

Wie können wir bestmögliches Essen jederzeit und überall garantieren?



PREISLISTE 2020
Fachhändler



°CHECK

Digitalisierungs- und Organisationssystem



(gewerbliche Schutzrechte angemeldet)

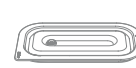
BETRIEBSSYSTEM gastronorm360



GN-Behälter



thermoplates®



GN-Deckel

LAGERN

Kühlschränke
// polar®



multipolar®



gastropolar®



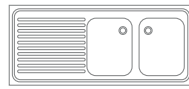
polar®



TK-multipolar

VORBEREITEN

Spülen



Großküchenspülen

ZUBEREITEN

Kochgeräte / Garöfen
// varithek®



varithek®
Kochgeräte



K|POT



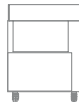
hybrid kitchen®



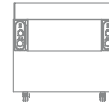
navioven

ABSAUGEN

Absaugungen
// air-cleaning-system



acs 1000EC



acs 1100d3
acs 1500d3
acs 1600 O₃

TRANSPORTIEREN

Speisentransportboxen
// thermoport®



thermoport®
Kunststoff



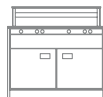
thermoport®
Edelstahl



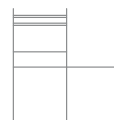
thermoport® 10, 20, 21

SPEISENAUSGABE/ SPEISENVERTEILUNG

Ausgabesysteme, Buffets, etc.



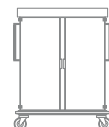
varithekbuffet®



diecafeeteria



STW



Tablettwagen

MOBILE GERÄTE

Die kleinen Helfer...



Stapler



Zubringerwagen



Bankettwagen



Regalwagen

Erleichtern Sie Ihren Arbeitsalltag mit °CHECK

Ob beim Lagern, Vorbereiten, Zubereiten, Transportieren oder Ausgeben.

Das bewährte Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK bietet Ihnen Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz rund um das Thema Speisen/Nahrungsmittel. Vernetzen und organisieren Sie Ihren Food-Flow und sparen Sie Zeit!

Datenerfassung- und verwaltung gemäß den HACCP-Richtlinien in den Bereichen:



Temperatur



Transport



Hygiene



Organisation



Regiostation



Förderbänder



Spezielle Wagen /
Rollis



Servierwagen



Besteck- und
Tablettwagen



Getränkebehälter

LEBENSMITTEL MIT LEBENSLAUF



Wir leben in einer vernetzten Welt. Kommunikation, Information und Organisation laufen im Internet ab. Jede Information, die nicht im Internet hinterlegt ist, bleibt einem Großteil der Menschen verschlossen. Jede Information die im Internet gespeichert wird, ist von jedermann überall auf der Welt, jederzeit abrufbar. Da der Erfolg einer perfekten Catering-Logistik von der Organisation, Logistik und Sicherheit abhängt, liegt es auf der Hand diese Prozesse mittels Digitalisierung zu organisieren.



Mit **°CHECK**, dem Digitalisierungs- und Organisationssystem, möchten wir unseren Kunden, die an einem Ort Speisen produzieren und an einem anderen Ort diese ausgeben, die Möglichkeit geben, jederzeit die Transparenz über seine Lebensmittel zu haben. Er soll die Sicherheit haben, immer und überall beste Qualität vorweisen zu können, auch wenn er selbst nicht vor Ort ist. **°CHECK** ist die Verknüpfung unserer Produkte mit dem Internet. Sämtliche Daten und Prozesse im Bereich der Temperaturerfassung (HACCP), der Organisation, des Transportes bis hin zur Hygiene können mit **°CHECK** und mittels den auf Geräten und Behältern angebrachten QR-Codes digital erfasst, organisiert und optimiert werden. Die produktspezifische Hinterlegung von Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte, Behältertyp, eingefüllte Speise, Eigentümer oder Allergenkennzeichnung usw. sind hierbei möglich.

Stellen Sie sich vor, Sie können per Knopfdruck auf Ihrem Smartphone sehen, wo sich Ihr Essen gerade befindet und welche Temperatur dieses besitzt. So soll unser Kunde jederzeit wissen, **wann** und **wo** sich seine Speisen mit **welcher** Temperatur befinden.

Achten Sie auf den Button! Diese Produkte sind bereit für **°CHECK**.

Wählen Sie zwischen gelaserten QR-Codes und zertifizierten lebensmittel-tauglichen QR-Code-Aufklebern. (Gewerbliche Schutzrechte angemeldet.) Geräte sind mit oder ohne Sensor zur Temperaturmessung ausgestattet und jederzeit nachrüstbar.



Testen Sie jetzt auch checkfree, die kostenlose Einstieger App mit einer einfachen Benutzerführung und übersichtlichen Funktionen, die eine digitale Organisation von alltäglichen Prozessen ermöglicht. Was für eine Erleichterung zu wissen, was sich seit wann im Gefrierschrank oder im Kühlschrank befindet. Dabei können die Daten als Bild oder auch schriftlich fixiert werden. Ein Foto machen, entsprechend abspeichern und Ordnung kehrt ein.



Gewerbliche Schutzrechte angemeldet.

Was brauchen Sie für °CHECK?

MOBILE °CHECK



Kerntemperaturfühler

Bluetooth-Temperaturmessung gemäß HACCP



QR-Code

Zur Identifizierung und Organisation von Speisen und Hygiene



Mobile Device

Zur Erfassung des QR-Codes



°CHECK-Cockpit

Alle relevanten Daten auf einem Blick

AUTO °CHECK



Temperatursensor

Sendet automatisch Raumtemperaturen



Abfrage- und Steuergeräte für Sensoren



°CHECK-Cockpit

Alle relevanten Daten auf einem Blick



// Temperaturmessung
// Organisation
// Hygiene-Protokollierung



// Stationäre und mobile
Temperaturmessung



°CHECK-Cockpit

Alle Daten sind im °CHECK-Cockpit abrufbar und werden dort verwaltet.

Das Rieber Gastronorm-Behälter-Programm Normset

	Material		geschlossene GN-Behälter aus Edelstahl								Behälter aus Polycarbonat				
	Ausführung		ohne Griffe			mit versenkbaren Griffen			GN-Behälter zum Vakuumieren			z. B. für Salate, Kaltspeisen			
															
GN-Größe	Tiefe mm	Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.	Preis €
Außenmaß															
 650 x 530 mm	200	55	21 200	84010101	176,-										
	150	41	21 150	84010102	143,-										
	100	27	21 100	84010103	95,60										
	65	17	21 065	84010104	79,60										
	40	10	21 040	84010105	73,90										
	20	-	21 020	84010106	58,90										
 325 x 530 mm	200	26	11 200	84010107	80,50	11 200 f	84010201	105,-				21	K 11 200	84210101	48,10
	150	18,4	11 150	84010108	68,-	11 150 f	84010202	81,50				16,5	K 11 150	84210102	43,90
	100	11,7	11 100	84010109	41,65	11 100 f	84010203	62,50				10,3	K 11 100	84210103	35,10
	65	7	11 065	84010110	33,75	11 065 f	84010204	53,90				5,3	K 11 065	84210104	30,60
	55	5,6	11 055	84010159	36,50	11 055 f	84010259	55,70							
	40	3,4	11 040	84010111	33,75										
 325 x 352 mm	200	15,3	23 200	84010113	85,10	23 200 f	84010205	103,-							
	150	11,8	23 150	84010114	58,40	23 150 f	84010206	78,50							
	100	7,4	23 100	84010115	43,25	23 100 f	84010207	61,80							
	65	4,3	23 065	84010116	36,50	23 065 f	84010208	52,-							
	55	3,2	23 055	84010197	38,15										
	40	2,4	23 040	84010117	29,95										
 325 x 265 mm	200	10,9	12 200	84010119	53,70	12 200 f	84010209	63,10				10,3	K 12 200	84210109	31,80
	150	8,4	12 150	84010120	46,25	12 150 f	84010210	58,90	12 150 Vacuum	84010199	53,70	7,8	K 12 150	84210110	27,60
	100	5,3	12 100	84010121	27,40	12 100 f	84010211	42,65	12 100 Vacuum	84010198	40,70	5,1	K 12 100	84210111	20,95
	65	3,3	12 065	84010122	23,85	12 065 f	84010212	36,50	12 065 Vacuum	84010195	36,60	2,7	K 12 065	84210112	18,50
	55	2,6	12 055	84010160	27,85	12 055 f	84010260	46,95							
	40	1,7	12 040	84010123	25,70										
 325 x 176 mm	200	6,6	13 200	84010125	49,80	13 200 f	84010213	64,80				5,8	K 13 200	84210105	23,55
	150	4,9	13 150	84010126	41,75	13 150 f	84010214	57,-				4,5	K 13 150	84210106	17,80
	100	3,3	13 100	84010127	27,70	13 100 f	84010215	46,45	13 100 Vacuum	84010127	27,70	3	K 13 100	84210107	17,-
	65	2	13 065	84010128	22,20	13 065 f	84010216	41,85	13 065 Vacuum	84010183	28,55	1,7	K 13 065	84210108	15,65
	40	1	13 040	84010129	22,70										
	20	-	13 020	84010130	18,30										
 162 x 265 mm	200	5	14 200	84010131	48,10	14 200 f	84010217	68,50							
	150	3,6	14 150	84010132	40,40	14 150 f	84010218	57,10				3,2	K 14 150	84210113	15,65
	100	2,3	14 100	84010133	28,35	14 100 f	84010219	45,95				2,1	K 14 100	84210114	12,50
	65	1,5	14 065	84010134	26,80	14 065 f	84010220	36,85				1,3	K 14 065	84210115	11,85
 325 x 131 mm	200	5,6	28 200	84010163	79,30	28 200 f	84010242	99,70							
	150	3,9	28 150	84010136	60,30	28 150 f	84010221	77,80				3,6	K 28 150	84210123	20,15
	100	2,6	28 100	84010137	37,75	28 100 f	84010222	53,70				2,3	K 28 100	84210122	16,15
	65	1,3	28 065	84010138	30,80	28 065 f	84010223	45,65							
 162 x 530 mm	200	-	28 020	84010139	29,85										
	150	8,4	24 150	84010158	92,-	24 150 f	84010240	113,-				7,4	K 24 150	84210119	33,45
	100	5,3	24 100	84010157	66,10	24 100 f	84010239	74,50				4,9	K 24 100	84210120	28,85
	65	3,3	24 065	84010156	47,25	24 065 f	84010238	66,50				3	K 24 065	84210121	27,60
 162 x 176 mm	40	1,7	24 040	84010155	45,95	24 040 f	84010237	62,-							
	20	-	24 020	84010154	30,60										
	200	2,8	16 200	84010140	40,80	16 200 f	84010224	53,90							
	150	2,1	16 150	84010141	30,90	16 150 f	84010225	48,40				2	K 16 150	84210116	11,15
 108 x 176 mm	100	1,4	16 100	84010142	24,75	16 100 f	84010226	40,80	16 100 Vacuum	84010142	24,75	1,4	K 16 100	84210117	10,25
	65	0,9	16 065	84010143	21,60	16 065 f	84010227	34,50	16 065 Vacuum	84010143	21,60	0,8	K 16 065	84210118	10,25
	100	0,7	19 100	84010144	26,20	19 100 f	84010228	36,75				Transparent, für Lagerung, Vorbereitung, Ausgabe von Speisen, ohne Griffe. Kompatibel mit GN-Behältern aus Edelstahl. Nicht beständig gegen: Alkalilaugen, Amine, konzentrierte Säuren und Laugen, Methanol, aromatische und halogenierte Kohlenwasserstoffe und heißes Wasser (Dauereinwirkung). Geeignete Reinigungs- und Spülmittel notwendig.			
	65	0,5	19 065	84010145	23,85	19 065 f	84010229	35,90							

emailierte GN-Behälter				gelochte GN-Behälter aus Edelstahl										
z. B. zum Backen				nicht zum Einsetzen				zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter						
														
Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Inhalt l	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Tiefe mm	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Bestell-Nr.	Preis €
				55	21 204	84020101	257,-							
				41	21 154	84020102	226,-							
				27	21 104	84020103	147,-							
				17	21 064	84020104	140,-							
				10	21 044	84020140	115,-							
				–	21 024	84020137	94,70							
								190	11 194	84020105	126,-	11 194 K	84020205	148,-
								140	11 144	84020106	97,50	11 144 K	84020206	122,-
11,7	11 100 E	84010417	96,90					90	11 094	84020107	70,60	11 094 K	84020207	96,60
7,0	11 065 E	84010410	61,90					55	11 054	84020108	60,20	11 054 K	84020208	89,20
								20	11 024	84020136	54,50			
3,5	11 040 E	84010411	60,30											
	11 020 E	84010412	41,65											
				15,3	23 204	84020109	132,-	90						
				11,8	23 154	84020110	108,-	55						
				7,4	23 104	84020111	75,40							
				4,3	23 064	84020112	53,90							
				3,2										
2,4	23 040 E	84010414	60,20	2,4	23 044	84020113	51,70							
	23 020 E	84010415	58,70	–										
								190	12 194	84020119	89,20	12 194 K	84020209	112,-
5,3	12 100 E	84010420	59,-					140	12 144	84020120	76,30	12 144 K	84020210	100,-
3,3	12 065 E	84010419	51,60					90	12 094	84020121	53,70	12 094 K	84020211	79,90
								55	12 054	84020122	48,40			
1,7	12 040 E	84010418	48,30											
				6,6	13 204	84020114	88,80	90	13 094	84020127	59,-			
				4,9	13 154	84020115	76,30	55	13 054	84020126	46,95			
				3,3	13 104	84020116	57,10							
				2	13 064	84020117	45,65							
				1	13 044	84020118	44,60							
				–	13 024	84020139	47,65							
				5,6										
				3,9										
				2,6										
				1,3	28 064	84020150	45,95							
				–										
				8,4										
				5,3										
				3,3										
				1,7										
				–										
				2,8										
				2,1										
				1,4										
				0,9										
				0,7										
				0,5										

* GN 2/8 Behälter für Klimapellet.

Das Rieber Deckel-Programm für GN-Behälter

Flachdeckel mit Griff, Griffmulde. Flachdeckel ohne Griff, Unterteilung halb/halb, klappbar. Geringer Temperaturverlust durch halbseitiges Öffnen. Steckdeckel ohne Dichtungslippe, stapelbar, für Kartoffeln, Reis. Steckdeckel wasserdicht mit Dichtungslippe für Suppen und Soßen (für den Kombidämpferbetrieb geeignet).

Flachdeckel aus Edelstahl

Scharnier-Flachdeckel aus Edelstahl

Steckdeckel aus Edelstahl

Steckdeckel wasserdicht aus Edelstahl


GN-Größe	Ausschnitte für Löffel	Griffe	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Bestell-Nr.	Preis €
1/1			111	84030101	32,35	113	84040101	102,-	116	84090101	47,65	115	84080101	121,-
			1111	84030201	38,15	1131	84040201	102,-						
			111a	84030301	38,65	113a	84040301	105,-	116a	84090201	53,-			
			1111a	84030401	42,65	1131a	84040401	109,-						
2/3			231	84030102	28,85				236	84090102	42,85	235	84080102	109,-
			2311	84030202	35,10									
			231a	84030302	35,40				236a	84090202	auf Anfrage			
			2311a	84030402	41,-									
1/2			121	84030103	21,05	123	84040102	85,80	126	84090103	32,55	125	84080103	78,70
			1211	84030203	27,40	1231	84040202	92,30						
			121a	84030303	29,95	123 a	84040302	92,30	126a	84090203	36,50			
			1211a	84030403	31,80	1231a	84040402	97,70						
1/3			131	84030104	18,50				136	84090104	26,-	135	84080104	65,70
			1311	84030204	23,20									
			131a	84030304	24,75				136a	84090204	32,10			
			1311a	84030404	28,85									
1/4			141	84030105	15,55				146	84090105	24,55	145	84080105	61,60
			1411	84030205	22,80									
			141a	84030305	23,10									
			1411a	84030405	27,60									
2/8			281	84030123	23,10				286	84090106	24,55	285	84080106	56,40
			2811	84030217	28,85									
			281a	84030317	28,85				286a	84090206	28,85			
			2811a	84030423	35,10									
2/4			241	84030108	29,25									
			2411	84030208	33,45									
			241a	84030308	33,05									
			2411a	84030408	40,40									
1/6			161	84030106	14,-				166	84090107	22,80	165	84080107	51,20
			1611	84030206	18,50									
			161a	84030306	20,75				166a	84090207	32,10			
			1611a	84030406	24,35									
1/9			191	84030107	15,75				196	84090108	22,80		85022016	45,95
			1911	84030207	20,15									
			191a	84030307	21,90				196a	84090208	auf Anfrage			
			1911a	84030407	26,-									

Hinweis: Für thermoplates® nicht geeignet.

Hinweis: Für thermoplates® nicht geeignet.

Hinweis: Für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet.
Für thermoplates®, GN-Größe 1/1 nicht geeignet.

Hinweis: Für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet.
Für GN-Behälter 1/6 auch in transparenter Ausführung erhältlich. Bitte fragen Sie an.



GN-Deckel mit Ausschnitt für Löffel



GN-Deckel mit Ausschnitt für Griffe

Flachdeckel transparent aus Polycarbonat, kompatibel mit GN-Behälter aus Edelstahl und Polycarbonat.



vaculid® – für eine längere Haltbarkeit der Lebensmittel

Vakuumierbarer Deckel (Edelstahl oder transparenter Kunststoff) zum Lagern, Transportieren und Garen (transparenter Kunststoffdeckel bis 95°C) von Speisen. Edelstahldeckel mit roter Silikondichtung, kompatibel mit Gastronorm-Behälter ohne Fallgriffe in GN 1/2, 1/3 und 1/6 bis max. 100 mm Tiefe und thermoplates® ohne Griffe in GN 1/2, 1/3 und 1/6. Deckel aus transparentem Kunststoff, kompatibel mit Gastronorm-Behälter ohne Fallgriffe in GN 1/6 bis max. 100 mm Tiefe.



Dosierspenderdeckel

Zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen, Smoothies, etc. im Mehrwegsystem.

Pumpaufsatz einstellbar auf zwei Behältertiefen.

Kompatibel mit Gastronorm-Behälter 1/2 und 1/3 in den Tiefen 150 mm und 200 mm.



Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Bestell-Nr.	Preis €	Bestell-Nr.	Preis €
K 111	84200105	26,80				
K 231	84200114	25,90				
K 121	84200106	15,35	84011045	124,-	84011022	397,-
K 131	84200107	10,85	84011042	112,-	84011023	387,-
K 141	84200108	7,03				
K 281	84200112	11,45				
K 241	84200111	14,75				
K 161	84200109	5,14	84011041	74,40		
			84200165	19,05		
			(Transparenter Kunststoffdeckel)			
K 191	84200113	4,72				

Hinweis: Für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet.

Hinweis: vaculid® – Vakuumieren mittels professionellen Vakuumpumpen (Kammer- oder Schlauchpumpe).

*vaculid® transparent nur in der Größe GN 1/6 erhältlich.

Einlegeböden, Roste, Stapelböden

Einlegeböden zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter. Roste zum Einschieben in Schränke in GN-Maß. Stapelböden, profiliert, stapelbar, zum Einsetzen in GN-Behälter 1/1 – 200 mm tief.



Einlegeböden gelocht, mit Fingerloch, Randhöhe 18 mm



**Rost aus Edelstahl
L = leichte Ausführung**

GN-Größe	Typ	Abmessungen	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Abmessungen	Bestell-Nr.	Preis €
2/1 	219	579 x 474 mm	84130101	142,-	22	650 x 530 mm	84140101	55,20
					22 L	650 x 530 mm	84140106	39,60
1/1 	119	475 x 274 mm	84130102	56,70	12	325 x 530 mm	84140102	33,85
					12 L	325 x 530 mm	84140105	23,30
2/3 					23	325 x 352 mm	84140138	28,55
1/2 	129	274 x 210 mm	84130104	35,30				
1/3 	139	274 x 125 mm	84130105	28,55				

Gelochte Einlegeböden aus Polycarbonat, zum Einsetzen in geschlossene Polycarbonat-Behälter, transparent. Nicht beständig gegen: Alkalilaugen, Amine, konzentrierte Säuren und Laugen, Methanol, aromatische und halogenierte Kohlenwasserstoffe und heißes Wasser (Dauereinwirkung).



