff 1/1 - orange

Kunststoff GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflage-sicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,6	85022038

Klappdeckel - STW 2

Extra Klappdeckel für alle STW 2 Modelle - 1/3 bedienseitig & 2/3 hinten.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
14,0	88132071

Klappdeckel - STW 3

Extra Klappdeckel für alle STW 3 Modelle - 1/3 bedienseitig & 2/3 hinten.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88132072

Kupplung & Deichsel - STW 2er

Deichsel- & Kupplung-System passend für alle STW 2er Modelle - für den Transport mit Zug-maschinen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88221105

Kupplung & Deichsel - STW 3er

Deichsel- & Kupplung-System passend für alle STW 3er Modelle - für den Transport mit Zug-maschinen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88221106

Schiebedeckel ausziehbar - STW 2

Extra Schiebedeckel für alle STW 2 Modelle - isoliert, über Stirnseiten ausziehbar, 100mm Rastposition, nicht nachrüstbar.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
20,0	88132069

Schiebedeckel ausziehbar - STW 3

Extra Schiebedeckel für alle STW 3 Modelle - isoliert, über Stirnseiten ausziehbar, 100mm Rastposition, nicht nachrüstbar.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
25,0	88132070

Stellfläche CNS abklappbar - Stirnseite

Abklappbare Stellfläche aus Edelstahl an Stirnseite für alle STW Modelle - zum Abstellen von Tellern oder ähnlichem.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	88132002

Umlaufender Stoßschutz - STW 2

Extra umlaufender Stoßschutz für alle STW 2 Modelle.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88132065

Umlaufender Stoßschutz - STW 3

Extra umlaufender Stoßschutz für alle STW 3 Modelle.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88132066

Ablaufsieb f. Ablaufrohr Warmhaltew. KPL

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	57010301

Digital Thermometer STW 2007

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	33070402

Made in Germany

Regiostation
mit 2 großen Fächern in 230/400V

Verschiedene Fächerkombis zum Warm-/Kühlhalten & Regenerieren, unten 2 Fächer je max. 7x GN 1/1 65mm. Typ 3 & 5 mittig neutrale Schublade. Wärme-/Lichtbrücke, Hustenschutz & 3-seitiger Galerie, seitlich herausnehmbare Steuerung. Kühl: +2°C bis +14°C. Regenerier: bis +170°C. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz / 3N AC 400V 50Hz.

Mehr Infos

Regiostat. Typ 5-KühlF & KühlF/RegF 230V

1x Kühl- & 1x Regenerierfach | Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopp-; 1 Bockrolle mittig | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1414 x 712 x 1460,5	183,0	3.600	88270501

Regiostation Typ 3 - KühlF & RegF 400V

1x Kühl- & 1x Regenerierfach | Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopp-; 1 Bockrolle mittig | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1414 x 712 x 1460,5	174,0	7.000	88270302

Regiostat. Typ 5-KühlF & Kühl-/RegF 400V

1x Kühl- & 1x Regenerierfach | Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopp-; 1 Bockrolle mittig | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1414 x 712 x 1460,5	183,0	7.400	88270502

Regiostation Typ 6 - 2x Kühl-/RegF 400V

2x Regenerierfach | Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopp-; 1 Bockrolle mittig | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1414 x 712 x 1460,5	185,0	7.400	88270403

Made in Germany

Regiostation Typ 7 - 2x RegFach 400V

2x Regenerierfach | Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopp-; 1 Bockrolle mittig | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1414 x 712 x 1460,5	165,0	6.400	88270402

Made in Germany

Regiostation mit 1 großem Fach bzw. 2 kleinen Fächern in 230/400V

Versch. Fächerkombis zum Warm-/Kühlhalten & Regenerieren, unten 1 Fach max. 7x GN 1/1 65mm oder 2 kleine Fächer. Wärme-/Lichtbrücke, Hustenschutz & 3-seitiger Galerie, seitlich herausnehmbare Steuerung (nicht bei Typ 13). Kühl: +2°C bis +14°C. Regenerier: bis +170°C. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz / 3N AC 400V 50Hz.

Mehr Infos

Regiostation Typ 11-RegenerierFach 230V

1x Regenerier-Schrankfach | Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
959,5 x 712 x 1460,5	143,0	3.200	88270601

Regiostation Typ 12 - Kühl-/RegFach 230V

| Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
959,5 x 712 x 1460,5	155,0	3.400	88270603

Regiostat.Typ 13-Kühl-/RegF &KühlF230 V

1x Kühl- & 1x Kühl- & Regenerierfach | Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
959,5 x 712 x 1116	150,0	3.200	88270605

Regiostation Typ 12- Kühl-/RegFach 400V

| Breite Tablettrutsche ausgeklappt: 944 mm | Höhe Abdeckung: 986 mm | Steckerart: CEE-Stecker 400V/16A | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.500 mm | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 160 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
959,5 x 712 x 1460,5	155,0	7.100	88270604

Made in Germany

Regiostation Zubehör

Passendes Zubehör für die Regiostation - wie Ausgabeaufsätze, abklappbare Borde, diverse integrierbare Hordengestelle, Abdeckhauben aus Kunststoff, sowie Tabletttrutschen. Ebenso logitsisch erweiterbar mit entsprechenden Transferwagen. Zusätzlich verschiedene Verkleidungsoptionen für die stilvolle Optik.

Mehr Infos

Bord abklappbar - Regiostation

Abklappbares Bord aus Edelstahl - seitlich für alle Regio-Station Modelle.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88271112

Hordengestell 8xGN1/1, 55- Regiostation

Passendes zusätzliches Hordengestell aus Edelstahl für alle Regio-Station Modelle - mit 8 Auflageschienen für GN 1/1, 55 mm tief.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88271101

Hordengestell 7x GN1/1 65- Regiostation

Passendes zusätzliches Hordengestell aus Edelstahl für alle Regio-Station Modelle - mit 7 Auflageschienen für GN 1/1, 65 mm tief.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
7,8	88271104

Kunststoff-Abdeckhaube -Transferwagen

Abdeckhaube aus Kunststoff passend zu Transferwagen in Anwendung mit allen Regio-Station Modelle.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88271103

Tablettrutsche - Regiostation 2 Fächer

Passende Tablettrutsche aus Edelstahl für alle Regio-Station Modelle mit 2 Fächern.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88271012

Made in Germany

Tablettrutsche - Regiostation 1 Fach

Passende Tablettrutsche aus Edelstahl für alle Regio-Station Modelle mit 1 Fach.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88271014

Transferwagen - Regiostation

Passender Transferwagen aus Edelstahl für alle Regio-Station Modelle.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88271102

Verkleidung - Regio-Station 2 Fächer

Passende 3-seitige Resopal-Verkleidung für alle Regio-Station Modelle mit 2 Fächer.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	88271114

Verkleidung - Regio-Station 1 Fach

Passende 3-seitige Resopal-Verkleidung für alle Regio-Station Modelle mit 1 Fach.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	88271113

Ausgabeaufsatz - Regiostation 1 Fach

Passender Ausgabeaufsatz aus Edelstahl für alle Regio-Station Modelle mit 1 Fach.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88271010

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Rieber

Ausgabewagen für Frühstück & Abendbrot aus Edelstahl

Neutraler Wagen erhältlich geschlossen mit tiefgezogener Innenmuffel (H3) der Fächer oder in offener Ausführung. Oben mit hygienischer Edelstahlabdeckung, Kunststoffrollen, 4 Stoßecken, 2 robusten Schiebegriffen. Für den Transport & die Ausgabe von Frühstück und / oder Abendbrot, alternativ einsetzbar zum Tablettsystem.

Mehr Infos

Frühstückswagen 2x 1/1 offen

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
872 x 681 x 1002	35,0	-	88042120

Frühstückswagen 3x 1/1 offen

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1237 x 681 x 1002	-	-	88042122

Frühstückswagen 2x 1/1 geschlossen (H3)

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1161 x 775 x 1002	86,4	3.200	88042121

Frühstückswagen 3x 1/1 geschlossen (H3)

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1739 x 775 x 1002	165,0	3.200	88042123

Kaltspeisen-Ausgabewagen 3x 1/1

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1203 x 850 x 1100	15,0	-	88042401

Made in Germany

Bain-Marie aus Edelstahl

Programm Überblick

Bain-Marie aus Edelstahl zum Auftischen - zum Warmhalten

Elektrisch beheizbar von +30°C bis +90°C. Abdeckung mit eingezogener GN-Warmhaltewanne (bei 1x 1/1) bzw. eingeschweißtem GN-Warmhaltebecken (bei 2x & 3x 1/1). Für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Mit Verkröpfung (nur bei 1x 1/1 ohne), mit Entleerungshahn pro Wanne. Allseitig verkleidet, mit Schalterblende, Kabelanschluss 2m. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Bain-Marie aus Edelstahl zum Einbauen in Abdeckung - zum Warmhalten

Elektrisch beheizbar mit Schalttableu von +30°C bis +110°C, Heizung untergebaut. Nur nass beheizbar, tiefgezogenes GN-Becken für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Passend für Ausschnitt-Tischplatte: 356x556, R50, -Schaltkasten: 152x 85 in mm. Umlaufender Rand 30mm, Befestigungselement, Isolierverkleidung & Entleerungshahn 1/2“. Nennsp. 1N AC 230V 50Hz.

Bain-Marie aus Edelstahl zum Einschweißen in Abdeckung - zum Warmhalten

Elektrisch beheizbar mit Schalttableu von +30°C bis +110°C, Heizung untergebaut. Nur nass beheizbar, tiefgezogenes GN-Becken für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Passend für Ausschnitt-Edelstahl Abdeckung: 312x514, R32 in mm. Umlaufender Rand 30mm, Befestigungselement, Isolierverkleidung & Entleerungshahn 1/2“. Nennsp. 1N AC 230V 50Hz.

SWISS PLY

Bain-Marie aus Edelstahl mit SWISS-PLY-Mehrschichtboden - zum Kochen & Warmhalten

Elektrisch beheizbar bis max. +200°C. Nass & trocken beheizbar, trocken erhebliche Energieersparnis. GN-Wanne mit SWISS-PLY-Mehrschichtboden für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Digitale Steuerung & Temperaturanzeige. Mit Entleerungshahn. Allseitig verkleidet, mit Schalterblende, Kabelanschluss 2m. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Unsere GN-Becken sind nass & trocken beheizbar. Vorteile trocken beheizt: Energieeinsparung, kein verkalken, bessere Hygiene, schnellere Reinigung

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App Temperaturmessung mit bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP in Echtzeit, überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

Bain-Marie aus Edelstahl zum Auftischen - zum Warmhalten

Elektrisch beheizbar von +30°C bis +90°C. Abdeckung mit eingezogener GN-Warmhaltewanne (bei 1x 1/1) bzw. eingeschweißtem GN-Warmhaltebecken (bei 2x & 3x 1/1). Für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Mit Verkröpfung (nur bei 1x 1/1 ohne), mit Entleerungshahn pro Wanne. Allseitig verkleidet, mit Schalterblende, Kabelanschluss 2m. Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

Tisch-Bain-Marie 1x1/1 m. Ablasshahn

Aussenmasse mit Schalterblende und Anschlusskabel: 360 x 640 x 290 mm | Nischenbreite bei abgesekenkter Aufstellung: 660 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
360 x 564 x 290	11,7	765	87030201

Tisch-Bain-Marie 2x1/1 m. Ablasshahn

Aussenmasse mit Schalterblende und Anschlusskabel: 753 x 690 x 290 mm | Nischenbreite bei abgesekenkter Aufstellung: 710 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
753 x 614 x 290	22,7	1.530	87030202

Tisch-Bain-Marie 3x1/1 m. Ablasshahn

Aussenmasse mit Schalterblende und Anschlusskabel: 1122 x 690 x 290 mm | Nischenbreite bei abgesekenkter Aufstellung: 710 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1122 x 614 x 290	29,2	2.295	87030203

Made in Germany

Bain-Marie aus Edelstahl zum Einbauen in Abdeckung - zum Warmhalten

Elektrisch beheizbar mit Schalttableu von +30°C bis +110°C, Heizung untergebaut. Nur nass beheizbar, tiefgezogenes GN-Becken für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Passend für Ausschnitt-Tischplatte: 356x556, R50, -Schaltkasten: 152x 85 in mm. Umlaufender Rand 30mm, Befestigungselement, Isolierverkleidung & Entleerungshahn 1/2“. Nennsp. 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

Einbau-Bain-Marie 1/1 - Verkleidung

Ausschnitt Schalterblende: 152 x 85 mm | Aussenmasse bis Unterkante Ablasshahn: 370 x 574 x 326 mm | Ausschnitt Tischplatte: 356 x 556 mm, R50

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
370 x 574 x 228	11,3	765	87010201

Einbau-Bain-Marie 1/1 - o. Verkleidung

Ausschnitt Schalterblende: 152 x 85 mm | Aussenmasse bis Unterkante Ablasshahn: 370 x 574 x 326 mm | Ausschnitt Tischplatte: 356 x 556 mm, R50

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
370 x 574 x 228	5,7	765	87010202

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Bain-Marie aus Edelstahl zum Einschweißen in Abdeckung - zum Warmhalten

Elektrisch beheizbar mit Schalttableu von +30°C bis +110°C, Heizung untergebaut. Nur nass beheizbar, tiefgezogenes GN-Becken für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Passend für Ausschnitt-Edelstahl Abdeckung: 312x514, R32 in mm. Umlaufender Rand 30mm, Befestigungselement, Isolierverkleidung & Entleerungshahn 1/2“. Nennsp. 1N AC 230V 50Hz.

Mehr Infos

Warmhaltewanne z.Einschweiß. BM-311-1/1B

Aussenmasse bis Unterkante Ablasshahn: 345 x 549 x 326 mm | Ausschnitt Edelstahl-Abdeckung: 312 x 514, R32

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
345 x 549 x 227	7,2	765	87020201

Warmhaltewanne z.Einschweiß. BM-311-2/1W

Aussenmasse bis Unterkante Ablasshahn: 669 x 549 x 392 mm | Ausschnitt Edelstahl-Abdeckung: 634 x 514, R32

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
669 x 549 x 231	10,0	1.530	87020202

Warmhaltewanne z.Einschweiß. BM-311-3/1W

Aussenmasse bis Unterkante Ablasshahn: 994 x 549 x 392 mm | Ausschnitt Edelstahl-Abdeckung: 959 x 514, R32

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
994 x 549 x 231	15,0	2.295	87020203

Made in Germany

Rieber

Bain-Marie aus Edelstahl mit SWISS-PLY-Mehrschichtboden - zum Kochen & Warmhalten

Elektrisch beheizbar bis max. +200°C. Nass & trocken beheizbar, trocken erhebliche Energieersparnis. GN-Wanne mit SWISS-PLY-Mehrschichtboden für GN-Behälter max. 1/1 200mm. Digitale Steuerung & Temperaturanzeige. Mit Entleerungshahn. Allseitig verkleidet, mit Schalterblende, Kabelanschluss 2m. Nennspannung 1N AC 230V 50/60Hz.

Mehr Infos

Tisch-Bain-Marie 1/1-SP m. Ablasshahn

Aussenmasse mit Schalterblende und Anschlusskabel: 406 x 672,5 x 309 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
406 x 620 x 309	11,7	2.900	87030209

Made in Germany

Bain-Marie Zubehör

Passendes Zubehör für die Bain-Marie - wie verschiedenen Aufsatzvarianten mit Lichtbrücken oder praktische Ablaufsiebe für die Wannen.

