



STW / ZUB[®]

Solo il meglio per la distribuzione delle vivande.

Rieber

Il carrello Rieber per il trasporto delle vivande

I carrelli da trasporto NORM costituiscono la preziosa alternativa per le piccole comunità e rispettano i severi requisiti HACCP, garantendo una rete di distribuzione in tutta sicurezza.

Gli alimenti (refrigerati o riscaldati) vengono portati nella cucina di reparto in contenitori Gastronorm, trasportati con i carrelli Rieber o thermoport®. In cucina, gli alimenti vengono poi riscaldati e refrigerati. Grazie al sistema ad attingimento, le vivande vengono distribuite nei piatti e infine disposte nei vassoi. Il sistema ad attingimento consente di effettuare porzioni personalizzate, come ad esempio nel caso si debba seguire una dieta specifica.





Indice

Introduzione	Pag. 02 – 03
Panoramica	Pag. 04 – 07
Carrelli per il trasporto delle vivande	Pag. 08 – 11
Carrelli portavivande	Pag. 12 – 13
Note	Pag. 14 – 15

Il sistema ad attingimento...

Carrello per il trasporto delle vivande con vasche di riscaldamento, vani riscaldati e coperchi scorrevoli





Cucina-dispensa con lavello waterstation®cubic (2 piani di lavoro)



Distribuzione intelligente...

Carrello da trasporto in acciaio inox, ripiano superiore con bordo rialzato (nel modello con vasche riscaldanti). Armadietto e sportelli con parete a intercapedine, isolati. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto.

Per una pulizia ottimale, la guarnizione degli sportelli è completamente rimovibile e può essere reinserita senza alcun utensile. Armadietto: protezione igienica, H3. Scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunti, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza.

Paraspigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm conforme a DIN 18867, Parte 7. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, optional VHL.

Armadietto riscaldato: 1 elemento riscaldante per ogni armadietto GN 1/1, potenza termica regolabile separatamente.

Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da + 30 °C a +110 °C (+ 90 °C per NORM III-1-1K). Armadietto optional refrigerato: 1 armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente.

Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica, campo di refrigerazione da +2 °C a +10 °C.

Capacità di raffreddamento: 118 W a -10 °C temperatura di evaporazione, fluido refrigerante R134a.

Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m. Finta presa. Tipo di protezione IP X5 (contro i getti d'acqua) oppure IP X3 (contro gli spruzzi d'acqua) per il modello NORM-II-super.

Tensione nominale 1 N AC 230V 50 Hz/60 Hz.



Tutto in vista

Regolazione del riscaldamento separata per ogni vano ed ogni vasca



Requisiti igienici H3

Interno saldato con scanalature interne di supporto completamente stampate e angoli stondati (raggio R10)



Il completamento ideale

Contenitori Rieber Gastronorm (cfr. apposito prospetto)



Distribuzione

Variante per la distribuzione con coperchio scorrevole in acciaio inox



Il completamento ideale

Rieber thermoplates®
Cuocere in formato GN
(cfr. apposito prospetto)



catering kitchen*

catering kitchen* è un'unità di catering mobile e compatta per trasportare, preparare e servire alimenti caldi e freddi in tutta sicurezza e con la massima qualità.

* brevetto depositato

Carrello per il trasporto delle vivande

Carrello da trasporto in acciaio inox, rivestimento liscio con alloggiamento, rotante. Armadietto e sportelli con parete a intercapedine, isolati, dimensioni per scomparto: 330 x 570 x 586 mm. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto. Interno saldato, requisiti igienici H3. Ciascuno con 14 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunti, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza. Paraspigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL.

Armadietto riscaldato.

1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da + 30 °C a +110 °C. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa. Omologazione VDE/GS/tipo di protezione IP X5 contro i getti d'acqua. Tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

* **Disposizione ruote HL:**

** **Disposizione ruote VHL:**

2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco doppio
1 ruota sterzante frontale centrale lato con blocco doppio, 2 ruote fisse al centro del carrello collegate mediante assale rigido