Einlegeböden gelocht für Polycarbonatbehälter

GN-Größe	Typ	Abmessungen	Bestell-Nr.	Preis €
1/1 	K 119		84220101	19,25
1/2 	K 129		84220102	12,50
1/3 	K 139		84220103	6,51

Stege

Stege zur Unterteilung von Warmhaltewannen, so dass kleinere Behälter (z. B. GN 1/4) eingesetzt werden können.

Steg längs für Zusammenstellung



Steg quer für Zusammenstellung



GN-Größe	Länge mm	Bestell-Nr.	Preis €	GN-Größe	Länge mm	Bestell-Nr.	Preis €
1/1 	530	84190101	14,30	1/1 	325	84190201	11,45
					Quersteg mit Feder		
				1/1 	325	84190202	10,75
					Quersteg ohne Feder für thermoport® 100/50 K		
					325	84190205	auf Anfrage
					Quersteg für varithek®		

Die Stege werden als Randauflage kleinerer Behälter innerhalb der Kombination 2/1 bzw. 1/1 in der Länge oder Breite eingelegt. Der sichere Halt ist auch durch eine integrierte Feder gewährleistet.

Einschubbleche, EG-Gastronormbehälter

Einschubbleche mit glattem Rand aus Edelstahl, für Vor- und Zubereitung, Ausgabe von Speisen.

Einschubbleche



EG-Gastronormbehälter mit versenk-
baren Griffen aus
Edelstahl, geeignet
zum Einstapeln
in **thermoport®**
50/100 K/KB,
105 L.

EG-Gastronorm-Behälter



EG-Gastronorm-Deckel



GN-Größe	Tiefe in mm	Außenmaße in mm	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	GN-Größe	Tiefe in mm	Typ	Bestell-Nr.	Preis €	Typ	Bestell-Nr.	Preis €
2/1	20	650 x 530	21 021	84100101	63,40								
1/1	20	325 x 530	11 021	84100104	32,45	1/1	60	11 060 EG	84010301	105,-	111 EG	84090210	55,70
	40		11 041	84100105	39,10								
	65		11 066	84100106	48,30								
2/3	20	325 x 352	23 021	84100107	33,45								
	40		23 041	84100108	66,50								
	65		23 066	84100109	auf Anfrage								
1/2	20	325 x 265	12 021	84100110	23,85								
	40		12 041	84100111	46,35								

Garen & Transportieren
mit thermoport® und
EG-Behältern

Gastronorm-Behälter für Gewürze und Besteck

Gewürzschütten aus Edelstahl, zum
Aufstellen oder zum Einschieben in Füh-
rungsblech. Besteckeinsatz aus Edelstahl
zum Einsetzen in Besteckkasten, Ab-
deckungsausschnitt oder zum Aufstellen
auf der Abdeckung. Boden angeschrägt
mit klappbarem Hygienedeckel aus
Acrylglas. Gewürzbehälter zum Einsetzen
in Abdeckungsausschnitt oder Gewürz-
wagen.



Gewürzschütte aus Edelstahl zum
Einschieben



Besteckeinsatz aus Edelstahl zum
Einschieben/Aufstellen



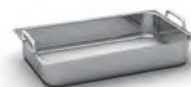
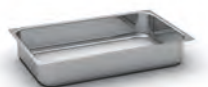
Gewürzbehälter aus Edelstahl zum
Einsetzen

GN-Größe	Tiefe in mm	Bestell-Nr.	Preis €	Bestell-Nr.	Preis €	Bestell-Nr.	Preis €
1/4	150			84180101	79,60		
				mit angeschrägtem Boden und klappbaren Hygienedeckel aus Plexi.			
1/6	150					84170101	82,80
	100	84160101	56,20			mit klappbaren Hygienedeckel aus Acrylglas.	
	Führungsblech	84160201	17,30				
1/9	100	84160102	56,20				
	Führungsblech	84160202	17,30				

Der Kochtopf im GN-Format
Das Rieber thermoplates® Sortiment mit eckigen Ecken (von -20°C bis + 220°C)

thermoplates® mit einer Materialstärke von 2,6 mm für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen (z. B. das Bereiten von Suppen), Garen, Dämpfen (z. B. von Gemüse), Woken (max. + 220°C auf dem Boden, ca. + 140°C an den Seiten) sowie Kühlhalten, Servieren.

Materialstärke 2,6 mm,
Nano-Oberflächenbehandelt



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	Preis €	mit Griffen	Preis €
	GN 1/1	100	10	84010801	225,-	84010901	251,-
		65	6	84010802	217,-	84010902	245,-
		40	2,5	84010803	192,-	84010903	216,-
	GN 2/3	100	7	84010805	189,-	84010905	213,-
		65	4	84010806	178,-	84010906	207,-
		40	2	84010807	154,-	84010907	auf Anfrage
	GN 1/2	100	5	84010809	174,-	84010909	202,-
		65	3	84010810	168,-	84010910	193,-
		40	1,5	84010811	140,-	84010911	167,-
	GN 1/3	100	3	84010831	161,-	84010946	184,-
		65	2	84010841	142,-	84010941	168,-
		40	1	84010840	116,-	84010940	140,-
		20	–	84010839	auf Anfrage	84010939	auf Anfrage

Materialstärke 2,6 mm,
beschichtet



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	Preis €	mit Griffen	Preis €
	GN 1/1	100	10	84010820	238,-	84010920	263,-
		65	6	84010821	231,-	84010921	255,-
		40	2,5	84010822	206,-	84010922	228,-
	GN 2/3	100	7	84010824	202,-	84010924	225,-
		65	4	84010825	193,-	84010925	217,-
		40	2	84010826	167,-	84010926	192,-
	GN 1/2	100	5	84010828	189,-	84010928	213,-
		65	3	84010829	178,-	84010929	207,-
		40	1,5	84010830	154,-	84010930	177,-
	GN 1/3	100	3	84010845	171,-	84010945	197,-
		65	2	84010844	156,-	84010944	178,-
		40	1	84010843	128,-	84010943	154,-
		20	–	84010842	auf Anfrage	84010942	auf Anfrage

thermoplates® mit einer Materialstärke von 4 mm für das Grillen, Braten, Schmoren, Zubereiten von Soßen, Kurzbraten sowie Kühlhalten, Servieren.

Materialstärke 4 mm,
Nano-Oberflächenbehandelt



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	Preis €	mit Griffen	Preis €
	GN 1/1	20	–	84010836	192,-	84010935	216,-
	GN 2/3	20	–	84010837	154,-	84010936	177,-
	GN 1/2	20	–	84010838	140,-	84010937	167,-

Materialstärke 4 mm,
beschichtet



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	ohne Griffe	Preis €	mit Griffen	Preis €
	GN 1/1	20	–	84010832	206,-	84010932	228,-
	GN 2/3	20	–	84010833	167,-	84010933	192,-
	GN 1/2	20	–	84010834	154,-	84010934	177,-

Das Rieber thermoplastes® Zubehör (für thermoplastes® mit eckigen Ecken)

Zubehör		GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/6
	Polycarbonat-Flachdeckel					
	Bestell-Nr. Preis €	84200105 26,80	84200114 25,90	84200106 15,35	84200107 10,85	–
	Wasserdichter Steckdeckel, Edelstahl					
	Bestell-Nr. Preis €	84080101 121,–	84080102 109,–	84080103 78,70	84080104 65,70	–
	Steckdeckel, stapelbar, Edelstahl, mit Griffausschnitt					
	Bestell-Nr. Preis €		84090202 auf Anfrage	84090203 36,50	84090204 32,10	84090207 32,10
	vaculid® – für eine längere Haltbarkeit der Lebensmittel Vakuumierbarer Edelstahldeckel zum Lagern, Transportieren und Garen von Speisen. Mit roter Silikondichtung.					
				84011045 124,–	84011042 112,–	84011041 74,40

Der Kochtopf im GN-Format
Das Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment - mit abgerundeten Ecken!

thermoplates® mit einer Materialstärke von 2,6 mm für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen (z. B. das Bereiten von Suppen), Garen, Dämpfen (z. B. von Gemüse), Woken (max. + 220°C auf dem Boden, ca. + 140°C an den Seiten) sowie Kühlhalten, Servieren.

thermoplates® – beschichtet
Materialstärke 2,6 mm



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	Bestell-Nr.	Preis €
	GN 1/1	100	10	84010860	238,-
		65	6	84010861	231,-
		40	2,5	84010862	206,-
	GN 2/3	100	7	84010865	202,-
		65	4	84010866	193,-
		40	2	84010867	167,-
	GN 1/2	100	5	84010870	189,-
		65	3	84010871	178,-
		40	1,5	84010872	154,-
	GN 1/3	100	3	84010847	171,-
		65	2	84010846	156,-
		40	1	84010848	128,-

thermoplates® Nano-Oberflächenbehandelt mit einer Materialstärke von 2,6 mm bzw. 1,5 mm für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen (z. B. das Bereiten von Suppen), Garen, Dämpfen (z. B. von Gemüse), Woken (max. + 220°C auf dem Boden, ca. + 140°C an den Seiten) sowie Kühlhalten, Servieren.

**thermoplates® – Nano-Oberflächen-
behandelt**
Materialstärke 2,6 mm



	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	Bestell-Nr.	Preis €
	GN 1/1	100	10	84010887	225,-
		65	6	84010888	217,-
		40	2,5	84010889	192,-
	GN 2/3	100	7	84010894	189,-
		65	4	84010895	178,-
		40	2	84010896	154,-
	GN 1/2	100	5	84010897	174,-
		65	3	84010898	168,-
		40	1,5	84010899	140,-
	GN 1/3	100	3	84010857	156,-
		65	2	84010858	149,-
		40	1	84010859	139,-

thermoplates® Nano-Oberflächenbehandelt mit einer Materialstärke von 1,5 mm

	GN 1/6	100	1,2	84010856	128,-
		65	0,7	84010855	121,-
		40	0,4	84010854	auf Anfrage

thermoplates® beschichtet mit einer Materialstärke von 1,5 mm

	GN 1/6	100	1,2	84010875	136,-
		65	0,7	84010874	127,-
		40	0,4	84010873	auf Anfrage

thermoplates® innen Nano-Oberflächenbehandelt, außen beschichtet, mit einer Materialstärke von 1,5 mm

	GN 1/6	100	1,2	auf Anfrage	
		65	0,7	auf Anfrage	
		40	0,4	auf Anfrage	

Das Rieber thermoplastes® C Buffet Sortiment - mit abgerundeten Ecken! Zubehör Deckelsortiment

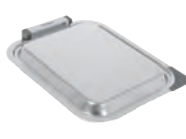


GN-Größe		Kochdeckel aus Edelstahl mit festmontiertem Griff		Kochdeckel aus Edelstahl mit Grifffaussparung und festmontiertem Griff		Wasserdichter Steckdeckel		Polycarbonat Flachdeckel		vaculid® – für eine längere Haltbarkeit der Lebensmittel	
		Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €
	GN 1/1	84012131	66,70	84012135	73,-	84080101	121,-	84200105	26,80	–	
	GN 2/3	84012132	60,40	84012136	68,10	84080102	109,-	84200114	25,90	–	
	GN 1/2	84012133	54,-	84012137	63,10	84080103	78,70	84200106	15,35	84011045	124,-
	GN 1/3	84012134	47,75	84012138	57,90	84080104	65,70	84200107	10,85	84011042	112,-
	GN 1/6	–		84090207	32,10	84080107	51,20	84200109	5,14	84011041	74,40

Betriebssystem

Das Rieber thermoplastes® C Buffet Sortiment – mit abgerundeten Ecken! Zubehör Deckelsortiment – Buffetdeckel mit festverbundenen Scharnieren in Edelstahl und Kunststoff

Zur Lagerung, Regenerierung und für Warm-Kaltausgabe geeignet



GN-Größe		Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Kunststoff, transparent mit Ecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €
	GN 1/1	84012101 99,60				84011090 91,10
	GN 2/3		84012102 93,20			84011060 87,50
	GN 1/2			84012103 88,10		84011063 84,-
	GN 1/3				84012104 83,40	84011074 80,30

Buffetdeckel nur für thermoplastes® 65 mm und 100 mm tief geeignet.

Hinweis: Nur für die Kaltausgabe geeignet.

Rieber thermoplastes® C Buffet Sortiment - mit abgerundeten Ecken! - Zubehör



GN-Größe	Pellet	Best.-Nr.	Preis €
	Wärmepellet, GN 1/2, Edelstahl	89080171	116,-
	Kühlpellet, GN 1/2, Edelstahl	85012012	116,-


thermoplastes®-handle –
zum sicheren Transport, Handling und
Präsentation von Speisen

GN-Größe	Best.-Nr.	Preis €
GN 1/1	84190405	60,70
GN 2/3	84190402	57,50
GN 1/2	84190403	53,20
GN 1/3	84190404	48,80

Qitchenware-Behälter – Die zweite Haut für Ihre Speisen

Zum Lagern und Präsentieren von Speisen im hygienischen, lebensmittelechten, geruchsneutralen und spülmaschinentauglichen Edelstahlbehälter. Die Behälter können mit verschiedenen Deckeln (siehe unten) kombiniert werden. Größe und Form entsprechen der Gastronorm. Die Haltbarkeit des Lebensmittels kann durch Vakuumieren mit dem vaculid®-Deckel verlängert werden.



GN-Größe	»Sushi-Schale«	Preis €	GN-Größe	»Menü-Schale«	Preis €
	GN 1/9 Beilagenschale GN 1/9, 32 mm, matt (ohne Deckel)			GN 1/6 Edelstahlschale GN 1/6, in den Tiefen 32, 48, 60 und 91 mm, matt (ohne Deckel)	
	Bestell-Nr. 85022066 32 mm: 0,3 l	17,90		Bestell-Nr. 85022022 32 mm: 0,4 l	26,-
				Bestell-Nr. 85022035 48 mm: 0,7 l	26,20
				Bestell-Nr. 85022092 60 mm: 0,9 l	36,60
				Bestell-Nr. 85022009 91 mm: 1,4 l	38,15

Qitchenware Deckel-Programm



GN-Größe		Flachdeckel aus Polycarbonat zum sicheren Lagern von Speisen		Domdeckel aus Polypropylen zum Präsentieren von Speisen (ohne Dichtlippe)		Lager-/Domdeckel Lager-/Domdeckel aus Polycarbonat mit Dicht- lippe zum Lagern und Präsentieren von Speisen		Lager-/Transport- deckel Edelstahl Lager-/Transportdeckel aus Edelstahl mit Silikon- lippe zum Lagern und Transportieren von Speisen		Lager-/Transport- deckel transparent Lager-/Transportdeckel aus Polypropylen mit Dichtlippe zum Lagern und Transportieren von Speisen	
		Farbe Best.-Nr.	Preis €	Farbe Best.-Nr.	Preis €	Farbe Best.-Nr.	Preis €	Farbe Best.-Nr.	Preis €	Farbe Best.-Nr.	Preis €
	GN 1/9	transparent 84200113	4,72	transparent 84200102 orange 84200158 grün 84200157 schwarz 84200159	3,99 4,19 auf Anfrage auf Anfrage			Edelstahl 85022016	45,95		
	GN 1/6	transparent 84200109	5,14	transparent 84200101 orange 84200155 grün 84200154 schwarz 84200156	4,09 auf Anfrage auf Anfrage auf Anfrage	transparent 84200129 orange 84200160 grün 84200161 schwarz 84200162	12,50 13,80 13,80 13,80	Edelstahl 85022007	30,20	transparent 84200163	17,–

Kitchenware Deckel-Programm

Der **vaculid®** ist die entscheidende Innovation im Bereich der modernen Speisenkonservierung, Speisenzubereitung und dem Speisentransport. Der vakuumierbare Deckel erlaubt es, Behälter in GN-Format unter Vakuum zu setzen und damit Speisen lange sicher zu lagern – auch druckempfindliches wie z. B. Gemüse, Obst und Fisch. Frische, Geschmack und Nährstoffe bleiben bei diesem Verfahren nahezu vollständig erhalten.



GN-Größe

vaculid® transparent
Vakuumierbarer transparenter Kunststoffdeckel zum Lagern, Transportieren und Garen (bis 95 °C) von Speisen.

Handpumpe zu vaculid®
Gehäuse aus stoßfestem Kunststoff.
Saugleistung 1,3 l pro Minute,
Unterdruckwert: 500 mbar,
Gewicht ca. 400 g,
Abmessungen Pumpe 20 x 14 x 5 cm.
1 N AC 230 V 50/60 Hz, 15 Watt,
Länge des Netzkabels ca. 1,5 m.

Best.-Nr.

Preis €

Best.-Nr.

Preis €



GN 1/6

84200165

19,05

84191409

168,-

Übersicht für Rieber Kitchenware Sets



Set	Bestell-Nr.	Stück	Set bestehend aus:	Setpreis
STORE + MORE	84300102	2	Beilagenschale 1/6, 48 mm tief, matt 1 Mehrportionsschale 1/6, 91 mm tief, matt 1 Lager-/Domdeckel 1/6 PC orange mit Dichtlippe 1 Lager-/Domdeckel 1/6 PC grün mit Dichtlippe 1 Lager-/Domdeckel 1/6 PC transparent mit Dichtlippe	118,-
VAC + SAVE	84300103	1	GN-Behälter 1/3, 65 mm tief 1 GN-Einlegeboden 1/3, gelocht 1 vaculid® GN 1/3, mit roter Silikondichtung 1 Vakuumpumpe für vaculid® Deckel	283,-
COOK + ROAST	84300104	1	thermoplates® 1/2, 65 mm tief, beschichtet, mit runden Ecken 1 GN-Behälter 1/2, 55 mm tief, gelocht 1 Kochdeckel 1/2	234,-
TEPPANYAKI 1/1	84300110	1	thermoplates® 1/1, 20 mm tief, mit Griff, nano-oberflächenbehandelt	235,-
TEPPANYAKI 1/2	84300111	1	thermoplates® 1/2, 20 mm tief, mit Griff, nano-oberflächenbehandelt	189,-
WASH + STORE	84300205	1	GN-Behälter 1/3, 65 mm tief, geschlossen 1 Flachdeckel Polycarbonat 1/3	34,05
WASH + STEAM	84300210	1	GN-Behälter 1/3, 65 mm tief 1 GN-Behälter 1/3, 55 mm tief, gelocht 1 Flachdeckel Edelstahl 1/3	81,40
WASH + STORE	84300206	1	GN-Behälter 2/3, 65 mm tief 1 Flachdeckel Polycarbonat 2/3	auf Anfrage

multipolar® – der Gemeinschaftskühlschrank

multipolar® coolstation der echte Gemeinschaftskühlschrank

Gemeinschaftskühlschrank mit 4 bis 16 Schließfächern, Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet in weiß, schlag- und stoßfest oder aus Edelstahl. Innenkessel aus hygienischem, fruchtsäurebeständigem Polystyrol (PS). Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung. Durch Speziallagerung arbeitet der energiesparende und leistungsstarke Kältekompressor geräusch- und schwingungsarm. Stufenlose Temperaturregelung durch Raumthermostat. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Stille Kühlung.

Stabiles Fachinnengestell vollständig aus Edelstahl 18/10 Werkstoff 1.4301, sichtbare Seiten matt geschliffen, Innenböden mit umlaufender Hochkantung. Jede Fachtür mit einem unterschiedlich schließenden, hochwertigen Schloss und zwei Fachtürschlüsseln. Türanschlag serienmäßig DIN rechts, auf DIN links wechselbar. Bitte auf Aufstellhinweise achten. Temperaturbereich ca. +2 °C bis +12 °C (bis +32 °C max. Umgebungstemperatur).

