



**Regio-Station**

**Das Optimum der Speisenverteilung**

**Rieber**

## Mit der Regio-Station werden Ihre Speisen bestens versorgt

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

Die in GN-Behältern abgefüllten Speisen werden gekühlt oder warm entweder direkt mit der Regiostation oder deren Transferwagen zur Stationsküche oder in den Speisesaal gebracht. Direkt am Ausgabeort erfolgt programmabhängig die Regenerierung (Kühlkost „Cook and Chill“, Tiefkühlkost „Cook and Freeze“) bzw. das Warmhalten der Speisen (Frischkost „Cook and Serve“) oder auch deren gekühlte Zwischenlagerung bis zum Ausgabezeitpunkt.

Im Schöpfsystem werden die Speisen aus den Gastronorm-Behältern auf Teller angerichtet und verteilt bzw. ausgegeben.



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b>	<b>Seite 02 - 03</b>
<b>Überblick</b>	<b>Seite 04 - 07</b>
<b>Sortiment</b>	<b>Seite 08 - 11</b>

## Regio-Station - das Optimum der Speisenverteilung.

Die Speisen werden in Gastronorm-Behältern bzw. dem Rieber Kochgeschirr thermoplates® auf der beheizbaren Abdeckung dem Gast präsentiert und zusätzlich mit der Wärmebrücke bis zur Ausgabe warm gehalten. Im Schöpfsystem werden die Speisen dann aus den GN-Behältern auf Tellern angerichtet und ausgegeben.



Direkt am Ausgabeort erfolgt die Regenerierung, das Warmhalten der Speisen oder deren gekühlte Zwischenlagerung bis zum Ausgabezeitpunkt.





## Perfekt auf jede Art...

### Technische Beschreibung:

Korpus besteht aus Edelstahl. Die obere Abdeckung ist mit zwei getrennt heizbaren Warmhaltezonen versehen, zum flächenbündigen Aufstellen von 4 GN-Behältern im Format GN 1/1, 55 mm tief. Links und rechts begrenzen zwei stabile Schiebegriffe die Abdeckung und fixieren die GN-Behälter seitlich. Die beiden Wärmestrahler der Licht-/Wärmebrücke sind getrennt schaltbar. Die Hustenschutzverglasung ist verstellbar, wahlweise für Bedienung oder Selbstbedienung. Gastseitig ist

am Korpus eine abklappbare Tablettrutsche aus Edelstahl-Rundrohr angebracht.

Im Korpus sind die einzelnen Funktionen Kühlen / Warmhalten / Regenerieren / Aufbewahren untergebracht. Vollautomatischer Programmablauf.

Beispiel im Standardmenü: Start – Kühl – Regenerierprozeß läuft automatisch bis zur eingestellten Servierzeit. Während der Servierzeit schalten sich Tischplattenheizung und Wärmestrahler dazu.

Bei Bedarf läßt sich der Prozeß auch manuell steuern. Die möglichen Ausführungen entnehmen Sie bitte der Beschreibung. Das Installationsfach ist im Korpus oder in der Licht-/Wärmebrücke immer mittig angeordnet. Bei einigen Varianten ist eine abschließbare Schublade eingebaut. Die Funktionsabteile links und rechts vom Installationsfach sind mit einem Transfergestell ausgestattet. Dieses ist zur Aufnahme von 8 Stück GN-Behältern im Format GN 1/1, 55 mm tief (Inhalt je 5,6 Liter) ausgelegt und besteht vollständig aus

Edelstahl. Ein optionaler Transportwagen für maximal 2 Transfergestelle ist als Zubehör erhältlich. Ein umlaufender Stoßschutz verhindert Beschädigungen an den Seitenwänden.

Die Regio-Stationen werden serienmäßig mit einer rostfreien Rollenausstattung gemäß DIN 18867 – Teil 8 geliefert.

