



**Tablettwagen<sup>®</sup>**

**Das Optimum der Speisenverteilung.**

**Rieber**

## Das Optimum der Speisenverteilung

Wenn die Speisenverteilung über eine Zentralküche abgewickelt wird, kommt es auf die richtige Wahl des Tablettsystems an. Hierfür gibt es mehrere Alternativen: Combitrays und Thermotrays für die passive Warmhaltung oder Kühllhaltung der Speisen. Tablett-systeme für Induktion oder Warmluft für die aktive Warmhaltung oder Kühllhaltung der Speisen.



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b>	<b>Seite 02 - 05</b>
<b>Überblick</b>	<b>Seite 06 - 07</b>
<b>Tablettwagen cook &amp; serve</b>	<b>Seite 08 - 09</b>
<b>Combitray-Isoliergeschirr</b>	<b>Seite 10 - 11</b>
<b>Sonderzubehör</b>	<b>Seite 12</b>
<b>Thermotray, Tablettsystem</b>	<b>Seite 13</b>
<b>Tablettwagen Induktion</b>	<b>Seite 14 - 15</b>
<b>Systemgeschirr Induktion</b>	<b>Seite 16</b>

**Jedes Gericht sicher zum Gast...**





Zum Transportieren tablettierter Speisen auf GN-/Euro-Normtablets oder GN-/Euro-Kompakttablets.



## Der bewährte Tablettwagen...

### Technische Beschreibung:

Geschlossener Wagen aus Edelstahl mit Korpus und Türen doppelwandig, im Schrankraum tiefgezogene Auflagesicken (z. B. 2 x 8, 2 x 16 etc.) und Kippsicherungen, Sickenabstand 115 mm, Ablauföffnung im Boden, beidseitig je 2 senkrechte Schiebegriffe deren Funktion auch bei Türöffnungswinkeln von 270° gewährleistet ist

(Tür mit Arretierstellung).  
Rostfreie Radausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 200 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen feststellbar.

Ausführung TWF-C-D: dichte Ausführung bzw. dichtgeschweißte Hygieneausführung, für Hochdruckreinigung geeignet, Mittelwand freistehend.

Ausführung TWF-AK: mit aktiver Umluft-Kühlung, Temperaturbereich +2 bis +12 °C, Korpus/Türen isoliert, Türen mit umlaufender Dichtung, 230 V Spiralkabel.

Auf Wunsch: umlaufende Stoßrahmen und Galerie.

Ausführung TWF-H: dichtgeschweißte Hygieneausführung, waschanlagentauglich.



#### **Türverschluss**

Selbstschließend, 270° Öffnungswinkel mit Arretierung



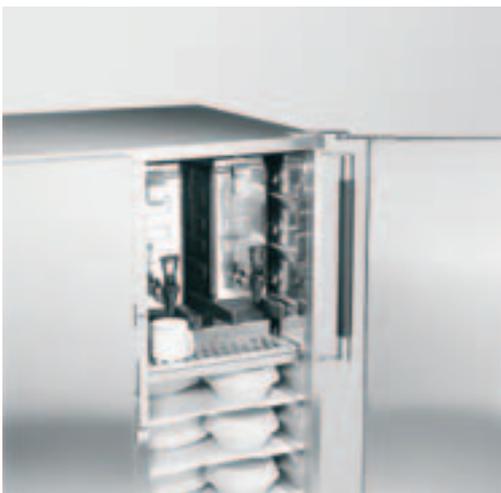
#### **Alles im Griff**

Mit vier Sicherheitsschiebegriffen



#### **Rundum geschützt**

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



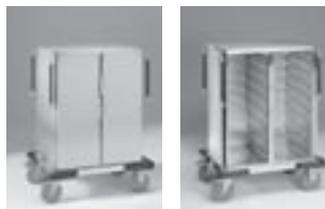
#### **Durchdachte Option**

Stellfläche für Getränkebehälter

**Tablettwagen (für cook & serve)**

Zum Transportieren tablettierter Speisen auf Euronormtablets oder Euro-Kompakttablets. Aus Edelstahl.