Gerätebezeichnung	Außenmaße	Anschlußwert/Verbrauch	Typ	Digitalanzeige	Bestell-Nr.	Preis €
Fächerkühlschränke						
 multipolar® 182-4 F-U Dekorrahmen (für 182-Modelle)	600 x 600 x 850 mm	120 W, 230 V, 50 Hz, 0,9 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020102 83020101 83020198	1288,- 1359,- 148,-
 multipolar® 182-6 F-U Untergestell (für 182-Modelle)	600 x 600 x 850 mm	120 W, 230 V, 50 Hz, 0,9 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020104 83020103 83020197	1316,- 1387,- 392,-
 multipolar® 380-8 F Dekorrahmen (für 380-Modelle)	600 x 610 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,45 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020202 83020201 83020298	1802,- 1873,- 185,-
 multipolar® 380-10 F Untergestell (für 380-Modelle)	600 x 610 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,45 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020204 83020203 83020297	1857,- 1928,- 429,-
 multipolar® 380-12 F	600 x 610 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,45 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020206 83020205	2000,- 2073,-
 multipolar® 380-14 F	600 x 610 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,45 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020208 83020207	2084,- 2154,-
 multipolar® 481-8 F Dekorrahmen (für 481-Modelle)	750 x 730 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,63 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020302 83020301 83020398	1829,- 1902,- 185,-
 multipolar® 481-10 F Untergestell (für 481-Modelle)	750 x 730 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,63 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020304 83020303 83020397	1989,- 2061,- 465,-
 multipolar® 481-12 F	750 x 730 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,63 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	–	83020306 83020305	2073,- 2144,-
 multipolar® 570-16 F* Dekorrahmen (für 570-Modell)	750 x 750 x 1864 mm	220 W, 220 V-240 V, 50 Hz, 1,2 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	x	83020402 83020401 83020498	2664,- 2734,- auf Anfrage
Hauptschlüssel					83020199	19,75

* Produkt mit Energieverbrauchskennzeichnung D ausgestattet

Schubladenkühlschränke

 multipolar® 481-8 S	750 x 730 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,98 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	x	83020308 83020307	2255,- auf Anfrage
 multipolar® 481-10 S	750 x 730 x 1640 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 0,98 kWh / 24h	Rechtsanschlag Linksanschlag	x	83020310 83020309	2420,- 2492,-

gastropolar® 570 – der Systemkühlschrank (Gastronorm-kompatibel)

GN-kompatibler Vorratskühlschrank mit Umluftkühlung, Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet in weiß, schlag- und stoßfest oder aus Edelstahl. Innenkessel vertieft mit Bodenablauf inklusive Verschlussstopfen aus hygienischem, fruchtsäurebeständigem Polystyrol (PS). Stabile Türscharniere, umlaufende Magnetkammerdichtung. Durch Speziallagerung arbeitet der energiesparende und leistungsstarke Kältekompressor geräusch- und schwingungsarm. Stufenlose Temperaturregelung durch Raumthermostat. Bedienblende oben mit digitaler Temperaturanzeige mittig angeordnet. Optisches und akustisches Warnsignal. Stängengriff an der Türe, abschließbar. Klimaklasse SN-ST (bis 43 °C KT), Kältemittel R 600a. Aufstellung auf 4 Edelstahlfüßen (150 – 180 mm hoch), Bruttoinhalt 583 l. Ausgestattet mit einem Edelstahl Innengestell um entweder das GN-Aufnahme-Set für GN-Behälter bzw. SWISS-PLY® thermoplates® oder das Aufnahmeschienen-Set für Roste und 2/1 GN-Behälter aufzunehmen (s. Zubehör).

**Zubehör**GN-Aufnahme-Set
(für Behälter bis GN 1/1)GN-Behälter / thermoplates®
GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8Aufnahmeschienen-Set
(für Behälter in GN 2/1)

2/1 Rost / 2/1 GN-Behälter

	Typ	Bruttoinhalt	Außenmaße (B x T x H)	Temperaturbereich	Anschlußwert	Energieverbrauch	Digitalanzeige	Best.-Nr.	Preis €
	gastropolar® 570* weiß	583 Liter	ca. 750 x 750 x 1864 – 1925 mm	-2 °C / +15 °C (bis +38 °C UT max.)	220 W, 220 - 240 V, 50 Hz	ca. 2,6 kWh / 24h	x	83020410 Türanschlag re 83020411 Türanschlag li	1812,- 1812,-
	gastropolar® 570* Edelstahl	583 Liter	ca. 750 x 750 x 1864 – 1925 mm	-2 °C / +15 °C (bis +38 °C UT max.)	220 W, 220 - 240 V, 50 Hz	ca. 2,6 kWh / 24h	x	83020412 Türanschlag re 83020413 Türanschlag li	2383,- 2383,-

Zubehör

Aufnahmeschienen-Set bestehend aus 2 Auflageschienen für Roste bzw. 2/1 GN-Behälter	83020495	39,20
GN-Aufnahme-Set bestehend aus einem Rost 2/1 sowie GN-Aufnahmen für 1/1 GN-Behälter bzw. SWISS-PLY® thermoplates®	83020493	183,-
Edelstahl-Rost GN 2/1	84140101	55,20
Glastüre für Gastropolar (Rahmen aus Edelstahl)	83020425	874,-
GN-Behälter (2/1, 1/1, 2/3, 1/3, 2/8) in verschiedenen Tiefen sowie SWISS-PLY® thermoplates® (1/1, 2/3, 1/2) in verschiedenen Tiefen		

Sets	bestehend aus	Set-Best.-Nr.	Set-Preis €
BASIC Gastropolar 570* Edelstahl	Gastropolar Edelstahl 4 x Aufnahmeschienen-Set 4 x Edelstahl-Rost 2/1	83020219 Türanschlag rechts 83020220 Türanschlag links	2464,- 2464,-
STANDARD Gastropolar 570* Edelstahl	Gastropolar Edelstahl 2 x Aufnahmeschienen-Set 2 x Edelstahl-Rost 2/1 2 x GN-Aufnahme-Set	83020221 Türanschlag rechts 83020222 Türanschlag links	2640,- 2640,-
PREMIUM Gastropolar 570* Edelstahl	Gastropolar Edelstahl 1 x Aufnahmeschienen-Set 1 x Edelstahl-Rost 2/1 4 x GN-Aufnahme-Set	83020223 Türanschlag rechts 83020224 Türanschlag links	2817,- 2817,-

* Produkt mit Energieverbrauchskennzeichnung D ausgestattet

Tiefkühlschrank Polar, Tiefkühlschrank multipolar®

tk Polar



tk MP7

Gefrierschrank mit statischer Kühlung. Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet in weiß, schlag- und stoßfest oder aus Edelstahl. Der fugenlose Innenkessel besteht aus weißem Kunststoff. Die abschließbare Tür ist mit einer wechselbaren Magnetkammerdichtung reinigungsfreundlich ausgestattet. Stabiler Edelstahlstängengriff. Die integrierte Elektronik ermöglicht eine digitale, präzise Steuerung. Bedienblende gut sichtbar über der Tür angeordnet. Optischer und akustischer Tür- und Temperaturalarm. Im Innenraum auf 7 Verdampferplatten je zwei Gitterkörbe angeordnet. Die Körbe frontseitig mit einer Edelstahlblende ausgestattet. Belastbarkeit der Platten 60 kg pro Platte, Klimaklasse: SN-ST, Kältemittel R 600a, Bruttogewicht: 115 kg. Aufstellung auf 4 Edelstahlfüßen (150-180 mm hoch).

Brutto-Nutzinhalt: 513 Liter
 Außenmaße (BxTxH): 750 x 760 x 1864 mm – 1925 mm
 Temperaturbereich: -14°C bis -28°C (bis +38°C UT max.)
 Anschlußwert: 150 W, 220 - 240 V, 50 Hz
 Energieverbrauch: 1,2 kWh / 24 h
 Fachhöhe tk Polar: 150-210 mm
 Fachhöhe tk MP7: 190-210 mm – abschließbare Fächer

	Typ	Außenmaße (B x T x H)	Anschlußwert	Best.-Nr.	Digitalanzeige	Preis €
	Polar weiß	750 x 760 x 1864 – 1925 mm	150 W, 220-240 V, 50 Hz, 1,2 kWh/24 h	83020416 Türanschlag rechts 83020419 Türanschlag links	x	2542,- 2542,-
	Polar Edelstahl	750 x 760 x 1864 – 1925 mm	150 W, 220-240 V, 50 Hz, 1,2 kWh/24 h	83020414 Türanschlag rechts 83020417 Türanschlag links	x	3414,- 3414,-
	MP7 weiß	750 x 760 x 1864 – 1925 mm	150 W, 220-240 V, 50 Hz, 1,2 kWh/24 h	83060123 Türanschlag rechts 83060124 Türanschlag links	x	3896,- 3896,-
	MP7 Edelstahl	750 x 760 x 1864 – 1925 mm	150 W, 220-240 V, 50 Hz, 1,2 kWh/24 h	83060122 Türanschlag rechts 83060121 Türanschlag links	x	4298,- auf Anfrage

Technische Vorbemerkungen Großküchenkomponenten

1.0 Spülen/Spülbecken/Ventile/Mischbatterien

1.1 Spülen/Spültischabdeckungen

Gemäß DIN 18861. Materialstärke 1,0 – 1,25 mm.
Spülen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (Edelstahl). Spülenabdeckung mit umlaufendem Wulstrand versehen, der die Spüle und die Abtropffläche umfasst. Abtropffläche gerillt, mit Gefälle zum Becken/zum Becken. Die Abdeckung 3-seitig 50 mm abgekantet, hinten (wandseitig) 50 mm aufgekantet, mit Umschlag.
Abdeckung an der abgekanteten Längsseite (Bedienungsseite) oben rechtwinklig gekantet, unten mit angekanteter Tropfnase. Stirnseiten oben und unten rechtwinklig gekantet. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen. Die Unterseite, sowie die vordere Längsseite mit Edelstahl-Profilen verstärkt.

1.2 Spülbecken/Ausgussbecken/Handwaschbecken

Becken tiefgezogen, mit großen Radien. Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf, für restlose Entleerung. Becken nahtlos in die Edelstahl-Abdeckung eingeschweißt. Die Schweißnaht so verschliffen, dass kein Übergang sichtbar ist. Spülbecken/Ausgussbecken mit Ablaufprägung 2", bzw. 1 1/2". Handwaschbecken mit Ablaufprägung 1 1/2".

1.3 Mischbatterien für Handwaschbecken

Handwaschbecken, wenn im Einzelbeschrieb angegeben, komplett mit Mischbatterie.

Auf Wunsch gegen Mehrpreis Handwaschbecken ausgestattet mit (nach Wahl):

Einlochmischbatterie 1/2", Gehäuse verchromt, berührungslos elektronisch gesteuert, für Batteriebetrieb, mit Batterie 6 V. Schutzart IP 67, Fabr. DMP oder gleichwertig.

Einlochmischbatterie 1/2", Gehäuse verchromt, berührungslos elektronisch gesteuert, zum Anschluss

an baus. Schukosteckdose 230 V. Schutzart IP 67, Fabr. DMP oder gleichwertig.

Einhebelmischbatterie 1/2", Gehäuse verchromt, mit Schwenkauslauf.

Ausladung 230 mm.

Auslaufhöhe (Unterseite) 120 mm.

Einlochmischbatterie 1/2", schwere Ausführung, Gehäuse verchromt, mit schwenkbarem Formauslauf, mit Perlator.

Ausladung 190 mm.

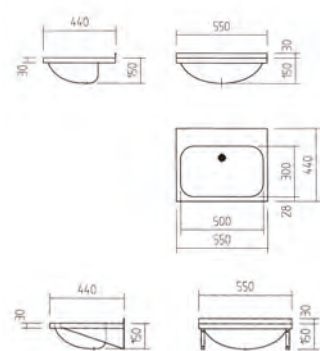
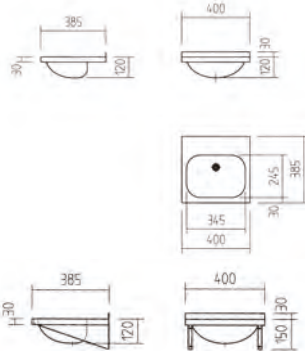
Auslaufhöhe (Unterseite) 190 mm.

Handwaschbecken

Handwaschbecken mit Konsolen / ohne Konsolen

Bauseits ist vorzusehen:
1 Rückschlagventil für den Warmwasseranschluss.

Gemäß DIN 18861, den techn. Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.

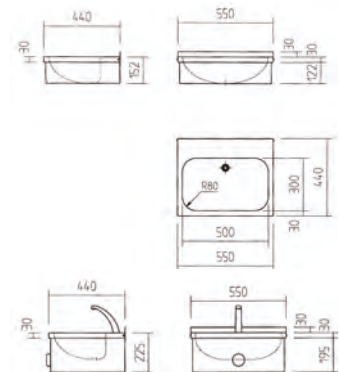
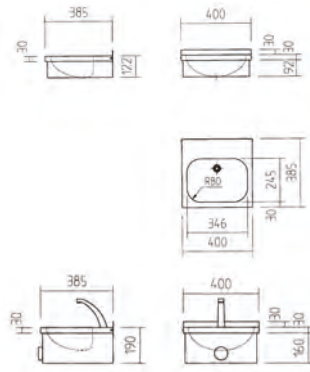


Typ	HW 40415	HW 40415-K	HW 55465	HW 55465-K
Länge x Breite x Tiefe	400 x 385 x 120 mm	400 x 385 x 120 mm	550 x 440 x 150 mm	550 x 440 x 150 mm
Becken	345 x 245 x 120 mm	345 x 245 x 120 mm	500 x 300 x 150 mm	500 x 300 x 150 mm
Bestell-Nr. ohne Konsolen	82100301		82100302	
Preis €	127,-		153,-	
Bestell-Nr. mit Konsolen		82100201		82100202
Preis €		173,-		208,-

**Handwaschbecken
mit Verkleidung / Knieschalter**

Bauseits ist vorzusehen:
1 Rückschlagventil für den Warmwasseranschluss.

Gemäß DIN 18861, den techn. Vorbemerkungen und den
nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.

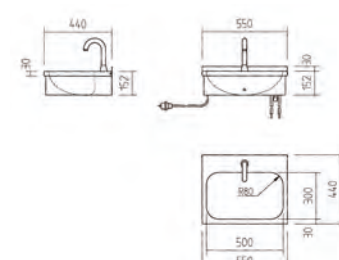
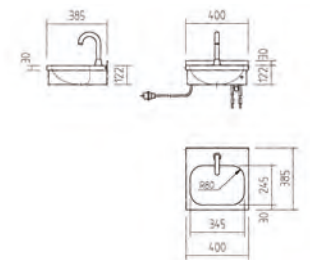


Typ	HW 40415-V	HW 40415	HW 55465-V	HW 55465
Länge x Breite x Tiefe	400 x 385 x 122 mm	400 x 385 x 190 mm	550 x 440 x 152 mm	550 x 440 x 225 mm
Becken	345 x 245 x 120 mm	345 x 245 x 120 mm	500 x 300 x 150 mm	500 x 300 x 150 mm
Bestell-Nr. mit Verkleidung	82100401		82100402	
Preis €	206,-		233,-	
Bestell-Nr. mit Verkleidung und Knieschalter		82100501		82100502
Preis €		849,-		893,-

**Handwaschbecken
mit Verkleidung und Sensorschaltung**

Bauseits ist vorzusehen:
1 Schukosteckdose 230 V,
1 Rückschlagventil für den Warmwasseranschluss,
Ein-/Aus-Schalter

Gemäß DIN 18861, den techn. Vorbemerkungen und den
nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.



Typ	HW 40415-S		HW 55465-S	
Länge x Breite x Tiefe	400 x 385 x 122 mm		550 x 440 x 152 mm	
Becken	345 x 245 x 120 mm		500 x 300 x 150 mm	
Bestell-Nr. mit Verkleidung und Sensor-Schaltung	82100601		82100602	
Preis €	863,-		939,-	

Handwasch-Ausgußbecken-Kombinationen (SERIENMÄßIG MIT REVISIONSBLLENDE, mit Einlegerost aus Kunststoff)

Komplett montiert

Bauseits ist vorzusehen:

Modell HAK-K:

– 1 Rückschlagventil für den Warmwasseranschluß.

Modell HAK-S:

– 1 UP-Steckdose 230 V, ca. 350 mm über Fertigfußboden und Ein-/Aus-Schalter ca. 1200 mm über Fertigfußboden.

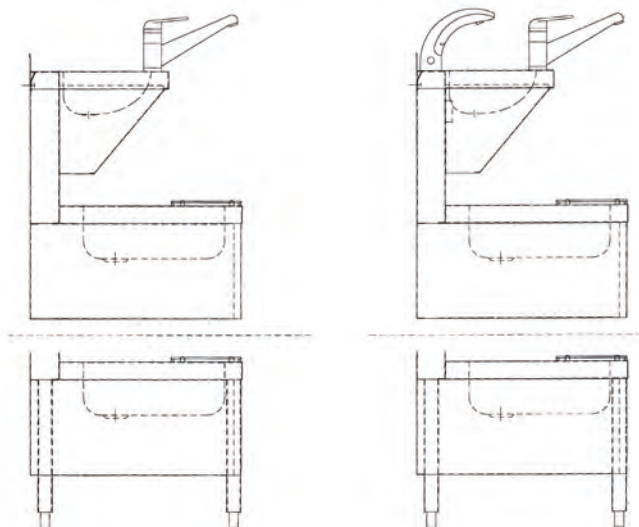
Kombination kann auch auf 900 mm Oberkante-Fußboden montiert werden. Dadurch Änderungen der bauseitigen Anschlußleitungen.

Armaturen (Einhebelmischbatterie/berührungslose Armatur) lose beigelegt (Montage bauseits).

Gemäß DIN 18861, den techn. Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.

Optional:

Klapprost aus Edelstahl 103,- €



Typ	HAK-K - mit Einhebelmischbatterie		HAK-S – mit berührungsloser Armatur und Einhebelmischbatterie	
Wandausführung				
Länge x Breite x Höhe	500 x 600 x 750 mm	500 x 680 x 750 mm	500 x 600 x 750 mm	500 x 680 x 750 mm
Bestell-Nr.	82110160	82110148	82110158	82110146
Preis €	698,-	698,-	1325,-	1325,-
Fußausführung				
Länge x Breite x Höhe	500 x 600 x 850 mm	500 x 680 x 850 mm	500 x 600 x 850 mm	500 x 680 x 850 mm
Bestell-Nr.	82110152	82110142	82110150	82110138
Preis €	720,-	720,-	1347,-	1347,-
Länge x Breite x Höhe	500 x 600 x 900 mm	500 x 680 x 900 mm	500 x 600 x 900 mm	500 x 680 x 900 mm
Bestell-Nr.	82110156	82110140	82110154	82110144
Preis €	732,-	732,-	1360,-	1360,-

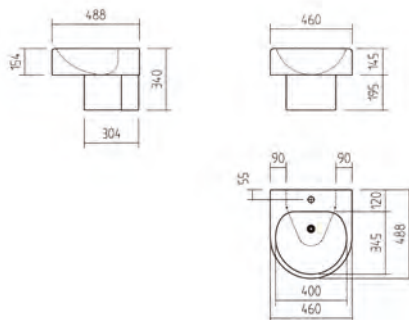
Handwaschbecken Roundline
Handwaschbecken Roundline

Bauseits ist vorzusehen:

– 1 Rückschlagventil für den Warmwasseranschluß.

– Ein-/Aus-Schalter.

Gemäß DIN 18861, den techn. Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.



