

varithekbuffet

Il sistema flessibile per buffet.



Rieber

varithekbuffet: il sistema flessibile per buffet


I ristoranti, gli alberghi o le mense aziendali, che offrono ai loro clienti un'esperienza gastronomica di prima classe e che vogliono sottolineare la qualità degli alimenti anche con una distribuzione ottimale, scelgono varithekbuffet.

A seconda delle esigenze di spazio e delle singole necessità, si possono combinare insieme i moduli per la cottura, per il riscaldamento, per la refrigerazione e i moduli neutri a proprio piacimento. Tutti i moduli sono disponibili come apparecchiature fisse o mobili su ruote. Il rivestimento può essere facilmente adattato ad ogni stile di arredamento. Così, la distribuzione delle vivande e la cucina completa davanti all'ospite si presentano al meglio anche dal punto di vista estetico.



Indice

Introduzione	Pag. 02 – 03
Utilizzo	Pag. 04 – 05
Panoramica	Pag. 06 – 07
Assortimento	Pag. 08 – 15
Accessori speciali	Pag. 16



Il modulo di refrigerazione

varithekbuffet – l'attraente distribuzione delle vivande

Il modulo
di cottura



Il modulo di riscaldamento con Thermomat®



I diversi moduli



Il modulo di cottura

Il modulo di cottura costituisce l'elemento centrale di varithekbuffet. Nel rivestimento in acciaio inox sono installati a filo due piani di cottura Ceran in formato GN. In alternativa, il modulo di cottura può essere equipaggiato con piani di cottura a induzione a piena superficie.

Su entrambi i piani di cottura interamente riscaldati si può procedere alla cottura con i Rieber thermoplates® compatibili con GN. Il modulo è dotato del sistema di aspirazione e di ricircolo dell'aria airclean3d® con illuminazione. L'aria inquinata è aspirata direttamente verso il retro. I grassi sono filtrati mediante il filtro ciclonico e raccolti in un'apposita vasca. A seconda del tipo di modello, gli agenti odoranti rimanenti vengono assorbiti da un filtro a carbone attivo o zeolitico posizionato nella base.

Diverse versioni disponibili.



Il modulo di riscaldamento

Il modulo di riscaldamento è un altro elemento principale di varithekbuffet. Nel rivestimento in acciaio inox sono inseriti tre supporti di sistema per la sistemazione di GN 1/1 e degli elementi varithek® inseribili, che possono essere equipaggiati con le piastre riscaldanti Ceran varithek®. Così, gli alimenti preparati potranno essere disposti e riscaldati in contenitori GN e in thermoplates® di diversi formati. Il modulo di riscaldamento è anche disponibile con la vasca per la cottura a bagnomaria. Per le grandi quantità di cibo, la base è dotata di un Rieber thermomat®, equipaggiabile a sua volta con contenitori GN.

Il ponte luce dal lato cliente è interamente vetrato e consente quindi di guardare liberamente le vivande esposte. Inoltre, il ponte luce serve come calotta di protezione e per la consegna delle vivande.

Diverse versioni disponibili.



Il modulo di refrigerazione

Il modulo di refrigerazione completa la catena di preparazione di varithekbuffet. Nel rivestimento in acciaio inox è installata una vasca refrigerante con refrigerazione statica. La capacità della vasca refrigerante è di 3 x GN 1/1 con una profondità utile di 200 mm. Campo della refrigerazione statica da +2 °C a +10 °C.

In alternativa, è disponibile una refrigerazione ventilata con refrigerazione primaria e secondaria con mandata d'aria sulla merce fresca. Il modulo di refrigerazione può essere dotato di vetrina o utilizzato come buffet per insalate autonome.

Diverse versioni disponibili.



Il modulo neutro

Il modulo neutro è un'integrazione di varithekbuffet. Il rivestimento in acciaio inox è una superficie piana completa. Con l'ausilio di varithek® GN-port, si potrà ad esempio estendere la distribuzione in modo semplice e flessibile. varithek® GN-port è concepito per max. GN 1/1 e ad esempio una piastra riscaldante Ceran, costituendo così un'unità di distribuzione perfetta.