**Tablettwagen für Gastrornormtablets ohne Mehrpreis.**



Euronorm = 530 x 370 mm - Standardausführung  
 Gastrornorm = 530 x 325 mm - auf Wunsch, ohne Mehrpreis  
 Veskanorm = 530 x 325 mm - auf Wunsch, gegen Mehrpreis

**Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig**

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.
TWF-C 2 x 8	■ ■	1047 x 760 x 1357	EN	88 44 02 01
TWF-C 2 x 10	■ ■	1047 x 760 x 1587	EN	88 44 03 01
TWF-C 2 x 12	■ ■	1047 x 760 x 1817	EN	88 44 04 01
TWF-C 3 x 8	■ ■ ■	1466 x 760 x 1357	EN	88 44 05 01
TWF-C 3 x 10	■ ■ ■	1466 x 760 x 1587	EN	88 44 06 01
TWF-C 3 x 12	■ ■ ■	1466 x 760 x 1817	EN	88 44 07 01
TWF-C 1 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 08 01
TWF-C 1 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 09 01
TWF-C 1 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 10 01
TWF-C 2 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 11 01
TWF-C 2 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 12 01
TWF-C 2 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 13 01

**Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig dichte Ausführung**

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.
TWF-C-D 2 x 8	■ ■	1047 x 760 x 1357	EN	88 44 02 02
TWF-C-D 2 x 10	■ ■	1047 x 760 x 1587	EN	88 44 03 02
TWF-C-D 2 x 12	■ ■	1047 x 760 x 1817	EN	88 44 04 02
TWF-C-D 3 x 8	■ ■ ■	1466 x 760 x 1357	EN	88 44 05 02
TWF-C-D 3 x 10	■ ■ ■	1466 x 760 x 1587	EN	88 44 06 02
TWF-C-D 3 x 12	■ ■ ■	1466 x 760 x 1817	EN	88 44 07 02
TWF-C-D 1 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 08 02
TWF-C-D 1 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 09 02
TWF-C-D 1 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 10 02
TWF-C-D 2 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 11 02
TWF-C-D 2 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 12 02
TWF-C-D 2 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 13 02

**Mit aktiver Umluft-Kühlung: Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig**

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.
TWF 2 x 8 AK	■ ■	1177 x 810 x 1469	EN	88 45 02 01
TWF 2 x 10 AK	■ ■	1177 x 810 x 1696	EN	88 45 03 01
TWF 3 x 8 AK	■ ■ ■	1569 x 810 x 1469	EN	88 45 05 01
TWF 3 x 10 AK	■ ■ ■	1569 x 810 x 1696	EN	88 45 06 01

**Für Einsatz in AWT-Anlagen: Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig dichtgeschweißte Hygieneausführung**

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.
TWF-H 2 x 8	■ ■	1032 x 780 x 1389	EN	88 18 06 01
TWF-H 2 x 10	■ ■	1032 x 780 x 1619	EN	88 18 02 01
TWF-H 3 x 8	■ ■ ■	1430 x 780 x 1389	EN	88 18 04 01
TWF-H 3 x 10	■ ■ ■	1430 x 780 x 1619	EN	88 18 03 01
TWF-H 2 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1352 x 970 x 1619	EN/GN	88 18 01 01