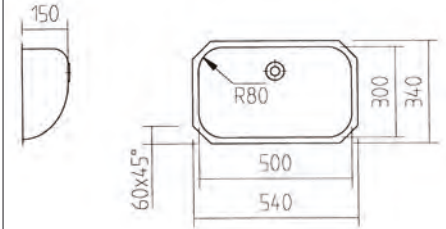
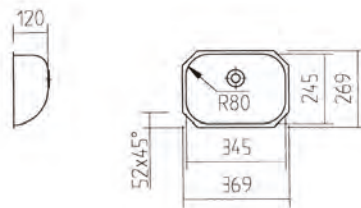
Typ	RL-WB mit Siebprägung
Länge x Breite x Tiefe	488 x 460 x 340 mm
Bestell-Nr.	82350101
Preis €	477,-

Becken, Wannen zum Einschweißen, Einbauen - Technische Vorbemerkungen

1. Alle nachfolgend beschriebenen Teile sind in Chromnickelstahl Werkstoff 1.4301 gefertigt. Einige Becken werden auch in Werkstoff 1.4404 (V 4 A) angeboten. Becken, Wannen, Ausgüsse haben je nach Modell 0,8 bis 1,25 mm Materialdicke (variiert ziehbedingt).
2. Becken tiefgezogen, mit großen Radien und zur restlosen Entleerung mit Gefälle zum Auslauf.
3. Becken zum Einschweißen sind zum externen Einschweißen vorbereitet; ohne Antidröhnbeschichtung.

Handwaschbecken zum Einschweißen

Gemäß DIN 18861, den techn. Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.
 Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Becken innen seidenmatt, außen unbehandelt. Becken mit Sieb-Ventilprägung 1 1/2" mittig, sonst Ausführung dem bestellten Zubehör.

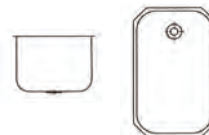


Vorbereiten

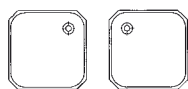
Typ	ES 352512	ES 503015
Innenmaße L x B x T mm	345 x 245 x 120	500 x 300 x 150
Bestell-Nr.	82100101	82100102
Preis €	46,35	98,60
Sonderausführung		
Becken innen poliert	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderzubehör (siehe auch Spülzubehör)		
Kunststoff-Geruchverschluss 1 1/2" x 50 mm		
Bestell-Nr.	72100301	72100301
Preis €	7,67	7,67
Siebventil 1 1/2"		
Bestell-Nr.	82151802	82151802
Preis €	22,70	22,70

Großküchenbecken zum Einschweißen mit Ventilloch mittig hinten

Gemäß DIN 18861, den technischen Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen. Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Becken innen seidenmatt bzw. gebürstet, außen unbehandelt. Becken mit Ventilprägung 1 1/2", 1 1/4" bzw. 2" mittig hinten, sonst Ausführung entsprechend dem bestellten Zubehör.



Typ	ES 204017	ES 204030	ES 305030	ES 204025
Innenmaße L x B x T mm	200 x 400 x 170	200 x 400 x 300	300 x 500 x 300	200 x 400 x 250
Ausführung	Ventilprägung 1 1/2" bzw. 2"	Ventilprägung 1 1/2" bzw. 2"	Ventilprägung 1 1/2" bzw. 2"	Ventilprägung 1 1/2" bzw. 2"
Bestell-Nr.	82121801 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82122001 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82122101 Becken innen seidenmatt	82121901 Becken innen gebürstet
Preis €	120,-	175,-	115,-	127,-
Typ	ES 253716			
Innenmaße L x B x T mm	250 x 370 x 150			
Ausführung	Ventilprägung 1 1/2"			
Bestell-Nr.	82120301 Becken innen seidenmatt			
Preis €	75,30			
Sonderausführung Becken innen gebürstet (Seitenwände)	Möglich bei Best.-Nr.: 82122101 115,-			
Beschreibung wie oben				
				
Typ	ES 404025	ES 404025		
Innenmaße L x B x T mm	400 x 400 x 250	400 x 400 x 250		
Ausführung	Zylindrisch mit Ventilloch mittig, Ventilprägung 1 1/2" bzw. 2"	Konisch mit Ventilloch, Ventilprägung 1 1/2" bzw. 2"		
Bestell-Nr.	82120902 Becken innen gebürstet	82120901 Becken innen seidenmatt		
Preis €	149,-	97,30		
Sonderausführung Becken innen gebürstet (Seitenwände)	Möglich bei Best.-Nr.: 82120901			

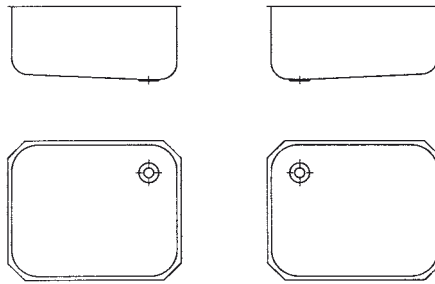
Großküchenbecken zum Einschweißen mit Ventilloch rechts bzw. links, reversibel verwendbar


Gemäß DIN 18861, den technischen Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen. Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Becken innen seidenmatt, poliert bzw. gebürstet (Seitenwände), außen unbehandelt. Becken mit Ventilprägung 1 1/2" bzw. 2" (Typ ES 373715 nur mit Ventilprägung 1 1/2"), sonst Ausführung entsprechend dem bestellten Zubehör.

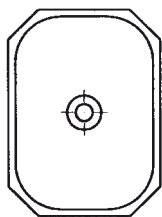
Typ	ES 373715	ES 404020	ES 404025	ES 404030
Innenmaße L x B x T mm	370 x 370 x 150	400 x 400 x 200	400 x 400 x 250	400 x 400 x 300
Bestell-Nr.	82120701 Becken innen seidenmatt	82120801 Becken innen seidenmatt	82120901 Becken innen seidenmatt	82121001 Becken innen seidenmatt
Preis €	87,80	83,40	97,30	100,-
Typ	ES 454525	ES 505025	ES 505030	ES 505035
Innenmaße L x B x T mm	450 x 450 x 250	500 x 500 x 250	500 x 500 x 300	500 x 500 x 350
Bestell-Nr.	82121101 Becken innen seidenmatt	82121201 Becken innen seidenmatt	82121301 Becken innen seidenmatt	82121401 Becken innen seidenmatt
Preis €	114,-	123,-	152,-	173,-
Typ		ES 606035	ES 707035	
Innenmaße L x B x T mm		600 x 600 x 350	700 x 700 x 350	
Bestell-Nr.		82121601 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82121701 Becken innen poliert	
Preis €		330,-	480,-	
Sonderausführung Becken innen gebürstet (Seitenwände)	Möglich bei Best.-Nr.: 82121101, 82120801, 82121201, 82121301, 82121001, 82121401			

Großküchenbecken zum Einschweißen mit Ventilloch rechts bzw. links auf einer langen Seite

Gemäß DIN 18861, den technischen Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen. Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung. Becken innen seidenmatt bzw. gebürstet (Seitenwände), außen unbehandelt. Becken mit Sieb-Ventilprägung 11/2", 11/4" bzw. 2" hinten rechts oder links auf einer langen Seite, sonst Ausführung entsprechend dem bestellten Zubehör.
Bei quadratischen Becken mit Überlaufwunsch, bitte angeben ob der Überlauf hinten links oder hinten rechts gewünscht ist.



Typ	ES 504020 re	ES 504020 li	ES 504025 re		ES 504025 li	
Innenmaße L x B x T mm	500 x 400 x 200	500 x 400 x 200	500 x 400 x 250		500 x 400 x 250	
Bestell-Nr.	82122201 Becken innen seidenmatt	82122202 Becken innen seidenmatt	82122401 Becken innen seidenmatt		82122402 Becken innen seidenmatt	
Preis €	120,-	120,-	106,-		106,-	
Typ	ES 504030 re	ES 504030 li	ES 604530 re		ES 604530 li	
Innenmaße L x B x T mm	500 x 400 x 300	500 x 400 x 300	600 x 450 x 300		600 x 450 x 300	
Bestell-Nr.	82122601 Becken innen seidenmatt	82122602 Becken innen seidenmatt	82122801 Becken innen gebürstet (Seitenwände)		82122802 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	
Preis €	138,-	138,-	212,-		212,-	
Typ	ES 604535 re	ES 604535 li	ES 605025 re	ES 605025 li	ES 605030 re	ES 605030 li
Innenmaße L x B x T mm	600 x 450 x 350	600 x 450 x 350	600 x 500 x 250	600 x 500 x 250	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300
Bestell-Nr.	82123001 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123002 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123205 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123206 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123201 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123202 Becken innen gebürstet (Seitenwände)
Preis €	274,-	274,-	218,-	218,-	195,-	195,-
Typ	ES 605035 re	ES 605035 li	ES 705030 re		ES 705030 li	
Innenmaße L x B x T mm	600 x 500 x 350	600 x 500 x 350	700 x 500 x 300		700 x 500 x 300	
Bestell-Nr.	82123401 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123402 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123601 Becken innen gebürstet (Seitenwände)		82123602 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	
Preis €	231,-	231,-	243,-		243,-	
Typ	ES 705035 re	ES 705035 li	ES 706030 re		ES 706030 li	
Innenmaße L x B x T mm	700 x 500 x 350	700 x 500 x 350	700 x 600 x 300		700 x 600 x 300	
Bestell-Nr.	82123801 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82123802 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	82124001 Becken innen gebürstet (Seitenwände)		82124002 Becken innen gebürstet (Seitenwände)	
Preis €	309,-	309,-	308,-		308,-	
Sonderausführung Becken innen gebürstet (Seitenwände)	Möglich bei Best.-Nr.: 82122201, 82122202, 82122401, 82122402, 82122601, 82122602					

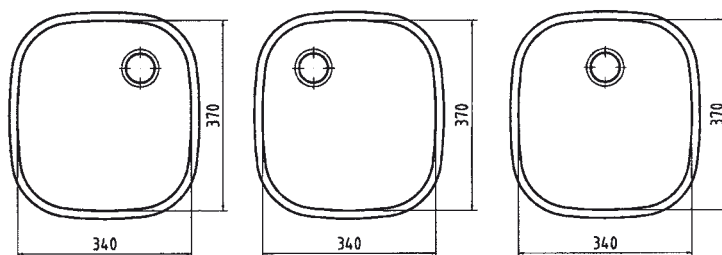
Großküchenbecken zum Einschweißen mit Ventilloch mittig


Gemäß DIN 18861, den technischen Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.
 Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung.
 Becken innen seidenmatt, außen unbehandelt. Becken mit Ventilprägung 1 1/2" – reversibel verwendbar –, sonst Ausführung entsprechend dem bestellten Zubehör.

Typ	ES 243415
Innenmaße L x B x T mm	240 x 340 x 150
Bestell-Nr.	82120103
Preis €	54,80

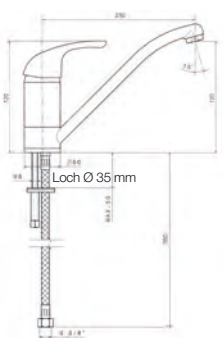
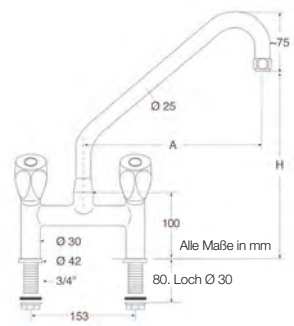
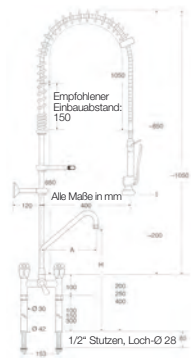
Großküchenbecken zum Einschweißen mit Ventilloch entweder rechte Ecke kurze Seite oder linke Ecke kurze Seite oder kurze Seite mittig

Gemäß DIN 18861, den technischen Vorbemerkungen und den nachfolgend aufgeführten Spezifikationen.
 Becken nahtlos tiefgezogen mit großen Radien, oben umlaufend ca. 20 mm breiter Rand zum Einschweißen, Boden mit Gefälle zum Auslauf, zur restlosen Entleerung.
 Becken innen seidenmatt, außen unbehandelt. Becken mit Ventilprägung 1 1/2" (Typ ES 343715 nur mit Ventilprägung 1 1/2") in der rechten Ecke der kürzeren Seite oder in der linken Ecke der kürzeren Seite oder in der Mitte der kürzeren Seite, sonst Ausführung entsprechend dem bestellten Zubehör.



Typ	ES 343715	ES 343715	ES 343715
Innenmaße L x B x T mm	340 x 370 x 150	340 x 370 x 150	340 x 370 x 150
Bestell-Nr.	82120501 re	82120502 li	82120503 mi
Preis €	54,50	54,50	57,50
Bestell-Nr. mit zusätzlicher Überlaufprägung	82120507 re	82120508 li	82120509 mi
Preis €	57,50	57,50	57,50

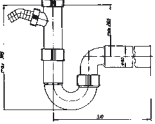
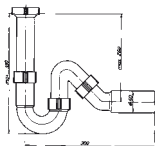
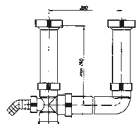
Spülen-Zubehör

	Einhebelmischbatterie 1/2" Gehäuse verchromt, mit Schwenkauslauf, Ausladung 230 mm, Auslauf-Höhe 120 mm. 	Einlochmischbatterie 1/2" für Handwaschbecken berührungslos elektronisch gesteuert, druckfest, Gehäuse verchromt, IP 67. 		Zweilochemischbatterie 3/4" Gehäuse verchromt, mit Schwenkauslauf 360°, mit Edelstahlventilsitzen. Ausladung 300 mm, Auslauf-Höhe 250 mm. 
		Batteriebetrieb	230 V	
Bestell-Nr.	72070120	82153504	82153505	82150303
Preis €	auf Anfrage	656,-	667,-	auf Anfrage
	Galgenbrause 1/2" Schlauchbrause und Mischbatterie mit Schwenkauslauf 180°, Hebelbetätigung für Umstellung Auslauf/Brause. Gehäuse verchromt. Ausladung 300 mm, Auslauf-Höhe 350 mm. 			
Bestell-Nr.	82150406			
Preis €	auf Anfrage			

	Hebelventil 3 1/2" Messing verchromt. Schnellschlussventil. Modell-Nr. 961501 ohne Verschluss-Stange. 				Hebelüberlaufventil 3 1/2" Messing verchromt. Schnellschlussventil. Modell-Nr. 9615 komplett mit Überlaufkörper ohne Verschlussstange. 		
Bestell-Nr.	82150601 (Bitte zur Bestell-Nr. Beckenbreite angeben!)				82150701 (Bitte zur Bestell-Nr. Beckenbreite angeben!)		
Preis €	90,80				94,70		
Verschluss-Stangen komplett für Beckenbreite	290 mm	400/450 mm	500 mm	600/700 mm	400/450 mm	500 mm	600/700 mm
Bestell-Nr.	40012802	40012803	40012804	40012805	40012803	40012804	40012805
Preis €	22,60	41,85	36,75	39,30	41,85	36,75	39,30

	Standrohrventil 1 1/2" Mit Ventilsitz mess.-verchromt. Standrohr mess.-verchromt mit Gummikonus.				Standrohrventil 2" Ventilsitz und Standrohr aus Edelstahl mit Konus aus Kunststoff.			
für Beckentiefe	160 mm	200 mm	250 mm	300 mm	200 mm	250 mm	300 mm	350 mm
Überlaufhöhe	120 mm	175 mm	225 mm	250 mm	160 mm	200 mm	250 mm	300 mm
Bestell-Nr.	72100204	82151002	82151003	82151004	82151109	82151101	82151102	82151103
Preis €	22,-	19,95	22,-	21,80	32,35	30,60	34,80	36,10

	Siebventil 1 1/2" Messing verchromt. Mit konischer Gegenmutter ohne Erdungsscheibe. Modell-Nr. 6912.	Stopfenüberlaufventil 1 1/2" Ab- und Überlaufgarnitur, Kunststoff, weiß.	Klapprost für Ausgußbecken	
Länge x Breite mm			430 x 200	550 x 200
Bestell-Nr.	82151802	72100205	82011001	82011002
Preis €	22,70	18,95	95,60	137,-

	Geruchsverschluß 1 1/2" 1 1/2" x 50 mm aus Kunststoff, weiß. Modell-Nr. 7985.30. 	Geruchsverschluß 2" 2" x 50 mm aus Kunststoff, weiß. Ausführung 5B. Modell-Nr. 7985.20. 	Kunststoff-Ablaufverbindung 2" Mit 2 Verstellrohren 2" x 40 x 200 mm aus Kunststoff, weiß. Ausführung 5B. Modell-Nr. 794. 
Bestell-Nr.	72100301	82150803	82151616
Preis €	7,67	10,05	12,60
			Bitte Geruchsverschluß Bestell-Nr. 72 10 03 01 verwenden.

	Handtuchspender Für ca. 500 Papierhandtücher Abmessungen: 298 x 298 x 120 mm Edelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301 (WP 113)	Flüssigseifenspender 1 Liter Einwegseifenflasche Abmessungen: 148 x 298 x 120 mm Edelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301 (WP 109)	Drahtkorb PVC ca. 48 Liter Abmessungen: 400 x 600 x 200 mm (WP 151)
Bestell-Nr.	79130102	79140102	32640304
Preis €	382,-	400,-	116,-

Eckschutzsiebe				
für Beckentiefe	250 mm	300 mm		
Bestell-Nr.	82200103	82200105		
Preis €	49,-	50,40		

waterstation® GN professional

MEHR ALS EINE SPÜLE.

In jeder Großküche wird mit Gastronormbehältern gearbeitet. Warum also nicht eine Spüle die dieses System perfekt unterstützt? Die waterstation® GN professional wird durch den Einsatz verschiedener GN-Behälter zu einem multifunktionalen Arbeitsplatz. Verwenden Sie gelochte GN-Behälter zum abgießen von gekochten Lebensmitteln oder zur Vorbereitung für den Dampfgarer. Oder Sie setzen GN-Behälter in verschiedenen Größen und Tiefen passend für die jeweilige Anwendung ein und sparen dadurch Wasser und Platz. Außerdem nutzen Sie die Möglichkeit auf verschiedenen Ebenen zu arbeiten und nutzen dadurch den Raum Ihrer Küche optimal.

Das Schneidbrett kann über die komplette Fläche verschoben werden, in die GN 1/1 Becken können GN-Behälter in den Größen: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 und GN 2/3 eingesetzt werden. In das GN 2/1 Becken: GN 2/1 und GN 1/1.

Hinweis: Die Verwendung des Schneidbrettes über die komplette Fläche ist nur möglich bei Wandmontage der Mischbatterie oder einer Abdeckungstiefe von 800 mm.