A seconda delle esigenze, sotto la superficie di rivestimento in acciaio inox, si possono prevedere infinite combinazioni di prodotti dell'intera gamma: contenitori GN e diversi modelli di thermomat® e thermoport®. Il modulo non è dotato di ponte luce e offre pertanto lo spazio necessario per tutti gli accessori buffet: decorazioni, consegna delle vivande etc.

Diverse versioni disponibili. Elemento cassa su richiesta.

Riscaldamento a secco conforme ai requisiti HACCP: varithekbuffet – modulo di riscaldamento

Rivestimento in acciaio inox; alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrata dal lato ospite con illuminazione 36 W, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile; base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica assorbita: max. 10,5 kW, 400 V. Tensione nominale 3N AC 400 V 50 Hz.



Con 3 supporti di sistema integrati per l'inserimento di GN 1/1 max., profondità 100 mm, insieme alle piastre riscaldanti Ceran varithek®, 5 prese Schuko 230 V, 4 pareti con registri inseribili.

Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
	Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
Modulo riscaldante con alzata luce/calore, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 13
Modulo riscaldante con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 11
Modulo riscaldante con alzata luce, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 03
Modulo riscaldante con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 01

Con 3 supporti di sistema integrati per l'inserimento di GN 1/1 max., profondità 200 mm, insieme agli elementi inseribili varithek®, 5 prese Schuko 230 V, nessuna parete con registri o sportello inseribili.

Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
	Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
Modulo riscaldante con alzata luce/calore con EST, profondità 200 mm, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 20
Modulo riscaldante con alzata luce/calore con EST, profondità 200 mm	1180	780	900	1225	92 50 04 19
Modulo riscaldante con alzata luce con EST, profondità 200 mm, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 10
Modulo riscaldante con alzata luce con EST, profondità 200 mm	1180	780	900	1225	92 50 04 09

Con 3 vasche bagnomaria integrate per GN 1/1 max., profondità 200 mm. Vasche termoregolabili singolarmente da +30 °C a +110 °C, riscaldate a umido o a secco: scarico centrale sotto al fondo; 2 prese Schuko 230 V, 4 pareti con registri inseribili.

Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
	Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, mobile, con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 16
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 15
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, mobile, con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 06
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 05

Con 3 supporti di sistema integrati per l'inserimento di GN 1/1 max., profondità 100 mm, insieme alle piastre riscaldanti Ceran varithek®, nella base a destra thermomat® integrato con 2 cassette GN 1/1, profondità 150mm, 2 pareti con registri inseribili.

Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
	Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
Modulo di riscaldamento con Thermomat®, mobile, con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 14
Modulo riscaldante con Thermomat®, con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 12
Modulo di riscaldamento con Thermomat®, mobile, con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 04
Modulo di riscaldamento con Thermomat®, con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 02

Accessori speciali		Art.no.
Piastra riscaldante Ceran varithek® (piastra riscaldante) 230 V, 800 W, (max. 3 x), V-1/1-CH-800-K08 , (lung x largh x h 325 x 635 x 57 mm)		91 01 01 08
Raschietto per la pulizia per piano di cottura Ceran		91 02 03 01
Sportello inferiore , per la chiusura dei sistemi di supporto installati (non disponibile per tutti i modelli)		92 50 10 41
Sportello superiore , acciaio inox, per la chiusura dei sistemi di supporto installati (non disponibile per tutti i modelli)		92 50 10 93
Diversi elementi inseribili varithek® per la sistemazione nei supporti di sistema		
Parete con registri in acciaio inox, inferiore, sospesa (max. 4 pareti), con scanalature su entrambi i lati, per l'inserimento in contenitori Gastronorm o thermoplates® lung x largh x h: 42,5 x 560 x 435,5 mm, distanza scanalature 115 mm, 4 scanalature		92 50 10 16
Rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali		
Scorrevassoi etc. cfr. accessori speciali		
Versione su richiesta (non ampliabile!)		
Ante in acciaio inox, con pareti doppie, maniglia incassata in plastica sul lato di servizio		
Sportello sinistro , (prof x largh) 385 x 438,5 mm		92 50 10 08
Sportello centrale , (prof x largh) 322 x 438,5 mm		92 50 10 10
Sportello destro , (prof x largh) 385 x 438,5 mm		92 50 10 09

varithek**buffet** – **modulo di cottura**

Rivestimento in acciaio inox con piani di cottura installati a filo. Cornice in acciaio sotto il rivestimento con 1 presa Schuko, 230 V.
 Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox con 2 ante in acciaio inox.
 Sistema di aspirazione e di ricircolo dell'aria airclean3d® (a 2 stadi) integrato con filtri a carbone attivo, centrifughi, antigrasso a maglia fine e bacinella raccogligrasso rimovibile. Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W e ripiano in vetro estraibile. Interruttore on/off e 2 commutatori multipli aggiuntivi per il sistema di aspirazione a destra. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica assorbita: max. 10,5 kW, 400 V, tensione nominale 3 N AC 400 V 50 Hz.