Der Rollendurchmesser beträgt 160 mm. 5 Rollen: je 2 Lenk- und Lenkstopprollen sowie 1 Bockrolle mittig. (Optional und bei Typ 10 - 13 Anordnung HL)



### Automatisierter Ablauf

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



### Gut beheizt

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



### Transferwagen

für max. 2 Hordengestelle



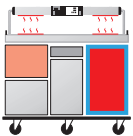


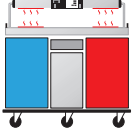
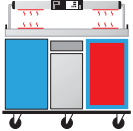


### Transferwagen

mit Hordengestellen wird ausgedockt für Übergabe

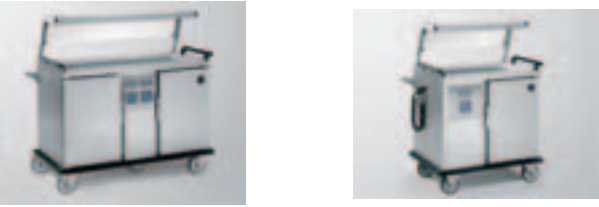





## Überblick

### Regio-Station mit Steuerung im Bord

			
	<b>R-ST Typ 1</b> Warmhalten + Teller wärmen+ Aufbewahren + Schublade + Regenerieren		<b>R-ST Typ 8</b> Warmhalten + Teller wärmen+ Aufbewahren + Schublade + Kühlen /Regenerieren
	<b>R-ST Typ 2</b> Warmhalten + Stellplatz + Schublade + Regenerieren		<b>R-ST Typ 9</b> Warmhalten + Stellplatz + Schublade + Kühlen /Regenerieren
	<b>R-ST Typ 3</b> Warmhalten + Kühlen + Schublade + Regenerieren		<b>R-ST Typ 5</b> Warmhalten + Kühlen + Schublade + Kühlen /Regenerieren

## Überblick

### Regio-Station mit Steuerung im Installationsfach

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

#### Sonderausführung

Flügeltüren abschließbar

#### Best.-Nr.

pro Türe

Abklappbares Bord seitlich links oder rechts

Verkleidung strinseitig (rechts und links), aus Resopal, aufgeklebt

je Seite

Verkleidung gästeseitig, aus Resopal, aufgeklebt

Galerie gästeseitig

Galerie gästeseitig und bedienungsseitig

Transferwagen für 2 Transfergestelle

**88 27 11 02**

Abdeckhaube für Transferwagen

**88 27 11 03**

Zusätzliches Transfergestell für 7 x GN 1/1 65 mm tief

**88 27 11 04**

Zusätzliches Transfergestell für 8 x GN 1/1 55 mm tief

**88 27 11 01**

**Regio-Station**

**R-ST Typ 1**

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

**R-ST Typ 8**

wie R-ST Typ 1 jedoch rechts mit großem Kühl-/Regenerierfach

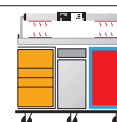
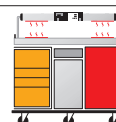
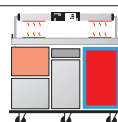
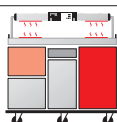


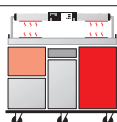
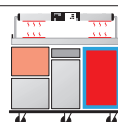
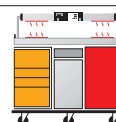
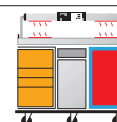
**R-ST Typ 2**

Wärmebrücke oben mit Bedienfeld. Links Stellplatz für thermoport 1000 K. Mittig oben Schublade z. B. für Besteck, rechts großes Regenerierfach.