Mehr Infos

Ablaufsieb f. Ablaufrohr Warmhaltew. KPL

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	57010301

Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 2

Passender Aufsatz mit Lichtbürcke für alle STW & ZUB 2 Modelle, ohne Schiebe- /Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
8,0	88132045

Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 3

Passender Aufsatz mit Lichtbrücke für alle STW & ZUB 3 Modelle, ohne Schiebe- /Klappdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
13,5	88132047

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF

Programm Überblick

Tabletttransportwagen - TWF für GN-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte GN-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Tauchglich für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF für GN-Tabletts - passiv gekühlt

Doppelwandig isolierte GN-Schrankabteile & Türen, mittig 2 euktektische GN-Kühlplatten & Tauwasserablauf. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben (längs/quer) von GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF für GN-Tabletts - aktiv gekühlt

Mittig Verdampfer, unten Kühlmaschine inkl. Tauwasserverd., doppelwandige GN-Schrankabteile & Türen. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF für EN-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte EN-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Tauchglich für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App-Temperaturmessung & bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit, überall zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

Tabletttransportwagen - TWF für EN-Tabletts - passiv gekühlt

Doppelwandig isolierte EN-Schrankabteile & Türen, mittig 2 euktektische GN-Kühlplatten & Tauwasserablauf. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben (längs/quer) von EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF für EN-Tabletts - aktiv gekühlt

Mittig Verdampfer, unten Kühlmaschine inkl. Tauwasserverd., doppelwandige EN-Schrankabteile & Türen. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF für GN-/EN-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte GN-/EN-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben quer von GN-/EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF für GN-/EN-Tabletts - passiv gekühlt

Doppelwandig isolierte EN-/GN-Schrankabteile & Türen, mittig 2 euktektische GN-Kühlplatten & Tauwasserablauf. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben quer von EN-/GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF

Programm Überblick

Tabletttransportwagen - TWF für GN-/EN-Tabletts - aktiv gekühlt

Mittig Verdampfer, unten Kühlmaschine inkl. Tauwasserverd., doppelwandige GN-/EN-Schrankabteile & Türen. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben quer von GN-/EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Tabletttransportwagen - TWF für Veska-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte Veska-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben längs von Veska-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Tauchglich für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. App-Temperaturmessung & bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von Warenannahme, Produktion bis Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit, überall zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Kerntemperaturfühler - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 05

Tabletttransportwagen - TWF für GN-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte GN-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Tauchglich für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF - 2 x GN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1087 x 765 x 1425	2 x 8	115	88440205
1087 x 765 x 1655	2 x 10	115	88440307
1087 x 765 x 1885	2 x 12	115	88440405

Tablettwagen TWF - 3 x GN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1522 x 765 x 1425	3 x 8	115	88440507
1522 x 765 x 1655	3 x 10	115	88440607
1522 x 765 x 1885	3 x 12	115	88440705

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF für GN-Tabletts - passiv gekühlt

Doppelwandig isolierte GN-Schrankabteile & Türen, mittig 2 euktektische GN-Kühlplatten & Tauwasserablauf. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben (längs/quer) von GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF-PK - 2 x GN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1087 x 765 x 1425	2 x 8	115	88440207
1087 x 765 x 1655	2 x 10	115	88440309
1087 x 765 x 1885	2 x 12	115	88440407

Tablettwagen TWF-PK - 3 x GN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1522 x 765 x 1425	3 x 8	115	88440509
1522 x 765 x 1655	3 x 10	115	88440609
1522 x 765 x 1885	3 x 12	115	88440707

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Tabletttransportwagen - TWF für GN-Tabletts - aktiv gekühlt

Mittig Verdampfer, unten Kühlmaschine inkl. Tauwasserverd., doppelwandige GN-Schrankabteile & Türen. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF-AK - 2 x GN - längs

Anschlusswert: 600 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Kühlbereich +2°C bis +15°C | Kältemittel: R290 | Schiebegriff Stirnseitig | Tablett-einschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1207 x 765 x 1478	2 x 8	115	88450208
1207 x 765 x 1710	2 x 10	115	88450308

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF für EN-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte EN-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Tauchglich für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF - 2 x EN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1087 x 765 x 1425	2 x 8	115	88440204
1087 x 765 x 1655	2 x 10	115	88440306
1087 x 765 x 1885	2 x 12	115	88440404

Tablettwagen TWF - 3 x EN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1522 x 765 x 1425	3 x 8	115	88440506
1522 x 765 x 1655	3 x 10	115	88440606
1522 x 765 x 1885	3 x 12	115	88440704

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Tabletttransportwagen - TWF für EN-Tabletts - passiv gekühlt

Doppelwandig isolierte EN-Schrankabteile & Türen, mittig 2 euktektische GN-Kühlplatten & Tauwasserablauf. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben (längs/quer) von EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF-PK - 2 x EN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1087 x 765 x 1425	2 x 8	115	88440206
1087 x 765 x 1655	2 x 10	115	88440308
1087 x 765 x 1885	2 x 12	115	88440406

Tablettwagen TWF-PK - 3 x EN längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1522 x 765 x 1425	3 x 8	115	88440508
1522 x 765 x 1655	3 x 10	115	88440608
1522 x 765 x 1885	3 x 12	115	88440706

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF für EN-Tabletts - aktiv gekühlt

Mittig Verdampfer, unten Kühlmaschine inkl. Tauwasserverd., doppelwandige EN-Schrankabteile & Türen. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben (längs/quer) von EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF-AK - 2 x EN - längs

Anschlusswert: 600 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Kühlbereich +2°C bis +15°C | Kältemittel: R290 | Schiebegriff Stirnseitig | Tablett-einschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1207 x 765 x 1478	2 x 8	115	88450207
1207 x 765 x 1710	2 x 10	115	88450307

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF für GN-/EN-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte GN-/EN-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben quer von GN-/EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF - 2 x EN/GN quer

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub quer | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1407 x 875 x 1425	2 x 16	115	88441107
1407 x 875 x 1655	2 x 20	115	88441206

Tablettwagen TWF - 1x20 EN K/W quer

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub quer | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
916 x 908 x 1655	2 x 10	115	88440905

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF für GN-/EN-Tabletts - passiv gekühlt

Doppelwandig isolierte EN-/GN-Schrankabteile & Türen, mittig 2 euktektische GN-Kühlplatten & Tauwasserablauf. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben quer von EN-/GN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF-PK - 2 x EN/GN quer

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub quer | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1407 x 875 x 1655	2 x 20	115	88441207

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF für GN-/EN-Tabletts - aktiv gekühlt

Mittig Verdampfer, unten Kühlmaschine inkl. Tauwasserverd., doppelwandige GN-/EN-Schrankabteile & Türen. 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende Rundrohr-Schiebegriffe. Einschieben quer von GN-/EN-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF-AK - 2 x EN/GN - quer

Anschlusswert: 600 W | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: Spiralkabel | Kabellänge: 2.000 mm | Kühlbereich +2°C bis +15°C | Kältemittel: R290 | Schiebegriff Stirnseitig | Tablett-einschub quer | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1527 x 915 x 1708	2 x 20	115	88450402

Made in Germany

Tabletttransportwagen - TWF für Veska-Tabletts - neutral

Aus Edelstahl, doppelwandig isolierte Veska-Schrankabteile & Türen. Robuste 2-Punkt-Verriegelung, max. Öffnungswinkel 270°. Stirnseitig je 2 durchgehende stoßgeschütze Rundrohr-Schiebegriffe. Zum Einschieben längs von Veska-Tabletts, tiefgezogene Tablettauflagesicken & -sicherungen. Tauchglich für Transport außerhaus, LKW, Elektro-Schlepper mittels Kupplung-Deichsel-System.

Mehr Infos

Tablettwagen TWF - 2 x Veska längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1087 x 765 x 1425	2 x 8	115	88440208
1087 x 765 x 1655	2 x 10	115	88440310
1087 x 765 x 1885	2 x 12	115	88440408

Tablettwagen TWF - 3 x Veska längs

Schiebegriff Stirnseitig | Tabletteinschub längs | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø: 200 mm | U-förmige Stoßleiste

Abmessungen mm	Auflagesicken	Auflageabstand mm	Bestell-Nr.
1522 x 765 x 1655	3 x 10	115	88440610
1522 x 765 x 1885	3 x 12	115	88440708

Made in Germany

TWF Zubehör

Passendes Zubehör für die Tabletttransportwagen TWF - wie Erweiterungen mit Kupplung & Deichsel, passenden EN- oder GN-Tabletts zum Einschieben, bis hin zu GN-Tiefkühlplatten, für zusätzlich passives Kalthalten. Oben mit entsprechender Galerie ausstattbar, für weitere rutschsichere Ablagefläche, innen mit Eurotablar für die Integration eines Thermi Getränkebehälters 7L erweiterbar, sowie weiteren Kartenhaltern oder Lenkrollenoptionen für optimale Fahrbarkeit. Für perfekten Schutz auch mit umlaufendem Stoßleistensatz ausstattbar.

Mehr Infos

Deichsel & Kupplung - TWF 2x20 / 16

Deichsel- & Kupplung-System passend für TWF 2x20 - für den Transport mit Zugmaschinen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88220617

Deichsel & Kupplung - TWF 1x20

Deichsel- & Kupplung-System passend für TWF 1x20 - für den Transport mit Zugmaschinen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88220615

Deichsel & Kupplung - TWF 3x8 / 10 / 12

Deichsel- & Kupplung-System passend für TWF -Modelle 3x8, 10, 12 - für den Transport mit Zugmaschinen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88220618

Deichsel & Kupplung - TWF 2x8 / 10 / 12

Deichsel- & Kupplung-System passend für TWF -Modelle 2x8, 10, 12 - für den Transport mit Zugmaschinen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88220616

Made in Germany

EN-Tablett - Dekor-Granit 530x370mm

EN-Tablett in Euronorm, in Farbe Dekor-Granit, 530x370mm - in Anwendung mit allen EN-Tablettwagen-Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	89080272

GN-Tablett - Dekor-Granit 530x325mm

GN-Tablett in Gastronorm, in Farbe Dekor-Granit, 530x325mm - in Anwendung mit allen GN-Tablettwagen-Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	89080281

Eurotablar kpl - f. Thermi 7L CNS, quer

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,0	88220120

Eurotablar kpl - f. Thermi 7L CNS, längs

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,6	88220117

Galerie - f. TWF - 2x20 Modelle

Galerie komplett, oben auf Abdeckung umlaufend - für alle TWF-Modelle mit 2x20 Schrankfach (EN/GN).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442008

Galerie - f. TWF - 3x Modelle

Galerie komplett, oben auf Abdeckung umlaufend - für alle TWF-Modelle mit 3x Schrankfach (EN/GN/Veska).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442006

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Galerie - f. TWF - 1x Modelle

Galerie komplett, oben auf Abdeckung umlaufend - für alle TWF-Modelle mit 1x Schrankfach (EN/GN/Veska).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442007

Galerie - f. TWF - 2x Modelle

Galerie komplett, oben auf Abdeckung umlaufend - für alle TWF-Modelle mit 2x Schrankfach (EN/GN/Veska).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442005

GN-Tiefkühlplatte 1/1 Kunststoff

Tiefkühlplatte aus Kunststoff im GN-Maß - zum Einschieben für passives Kalthalten von Speisen in GN-Behältern.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,1	85022095

Kartenhalter - f. DIN A6 - TWF

Kartenhalter für A6 Normal-Karten in Anwendung mit allen TWF-Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	88220205

Kartenhalter Computerkarten - TWF

Kartenhalter für Computer-Karten in Anwendung mit allen TWF-Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	88220206

Satz Lenkrollen mit Zentralfeststeller

Satz Lenkrollen mit Zentralstopp, mittels Trittbügel auf 2 Rollen wirkend, besonders für LKW Transport geeignet - für alle TWF-Modelle.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442013

Rieber

Made in Germany

Satz Lenkrollen mit Richtungsfeststeller

Satz Lenkrollen mit Zentral-Richtungsfeststeller mittels Trittbügel - für alle TWF-Modelle.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442014

Stoßleistensatz umlaufend 2x20

Stoßleistensatz umlaufend oben für Stoßschutz in schwarz - für alle TWF-Modelle mit 2x20 Schrankfach (EN/GN).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442012

Stoßleistensatz umlaufend 1x20

Stoßleistensatz umlaufend oben für Stoßschutz in schwarz - für alle TWF-Modelle mit 1x20 Schrankfach (EN/GN).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442011

Stoßleistensatz umlaufend 3x8 / 10 / 12

Stoßleistensatz umlaufend oben für Stoßschutz in schwarz - für alle TWF-Modelle mit 3x8, 10 oder 12 Schrankfach (EN/GN/Veska).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442010

Stoßleistensatz - f. TWF 2x8 / 10 / 12

Stoßleistensatz umlaufend oben für Stoßschutz in schwarz - für alle TWF-Modelle mit 2x8, 10 oder 12 Schrankfach (EN/GN/Veska).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88442009

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Kompakttablett Thermotray

Thermotray-Kompaktablett-Set, bestehend aus Unter- (37mm) & Oberteil, (68mm) aus Polypropylen, doppelwandig FCKW-frei, geschäumt. Farbe flieder/lichtgrau, Gesamtgewicht 2,2 kg. Bestückbar mit 1x Speisenteller Ø255mm, 1x Eintopfschale 1L, 3x Salat-/Dessertschale, 1x Suppentasse 0,45 L , Becher mit Henkel 0,25 L.

Mehr Infos

Farbe	Gewicht kg	Bestell-Nr.
flieder	2,2	89080204
lichtgrau	2,2	89080229

Made in Germany

Rieber

Isoliergeschirr Tablettlösung Combitray

Verschieden kombinierbare Isolier-Unterteile & Oberteile aus Polypropylen, doppelwandig/einwandig isoliert, FCKW-frei geschäumt. Farbe flieder/ lichtgrau. Zur Isolation von passenden Porzellan Geschirr i.A. mit Kühl-/ Wärmepellets. Ausführungen für Teller, Suppenschale, Eintopfschale und Ultrasschüssel.

Mehr Infos

Wärmeschüssel-CNS - Ø255mm Alu-Kern

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
255	30	145	matt	89080130

Ultraschüssel-CNS - Ø255mm

Ultraschüssel aus Edelstahl, doppelwandig, mit Wachsfüllung, Ø 255mm.

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
255	34	171	matt	89080141

Unterteil - Wärmeschüssel Ultra

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
259	34	87	flieder	89080284
259	34	87	lichtgrau	89080285

Unterteil -f. Wärmeschl. IS-UTEL

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
255	32	144	flieder	89080213
255	32	144	lichtgrau	89080233

Cloche -f. Wärmeschüssel IS-OTEL

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
258	72	262	flieder	89080212
258	72	262	lichtgrau	89080232

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Unterteil für Kühlpellet Einlage

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
255	34	144	flieder	89080266
255	34	144	lichtgrau	89080282

Kühlpellet - f.PP-Tellerunterteil blau

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
185	10	-	lichtgrau	89080269

Unterteil für Kühlpellet Einlage

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
255	34	144	flieder	89080266

Kühlcloche IS-OTEL dunkel

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
258	70	305	blau	89080207

Unterteil f. Eintopfsch. IS-U-Ei

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
221	51	111	flieder	89080217
221	51	111	lichtgrau	89080235

Cloche f. Eintopfschalen IS-O-Ei

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
229	36	116	flieder	89080216
229	36	116	lichtgrau	89080234

Unterteil f.Suppentassen IS-U-Bo

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
162	56	190	flieder	89080211
162	56	190	lichtgrau	89080231

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Cloche - f. Suppentassen IS-OB Flieder

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
164	37	201	flieder	89080210
164	37	201	lichtgrau	89080230

Iso-Untert. Suppe Poly Ø162mm

Isolierunterteil aus Polypropylen, doppelwandig, Farbe flieder, Ø162mm, zum Isolieren von schwappsicheren Porzellan Suppenschalen Ø130mm - in Anwendung mit zugehörigem Isolier-deckel.

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
162	56	216	flieder	89080511
162	56	216	lichtgrau	89080513

Iso-Obert. Suppe Poly Ø168mm

Isolieroberteil aus Polypropylen, doppelwandig, Farbe flieder, Ø168mm, zum Isolieren von schwappsicheren Porzellan Suppenschalen Ø130mm.

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
168	40	270	flieder	89080512

Suppenbowle-CNS Ø132mm

Suppelbowle aus Edelstahl, doppelwandig, Ø132mm innen, Ø136mm außen, für Suppen - in Anwendung auf Tablett.

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
132	61	228	poliert	89080308

Deckel-CNS - f. Suppenbowle Ø132mm

Deckel aus Edelstahl, doppelwandig, passend für Suppelbowle Ø132mm innen, Ø136mm außen, für Suppen - in Anwendung auf Tablett.