Modello	Norm-II-0 (armadietto riscaldato)	Norm-III-0 (armadietto riscaldato)
Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x altezza)	905 x 680 x 900 (947)	1314 x 680 x 900 (947)
Peso in kg ca.	75	110
Numero scomparti	2	3
Numero scomparti riscaldati	2	3
Potenza assorbita in Watt	940	1410
Art.no.	88 13 03 21 Disposizione ruote HL*	88 13 10 21 Disposizione ruote HL*
Accessori speciali		
Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8, diametro 160 mm		
Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8, diametro 200 mm		
Ruote antistatiche diametro 125 mm		
Paraurti circolare Art.no.	88 13 20 65	88 13 20 66
Supporto per coperchi GN1/1 Art.no.	88 13 20 10	88 13 20 11
Elemento refrigerante in acciaio inox per alimenti freddi GN 1/1 (refrigerazione scomparto) Art.no.	85 01 20 02	85 01 20 02
Elemento refrigerante in plastica per alimenti freddi GN 1/1 Art.no.	85 02 20 38	85 02 20 38
Piletta di scarico in acciaio inox da inserire nel tubo di scarico della vasca Art.no.	57 01 03 01	57 01 03 01
Scorrivassoio laterale Art.no.	88 13 20 67	88 13 20 68
Indicatore digitale di temperatura per sportello Art.no.	33 07 04 02	33 07 04 02
Giunto/timone per carrello Art.no.	88 22 11 05	88 22 11 06
Ruote sterzanti con blocco	su richiesta	su richiesta

Carrello da trasporto, riscaldabile anche a secco

Carrello da trasporto in acciaio inox. Ripiano superiore con bordo rialzato, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldata, riscaldabile a secco e umido con scarico. Risparmio significativo di energia per il riscaldamento a secco. Vasca per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm. Armadietto e sportelli con parete a intercapedine, isolati, dimensioni per scomparto: 330 x 570 x 364 mm. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto. Interno saldato, requisiti igienici H3. Ciascuno con 8 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunti, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza. Parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm.

2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL. Armadietto riscaldato

1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa.

Omologazione VDE /GS/ tipo di protezione IP X5, contro i getti d'acqua. Tensione nominale: 1N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.

* **Disposizione ruote HL:**

** **Disposizione ruote VHL:**

2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco doppio
1 ruota sterzante frontale centrale latta con blocco doppio, 2 ruote fisse al centro del carrello collegate mediante assale rigido



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali

Modello	Norm-II-2 (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)	Norm-III-3 (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)
Dimensioni in mm (lung x largh x h)	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
Peso in kg ca.	75	120
Numero scomparti riscaldati	2	3
Potenza assorbita in Watt	1880	2820
Art.no.	88 13 06 21 Disposizione ruote HL* 88 13 06 22 Disposizione ruote VHL**	88 13 14 21 Disposizione ruote HL* 88 13 14 22 Disposizione ruote VHL**
Accessori speciali		
Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8, diametro 160 mm		
Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8, diametro 200 mm		
Ruote antistatiche diametro 125 mm		
Paraurti circolare Art.no.	88 13 20 65	88 13 20 66
Supporto per coperchi GN1/1 Art.no.	88 13 20 10	88 13 20 11
Elemento refrigerante in acciaio inox per alimenti freddi GN 1/1 (refrigerazione scomparto) Art.no.	85 01 20 02	85 01 20 02
Elemento refrigerante in plastica per alimenti freddi GN 1/1 Art.no.	85 02 20 38	85 02 20 38
Piletta di scarico in acciaio inox da inserire nel tubo di scarico della vasca Art.no.	57 01 03 01	57 01 03 01
Scorriassoio laterale Art.no.	88 13 20 67	88 13 20 68
Indicatore digitale di temperatura per sportello Art.no.	33 07 04 02	33 07 04 02
Giunto/timone per carrello Art.no.	88 22 11 05	88 22 11 06
Ruote sterzanti con blocco	su richiesta	su richiesta

Carrello da trasporto, riscaldabile anche a secco (1 scomparto refrigerato)

Carrello da trasporto in acciaio inox. Ripiano superiore con bordo rialzato, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldata, riscaldabile a secco o umido con scarico. Risparmio significativo di energia per il riscaldamento a secco. Vasca per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm. Armadietto e sportelli con parete a intercapedine, isolati, dimensioni per scomparto: 330 x 570 x 364 mm, 1 scomparto riscaldato a sinistra, 1 scomparto refrigerato a destra. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto. Interno saldato, requisiti igienici H3. Ciascuno con 8 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunti, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza. Paraspiogli.

Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL.

* **Disposizione ruote HL:**
 ** **Disposizione ruote VHL:**

2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco doppio
 1 ruota sterzante frontale centrale lato con blocco doppio, 2 ruote fisse al centro del carrello collegate mediante assale rigido

Armadietto riscaldato (sinistra)

1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente.