Modello RBS-KOM-CK 2 piani di cottura Ceran 3,4 kW con 2 zone di cottura circolari ciascuno.

Modello RBS-KOM-IK con 2 piani di cottura a induzione 3,5 kW; zona di cottura circolare a sinistra, zone di cottura interamente riscaldabili a destra.

Modello KOM-IKW 2 piani di cottura a induzione 3,5 kW; adattatore wok a sinistra, zona di cottura interamente riscaldabile a destra.

Modello	Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
RBS-KOM-CK	con 2 piani di cottura Ceran da 3,4 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 01
RBS-KOM-CK-F mobile	con 2 piani di cottura Ceran da 3,4 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 03
RBS-KOM-IK	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 02
RBS-KOM-IK-F mobile	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW	1180	780	900	1225	92 50 03 04
RBS-KOM-IKW	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW (adattamento wok a sinistra, piastra a filo a destra)	1180	780	900	1225	92 50 03 05
RBS-KOM-IKW-F mobile	con 2 piani di cottura a induzione da 3,5 kW (adattamento wok a sinistra, piastra a filo a destra)	1180	780	900	1225	92 50 03 07

Accessori speciali

Supporto per wok RBS-HALT-W, (lung x largh x h) 555 x 350 x 20 mm	92 50 10 15
Supporto per thermoplates® GN 1/1 (lung x largh x h) 555 x 350 x 20 mm	92 50 10 17
Supporto per thermoplates® GN 2/3 (lung x largh x h) 555 x 350 x 20 mm	92 50 10 18
thermoplates® GN 1/1, rivestito, con maniglia, profondità di 20 mm	84 01 09 32
Raschietto per la pulizia per piano di cottura Ceran	91 02 03 01
Filtro zeolitico di ricambio per airclean3d®	92 50 10 19
Wok Demeyere WP3 in acciaio inox, diametro 360 mm, capacità 6 L, con fondo stonato (utilizzabile con l'alzata per wok V-1/1-WA4)	91 04 02 03
Wok Demeyere in acciaio inox, 8,5 L, con fondo piano (utilizzabile senza alzata per wok)	91 04 02 04
Rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali Scorrivassoi etc. cfr. accessori speciali	
Parti di ricambio del sistema di aspirazione	
Filtro a carbone attivo	92 50 10 52
Filtro "tessuto non tessuto"	92 50 10 53

Alternativa flessibile: modulo di cottura con varithek® GN-port

Modulo neutro con il sistema di aspirazione airclean3d® integrato e superficie d'appoggio ribassata. Rivestimento in acciaio inox. Con superficie d'appoggio 1055 x 580 x 160 mm ribassata, ad es. per max. 3 x GN-port 1/1. Cornice in acciaio sotto il rivestimento con 3 prese, 230 V. Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox, con 2 ante con pareti doppie in acciaio inox. Sistema di aspirazione e di ricircolo dell'aria airclean3d® (a 2 stadi) integrato con filtri a carbone attivo, centrifughi, antigrasso a maglia fine e bacinella raccogligrassa, rimovibile. Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W e ripiano in vetro estraibile, interruttore on/off con 2 commutatori multipli aggiuntivi per il sistema di aspirazione a destra. Lato ospite rivestito in acciaio inox. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica assorbita: max. 10,5 kW. Tensione nominale 3 N AC 400 V 50 Hz.