Ø mm	Höhe 1 Stück mm	Höhe 11 Stück mm	Farbe	Bestell-Nr.
137	10	105	poliert	89080309

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Sichere Tablettlösung aus Edelstahl für JVA

JVA-Speisenschalen-Set im GN 1/2 Maß, aus hygienischem Edelstahl 1mm, Unterteil 3-geteilt für 1,25 L, Deckel mit Griffmulde, extra sichere Ausführung, tiefgezogen mit umlaufend umgebördeltem Rand ohne scharfe Ecken & Kanten. Schale & Deckel optimal getrennt stapelbar.

Mehr Infos

Speisenschalen-Set - 3-tlg

JVA-Speisenschalen-Set im GN 1/2 Maß, aus hygienischem Edelstahl 1mm, Unterteil 3-geteilt für 1,25 L, Deckel mit Griffmulde, extra sichere Ausführung, tiefgezogen mit umlaufend umgebördeltem Rand ohne scharfe Ecken & Kanten. Schale & Deckel optimal getrennt stapelbar.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Typ	Bestell-Nr.
325 x 265 x 55	1,4	sicheres Menü-Set	89080108

Speisenschale - 3-tlg

JVA-Speisenschale im GN 1/2 Maß aus Edelstahl 1mm, 3-geteilt für 1,25 L, stapelbar, tiefgezogen extra sichere Ausführung mit umlaufend umgebördeltem Rand ohne scharfe Ecken & Kanten.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Typ	Bestell-Nr.
325 x 265 x 55	0,7	sichere Menüschale	89080164

Speisenschalen-Deckel m. Griff

JVA-Speisenschalen-Deckel im GN 1/2 Maß aus Edelstahl 1mm, mit Griffmulde, staplbar, tiefgezogen extra sichere Ausführung mit umlaufend umgebördeltem Rand ohne scharfe Ecken & Kanten.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Typ	Bestell-Nr.
325 x 265	0,5	sicherer Deckel	89080165

Made in Germany

Stapler

Programm Überblick

Röhren-Stapler aus Edelstahl unbeheizt - für rundes Geschirr

Unbeheizter Rundgeschirr-Stapler, mit 1 oder 2 Röhren Ø 397mm (Zuladung max. 75 kg), flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen für Rundgeschirr Ø 190-320mm, Stapelhöhe ca. 600mm. Ausgabehöhe verstellbar über Federn. Mit Plattform, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Röhren-Stapler aus Edelstahl beheizt - für rundes/quadratisches Geschirr

Statisch beheizter Stapler für Geschirr: rund/quadratisch, +30°C bis +110°C. Mit Polycarbonat-Deckel, doppelwandig isoliert, mit 1 / 2 Röhren Ø 397mm (Rundgeschirr max. Ø 190-320 mm), flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen, max. Stapelhöhe ca. 600mm. Mit Plattform, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Röhren-Stapler aus Edelstahl umluftbeheizt - für rundes Geschirr

Umluftbeheizter Rundgeschirr-Stapler, +30°C bis +110°C. Mit Polycarbonat-Deckel, doppelwandig isoliert, mit 1 / 2 Röhren Ø 397mm, flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen. Für Rundgeschirr Ø 190-320mm, max. Stapelhöhe ca. 600mm. Mit Plattform, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

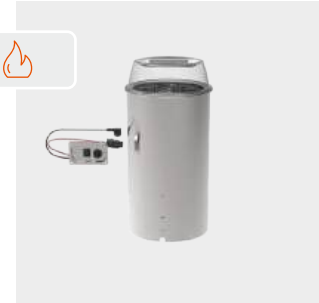
Röhren-Stapler aus Edelstahl unbeheizt zum Einbauen - für eckiges Geschirr

Statisch beheizte Röhre ø 397mm (Zuladung max. 75 kg), flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen für Rundgeschirr ø 190-320mm, Stapelhöhe ca. 600mm. Ausgabehöhe verstellbar über Federn.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Hygiene-, Reinigungs- & Wartungs-Checklisten per App, überal leinsetzbar. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit von überall aus zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Checklisten QR-Code - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 14



Röhren-Stapler aus Edelstahl beheizt zum Einbauen - für rundes Geschirr

Statisch beheizte Rundgeschirr-Einbauröhre, Röhren Ø 397mm, flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen für Rundgeschirr Ø 190-320mm (Zuladung max. 75 kg). Ausgabehöhe verstellbar über Federn. Mit Polycarbonat-Deckel, kipp- & verkantsicheren Plattform, für eine Einbautiefe von 685mm. Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Wechsel-Stapler aus Edelstahl unbeheizt - für universales Geschirr

Unbeheizte Universal-Geschirr-Stapler (Zuladung max. 150 bzw. 200 kg) mit Gitterplattform (36 Bohrungen), kipp- und verkantsicher. Federkraft nach Geschirrgewicht einstellbar, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Wechsel-Stapler aus Edelstahl beheizt - für universales Geschirr

Statisch beheizter Universal-Geschirr-Stapler +30°C bis +110°C (Zuladung max. 150 bzw. 200 kg). Mit Polycarbonat-Deckel, doppelwandig isoliert, mit Gitterplattform (36 Bohrungen). Federkraft nach Geschirrgewicht einstellbar, 6 Wechselstangen, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Wechsel-Stapler aus Edelstahl umluftbeheizt - für universales Geschirr

Umluftbeheizter Universal-Geschirr-Stapler +30°C bis +110°C (Zuladung max. 150 bzw. 200 kg). Doppelwandig isoliert, Federkraft einstellbar, Sicherheitsschiebegriff, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Auch in verkürzter Länge zum bündigen Einstellen in Nischen. Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Stapler

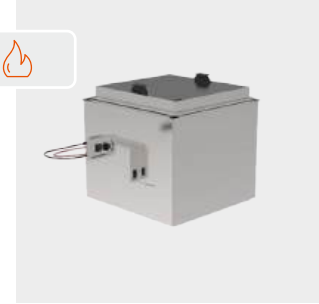
Programm Überblick

Plattform-Stapler offen aus Edelstahl unbeheizt - für GN- & EN-Tabletts & Körbe

Geeignet für Körbe und Tabletts (GN & EN, mit Abmessung 530x400 bzw. 800mm), Stapelhöhe ca. 575mm. Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Plattform-Stapler offen aus Edelstahl unbeheizt - für Körbe

Geeignet für Körbe (mit Abmessung 500x500mm), Stapelhöhe ca. 575mm. Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).



Plattform-Stapler offen aus Edelstahl beheizt - zum Einbauen - für Körbe

Geeignet für Körbe, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Federkraft flexibel einstellbar, mit rechteckigem Auflagerahmen, für eine Einbautiefe von 580 bzw. 740mm.

Plattform-Stapler offen aus Edelstahl unbeheizt - zum Einbauen für Körbe & Tabletts

Geeignet für Körbe und GN-Tabletts Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Federkraft flexibel einstellbar, mit recheckigem Aiflagerahmen, für eine Einbautiefe von 580 bzw. 740mm.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Hygiene-, Reinigungs- & Wartungs-Checklisten per App, überal leinsetzbar. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit von überall aus zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Checklisten QR-Code - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 14

Plattform-Stapler geschlossen unbeheizt - für Körbe & JVA Menüschalen

Geeignet für Körbe, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Plattform-Stapler geschlossen unbeheizt - für Kunststoffteile

Geeignet für Kunststoffteile, mit Einlegeblech mit Schlitzlochung, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Plattform-Stapler geschlossen umluftgekühlt - für Körbe

Für Körbe (mit max. Abmessung 500x500mm) +5°C bis +8°C, mit angebautem Edelstahl-Deckel 68mm, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Kältemittel R134a, Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Plattform-Stapler geschlossen umluftbeheizt - für GN-Tabletts & JVA Menüschalen

Nur für Edelstahl-GN-Körbe (mit Abmessung max. 530x650mm), mit Edelstahl-Deckel 35mm stirnseitig einhängbar, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Stapler

Programm Überblick

Plattform-Stapler geschlossen umluftbeheizt - für GN- & EN-Tabletts

Nur für Edelstahl-Körbe GN & EN (mit Abmessung max. 530x800mm), mit Edelstahl-Deckel 35mm stirnseitig einhängbar, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Plattform-Stapler geschlossen umluftbeheizt - für Körbe

Nur für Edelstahl-Körbe (mit Abmessung max. 500x500mm), mit Edelstahl-Deckel 35mm stirnseitig einhängbar, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Ultra-Stapler aus Edelstahl umluftbeheizt - für Wärme- & Ultraschüsseln

2 Röhren für 92 Ultraschüsseln (Ø255), Stapelhöhe 610mm, Schachtabmess. 260x260mm je Röhre. Zuladung max. 75kg, Plattform kipp- & verkantsicher, flexibel verstellbare Federn. Doppelwandig verstärkt wärmegedämmt, reduzierte Oberflächentemperatur. 2 Edelstahl-Klappdeckel, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Hygiene-, Reinigungs- & Wartungs-Checklisten per App, überal leinsetzbar. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit von überall aus zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Checklisten QR-Code - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 14

Röhren-Stapler aus Edelstahl unbeheizt - für rundes Geschirr

Unbeheizter Rundgeschirr-Stapler, mit 1 oder 2 Röhren Ø 397mm (Zuladung max. 75 kg), flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen für Rundgeschirr Ø 190-320mm, Stapelhöhe ca. 600mm. Ausgabehöhe verstellbar über Federn. Mit Plattform, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Mehr Infos

Röhrenstapler 1x - unbeheizt

Anzahl Röhren: 1 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Nicht enthalten

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
620 x 480 x 900	21,5	89010468

Röhrenstapler 2x - unbeheizt

Anzahl Röhren: 2 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Nicht enthalten

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
955 x 480 x 900	32,5	89010469

Röhrenstapler 2x - m. Lüftungsschlitzen

Anzahl Röhren: 2 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Nicht enthalten

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
955 x 480 x 900	31,0	89010369

Einbaurohr rund 190-320/750

Stapelhöhe: 600 mm | Anzahl Röhren: 1 | Inkl. Deckelhaube: Nicht enthalten

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
750	6,0	89050350

Einbaurohr rund 190-320/640

Stapelhöhe: 495 mm | Anzahl Röhren: 1 | Inkl. Deckelhaube: Nicht enthalten

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
640	5,7	89050351

Made in Germany

Röhren-Stapler aus Edelstahl beheizt - für rundes/quadratisches Geschirr

Statisch beheizter Stapler für Geschirr: rund/quadratisch, +30°C bis +110°C. Mit Polycarbonat-Deckel, doppelwandig isoliert, mit 1 / 2 Röhren Ø 397mm (Rundgeschirr max. Ø 190-320 mm), flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen, max. Stapelhöhe ca. 600mm. Mit Plattform, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Röhrenstapler 1x - statisch beheizt

Anzahl Röhren: 1 | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
618 x 480 x 1030	32,5	866	89010268

Röhrenstapler 2x - statisch beheizt

Anzahl Röhren: 2 | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (2x Poly)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
955 x 480 x 1030	47,0	1.400	89010269

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Röhren-Stapler aus Edelstahl umluftbeheizt - für rundes Geschirr

Umluftbeheizter Rundgeschirr-Stapler, +30°C bis +110°C. Mit Polycarbonat-Deckel, doppelwandig isoliert, mit 1 / 2 Röhren Ø 397mm, flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen. Für Rundgeschirr Ø 190-320mm, max. Stapelhöhe ca. 600mm. Mit Plattform, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Röhrenstapler 1x - umluftbeheizt

Anzahl Röhren: 1 | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
620 x 480 x 1030	33,8	900	89010168

Röhrenstapler 2x - umluftbeheizt

Anzahl Röhren: 2 | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (2x Poly)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
986 x 480 x 1030	49,0	1.460	89010169

Made in Germany

Röhren-Stapler aus Edelstahl unbeheizt zum Einbauen - für eckiges Geschirr

Statisch beheizte Röhre ø 397mm (Zuladung max. 75 kg), flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen für Rundgeschirr ø 190-320mm, Stapelhöhe ca. 600mm. Ausgabehöhe verstellbar über Federn.

Mehr Infos

Mehrzweckrohr EWE 590x290-750 ,2005

Stapelhöhe: 540 mm | Schachtabmessungen i. L.: 590 x 290 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
674 x 334 x 745,8	11,0	59034903

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Röhren-Stapler aus Edelstahl beheizt zum Einbauen - für rundes Geschirr

Statisch beheizte Rundgeschirr-Einbauröhre, Röhren Ø 397mm, flexibel einstellbar durch 3 Verstellstangen für Rundgeschirr Ø 190-320mm (Zuladung max. 75 kg). Ausgabehöhe verstellbar über Federn. Mit Polycarbonat-Deckel, kipp- & verkantsicheren Plattform, für eine Einbautiefe von 685mm. Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Einbaurohr rund stat. beh. 190-320/685

Stapelhöhe: 495 mm | Anzahl Röhren: 1 | Schutzart: IPX4 | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly) | Abdeckungsausschnitt: 380 mm | Ausschnitt für Schalterblende: 152 x 85 mm

Durchmesser mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
397	14,0	550	89050425

Einbaurohr rund stat. beh. 190-320/785

Stapelhöhe: 600 mm | Anzahl Röhren: 1 | Schutzart: IPX4 | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly) | Abdeckungsausschnitt: 380 mm | Ausschnitt für Schalterblende: 152 x 85 mm

Durchmesser mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
397	14,5	550	89050426

Einbaurohr rund stat. beh. 190-280/685

Stapelhöhe: 595 mm | Anzahl Röhren: 1 | Schutzart: IPX4 | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly) | Abdeckungsausschnitt: 380 mm | Ausschnitt für Schalterblende: 152 x 85 mm

Durchmesser mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
372	14,3	550	89050423

Einbaurohr rund stat. beh. 190-280/785

Stapelhöhe: 700 mm | Anzahl Röhren: 1 | Schutzart: IPX4 | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly) | Abdeckungsausschnitt: 380 mm | Ausschnitt für Schalterblende: 152 x 85 mm

Durchmesser mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
372	15,0	550	89050424

Made in Germany

Röhren-Stapler Zubehör

Passendes Zubehör für die Röhren-Stapler - wie passender Edelstahl Deckel für optimale Isolation oder einer Deckelhaube aus Poly, sowie Halterung.

Mehr Infos

Deckel CNS - f. Röhrenstapler

Passender flacher, doppelwandig isolierter Edelstahldeckel, arretierbar, für alle runden Röhrenstapler-Modelle, alternativ zum serienmäßigen Kunststoffdeckel.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,3	89060102

Deckelhaube Poly - f. Röhrenstapler

Passende Kunstoffdeckelhaube, 130 mm hoch, für runde Röhrenstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,9	89060115

Deckelhaube Poly - f. RRV/ERRV 190-280

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,7	89060109

Deckel-Halterung - f. Röhrenstapler

Deckel-Halterung für Röhrenstapler Polycarbonat-Deckel 130mm.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	89061001

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Wechsel-Stapler aus Edelstahl unbeheizt - für universales Geschirr

Unbeheizte Universal-Geschirr-Stapler (Zuladung max. 150 bzw. 200 kg) mit Gitterplattform (36 Bohrungen), kipp- und verkantsicher. Federkraft nach Geschirrgewicht einstellbar, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Mehr Infos

Wechselstapler - unbeheizt

Schachtabmessungen i. L.: 590 x 290 mm | Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube: 560 mm / 645 mm | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Nicht enthalten | Plattformart: Gitterplattform mit 6 Führungsstangen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
955 x 480 x 900	37,5	89010459

Wechselstapler - unbeheizt Q 1/1

Schachtabmessungen i. L.: 525 x 590 mm | Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube: 600 mm | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Nicht enthalten | Plattformart: Plattform mit 36 Bohrungen mit 6 Führungsstangen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
750 x 690 x 911	49,5	89020212

Made in Germany

Wechsel-Stapler aus Edelstahl beheizt - für universales Geschirr

Statisch beheizter Universal-Geschirr-Stapler +30°C bis +110°C (Zuladung max. 150 bzw. 200 kg). Mit Polycarbonat-Deckel, doppelwandig isoliert, mit Gitterplattform (36 Bohrungen). Federkraft nach Geschirrgewicht einstellbar, 6 Wechselstangen, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Wechselstapler - statisch beheizt 955mm

Schachtabmessungen i. L.: 590 x 290 mm | Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube: 560 mm / 645 mm | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly) | Plattformart: Gitterplattform

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
955 x 480 x 1030	53,0	1.700	89010259

Wechselstapler - statisch beheizt 750mm

Schachtabmessungen i. L.: 590 x 290 mm | Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube: 560 mm / 645 mm | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly) | Plattformart: Gitterplattform

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
750 x 420 x 1030	50,5	1.700	89010260

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Wechsel-Stapler aus Edelstahl umluftbeheizt - für universales Geschirr

Umluftbeheizter Universal-Geschirr-Stapler +30°C bis +110°C (Zuladung max. 150 bzw. 200 kg). Doppelwandig isoliert, Federkraft einstellbar, Sicherheitsschiebegriff, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Auch in verkürzter Länge zum bündigen Einstellen in Nischen. Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Wechselstapler - umluftbeheizt

Schachtabmessungen i. L.: 590 x 290 mm | Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube: 545 mm / 645 mm | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Poly) | Plattformart: Gitterplattform mit 6 Führungsstangen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
955 x 480 x 1030	55,2	1.800	89010159

Wechselstapler - umluftbeheizt Q 1/1

Schachtabmessungen i. L.: 525 x 590 mm | Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube: 600 mm | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Edelstahl) | Plattformart: Plattform mit 36 Bohrungen mit 6 Führungsstangen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
860 x 690 x 911	67,0	2.250	89020108

Made in Germany

Wechsel-Stapler Zubehör

Passendes Zubehör für die Wechsel-Stapler - wie entsprechend passenden Edelstahl Deckelhaube für optimale Isolation.