## Sonderzubehör

<b>Typ</b>	Bestell-Nr. Kupplung		Bestell-Nr. Deichsel	
Kupplung-/Deichselausführung	88 22 05 02		88 22 06 01	
Elektrischer Antrieb möglich bei 2- und 3-türigen Wagen, Typ TWF-C			auf Anfrage	
Lenkrolle mit Fahrbremse				
<b>Stellflächen für Getränkebehälter</b>			Bestell-Nr.	
Eurostellfläche längs aus Edelstahl für 2 Thermi 7 L, Tablett längs eingeschoben, Tropfwanne mit gelochtem Einlegeblech.			88 22 01 17	
Eurostellfläche quer aus Edelstahl für 3 Thermi 7 L, Tablett quer eingeschoben, Tropfwanne mit gelochtem Einlegeblech.			88 22 01 20	
<b>Zentralstopp Ausführung</b>			Bestell-Nr.	
auf 2 Räder wirkend			-	
<b>Kartenkästchen</b>				
<b>Typ zum Einhängen an der umlaufenden Galerie oder Wagendeckel</b>			Bestell-Nr.	
für A 6 Karte (für TWF-I)			88 22 02 03	
für Computerkarte (für TWF-I)			88 22 02 04	
<b>Typ mit Langloch zum Einhängen</b>				
für A 6 Karte (für TWF-C, TWF-AK, TWF-H)			88 22 02 01	
für Computerkarte (für TWF-C, TWF-AK, TWF-H)			88 22 02 02	
<b>Typ</b>			Bestell-Nr.	
Wagennummerierung			-	
<b>Typ</b>			Bestell-Nr.	
Stoßleisten farblich entsprechend Verwendungszweck folgende Standardmöglichkeiten: gelb, grün, rot, braun, blau			-	
<b>Typ</b>			Bestell-Nr.	
Türen abschließbar, 1-türig, 2-türig, 3-türig			-	
<b>Typ</b>			Bestell-Nr.	
Alle Hohlräume schalldämmend isoliert (für Wagenwaschanlage notwendig)			-	
<b>Typ</b>			Bestell-Nr.	
Umlaufende Galerie	alle 1- und 2-teiligen Modelle		-	
Umlaufende Galerie	alle 3-teiligen Modelle		-	
Umlaufender Stoßschutz	alle 1- und 2-teiligen Modelle		-	
Umlaufender Stoßschutz	alle 3-teiligen Modelle		-	
GN-Ausführung	alle Modelle		-	

Combitray - Isoliergeschirr



**Wärme-/Kälteschüssel, Edelstahl, SJ-255**

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

Durchmesser mm	255
Höhe mm	30
Gewicht g	760
Bestell-Nr.	89 08 01 30 matt



**Wärmeschüssel, Edelstahl, „Ultra“ SJ-255**

doppelwandig, hohe Wärme-speicher-fähigkeit  
Teller aufliegend Durchmesser 255 mm,  
Eintopfschalen Durchmesser 190 mm

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



**Wärme-/Kälteschüssel, PP/C, IS-UTEL**

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

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



**Kunststoff-Unterteil PP für Kühlpellet Einlage**

doppelwandig FCKW-frei isoliert,  
Teller aufliegend Durchmesser 255 mm

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



**Cloche, Edelstahl zu SJ-255**

einwandig, mit Fingerloch  
ohne/mit Rille für Eintopfschale

Durchmesser mm	265
Höhe mm	49
Gewicht g	410
Bestell-Nr.	89 08 01 31 matt
Bestell-Nr.	89 08 01 32 matt



**Cloche PP/C**

doppelwandig FCKW-frei, geschäumt,  
mit Griff

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



**Edelstahl-Einsatzteller 3-geteilt zu Wärmeschüssel SC-2, tief**

Durchmesser mm	267
Höhe mm	23
Gewicht g	500
Bestell-Nr.	89 08 01 23
Bestell-Nr.	89 08 01 16
Bestell-Nr.	89 08 01 13



**Kühlpellet PP, blau**

Durchmesser mm	185
Höhe mm	10
Gewicht g	206
Bestell-Nr.	89 08 02 69
Bestell-Nr.	89 08 02 66 flieder
Bestell-Nr.	89 08 02 82 lichtgrau



**Cloche, PP/C 7,75“**

einwandig,  
für Teller Durchmesser 190 mm

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



**Warmhalte-Unterteil, PP/C, „IS-U-BO“**

für Suppenbowlen Durchmesser 130 mm  
doppelwandig, FCKW-frei  
geschäumt

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



**Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-BO“**

für Suppenbowlen Durchmesser 130 mm  
doppelwandig, FCKW-frei  
geschäumt

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



**Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-BO“**

für schwappssichere Suppenschale  
doppelwandig, FCKW-frei  
geschäumt

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

## Combitray - Isoliergeschirr



**Warmhalte-Unterteil, PP/C, „IS-U-EI“**

für Eintopfschalen Durchmesser 190 mm doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

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



**Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-EI“**

für Eintopfschalen Durchmesser 190 mm doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