Modello	Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
RBS-NM-AIR	con il sistema di aspirazione airclean3d® integrato e superficie d'appoggio ribassata	1180	780	900	1225	92 50 01 07
RBS-NM-AIR-F mobile	con il sistema di aspirazione airclean3d® integrato e superficie d'appoggio ribassata	1180	780	900	1225	92 50 01 08
Accessori speciali						
Filtro zeolitico di ricambio per airclean3d® (sovrapprezzo)						92 50 10 19
varithek® GN-port (max. 3 pezzi), lung x largh x h: 350 x 555 x 160 mm (= supporto di sistema per l'alloggiamento di elementi inseribili varithek®, Swiss PLY® thermoplates® e contenitori Gastronorm. In acciaio inox, pareti doppie, interno con 3 scanalature incise)						91 05 03 01
Rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali Scorrevassoi etc. cfr. accessori speciali						
Accessori speciali: elementi inseribili varithek®						
A seconda delle esigenze, gli elementi inseribili varithek® possono essere inseriti sulla superficie d'appoggio ribassata (solo in combinazione con GN-port). Per la gamma completa degli elementi inseribili varithek® consultare il listino prezzi.						

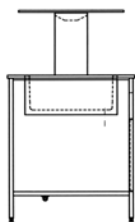
varithekbuffet – modulo di refrigerazione

Rivestimento in acciaio inox, base in tubolare d'acciaio inox, anta a sinistra, vano per macchina frigorifera a destra con griglia di ventilazione, interruttore e regolatore.

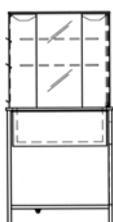
Pannello in acciaio inox sotto il rivestimento, nella zona della vasca refrigerante.

Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica.

Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina Schuko 230 V. Tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz.



Buffet per insalate



Vetrina

Modello RBS-KM vasca refrigerante per 3 x GN 1/1, profondità 200 mm, isolato, rubinetto di scarico, campo di refrigerazione: da +6 °C a +14 °C. Alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrata dal lato ospite con illuminazione 36 W, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile. Potenza elettrica assorbita: ca. 0,291 kW 230 V.

Modello RBS-KMS (buffet insalate per self-service) vasca refrigerante per 3 x GN 1/1, profondità 200 mm, rubinetto di scarico, campo di refrigerazione: da +2 °C a +10 °C. Alzata: centrale. 2 pareti laterali in acciaio inox separati da un ripiano in acciaio inox con illuminazione integrata. Ripiano superiore in vetro estraibile, altezza passavivande 400 mm. Potenza elettrica assorbita: ca. 0,291 kW 230 V.

Modello RBS-KMU vasca a refrigerazione ventilata per 3 x GN 1/1, profondità 100 mm, isolato, con scarico, campo di refrigerazione da +5 °C a +12 °C. Depurazione dell'aria fredda mediante filtro lavabile in «tessuto non tessuto». Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W e ripiano in vetro estraibile. Interruttore on/off. Lato ospite interamente vetrato. Potenza elettrica assorbita: ca. 0,656 kW 230 V.

Modello RBS-KMV (vetrina) vasca a refrigerazione ventilata per 3 x GN 1/1, profondità 100 mm, con scarico, campo di refrigerazione da +5 °C a +12 °C. Depurazione dell'aria fredda mediante filtro lavabile in «tessuto non tessuto». Alzata: 2 pareti laterali in acciaio inox sul lato frontale, separate da un ripiano in acciaio inox con illuminazione integrata. Ripiano superiore in vetro estraibile, 3 sportelli in plexiglas sul lato ospite. 2 porte scorrevoli in vetro VSG dal lato di servizio, ripiano in vetro interno rimovibile. Potenza elettrica assorbita: ca. 0,656 kW 230 V.

Modello	Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
RBS-KM	con alzata e refrigerazione statica	1180	780	900	1225	92 50 02 01
RBS-KM-F mobile	con alzata e refrigerazione statica	1180	780	900	1225	92 50 02 04
RBS-KMS	buffet insalate self-service/refrigerazione statica	1180	780	900	1300	92 50 02 07
RBS-KMS-F mobile	buffet insalate self-service/refrigerazione statica	1180	780	900	1300	92 50 02 08
RBS-KMU	con vasca di refrigerazione ventilata e alzata	1180	780	900	1225	92 50 02 02
RBS-KMU-F mobile	con vasca di refrigerazione ventilata e alzata	1180	780	900	1225	92 50 02 05
RBS-KMV	con vetrina e vasca di refrigerazione ventilata	1180	780	900	1560	92 50 02 03
RBS-KMV-F mobile	con vetrina e vasca di refrigerazione ventilata	1180	780	900	1560	92 50 02 06