Mehr Infos

Deckelhaube CNS - f. Wechselstapler

Passender Edelstahldeckelhaube, 70 mm hoch, für alle Wechselstapler-Modelle (außer Q-Modelle).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,6	89060110

Deckelhaube-CNS 1/1 - 30mm

Edelstahl-Deckelhaube 1/1 niedrig, 30mm hoch, passend für Plattform- & Wechselstapler Körbe Q 1/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
4,0	89070101

Deckelhaube Poly - f. WE unbeheizt

Passende Kunstoffdeckelhaube, 130 mm hoch, für unbeheizte Wechselstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,1	89060112

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Plattform-Stapler offen aus Edelstahl unbeheizt - für GN- & EN-Tabletts & Körbe

Geeignet für Körbe und Tabletts (GN & EN, mit Abmessung 530x400 bzw. 800mm), Stapelhöhe ca. 575mm. Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Mehr Infos

Plattformstapler offen - SV 1/1

Plattformabmessungen: 412 x 545 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 400 mm | Stapelhöhe: 575 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 6 x (530 x 400 x 85 mm) oder 4 x (530 x 400 x 120 mm)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
690 x 690 x 911	35,0	89020301

Plattformstapler offen - SV 2/1

Plattformabmessungen: 812 x 545 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 800 mm | Stapelhöhe: 575 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 12 x (530 x 400 x 85 mm) oder 8 x (530 x 400 x 120 mm) oder 6 x (530 x 800 x 85 mm) oder 4 x (530 x 800 x 120 mm)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
1050 x 690 x 911	43,0	89020302

Plattformstapler offen - GN 2/1

Plattformabmessungen: 662 x 545 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 650 mm | Stapelhöhe: 575 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 7 x (530 x 650 x 75 mm) oder 5 x (530 x 650 x 115 mm) oder 10 x (530 x 325 x 115 mm)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
880 x 690 x 911	39,0	89020303

Plattformstapler offen - Tabletts 1/1

Plattformabmessungen: 535 x 412 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 400 mm | Stapelhöhe: 575 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 6 x (530 x 400 x 85 mm) oder 4 x (530 x 400 x 120 mm)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
680 x 500 x 911	28,5	89020306

Made in Germany

Plattform-Stapler offen aus Edelstahl unbeheizt - für Körbe

Geeignet für Körbe (mit Abmessung 500x500mm), Stapelhöhe ca. 575mm. Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Mehr Infos

Plattformstapler offen - Q 1/1

Plattformabmessungen: 537 x 555 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 500 x 500 mm | Stapelhöhe: 575 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 7 x (500 x 500 x 75 mm) oder 5 x (500 x 500 x 115 mm) oder 8 x (500 x 500 x 70 mm) oder 5 x (500 x 500 x 70 mm mit Geschirrkorbaufsatz)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
690 x 690 x 911	36,0	89020304

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Plattform-Stapler offen aus Edelstahl beheizt - zum Einbauen - für Körbe

Geeignet für Körbe, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Federkraft flexibel einstellbar, mit rechteckigem Auflagerahmen, für eine Einbautiefe von 580 bzw. 740mm.

Mehr Infos

EinbauPlattformst. umluftb. Q 1/1-600mm

Einbautiefe: 600 mm oder Stapelhöhe: 430 mm | Plattformabmessungen: 535 x 535 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 530 mm | Ausschnitt Schalterblende: 176 x 108 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Edelstahl) | Ausführung: quadratisch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
717 x 736 x 700	51,0	1.560	89030301

EinbauPlattformst. umluftb. Q 1/1-760mm

Einbautiefe: 760 mm oder Stapelhöhe: 640 mm | Plattformabmessungen: 535 x 535 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 530 mm | Ausschnitt Schalterblende: 176 x 108 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Edelstahl) | Ausführung: quadratisch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
705 x 664 x 760	60,0	1.560	89030302

Made in Germany

Plattform-Stapler offen aus Edelstahl unbeheizt - zum Einbauen für Körbe & Tabletts

Geeignet für Körbe und GN-Tabletts Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Federkraft flexibel einstellbar, mit recheckigem Aiflagerahmen, für eine Einbautiefe von 580 bzw. 740mm.

Mehr Infos

Einbau-Plattformst. offen Q 1/1 - 580mm

Plattformabmessungen: 535 x 535 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 530 mm | Stapelhöhe: 430 mm | Ausführung:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
666 x 628 x 580	16,0	89030101

Einbau-Plattformst. offen Q 1/1 - 740mm

Plattformabmessungen: 535 x 535 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 530 mm | Stapelhöhe: 590 mm | Ausführung:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
666 x 628 x 740	19,0	89030102

Einbau-Plattformst. offen GN 1/1 - 580mm

Plattformabmessungen: 535 x 385 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 370 mm | Stapelhöhe: 455 mm | Ausführung:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
666 x 478 x 580	13,5	89030103

Einbau-Plattformst. offen GN 1/1-740mm

Plattformabmessungen: 535 x 385 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 370 mm | Stapelhöhe: 590 mm | Ausführung:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
666 x 478 x 750	16,0	89030104

EinbauPlattformst. unbeheizt Q 1/1-580mm

Plattformabmessungen: 535 x 535 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 530 mm | Stapelhöhe: 430 mm | Ausführung: quadratisch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
666 x 628 x 580	21,0	89030201

Made in Germany

EinbauPlattformst. unbeheizt Q 1/1-740mm

Plattformabmessungen: 535 x 535 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 530 mm | Stapelhöhe: 590 mm | Ausführung: quadratisch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
666 x 628 x 750	24,5	89030202

Rieber

Made in Germany

Rieber

Plattform-Stapler geschlossen unbeheizt - für Körbe & JVA Menüschalen

Geeignet für Körbe, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Mehr Infos

Plattformstapler - unbeheizt 630x425

Plattformabmessungen: | Korb-/Tablettabmessungen: | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
871 x 580 x 911	46,2	89020214

Plattformstapler - unbeheizt GN 2/1

Plattformabmessungen: 535 x 660 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 650 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 8 x (530 x 650 x 75 mm) oder 5 x (530 x 650 x 115 mm)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
880 x 690 x 911	50,0	89020201

Plattformstapler - unbeheizt SV 2/1

Plattformabmessungen: 535 x 810 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 800 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 14 x (530 x 400 x 85 mm) oder 10 x (530 x 400 x 120 mm) oder 7 x (530 x 800 x 85 mm) oder 5 x (530 x 800 x 120 mm)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
1040 x 690 x 911	54,5	89020206

Plattformstapler - unbeheizt Q 1/1

Plattformabmessungen: 535 x 505 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 500 x 500 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe: 8 x (500 x 500 x 115 mm) oder 5 x (500 x 500 x 115 mm) oder 8 x (500 x 500 x 70 mm) oder 5 x (500 x 500 x 70 mm mit Geschirrkorbaufsatz)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
730 x 690 x 911	46,2	89020202

Made in Germany

Plattformst. unbeh. GN 2x1/1 m.Bestecka.

Plattformabmessungen: 535 x 330 mm | Korb-/Tablettabmessungen: 530 x 325 mm | Rollen-Ø 125 mm | Fassungsvermögen Körbe:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
960 x 690 x 1340	80,0	89020215

Rieber

Made in Germany

Plattform-Stapler geschlossen unbeheizt - für Kunststoffteile

Geeignet für Kunststoffteile, mit Einlegeblech mit Schlitzlochung, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen).

Mehr Infos

Plattformstapler klein Kunst.-Isolierg.

Plattformabmessungen: 566 x 566 mm | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
790 x 690 x 911	56,0	89020203

Plattformstapler groß Kunst.-Isolierg.

Plattformabmessungen: 587 x 566 mm | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
1090 x 690 x 911	61,0	89020204

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Plattform-Stapler geschlossen umluftgekühlt - für Körbe

Für Körbe (mit max. Abmessung 500x500mm) +5°C bis +8°C, mit angebautem Edelstahl-Deckel 68mm, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Kältemittel R134a, Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Plattformstapler-umluftgekühlt Q1/1 R290

Plattformabmessungen: 535 x 505 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 500 x 500 mm | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1161 x 812 x 950	140,0	410	89020402

Made in Germany

Plattform-Stapler geschlossen umluftbeheizt - für GN-Tabletts & JVA Menüschalen

Nur für Edelstahl-GN-Körbe (mit Abmessung max. 530x650mm), mit Edelstahl-Deckel 35mm stirnseitig einhängbar, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Plattformstapler - umluftb. 85° 630x425

Heizbereich: +30°C bis +85°C | Plattformabmessungen: | Korb-/Tablettabmessungen: | Rollen-Ø 125 mm | Ausführung: quadratisch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
994 x 647 x 960	69,0	2.400	89020125

Plattformstapler - umluftb. 140° 630x425

Heizbereich: +30°C bis +140°C | Plattformabmessungen: | Korb-/Tablettabmessungen: | Rollen-Ø 125 mm | Ausführung: quadratisch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
994 x 647 x 960	69,0	2.400	89020124

Plattformstapler - umluftbeheizt GN 2/1

Heizbereich: +30°C bis +100°C | Plattformabmessungen: 535 x 660 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 650 mm | Rollen-Ø 125 mm | Ausführung:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
990 x 690 x 911	70,2	2.240	89020103

Menüschalenstapler - umluftbeheizt 2/1

Heizbereich: +50°C bis +185°C | Plattformabmessungen: 535 x 660 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 650 mm | Rollen-Ø 125 mm | Ausführung:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1148 x 744 x 911	90,0	2.250	89020107

Made in Germany

Plattform-Stapler geschlossen umluftbeheizt - für GN- & EN-Tabletts

Nur für Edelstahl-Körbe GN & EN (mit Abmessung max. 530x800mm), mit Edelstahl-Deckel 35mm stirnseitig einhängbar, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Plattformstapler - umluftbeheizt SV 2/1

Heizbereich: +30°C bis +100°C | Plattformabmessungen: 535 x 810 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 530 x 800 mm | Rollen-Ø 125 mm | Ausführung:

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1142 x 690 x 911	77,2	2.240	89020102

Made in Germany

Plattform-Stapler geschlossen umluftbeheizt - für Körbe

Nur für Edelstahl-Körbe (mit Abmessung max. 500x500mm), mit Edelstahl-Deckel 35mm stirnseitig einhängbar, Stapelhöhe ca. 600mm. Doppelwandig isoliert. Mit Auflagerahmen, Plattform kipp- & verkantsicher geführt, Zuladung max. 200 kg. Federkraft flexibel einstellbar, mit Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Plattformstapler - umluftbeheizt Q 1/1

Heizbereich: +30°C bis +100°C | Plattformabmessungen: 535 x 510 mm | Korb-/Tablettabmessungen: max. 500 x 500 mm | Rollen-Ø 125 mm | Ausführung: quadratisch

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
840 x 690 x 911	64,0	2.240	89020104

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Plattform-Stapler Zubehör

Passendes Zubehör für die Plattform-Stapler - wie passenden Edelstahl Deckelhauben für optimale Isolation, gelochten Einlegeblechen, diversen Körben aus Edelstahl/Kunststoff oder einem praktischen Besteckaufsatz.

Mehr Infos

Deckelhaube-CNS-PG groß Kunst.Isolierg.

Edelstahl-Deckelhaube, niedrig, 35mm hoch, passend für Plattformstapler groß Kunstoff-Isoliergeschirr.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	89070401

Deckelhaube-CNS-PG klein Kunst.Isolierg.

Edelstahl-Deckelhaube, niedrig, 35mm hoch, passend für Plattformstapler klein Kunstoff-Isoliergeschirr.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	89070301

Deckelhaube-CNS 1/1 - 30mm

Edelstahl-Deckelhaube 1/1 niedrig, 30mm hoch, passend für Plattform- & Wechselstapler Körbe Q 1/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
4,0	89070101

Deckelhaube-CNS 2/1 - 30mm

Edelstahl-Deckelhaube 2/1 niedrig, 30mm hoch, passend für Plattformstapler GN 2/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,0	89070201

Korb rilsaniert SV 2/1 - 530x800x120mm

Korb aus rilsaniertem Stahldraht, graue hitzebeständige Kunststoffbeschichtung, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für EN & GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,4	89060204

Made in Germany

Korb rilsaniert SV 2/1 - 530x800x85mm

Korb aus rilsaniertem Stahldraht, graue hitzebeständige Kunststoffbeschichtung, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für EN & GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,2	89060203

Korb rilsaniert GN 2/1 - 530x650x115mm

Korb aus rilsaniertem Stahldraht, graue hitzebeständige Kunststoffbeschichtung, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	89060206

Korb rilsaniert GN 2/1 - 530x650x75mm

Korb aus rilsaniertem Stahldraht, graue hitzebeständige Kunststoffbeschichtung, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	89060205

Korb rilsaniert Q 1/1 - 500x500x115mm

Korb aus rilsaniertem Stahldraht, graue hitzebeständige Kunststoffbeschichtung, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für Körbe Q 1/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,2	89060208

Korb rilsaniert Q 1/1 - 500x500x75mm

Korb aus rilsaniertem Stahldraht, graue hitzebeständige Kunststoffbeschichtung, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für Körbe Q 1/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,5	89060207

Korb-CNS SV 2/1 - 530x800x120mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für EN & GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,7	89060304

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Korb-CNS SV 2/1 - 530x800x85mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für EN & GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,4	89060303

Korb-CNS GN 2/1 - 530x650x115mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	89060306

Korb-CNS GN 2/1 - 530x650x75mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für GN 2/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,2	89060305

Korb-CNS Q 1/1 - 500x500x115mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für Körbe Q 1/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	89060308

Korb-CNS SV 1/1 - 530x400x120mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für EN & GN 1/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,5	89060302

Korb-CNS Q 1/1 - 500x500x75mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für Körbe Q 1/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,7	89060307

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Korb-CNS SV 1/1 - 530x400x85mm

Korb aus Edelstahl-Draht, mit Eckverstärkung (Maschenweite 40x25mm, Drahtgeflecht Ø2,5mm, Stapelrahmen Ø6mm) - passend für EN & GN 1/1 Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,4	89060301

Korb-Kunststoff Q 1/1 - engmaschig

Korb aus Kunststoff, engmaschig mit Eckverstärkung - passend für Körbe Q 1/1 Plattformstapler (nur in Anwendung mit gekühlten/ neutralen - nicht mit beheizten Stapler).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,8	89060401

Korb-Kunststoff Q 1/1 - weitmaschig

Korb aus Kunststoff, weitmaschig mit Eckverstärkung - passend für Körbe Q 1/1 Plattformstapler (nur in Anwendung mit gekühlten/ neutralen - nicht mit beheizten Stapler).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,1	89060404

Besteckaufsatz 4x - f. Plattformst.