**Ausführungen:**

	Einschweißbecken GN 1/1 und GN 2/1:
	Beckengröße 1/1 (Außenmaße: B x T x H) 310 x 511 x 240 mm 1/1 (Füllmenge) ca. 26 l
	Bestell-Nr. 82500301
	Preis € 198,-
	Beckengröße 2/1 (Außenmaße: B x T x H) 634 x 511 x 210 mm 2/1 (Füllmenge) ca. 55 l
	Bestell-Nr. (Ablauf: rechts/links) 82500302 / 82500303
	Preis € 355,- / 355,-
	Spülenabdeckung GN 2/1:
	Außenmaße (B x T x H) 1600 x 700 x 50 mm
	Bestell-Nr. Becken rechts 82500101
	Preis € 1468,-
	Bestell-Nr. Becken links 82500102
	Preis € 1468,-
	Spülenabdeckung 2 x GN 1/1:
	Außenmaße (B x T x H) 1600 x 700 x 50 mm
	Bestell-Nr. Becken rechts 82500103
	Preis € 1515,-
	Bestell-Nr. Becken links 82500104
	Preis € 1515,-
	Spülenabdeckung GN 2/1 + GN 1/1:
	Außenmaße (B x T x H) 1900 x 700 x 50 mm
	Bestell-Nr. Becken rechts 82500201
	Preis € 1880,-
	Bestell-Nr. Becken links 82500202
	Preis € 1880,-
	Spülenabdeckung GN 1/1 + GN 2/1:
	Außenmaße (B x T x H) 1900 x 700 x 50 mm
	Bestell-Nr. Becken rechts 82500203
	Preis € 1880,-
	Bestell-Nr. Becken links 82500204
	Preis € 1880,-
	Zubehör:
	Schneidbrett aus Polyethylen 628 x 628 x 31 mm
	Bestell-Nr. 72100547
	Preis € 222,-
	Gastronormbehälter
	Seite 6 - 7
Weitere CN-Spülen auf Anfrage.	

varithek® 2.0 Warmhalten und Kochen

Ceranheizfeld GN 1/1, ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und **varithek®** GN-port.
Abmessungen 325 x 620 x 65 mm. Gehäuse aus Edelstahl mit Ceran-Heizplatte, Strahlungsheizkörper. Heizfläche 235 x 420 mm. Höherer Rand fixiert das Kochgeschirr. Ein Fixierahmen ist damit nicht mehr notwendig. Steuergehäuse mit stufenloser Regelung 0-9 und integriertem Ein-/Aus-Schalter. Steckerfertig. Steckbares Zuleitungskabel. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektrozuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Ceranheizfeld varithek® 2.0 800 (2,5)	6,5	800	2,5 (AST)	91010153	1636,-
	Ceranheizfeld varithek® 2.0 800 (0,8)	6,5	800	0,8 (EST)	91010150	1636,-

Zubehör

	Reinigungsschaber für Ceranfeld	91020301	11,35
	Einhängerrahmen aus Edelstahl zum Einhängen von GN-Behältern der Größe GN 1/4, 1/6, 2/4	91020601	59,20

Cerankochfeld GN 1/1 ganzflächig zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und **varithek®** GN-port.
Abmessung 325 x 620 x 81 mm. Gehäuse aus Edelstahl mit Ceran-Heizplatte, Strahlungsheizkörper. Höherer Rand fixiert das Kochgeschirr. Ein Fixierahmen ist damit nicht mehr notwendig. Steuergehäuse mit stufenloser Regelung 0-9 und integriertem Ein-/Aus-Schalter. Steckerfertig. Steckbares Zuleitungskabel. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektrozuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Cerankochfeld varithek® 2.0. ck 2800 (2,5)	6,5	2800	2,5 (AST)	91010154	1663,-
	Cerankochfeld varithek® 2.0. ck 2800 (0,8)	6,5	2800	0,8 (EST)	91010151	1663,-
Wir empfehlen diese Kochfelder innerhalb des varithek® Air-Cleaning-System (acs) nur in Verbindung mit einem Systemträger V-AST-200-OF zu verwenden.						

Zubehör

	Reinigungsschaber für Ceranfeld	91020301	11,35
	thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)		

Cerankochfeld GN 1/1, ganzflächig zum automatischen Kochen, regenerieren, Warmhalten, Dampfgaren oder Grillen (K-POT Funktion) mit den Swiss-PLY® thermoplates®.

Zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger. Steuergehäuse mit 6 integrierten Kochprogrammen, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen und integriertem Ein-/Aus-Schalter. Gehäuse aus Edelstahl, zum Einschieben in Nische, GN 1/1. Abmessungen: 325 x 620 x 81 mm. Steckerfertig. Steckbares Zuleitungskabel. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektrozuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Cerankochfeld varithek® 2.0. ck 2200 (2,5)	6,5	2200	2,5 (AST)	91010140	1663,-
	Cerankochfeld varithek® 2.0. ck 2200 (0,8)	6,5	2200	0,8 (AST)	91010156	1663,-
Wir empfehlen dieses Kochfeld innerhalb des varithek® Air-Cleaning-System (acs) nur in Verbindung mit einem Systemträger V-AST-200-OF zu verwenden.						

Zubehör

	Reinigungsschaber für Ceranfeld	91020301	11,35
	thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)		

AST = Auf Tisch – Systemträger
EST = Einbau – Systemträger

Cerankochfeld GN 1/1, mit 2 runden Kochfeldern.

Zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-port. Abmessung 325 x 620 x 81 mm. Gehäuse aus Edelstahl, mit Ceranheizplatte, 2 Strahlungsheizkörper Ø 230 mm und Ø 165 mm (Restwärmeanzeige). Höherer Rand fixiert das Kochgeschirr. Ein Fixierahmen ist damit nicht mehr notwendig. Steuergehäuse mit stufenloser Regelung 0-9, mit integriertem Ein-/Aus-Schalter. Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TUV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektrozuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Cerankochfeld varithek® 2.0 ck 3400 (2,5)	6,5	3400	2,5	91010155	1663,-
	Cerankochfeld varithek® 2.0 ck 3400 (0,8)	6,5	3400	0,8	91010152	1663,-

Zubehör

	Reinigungsschaber für Ceranfeld		91020301	11,35
	Demeyere Wokpfanne aus Edelstahl, 8,5 Liter, mit flachem Boden		91040204	318,-

varithek® 2.0 Warmhalten und Kühlen

varithek® 2.0 warm/kalt 1/1 ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger.

Abmessungen 325 x 646 x 141 mm. Kühl-/Wärmeplatte aus Swiss-PLV® Mehrschichtmaterial. Kühlplatte mit aktiver Kühlung. Gehäuse aus Edelstahl, die Kühl-/Wärmefläche (280 x 490 mm) ist flächenbündig mit dem Gehäuse. Die Oberflächentemperatur beträgt bei Kühlfunktion -7 °C bis +12 °C, bei Warmhaltefunktion bis max. 120 °C. Digitale Kälte-Steuerung, Heizleistung stufenlos regelbar 0-9 und 2-stufiger Wippschalter zur Umstellung Kühl-Warmhaltefunktion. Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TUV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektrozuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Warm-/Kaltplatte varithek® 2.0 1/1 kp-220 sp-w	14,1	Kühlfunktion 200 Warmhaltefunktion 500	2,5	91180111	auf Anfrage
	Einbauversion auf Anfrage.					

Zubehör

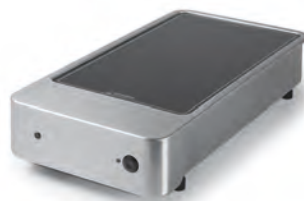
	thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)			
--	---	--	--	--

AST = Auf Tisch – Systemträger
EST = Einbau – Systemträger

Zubereiten

varithek® 2.0 Induktionskochfelder

Induktionskochfeld GN 1/1, ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-port. Ganzflächig beheizbare Induktionsfläche (390 x 220 mm). Automatische Topferkennung: Topf/Pfanne (min. 11 cm Durchmesser), Swiss-PL® thermoplates® GN 1/2, GN 2/3, GN 1/1. Höherer Rand fixiert das Kochgeschirr. Ein Fixierahmen ist damit nicht mehr notwendig. Gehäuse aus Edelstahl mit Cerankochplatte, mit microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator, belüftet. Abmessungen: 325 x 642 x 141 mm. Elektrischer Anschlusswert 3500 Watt. Mit abnehmbarem Fettfilter. Steuergehäuse mit elektronisch gesteuertem Leistungsregler 0-9, mit integriertem Ein-/Aus-Schalter. Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform. (Bitte keinen Wok mit flachem Boden verwenden.)



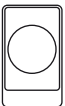
	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektro-zuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Induktionskochfeld varithek® 2.0 ik 1/1 3500 Qe (2,5)	13	3500	2,5 (AST)	91010256	3850,-
	Induktionskochfeld varithek® 2.0 ik 1/1 3500 Qe (0,8)	13	3500	0,8 (EST)	91010253	3850,-

Zubehör

Pasta-Aufsatz für Induktion zum Aufsetzen auf ganzflächiges varithek® Induktionskochfeld GN 1/1. Beinhaltet 1 GN-Behälter GN 1/1 200 mm tief mit Mehrschichtboden und Fallgriffen, 1 Einhängerahmen, 2 Körbe GN 1/3 und 2 Körbe GN 1/6	91100108	591,-
Frittier-Aufsatz für Induktion zum Aufsetzen auf ganzflächiges varithek® Induktionskochfeld GN 1/1. Beinhaltet 1 GN-Behälter GN 1/1 200 mm tief mit Mehrschichtboden und Fallgriffen, 1 Einhängerahmen, 2 Körbe GN 1/3	91100109	468,-
Reinigungsschaber für Ceranfeld	91020301	11,35
Verwendung als Induktionsgrill in Verbindung mit: thermoplates® GN 1/1, beschichtet, mit Griffen, 20 mm tief	84010932	228,-
thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)		

Induktionskochfeld GN 1/1, mit 1 runden Kochfeld, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger, Abmessungen 325 x 642 x 141 mm. Gehäuse aus Edelstahl mit Cerankochplatte, mit microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator, belüftet. Induktionsfläche Ø 230 mm. Höherer Rand fixiert das Kochgeschirr. Ein Fixierahmen ist damit nicht mehr notwendig. Steuergehäuse mit stufenlosem Leistungsregler 0-9, und integriertem Ein-/Aus-Schalter. Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE-EMV-geprüft, VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektro-zuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Induktionskochfeld varithek® 2.0 ik 1/1 3500e (2,5)	13	3500	2,5	91010257	3555,-
	Induktionskochfeld varithek® 2.0 ik 1/1 3500e (0,8)	13	3500	0,8	91010254	3555,-

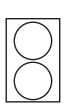
Zubehör

Reinigungsschaber für Ceranfeld	91020301	11,35
Wok-Aufsatz V-1/1-WA5	91040106	325,-
Demeyere Wokpfanne WP3 aus Edelstahl, Ø 360 mm, 6 Liter Fassungsvermögen, mit rundem Boden (mit Wok-Aufsatz V-1/1-WA5 verwendbar)	91040203	245,-
Demeyere Wokpfanne aus Edelstahl, 8,5 Liter Fassungsvermögen, mit flachem Boden (ohne Wok-Aufsatz einsetzbar)	91040204	318,-

Induktionskochfeld GN 1/1, mit 2 Kochfeldern.

Zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-port. Abmessung: 325 x 642 x 81 mm. Gehäuse aus Edelstahl mit Cerankochplatte, mit microprozessorgesteuertem Hochleistungs-Induktionsgenerator, belüftet. Induktionsfläche 2 x 220 x 180 mm (rechteckig). Auch ganzflächig einsetzbar. Steuergehäuse mit 2 elektronisch gesteuerten stufenlosen Reglern 0-9, Ein-/Ausschalter am Geräteboden. Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. TÜV-EMV-geprüft, VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektro-zuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Induktionskochfeld varithek® 2.0 ik 1/1 3600 Qb (2,5)	9,2	3600	2,5	91010258	2470,-
	Induktionskochfeld varithek® 2.0 ik 1/1 3600 Qb (0,8)	9,2	3600	0,8	91010259	2470,-

Zubehör

Reinigungsschaber für Ceranfeld	91020301	11,35
thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)		

AST = Auf Tisch – Systemträger
EST = Einbau – Systemträger

Induktionskochfeld, mit 1 runden Kochfeld, zum Einstellen in eine acs oder als Auf Tischgerät. Abmessungen 400 x 660 x 140 mm. Gehäuse aus Edelstahl mit Cerankochplatte, mit microprozessorgesteuertem Hochleistungsinduktionsgenerator, belüftet. Induktionsfläche Ø 250 mm. Steuergehäuse mit Ein-/Aus-Schalter und elektronisch gesteuertem Leistungsregler mit 11 Wahlstufen. Steckerfertig, Elektro-zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz oder 3 N AC 400 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektro-zuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Induktionskochfeld V-400 ik 3500e-K 2,5	17,5	3500	2,5	91010240	3643,-
	Induktionskochfeld V-400 ik 5000e-K 2,5	17,5	5000	2,5	91010237	4427,-
	Induktionskochfeld V-400 ik 3500e-K 0,8	12	3500	0,8	91010239	3643,-
	Induktionskochfeld V-400 ik 5000e-K 0,8	12	5000	0,8	91010238	4427,-
Zubehör						
	Reinigungsschaber für Ceranfeld				91020301	11,35
	Wok-Aufsatz V-400-WA5				91040105	390,-
	Demeyere Wokpfanne WP3 aus Edelstahl, Ø 360 mm, 6 l Fassungsvermögen, mit rundem Boden (mit Wok-Aufsatz V-400-WA5 verwendbar.)				91040203	245,-
	Demeyere Wokpfanne aus Edelstahl, 8,5 l Fassungsvermögen, mit flachem Boden (ohne Wok-Aufsatz einsetzbar)				91040204	318,-

Induktionswok zum Einstellen in eine acs oder als Auf Tischgerät. Abmessungen: 400 x 660 x 200 mm. Gehäuse aus Edelstahl mit Ceran-Cuvette Ø 300 mm, mit microprozessorgesteuertem Hochleistungsinduktionsgenerator, belüftet. Steuergehäuse mit Ein-/Aus-Schalter und elektronisch gesteuertem Leistungssteller mit 11 Wahlstufen. Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz oder 3 N AC 400 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektro-zuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Induktionswok V-400 iw 3500e-K 2,5	21	3500	2,5	91040310	4183,-
	Induktionswok V-400 iw 5000e-K 2,5	21	5000	2,5	91040307	4615,-
	Induktionswok V-400 iw 3500e-K 0,8	21	3500	0,8	91040309	4183,-
	Induktionswok V-400 iw 5000e-K 0,8	21	5000	0,8	91040308	4615,-
Zubehör						
	Demeyere Wokpfanne WP3 aus Edelstahl, Ø 360 mm, 6 l Fassungsvermögen, mit rundem Boden				91040203	245,-

varithek® 2.0 Pastakocher 4.0, Fritteuse 4.0

Pastakocher 4.0, Fritteuse 4.0 zum Einstellen in eine acs oder als Auf Tischgerät. Abmessungen: 620 x 400 x 220 mm. Gehäuse aus Edelstahl. Genaue Temperatureinstellung durch Digitalsteuerung, integrierter Temperatursensoren einstellbar auf +/- 1 °C. Fugenlos eingeschweißtes Becken (GN 1/1, Tiefe 200 mm), Sicherheitsablasshahn. Mögliche Bestückung besteht aus Einhängerahmen und 2 Pastakörben GN 1/3 bzw. 1/6 (Pasta-Set) oder Eihängerahmen und 2 Frittierkörbe GN 1/3 (Frittier-Set). Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektro-zuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0	19	5000	2,0	91100105	3204,-
Zubehör						
	Pasta-Set , bestehend aus 1 Eihängerahmen, 2 Körbe GN 1/3 und 2 Körbe GN 1/6				91100106	404,-
	Frittier-Set , bestehend aus 1 Eihängerahmen, 2 Körbe GN 1/3				91100107	220,-

AST = Auf Tisch – Systemträger
EST = Einbau – Systemträger

varithek® Grillplatten

varithek®-Grillplatte GN 1/1 aus Swiss-PLY® Mehrschichtmaterial mit Anti-Haft-Wirkung: Zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger. Abmessung 325 x 620 x 144 mm. Gehäuse aus Edelstahl mit Grillplatte, Fläche 280 x 480 mm, mit 8 mm hohem Rand. Beheizung über Strahlungsheizkörper, mit Fettablauf und Stopfen. Unterhalb des Fettablaufs ist an der Unterseite eine manuell zu entleerende Fettauffangschale angebracht (im Lieferumfang enthalten). Steuergehäuse mit Ein-/Aus-Schalter und elektronisch gesteuertem Leistungsregler bis 250 °C. Separate Betriebsleuchte. Steckerfertig, Elektro-Zuleitung. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt.



	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Länge Elektrozuleitung m	Bestell-Nr.	Preis €
	Grillplatte varithek® 2.0 1/1-GP-3400-SP-K 2,5	13	3400	2,5 (AST)	91030162	3181,-
	Grillplatte varithek® 2.0 1/1-GP-3400-SP-K 0,8	13	3400	0,8 (EST)	91030160	3181,-

Zubehör

	Reinigungsschaber aus Polyamid				91030332	19,05
	Spritzschutz ss 3400				91030346	182,-

varithek®-Grillplatte zum Einstellen in eine acs oder als Auf-Tischgerät. Abmessung: 400 x 660 x 197 mm. Gehäuse aus Edelstahl, Grillplatte aus Swiss-PLY® Mehrschichtmaterial mit Anti-Haft-Wirkung. Beheizung ganzflächig über Strahlungsheizkörper die durch Sensoren kontrolliert werden. Mit Fettablauf und Stopfen. Unterhalb des Fettablaufs ist an der Unterseite eine manuell zu entleerende Fettauffangschale angebracht (im Lieferumfang enthalten). Steuergehäuse mit Ein-/Aus-Schalter, separate Betriebsleuchte, mechanisch gesteuertem stufenlosem Leistungsregler bis 250 °C. Steckerfertig. Elektrozuleitung. Nennspannung 3 N AC 400 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



Abbildung ähnlich

	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Bestell-Nr.	Preis €
	Grillplatte V-400-GP-4800-SP-K 2,5	22	4800	91030166	4342,-
	Grillplatte V-400-GP-4800-SP-K 0,8	22	4800	91030165	4342,-

Zubehör

	Spritzschutz V-SS-400 (nicht notwendig für den Betrieb mit acs)				91030348	76,80
	Stellfuß-Verlängerungsset , inkl. GN-Behälter 2/4, 40 mm tief				91030349	46,45

varithek®-Grillplatte zum Einstellen in eine acs 1000 oder als Auf-Tischgerät. Abmessung: 800 x 660 x 197 mm. Gehäuse aus Edelstahl, Grillplatte aus Swiss-PLY® Mehrschichtmaterial mit Anti-Haft-Wirkung. Beheizung ganzflächig über Strahlungsheizkörper die durch Sensoren kontrolliert werden. Mit Fettablauf und Stopfen. Unterhalb des Fettablaufs ist an der Unterseite eine manuell zu entleerende Fettauffangschale angebracht (im Lieferumfang enthalten). Steuergehäuse mit 2 Ein-/Aus-Schalter, separate Betriebsleuchten. Die Regelung erfolgt über 2 stufenlose Leistungsregler, die ein unabhängiges Erwärmen der linken bzw. rechten Grillhälfte ermöglichen. Elektrozuleitung. Nennspannung 3 N AC 400 V 50/60 Hz. VDE/TÜV-GS geprüft, CE-konform, spritzwassergeschützt (IP X4).



Abbildung ähnlich

	Typ	Gewicht kg	Elektr. Anschlusswert Watt	Bestell-Nr.	Preis €
	Grillplatte V-800 gp 9600sp-K 2,5	38	9600	91030164	5355,-
	Grillplatte V-800 gp 9600sp-K 0,8	38	9600	91030163	5355,-

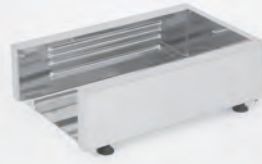
Zubehör

	Spritzschutz V-SS-800 (nicht notwendig für den Betrieb mit acs)				91030347	217,-
	Stellfuß-Verlängerungsset , inkl. GN-Behälter 2/4, 40 mm tief				91030349	46,45

varithek® Systemträger - Der Rahmen für Flexibilität:

Auftisch-Systemträger AST aus Edelstahl, doppelwandig, mit Boden. Ohne Frontklappe oder mit Frontklappe doppelt klappbar. Im Innenmantel eingeprägte Sicken zur Aufnahme von **varithek®**-Funktionsträgern, GN-Behältern, Swiss-PLV® thermoplates®. Hygieneausführung. Aufstellung auf Tisch oder abgesenkter Stellfläche.

OF = ohne Frontklappe



V-AST-200-OF



V-AST-255

	Typ	Abmessungen in mm	Gewicht in kg	max. GN-Größe	Bestell-Nr.	Preis €
	V-AST-200-OF	400 x 620 x 200	3,8	1/1 150 mm	91050107	576,-
	speziell geeignet für ACS 1100d3, 1500d3 und 1600 O ₃					

Zubehör	Einhängerahmen aus Edelstahl zum Einhängen von GN-Behältern der Größe 1/4, 1/6, 2/4				91020601	59,20
----------------	--	--	--	--	----------	-------

	Typ	Abmessungen in mm	Gewicht in kg	max. GN-Größe	Bestell-Nr.	Preis €
	V-AST-255	400 x 716 x 260	7	1/1 200 mm	91050102	674,-
	ohne Frontklappe					
	V-AST-255-OF	400 x 680 x 260	4,3	1/1 200 mm	91050104	604,-

Zubehör	Einhängerahmen aus Edelstahl zum Einhängen von GN-Behältern der Größe 1/4, 1/6, 2/4				91020601	59,20
----------------	--	--	--	--	----------	-------

Einbau-Systemträger EST aus Edelstahl, mit Boden, vorgesehen zum Einhängen in einen Abdeckungsausschnitt. Frontklappe doppelt klappbar. Im Innenmantel eingeprägte Sicken zur Aufnahme von **varithek®**-Funktionsträgern, GN-Behältern, SwissPLV® thermoplates®, max. GN-Größe 1/1 200 mm. Jeweils links eingebaut 1 Steckdose 230 V. Anschlussfertig mit 1 Elektro-Zuleitung, Länge 2 m, für bauseitigen Fest-Anschluss. Anzahl der Elektro-Zuleitungen gemäß Anzahl der Systemträger. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz. Spritzwassergeschützt.



