



Dienbladwagens [®] **Het optimum binnen het serveren van gerechten.**

Rieber

Het optimum binnen het serveren van gerechten

Als het distribueren van gerechten via een centrale keuken wordt afgewikkeld, draait het om de keus van het dienbladstelsel. Er zijn hiervoor verschillende alternatieven: combitrays en thermotrays om de gerechten passief warm of koel te houden. Dienbladsystemen voor inductie of warme lucht om de gerechten actief warm of koel te houden.



Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 - 05
Overzicht	Pagina 06 - 07
Tabletwagen cook & serve	Pagina 08 - 09
Combi-isoleerbestedek	Pagina 10 - 11
Speciale accessoires	Pagina 12
Thermotray, dienbladsysteem	Pagina 13
Dienbladwagen inductie	Pagina 14 - 15
Systeembestedek inductie	Pagina 16

Elk gerecht veilig bij de gast...





Voor het transporteren van gerechten op dienbladen op GN-/Euro-normdienbladen of GN-/Euro-compacte dienbladen.



De beproefde dienbladwagen...

Technische omschrijving:

Gesloten wagen van rvs met corpus en deuren dubbelwandig, in de kastruimte diepgetrokken steunribben (bv. 2 x 8, 2 x 16 enz.) en kantelbeveiligingen, steunafstand 115 mm, afvoeropening in de bodem, aan beide zijden elk 2 verticale schuifgrepen waarvan de functie ook bij deuropeningshoeken van 270° gewaarborgd is (deur met arrêteerstand).

Uitvoering met roestvrije wielen conform DIN 18867, deel 8. Wiel diameter 200 mm, 2 bokwielen, 2 zwenkwielen vastzetbaar.

Uitvoering TWF-C-D: dichte uitvoering c.q. dichtgelaste hygiëne-uitvoering, voor hogedrukreiniging geschikt, middenwand vrijstaand.

Uitvoering TWF-AK: met actieve circulatieluchtkoeling, temperatuurbereik +2 t/m +12 °C, corpus/deuren geïsoleerd,

Deuren met rondlopende afdichting, 230 V spiraalkabel.

Door consequente doorontwikkeling heeft type TWF-AK (gekoelde uitvoering) een verbeterde luchtverdeling en zodoende een gelijkmatigere koeltemperatuur binnenin – geen temperatuurverlies door de nieuw ingebouwde thermische scheiding tussen binnenwand en buitenkorpus. Op verzoek: rondlopend stootframe en galerie. Uitvoering TWF-H: dichtgelaste hygiëne-uitvoering, geschikt voor wasinstallaties.



Deursluiting

Zelfsluitend, 270° openingshoek met arrêtering



Alles onder de knie

Met vier veiligheidsschuifgrepen



Allround beschermd

Geïntegreerde stootbescherming van kunststof bij TWF-H.
Anders optioneel.



Doordachte optie

Opstelvlak voor drankhouder

Tabletwagen (voor cook & serve)

Voor het transporteren van gerechten op dienbladen op Euronorm-dienbladen of Euro-compacte dienbladen. Van rvs.
Dienbladwagen voor Gastronom-dienbladen zonder meerprijs.



Euronorm = 530 x 370 mm - standaarduitvoering
 Gastronom = 530 x 325 mm - op verzoek, zonder meerprijs
 Veskanorm = 530 x 325 mm - op verzoek, zonder meerprijs

Uitvoering met vleugeldeuren, dubbelwandig

Type	Dienbladplaatsing	l x b x h mm	Norm	Bestelnr.	
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	

Uitvoering met vleugeldeuren, dubbelwandig dichte uitvoering

Type	Dienbladplaatsing	l x b x h mm	Norm	Bestelnr.	
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	

Met actieve circulatieluchtkoeling: uitvoering met vleugeldeuren, dubbelwandig

Type	Dienbladplaatsing	l x b x h mm	Norm	Bestelnr.	
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	

Voor toepassing in AWT-installaties: uitvoering met vleugeldeuren, dubbelwandig dichtgelaste hygiëne-uitvoering