Besteckaufsatz 4-teilig für offenen Plattformstapler.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
7,0	89060903

Einlegeblech gelocht- Plattformst. SV2/1

Einlegeblech gelocht aus Edelstahl für alle Plattformstapler SV 2/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
6,5	89071004

Einlegeblech gelocht- Plattformst. GN2/1

Einlegeblech gelocht aus Edelstahl für alle Plattformstapler GN 2/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,1	89071002

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Einlegeblech gelocht - Plattformst. Q1/1

Einlegeblech gelocht aus Edelstahl für alle Plattformstapler Q 1/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,9	89071001

GN-Tablett - Dekor-Granit 530x325mm

GN-Tablett in Gastronorm, in Farbe Dekor-Granit, 530x325mm - in Anwendung mit allen GN-Tablettwagen-Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	89080281

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Ultra-Stapler aus Edelstahl umluftbeheizt - für Wärme- & Ultraschüsseln

2 Röhren für 92 Ultraschüsseln (Ø255), Stapelhöhe 610mm, Schachtabmess. 260x260mm je Röhre. Zuladung max. 75kg, Plattform kipp- & verkantsicher, flexibel verstellbare Federn. Doppelwandig verstärkt wärmegedämmt, reduzierte Oberflächentemperatur. 2 Edelstahl-Klappdeckel, Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken, rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen). Nennsp. 1N AC 230 V 50 Hz.

Mehr Infos

Ultrastapler 2x - umluftbeheizt

Anzahl Röhren: 2 | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (2x Edelstahl)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1005 x 508 x 1011	75,0	3.200	89040104

Ultrastapler WEU-Ultra

Anzahl Röhren: 1 für 30 Speiseschalen | Schutzart: IPX5 | Rollen-Ø 125 mm | Inkl. Deckelhaube: Enthalten (1x Edelstahl)

Abmessungen mm	Gewicht kg	Anschlusswert W	Bestell-Nr.
1005 x 508 x 1011	70,0	3.200	89040105

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Ultra-Stapler Zubehör

Passendes Zubehör für die Ultra-Stapler - wie die passenden Ultraschüsseln aus Edelstahl, auch mit Alukern, diverse sichere Handschuhe für das Handling ohne Verbrennungsgefahr.

Mehr Infos

Ultraschüssel-CNS - Ø255mm

Ultraschüssel aus Edelstahl, doppelwandig, mit Wachsfüllung, Ø 255mm.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,8	89080141

Wärmeschüssel-CNS - Ø255mm Alu-Kern

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,7	89080130

Handschuhe - f. Ultraschüsseln

Handschuh für die Anwendung mit Ultraschüsseln (5-Finger).

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,1	89061201

Made in Germany

Servier- & Regalwagen

Programm Überblick

Servierwagen aus Edelstahl in leichter Ausführung

Aus Rundrohr-Schiebebügeln, mit 2, 3 oder 4 tiefgezogenen Borden mit Stopprand, schallgedämmt (Maße 800x500, 1000x500, 1000x600mm) unmontiert/montiert. Max. Flächenbelastung 80kg je Bord. Lichtmaß zwischen Borden 585 bzw. 275mm. Rostfreie Rollen, Stoßecken an jedem Bord, Abweiserrollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen. Flatpack 800x500mm auch mit verzinkten Rollen erhältlich.

Servierwagen aus Edelstahl in leichter Ausführung - servostar® GN 1/1

Aus Rundrohr-Schiebebügeln, mit 2 oder 3 tiefgezogenen Borden (630x400mm) mit Stopprand, schallgedämmt, unmontiert/montiert. Max. Flächenbelastung 80 kg je Bord. Rostfreie Rollen, Stoßecken an jedem Bord, Abweiserrollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen. Mit verschiedenen Glas-Einlegeböden optisch individualisierbar oder funktional erweiterbar mit Schneidebrett.

Servierwagen aus Edelstahl in schwerer Ausführung - servo+

Stabiler Rundrohr-Schieberahmen mit eingeschweißten Traversen für Rollenbefestigung. Mit 2, 3 oder 4 tiefgezogenen Borden mit Stopprand, schallgedämmt (Maße 1000x500, 1000x600mm), montiert. Max. Flächenbelastung 80kg je Bord. Lichtmaß zwischen Borden 585 bzw. 275mm. Rostfreie Rollen, Stoßecken an jedem Bord, Abweiserrollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen.

Regalwagen aus Edelstahl für Gastronorm

Verschiedene Ausführungen von Regalwagen, geeignet für GN-Größen. Hoher oder niedriger Wagen, mit Stoßecken oder Abweiserrollen aus Quadratrohrgestell, mit U-förmigen Auflageschienen mit Kippsicherung und eingeschweißter beidseitiger Durchschubsperre. Gesamttragkraft ca. 210 kg, je Auflagepaar ca. 25 kg.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Hygiene-, Reinigungs- & Wartungs-Checklisten per App, überal leinsetzbar. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit von überall aus zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Checklisten QR-Code - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 14

Regalwagen aus Edelstahl für Euronorm

Verschiedene Ausführungen von Regalwagen, geeignet für EN-Größen. Mit Abweiserrollen aus Quadratrohrgestell, mit U-förmigen Auflageschienen mit Kippsicherung und eingeschweißter beidseitiger Durchschubsperre. Gesamttragkraft ca. 210 kg, je Auflagepaar ca. 25 kg.

Regalwagen aus Edelstahl für Bäckernorm

Verschiedene Ausführungen von Regalwagen, geeignet für Bäckernorm. Mit Abweiserrollen aus Quadratrohrgestell, mit L-förmigen Auflageschienen, beidseitige Durchschubsperre. Gesamttragkraft ca. 180kg, je Auflagepaar ca. 25kg

Servierwagen aus Edelstahl in leichter Ausführung

Aus Rundrohr-Schiebebügeln, mit 2, 3 oder 4 tiefgezogenen Borden mit Stopprand, schallgedämmt (Maße 800x500, 1000x500, 1000x600mm) unmontiert/montiert. Max. Flächenbelastung 80kg je Bord. Lichtmaß zwischen Borden 585 bzw. 275mm. Rostfreie Rollen, Stoßecken an jedem Bord, Abweiserrollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen. Flatpack 800x500mm auch mit verzinkten Rollen erhältlich.

Mehr Infos

Bordgröße	Anzahl Borde	Höhe mm	Lieferzustand	Rollentyp	Bestell-Nr.
800 x 500 mm	2	950	montiert	Verzinkt	88025004
	2	950	montiert	Rostfrei	88025002
	2	955	montiert	Luftidentisch	88025502
	2	950	unmontiert	Verzinkt	88025003
	2	950	unmontiert	Rostfrei	88025001
	3	950	montiert	Verzinkt	88025008
	3	950	montiert	Rostfrei	88025006
	3	955	montiert	Luftidentisch	88025506
	3	950	unmontiert	Verzinkt	88025007
	3	950	unmontiert	Rostfrei	88025005
	3	955	unmontiert	Luftidentisch	88025505
	4	1260	montiert	Rostfrei	88025010
	4	1260	unmontiert	Rostfrei	88025009

Bordgröße	Anzahl Borde	Höhe mm	Lieferzustand	Rollentyp	Bestell-Nr.
1000 x 500 mm	2	950	montiert	Rostfrei	88025012
	2	950	unmontiert	Rostfrei	88025011
	3	950	montiert	Rostfrei	88025014
	3	950	unmontiert	Rostfrei	88025013
	4	1260	montiert	Rostfrei	88025016
	4	1260	unmontiert	Rostfrei	88025015

Made in Germany

Bordgröße	Anzahl Borde	Höhe mm	Lieferzustand	Rollentyp	Bestell-Nr.
1000 x 600 mm	2	950	montiert	Rostfrei	88025018
	2	955	montiert	Luftidentisch	88025518
	2	950	unmontiert	Rostfrei	88025017
	3	950	montiert	Rostfrei	88025020
	3	955	montiert	Luftidentisch	88025520
	3	950	unmontiert	Rostfrei	88025019
	3	955	unmontiert	Luftidentisch	88025519
	4	1260	montiert	Rostfrei	88025022
	4	1260	unmontiert	Rostfrei	88025021

Made in Germany

Servierwagen aus Edelstahl in leichter Ausführung - servostar® GN 1/1

Aus Rundrohr-Schiebebügeln, mit 2 oder 3 tiefgezogenen Borden (630x400mm) mit Stopprand, schallgedämmt, unmontiert/montiert. Max. Flächenbelastung 80 kg je Bord. Rostfreie Rollen, Stoßecken an jedem Bord, Abweiserrollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen. Mit verschiedenen Glas-Einlegeböden optisch individualisierbar oder funktional erweiterbar mit Schneidebrett.

Mehr Infos

Bordgröße	Anzahl Borde	Höhe mm	Lieferzu-stand	Rollentyp	Bestell-Nr.
630 x 400 mm	2	950	montiert	Rostfrei	88025035
	2	950	unmontiert	Rostfrei	88025036
	3	950	montiert	Rostfrei	88025037
	3	950	unmontiert	Rostfrei	88025038

Made in Germany

Rieber

Servierwagen aus Edelstahl in schwerer Ausführung - servo+

Stabiler Rundrohr-Schieberahmen mit eingeschweißten Traversen für Rollenbefestigung. Mit 2, 3 oder 4 tiefgezogenen Borden mit Stopprand, schallgedämmt (Maße 1000x500, 1000x600mm), montiert. Max. Flächenbelastung 80kg je Bord. Lichtmaß zwischen Borden 585 bzw. 275mm. Rostfreie Rollen, Stoßecken an jedem Bord, Abweiserrollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen.

Mehr Infos

Bordgröße	Anzahl Borde	Höhe mm	Lieferzustand	Rollentyp	Bestell-Nr.
1000 x 600 mm	2	1012	montiert	Rostfrei	88025030
	3	1012	montiert	Rostfrei	88025032
	4	1310	montiert	Rostfrei	88025034

Bordgröße	Anzahl Borde	Höhe mm	Lieferzustand	Rollentyp	Bestell-Nr.
1000 x 500 mm	2	1012	montiert	Rostfrei	88025024
	3	1012	montiert	Rostfrei	88025026
	4	1355	montiert	Rostfrei	88025028

Made in Germany

Servierwagen Zubehör

Passendes Zubehör für die Servierwagen - wie diverse seitlich integrierbare Abräumbehälter von 4,9 bis 21 Liter. Funktional Arbeitsbretter aus Kunststoff, stilvolle Einlegegläser in vielen Farboptionen oder Einleger aus bruchsicherem Resopal. Borde oben und unten zusätzlich mit entsprechender Galerie ausstattbar, für weitere rutschsichere Ablagefläche.

Mehr Infos

Abräumbehälter 21L - Servierwagen

Abräumbehälter 21 Liter aus Edelstahl zum Einhängen am Schiebegriff - für Servierwagen leichte Ausführung & schwere Ausführung servo+.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,4	88023001

Abräumbehälter 4,9L - Servierwagen

Abräumbehälter 4,9 Liter aus Edelstahl zum Einhängen am Schiebegriff - für Servierwagen leichte Ausführung & schwere Ausführung servo+.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,2	88023103

Einleger aus Resopal Buche

Gewicht kg	Bestell-Nr.
750,0	72100589

Einlegeglas brilliant black zu servostar

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	72100580

Einlegeglas brilliant grey zu servostar

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	72100582

Made in Germany

Einlegeglas brilliant white zu servostar

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	72100581

Einlegeglas royal blue zu servostar

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	72100585

Einlegeglas royal green zu servostar

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	72100579

Einlegeglas royal red zu servostar

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,3	72100583

Arbeitsbrett servo Kunststoff

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,5	72100570

Galerie unteres Bord Servierw. 1060

Umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, passend für unteres Bord 1000x600mm von Servierwagen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88023010

Galerie unteres Bord Servierw. 1050

Umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, passend für unteres Bord 1000x500mm von Servierwagen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,9	88023009

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Galerie mitt./ unter. Bord Servierw. 640

Umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, passend für unteres /mittleres Bord von Servierwagen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	88023011

Galerie unteres Bord Servierwagen 850

Umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, passend für unteres Bord 800x500mm von Servierwagen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,0	88023008

Galerie oberes Bord Servierw. 1050/-60

Umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, passend für oberes Bord 1000x500mm von Servierwagen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,9	88023003

Galerie oberes Bord Servierwagen 850

Umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, passend für oberes Bord 800x500mm von Servierwagen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,0	88023002

Galerie oberes Bord Servierwagen 640

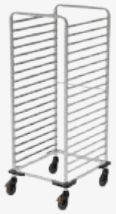
Umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, passend für oberes Bord von Servierwagen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,0	88023012

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Rieber

Regalwagen aus Edelstahl für Gastronorm



Verschiedene Ausführungen von Regalwagen, geeignet für GN-Größen. Hoher oder niedriger Wagen, mit Stoßecken oder Abweiserrollen aus Quadratrohrgestell, mit U-förmigen Auflageschienen mit Kippsicherung und eingeschweißter beidseitiger Durchschubsperre. Gesamttragkraft ca. 210 kg, je Auflagepaar ca. 25 kg.

Mehr Infos

GN-Regalwagen 2/1 niedr. - Abweiserr.

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
648 x 739 x 845	19,0	8	88040105

GN-Regalwagen 2/1 niedr. - Stoßecken

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
656 x 747 x 845	18,0	8	88040106

GN-Regalwagen 2/1 niedr.H=900-Abweiserr.

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
748 x 639 x 900	15,0	8	88041603

GN-Regalwagen 2/1 - Abweiserrollen

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
648 x 738 x 1641	19,0	18	88040501

GN-Regalwagen 2/1 - Stoßecken

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
656 x 747 x 1641	19,0	18	88040502

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Tablett-RW 2/1 extrabreite Schienen - AR

Geeignet für Tabletts (GN 2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 110 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
648 x 739 x 1641	25,0	12	88041202

Tablett-RW 2/1 extrabreite Schienen - SE

Geeignet für Tabletts (GN 2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 110 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
648 x 739 x 1641	25,5	12	88041204

Raumspar-Regalwagen 1/1 - m. Abweiserr.

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 330 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
382 x 559 x 1647	25,9	18	88041905

Raumspar-Regalwagen 2/1 - m. Abweiserr.

Geeignet für Tabletts (GN 2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 533 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
646 x 739 x 1641	22,0	18	88041901

GN-Regalwagen 2/1 zerlegbar - Abweiserr.

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
648 x 739 x 1641	22,5	18	88040801

GN-Regalwagen 2/1 - zum Einfahren

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm |

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
588 x 679 x 1641	20,0	18	88040601

Rieber

Made in Germany

GN-Regalwagen 1/1 - Abweiserrollen

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 1/2, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 332 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
445 x 619 x 1641	16,0	18	88040901

GN-Regalwagen 1/1 - Stoßecken

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 1/2, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 332 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
453 x 627 x 1641	19,0	18	88040902

GN-Regalwagen 2x1/1 - Abweiserrollen

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 332 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
805 x 619 x 1641	27,0	2 x 18	88040701

GN-Regalwagen 2x1/1 - Stoßecken

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 332 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
813 x 627 x 1641	28,5	2 x 18	88040702

GN-Regalwagen 1/1 niedr. - Abweiserr.

Geeignet | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 335 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
410 x 584 x 845	-	8	88042301

GN-Regalwagen 2x1/1 niedr. - Abweiserr.

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 332 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
805 x 619 x 845	23,0	2 x 8	88040305

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Regalwagen für Navioven

Geeignet für GN (2/1, 1/1, 2/4) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 535 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
656 x 747 x 857	20,0	8	88040113

Kältespeicherwagen 23er Typ 180-1/1 4L/A

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 1/2, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 332 mm | vertikal: 58 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
445 x 619 x 1641	22,0	23	88040910

Kältespeicherwagen 46er Typ 180-2/1 4L/A

Geeignet für GN (1/1, 2/3, 1/3, 1/2, 2/8) | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 332 mm | vertikal: 58 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
805 x 619 x 1641	29,0	46	88040709

Regalwagen für K|POT® 1/1 - Stoßecken

Geeignet für GN 1/1 | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: | vertikal: 150 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
668 x 508 x 1641	24,0	9	88042601

Regalwagen für Menüschale JVA

Geeignet | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: | vertikal: | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 160 mm | umlaufender Stoßschutz

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
806 x 868 x 1639	45,0	-	88043105

Made in Germany

Regalwagen aus Edelstahl für Euronorm

Verschiedene Ausführungen von Regalwagen, geeignet für EN-Größen. Mit Abweiserrollen aus Quadratrohrgestell, mit U-förmigen Auflageschienen mit Kippsicherung und eingeschweißter beidseitiger Durchschubsperre. Gesamttragkraft ca. 210 kg, je Auflagepaar ca. 25 kg.