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



**Bowlendeckel, für Suppenbowlen aus Porzellan**

einwandig

Durchmesser mm	141
Höhe mm	9
Gewicht g	65
Bestell-Nr.	89 08 02 50 lichtgrau



**Bowlendeckel, für Eintopfbowlen aus Porzellan**

einwandig

Durchmesser mm	199
Höhe mm	10
Gewicht g	165
Bestell-Nr.	89 08 02 51 lichtgrau



**Bowlen-Deckel, PP**

schwappsicher, lichtgrau

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



**Bowlendeckel, für Suppenbowlen aus Porzellan**

einwandig für Thermotray

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



**Suppenbowle Edelstahl**

doppelwandig, Inhalt 30 cl

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



**Deckel für Suppenbowle, Edelstahl**

doppelwandig

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



**Salatschale Edelstahl**

einwandig, ohne Griff

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



**Dessertschale Edelstahl**

einwandig, mit Griff

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



**Portionskännchen Edelstahl, zylindrisch**

Kännchen und Scharnierdeckel doppelwandig

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

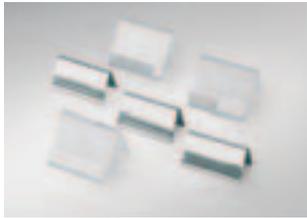


**Portionskännchen Edelstahl, „Hotel“**

Kännchen und Scharnierdeckel doppelwandig

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

**Sonderzubehör**



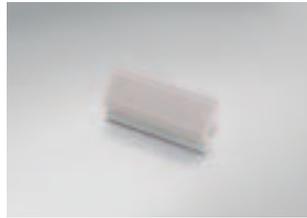
**Kartenhalter**

<b>L x B x H mm</b>	60 x 32 x 32
<b>Gewicht in g</b>	40
<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 06 02 <small>Edelstahl</small>
<b>L x B x H mm</b>	60 x 52 x 48
<b>Gewicht in g</b>	20
<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 17 01 <small>Plexi</small>



**Kartenhalter zum Klipsen**

<i>weiß, Kunststoff</i>	
<b>L x B x H mm</b>	50 x 20 x 36
<b>Gewicht g</b>	3
<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 18 01



**Kartenhalter zu Thermotray**

<i>weiß, Kunststoff</i>	
<b>L x B x H mm</b>	60 x 12 x 27
<b>Gewicht g</b>	10
<b>Bestell-Nr.</b>	89 08 02 14



**Deckelzange**

<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 05 01
--------------------	-------------



**Baumwollhandschuhe 5 Finger**

<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 12 01 <small>normal</small>
<b>Bestell-Nr.</b>	31 35 22 01 <small>ultra</small>

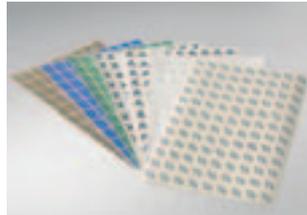


**Patientenkarten  
à 100 Stück**

<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 14 02 <small>gelb A1</small>
<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 14 03 <small>gelb B1</small>
<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 14 01 <small>weiß Diät</small>

**Plastikhüllen für Patientenkarten  
à 100 Stück**

<b>Bestell-Nr.</b>	89 06 15 01
--------------------	-------------



**Farbsymbolkleber  
Bogen à 100 Stück**

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

## Thermotray - das bewährte Tablettssystem

<b>Thermotray 1 Kompakt-Tablett PP/C</b> <i>doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt. Boden, Unterteil mit Deckel</i>			
<b>L x B x H in mm</b>	<b>Gewicht in g</b>	<b>Bestell-Nr.</b>	
530 x 370 x 108	960/1190	89 08 02 04 flieder 89 08 02 29 lichtgrau	
<b>Thermotray 2</b> <i>geeignet für den Transport im offenen Euronorm-Regalwagen oder im geschlossenen Tablettwagen (z. B. Typ RW-180-2BAR-A, TWF-C, TWF-D oder TWF-H).</i>			
<b>L x B x H in mm</b>	<b>Gewicht ohne Bestückung in kg</b>	<b>Gewicht mit Bestückung in kg</b>	<b>Bestell-Nr.</b>
530 x 370 x 115	3	ca. 5	85 02 09 03 lichtgrau
<b>Sonderzubehör für Thermotray 1 und 2</b>		<b>Bestell-Nr.</b>	
<b>Kartenhalter</b>		89 08 02 14	