Type	Dienbladplaatsing	l x b x h mm	Norm	Bestelnr.	
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	

Speciale accessoires

Type	Bestelnr. koppeling		Bestelnr. dissel	
Koppeling-/disseluitvoering	88 22 05 02		88 22 06 01	
Elektrische aandrijving mogelijk bij wagen met 2 en 3 deuren, type TWF-C			Op aanvraag	
Zwenkwiel met looprem				
Opstelvlakken voor drankhouder			Bestelnr.	
Euro-opstelvlak in lengte van rvs voor 2 Thermi 7 L, dienblad in lengte ingeschoven, lekbak met geperforeerde inlegplaat.			88 22 01 17	
Euro-opstelvlak dwars van rvs voor 3 Thermi 7 L, dienblad dwars ingeschoven, lekbak met geperforeerde inlegplaat.			88 22 01 20	
Centrale stop uitvoering			Bestelnr.	
Met uitwerking op 2 wielen			-	
Kaartkastje				
Type om in te hangen aan de rondlopende galerie of het wagendecksel			Bestelnr.	
Voor A 6 kaart (voor TWF-I)			88 22 02 03	
Voor computerkaart (voor TWF-I)			88 22 02 04	
Type met slobgat om in te hangen				
Voor A 6 kaart (voor TWF-C, TWF-AK, TWF-H)			88 22 02 01	
Voor computerkaart (voor TWF-C, TWF-AK, TWF-H)			88 22 02 02	
Type			Bestelnr.	
Wagenummering			-	
Type			Bestelnr.	
Stootlijsten in kleur volgens gebruiksdoel volgende standaardmogelijkheden: geel, groen, rood, bruin, blauw			-	
Type			Bestelnr.	
Deuren afsluitbaar, 1-deurs, 2-deurs, 3-deurs			-	
Type			Bestelnr.	
Alle holle ruimten geluidsisolierend geïsoleerd (nodig voor wagenwasinstallatie)			-	
Type			Bestelnr.	
Rondlopende galerie	Alle 1- en 2-delige modellen		-	
Rondlopende galerie	Alle 3-delige modellen		-	
Rondlopende stootbescherming	Alle 1- en 2-delige modellen		-	
Rondlopende stootbescherming	Alle 3-delige modellen		-	
GN-uitvoering	Alle modellen		-	

Combi-isoleerbestedek



Warmte-/koelsleutel, rvs, SJ-255

Dubbelwandig geïsoleerd, aluminium kern,
bord opliggend diameter 255 mm,
eenpansschalen diameter 190 mm

Diameter mm	255
Hoogte mm	30
Gewicht g	760
Bestelnr.	89 08 01 30 mat



Warmteschotel, rvs, „Ultra“ SJ-255

Dubbelwandig, hoge warmteopslag-
capaciteit
Bord opliggend diameter 255 mm,
Eenpansschalen diameter 190 mm

Diameter mm	255
Hoogte mm	34
Gewicht g	830
Bestelnr.	89 08 01 41 mat



Warmhoud/koelschotel, PP/C, IS-UTEL

Dubbelwandig, vrij van CFK geïsoleerd
Bord opliggend diameter 255 mm,
Eenpansschalen diameter 190 mm

Diameter mm	255
Hoogte mm	32
Gewicht g	180
Bestelnr.	89 08 02 13 sering 89 08 02 33 lichtgrijs



Kunststof ondergedeelte PP voor koepellet inzetstuk

Dubbelwandig, vrij van CFK geïsoleerd
Bord opliggend diameter 255 mm

Diameter mm	255
Hoogte mm	32
Gewicht g	180
Bestelnr.	89 08 02 66 sering 89 08 02 82 lichtgrijs



Cloche, rvs bij SJ-255

Enkelwandig, met vingergat,
zonder/met groef voor eenpansschaal

Diameter mm	265
Hoogte mm	49
Gewicht g	410
Uitvoering met groef:	89 08 01 31 mat
Bestelnr.	
Uitvoering zonder groef:	89 08 01 32 mat
Bestelnr.	