Mehr Infos

Tablett-RW EN-Norm - Stoßecken

Geeignet für Euronorm-Tabletts | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 378 mm | vertikal: 110 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
499 x 627 x 1641	21,0	12	88041401

Tablett-RW 2xEN-Norm - Stoßecken

Geeignet für Euronorm-Tabletts | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 378 mm | vertikal: 110 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
905 x 627 x 1641	36,0	2 x 12	88041402

Made in Germany

Regalwagen aus Edelstahl für Bäckernorm

Verschiedene Ausführungen von Regalwagen, geeignet für Bäckernorm. Mit Abweiserrollen aus Quadratrohrgestell, mit L-förmigen Auflageschienen, beidseitige Durchschubsperre. Gesamttragkraft ca. 180kg, je Auflagepaar ca. 25kg

Mehr Infos

Regalwagen-BäckerNorm-Abweiserr-400x600

Geeignet | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 405 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
517 x 691 x 1784	18,0	20	88042501

Regalwagen-BäckerNorm-Abweiserr-800x600

Geeignet | Lichtmaß zwischen den Schienen horizontal: 605 mm | vertikal: 73 mm | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Abweiserrollen

Abmessungen mm	Gewicht kg	Auflageschienenpaare	Bestell-Nr.
718 x 891 x 1687	23,7	20	88042502

Made in Germany

Regalwagen Zubehör

Passendes Zubehör für die Regalwagen - wie passende EN- oder GN-Tabletts zum Einschieben, bis hin zu GN-Kühl oder GN-Tiefkühlplatten, für zusätzlich passives Kalthalten. Optimaler Schutz & Isolation mit einer 3-seitigen Verkleidung aus Edelstahl oder einer Isolier- /Staubschutzhaube. Rutschsicherheit über erweiterbarer Durchschubsperre.

Mehr Infos

Durchschubsperre kpl. 2tlg Regalwagen

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88041561

Durchschubsperre kpl. 1tlg Regalwagen

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88041560

EN-Tablett - Dekor-Granit 530x370mm

EN-Tablett in Euronorm, in Farbe Dekor-Granit, 530x370mm - in Anwendung mit allen EN-Tablettwagen-Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	89080272

GN-Tablett - Dekor-Granit 530x325mm

GN-Tablett in Gastronorm, in Farbe Dekor-Granit, 530x325mm - in Anwendung mit allen GN-Tablettwagen-Modellen.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,2	89080281

GN-Kühlpellet CNS 1/1 - 30mm

Edelstahl GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
5,6	85012002

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

GN-Tiefkühlplatte 1/1 Kunststoff

Tiefkühlplatte aus Kunststoff im GN-Maß - zum Einschieben für passives Kalthalten von Speisen in GN-Behältern.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,1	85022095

GN-Kühlpellet 1/1 Kunststoff - schwarz

Kunststoff GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,7	85022067

GN-Kühlpellet-Kunststoff 1/1 - orange

Kunststoff GN-Kühlplatte 1/1 zum Vortemperieren und passives Kühlen über den Speisen-Transport in Rieber thermoport® Modellen, kann horizontal eingeschoben über die Auflagesicken.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,6	85022038

Isolierhaube - Regalwagen

Isolierhaube für Regalwagen GN 2/1, 1/1, 2/4 - mit Vliesisolation für hygienische und temperatursichere Kalt/-Warmverteilung.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
7,1	88041502

Staubschutzhaube - Regalwagen 2/1

Staubschutzhaube für Regalwagen GN 2/1, 1/1, 2/4 - ohne Isolierung für hygienischen Transport.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
1,0	88041503

Verkleid. CNS 3-seitig - Tablett-RW 2xEN

Edelstahl-Verkleidung 3-seitig für doppelten Tablett-Regalwagen EN-Norm - für hygienische und temperatursichere Kalt/-Warmverteilung.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88041517

Made in Germany

Verkleidung CNS 3-seitg f. RW 2/1

Edelstahl-Verkleidung 3-seitig für Regalwagen GN 2/1, 1/1, 2/4 - für hygienische und temperatursichere Kalt/-Warmverteilung.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88041504

Verkleidung CNS 3-seitig - RW 2x1/1

Edelstahl-Verkleidung 3-seitig für doppelten Regalwagen GN 2/1, 1/1, 2/4 - für hygienische und temperatursichere Kalt/-Warmverteilung.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	88041505

Boden Geschlossen F.Typ 180-1E F.Haube

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	58041203

Mobile Helfer

Programm Überblick

Spezielle Wagen Varianten - aus Edelstahl/ Kunststoff

Kartoffelwagen- & Gemüsewaschwagen aus Edelstahl mit tiefgezogenem 90L Becken und Wulstrand, Hebelablaufventil mit Sieb 2“. Materialwagen aus Edelstahl, tiefgezogen für 90L mit abnehmbarem Klappdeckel und verzinkten Rollen. Materialwagen aus Kunststoff, nahtlos für 90L mit Kugelablasshahn 1/2“, eingeformtem Schiebegriff, abnehmbarem Klappdeckel und verzinkten Rollen.

Universelle Wagen Varianten - aus Edelstahl

Plattformwagen Univeral, für Körbe, für Schwertransport. Plattform mit Stopprand, Ablaufbohrung, Schiebebügel, rostfreie Rollen. Mehrzweckrollis, tiefgezogen zum Sammeln/Transportieren/Lagern, 2 Tragegriffe & Deckel. Je Modell mit Fahrschemel, 4 Lenkrollen Ø75mm. Mit 4 festmontierten Lenkrollen Ø50mm. Einhänge-Fahrgestell mit Tretöffnung & 2 Ø80mm Kunststoff-/Edelstahlrollen.

Besteck- & Tablettwagen

Der Besteckkasten, verfügbar als Thekenaufsatz oder als Wandausführung mit zwei Hängebügeln. Der anthrazitfarbene Kunststoffbehälter mit 4 oder 8 Besteckeinsätzen GN 1/4, mit einem transparenten, schwenkbaren, halbseitigen Kunststoffdeckel abgedeckt. Fassungsvermögen je Besteckeinsatz ca. 100 Besteckteile.

Besteckboxen

Für die Ausgabe, zum Aufbewahren und den Transport von jeglichen GN- und EN-Tabletts. Der anthrazitfarbene Kunststoffbehälter, mit 4 oder 8 Besteckeinsätzen GN 1/4 und/oder mit Serviettenspender. Die Besteckeinsätze abgedeckt mit einem transparenten, schwenkbaren, halbseitigen Kunststoffdeckel. Fassungsvermögen je Besteckeinsatz ca. 100 Besteckteile, Serviettenspender ca. 300 Servietten. Fahrbar, rostfreie Rollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Hygiene-, Reinigungs- & Wartungs-Checklisten per App, überal leinsetzbar. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit von überall aus zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Checklisten QR-Code - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 14

Spezielle Wagen Varianten - aus Edelstahl/ Kunststoff

Kartoffelwagen- & Gemüsewaschwagen aus Edelstahl mit tiefgezogenem 90L Becken und Wulstrand, Hebelablaufventil mit Sieb 2“. Materialwagen aus Edelstahl, tiefgezogen für 90L mit abnehmbarem Klappdeckel und verzinkten Rollen. Materialwagen aus Kunststoff, nahtlos für 90L mit Kugelablasshahn 1/2“, eingeformtem Schiebegriff, abnehmbarem Klappdeckel und verzinkten Rollen.

Mehr Infos

Kartoffel-/Gemüsewagen Edelstahl - 90L

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm |

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
807 x 615 x 605	15,0	88050103

Kartoffel-/Gemüsewagen Edelstahl - 160L

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm |

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
807 x 615 x 577	15,0	88050203

Materialwagen Edelstahl - 90L

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 75 mm |

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
614 x 414 x 595	9,5	88060103

Made in Germany

Universelle Wagen Varianten - aus Edelstahl

Plattformwagen Univeral, für Körbe, für Schwertransport. Plattform mit Stopprand, Ablaufbohrung, Schiebebügel, rostfreie Rollen. Mehrzweckrollis, tiefgezogen zum Sammeln/Transportieren/Lagern, 2 Tragegriffe & Deckel. Je Modell mit Fahrschemel, 4 Lenkrollen Ø75mm. Mit 4 festmontierten Lenkrollen Ø50mm. Einhänge-Fahrgestell mit Tretöffnung & 2 Ø80mm Kunststoff-/Edelstahlrollen.

Mehr Infos

Plattformwagen Körbe - 532x532mm

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | 4 Stoßecken | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
657 x 657 x 880	10,0	88070402

Plattformwagen Universal - 667x532mm

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | 4 Stoßecken | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
792 x 657 x 880	10,0	88070403

Plattformwagen Schwertransporter - 1060

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | 4 Stoßecken | Rollen-Ø 160 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
1070 x 670 x 952	22,0	88070301

Plattformwagen Schwertransporter - 1260

2 Bock-; 1 Lenk-; 1 Lenkstopprollen | 4 Stoßecken | Rollen-Ø 160 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
1265 x 665 x 952	21,0	88070302

Mehrzweckeimer CNS

| | Rollen-Ø

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
492	6,0	88090202

Made in Germany

Fahrschemel m. 4 Lenkrollen Ø 75 mm

4 Lenkrollen | | Rollen-Ø 75 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
313 x 313 x 134	2,0	88090304

Mehrzweckrolli CNS - rostfreien Rollen

3 Lenk; 1 Lenkstopprolle | | Rollen-Ø 75 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
590	8,0	88090204

Mehrzweckeimer CNS m. Schemel rostfr.R.

3 Lenk; 1 Lenkstopprolle | | Rollen-Ø 75 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
592	7,0	88090102

Mehrzweckrolli CNS

3 Lenk; 1 Lenkstopprolle | | Rollen-Ø 75 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
592	7,9	88090201

Mehrzweckeimer CNS m. Fahrschemel

3 Lenk; 1 Lenkstopprolle | | Rollen-Ø 75 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
592	7,9	88090101

Abfallrolli CNS

4 Lenkstopprollen | | Rollen-Ø 50 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
556	7,3	88090502

Abfall-Buggy CNS - m. Fahrgestell

2 Bockrollen | | Rollen-Ø 80 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
490 x 393 x 800	8,4	88090501

Made in Germany

Bestecktauchwagen 2/1 GN-Wanne 90L

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | 4 Abweiserrollen | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
850 x 670 x 576	28,0	88260102

Stapelwagen 1-teilig

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | 4 Abweiserrollen | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
1200 x 500 x 970	30,0	88025077

Stapelwagen 2-teilig

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | 4 Abweiserrollen | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
1200 x 800 x 970	60,0	88025099

Gewürzwagen 2 Wannen

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | 4 Abweiserrollen | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
765 x 635 x 900	27,0	88210101

Löffelwagen 3 Borde

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | 4 Abweiserrollen | Rollen-Ø 125 mm

Abmessungen mm	Gewicht kg	Bestell-Nr.
975 x 575 x 1100	16,0	88200101

Made in Germany

Besteck- & Tablettwagen

Der Besteckkasten, verfügbar als Thekenaufsatz oder als Wandausführung mit zwei Hängebügeln. Der anthrazitfarbene Kunststoffbehälter mit 4 oder 8 Besteckeinsätzen GN 1/4, mit einem transparenten, schwenkbaren, halbseitigen Kunststoffdeckel abgedeckt. Fassungsvermögen je Besteckeinsatz ca. 100 Besteckteile.

Mehr Infos

Tablett-&Besteckw. 1-tlg

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Ausführung	Bestell-Nr.
648 x 428 x 1350	15,2	4 Besteckeinsätze & 100 Tabletts	79010202

Tablett-&Besteckw. 2-tlg

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Ausführung	Bestell-Nr.
648 x 787 x 1350	22,0	8 Besteckeinsätze & 200 Tabletts	79010204

Tablett-&Besteckw. 1-tlg +Serviettensp.

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Ausführung	Bestell-Nr.
648 x 428 x 1350	17,8	4 Besteckeinsätze & 100 Tabletts	79010201

Tablett-&Besteckw. 2-tlg +Serviettensp.

2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen | Rollen-Ø 125 mm | 4 Stoßecken

Abmessungen mm	Gewicht kg	Ausführung	Bestell-Nr.
648 x 787 x 1350	25,0	8 Besteckeinsätze & 200 Tabletts	79010203

Made in Germany

Besteckboxen

Für die Ausgabe, zum Aufbewahren und den Transport von jeglichen GN- und EN-Tabletts. Der anthrazitfarbene Kunststoffbehälter, mit 4 oder 8 Besteckeinsätzen GN 1/4 und/oder mit Serviettenspender. Die Besteckeinsätze abgedeckt mit einem transparenten, schwenkbaren, halbseitigen Kunststoffdeckel. Fassungsvermögen je Besteckeinsatz ca. 100 Besteckteile, Serviettenspender ca. 300 Servietten. Fahrbar, rostfreie Rollen, 2 Lenkrollen & 2 Lenkstopprollen.

Mehr Infos

Besteckkasten Thekenaufs. 1-tlg Kunst.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Besteckeinsätze	Bestell-Nr.
648 x 288 x 291	6,0	4	79010101

Besteckkasten Thekenaufs. 2-tlg Kunst.

Abmessungen mm	Gewicht kg	Besteckeinsätze	Bestell-Nr.
648 x 476 x 476	13,7	8	79010102

Besteckkasten Wandausführung 1-tlg

Abmessungen mm	Gewicht kg	Besteckeinsätze	Bestell-Nr.
648 x 288 x 288	6,1	4	79010301

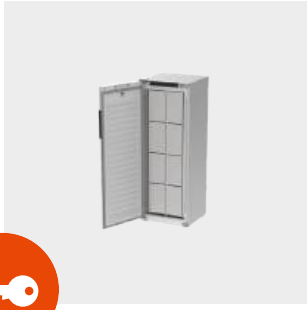
Besteckkasten Wandausführung 2-tlg

Abmessungen mm	Gewicht kg	Besteckeinsätze	Bestell-Nr.
648 x 476 x 476	12,0	8	79010302

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

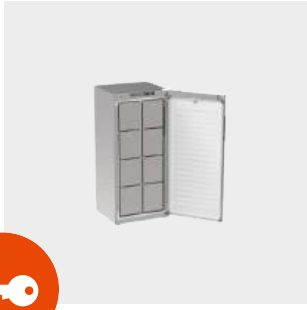
Kühlschränke

Programm Überblick



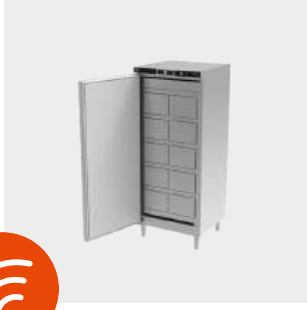
multipolar® Gemeinschaftskühlschrank mit Fächern

Mit 4 bis 16 Schließfächer, Außengehäuse verzinktes Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet, in weiß, schlag- und stoßfest / aus Edelstahl. Innenkessel hygienisches, fruchtsäurebeständiges Polystrol. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Energiesparender & leistungsstarker Kälteprozessor, geräusch- & schwingungsarm. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, deutlich geringerer Kälteverlust durch Öffnung der Einzelfächer, der „Kühlschrank im Kühlschrank“ spart Strom & Geld.



multipolar® Gemeinschaftskühlschrank mit Schubladen

Mit 8 bis 10 Schubladen, Außengehäuse verzinktes Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet, in weiß, schlag- und stoßfest / aus Edelstahl. Innenkessel hygienisches, fruchtsäurebeständiges Polystrol. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Energiesparender & leistungsstarker Kälteprozessor, geräusch- & schwingungsarm.



multipolar® CONNECT Digitaler Gemeinschaftskühlschrank mit App-Öffnungssystem

Mit 10 digitalen Schließfächern, hygienische & einfache Reinigung, Fächer aus entnehmbaren GN-Behältern. Außengehäuse aus Edelstahl. Innenkessel fruchtsäurebeständiges Polystrol. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Türanschlag links/rechts. Energiesparender & leistungsstarker Kälteprozessor, geräusch- & schwingungsarm. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, deutlich geringerer Kälteverlust durch Öffnung der Einzelfächer, der „Kühlschrank im Kühlschrank“ spart Strom & Geld.