Interruttore on/off a bilanciare, regolazione termostatica da +30 °C a 90 °C.

Armadietto refrigerato

1 armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente.

Interruttore on/off a bilanciare, regolazione termostatica, campo di refrigerazione da +2 °C a 10 °C, potenza frigorifera: 118 W a -10 °C temperatura di evaporazione, fluido refrigerante R 134 a.

Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa.

Omologazione VDE /GS/ tipo di protezione IP X3, protezione antispruzzo.

Potenza assorbita 1970 Watt, tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz/60 Hz.



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali

Modello	NORM-III-1-1K (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)
Dimensioni in mm	1314 x 680 x 900
Peso in kg	100
Numero scomparti inferiori	2
Art.no.	88 13 18 21 HL*

Accessori speciali

					immagine non disponibile	
Modello	Superficie d'appoggio ribaltabile sul lato corto	Coperchio scorrevole, isolato, allungabile sui lati corti. Posizione di serraggio, posizione d'incastro 100 mm durante il preriscaldamento	Coperchio ribaltabile 1/3 - 2/3	Alzata con ponte luce e calore (non disponibile in combinazione con coperchi scorrevoli e ribaltabili)	Alzata con ponte luce (non disponibile in combinazione con coperchi scorrevoli e ribaltabili)	Telaio di guida per scomparto, allungabile, per contenitori GN fino 1/1, ripiano superiore = 4 telai, ripiano inferiore = 2 telai
Dimensioni lunghezze x larghezza x altezza in mm	612 x 265 x 22	Norm-II 877 x 650 Norm-III 1250 x 650	Norm-II 800 x 620 Norm-III 1220 x 620			
Art.no. Norm-II	88 13 20 02	88 13 20 69	88 13 20 71	88 13 20 46	88 13 20 45	88 13 20 57 (1 x GN 1/1)
Art.no. Norm-III	88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	88 13 20 48	88 13 20 47	88 13 20 58 (2 x GN 1/2)
Art.no.	solo per Norm-III-1-1K 88 13 20 51	solo per Norm-III-1-1K 88 13 20 54	solo per Norm-III-1-1K 88 13 20 56	-	-	-

ulteriori accessori su richiesta

Carrello per il trasporto delle vivande
(con vasca supplementare o armadietto GN 2/4)

Carrello da trasporto in acciaio inox: ripiano superiore con bordo rialzato, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldata, riscaldabile a secco o umido con scarico.

Vasca per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm. Armadietto e sportelli con parete a intercapedine, 530 x 365 mm. Ciascuno con 6 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunti, distanza 55 mm. Maniglia di sicurezza. Paraurti circolare. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 160 mm.

2 ruote sterzanti. Disposizione ruote HL, su richiesta VHL.

Armadietto riscaldato

1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da +30 °C a 110 °C. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa. Omologazione VDE /GS/ tipo di protezione IP X3, protezione antispruzzo, potenza assorbita 2639 W, tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.

Versione:

2 vasche di riscaldamento GN 1/1 riscaldate,

1 vasca di riscaldamento GN 2/4 riscaldata.

2 scomparti inferiori GN 1/1 riscaldati.

1 scomparto inferiore GN 2/4, senza sportello, non riscaldato.

Coperchio ribaltabile 1/3, 2/3 diviso longitudinalmente, con bordo di arresto, bloccaggio come superficie d'appoggio.



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali

Modello	NORM-II-Super (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)
Dimensioni lungh x largh x h in mm	1078 x 700 x 935
Peso in kg ca.	101
Numero scomparti	2 + 1/2
Art.no.	88 13 15 03

Accessori speciali	
Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8, diametro 125 mm	
Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8, diametro 200 mm	
Ruote antistatiche diametro 160 mm	
Supporto per coperchi GN 1/1 Art.no.	88 13 20 10
Elemento refrigerante in acciaio inox per alimenti freddi GN 1/1 (refrigerazione scomparto) Art.no.	85 01 20 02
Elemento refrigerante in plastica per alimenti freddi GN 1/1 Art.no.	85 02 20 38
Piletta di scarico in acciaio inox da inserire nel tubo di scarico della vasca Art.no.	57 01 03 01
Indicatore digitale di temperatura per sportello Art.no.	
Giunto/timone per carrello Art.no.	88 22 11 02
Ruote sterzanti con blocco	su richiesta

Carrello portavivande, riscaldabile anche a secco

Carrello portavivande per il trasporto e la distribuzione degli alimenti portavivande in casa. Rivestimento completo con piegatura a gomito, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldato. Dimensioni vasca per contenitore Gastronorm GN 1/1, riscaldabile a secco o umido. Risparmio significativo di energia per il riscaldamento a secco. Con rubinetto di scarico. Completamente rivestito, isolato. Elementi di comando protetti contro gli urti. Cavo a spirale 2,5 m, finta presa. Interruttore on/off a bilanciere. Regolazione termostatica continua, da +30 °C a +110 °C. Maniglia di sicurezza. Ripiano in acciaio inox saldato. 4 para-spigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti. Omologazione GSVDE, protezione antispruzzo. tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz.



