



Tablettwagen®

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 Kühlhaltung der Speisen. Tablett-systeme für Induktion oder Warmluft für die aktive Warmhaltung oder Kühlhaltung der Speisen.



Inhaltsverzeichnis

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

Jedes Gericht sicher zum Gast...





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



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.



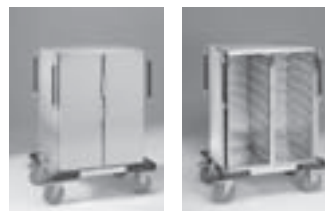
Durchdachte Option

Stellfläche für Getränkebehälter

Tablettwagen (für cook & serve)

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

Tablettwagen für Gastrornormtablets ohne Mehrpreis.



Euronorm = 530 x 370 mm - Standardausführung

Gastronorm = 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

Typ	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		
Stellflächen für Getränkebehälter		
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
Zentralstopp Ausführung		
auf 2 Räder wirkend		-
Kartenkästchen		
Typ zum Einhängen an der umlaufenden Galerie oder Wagendeckel		Bestell-Nr.
für A 6 Karte (für TWF-I)		88 22 02 03
für Computerkarte (für TWF-I)		88 22 02 04
Typ mit Langloch zum Einhängen		
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
Typ		
Wagennummerierung		-
Typ		
Stoßleisten farbig entsprechend Verwendungszweck folgende Standardmöglichkeiten: gelb, grün, rot, braun, blau		-
Typ		
Türen abschließbar, 1-türig, 2-türig, 3-türig		-
Typ		
Alle Hohlräume schalldämmend isoliert (für Wagenwaschanlage notwendig)		-
Typ		
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

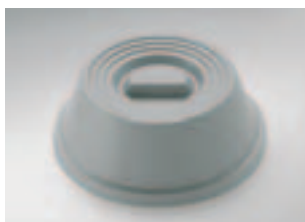
Durchmesser mm	258
Höhe mm	70
Gewicht g	230
Bestell-Nr.	89 08 02 12 flieder 89 08 02 32 lichtgrau


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.	zugehörige Wärmeschüssel (SC2 tief): 89 08 01 16
Bestell-Nr.	zugehörige Cloche SC-2: 89 08 01 13


Kühlpellet PP, blau

Durchmesser mm	185
Höhe mm	10
Gewicht g	206
Bestell-Nr.	89 08 02 69
Bestell-Nr.	zugehöriges Kunststoff Unterteil: 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

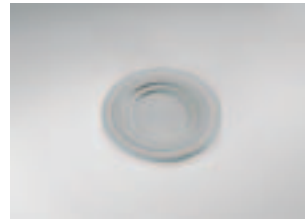
Durchmesser mm	221
Höhe mm	51
Gewicht g	140
Bestell-Nr.	89 08 02 17 flieder 89 08 02 35 lichtgrau



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

für Eintopfschalen Durchmesser 190 mm
doppelwandig, FCKW-frei
geschäumt

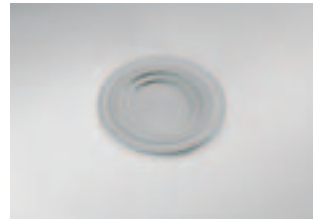
Durchmesser mm	229
Höhe mm	36
Gewicht g	155
Bestell-Nr.	89 08 02 16 flieder 89 08 02 34 lichtgrau



**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

schwappssicher, 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	
L x B x H mm	60 x 32 x 32
Gewicht in g	40
Bestell-Nr.	89 06 06 02 Edelstahl
L x B x H mm	60 x 52 x 48
Gewicht in g	20
Bestell-Nr.	89 06 17 01 Plexi



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



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



Deckelzange	
Bestell-Nr.	89 06 05 01

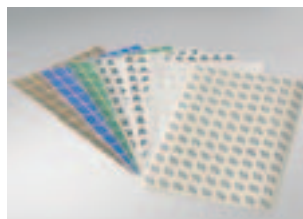


Baumwollhandschuhe 5 Finger	
Bestell-Nr.	89 06 12 01 normal
Bestell-Nr.	31 35 22 01 ultra