## Thermotray - Bestückungsbeispiele

				
	<b>Thermotray 2</b>	<b>Thermotray 2</b>	<b>Thermotray 2</b>	<b>Thermotray 1</b>
	<b>Bestell-Nr.:</b>	<b>Bestell-Nr.:</b>	<b>Bestell-Nr.:</b>	<b>Bestell-Nr.:</b>
<b>Speisenteller 255, Porzellan</b>	V 219 3-geteilt 89 08 04 66 V 260 3-geteilt 89 08 04 65 V 295 2-geteilt 89 08 04 67 V 276 flach 89 08 04 33	-	V 219 3-geteilt 89 08 04 66 V 260 3-geteilt 89 08 04 65 V 295 2-geteilt 89 08 04 67 V 276 flach 89 08 04 33	3-geteilt flach 89 08 04 27 89 08 04 25
<b>passender Kunststoffdeckel</b>	V 470 Polysulfon 89 08 02 91		V 470 Polysulfon 89 08 02 91	
<b>Suppentasse 0,45 l Porzellan</b>	V 202 89 08 04 31	-	-	89 08 04 08
<b>passender Deckel</b>	PP, schwappsicher 89 08 02 61			flieder 89 08 02 19 lichtgrau 89 08 02 39 PP, schwappsicher 89 08 02 62
<b>Kaltschale 115 x 115 mm Porzellan</b>	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	-
<b>passender Deckel</b>	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	
<b>Becher mit Henkel 0,25 l Porzellan</b>	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70
<b>Eintopfschale 1 l Porzellan</b>	-	V 212 89 08 04 39 PP, schwappsicher 89 08 02 63	-	-
<b>passender Deckel</b>				
<b>Vorspeisenteller Durchmesser 190 mm</b>	-	89 08 04 68	89 08 04 68	-
<b>passender Kunststoffdeckel</b>		Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	
<b>Salat-/Dessertschale Porzellan</b>	-	-	-	bis zu 3 Stück auf Tablett: 89 09 90 29

**Tablettwagen „Induktion“**  
(für cook & chill / cook & serve)

Zum Transportieren und Regenerieren tablettierter Kaltverpflegung bzw. Kühlkost. Aus Edelstahl. Doppelwandig, isoliert. In Trägerplatten eingelassene Spulen für induktive Erwärmung. Mit aktiver Umluftkühlung. Generator stirnseitig integriert oder extern. Steuerung über Folientastatur. Digitalanzeige. Verschiedene Funktionen. Ausführliche Info im LV-Text. Bitte anfordern.



**Ausführung mit Generator, mit aktiver Umluftkühlung, Kühlmaschine untergebaut - Türen mit Dichtungen, Spulenträgerabstand 95 mm**

Typ	Anschlusswert	L x B x H mm	Bestell-Nr.
TWF I D 1 x 10 AK	230 V, 2,2 kW	865 x 765 x 1621	<b>88 43 01 08</b>
TWF I D 2 x 8 AK	230 V, 3,2 kW	1163 x 765 x 1415	<b>88 43 02 08</b>
TWF I D 2 x 10 AK	230 V, 3,5 kW	1163 x 765 x 1621	<b>88 43 03 08</b>
TWF I D 3 x 8 AK	230 V, 4,6 kW	1612 x 765 x 1415	<b>88 43 06 08</b>
TWF I D 3 x 10 AK	400 V, 5,6 kW	1612 x 765 x 1621	<b>88 43 07 08</b>

**Ausführung mit Generator, mit aktiver Umluftkühlung, Kühlmaschine integriert - Türen mit Dichtungen, Spulenträgerabstand 95 mm**

Typ	Anschlusswert	L x B x H mm
TWF I 1 x 10 AK	230 V	
TWF I 2 x 8 AK	230 V, 3,2 kW	1346 x 783 x 1618
TWF I 2 x 10 AK	230 V, 3,6 kW	1386 x 783 x 1428

Weitere Modelle und Ausführungen auf Anfrage

Sonderzubehör für Tablettwagen Induktion	Bestell-Nr.
Daten-Logger	33 84 02 06
Handheld zur Datenübertragung	33 84 11 13
Weiteres Sonderzubehör auf Anfrage	

## Andockstation Induktion für Tablettwagen

Das System besteht aus Andockstation und speziellem Tablettwagen. Andockstation mit Einstellnische für Tablettwagen und Spulenträgerplatten mit integrierten Induktionsspulen. Das Anheben der Spulenträger durch Elektromotor gewährleistet optimalen Kontakt mit den Tablettwagen. Nur mit spezieller EN-Tablettausführung.