**R-ST Typ 9**

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



				
	<b>R-ST Typ 1</b>	<b>R-ST Typ 8</b>	<b>R-ST Typ 2</b>	<b>R-ST Typ 9</b>
<b>Länge in mm</b>	1412	1412	1412	1412
<b>Breite in mm, wenn Tablett-rutsche eingeklappt</b>	734	734	734	734
<b>Breite in mm, wenn Tablett-rutsche ausgeklappt</b>	944	944	944	944
<b>Höhe in mm Oberkante Abdeckung</b>	986	986	986	986
<b>Höhe in mm Oberkante Wärmebrücke</b>	1386	1386	1386	1386
<b>Tellerwärmefach</b>	Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief, max. Temperatur 70 °C (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief, max. Temperatur 70 °C (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	-	-
<b>Neutralfach</b>	Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief, (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	Höhe 285 mm für 3 x GN 1/1, 55 mm tief, (eingehängte Seitenführungselemente mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen)	-	-
<b>Regenerierfach</b>	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief Regenerierbereich bis +170 °C	-	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief Regenerierbereich bis +170 °C	-
<b>Kühl-/Regenerierfach</b>	-	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis + 170 °C	-	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis + 170 °C
<b>230 V-Ausführung</b>				
Anschlusswert	3,2 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,4 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,2 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,2 kW, 1N AC 230 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW
<b>Bezeichnung</b>	<b>R-ST Typ 1 - 230 V</b>	<b>R-ST Typ 8 - 230 V</b>	<b>R-ST Typ 2 - 230 V</b>	<b>R-ST Typ 9 - 230 V</b>
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>88 27 01 01</b>	<b>88 27 01 02</b>	<b>88 27 02 01</b>	<b>88 27 02 02</b>
<b>400 V-Ausführung</b>				
Anschlusswert	6,6 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	7,3 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,6 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	7,3 kW, 3N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW	6,6 kW		
<b>Bezeichnung</b>	<b>R-ST Typ 1 - 400 V</b>	<b>R-ST Typ 8 - 400 V</b>	<b>R-ST Typ 2 - 400 V</b>	<b>R-ST Typ 9 - 400 V</b>
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>88 27 01 03</b>	<b>88 27 01 04</b>	<b>88 27 02 03</b>	<b>88 27 02 04</b>



## Regio-Station

### R-ST Typ 3

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

### R-ST Typ 5

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

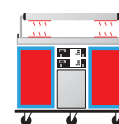
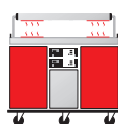
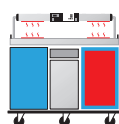
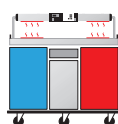


### R-ST Typ 7

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

### R-ST Typ 6

wie R-ST Typ 7 links und rechts jedoch großes Kühl-/Regenerierfach.



	R-ST Typ 3	R-ST Typ 5	R-ST Typ 7	R-ST Typ 6
<b>Länge in mm</b>	1412	1412	1412	1412
<b>Breite in mm, wenn Tablett-rutsche eingeklappt</b>	734	734	734	734
<b>Breite in mm, wenn Tablett-rutsche ausgeklappt</b>	944	944	944	944
<b>Höhe in mm Oberkante Abdeckung</b>	986	986	986	986
<b>Höhe in mm Oberkante Wärmebrücke</b>	1386	1386	1386	1386
<b>Kühlfach</b>	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt	-	-
<b>Regenerierfach</b>	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief Regenerierbereich bis +170 °C	-	2 Regenerierfächer für je max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief Regenerierbereich bis +170 °C	-
<b>Kühl-/Regenerierfach</b>	-	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis + 170 °C	-	2 Kühl-/ Regenerierfächer für je max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis + 170 °C
<b>230 V-Ausführung</b>				
Anschlusswert	3,3 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,4 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	-	-
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW	3,04 kW	-	-
<b>Bezeichnung</b>	<b>R-ST Typ 3 - 230 V</b>	<b>R-ST Typ 5 - 230 V</b>	-	-
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>88 27 03 01</b>	<b>88 27 05 01</b>	-	-
<b>400 V- Ausführung</b>				
Anschlusswert	6,7 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,8 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,4 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,5 kW, 3N AC 400 V 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW	6,6 kW	pro Regenerierfach 3,04 kW	pro Regenerierfach 3,04 kW
<b>Bezeichnung</b>	<b>R-ST Typ 3 - 400 V</b>	<b>R-ST Typ 5 - 400 V</b>	<b>R-ST Typ 7 - 400 V</b>	<b>R-ST Typ 6 - 400 V</b>
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>88 27 03 02</b>	<b>88 27 05 02</b>	<b>88 27 04 02</b>	<b>88 27 04 03</b>