Patientenkarten à 100 Stück	
Bestell-Nr.	89 06 14 02 gelb A1
Bestell-Nr.	89 06 14 03 gelb B1
Bestell-Nr.	89 06 14 01 weiß Diät

Plastikhüllen für Patientenkarten à 100 Stück	
Bestell-Nr.	89 06 15 01







Farbsymbolkleber Bogen à 100 Stück	
Bestell-Nr.	89 06 11 01 gelb
Bestell-Nr.	89 06 11 02 grün
Bestell-Nr.	89 06 11 03 rot
Bestell-Nr.	89 06 11 04 orange
Bestell-Nr.	89 06 11 05 braun
Bestell-Nr.	89 06 11 06 violett
Bestell-Nr.	89 06 11 08 blau
Bestell-Nr.	89 06 11 09 schwarz
Bestell-Nr.	89 06 11 10 grau
Bestell-Nr.	89 06 11 12 weiß X
Bestell-Nr.	89 06 11 13 weiß A
Bestell-Nr.	89 06 11 14 weiß B
Bestell-Nr.	89 06 11 15 weiß C
Bestell-Nr.	89 06 11 16 weiß 1/2
Bestell-Nr.	89 06 11 21 hellblau
Bestell-Nr.	89 06 11 22 hellgrün
Bestell-Nr.	89 06 11 23 weiß

Thermotray - das bewährte Tablettsystem

Thermotray 1 Kompakt-Tablett PP/C doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt. Boden, Unterteil mit Deckel			
L x B x H in mm	Gewicht in g	Bestell-Nr.	
530 x 370 x 108	960/1190	89 08 02 04 flieder 89 08 02 29 lichtgrau	
Thermotray 2 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).			
L x B x H in mm	Gewicht ohne Bestückung in kg	Gewicht mit Bestückung in kg	Bestell-Nr.
530 x 370 x 115	3	ca. 5	85 02 09 03 lichtgrau
Sonderzubehör für Thermotray 1 und 2		Bestell-Nr.	
Kartenhalter		89 08 02 14	

Thermotray - Bestückungsbeispiele

				
	Thermotray 2	Thermotray 2	Thermotray 2	Thermotray 1
	Bestell-Nr.:	Bestell-Nr.:	Bestell-Nr.:	Bestell-Nr.:
Speisenteller 255, Porzellan	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 89 08 04 27 flach 89 08 04 25
passender Kunststoffdeckel	V 470 Polysulfon 89 08 02 91		V 470 Polysulfon 89 08 02 91	
Suppentasse 0,45 l Porzellan	V 202 89 08 04 31	-	-	89 08 04 08
passender Deckel	PP, schwappsicher 89 08 02 61			flieder 89 08 02 19 lichtgrau 89 08 02 39 PP, schwappsicher 89 08 02 62
Kaltschale 115 x 115 mm Porzellan	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	-
passender Deckel	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	
Becher mit Henkel 0,25 l Porzellan	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70
Eintopfschale 1 l Porzellan	-	V 212 89 08 04 39 PP, schwappsicher 89 08 02 63	-	-
passender Deckel				
Vorspeisenteller Durchmesser 190 mm	-	89 08 04 68	89 08 04 68	-
passender Kunststoffdeckel		Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	
Salat-/Dessertschale Porzellan	-	-	-	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	88 43 01 08	
TWF I D 2 x 8 AK	230 V, 3,2 kW	1163 x 765 x 1415	88 43 02 08	
TWF I D 2 x 10 AK	230 V, 3,5 kW	1163 x 765 x 1621	88 43 03 08	
TWF I D 3 x 8 AK	230 V, 4,6 kW	1612 x 765 x 1415	88 43 06 08	
TWF I D 3 x 10 AK	400 V, 5,6 kW	1612 x 765 x 1621	88 43 07 08	

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

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

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

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
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
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
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
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
www.bglrieber.co.uk

Holland

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

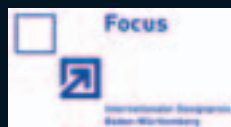
Rieber ist der führende Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime sowie für Armeen.

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