Accessori speciali

thermoplates® GN 1/1, non rivestito, con maniglia, profondità di 100 mm

84 01 09 01

Contenitore condensa GN 1/1, profondità 200 mm

84 01 01 07

Falso fondo/vasca di recupero per vasca refrigerante, solo per modelli RBS-KMU e RBS-KMV, per pezzo

92 50 10 90

Lamiera di chiusura per la copertura della vasca refrigerante, solo per modelli RBS-KMU e RBS-KMV, per pezzo

92 50 10 92

Rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali

Scorrevassoi etc. cfr. accessori speciali

varithekbuffet – modulo neutro
Modulo neutro

Rivestimento in acciaio inox. Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Pannello in acciaio inox sotto il rivestimento con 5 prese Schuko, 230 V. 4 Pareti con registri inseribili. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica assorbita: max. 10,5 kW, 400 V. Tensione nominale 3N AC 400 V 50 Hz.



Modello RBS-NMA Alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrata dal lato ospite con illuminazione 36 W, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile.

Modello	Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
RBS-NM	senza alzata	1180	780	900	-	92 50 01 01
RBS-NM-F mobile	senza alzata	1180	780	900	-	92 50 01 04
RBS-NMA	con alzata	1180	780	900	1225	92 50 01 02
RBS-NMA-F mobile	con alzata	1180	780	900	1225	92 50 01 05

Accessori speciali
Pannello in acciaio inox con 2 prese Schuko 230 V / max. 3,5 kW

potenza elettrica assorbita: 3,5 kW, 230 V, cavo di connessione di 3 m, con spina Schuko 230 V

43 72 19 12

Parete con registri in acciaio inox, superiore, sospesa (max. 4 pareti), con scanalature su entrambi i lati, per l'inserimento in contenitori Gastronorm o thermoplates®lung x largh x h: 42,5 x 560 x 579,5 mm, distanza scanalature 115 mm, 5 scanalature

92 50 10 04

Ante (non ampliabili) in acciaio inox, pareti doppie, superiori, lato di servizio

Sportello sinistro, (largh x h) 385 x 582,5 mm

92 50 10 05

Sportello centrale, (largh x h) 385 x 582,5 mm

92 50 10 07

Sportello destro, (largh x h) 385 x 582,5 mm

92 50 10 06

Rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali

Scorriavassi etc. cfr. accessori speciali

varithek**buffet** – **modulo neutro**

Modulo neutro con frigorifero e alzata

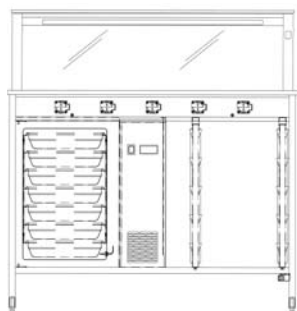
Rivestimento in acciaio inox. Alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrata dal lato ospite con illuminazione 36 W, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile.

Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Sinistra: frigorifero integrato. Conforme ai requisiti igienici, 7 x GN 1/1, profondità 65 mm. Centro: vano di installazione in acciaio inox con fessure di ventilazione e interruttori e regolatore integrati.

Destra: scomparto aperto, 2 pareti con registri sospesi. Pannello in acciaio inox sotto il rivestimento con 5 prese Schuko, 230 V.

Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di connessione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica assorbita: max. 10,5 kW.

Tensione nominale 3N AC 400V 50 Hz.



Modello	Versione	Dimensioni in mm				Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	Altezza con alzata	
RBS-NMA-K	con frigorifero e alzata	1180	780	900	1225	92 50 01 03
RBS-NMA-K-F mobile	con frigorifero e alzata	1180	780	900	1225	92 50 01 06
Accessori speciali						
Parete con registri in acciaio inox, superiore, sospesa (max. 2 pareti), con scanalature su entrambi i lati, per l'inserimento in contenitori Gastronorm o thermoplates®lunghezza x larghezza x altezza: 42,5 x 560 x 579,5 mm, distanza scanalature 115 mm, 5 scanalature						92 50 10 04
Rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali Scorrivassoi etc. cfr. accessori speciali						
Versione su richiesta						
Alzata RBS-LW , lunghezza x larghezza x altezza: 1148 x 325 x 325 mm, con funzione di riscaldamento aggiuntiva (a infrarossi) Potenza elettrica assorbita complessiva: 0,8 kW.						92 50 10 01

varithekbuffet – modulo angolare
Modulo angolare 90°
Rivestimento in acciaio inox, smussato su tutti i lati 17 mm.
Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox.
Distanza dal suolo 160 mm. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, disponibile anche mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica.