	Typ	Abmessungen in mm	Abdeckungsausschnitt in mm	Elektrischer Anschlusswert	Bestell-Nr.	Preis €
	V-EST-1	465 x 736 x 302	430 x 704	3,5 kW 16 A	91050201	839,-
	V-EST-2	890 x 736 x 302	855 x 704	2 x 3,5 kW 16 A	91050202	1617,-
	V-EST-3	1315 x 736 x 302	1280 x 704	3 x 3,5 kW 16 A	91050203	2312,-
	V-EST-4	1740 x 736 x 302	1705 x 704	4 x 3,5 kW 16 A	91050204	2952,-
	V-EST-5	2165 x 736 x 302	2130 x 704	5 x 3,5 kW 16 A	91050205	3529,-

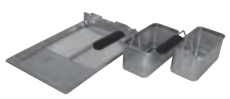
Zubehör	Einhängerahmen aus Edelstahl zum Einhängen von GN-Behältern der Größe 1/4, 1/6, 2/4				91020601	59,20
----------------	--	--	--	--	----------	-------

varithek® GN-port. Aus Edelstahl, zum Einhängen und Einschieben von Swiss-PLV® thermoplates® und Gastronorm-Behältern (z.B. GN 1/1, 1/2 und 1/3). Mit Registern zum Einschieben von beispielsweise eines **varithek®** Warmhalte-moduls oder eines **varithek®** Cerankochfeldmoduls. Gewicht 4 kg.



	Typ	Abmessungen in mm	Bestell-Nr.	Preis €
	varithek® GN-port	350 x 555 x 160	91050301	278,-
	varithek® Quersteg	345 x 36	84190205	auf Anfrage

varithek® – Zubehör

	Typ	Bestell-Nr.	Preis €
Reinigungsschaber			
 	Ceranglas-Reinigungsschaber	91020301	11,35
	Reinigungsschaber	91030332	19,05
Schneidbretter			
	Schneidbrett, bedampft (ohne Heizfeld)	91020101	364,-
Wokaufsätze			
 	Wokaufsatz für 1/1 (V-1/1-WA5)	91040106	325,-
	Wokaufsatz für 400 IK (WA 400)	91040105	390,-
Wokpfannen			
	Wokpfanne aus Edelstahl, Ø 360 mm, 6 Liter, mit rundem Boden	91040203	245,-
	Wokpfanne aus Edelstahl, 8,5 Liter, mit flachem Boden	91040204	318,-
Pasta-Set / Frittier-Set			
	Pasta-Set: 1 Einhängerahmen, 2 Körbe GN 1/3, 2 Körbe GN 1/6	91100106	404,-
	Frittier-Set: 1 Einhängerahmen, 2 Körbe GN 1/3	91100107	220,-
Pasta-Aufsatz / Frittier-Aufsatz für ganzflächige Induktion			
	Pasta-Aufsatz für ganzflächiges Induktionskochfeld GN 1/1: 1 GN-Behälter GN 1/1 200 mm tief mit Mehrschichtboden und Fallgriffen, 1 Einhängerahmen, 2 Körbe GN 1/3 und 2 Körbe GN 1/6	91100108	591,-
	Frittier-Aufsatz für ganzflächiges Induktionskochfeld GN 1/1: 1 GN-Behälter GN 1/1 200 mm tief mit Mehrschichtboden und Fallgriffen, 1 Einhängerahmen, 2 Körbe GN 1/3	91100109	468,-

K-POT – der intelligente Chafing Dish

Als Auf Tischgerät oder Einbauversion erhältlich.

Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen im GN 2/3 oder 1/1 Format. Vordefinierte Programme gewährleisten automatisches Regenerieren und Fertigbaren der Speisen auf den Punkt. Leistungsstufen erlauben individuelles Kochvergnügen. Ausschließlich geeignet zum Warmhalten: Typ K-POT-1/1, 800 W (stufenlos regelbar). Passiv warmhalten/kühlhalten mit K-POT 1/1 passiv und K-POT 2/3 passiv.

Bei Geräten mit elektronischer Steuerung:

12 Funktionen wählbar: 6 Programme zum Regenerieren, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen, versenkbarer Drehwahlschalter für Programmwahl, LED



Bezeichnung	Funktion	Außenmaße	Anschlußwert/Verbrauch	Bestell-Nr.	Preis €
K-POT - 1/1 ik-3600 Q 2Z  2-Zonen-Gerät	Induktion Auf Tischgerät	533 x 380 x 88 mm	230 V AC / max. 3600 W (mit elektronischer Steuerung, 2 separat regelbare Kochzonen)	84012040 Edelstahl 84012041 schwarz	2126,- 2126,-
K-POT - 2/3 ik-2300  1-Zonen-Gerät	Induktion Auf Tischgerät	353 x 380 x 88 mm	230 V AC / max. 2300 W (mit elektronischer Steuerung)	84012042 Edelstahl 84012043 schwarz	auf Anfrage auf Anfrage
K-POT-Einbau - 1/1 ik-3600 Q  2-Zonen-Gerät	Induktion Einbauversion	Induktionsfeld ca. 607 x 394 x 57 mm Ausschnitt Abdeckung ca. 582 x 378 mm Steuerung ca. 388 x 152 x 100 mm Ausschnitt Frontblende ca. 322 x 85 mm	230 V AC / max. 3600 W (mit elektronischer Steuerung, 2 separat regelbare Kochzonen)	84012053 Edelstahl	2126,-
K-POT - 1/1 ck-2200  1-Zonen-Gerät	Kochen Auf Tischgerät	533 x 380 x 88 mm	230 V AC / max. 2200 W (mit elektronischer Steuerung)	84012001 Edelstahl 84012002 schwarz	1161,- 1161,-
K-POT - 1/1 ck-2200 2 Z  2-Zonen-Gerät	Kochen Auf Tischgerät	533 x 380 x 88 mm	230 V AC / max. 2200 W (mit elektronischer Steuerung, 2 separat regelbare Kochzonen)	84012013 Edelstahl 84012014 schwarz	1487,- 1487,-
K-POT - 2/3 ck-1600  1-Zonen-Gerät	Kochen Auf Tischgerät	353 x 380 x 88 mm	230 V AC / 1600 W (mit elektronischer Steuerung)	84012038 Edelstahl 84012036 schwarz	965,- 965,-
K-POT-Einbau - 1/1 ck-2200  1-Zonen-Gerät	Kochen Einbauversion	Heizfeld ca. 607 x 394 x 57 mm Ausschnitt Abdeckung ca. 582 x 378 mm Steuerung ca. 388 x 152 x 100 mm Ausschnitt Frontblende ca. 322 x 85 mm	230 V AC / max. 2200 W (mit elektronischer Steuerung)	84012050 Edelstahl	1161,-
K-POT-Einbau - 1/1 ck-2200 2 Z  2-Zonen-Gerät	Kochen Einbauversion	Heizfeld ca. 607 x 394 x 57 mm Ausschnitt Abdeckung ca. 582 x 378 mm Steuerung ca. 388 x 152 x 100 mm Ausschnitt Frontblende ca. 322 x 85 mm	230 V AC / max. 2200 W (mit elektronischer Steuerung, 2 separat regelbare Kochzonen)	84012052 Edelstahl	1487,-
K-POT - 1/1 ch-800  1-Zonen-Gerät	Warmhalten Auf Tischgerät	533 x 380 x 88 mm	230 V AC / max. 800 W (Warmhaltegerät stufenlos regelbar von 0 – 800 W)	84012011 Edelstahl 84012012 schwarz	628,- 628,-
K-POT-Einbau - 1/1 ch-800  1-Zonen-Gerät	Warmhalten Einbauversion	Heizfeld ca. 607 x 394 x 57 mm Ausschnitt Abdeckung ca. 582 x 378 mm Steuerung ca. 388 x 152 x 100 mm Ausschnitt Frontblende ca. 322 x 85 mm	230 V AC / max. 800 W (Warmhaltegerät stufenlos regelbar von 0 – 800 W)	84012051 Edelstahl	628,-
K-POT - 1/1 passiv 	passiv kühlen oder warmhalten via Kühl- oder Wärmepellet, Auf Tischgerät	533 x 380 x 88 mm	–	84012007 Edelstahl 84012008 schwarz	238,- 238,-
K-POT - 2/3 passiv 	passiv kühlen oder warmhalten via Kühl- oder Wärmepellet, Auf Tischgerät	353 x 380 x 88 mm	–	84012037 Edelstahl 84012039 schwarz	163,- 163,-
Zubehör für K-POT - 1/1 und 2/3 passiv	Wärmepellet GN 1/2, Edelstahl, asymmetrisch			89080171	116,-
	Kühlpellet GN 1/2, Edelstahl, asymmetrisch			85012012	116,-
Reinigungsschaber siehe Seite 36					

*thermoplates® mit einer Tiefe von 40 mm, eignen sich nicht für den Gebrauch in Verbindung mit K-POT.

Das Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment - mit abgerundeten Ecken!
Zubehör K-Pot

thermoplates® mit einer Materialstärke von 2,6 mm für Kochmethoden mit Flüssigkeit: Kochen (z. B. das Bereiten von Suppen), Garen, Dämpfen (z. B. von Gemüse), Woken (max. + 220°C auf dem Boden, ca. + 140°C an den Seiten) **sowie** Kühlhalten, Servieren.



Materialstärke 2,6 mm,
beschichtet

Materialstärke 2,6 mm,
Nano-Oberflächen-behandelt

	GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	Bestell-Nr.	Preis €		GN-Größe	Tiefe	Inhalt l	Bestell-Nr.	Preis €
	GN 1/1	100 65 40	10 6 2,5	84010860 84010861 84010862	238,- 231,- 206,-		GN 1/1	100 65 40	10 6 2,5	84010887 84010888 84010889	225,- 217,- 192,-
	GN 2/3	100 65 40	7 4 2	84010865 84010866 84010867	202,- 193,- 167,-		GN 2/3	100 65 40	7 4 2	84010894 84010895 84010896	189,- 178,- 154,-
	GN 1/2	100 65 40	5 3 1,5	84010870 84010871 84010872	189,- 178,- 154,-		GN 1/2	100 65 40	5 3 1,5	84010897 84010898 84010899	174,- 168,- 140,-
	GN 1/3	100 65 40	3 2 1	84010847 84010846 84010848	171,- 156,- 128,-		GN 1/3	100 65 40	3 2 1	84010857 84010858 84010859	156,- 149,- 139,-

Das Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment - mit abgerundeten Ecken!
Zubehör Deckelsortiment – Buffetdeckel mit festverbundenen Scharnieren in Edelstahl und Kunststoff

Zur Lagerung, Regenerierung und für Warm-Kaltausgabe geeignet



GN-Größe	Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Edelstahl mit Kunststoffecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €	Buffetdeckel aus Kunststoff, transparent mit Ecke zum Greifen und fest verbundenem Scharnier – dadurch klappbar Best.-Nr. Preis €
GN 1/1	84012101 99,60				84011090 91,10
GN 2/3		84012102 93,20			84011060 87,50
GN 1/2			84012103 88,10		84011063 84,-
GN 1/3				84012104 83,40	84011074 80,30

Buffetdeckel nur für thermoplates® 65 mm und 100 mm tief geeignet.

Hinweis: Nur für die Kaltausgabe geeignet

Das Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment - mit abgerundeten Ecken!
Zubehör Deckelsortiment



GN-Größe		Kochdeckel aus Edelstahl mit festmontiertem Griff		Kochdeckel aus Edelstahl mit Grifffaussparungen und festmontiertem Griff		Wasserdichter Steckdeckel		Polycarbonat Flachdeckel		vaculid® für eine längere Haltbarkeit der Lebensmittel	
		Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €	Best.-Nr.	Preis €
	GN 1/1	84012131	66,70	84012135	73,-	84080101	121,-	84200105	26,80	–	
	GN 2/3	84012132	60,40	84012136	68,10	84080102	109,-	84200114	25,90	–	
	GN 1/2	84012133	54,-	84012137	63,10	84080103	78,70	84200106	15,35	84011045	124,-
	GN 1/3	84012134	47,75	84012138	57,90	84080104	65,70	84200107	10,85	84011042	112,-
	GN 1/6	–		84090207	32,10	84080107	51,20	84200109	5,14	84011041	74,40

Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment - mit abgerundeten Ecken!
Zubehör

thermoplates®-handle – zum sicheren Transport, Handling und Präsentation von Speisen



GN-Größe	Best.-Nr.	Preis €
GN 1/1	84190405	60,70
GN 2/3	84190402	57,50
GN 1/2	84190403	53,20
GN 1/3	84190404	48,80

Zubereiten

hybrid kitchen® 140, Einsatzbereich bis +140 °C

Regenerieren, Garen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren, Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen, gleichzeitig Kalt- und Warmhalten, passiv kühlen im kompletten Geräte-Innenraum.

Hygieneausführung H2. Funktionstür aushängbar zur leichteren Reinigung des Geräts.

Einsatzbereich bis +140 °C, Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz, mit elektrischer Steuerung und Kerntemperaturfühler.

Fassungsvermögen 78 Liter, Heizleistung 3,5 kW, Gesamtgewicht 61 kg.

Deckel: Aussen umlaufende physiologisch unbedenkliche Dichtung.

Innenraum durch Isoraumteiler teilbar.

Spezielle Funktionstüre mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern. Elektronische Steuerung.

Echtzeituhr in der Steuerung integriert.



Produkt	Bestell-Nr.	Preis €	B x T x H in mm	Beschreibung
hybrid kitchen® 140 mobile Version	85010904	7280,-	592 x 821 x 960	Bolzen an der hybrid kitchen® 140 können in 2 Positionen eingeschraubt werden.
hybrid kitchen® 140 Einbauversion	85010906	8264,-	584 x 715 x 745	Türanschlag links, Energieblende mit eingebauter Steckdose links. Beim Einbau zu beachten: Auf der Unterseite der hybrid kitchen® 140 Tür tritt heißer Dampf aus.
Zubehör				
Kühlplatte Edelstahl 1/1, asymmetrisch	85012015	172,-	324 x 529 x 12,5	
Kühlplatte Edelstahl 1/1	85012002	278,-	324 x 527 x 30	

hybrid kitchen® 200, Einsatzbereich bis +200 °C

hybrid kitchen® 200 geeignet zum Regenerieren, Garen, Backen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen gleichzeitig. Gleichzeitig kalt- und warmhalten. Passiv Kühlen im kompletten Geräte-Innenraum.

Einsatzbereich bis +200 °C, Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz, mit elektrischer Steuerung und Kerntemperaturfühler. Heizleistung 3,5 kW, Gesamtgewicht 69 kg. Mit elektromagnetischer Dampfregelelung/Dampfaustritt – Bedienung von aussen über die Steuerung. Spezielle Funktionstüre mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern sowie bedienerfreundlichem Türverschluss.

Türe läßt sich aus Sicherheitsgründen nur in 2 Stufen öffnen. Damit wird das Entweichen des Dampfschwalles in Richtung Benutzer verhindert. Elektronische Steuerung für verschiedene Funktionen.

hybrid kitchen® 200 ist oben geschlossen und hat eine Stapelprägung. Hygieneausführung H3.

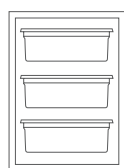
Funktionstür aushängbar zur leichteren Reinigung des Gerätes. Echtzeituhr in der Steuerung integriert. Innenraum durch Isoraumteiler teilbar.



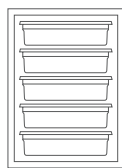
Produkt	Bestell-Nr.	Preis €	B x T x H in mm	
hybrid kitchen® 200 mobile Version	85010911	9042,-	662 x 870 x 981	
hybrid kitchen® 200 Einbauversion	85010912	9042,-	594 x 758 x 811	Türanschlag links, Energieblende mit eingebauter Steckdose links. Beim Einbau zu beachten: Auf der Unterseite der hybrid kitchen® 200 Tür tritt heißer Dampf aus.
Zubehör				
Kühlplatte Edelstahl 1/1, asymmetrisch	85012015	172,-	324 x 529 x 12,5	
Kühlplatte Edelstahl 1/1	85012002	278,-	324 x 527 x 30	

navioven

Temperatur-Bereich +20 °C bis +230 °C



3 x GN 1/1 100 mm tief



5 x GN 1/1 65 mm tief

Auftischgerät zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen. Der Temperaturbereich erstreckt sich von +20 °C bis +230 °C, Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz, mit digitaler Steuerung und Kerntemperaturfühler. Durch die Auslegung der Nennspannung auf 230 V kann der **navioven** optimal auf jede Cateringsituation eingesetzt werden. Die vorprogrammierbare Steuerung erlaubt eine einfache Bedienung und ist mit einer Echtzeituhr ausgestattet. Stufenlose Umluftregelung erlaubt unterschiedlichste Garmethoden von schonend bis kraftvoll. 7 Paar Auflageschienen (für max. 5 x 1/1 GN 65 mm tief).

