

*Catalogo generale
Carrelli per banchetti*



*[Sistema per banchetti caldi
e freddi]*





***Per un banchetto ben riuscito:
Conservazione in caldo o al fresco di piatti pronti per essere serviti***

Le esigenze non potrebbero essere più disparate: piccoli e grandi congressi, convegni, feste di famiglia con grande o piccola cucina a disposizione. Nessun banchetto è uguale all'altro se si vogliono servire un'ottima qualità al momento giusto e cibi ben caldi. Con i carrelli per banchetti Rieber si può far fronte a questa esigenza in modo economicamente adeguato e brillante per l'ospite. A tempo debito prima del pasto, le vivande possono essere preparate in porzioni e sistemate nel carrello per banchetti preriscaldato o refrigerato fino al momento di essere servite. Neanche gli spostamenti di data o gli ospiti ritardatari rappresentano più un problema per un banchetto ben riuscito.



. . . con i carrelli Rieber per banchetti

Corpo in acciaio inox. Vano dell'armadio con sagomature stampate senza giunti ed esenti da flessione (distanza fra le sagomature 115 mm) per griglie in acciaio inox o contenitori GN. Corpo e porte isolati con parete a intercapedine. La suddivisione in scomparti è conforme alla normativa Gastronorm. Porte con guarnizione in silicone, chiusura a scatto ed apertura a 270°/180°. Vano interno a superficie liscia e di facile pulizia. Nei carrelli per banchetti riscaldati ringhierina perimetrale sul tetto e paraurti perimetrale. Sul lato corto due maniglie.





Modo di funzionamento

Riscaldamento senza aria umidificata

Controllare che la vasca dell'acqua sul fondo sia vuota. Chiudere le porte, regolare la temperatura tramite il comando digitale e premere l'interruttore verde a bilico. La spia si accende e parte il ventilatore per la circolazione dell'aria. Il display digitale fornisce informazioni sull'andamento della temperatura.

Riscaldamento con aria umidificata

Prima del riscaldamento, riempire di acqua fino al bordo il serbatoio sul fondo. Riapplicare il coperchio. Con l'apposito commutatore rotativo è possibile regolare la portata di aria umidificata desiderata. Calore ed umidità vengono distribuiti uniformemente dallo speciale sistema di alimentazione dell'aria.

Vasca sul fondo

con canale di ventilazione nella versione a 1 vano

Vasca sul fondo

con canale di ventilazione nella versione a 2 vani

Comando centrale

Consistente in interruttore on/off, display digitale, regolatore dell'umidità



I carrelli per banchetti per piatti caldi

Il riscaldamento a circolazione d'aria integrato consente di raggiungere una temperatura di +80 °C in soli 30 minuti. Temperatura regolabile con termostato da +30 a +100 °C. Riscaldamento a scelta senza o con aria umidificata.

Apparecchi pronti per la connessione, con cavo a spirale lungo 2 m, spina Schuko e reggicavo.

Ruote in acciaio inox a norme DIN 18867 Parte 8, diametro ruote 200 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote sterzanti con blocco.

Tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.



BKW 1 x 2/1 GN con riscaldamento

Dimensioni 777 x 837 x 1712 mm

Peso a vuoto 120 kg

Potenza assorbita 2000 W

Distanza fra le sagomature 115 mm

max. numero di griglie

in acciaio inox GN 2/1 11

Capienza



Piatti impilati con campane

(vedi foto pagina 4 in alto)

ø 260 mm 64

Piatti non impilati

ø 260 mm 44 (4 per griglia)

ø 310 mm 22 (2 per griglia)

Art.No. 88230104

Distanza fra le

sagomature (senza protezione contro flessione)

max. numero di griglie

in acciaio inox GN 2/1 18

Capienza



Piatti non impilati

ø 260 mm 72 (max. altezza 60 mm,
4 per griglia)

ø 310 mm 36 (max. altezza 60 mm,
2 per griglia)

Art.No. 88230105

BKW 2 x 2/1 GN con riscaldamento

Dimensioni 1490 x 837 x 1712 mm

Peso a vuoto 200 kg

Potenza assorbita 2700 W

Distanza fra le sagomature 115 mm

max. numero di griglie

in acciaio inox GN 2/1 2 x 11

Capienza



Piatti impilati con campane

(vedi foto pagina 4 in alto)

ø 260 mm 160

Piatti non impilati

ø 260 mm 110 (5 per griglia)

ø 310 mm 88 (4 per griglia)

Art.No. 88230203

Distanza fra le

sagomature (senza protezione contro flessione)

max. numero di griglie

in acciaio inox GN 2/1 2 x 18

Capienza

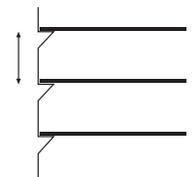


Piatti non impilati

ø 260 mm 180 (max. altezza 60 mm,
5 per griglia)

ø 310 mm 144 (max. altezza 60 mm,
4 per griglia)

Art.No. 88230204



Distanza fra le sagomature:

Descrive la massima distanza utile fra le sagomature



*Evaporatore in alto
nella versione a 1 vano*

*Evaporatore centrale
nella versione a 2 vani*

Comando



I carrelli per banchetti per piatti freddi

La temperatura è regolabile con termostato da -12 bis +8 °C ed è supportata da accumulatore.