Cloche PP/C

Dubbelwandig vrij van CFK, geschuimd,
met greep

Diameter mm	258
Hoogte mm	70
Gewicht g	230
Bestelnr.	89 08 02 12 sering 89 08 02 32 lichtgrijs



RVS inzetbord 3-delig bij verwarmingsschotel SC-2, diep

Bijbehorende verwarmings-
schotel (SC2 diep):
Bestelnr. 89 08 01 16
Bijbehorende cloche SC-2:
Bestelnr. 89 08 01 13

Diameter mm	267
Hoogte mm	23
Gewicht g	500
Bestelnr.	89 08 01 23



Koepellet PP, blauw

Bijbehorend kunststof
onderdeel:
Bestelnr. 89 08 02 66 sering
Bestelnr. 89 08 02 82 lichtgrijs

Diameter mm	185
Hoogte mm	10
Gewicht g	206
Bestelnr.	89 08 02 69



Cloche, PP/C 7,75“

Enkelwandig,
voor borden diameter 190 mm

Diameter mm	207
Hoogte mm	79
Gewicht g	120
Bestelnr.	89 08 02 02 sering 89 08 02 36 lichtgrijs



Warmhoud-ondergedeelte, PP/C, „IS-U-BO“

Voor soepterrines diameter 130 mm
Dubbelwandig, vrij van CFK
geschuimd

Diameter mm	162
Hoogte mm	56
Gewicht g	80
Bestelnr.	89 08 02 11 sering 89 08 02 31 lichtgrijs



Warmhoud-bovengedeelte, PP/C, „IS-O-BO“

Voor soepterrines diameter 130 mm
Dubbelwandig, vrij van CFK
geschuimd

Diameter mm	164
Hoogte mm	37
Gewicht g	75
Bestelnr.	89 08 02 10 sering 89 08 02 30 lichtgrijs



Warmhoud-bovengedeelte, PP/C, „IS-O-BO“

Voor morsbestendige soepschaal
Dubbelwandig, vrij van CFK
geschuimd

Diameter mm	168
Hoogte mm	42
Gewicht g	80
Bestelnr.	89 08 02 20 sering 89 08 02 21 lichtgrijs

Combi-isoleerbestek



Warmhoud-ondergedeelte, PP/C, „IS-U-EI“

Voor eenpansschalen diameter 190 mm
Dubbelwandig, vrij van CFK
geschuimd

Diameter mm	221
Hoogte mm	51
Gewicht g	140
Bestelnr.	89 08 02 17 sering 89 08 02 35 lichtgrijs



Warmhoud-bovengedeelte, PP/C, „IS-O-EI“

Voor eenpansschalen diameter 190 mm
Dubbelwandig, vrij van CFK
geschuimd

Diameter mm	229
Hoogte mm	36
Gewicht g	155
Bestelnr.	89 08 02 16 sering 89 08 02 34 lichtgrijs



Terrinedeksel, voor soepterrines van porselein

Enkelwandig

Diameter mm	141
Hoogte mm	9
Gewicht g	65
Bestelnr.	89 08 02 50 lichtgrijs



Terrinedeksel, voor eenpansterrines van porselein

Enkelwandig

Diameter mm	199
Hoogte mm	10
Gewicht g	165
Bestelnr.	89 08 02 51 lichtgrijs



Bowlen-deksel, PP

Morsbestendig, lichtgrijs

Diameter mm	184
Bestelnr.	89 08 02 63
Diameter mm	131
Bestelnr.	89 08 02 62
Diameter mm	125,5
Bestelnr.	89 08 02 61



Terrinedeksel, voor soepterrines van porselein

Enkelwandig met Thermotray

Diameter mm	144
Hoogte mm	10
Gewicht g	80
Bestelnr.	89 08 02 19 sering 89 08 02 39 lichtgrijs