Modello	ZUB 1	ZUB 2	ZUB 2-GL	ZUB 3	ZUB 3-GL	ZUB 4
Capacità	1 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	4 x GN 1/1, 200 mm
Dimensioni esterne in mm	758 x 475 x 900	858 x 675 x 900	816 x 717 x 900	1227 x 675 x 900	1185 x 717 x 900	1562 x 675 x 900
Peso a vuoto in kg	22	33	33	44	44	55
Potenza elettrica assorbita	0,47 kW	0,94 kW	0,94 kW	1,41 kW	1,41 kW	1,88 kW
Posizione maniglia	frontale	frontale	laterale	frontale	laterale	frontale
Art.no.	88 16 01 01	88 16 02 01	88 16 02 03	88 16 03 01	88 16 03 03	88 16 04 01

Accessori speciali

Ripiano per lato longitudinale, ribaltabile Art.no.	-	58 16 17 02	58 16 17 02	58 16 17 03	58 16 17 03	58 16 17 04
Ripiano per lato frontale, ribaltabile Art.no.	-	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01
Piletta di scarico in acciaio inox da inserire nel tubo di scarico Art.no.	-	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01
Piano di appoggio ribaltabile per mestoli, dimensioni 315 x 200 mm Art.no.	-	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01
Ruote antistatiche diametro 125 mm						
Ruote zincate diametro 125 mm						

Carrello portavivande, refrigerato

Carrello portavivande per il trasporto e la distribuzione interna degli alimenti in acciaio inox. Rivestimento completo con piegatura a gomito, vasca di riscaldamento completamente stampata, dimensioni 2 x 1/1, 3 x 1/1 oder 4 x 1/1 GN, saldato. Con rubinetto di scarico. Completamente rivestito, isolato.

Posizione maniglia: frontale. Elementi di comando protetti contro gli urti.

Cavo a spirale 2,5 m, finta presa. Campo di refrigerazione da +2 °C a +10 °C.

Maniglia di sicurezza.

Ripiano in acciaio inox saldato. Impianto di refrigerazione montato in un alloggiamento sotto la vasca. Potenza elettrica assorbita 0,255 kW. 4 parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Tensione nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.

Capacità di raffreddamento ZUB 2-K, ZUB 3-K: 230 Watt con VT -10 °C.

Fluido refrigerante R 134a.



Modello	ZUB 2-K	ZUB 3-K
Capacità	2 x GN 1/1, 200 mm 639 x 510 x 210 mm	3 x GN 1/1, 200 mm 975 x 510 x 210 mm
Dimensioni esterne in mm	860 x 663 x 900	1195 x 663 x 900
Peso a vuoto in kg	55	65
Art.no.	88 16 08 01	88 16 08 02
Accessori speciali		
Ruote antistatiche diametro 125 mm Art.no.		
Ruote zincate diametro 125 mm Art.no.		

Alzata per carrello portavivande

Alzata in acciaio inox per carrello portavivande, lato ospite, con calotta di protezione regolabile a 4 stadi, vetro "VSG" 8 mm. Interruttore on/off. Altezza passavivande 153 mm

Versione con ponte luce, pronto per l'uso. Interruttore sull'alzata, tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz (per carrelli portavivande riscaldati e refrigerati)

Modello	per ZUB 2	per ZUB 3	per ZUB 4
Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x altezza)	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400
Potenza assorbita in Watt	15	18	30
Art.no.	88 13 20 45	88 13 20 47	88 16 10 01
Versione con ponte calore, pronto per l'uso. Interruttore sull'alzata, tensione nominale 1N AC 230 V 50 Hz (solo per carrelli portavivande riscaldati)			
Modello	per ZUB 2	per ZUB 3	per ZUB 4
Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x altezza)	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400
Potenza assorbita in Watt	365	1130	1530
Art.no.	88 13 20 46	88 13 20 48	88 16 10 02

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