Einfaches digitales Öffnungssystem über die Rieber CONNECT App, 24/7 & kontatklos zu öffnen. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, da sich nur Einzelfächer öffnen

gastropolar® GN-System Kühlschrank mit stufenlos regelbarer Umluftkühlung

Energiesparender Kältekompressor geräusch-/schwingungsarm. Außengehäuse verzinktes Stahlblech, schlag-/stoßfest pulverbeschichtet in weiß /aus Edelstahl. Innenkessel vertieft, Bodenablauf inkl. Polystyrol-Verschlussstopfen. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung. Klimaklasse SN-ST (43°C KT).

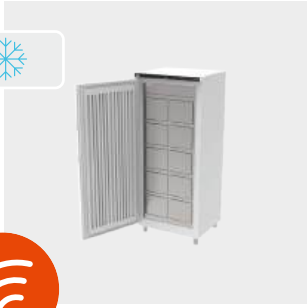
Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale Dokumentation mit dem CHECK HACCP System. Automatische Raumtemperaturerfassung, über nachrüstbaren Sensor. Papier- & lückenlose HACCP & frühzeitige Alarmierung bei Ausfall, in Echtzeit von überall in ihrem Dashboard einsehbar.

Automatischer Raumtemperatursensor - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94020149

Polar & multipolar® Tiefkühlschrank mit statischer Kühlung

Außengehäuse verzinktes Stahlblech, schlag-/stoßfest pulverbesch. in weiß /aus Edelstahl. Fugenloser Innenkessel, weißer Kunststoff mit 7 Verdampferplatten & Gitterkörbe. Abschließbare Tür, umlaufende Magnetkammerdichtung. Türanschlag links/rechts. Klimaklasse SN-ST.



TK multipolar® CONNECT Digitaler Tiefkühl-Gemeinschafts-kühlschrank mit App-Öffnungssystem

Mit 10 digitalen Schließfächern, hygienische & einfache Reinigung. Fächerböden aus entnehmbaren GN-Behältern. Außengehäuse aus Stahl weiß. Innenkessel Kunststoff weiß. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Türanschlag links/rechts. Besonders Energiesparend durch angepasste Kompressoren und Kältemittel R290. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, deutlich geringerer Kälteverlust durch Öffnung der Einzelfächer, der „Kühlschrank im Kühlschrank“ spart Strom & Geld.

+ Einfaches digitales Öffnungssystem über die Rieber CONNECT App, 24/7 & kontatklos zu öffnen. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, da sich nur Einzelfächer öffnen

multipolar® Gemeinschaftskühlschrank mit Fächern

Mit 4 bis 16 Schließfächer, Außengehäuse verzinktes Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet, in weiß, schlag- und stoßfest / aus Edelstahl. Innenkessel hygienisches, fruchtsäurebeständiges Polystrol. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Energiesparender & leistungsstarker Kälteprozessor, geräusch- & schwingungsarm. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, deutlich geringerer Kälteverlust durch Öffnung der Einzelfächer, der „Kühlschrank im Kühlschrank“ spart Strom & Geld.

Mehr Infos

multipolar® 182 - 4 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +10°C | statische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +32°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 175 L | Nettovolumen: 136 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
600 x 600 x 850	240	204	links	83020101
600 x 600 x 850	240	204	rechts	83020102

multipolar® 182 - 6 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +10°C | statische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +32°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 175 L | Nettovolumen:

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
600 x 600 x 850	240	204	links	83020103
600 x 600 x 850	240	204	rechts	83020104

multipolar® 380 - 8 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse C | Bruttovolumen: 327 L | Nettovolumen: 221 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
597 x 654 x 1684	480	367	links	83020201
597 x 654 x 1684	480	367	rechts	83020202

Made in Germany

multipolar® 481 - 8 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 400 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
747 x 769 x 1684	480	383	links	83020301
747 x 769 x 1684	480	383	rechts	83020302

multipolar® 380 - 10 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse C | Bruttovolumen: 327 L | Nettovolumen: 230 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
597 x 654 x 1684	480	367	links	83020203
597 x 654 x 1684	480	367	rechts	83020204

multipolar® 481 - 10 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 413 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
747 x 769 x 1684	480	383	links	83020303
747 x 769 x 1684	480	383	rechts	83020304

multipolar® 481 - 12 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 419 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
747 x 769 x 1684	480	383	links	83020305
747 x 769 x 1684	480	383	rechts	83020306

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

multipolar® 380 - 12 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienzklasse C | Bruttovolumen: 327 L | Nettovolumen: 234 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
597 x 654 x 1684	480	367	links	83020205
597 x 654 x 1684	480	367	rechts	83020206

multipolar® 380 - 14 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienzklasse C | Bruttovolumen: 327 L | Nettovolumen: 229 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
597 x 654 x 1684	480	367	links	83020207
597 x 654 x 1684	480	367	rechts	83020208

multipolar® 570 - 16 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: -2°C bis +15°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienzklasse D | Bruttovolumen: 586 L | Nettovolumen:

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
747 x 750 x 1864	240	786	links	83020401
747 x 750 x 1864	240	786	rechts	83020402

Made in Germany

Rieber

multipolar® Gemeinschaftskühlschrank mit Schubladen

Mit 8 bis 10 Schubladen, Außengehäuse verzinktes Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet, in weiß, schlag- und stoßfest / aus Edelstahl. Innenkessel hygienisches, fruchtsäurebeständiges Polystrol. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Energiesparender & leistungsstarker Kälteprozessor, geräusch- & schwingungsarm.

Mehr Infos

multipolar® 481 - 8 Schubladen

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 314 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
747 x 769 x 1684	480	383	rechts	83020308

multipolar® 481-8 Schubladen CNS

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 314 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
769 x 747 x 1684	480	383	rechts	83020428

multipolar® 481-10 Schubladen CNS

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 308 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
769 x 747 x 1684	480	383	rechts	83020427

multipolar® 481 - 10 Schubladen

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 308 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
769 x 747 x 1684	480	383	rechts	83020310
747 x 769 x 1684	480	383	links	83020309

Made in Germany

multipolar® 481-12 Schubladen CNS

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Kühlbereich: +2°C bis +9°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse B | Bruttovolumen: 554 L | Nettovolumen: 442 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
769 x 747 x 1684	480	383	rechts	83020426

Made in Germany

Rieber

multipolar® CONNECT Digitaler Gemeinschaftskühl-schrank mit App-Öffnungssystem

Mit 10 digitalen Schließfächern, hygienische & einfache Reinigung, Fächer aus entnehmbaren GN-Behältern. Außengehäuse aus Edelstahl. Innenkessel fruchtsäurebeständiges Polystrol. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Türanschlag links/rechts. Energiesparender & leistungsstarker Kälteprozessor, geräusch- & schwingungsarm. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, deutlich geringerer Kälteverlust durch Öffnung der Einzelfächer, der „Kühlschrank im Kühlschrank“ spart Strom & Geld.

Mehr Infos

multipolar® CONNECT 570-10 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | Anschlusswert: 240 W | Kühlbereich: -2°C bis +15°C | dynamische Kühlung | Kältemittel: R600a | Steckerart: Schukostecker (Typ A) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse D | Bruttovolumen: 586 L | Nettovolumen: 253 L

Abmessungen	Anschlusswert	Energieverbrauch	Türanschlag	Bestell-Nr.
mm	W	kWh pro Jahr		
750 x 747 x 1864	240	786	links	83020424
750 x 747 x 1864	240	786	rechts	83020420

Made in Germany

gastropolar® GN-System Kühlschrank mit stufenlos regelbarer Umluftkühlung

Energiesparender Kältekompressor geräusch-/schwingungsarm. Außengehäuse verzinktes Stahlblech, schlag-/stoßfest pulverbeschichtet in weiß /aus Edelstahl. Innenkessel vertieft, Bodenablauf inkl. Polystyrol-Verschlussstopfen. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung. Klimaklasse SN-ST (43°C KT).

Mehr Infos

gastropolar® 570 SET PREMIUM

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | dynamische Kühlung | Kühlbereich: -2°C bis +15°C | Kältemittel: R600a | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse D | Bruttovolumen: 586 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 750 x 1925	220	786	links	83020224
750 x 750 x 1925	220	786	rechts	83020223

gastropolar® 570 SET STANDARD

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | dynamische Kühlung | Kühlbereich: -2°C bis +15°C | Kältemittel: R600a | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse D | Bruttovolumen: 586 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 750 x 1925	220	786	links	83020222
750 x 750 x 1925	220	786	rechts	83020221

gastropolar® 570 SET BASIC

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | dynamische Kühlung | Kühlbereich: -2°C bis +15°C | Kältemittel: R600a | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse D | Bruttovolumen: 586 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 750 x 1925	220	786	links	83020220
750 x 750 x 1925	220	786	rechts	83020219

gastropolar® 570 Edelst.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | dynamische Kühlung | Kühlbereich: -2°C bis +15°C | Kältemittel: R600a | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse D | Bruttovolumen: 586 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 750 x 1925	220	786	links	83020413
750 x 750 x 1925	220	786	rechts	83020412

Made in Germany

gastropolar® 570 weiß

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | dynamische Kühlung | Kühlbereich: -2°C bis +15°C | Kältemittel: R600a | Umgebungstemperatur: +10°C bis +40°C | Energieeffizienklasse D | Bruttovolumen: 586 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 750 x 1925	220	786	links	83020411
750 x 750 x 1925	220	786	rechts	83020410

Made in Germany

Polar & multipolar® Tiefkühlschrank mit statischer Kühlung

Außengehäuse verzinktes Stahlblech, schlag-/stoßfest pulverbesch. in weiß /aus Edelstahl. Fugenloser Innenkessel, weißer Kunststoff mit 7 Verdampferplatten & Gitterkörbe. Abschließbare Tür, umlaufende Magnetkammerdichtung. Türanschlag links/rechts. Klimaklasse SN-ST.

Mehr Infos

TK-multipolar® weiß - 7 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | statische Kühlung | Kühlbereich: -14°C bis -28°C | Kältemittel: R290 | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +35°C | Energieeffizienklasse | Bruttovolumen: 513 L | Nettovolumen: 279 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 760 x 1925	330	440	links	83060124
750 x 760 x 1925	330	440	rechts	83060123

TK-multipolar® Edelst. - 7 Fächer

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | statische Kühlung | Kühlbereich: -14°C bis -28°C | Kältemittel: R290 | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +35°C | Energieeffizienklasse | Bruttovolumen: 513 L | Nettovolumen: 279 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 760 x 1925	330	440	rechts	83060122

TK-Schrank Polar weiß

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | statische Kühlung | Kühlbereich: -14°C bis -28°C | Kältemittel: R290 | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +35°C | Energieeffizienklasse | Bruttovolumen: 513 L | Nettovolumen: 279 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 760 x 1925	330	440	links	83020419
750 x 760 x 1925	330	440	rechts	83020416

TK-Schrank Polar Edelst.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | statische Kühlung | Kühlbereich: -14°C bis -28°C | Kältemittel: R290 | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Reinigung mit feuchtem Tuch | Umgebungstemperatur: +10°C bis +35°C | Energieeffizienklasse | Bruttovolumen: 513 L | Nettovolumen: 279 L

Abmessungen mm	Anschlusswert W	Energieverbrauch kWh pro Jahr	Türanschlag	Bestell-Nr.
750 x 760 x 1925	330	440	links	83020417
750 x 760 x 1925	330	440	rechts	83020414

Made in Germany

Rieber

TK multipolar® CONNECT Digitaler Tiefkühl-Gemeinschaftskühlschrank mit App-Öffnungssystem

Mit 10 digitalen Schließfächern, hygienische & einfache Reinigung. Fächerböden aus entnehmbaren GN-Behältern. Außengehäuse aus Stahl weiß. Innenkessel Kunststoff weiß. Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung, Türanschlag links/rechts. Besonders Energiesparend durch angepasste Kompressoren und Kältemittel R290. Bis zu 16-fach reduzierter Energieverbrauch, deutlich geringerer Kälteverlust durch Öffnung der Einzelfächer, der „Kühlschrank im Kühlschrank“ spart Strom & Geld.

Mehr Infos

tk multipolar® CONNECT

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz | | Kühlbereich: -14°C bis -25°C | Kältemittel: R290 | Steckerart: Schukostecker (Typ F) | Kabelart: glattes Kabel | Kabellänge: 2.000 mm | Umgebungstemperatur: +10°C bis +32°C | Bruttovolumen: 620 L

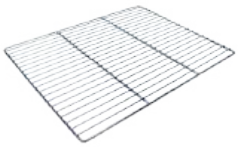
Abmessungen	Anschlusswert	Energieverbrauch	Türanschlag	Bestell-Nr.
mm	W	kWh pro Jahr		
820 x 793 x 1960	365	613	links	83020440
820 x 793 x 1960	365	613	rechts	83020441

Made in Germany

Kühlen Zubehör

Passendes Zubehör für entsprechende Kühlschrank-Modelle - wie das GN-Aufnahme-SET für den gastropolar® GN-System-Kühlschrank, GN Edelstahl-Rosten, bis zu optisch stilvoller Glastür, für Einblick in den Innenraum des gastropolar®. Für den multipolar® Gemeischaftskühlschrank Tür-Dekorrahmen zur Auswahl, Hauptschlüssel zum sicheren Verriegelung, sowie robusten Untergestellen aus Edelstahl.

Mehr Infos



Edelstahl-Rost GN 2/1 530x650mm

Der GN-Rost - zum Einschieben in Schränke / Wagen / Fächer im Gastronorm-Maß aus Edelstahl.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
2,1	84140101

Glastür - gastropolar® Edelst.

Die Glastüre für alle gastropolar® Kühlschränke - für einen ansprechenden Einblick ins Innenleben.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	83020425

GN-Aufnahme-SET - gastropolar®

Das GN-Aufnahme-SET für den gastropolar®- 1x Rost 2/1 + GN-Aufnahme für 1/1.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
3,8	83020493

GN-Aufnahmeschienen-SET - gastropolar®

Das GN-Aufnahmeschienen-SET für den gastropolar®- 2x Auflageschienen für Roste oder 2/1 GN-Behälter.

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,5	83020495

Tür-Dekorrahmen mont. - multipolar® 380

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	83020298

Made in Germany

Tür-Dekorrahmen mont. - multipolar® 481

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	83020398

Tür-Dekorrahmen mont.- multipolar® 182

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	83020198

Untergestell CNS H=350mm-multipolar® 380

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	83020297

Untergestell 182 CNS, Höhe max. 350mm

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	83020197

Untergestell CNS H=350mm-multipolar® 481

Gewicht kg	Bestell-Nr.
-	83020397

Hauptschlüssel für multipolar® 21 (G)

Gewicht kg	Bestell-Nr.
0,0	83020200

Großküchen Spülen

Programm Überblick

waterstation® GN-professional - Varianten

Professionelle Gastronorm-Spülenabdeckung zur Anwendung mit GN-Behälter/Schneidbrettern für multifunktionales & praktisches Spülen, Waschen, Vorbereiten. In verschiedenen Ausführungen: rechts/links mit einem 1/1 und/oder mit einem 2/1 Becken und entsprechend links/rechts mit Abtropffläche.

Für die passgenaue Anwendung mit GN-Behälter und Sieben, für multifunktionales & praktisches Spülen, Waschen, Vorbereiten

Handwasch-Ausgußbecken Kombinationen Varianten

Stabiles & hochwertiges Edelstahl Handwaschbecken, hygienisch tiefgezogen mit großen Radien. Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf für restlose Entleerung. Mit Ablaufprägung 2“ bzw. 1 1/2“. In Wand-/Fuß-Ausführungen: mit Revisionsblende, Sensor-Armatur und Einhebelmischbatterie, mit Revisionsblende und Einhebelmischbatterie.