**Regio-Station**

**R-ST Typ 11**

Wärmebrücke oben. Links Bedienfelder, rechts großes Regenerierfach.




**R-ST Typ 12**

wie R-ST 11 rechts jedoch großes Kühl-/Regenerierfach.



**R-ST Typ 13**

links Bedienfeld, rechts Kühl-/Regenerierfach oben und Kühlfach unten. Raddurchmesser 125 mm.

				
	<b>R-ST Typ 11</b>	<b>R-ST Typ 12</b>	<b>R-ST Typ 13</b>	
<b>Länge in mm</b>	985	985	982	
<b>Breite in mm, wenn Tabletrutsche eingeklappt</b>	734	734	Tabletrutsche nur optional auf Anfrage	
<b>Breite in mm, wenn Tabletrutsche ausgeklappt</b>	944	944	Tabletrutsche nur optional auf Anfrage	
<b>Höhe in mm Oberkante Abdeckung</b>	986	986	1047 Beheizte Abdeckung nur optional auf Anfrage	
<b>Höhe in mm Oberkante Wärmebrücke</b>	1386	1386	Licht-/Wärmebrücke nur optional auf Anfrage	
<b>Höhe in mm Oberkante Schiebegriffe</b>	-	-	1114	
<b>Kühlfach</b>	-	-	für max. 3 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt	
<b>Regenerierfach</b>	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief Regenerierbereich bis + 170 °C	-	-	
<b>Kühl-/Regenerierfach</b>	-	für max. 8 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis + 170 °C	für max. 3 x GN 1/1, 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis + 170 °C	
<b>230 V-Ausführung</b>				
Anschlusswert	3,2 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,1 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,4 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW	
<b>Bezeichnung</b>	<b>R-ST Typ 11 - 230 V</b>	<b>R-ST Typ 12 - 230 V</b>	<b>R-ST Typ 13 - 230 V</b>	
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>88 27 06 01</b>	<b>88 27 06 03</b>	<b>88 27 06 05</b>	
<b>400 V- Ausführung</b>				
Anschlusswert	6,6 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	7,3 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	-	
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW	6,6 kW	-	
<b>Bezeichnung</b>	<b>R-ST Typ 11 - 400 V</b>	<b>R-ST Typ 12 - 400 V</b>	-	
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>88 27 06 02</b>	<b>88 27 06 04</b>	-	

## Sonderzubehör

		
<b>Transferwagen für 2 Transfergestelle</b>	<b>Abdeckhaube für Transferwagen</b>	<b>Zusätzliches Hordengestell</b>
L x T x H in mm <b>Bestell-Nr.</b>	<b>Bestell-Nr.</b>	Für 8 x GN 1/1, 55 mm <b>Bestell-Nr.</b> Für 7 x GN 1/1, 65 mm <b>Bestell-Nr.</b>
905 x 700 x 990 <b>88 27 11 02</b>	<b>88 27 11 03</b>	<b>88 27 11 01</b> <b>88 27 11 04</b>
		