Soepterrine rvs

Dubbelwandig, inhoud 30 cl

Diameter mm	132/163
Hoogte mm	61
Gewicht g	300
Bestelnr.	89 08 03 08 gepolijst



Deksel voor soepterrines, rvs

Dubbelwandig

Diameter mm	137
Hoogte mm	10
Gewicht g	180
Bestelnr.	89 08 03 09 gepolijst



Slaschaal rvs

Enkelwandig, zonder greep

Diameter mm	133
Hoogte mm	27
Gewicht g	170
Bestelnr.	89 08 01 05



Dessertschaal rvs

Enkelwandig, met greep

Diameter mm	132/153
Hoogte mm	27
Gewicht g	185
Bestelnr.	89 08 01 06



Portiekannetje rvs, cilindrisch

Kannetje en scharnierdeksel dubbelwandig

Inhoud cl	30
Gewicht g	360
Bestelnr.	89 08 01 48 met punt 89 08 01 47 zonder punt



Portiekannetje rvs, „Hotel“

Kannetje en scharnierdeksel dubbelwandig

Inhoud cl	30
Gewicht g	400
Bestelnr.	89 08 01 45 met punt 89 08 01 46 zonder punt

Speciale accessoires



Kaarthouder

I x b x h mm	60 x 32 x 32
Gewicht in g	40
Bestelnr.	89 06 06 02 RVS
I x b x h mm	60 x 52 x 48
Gewicht in g	20
Bestelnr.	89 06 17 01 Plexi



Kaarthouder om te clippen

<i>Wit, kunststof</i>	
I x b x h mm	50 x 20 x 36
Gewicht g	3
Bestelnr.	89 06 18 01



Kaarthouder bij Thermotray

<i>Wit, kunststof</i>	
I x b x h mm	60 x 12 x 27
Gewicht g	10
Bestelnr.	89 08 02 14



Dekseltang

Bestelnr.	89 06 05 01
------------------	-------------



Katoenen handschoen 5 vingers

Bestelnr.	89 06 12 01 normaal
Bestelnr.	31 35 22 01 ultra



Patiëntenkaarten à 100 stuks

Bestelnr.	89 06 14 02 geel A1
Bestelnr.	89 06 14 03 geel B1
Bestelnr.	89 06 14 01 wit dieet

Plastic hoezen voor patiëntenkaarten à 100 stuks

Bestelnr.	89 06 15 01
------------------	-------------




Kleursymboolsticker Vellen à 100 stuks

Bestelnr.	89 06 11 01 geel
Bestelnr.	89 06 11 02 groen
Bestelnr.	89 06 11 03 rood
Bestelnr.	89 06 11 04 oranje
Bestelnr.	89 06 11 05 bruin
Bestelnr.	89 06 11 06 violet
Bestelnr.	89 06 11 08 blauw
Bestelnr.	89 06 11 09 zwart
Bestelnr.	89 06 11 10 grijs
Bestelnr.	89 06 11 12 wit X
Bestelnr.	89 06 11 13 wit A
Bestelnr.	89 06 11 14 wit B
Bestelnr.	89 06 11 15 wit C
Bestelnr.	89 06 11 16 wit 1/2
Bestelnr.	89 06 11 21 lichtblauw
Bestelnr.	89 06 11 22 lichtgroen
Bestelnr.	89 06 11 23 wit

Thermotray - het beproefde dienbladsysteem

Thermotray 1 compact dienblad PP/C <i>Dubbelwandig, vrij van CFK, geschuimd. Bodem, ondergedeelte met deksel</i>			
l x b x h in mm	Gewicht in g	Bestelnr.	
530 x 370 x 108	960/1190	89 08 02 04 sering 89 08 02 29 lichtgrijs	
Thermotray 2 <i>Geschikt voor transport in de open Euronorm-rekwagen of in de gesloten dienbladwagen (bv. type RW-180-2BAR-A, TWF-C, TWF-D of TWF-H).</i>			
l x b x h in mm	Gewicht zonder uitrusting in kg	Gewicht met uitrusting in kg	Bestelnr.
530 x 370 x 115	3	ca. 5	85 02 09 03 lichtgrijs
Speciale accessoires voor Thermotray 1 en 2		Bestelnr.	
Kaarhouder		89 08 02 14	