Modello	Versione	Dimensioni in mm			Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	
RBS-EM90	90°	780	780	900	92 50 07 01
RBS-EM90-F mobile	90°	780	780	900	92 50 07 02

Accessori speciali
Rivestimento lato ospite (su due lati) per modulo angolare 90°

Denominazione / colore	Materiale	Art.no.
Due lati, nero	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 22
Due lati, concept oak	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 23
Due lati, living beech	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 24
Due lati, north sea	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 25

Rivestimento lato ospite (su quattro lati) per modulo angolare 90°

Quattro lati, nero	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 26
Quattro lati, concept oak	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 27
Quattro lati, living beech	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 28
Quattro lati, north sea	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 29

Scorrevassoi etc., cfr. accessori speciali

Modulo angolare 45°
Rivestimento in acciaio inox, smussato su tutti i lati 17 mm, angolo 45° obliquo. Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Distanza dal suolo 160 mm. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco diametro 125 mm in plastica.

Modello	Versione	Dimensioni in mm			Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	
RBS-EM45	45°	780	780	900	92 50 08 01
RBS-EM45-F mobile	45°	780	780	900	92 50 08 02

Accessori speciali
Rivestimento (su quattro lati) per modulo angolare 45°

Denominazione / colore	Materiale	Art.no.
Quattro lati, nero	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 35
Quattro lati, concept oak	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 36
Quattro lati, living beech	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 37
Quattro lati, north sea	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 38

Versione su richiesta
Scorrevassoi ribaltabile, larghezza 330 mm, tubi quadri in acciaio o acciaio liscio con 3 scanalature di supporto. Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.

Modello	Larghezza in mm	tubi quadri	acciaio inox liscio	Art.no.
RBS-TABK-45°-A1 esterno	330	x	-	92 50 11 10
RBS-TABK-45°-A3	330	-	x	92 50 11 15

Scorrevassoi ribaltabile, larghezza 250 mm, tubi quadri in acciaio o acciaio liscio. Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.

RBS-TABK-45°-A2 esterno	250	x	-	92 50 11 12
RBS-TABK-45°-A4	250	-	x	92 50 11 18

varithek**buffet** – elemento **cassa**

Modulo cassa destra/sinistra

Dimensioni terminale cassa: lung'h x larg'h: 600 x 580 mm

Dimensioni box cassa: lung'h x larg'h: 800 x 780 mm

Potenza elettrica assorbita: max. 3,5 kW, 230 V. Rivestimento in acciaio inox a forma di L.

Terminale cassa ribassato di 85 mm.

Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox, spazio per le gambe: 600 x 610 mm con poggiatesta regolabile

2 prese Schuko, 230 V.

Distanza dal suolo 160 mm. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabile,

disponibile anche mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica.

Potenza elettrica assorbita: 3,5 kW, 230 V, cavo di connessione di 3 m, con spina Schuko 230 V

Tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.

Modello	Versione	Dimensioni in mm			Art.no.
		Lunghezza	Larghezza	Altezza interna	
RBS-KAML	sinistra	1180	780	900	92 50 06 01
RBS-KAML-F mobile	sinistra	1180	780	900	92 50 06 02
RBS-KAMR	destra	1180	780	900	92 50 06 03
RBS-KAMR-F mobile	destra	1180	780	900	92 50 06 04

Accessori speciali

Rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali

Scorriavassoi etc. cfr. accessori speciali

Accessori speciali

Rivestimento per tutti i moduli riscaldanti, refrigeranti, di cottura, neutri e di cassa

Rivestimento, longitudinale, (max. 1 piastra)