<b>Thermoport® 1000 K</b>	<b>Gastronormbehälter GN 1/1, 55 mm tief</b>	<b>Abklappbares Bord</b> seitlich links oder rechts
L x T x H in mm <b>Bestell-Nr.</b> <b>Bestell-Nr.</b>	<b>Bestell-Nr. ohne Griff</b> <b>Bestell-Nr. mit Griff</b>	<b>Bestell-Nr.</b>
435 x 610 x 561 <b>85 02 04 01 orange</b> <b>85 02 04 12 schwarz</b>	<b>84 01 01 59</b> <b>84 01 02 59</b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>Verkleidung gastseitig</b>	<b>Verkleidung stirnseitig</b>	<b>Flügeltüren abschließbar</b>
<b>Bestell-Nr.</b>	<b>Bestell-Nr.</b>	<b>Bestell-Nr.</b>
<b>auf Anfrage</b>	<b>auf Anfrage</b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>1-seitige Galerie</b>	<b>2-seitige Galerie</b>	
längsseitig (gästeseitig) aus Edelstahl-Rundmaterial Durchmesser 10 mm, 20 mm hoch <b>Bestell-Nr.</b>	längsseitig (gästeseitig und bedienseitig) aus Edelstahl-Rundmaterial Durchmesser 10 mm, 20 mm hoch <b>Bestell-Nr.</b>	
<b>auf Anfrage</b>	<b>auf Anfrage</b>	

## Deutschland

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D-72770 Reutlingen  
Tel. +49 (0) 7121/518-0  
Fax +49 (0) 7121/518-302  
E-Mail: [info@rieber.de](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

## Österreich

Rieber + Grohmann GesmbH.  
Seybelgasse 13  
A-1230 Wien  
Tel. +43 (0) 1/865 15 10-0  
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10  
E-Mail: [office@rieber.at](mailto:office@rieber.at)  
[www.rieber.at](http://www.rieber.at)

## Schweiz

Rieber ag  
Rorschacher Strasse  
Postfach 118  
CH-9402 Mörschwil  
Tel. +41 (0) 71/868 93 93  
Fax +41 (0) 71/866 27 37  
E-Mail: [mail@rieber.ch](mailto:mail@rieber.ch)  
[www.rieber.ch](http://www.rieber.ch)

## Frankreich

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

## Großbritannien

BGL-Rieber Ltd.  
Unit 6 Lancaster Park  
Industrial Estate, Bowerhill,  
Melksham  
GB-Wiltshire SN12 6TT  
Tel. +44 (0) 1225/70 44 70  
Fax +44 (0) 1225/70 59 27  
E-mail: [sales@bglrieber.co.uk](mailto:sales@bglrieber.co.uk)  
[www.bglrieber.co.uk](http://www.bglrieber.co.uk)

## Holland

Rieber Benelux B.V.  
Kamerlingh Onnesweg 2  
NL-2952 BK Alblasterdam  
Tel. +31 (0) 78/691 83 05  
Fax +31 (0) 78/693 14 39  
E-Mail:  
[Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de](mailto:Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

## Polen

Gastronomia Sp. z o.o.  
ul. Sobocka 19  
PL-01-684 Warszawa  
Tel. +48 (0) 22/833 87 07  
Fax +48 (0) 22/833 87 22  
E-Mail: [gastro@gastromedia.pl](mailto:gastro@gastromedia.pl)  
[www.gastromedia.pl](http://www.gastromedia.pl)

Rieber ist der führende Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime sowie für Armeen.

Wir gestalten Esskultur und sorgen so für einen wesentlichen Teil der Gesundheit und Lebensqualität der Menschen - von jung bis alt.

Vor allem dort wo die Produktion und der Verzehr von Lebensmitteln räumlich und zeitlich getrennt sind, sorgen wir für hohe Speisenqualität, Sicherheit und geringe Betriebskosten.

Für heiß und kalt, für 1 bis 1000 Menschen.

Dazu vereinen unsere Lösungen hohen Nutzen im Gebrauch und ansprechendes Design mit hoher Effizienz im Material-, Energie- und Wasserverbrauch. Damit bietet Rieber konkrete Anwendungen, die im täglichen Gebrauch wertvolle Energie und Wasser sparen und so ihren Beitrag zu Klima und Umweltschutz leisten.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign  
[www.pearlcreative.com](http://www.pearlcreative.com)