Thermotray - uitrustingsvoorbeelden

				
	Thermotray 2	Thermotray 2	Thermotray 2	Thermotray 1
	Bestelnr.:	Bestelnr.:	Bestelnr.:	Bestelnr.:
Bord voor gerechten 255, porselein	V 219 3-delig 89 08 04 66 V 260 3-delig 89 08 04 65 V 295 2-delig 89 08 04 67 V 276 plat 89 08 04 33	-	V 219 3-delig 89 08 04 66 V 260 3-delig 89 08 04 65 V 295 2-delig 89 08 04 67 V 276 plat 89 08 04 33	3-delig 89 08 04 27 plat 89 08 04 25
Passende kunststof deksel	V 470 polysulfon 89 08 02 91		V 470 polysulfon 89 08 02 91	
Soepkom 0,45 l porselein	V 202 89 08 04 31	-	-	89 08 04 08
Passende deksel	PP, morsbestendig 89 08 02 61			sering 89 08 02 19 lichtgrijs 89 08 02 39 PP, morsbestendig 89 08 02 62
Koude schaal 115 x 115 mm porselein	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	-
Passende deksel	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	
Beker met handvat 0,25 l porselein	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70
Eenpansschaal 1 l porselein	-	V 212 89 08 04 39 PP, morsbestendig 89 08 02 63	-	-
Bord voor voorgerecht Diameter 190 mm	-	89 08 04 68	89 08 04 68	-
Passende kunststof deksel		Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	
Sla-/dessertschaal Porselein	-	-	-	maximaal 3 stuks op dienblad: 89 09 90 29

Dienbladwagen „Inductie“

(voor cook & chill / cook & serve)

Voor het transporteren en regenereren van koude gerechten of gekoeld eten op dienbladen. Van rvs. Dubbelwandig, geïsoleerd. In draagplaten verzonken spoelen voor inductieve verwarming. Met actieve circulatieluchtcoeling. Generator aan kopse kant geïntegreerd of extern. Besturing via folietoetsenbord. Digitale display. Verschillende functies. Uitvoering info in de LV-tekst. Bestellen a.u.b.



Uitvoering met generator, met actieve circulatieluchtcoeling, koelmachine ondergemonteerd – deuren met afdichtingen, spoeldragerafstand 95 mm

Type	Aansluitwaarde	l x b x h mm	Bestelnr.
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

Uitvoering met generator, met actieve circulatieluchtcoeling, koelmachine geïntegreerd – deuren met afdichtingen, spoeldragerafstand 95 mm

Type	Aansluitwaarde	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

Overige modellen en uitvoeringen op aanvraag

Speciale accessoires voor dienbladwagen inductie	Bestelnr.
Datalogger	33 84 02 06
Handheld voor gegevensoverdracht	33 84 11 13
Overige speciale accessoires op aanvraag	

Dockingstation Inductie voor dienbladwagen

Het systeem bestaat uit een dockingstation en een speciale dienbladwagen. Dockingstation met instelhis voor dienbladwagen en spoeldragerplaten met geïntegreerde inductiespoelen. Door de spoeldragers door een elektrische motor omhoog te brengen wordt optimaal contact met de dienbladwagen gewaarborgd. Uitsluitend met speciale EN-dienbladuitvoering.

Uitvoering en prijs op aanvraag



Passief gekoeld

De dienbladwagen met ingeschoven koelelementen links/rechts.



Aandokken fase 1

De wagen met de onderdelen erop wordt ingeschoven.



Aandokken fase 2

Exacte positionering van de wagen door geleiderails.