Typ	Außenmaße (B x T x H) ca.	Gewicht	Elektrischer Anschlußwert	Bestell-Nr.	Preis €
navioven	463 x 763 x 633 mm	42 kg	3,2 kW	85011021	5128,-

Empfohlenes Zubehör: GN-Behälter und SWISS-PLY® thermoplates® in verschiedenen Größen und Tiefen.

thermomat®



TM-SL-311L



TM-SL-211L

Thermomat® mit Schubladen

Garen, Kerntemperaturgaren und Schmoren von Speisen. Schubladendoppel mit Griffmulde aus Kunststoff, auf stabilen Edelstahl-Teleskop-Überauszügen laufend. Je nach Modell mit 2 oder 3 Rahmenschubladen mit Schnappverschluss. Lebensmittelbeständige Schubladendichtungen am Korpus, zur einfachen Reinigung herausnehmbar. Passend für je 1/1 GN-Behälter längs. Auch zum seitlichen Einschieben von Rosten und Einschubblechen auf unterer Ebene vorbereitet. Schubladenblende mit Rahmen zur Reinigung herausnehmbar. Hinweis: Diese Version ist kein mobiles Gerät, Schubladen sind nicht automatisch beim Transport gesichert. Kerntemperaturfühler steckbar.

thermomat® mit Schubladen

	Typ	Abmessungen in mm	Leergewicht in kg	Fassungsvermögen	Elektr. Anschlußwert	Bestell.-Nr.	Preis €
	TM-SL-211Q	660 x 604 x 504	44	1 x GN 1/1 150 mm und 1 x GN 1/1 100 mm (bzw. deren Unterteilungen GN 1/2, 1/3)	0,830 kW	85011004	4581,-
	TM-SL-211L	448 x 691 x 554	37	2 x GN 1/1 150 mm, Unterteilungen 1/2, 1/3 oder 2 x GN 1/1 Rost auf je 1 GN 1/1 Einschubblech	0,830 kW	85011005	5135,-
	TM-SL-311L	448 x 691 x 752	50	3 x GN 1/1 150 mm, Unterteilungen 1/2, 1/3 oder 3 x GN 1/1 Rost auf je 1 GN 1/1 Einschubblech	1,500 kW	85011006	5981,-



TM-7-65



TM-3-65

Thermomat® mit Türen

Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen. Beidseitig je 1 Auf-lageschienengestell mit Kippsicherung und Durchschubsperr. Je nach Modell 3 oder 7 Auflage-schienenpaare. Lebensmittelbeständige Türdichtung, zur einfachen Reinigung herausnehmbar. Türanschlag DIN rechts, wechselbar. Dauerelastischer Einhand-Schließ- und Öffnungsmechanismus, Tür selbstschließend (rastet auf Druck ein), Öffnungswinkel ca. 210°. Flächenbündig seitlich oben mit zwei beschichteten Aluklappgriffen.

thermomat® mit Türen

	TM-3-65	448 x 689 x 465	30	3 x GN 1/1 65 mm oder 2 x GN 1/1 100 mm (bzw. deren Unterteilungen GN 1/2, 1/3)	0,830 kW	85011001	3369,-
	TM-7-65	448 x 689 x 749	45	7 x GN 1/1 65 mm oder 4 x GN 1/1 100 mm (bzw. deren Unterteilungen GN 1/2, 1/3)	1,500 kW	85011002	4127,-

Zubehör**für thermomat® mit Schubladen**

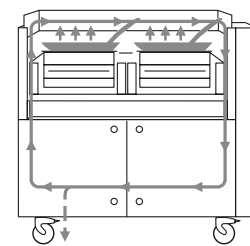
	Rolliport aus Kunststoff	88070601	406,-
	GN-Behälter 1/1, 65 mm, Edelstahl	84010110	33,75
	GN-Behälter 1/1, 100 mm, Edelstahl	84010109	41,65
	GN-Behälter 1/1, 150 mm, Edelstahl	84010108	68,-
	GN 1/1 Edelstahl-Rost	84140105	23,30
	GN 1/1, 20 mm Edelstahl-Einschubblech	84100104	32,45

für thermomat® mit Türen

	Rolliport aus Kunststoff	88070601	406,-
	GN-Behälter 1/1, 65 mm, Edelstahl	84010110	33,75
	GN-Behälter 1/1, 100 mm, Edelstahl	84010109	41,65
	GN 1/1 Edelstahl-Rost	84140105	23,30
	GN 1/1, 20 mm Edelstahl-Einschubblech	84100104	32,45
	Auf Wunsch Türanschlag links		

varithek® acs 1000-EC
Das varithek® Air-Cleaning-System, mit push & pull Absaugung – Auch mit digitaler Steuerung erhältlich.
Die varithek® acs push & pull Absaugung:

Unangenehme Kochdünste, Fette, gesundheitsschädliche Dämpfe und Gerüche werden unmittelbar vor dem Kunden und des Bedieners abgesaugt. Aufsteigende Wrasen werden durch einen links austretenden Blasluftrahl zur rechten Seite transportiert und in die rechte Seitenwange abgesaugt. Die Wrasen durchlaufen den in der Seitenwange befindlichen Hochleistungs-Fettabscheider wobei das abgeschiedene Fett in einer entnehmbaren Fettauffangwanne gesammelt wird. Ein flammendurchschlagsicheres Hochleistungs Wirbelstromfiltersystem und Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme sorgen für sauber gereinigte Luft. Der Luftschleier aus gereinigter Luft verhindert, dass verunreinigte Umgebungsluft mit dem Koch- oder Grillgut in Berührung kommt. Der Wirbelstromfilter kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.



push & pull Absaugung

varithek® acs 1000-EC push & pull – Auch mit digitaler Steuerung erhältlich.

Mobiles Kochmodul aus Edelstahl mit integrierter push & pull Dunstabsaugung und Umluftreinigung. Mit dicht geschweißter Einstellnische zur Aufnahme von Funktionsmodulen ohne Systemträger oder zur Aufnahme von 2 Systemträgern mit Funktionsmodulen im 1/1-GN-Format. Geschlossener Schrankraum. 2 Revisionstüren, bzw. 1 Frontklappe (bei digitaler Ausführung). Im Schrankraum Air-Cleaning-System, Luftführung »push & pull«. Luft-Volumenstrom gemäß DIN 2052. Mit Spritzschutz. Schalterblende mit Ein-/Aus-Schalter, 4 Steckdosen mit Verschlusskappen davon 2 x 230 V, 2 x 400 V. Gegen Feuchtigkeit geschützt. Modul fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totlaststeller nach DIN 18867, Ø 80 mm. Bodenfreiheit 120 mm. Steckerfertig. Mit Elektrozuleitung 2 m, mit CEE-Stecker (400 V). Nennspannung 3 N AC 400 V 50/60 Hz. Sämtliche Bauteile nach den Regeln der DIN, VDE, GS sowie nach den »Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen«, ausgeführt. Elektr. Anschlußwert: 11000 Watt. Fahrbar mit Spritzschutz. Mit digitaler oder analoger Steuerung. Digitale Steuerung mit folgenden Anzeige-Funktionen: Anzeige von evtl. Fehlern sowie Verbrauch (Abnutzungsgrad) der angeschlossenen Filterelemente (Aktivkohlefilter). Rote und grüne LED Lampen signalisieren Betriebszustand. Anzeige von Störungen mittels durchlaufendem Text. Betriebsstundenzähler. Bei Alarm wird ein Summer aktiviert. Anzeigendarstellung in deutsch, englisch und französisch. Spanisch ist vorgesehen.

Optional mit patentierte Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung.


mit Frontklappe



mit 2 Revisionstüren



Hochleistungs-Fettabscheider



Digitale Steuerung

varithek® acs 1000-EC mit push & pull Absaugung, mit Spritzschutz, fahrbar

Typ	Ausführung	Abmessungen in mm (L x B x H)	Gewicht in kg	Bestell-Nr. / Preis € (ohne Lichtaufsatz)	Bestell-Nr. / Preis € (mit Lichtaufsatz)
V-ACS-1000-EC	Analoge Steuerung	1000 x 722 x 1000 1000 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	135 145	91140107 auf Anfrage	91140112 auf Anfrage
V-ACS-1000-EC digital	Digitale Steuerung	1000 x 722 x 1000 1000 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	130 145	91140192 9073,-	91140401 10291,-
V-ACS-1000-EC O₃	Plasmatechnologie, analoge Steuerung	1000 x 722 x 1000 1000 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	140 150	91140146 auf Anfrage	91140151 auf Anfrage
V-ACS-1000-EC digital O₃	Plasmatechnologie, digitale Steuerung	1000 x 722 x 1000 1000 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	140 150	91140197 9428,-	91140404 10645,-

Zubehör für V-ACS-1000-EC

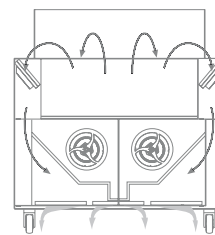
	Verkleidung schwarz, 3-seitig ACS 1000	91140286 654,-	91140286 654,-
	Abklappbares Bord, seitlich, pro Bord	91140205 auf Anfrage	91140205 auf Anfrage
	Abklappbares Bord, gästeseitig	91140208 312,-	91140208 312,-

Zubehör für alle ACS

	Auf-Tisch Systemträger V-AST-200-OF	91050107 576,-	91050107 576,-
	varithek®-Elemente (S. 30 – 36)		
	thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)		

varithek® acs 1100-d3 und acs 1500-d3**Das varithek® Air-Cleaning-System mit 3-seitiger Randabsaugung – Auch mit digitaler Steuerung erhältlich.****Die varithek® acs mit 3-seitiger Randabsaugung:**

Unangenehme Kochdünste, Fette, gesundheitsschädliche Dämpfe und Gerüche werden unmittelbar vor dem Kunden und des Bedieners abgesaugt. Die Absaugung ist so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen 3-seitig abgesaugt werden. Die Reinigung der Luft erfolgt in 2 Schritten (3-seitige Wrasenabsaugung): In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider und je zwei entnehmbare Fettauffangschalen. Ein flammendurchschlagsicheres Hochleistungs-Wirbelstrom-filtersystem und Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme sorgen für sauber gereinigte Luft. Der Wirbelstromfilter kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.



3-seitige Randabsaugung

varithek® acs 1100-d3 , acs 1500-d3 – Auch mit digitaler Steuerung erhältlich.

Mobile Kochmodule aus Edelstahl mit integrierter Dunstabsaugung mit 3-seitiger Randabsaugung und Umluftreinigung. varithek® acs 1100-d3: Zum Einstellen von max. 2 varithek®-Elementen (mit bzw. ohne Systemträger. varithek® acs 1500-d3: Zum Einstellen von max. 3 varithek®-Elementen (mit bzw. ohne Systemträger). Betrieb der Randabsaugung wählbar links, rechts oder beidseitig. Doppelte Absaugleistung durch zweiten Lüfter. Links und rechts je eine Schalterblende mit Ein-/Ausschalter, sowie je 2 Steckdosen 230 V und 400 V / 16 A, 32 A-Ausführung auf Anfrage. 1 Revisionsklappe. Erhältlich mit digitaler oder analoger Steuerung. Digitale Steuerung mit folgenden Anzeige-Funktionen: Anzeige von evtl. Fehlern sowie Verbrauch (Abnutzungsgang) der angeschlossenen Filterelemente (Aktivkohlefilter). Rote und grüne LED Lampen signalisieren Betriebszustand. Anzeige von Störungen mittels durchlaufendem Text. Betriebsstundenzähler. Bei Alarm wird ein Summer aktiviert. Anzeigendarstellung in deutsch, englisch und französisch. Spanisch ist vorgesehen. **Optional mit patentierte Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung.**



acs 1100



acs 1500



Digitale Steuerung

varithek® acs 1100-d3 und acs 1500-d3 mit flexibler Randabsaugung, mit Spritzschutz, fahrbar

Typ	Ausführung	Abmessungen in mm (L x B x H)	Gewicht in kg	Bestell-Nr. / Preis € (ohne Lichtaufsatz)	Bestell-Nr. / Preis € (mit Lichtaufsatz)
V-ACS-1100-d3	Analoge Steuerung	1100 x 722 x 1100	115 ohne Aufsatz	91140117	91140119
		1100 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	130 mit Aufsatz	9387,-	auf Anfrage
V-ACS-1100-d3 digital	Digitale Steuerung	1100 x 722 x 1100	115 ohne Aufsatz	91140193	91140402
		1100 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	130 mit Aufsatz	9387,-	11145,-
V-ACS-1100-d3 O₃	Plasmatechnologie	1100 x 722 x 1100	110 ohne Aufsatz	91140156	91140158
		1100 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	125 mit Aufsatz	auf Anfrage	auf Anfrage
V-ACS-1100-d3 digital O₃	Plasmatechnologie, digitale Steuerung	1100 x 722 x 1100	110 ohne Aufsatz	91140198	91140405
		1100 x 722 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	125 mit Aufsatz	9741,-	11498,-
V-ACS-1500-d3	Analoge Steuerung	1500 x 770 x 1100	130 ohne Aufsatz	91140128	91140134
		1500 x 770 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	150 mit Aufsatz	auf Anfrage	auf Anfrage
V-ACS-1500-d3 digital	Digitale Steuerung	1500 x 770 x 1100	130 ohne Aufsatz	91140194	91140403
		1500 x 770 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	150 mit Aufsatz	10819,-	11151,-
V-ACS-1500-d3 O₃	Plasmatechnologie	1500 x 770 x 1100	125 ohne Aufsatz	91140167	91140173
		1500 x 770 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	145 mit Aufsatz	auf Anfrage	auf Anfrage
V-ACS-1500-d3 digital O₃	Plasmatechnologie, digitale Steuerung	1500 x 770 x 1100	125 ohne Aufsatz	91140199	91140406
		1500 x 770 x 1225 (mit Lichtaufsatz)	145 mit Aufsatz	11172,-	11907,-

Zubehör siehe Seite 44

Zubehör für V-ACS 1100-d3 und V-ACS 1500-d3

Verkleidung schwarz, 3-seitig V-ACS 1100-d3	91140287	705,-
Verkleidung schwarz, 3-seitig V-ACS 1500-d3	91140288	819,-
Mehrpriesspritzschutz frontseitig aus Glas für Typ V-ACS-1100-d3	91140254	132,-
Mehrpriesspritzschutz frontseitig aus Glas für Typ V-ACS-1500-d3	91140289	160,-
Anbau links oder rechts aus Edelstahl, mit insg. 3 Ausschnitten für GN-Schalen 1/9, 65 mm tief. Bei varithek® acs 1100d3 und acs 1500d3 nur ohne Aufsatz möglich. GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten.	91140255	123,-
Anbau links oder rechts aus Edelstahl, mit insg. 2 Ausschnitten für GN-Schalen 2/8, 65 mm tief. Bei varithek® acs 1100d3 und acs 1500d3 nur ohne Aufsatz möglich. GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten.	91140262	114,-
Anbau links aus Edelstahl, mit insg. 2 Ausschnitten für GN-Schalen 1/9, 65 mm tief. Bei varithek® acs 1100d3 und acs 1500d3 mit Aufsatz möglich. GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten.	91140298	104,-
Anbau rechts aus Edelstahl, mit insg. 2 Ausschnitten für GN-Schalen 1/9, 65 mm tief. Bei varithek® acs 1100d3 und acs 1500d3 mit Aufsatz möglich. GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten.	91140299	104,-
varithek®-Elemente (S. 30 – 36)		
thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)		

varithek® acs 1600 O₃
Das varithek® Air-cleaning-System mit 3-seitiger Randabsaugung und patentierter Plasmatechnologie

Mobiles Kochmodul mit integrierter 3-seitiger Randabsaugung und Umluftreinigung mit patentierter Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung, in stabiler Schweißkonstruktion aus Edelstahl, vollverkleidet, Frontblende 2-geteilt (unterer Teil zu Revisionszwecken abnehmbar), mit dichtgeschweißter Einstellnische für max. 3 varithek®-Elemente (mit bzw. ohne Systemträger). Serienmäßig mit Hustenschutz-Aufsatz und Spritzschutz frontseitig aus Glas und seitlich aus Edelstahl (Spritzschutz 3-seitig aus Glas optional). Mittig im Unterbau sind zudem zwei Schrankfächer (Hygienestandard H3) mit jeweils 8 Auflegesicken. Folgende Schrankfach-Varianten sind erhältlich: 1 x warm / 1 x kalt, 2 x neutral, 1 x neutral / 1 x warm, 1 x neutral / 1 x kalt, 2 x warm und 2 x kalt. Bedienblende, Ein-/Ausschalter und 6 feuchtigkeitsgeschützte Steckdosen (Standard 2 x 400 V und 2 x 230 V), jeweils mit Klappdeckel, zum Anschließen der eingestellten Kochgeräte. 2 x Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 x Bockrollen, Höhe 125 mm. Max. 22 kW, 3 N AC 400 V 50/60 Hz. Anschlusskabel 400 V, CEE-Stecker 32 A, ca. 2 m Länge. Einstellnische (L x B x H) 1200 x 660 x 250 mm. IP Schutzart IP X4.


 acs 1600 O₃

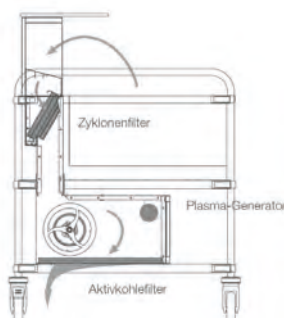
Alle Typen in digitaler Ausführung!

varithek® acs 1600 O₃ mit patentierter Plasmatechnologie mit Schrankfächern, fahrbar.

Typ	Abmessungen in mm	Gewicht in kg	Bestell-Nr. mit Plasmatechnologie	Preis €
acs 1600 O ₃ W/K (warm/kalt)	1745 x 850 x 1260	ca. 195	91140141	auf Anfrage
acs 1600 O ₃ N/N (neutral/neutral)	1745 x 850 x 1260	ca. 195	91140143	auf Anfrage
acs 1600 O ₃ N/W (neutral/warm)	1745 x 850 x 1260	ca. 195	91140144	auf Anfrage
acs 1600 O ₃ N/K (neutral/kalt)	1745 x 850 x 1260	ca. 195	91140145	auf Anfrage
acs 1600 O ₃ W/W (warm/warm)	1745 x 850 x 1260	ca. 195	91140142	auf Anfrage
acs 1600 O ₃ K/K (kalt/kalt)	1745 x 850 x 1260	ca. 195	91140180	auf Anfrage

Zubehör für acs 1600 O₃

Verkleidung schwarz, 3-seitig acs 1600 O ₃	91140304	874,-
Schubladenblock beheizte oder gekühlte Ausführung		auf Anfrage
Optional Spritzschutz 3-seitig aus Glas für Typ acs 1600 O ₃	91140301	308,-
Anbau links oder rechts aus Edelstahl, mit insg. 3 Ausschnitten für GN-Schalen 1/9, 65 mm tief. Nur ohne Aufsatz möglich. GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten.	91140255	123,-
Anbau links oder rechts aus Edelstahl, mit insg. 2 Ausschnitten für GN-Schalen 2/8, 65 mm tief. Nur ohne Aufsatz möglich. GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten.	91140262	114,-
varithek®-Elemente (S. 30 – 36)		
thermoplates® – Das Kochgeschirr im GN-Format (S. 12, 14, 15)		

Funktion patentierte Plasmatechnologie


Plasmatechnologie zur zusätzlichen Geruchsvernichtung

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, hoch stabile Kunststoff thermoport®

porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt, spülmaschinentauglich bis + 90 °C (mit ausgebaute Heizung). Mit eingebautem °CHECK Sensor kurzzeitig spülmaschinentauglich (ca. 20 Sekunden).

Typen 50 K, 100 K und 600 K:

neutral, ohne Heizung

Typen 50 KB und 100 KB:

Zuheizbar, max. erreichbare Temperatur + 95 °C,

Heizleistung 500 W, Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

thermoport® 4.0 100 K hybrid

Toplader. Ermöglicht das Einstapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen zur optimalen Raumnutzung. Der Einsatz eines Isostegs ermöglicht die Unterteilung in Warm- und Kaltbereiche.



TP 50 KB, Toplader, zuheizbar



TP 100 K, Toplader, zuheizbar



TP 4.0 100 K hybrid, Toplader



TP 600 K, Frontlader

Typ	50 K / 50 KB zuheizbar	100 K / 100 KB zuheizb.	TP 4.0 100 K hybrid	600 K
Fassungsvermögen mit GN Behältern	max. 11,7 Liter	max. 26 Liter	max. 26 Liter	max. 33 Liter
Außenmaße in mm	370 x 645 x 240	370 x 645 x 308	690 x 425 x 364	420 x 610 x 386
Spülmaschinentauglich bis +90 °C	x / mit ausgebaute Heizung	x / mit ausgebaute Heizung	x	x
Gesamtgewicht	6,9 kg / 7,3 kg	7,2 kg / 8,3 kg	8 kg	9,2 kg
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 100 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	2 x GN 2/3 065, 2 x GN 2/3 055, 2 x GN 1/3 065, 1 x GN 1/3 100	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm, etc.
TP 50 K / TP 100 K ohne Check Bestell-Nr. / Preis €	85020201 orange 85020216 schwarz 381,-	85020301 orange 85020328 schwarz 404,-	85020353 orange 85020354 schwarz 452,-	85020505 orange 85020518 schwarz 571,-
TP 50 K / TP 100 K mit Check Bestell-Nr. / Preis €	85020222 orange 85020223 schwarz 569,-	85020355 orange 85020356 schwarz 591,-	85020360 orange 85020361 schwarz 830,-	85020519 orange 85020520 schwarz 731,-
TP 50 KB / TP 100 KB beheizt ohne Check Bestell-Nr. / Preis €	85020206 orange 85020217 schwarz 861,-	85020313 orange 85020329 schwarz 928,-	–	–
TP 50 KB / TP 100 KB beheizt mit Check Bestell-Nr. / Preis €	85020224 orange 85020225 schwarz 1052,-	85020357 orange 85020358 schwarz 1119,-	–	–
Kompl., Deckel mit Kühlplatte für TP 50 K und TP 100 K Bestell-Nr. / Preis €	85020214 orange 85020215 schwarz 555,-	85020346 orange 85020347 schwarz 579,-	–	–

Zubehör

Deckel ohne Kühlplatte Bestell-Nr. Preis €	85022556 orange 85022557 schwarz 201,-	85022556 orange 85022557 schwarz 201,-	–	–
Kühlplatte GN 1/1, Kunststoff Bestell-Nr. Preis €	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-
Wärmepellet GN 1/2, Edelstahl, asymmetrisch Bestell-Nr. Preis €	89080171 116,-	89080171 116,-	89080171 116,-	–
Wärmepellet GN 1/1, Edelstahl, asymmetrisch Bestell-Nr. Preis €	–	–	89080172 172,-	89080172 172,-
Dichtstopfen Bestell-Nr. Preis €	85022059 orange 38,05	85022059 orange 38,05	–	–
Isoraumteiler Bestell-Nr. Preis €	–	–	–	85022012 orange 85022069 schwarz 79,90
Isosteg Bestell-Nr. Preis €	–	85022042 orange 68,20	–	–
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN Bestell-Nr. Preis €	–	–	–	85012009 95,70
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN Bestell-Nr. Preis €	–	–	–	85012010 138,-
Verschlussstopfen Bestell-Nr. Preis €	37130841 5,14	37130841 5,14	–	–
Quersteg (ohne Feder) Bestell-Nr. Preis €	84190202 10,75	84190202 10,75	–	–

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, hoch stabile Kunststoff thermoport®

porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt, spülmaschinentauglich bis +90 °C (mit ausgebaute Heizung). Mit eingebautem °CHECK Sensor kurzzeitig spülmaschinentauglich (ca. 20 Sekunden).