Handwaschbecken Varianten

Stabiles & hochwertiges Edelstahl Handwaschbecken, hygienisch tiefgezogen mit großen Radien. Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf für restlose Entleerung. Mit Ablaufprägung 1 1/2“. In verschiedenen Ausführungen: zum Einschweißen mit Sieb-Ventilprägung 1 1/2“ mittig, mit/ohne Konsole, mit/ohne Verkleidung, mit Verkleidung & Knieschalter, mit Verkleidung & Sensorschaltung.

Großküchenbecken Varianten - zum Einschweißen

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien. Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Becken zylindrisch/konisch, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 1 1/2“, 1 1/4“ bzw. 2“, mittig hinten, rechte/linke/mitte auf kurze/langer Seite, mit/ohne Überlaufprägung. Oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen.

Digitale HACCP Dokumentation - sicher & zeitsparend

Digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Hygiene-, Reinigungs- & Wartungs-Checklisten per App, überal leinsetzbar. Papier- & lückenlose HACCP, in Echtzeit von überall aus zentral in ihrem Dashboard einsehbar.

Checklisten QR-Code - jederzeit nachrüstbar - Best.-Nr. 94 01 01 14

Spüle mit 1 Becken

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“.

Spüle mit 1 Becken und 1 Abtropffläche

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“. Seitlich eine Abtropffläche.

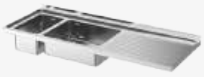
Spüle mit 2 Becken

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung , innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“

Spüle mit 2 Becken & 1 oder 2 Abtropffläche(n)

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“. Seitlich eine Abtropffläche.

waterstation®
GN-professional - Varianten



Professionelle Gastronorm-Spülenabdeckung zur Anwendung mit GN-Behälter/Schneidbrettern für multifunktionales & praktisches Spülen, Waschen, Vorbereiten. In verschiedenen Ausführungen: rechts/links mit einem 1/1 und/oder mit einem 2/1 Becken und entsprechend links/rechts mit Abtropffläche.

Mehr Infos

Typen	**Abmessungen** mm	**Beckengröße**	**Bestell-Nr.**
Einschweißbecken	310 x 511 x 240	1/1	82500301
	634 x 511 x 210	2/1 (Ablauf links)	82500303
	634 x 511 x 210	2/1 (Ablauf rechts)	82500302

Typen	**Abmessungen** mm	**Beckengröße**	**Bestell-Nr.**
Spülenabdeckung	1900 x 700 x 50	1/1 & 2/1 (Becken rechts)	82500203

Made in Germany

Rieber

Handwasch-Ausgußbecken Kombinationen Varianten

Stabiles & hochwertiges Edelstahl Handwaschbecken, hygienisch tiefgezogen mit großen Radien. Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf für restlose Entleerung. Mit Ablaufprägung 2“ bzw. 1 1/2“. In Wand-/Fuß-Ausführungen: mit Revisionsblende, Sensor-Armatur und Einhebelmischbatterie, mit Revisionsblende und Einhebelmischbatterie.

Mehr Infos

Ausführungen	Abmessungen mm	Typen	Bestell-Nr.
mit berührungsloser Armatur & Einhebelmischbatterie	500 x 680 x 900	Fußausführung	82110144
	500 x 680 x 850	Fußausführung	82110138
	500 x 680 x 750	Wandausführung	82110146
	500 x 600 x 900	Fußausführung	82110154
	500 x 600 x 850	Fußausführung	82110150
	500 x 600 x 750	Wandausführung	82110158

Ausführungen	Abmessungen mm	Typen	Bestell-Nr.
mit Einhebelmischbatterie	500 x 680 x 900	Fußausführung	82110140
	500 x 680 x 850	Fußausführung	82110142
	500 x 680 x 750	Wandausführung	82110148
	500 x 600 x 900	Fußausführung	82110156
	500 x 600 x 850	Fußausführung	82110152
	500 x 600 x 750	Wandausführung	82110160

Ausführungen	Abmessungen mm	Typen	Bestell-Nr.
Becken rechts	1100 x 600 x 900	zum Aufsetzen	82110301
	1100 x 500 x 900	zum Aufsetzen	82110201

Ausführungen	Abmessungen mm	Typen	Bestell-Nr.
Becken links	1100 x 600 x 900	zum Aufsetzen	82110302
	1100 x 500 x 900	zum Aufsetzen	82110202

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Handwaschbecken Varianten

Stabiles & hochwertiges Edelstahl Handwaschbecken, hygienisch tiefgezogen mit großen Radien. Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf für restlose Entleerung. Mit Ablaufprägung 1 1/2“. In verschiedenen Ausführungen: zum Einschweißen mit Sieb-Ventilprägung 1 1/2“ mittig, mit/ohne Konsole, mit/ohne Verkleidung, mit Verkleidung & Knieschalter, mit Verkleidung & Sensorschaltung.

Mehr Infos

Ausführungen	Abmessungen mm	Bestell-Nr.
zum Einschweißen	345 x 245 x 120	82100101
	500 x 300 x 150	82100102

Ausführungen	Abmessungen mm	Bestell-Nr.
mit Verkleidung & Sensorschaltung	400 x 385 x 122	82100601
	550 x 440 x 152	82100602

Ausführungen	Abmessungen mm	Bestell-Nr.
mit Verkleidung & Knieschalter	400 x 385 x 190	82100501
	550 x 440 x 225	82100502

Ausführungen	Abmessungen mm	Bestell-Nr.
mit Verkleidung	400 x 385 x 122	82100401
	550 x 440 x 152	82100402

Made in Germany

Ausführungen	Abmessungen mm	Bestell-Nr.
ohne Konsole	400 x 385 x 120	82100301
	550 x 440 x 150	82100302

Ausführungen	Abmessungen mm	Bestell-Nr.
mit Konsole	400 x 385 x 120	82100201
	550 x 440 x 150	82100202

Ausführungen	Abmessungen mm	Bestell-Nr.
Roundline mit Siebprägung	488 x 460 x 340	82350101

Großküchenbecken
Varianten - zum Einschweißen

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien. Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Becken zylindrisch/konisch, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 1 1/2“, 1 1/4“ bzw. 2“, mittig hinten, rechte/linke/mitte auf kurze/langer Seite, mit/ohne Überlaufprägung. Oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen.

Mehr Infos

Typen	Abmessungen mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
innen seidenmatt	240 x 340 x 150	Ventilloch mittig	82120103
	250 x 370 x 160	Ventilloch mittig	82120301
	300 x 500 x 300	Ventilloch mittig	82122101
	340 x 370 x 150	Ventilloch links	82120502
	340 x 370 x 150	Ventilloch mittig	82120503
	340 x 370 x 150	Ventilloch rechts	82120501
	370 x 370 x 160	Ventilloch rechts oder links	82120701
	400 x 400 x 200	Ventilloch rechts oder links	82120801
	400 x 400 x 250	Ventilloch rechts oder links	82120901
	400 x 400 x 300	Ventilloch rechts oder links	82121001
	450 x 450 x 250	Ventilloch rechts oder links	82121101
	500 x 400 x 200	Ventilloch links	82122202
	500 x 400 x 200	Ventilloch rechts	82122201
	500 x 400 x 250	Ventilloch links	82122402
	500 x 400 x 250	Ventilloch rechts	82122401
	500 x 400 x 300	Ventilloch rechts	82122601
	500 x 400 x 300	Ventilloch links	82122602
	500 x 500 x 250	Ventilloch rechts oder links	82121201
	500 x 500 x 300	Ventilloch rechts oder links	82121301
	500 x 500 x 350	Ventilloch rechts oder links	82121401

Made in Germany

Typen	Abmessungen mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
innen gebürstet (Seiten-wände)	200 x 400 x 170	Ventilloch mittig	82121801
	200 x 400 x 300	Ventilloch mittig	82122001
	600 x 450 x 300	Ventilloch rechts	82122801
	600 x 450 x 300	Ventilloch links	82122802
	600 x 450 x 350	Ventilloch rechts	82123001
	600 x 450 x 350	Ventilloch links	82123002
	600 x 500 x 250	Ventilloch links	82123206
	600 x 500 x 250	Ventilloch rechts	82123205
	600 x 500 x 300	Ventilloch rechts	82123201
	600 x 500 x 300	Ventilloch links	82123202
	600 x 500 x 350	Ventilloch rechts	82123401
	600 x 500 x 350	Ventilloch links	82123402
	600 x 600 x 350	Ventilloch rechts oder links	82121601
	700 x 500 x 300	Ventilloch rechts	82123601
	700 x 500 x 300	Ventilloch links	82123602
	700 x 500 x 350	Ventilloch rechts	82123801
	700 x 500 x 350	Ventilloch links	82123802
	700 x 600 x 300	Ventilloch rechts	82124001
	700 x 600 x 300	Ventilloch links	82124002

Typen	Abmessungen mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
innen poliert	700 x 700 x 350	Ventilloch rechts oder links	82121701

Typen	Abmessungen mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
innen ge-bürstet	200 x 400 x 250	Ventilloch mittig	82121901

Typen	Abmessungen mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
V4A	400 x 400 x 200	Ventilloch rechts oder links	82124201
	400 x 400 x 250	Ventilloch rechts oder links	82124301
	500 x 400 x 200	Ventilloch rechts	82124601
	500 x 400 x 200	Ventilloch links	82124602
	500 x 400 x 250	Ventilloch rechts	82124701
	500 x 400 x 250	Ventilloch links	82124702
	500 x 400 x 300	Ventilloch rechts	82124801
	500 x 400 x 300	Ventilloch links	82124802
	600 x 500 x 300	Ventilloch rechts	82125001
	600 x 500 x 300	Ventilloch links	82125002

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Spüle mit 1 Becken

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“.

Mehr Infos

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
650 x 700 x 250	500 x 500 x 250	1 Becken	82010201

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
650 x 600 x 250	450 x 450 x 250	1 Becken	82010101

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
650 x 700 x 350	500 x 500 x 350	1 Becken	82010301

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
750 x 800 x 300	600 x 600 x 300	1 Becken	82010401

Made in Germany

Rieber

Spüle mit 1 Becken und 1 Abtropffläche

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“. Seitlich eine Abtropffläche.

Mehr Infos

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1400 x 700 x 250	500 x 500 x 250	Becken links	82022001
	500 x 500 x 250	Becken rechts	82021901

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1200 x 700 x 250	500 x 500 x 250	Becken links	82020601
	500 x 500 x 250	Becken rechts	82020501

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1200 x 600 x 350	600 x 450 x 350	Becken links	82020401
	600 x 450 x 350	Becken rechts	82020301

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1200 x 600 x 250	500 x 400 x 250	Becken links	82021001
	500 x 400 x 250	Becken rechts	82020901

Made in Germany

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1000 x 600 x 250	400 x 400 x 250	Becken links	82020201
	400 x 400 x 250	Becken rechts	82020101

Rieber

Made in Germany

Rieber

Spüle mit 2 Becken

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung , innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“

Mehr Infos

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1400 x 700 x 300	600 x 500 x 300	2 Becken	82030501

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1200 x 700 x 250	500 x 500 x 250	2 Becken	82030301

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1200 x 600 x 250	500 x 400 x 250	2 Becken	82030201

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1000 x 600 x 250	400 x 400 x 250	2 Becken	82030101

Made in Germany

Spüle mit 2 Becken & 1 oder 2 Abtropffläche(n)

Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Abdeckung mit umlaufender Verkröpfung, innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Ventilprägung 2“. Seitlich eine Abtropffläche.

Mehr Infos

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
2600 x 700 x 250	500 x 500 x 250	2 Becken & 2 Abtropf-fläche	82050101

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
2100 x 700 x 350	700 x 500 x 350	Becken links	82041001
	700 x 500 x 350	Becken rechts	82040901

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
2400 x 800 x 300	600 x 600 x 300	Becken links	82041401
	600 x 600 x 300	Becken rechts	82041301

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
2000 x 700 x 350	600 x 500 x 350	Becken links	82040801
	600 x 500 x 350	Becken rechts	82040701

Made in Germany

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1900 x 700 x 250	500 x 500 x 250	Becken links	82040601
	500 x 500 x 250	Becken rechts	82040501

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1800 x 600 x 250	500 x 400 x 250	Becken links	82040201
	500 x 400 x 250	Becken rechts	82040101

Abmessungen mm	Beckengröße mm	Ausführungen	Bestell-Nr.
1600 x 700 x 250	400 x 500 x250	Becken links	82042402
	400 x 500 x250	Becken rechts	82042401

Spülen Zubehör

Passendes Zubehör für entsprechende Spülen-Modelle - wie verschiedene Standrohrventile, Schutzsiebe, Verschlussstangen, Armaturen, Klapproste, Geruchsverschluss, Siebventil, Ablaufverbindung und Stopfenüberlaufventil.

Mehr Infos

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Standrohrventil	Standrohrv 1 1/2“ f.150mm Becken,Gummik	72100204
	Standrohrvent 2“ m. Steg - 150mm Becken	82151114
	Standrohrventil 2“ - 200mm Becken	82151109
	Standrohrventil 2“ - 350mm Becken	82151103
	Standrohrventil 2“ - 300mm Becken	82151102
	Standrohrventil 2“ - 250mm Becken	82151101
	Standrohrventil 1 1/2“ - 300mm Becken	82151004
	Standrohrventil 1 1/2“ - 250mm Becken	82151003
	Standrohrventil 1 1/2“ - 200mm Becken	82151002

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Verschlussstange	Verschlussstange komplett L=550 mm f.HVÜ	40012805
	Verschlussstange komplett L=455 mm f.HVÜ	40012804
	Verschlussstange komplett L=355 mm f.HVÜ	40012803

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Schutzsieb	Schutzsieb f. Ventilecke - B.Tiefe 300mm	82200105
	Schutzsieb f. Ventilecke - B.Tiefe 250mm	82200103

Made in Germany

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Armatur	Zweigriff-Standbatterie 3/4“ 498mm	82150311
	Zweigriff-Standbatterie 3/4“ 356mm	82150310
	Zweigriff-Standbatterie 3/4“ 210mm	82150309

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Geruchverschluss	Geruchsverschluss 2“ x 50mm KSt. weiß	82150803
	Kunststoff-Geruchsverschluss 1 1/2“X50mm	72100301

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Klapprost	Klapprost 550x200mm - f. Ausgussbecken	82011002
	Klapprost 450x200mm - f. Ausgussbecken	82011001

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Siebventil	Siebventil 1 1/2“x70x40mm	82151802

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Ablaufverbindung	Ablaufverbindung 2“2 x 2“ x 200mm	82151616

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Stopfenüberlaufventil	Stopfenüberlaufventil 1 1/2“ Be.ti.300mm	72100205

Typen	Bezeichnung	Bestell-Nr.
Hebelventil	Hebelventil 3 1/2 „ komplett	82150601
	Hebelüberlaufventil 3 1/2 „	82150701

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Auftragsbedingungen. Technische Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2023

Servocuccina:

Catering sowie Schul- & Kita-Verpflegung

Rieber

Rollito:

Kitas und Schulen

Mehr Infos online

varithek®-Buffet:

Betriebsverpflegung, Catering Event- & Veranstaltung, Senioren Wohngruppenverpflegung

Mehr Infos online

Rolling Buffet:

Betriebsverpflegung für Mittelständische Unternehmen und Großkantinen sowie Rehakliniken

Mehr Infos online

Buffetto:

Jugendherbergen (DJH), Selbstbedienung, Kliniken, Privatstationen als Buffetlösungen

Mehr Infos online

Rieber Newsletter

Immer auf dem neuesten Stand

Sie möchten stets über alle Neuigkeiten rund um Rieber informiert werden? Dann melden Sie sich einfach über den QR-CODE zu unseren Rieber NEWS an und erhalten regelmäßig alle Infos zu

- neuen Produkte & Innovationen
- Aktionen & Angebote
- digitalen, nachhaltigen Projekten & Referenzen
- Service, Awards, Messen, Presse & Co.

Jetzt zu den Rieber NEWS anmelden.

Wir freuen uns auf Sie!

Hier anmelden

Rieber

M E T A cooking

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Deutschland

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

+49 (0) 7121 518-444
verkauf@rieber.de

International

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

Österreich

Rieber Austria GmbH
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

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

Schweiz

Rieber Alinox AG
Hörnlistraße 18
CH-8360 Eschlikon TG

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

Find us on:

RIEBER HOMEPAGE

INSTAGRAM

FACEBOOK

LINKED IN

VIMEO