Apparecchi pronti per la connessione, con cavo a spirale lungo 2 m, spina Schuko e reggicavo.

Ruote in acciaio inox a norme DIN 18867 Parte 8, diametro ruote 200 mm,

2 ruote fisse e 2 ruote sterzanti con blocco. Tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.



BKW-KF 1 x 2/1 GN con refrigerazione

Dimensioni 804 x 884 x 1755 mm

Peso a vuoto 150 kg

Potenza assorbita 600 W

Capienza*

Piatti non impilati



ø 260 mm 40 (4 per griglia)

ø 310 mm 20 (2 per griglia)

Distanza fra le sagomature 115 mm

max. numero

griglie in acciaio inox GN 2/1 10

Art.No. 88 23 04 02

BKW-KF 2 x 2/1 GN con refrigerazione

Dimensioni 1487 x 884 x 1755 mm

Peso a vuoto 215 kg

Potenza assorbita 600 W

Capienza*

Piatti non impilati



ø 260 mm 88 (4 per griglia)

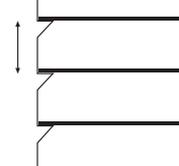
ø 310 mm 44 (2 per griglia)

Distanza fra le sagomature 115 mm

max. numero

griglie in acciaio inox GN 2/1 2 x 11

Art.No. 88 23 04 01



Distanza fra le sagomature:

Descrive la massima distanza utile fra le sagomature

*Grandezza delle griglie in acciaio inox GN 2/1: 650 x 530 mm; le griglie sono adatte anche per piatti più piccoli, ciotole da dessert, bottiglie, ecc.



*Tradizionali ruote semplici:
I colpi duri vengono trasmessi direttamente*

Su ruote molleggiate, le vostre vivande arrivano meglio



***Doppie ruote molleggiate:
I colpi duri vengono ammortizzati***

Gli apparecchi per grandi cucine sono duramente sollecitati. Ciò nonostante viene data poca importanza al comfort di scorrimento. Tuttavia con l'ausilio di doppie ruote molleggiate lo si può migliorare in modo sostanziale. Le doppie ruote molleggiate (diametro 150 mm) offrono una doppia superficie di appoggio ed in tal modo riducono la resistenza al rotolamento. Le leggere irregolarità del pavimento vengono compensate ed il sistema di molleggio integrato riduce i colpi forti.

I vantaggi sono evidenti. Più facile maneggevolezza grazie alla minore resistenza al rotolamento, funzionamento più silenzioso grazie a minori emissioni di rumori ed avveduto trattamento dei vassoi attrezzati. Le vivande trasportate sono trattate delicatamente e restano belle più a lungo. Le doppie ruote molleggiate sono fornibili come optional per carrelli Rieber per banchetti. Interpellateci!

**Qualità
e bella estetica**



Dettagli tecnici:

Accessori optional:

Azionamento elettrico

Il comando avviene con due manopole su entrambi i lati. Si possono scegliere due velocità, marcia avanti o indietro. Per sicurezza è montato un interruttore di arresto d'emergenza. Interpellateci!

Ringhierina perimetrale nei carrelli per banchetti con riscaldamento

Maniglia incassata nei carrelli per banchetti con riscaldamento

Paraurti perimetrale





Accessori:

Campana in acciaio inox

monoparete, satinata, con foro, con solco per ciotola per piatto unico, ø 265 mm, altezza 49 mm, peso 410 g

Art.No. 89080131

Griglia in acciaio inox

Grandezza 2/1, peso ca. 2,3 kg, portata ca. 80 kg con uniforme distribuzione del carico

Art.No. 84140101

Telaio portavassoi in acciaio inox

per 6 vassoi attrezzati fino a ø 260 mm

Art.No. 88230501

Campana in acciaio inox

monoparete, lucida, con foro, con solco per ciotola per piatto unico, ø 265 mm, altezza 49 mm, peso 410 g

Art.No. 89080331

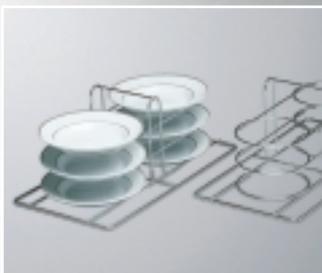
Griglia in acciaio inox

Grandezza 2/1, versione leggera, peso ca. 1,5 kg, portata ca. 60 kg con uniforme distribuzione del carico

Art.No. 84140106



Contenitori Gastronorm
vedi prospetto a parte



**Voglia di qualcosa di più?
Saremo lieti di consigliarvi.**

Germania

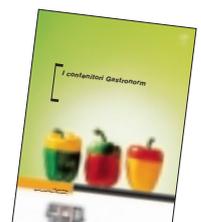
Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. [0 71 21] 5 18-0
Fax [0 71 21] 5 18-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Italia

Rational Distribution Srl
Via Giotto 6B
I-39100 Bolzano
Tel. [04 71] 93 13 31
Fax [04 71] 93 15 91
E-Mail: staff@rational.it
www.rational.it

Svizzera

Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. [0 71] 868 93 93
Fax [0 71] 866 27 37
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch



Richiedete anche i prospetti sui
nostri Thermoport® di classe
2-★ e 3-★...

... o sui nostri contenitori
Gastronorm

Rieber

[**buone soluzioni**]