Modello	Materiale	Colore	lung'h x larg'h x h in mm	Art.no.
RBS-VKL-L-S	Resopal, massiccio 6 mm	nero	1172 x 718 x 6	92 50 10 03
RBS-VKL-L-CO	Resopal, massiccio 6 mm	concept oak	1172 x 718 x 6	92 50 10 45
RBS-VKL-L-LB	Resopal, massiccio 6 mm	living beech	1172 x 718 x 6	92 50 10 46
RBS-VKL-L-NS	Resopal, massiccio 6 mm	north sea	1172 x 718 x 6	92 50 10 47

Rivestimento, frontale, (max. 2 piastre)

Modello	Materiale	Colore	lung'h x larg'h x h in mm	Art.no.
RBS-VKL-S-S	Resopal, massiccio 6 mm	nero	758 x 718 x 6	92 50 10 02
RBS-VKL-S-CO	Resopal, massiccio 6 mm	concept oak	758 x 718 x 6	92 50 10 42
RBS-VKL-S-LB	Resopal, massiccio 6 mm	living beech	758 x 718 x 6	92 50 10 43
RBS-VKL-S-NS	Resopal, massiccio 6 mm	north sea	758 x 718 x 6	92 50 10 44

Accessori speciali

Versione su richiesta					
Scorrevassoi ribaltabile , larghezza 330 mm, tubi quadri in acciaio . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.					
Modello	laterale	frontale	Larghezza in mm	Art.no.	
RBS-TABK-L1	x	-	330	92 50 11 04	
RBS-TABK-S1	-	x	330	92 50 11 08	
Scorrevassoi ribaltabile , larghezza 250 mm, tubi quadri in acciaio . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.					
Modello	laterale	frontale	Larghezza in mm	Art.no.	
RBS-TABK-L2	x	-	250	92 50 10 02	
RBS-TABK-S2	-	x	250	92 50 10 06	
Scorrevassoi ribaltabile , larghezza 330 mm, in acciaio inox con 3 scanalature di supporto . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.					
Modello	laterale	frontale	Larghezza in mm	Art.no.	
RBS-TABK-L3	x	-	330	92 50 11 13	
RBS-TABK-S3	-	x	330	92 50 11 14	
Scorrevassoi ribaltabile , larghezza 250 mm, acciaio inox, liscio . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.					
Modello	laterale	frontale	Larghezza in mm	Art.no.	
RBS-TABK-L4	x	-	250	92 50 11 16	
RBS-TABK-S4	-	x	250	92 50 11 17	
Cornici inferiori, in acciaio inox per tutti i moduli riscaldanti, refrigeranti, di cottura, neutri, di cassa e angolari (non disponibili per la versione su ruote)					
Denominazione	Larghezza in mm		Art.no.		
longitudinale, per 1 apparecchio	1165		92 50 10 94		
longitudinale, per 2 apparecchi	2345		92 50 10 95		
longitudinale, per 3 apparecchi	3525		92 50 10 96		
frontale	756		92 50 10 97		
Staffe di fissaggio varithekbuffer per collegare i singoli apparecchi				92 50 10 91	

Note

Note

Note

Germania

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

Italia

Rational Distribution Srl
Via Giotto 6/B
I-39100 Bolzano
Tel. +39 (0) 471/93 13 31
Fax +39 (0) 471/93 15 91
E-mail: staff@rational.it
www.rational.it

Svizzera

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

Rieber è il fornitore leader di soluzioni globali per la distribuzione dei pasti per scuole, aziende, catering, alberghi e ristoranti, cliniche e case di riposo o addirittura eserciti.

Diamo vita ad una vera e propria cultura gastronomica e provvediamo ampiamente alla salute e alla qualità della vita di tutti: dai più giovani ai meno giovani.

E soprattutto perché la produzione e il consumo dei pasti sono separati dal punto di vista spaziale e temporale, garantiamo un'elevata qualità del cibo e sicurezza, con costi di esercizio minimi. Per bevande e alimenti caldi e freddi, da 1 a 1000 persone.

Le nostre soluzioni sono in grado di combinare vantaggi nell'uso a un design gradevole uniti alla massima efficienza nel consumo di materiale, energia e acqua. Rieber offre applicazioni concrete che nell'uso quotidiano ci permettono di risparmiare risorse preziose come l'energia e l'acqua, garantendo così un importante contributo al clima e alla tutela ambientale.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign
www.pearlcreative.com