Ausführung und Preis auf Anfrage



### Passiv gekühlt

Der Tablettwagen mit eingeschobenen Kühlelementen links/rechts.



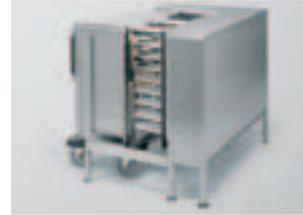
### Andocken Phase 1

Der bestückte Wagen wird eingeschoben.



### Andocken Phase 2

Exakte Positionierung des Wagens durch Führungsschienen.



### Andocken Phase 3

Automatische Verriegelung und Regenerierung



### Andockstation Induktion

Typ	Anschlusswert	L x B x H mm	Bestell-Nr.	
ADS 2 x 8	230 V, 2,0 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS 2 x 10	230 V, 3,0 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS 2 x 12	230 V, 4,1 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS 4 x 8	400 V, 5,8 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS 4 x 10	400 V, 7,0 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	

### Andockstation Induktion, mit aktiver Umluftkühlung

Typ	Anschlusswert	L x B x H mm	Bestell-Nr.	
ADS-AK 2 x 8	230 V, 3,3 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS-AK 2 x 10	230 V, 3,6 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS-AK 2 x 12	230 V, 4,8 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS-AK 4 x 8	400 V, 6,5 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	
ADS-AK 4 x 10	400 V, 8,0 kW	je nach Ausführung	auf Anfrage	

### Tablettwagen mit passiver Kühlung für Andockstation Induktion

Typ	Anschlusswert	L x B x H mm	Bestell-Nr.	
TWF-ZAS 2 x 8	-	je nach Ausführung	auf Anfrage	
TWF-ZAS 2 x 10	-	je nach Ausführung	auf Anfrage	
TWF-ZAS 2 x 12	-	je nach Ausführung	auf Anfrage	
TWF-ZAS 4 x 8	-	je nach Ausführung	auf Anfrage	
TWF-ZAS 4 x 10	-	je nach Ausführung	auf Anfrage	

**Systemgeschirr Induktion**

<b>Systemgeschirr für Induktions-Tablettwagen</b> (muss mit Porzellan abgestimmt werden)			
<b>Typ</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Bestell-Nr.</b>	
Serviertablett	Induktion mit 2 Zentrierungen, Farbe granit	<b>89 08 02 56</b>	
Kartenhalter zum Clipsen	Kunststoff	<b>89 08 02 01</b>	
Kartenhalter zum Aufstellen	Edelstahl	<b>89 08 02 02</b>	
<b>Warmhalte-Oberteile für Teller Durchmesser 260 mm und Eintopfschalen Durchmesser 194 mm</b>			
<b>Typ</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Bestell-Nr.</b>	
Induc-Cloche	Polypropylen mit metallischer Innenbeschichtung, Farbe flieder, für Spulenträgerabstand 95 mm	<b>89 08 02 99</b>	
Induc-Cloche	Polypropylen mit metallischer Innenbeschichtung, Farbe lichtgrau, für Spulenträgerabstand 95 mm	<b>89 08 02 95</b>	
<b>Deckel</b>			
<b>Typ</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Bestell-Nr.</b>	
Deckel für Suppenschale Durchmesser 125 mm	Kunststoff, Farbe grau	<b>89 08 02 50</b>	
Deckel für Suppenschale Durchmesser 125,5 mm	PP, schwappsicher	<b>89 08 02 61</b>	
Deckel für Eintopfschale Durchmesser 184 mm	Kunststoff, Farbe grau	<b>89 08 02 51</b>	
Deckel für Eintopfschale Durchmesser 184 mm	PP, schwappsicher	<b>89 08 02 63</b>	
<b>Porzellan für Induktions-Tablettwagen</b>			
<b>Typ</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Bestell-Nr.</b>	
Teller flach	uni weiß	<b>89 08 04 01</b>	
Teller 3-geteilt	uni weiß	<b>89 08 04 02</b>	
Suppenschale	uni weiß	<b>89 08 04 03</b>	
Eintopfschale	uni weiß	<b>89 08 04 04</b>	
<b>Dekor-Porzellan</b> auf Anfrage			

# Notizen

# Notizen

# Notizen

## 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

Gastromedia 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)