Aandokken fase 3

Automatische vergrendeling en regeneratie



Dockingstation inductie

Type	Aansluitwaarde	l x b x h mm	Bestelnr.	
ADS 2 x 8	230 V, 2,0 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS 2 x 10	230 V, 3,0 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS 2 x 12	230 V, 4,1 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS 4 x 8	400 V, 5,8 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS 4 x 10	400 V, 7,0 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	

Dockingstation inductie, met actieve circulatieluchtkoeling

Type	Aansluitwaarde	l x b x h mm	Bestelnr.	
ADS-AK 2 x 8	230 V, 3,3 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS-AK 2 x 10	230 V, 3,6 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS-AK 2 x 12	230 V, 4,8 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS-AK 4 x 8	400 V, 6,5 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
ADS-AK 4 x 10	400 V, 8,0 kW	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	

Dienbladwagen met passieve koeling voor dockingstation inductie

Type	Aansluitwaarde	l x b x h mm	Bestelnr.	
TWF-ZAS 2 x 8	-	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
TWF-ZAS 2 x 10	-	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
TWF-ZAS 2 x 12	-	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
TWF-ZAS 4 x 8	-	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	
TWF-ZAS 4 x 10	-	Afhankelijk van uitvoering	Op aanvraag	

Systeembestek inductie

Systeemvaatwerk voor inductie dienbladwagen (moet worden afgestemd op porselein)			
Type	Uitvoering	Bestelnr.	
Serveerdienblad	Inductie met 2 centreringen, kleur graniet	89 08 02 56	
Kaarthouder om te clippen	Kunststof	89 08 02 01	
Kaarthouder om op te stellen	RVS	89 08 02 02	
Warmhoudbovenstukken voor borden diameter 260 mm en eenpansschalen diameter 194 mm			
Type	Uitvoering	Bestelnr.	
Induc-cloche	Polypropyleen met metallic binnencoating, kleur sering, voor spoeldragerafstand 95 mm	89 08 02 99	
Induc-cloche	Polypropyleen met metallic binnencoating, kleur lichtgrijs, voor spoeldragerafstand 95 mm	89 08 02 95	
Deksel			
Type	Uitvoering	Bestelnr.	
Deksel voor soepterrine diameter 125 mm	Kunststof, kleur grijs	89 08 02 50	
Deksel voor soepterrine diameter 125,5 mm	PP, morsbestendig	89 08 02 61	
Deksel voor eenpansschaal diameter 184 mm	Kunststof, kleur grijs	89 08 02 51	
Deksel voor eenpansschaal diameter 184 mm	PP, morsbestendig	89 08 02 63	
Porselein voor inductie-dienbladwagen			
Type	Uitvoering	Bestelnr.	
Bord plat	Uni wit	89 08 04 01	
Bord 3-delig	Uni wit	89 08 04 02	
Soepterrine	Uni wit	89 08 04 03	
Eenpansschaal	Uni wit	89 08 04 04	
Decorporselein op aanvraag			

Notities

Notities

Notities

Duitsland

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

Oostenrijk

Rieber + Grohmann GesmbH.
Seybelgasse 13
A-1230 Wenen
Tel. +43 (0) 1/865 15 10-0
Fax +43 (0) 1/865 15 10-10
E-mail: office@rieber.at
www.rieber.at

Zwitserland

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postbus 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

Frankrijk

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

Groot-Brittannië

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

Nederland

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
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 is marktleider op het gebied van complete cateringoplossingen voor scholen, bedrijven, cateraars, hotels en restaurants, klinieken, tehuizen en voor legers.

Wij geven vorm aan de eetcultuur en zorgen op deze manier voor een aanzienlijk aandeel voor gezondheid en levenskwaliteit van de mensen – van jong tot oud.

Vooral op de plaatsen waar de productie en de consumptie van levensmiddelen qua ruimte en tijd gescheiden zijn, zorgen wij voor hoge kwaliteit van de spijzen, veiligheid en lage bedrijfskosten. Voor warm en koud, voor 1 t/m 1000 mensen.

Daarnaast verenigen onze oplossingen groot gebruiksnut en aantrekkelijk design met grote efficiëntie in het gebruik van materiaal, energie en water. Zodoende levert Rieber concrete toepassingen die in het alledaagse gebruik waardevolle energie en water uitsparen en op deze wijze hun bijdrage leveren aan het klimaat en de bescherming van het milieu.



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