Typen 600 KB und 6000 KB:

Zuheizbar, max. erreichbare Temperatur +95 °C
Heizleistung 240 W (Typ 600 KB)
bzw. 300 W (Typ 6000 KB)
Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.



TP 4.0 1000 KB
Digitale Umluft-
heizung.
Leistungsstark
und zuverlässig.



wie 600 K, jedoch zuheizbar



TP 1000 K, Frontlader



TP 4.0 1000 KB, Frontlader



TP 6000 K, Frontlader



TP 6000 KB, Frontlader

thermoport® 4.0 1000 KB

Mit °CHECK Funktion und erhöhtem Gehäuserand ausgestattet.

Gemeinsam mit der Rieber **gastronorm360 4.0** (genormtes Behälter- und Deckelsystem) wird der neue thermoport® 4.0 1000 KB zur Mobilen Küche. Ergänzt mit dem Rieber Digitalisierungs- und Organisations-system °CHECK, wird ein sicherer, transparenter und rückverfolgbarer Prozess ermöglicht. Digitale, leistungsstarke Umluftheizung, Heizleistung bis +85 °C. Passive Kühlung durch Einschub von einer Kühlplatte GN 1/1 – mit Hilfe des Lüfters wird die kalte Luft gleichmäßig verteilt.

Typ	600 KB zuheizbar	1000 K	TP 4.0 1000 KB zuheizbar mit digitaler Umluftheizung	6000 K	6000 KB zuheizbar
Fassungsvermögen mit GN Behältern	max. 33 Liter	max. 52 Liter	max. 52 Liter	max. 104 Liter	max. 104 Liter
Außenmaße in mm	420 x 645 x 390	435 x 610 x 561	435 x 688 x 561	645 x 790 x 560	645 x 790 x 560
Spülmaschinentauglich bis +90 °C	x (mit ausgebaute Heizung)	x	x (mit ausgebaute Heizung)	x	x (mit ausgebaute Heizung)
Gesamtgewicht	11 kg	12 kg	17,6 kg	21 kg	23 kg
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 65 mm etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.	4 x GN 1/1 200 mm, etc.
ohne Check Bestell-Nr. / Preis €	85020507 orange 85020517 schwarz auf Anfrage	85020401 orange 85020412 schwarz 679,-	85020423 orange 85020424 schwarz 1313,-	85020801 orange 85020805 schwarz 881,-	85020803 orange 85020806 schwarz auf Anfrage
mit Check Bestell-Nr. / Preis €	85020521 orange 85020523 schwarz auf Anfrage	85020425 orange 85020427 schwarz 869,-	85020426 orange 85020428 schwarz 1500,-	–	–

Zubehör

Isoraumteiler Bestell-Nr. Preis €	–	85022012 orange 85022069 schwarz 79,90	–	85022012 orange 85022069 schwarz 79,90	–
Kühlplatte GN 1/1, Kunststoff Bestell-Nr. Preis €	–	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-	–
Wärmepellet GN 1/1, Edelstahl, asymmetrisch Bestell-Nr. Preis €	–	89080172 172,-	–	89080172 172,-	–
Einschubrahmen mit 1 Längs- steg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr. Preis €	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70
Einschubrahmen mit 2 Quer- stegen für GN 9 x 1/9, 6 x 1/6 Bestell-Nr. Preis €	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-
Stapelarretierung Bestell-Nr. Preis €	–	85022061 293,-	85022061 293,-	85022061 293,-	85022061 293,-
Rostfreie Rollenausstattung Bestell-Nr. Preis €	–	88140105 305,-	88140105 305,-	88140104 324,-	88140104 324,-
Hordengestell 6000, Edel- stahl, zur Aufnahme von Einsätzen mit Abmessung 600 x 400 mm, 8 Paar Auflageschienen Bestell-Nr. Preis €	–	–	–	–	85022044 793,-
Fahrgestell KS 490 x 640 x 210 mm Edelstahlrahmen mit Kunststoff Stoßbecken, 2 Lenkstopprollen und 2 Bockrollen aus Kunststoff, Durchmesser 125 mm, Gewicht 5,5 kg Bestell-Nr. Preis €	88140106 346,-	88140106 346,-	88140106 346,-	Die mobile Küche catering kitchen® Kunststoff  Auf Anfrage	

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C

porenfreie Kunststoffhaut, doppelwandig, dichtverschweißt, spülmaschinen-
tauglich bis 90 °C (mit ausgebaute Heizung). Mit eingebautem °CHECK
Sensor kurzzeitig spülmaschinentauglich (ca. 20 Sekunden).



thermoport® 6000 für Bankett-Lösungen, Kunststoff

2 x thermoport® aus porenfreier Kunststoffhaut, festverbunden, mit
montierten Rollen, Durchmesser 125 mm am unteren
thermoport®.

Geeignet zum Transportieren von kalten und warmen Speisen in GN-
Behältern, sowie zum Bestücken mit Edelstahl-Rosten GN 2/1.

Typ 6000 KB: Zuheizbar, max. erreichbare Temperatur +90 °C,
Heizleistung 300 W, Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.



Frontlader



Frontlader

Typ	2 x 6000 K (unbeheizt), fahrbar	1 x 6000 K (unbeheizt), 1 x 6000 KB (beheizt), fahrbar
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 2 x 104 Liter	max. 2 x 104 Liter
Außenmaße L x B x H in mm	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280
Gesamtgewicht	56,5 kg	59,7 kg
Bestückungsbeispiele	8 x GN 1/1 200 mm, etc.	8 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestell-Nr. (ohne Check)	85020802 orange 85020812 schwarz	85020804 orange 85020807 schwarz
Preis € mit Check	2946,- auf Anfrage	auf Anfrage auf Anfrage

Zubehör

Rost GN 2/1, Edelstahl, leichte Ausführung Bestell-Nr. Preis €	84140106 39,60	84140106 39,60
Isoraumteiler für Typ 6000 K unbeheizt Bestell-Nr. Preis €	85022012 orange 85022069 schwarz 79,90	85022012 orange (für Typ 6000 K) 85022069 schwarz (für Typ 6000 K) 79,90
Kühlplatte GN 1/1 Kunststoff für Typ 6000 K unbeheizt Bestell-Nr. Preis €	85022038 orange 85022067 schwarz 113,-	85022038 orange (für Typ 6000 K) 85022067 schwarz (für Typ 6000 K) 113,-
Wärmepellet GN 1/1, Edelstahl, asymmetrisch Bestell-Nr. Preis €	89080172 172,-	–
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr. Preis €	85012009 95,70	85012009 95,70
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr. Preis €	85012010 138,-	85012010 138,-
Hordengestell 6000 Edelstahl, zur Aufnahme von Einsätzen mit Abmessung 600 x 400 mm, 8 Paar Auflageschienen Bestell-Nr. Preis €	85022044 793,-	85022044 793,-
Stapelarretierung Bestell-Nr. Preis €	85022061 293,-	85022061 293,-

Transport-/Ausgabewagen in Kunststoff und Edelstahl

Für den Transport von **thermoport®** Typ 50, 100, 600 und 1000 und zur Speisenausgabe.



für 1 thermoport®



für 2 thermoport®



für 3 thermoport®

Typ	TH-TA-1	TH-TA-2	TH-TA-3
Abmessung in mm	711 x 705 x 840	1246 x 705 x 840	1781 x 705 x 840
Gewicht	14 kg	21 kg	27 kg
Tragkraft	80 kg	130 kg	210 kg
Bestell-Nr. Preis €	88150101 963,-	88150201 1242,-	88150301 1541,-

Zubehör

Antistaticbereifung pro Satz	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage
------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------



für alle tragbaren thermoport®

Typ	Rolliport, PW-TH-RP	
Abmessung in mm	850 x 470 x 890	
Plattformgröße L x B in mm	–	
Gewicht	9 kg	
Tragkraft	100 kg	
Bestell-Nr. Preis €	88070601 406,-	

Zubehör

Antistaticbereifung pro Satz	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	
------------------------------	-----------------------------------	--

Transportieren

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C, thermoport® aus rostfreiem Edelstahl

thermoport® 105 L: sprühwassergeschützt, Schutzart IP X3
 thermoport® 1000 N: strahlwassergeschützt, Schutzart IP X5.
 thermoport® 1000 H und 1000 DU: sprühwassergeschützt,
 Schutzart IP X3, mit ausgebauter Heizung, strahlwassergeschützt, Schutzart IP X5
 Nennspannung 1N AC 230 V 50 / 60 Hz.


**Die mobile Küche
catering kitchen® Edelstahl**
Auf Anfrage


Digitale Umluft-
heizung.
Leistungsstark
und zuverlässig.



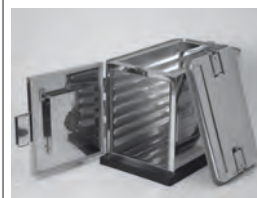
Toplader, zuheizbar



Frontlader



Frontlader, zuheizbar


 Frontlader mit Ausgabeoption,
zuheizbar

Typ	105 L	1000 N	1000 H	1000 DU
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 26 Liter	max. 44,4 Liter	max. 44,4 Liter	max. 52 Liter
Außenmaße in mm	400 x 600 x 306	410 x 665 x 470	410 x 655 x 470	410 x 645 x 530
Zuheizung	max. erreichbare Temperatur: +95 °C	–	max. erreichbare Temperatur: +100°C	max. erreichbare Temperatur: +100°C
Heizleistung	500 W	–	763 W	763 W
Gesamtgewicht	13,5 kg	17 kg	20 kg	32 kg
Deckel	aussen umlaufende, physiologisch unbedenkliche Dichtung	–	–	aussen umlaufende, physiologisch unbedenkliche Dichtung
Auflageschienen	–	8 Paar (fugenlos tiefgezogen)	8 Paar (fugenlos tiefgezogen)	7 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 200 mm, etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm etc.	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm etc.	2 x GN 1/1 200 mm, etc.
ohne Check Bestell-Nr. Preis €	85010302 1144,–	85010404 1292,–	85010405 1793,–	85010503 2702,–
mit Check Bestell-Nr. Preis €	auf Anfrage	85010408 1476,–	85010409 1983,–	85010504 2891,–
Zubehör				
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr. Preis €	–	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr. Preis €	–	85012010 138,–	85012010 138,–	85012010 138,–
Kühlplatte Edelstahl GN 1/1, asymmetrisch 324 x 529 x 12,5 mm Bestell-Nr. Preis €	–	85012015 172,–	–	–
Kühlplatte Edelstahl GN 1/1, 324 x 527 x 30 mm Bestell-Nr. Preis €	–	85012002 278,–	–	–
Wärmepellet GN 1/1, Edelstahl, asymmetrisch Bestell-Nr. Preis €	–	89080172 172,–	–	–
Fahrgestell Edelstahl 460 x 670 x 305 mm Edelstahl mit Kunststoffstoß- ecken, 2 Lenkstopprollen und 2 Bockrollen aus Kunststoff, Durchmesser 125 mm, Gewicht 7 kg Bestell-Nr. Preis €	–	88140107 387,–	88140107 387,–	–

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C Mobile thermoport®-Küchen aus rostfreiem Edelstahl

Hygieneausführung H3
(ausgenommen
1600 DU: H2).
thermoport® 1600 DU:
ausser
umlaufende, physio-
logisch unbedenkliche
Dichtung.
Nennspannung
1N AC 230 V 50 / 60 Hz
(bei beheizten Modellen).



Digitale
Umluftheizung.
Leistungsstark
und zuver-
lässig.

thermoport® 1400, 1600, 2000, 3000: strahlwassergeschützt, Schutzart IP X5.
thermoport® 1400 U, 1600 U, 1600 DU, 2000 U, 3000 U, 3000 hybrid warm/kalt, passiv: sprühwassergeschützt, Schutzart IP X3.
Mit ausgebaute Heizung, strahlwassergeschützt, Schutzart IP X5
thermoport® 3000 hybrid warm/kalt, aktiv: sprühwassergeschützt, Schutzart IP X3.

Frontlader, fahrbar

wie 1400,
jedoch zuheizbar

Frontlader, fahrbar

wie 1600,
jedoch zuheizbarwie 1600 U, jedoch mit
Ausgabeoption, zuheizbar

Typ	1400	1400 U zuheizbar	1600	1600 U zuheizbar	1600 DU zuheizbar
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 63,7 Liter	max. 63,7 Liter	max. 70,4 Liter	max. 70,4 Liter	max. 78 Liter
Außenmaße in mm	492 x 769 x 793	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 930	492 x 769 x 963
Zuheizung	–	max. erreichbare Temperatur: +100 °C	–	max. erreichbare Temperatur: +100 °C	max. erreichbare Temperatur: +100 °C
Heizleistung	–	763 W	–	763 W	763 W
Gesamtgewicht	38,5 kg	42,5 kg	41 kg	45 kg	47 kg
Maximale Zuladung	75 kg	75 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Auflageschienen	14 Paar (fugenlos tiefgezogen)	14 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm, etc.
ohne Bestell-Nr.	85011101	85011102	85010608	85010609	85010903
Preis €	3252,-	3401,-	3478,-	3629,-	4650,-
mit Bestell-Nr.	85011103	85011104	85010613	85010614	85010908
Preis €	3441,-	3590,-	3663,-	3817,-	4838,-

Zubehör

Kühlplatte Edelstahl GN 1/1, asymmetrisch 324 x 529 x 12,5 mm Bestell-Nr. Preis €	85012015 172,-	–	85012015 172,-	–	–
Kühlplatte Edelstahl GN 1/1 324 x 527 x 30 mm Bestell-Nr. Preis €	85012002 278,-	–	85012002 278,-	–	–
Wärmepellet GN 1/1, Edelstahl, asymmetrisch Bestell-Nr. Preis €	89080172 172,-	–	89080172 172,-	–	–
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr. Preis €	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr. Preis €	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-
Antistaticbereifung pro Satz Bestell-Nr.	–	–	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage

Einsatzbereich von -20 °C bis +100 °C Mobile thermoport®-Küchen aus rostfreiem Edelstahl

Hygieneausführung H3. Nennspannung 1N AC 230 V 50 / 60 Hz (bei beheizten Modellen).  Digitale Umluftheizung. Leistungsstark und zuverlässig.	Frontlader, fahrbar	wie 2000, jedoch zuheizbar	Frontlader, fahrbar	wie 3000, jedoch zuheizbar	Frontlader, fahrbar Aktive Heizung & passive Kühlung	Frontlader, fahrbar Aktive Heizung & aktive Kühlung
						
Typ	2000	2000 U zuheizbar	3000	3000 U zuheizbar	3000 hybrid warm/kalt passiv (Kühlen via Kühlpellet)	3000 hybrid warm/kalt aktiv (mit aktiver Kühlung)
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 89,7 Liter	max. 89,7 Liter	max. 130 Liter	max. 130 Liter	max. 70 Liter (warm), 44 Liter (kalt)	max. 70 Liter (warm), 44 Liter (kalt)
Außenmaße in mm	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448	592 x 769 x 1448	592 x 769 x 1448	592 x 769 x 1648
Zuheizung	-	maximal erreichbare Temperatur: +100 °C	-	maximal erreichbare Temperatur: +100 °C	maximal erreichbare Temperatur: +100 °C	maximal erreichbare Temperatur: +100 °C
Kühlung	-	-	-	-	-	maximal erreichbare Temperatur: +2 °C (kalt)
Heizleistung	-	763 W Ausführung 110 V auf Anfrage	-	763 W Ausführung 110 V auf Anfrage	763 W	950 W
Kälteleistung	-	-	-	-	-	180 W
Gesamtgewicht	46 kg	50 kg	59 kg	63 kg	64 kg	78 kg
Maximale Zuladung	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Auflageschienen	20 Paar (fugenlos tiefgezogen)	20 Paar (fugenlos tiefgezogen)	30 Paar (fugenlos tiefgezogen)	30 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (warm) 8 Paar (kalt) (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (warm) 8 Paar (kalt) (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	3 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.	6 x GN 1/1 100 mm (warm), 1 x GN 1/1 200 mm + 1 GN 1/1 150 mm (kalt)	6 x GN 1/1 100 mm (warm), 1 x GN 1/1 200 mm + 1 GN 1/1 150 mm (kalt)
Bestell-Nr.	85010707	85010708	85010807	85010808	85010816	85010817
Preis €	4360,- 85010715 mit Check 4544,-	4543,- 85010716 mit Check 4731,-	4435,- 85010813 mit Check 4623,-	4623,- 85010814 mit Check 4812,-	6554,- 85010818 mit Check 6930,-	9803,- 85010819 mit Check 10179,-
Zubehör						
Kühlplatte Edelstahl GN 1/1, asymmetrisch 324 x 529 x 12,5 mm Bestell-Nr.	85012015	85012015	85012015	85012015	85012015	-
Preis €	172,-	172,-	172,-	172,-	172,-	
Kühlplatte Edelstahl GN 1/1 324 x 527 x 30 mm Bestell-Nr.	85012002	85012002	85012002	85012002	85012002	-
Preis €	278,-	278,-	278,-	278,-	278,-	
Wärmepellet GN 1/1, Edelstahl, asymmetrisch Bestell-Nr.	89080172	-	89080172	-	-	-
Preis €	172,-		172,-			
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr.	85012009	85012009	85012009	85012009	85012009	85012009
Preis €	95,70	95,70	95,70	95,70	95,70	95,70
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr.	85012010	85012010	85012010	85012010	85012010	85012010
Preis €	138,-	138,-	138,-	138,-	138,-	138,-
Antistaticbereifung pro Satz Bestell-Nr.	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage	Durchmesser 125 mm auf Anfrage

Gekühlte thermoport® aus rostfreiem Edelstahl, fahrbar
Kühlbereich +2 °C bis +8 °C

Hygieneausführung H3. Sprühwassergeschützt, Schutzart IP X3.
Kühlbereich +2 °C bis +8 °C (bei geschlossener Tür),
thermoport® 1000 C: Elektrischer Anschlusswert 0,25 kW, Kühlleistung
119 W bei VT -10 °C, Kältemittel 134 A.
thermoport® 1600 K, 2000 K und 3000 K: Elektrischer Anschlusswert
0,170 kW, Kälteleistung 180 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R 134 A.
Nennspannung 1N AC 230 V 50 / 60 Hz.



Frontlader, fahrbar, gekühlt



Frontlader, fahrbar, gekühlt



Frontlader, fahrbar, gekühlt



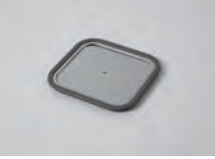
Frontlader, fahrbar, gekühlt

Typ	1000 C gekühlt	1600 K gekühlt	2000 K gekühlt	3000 K gekühlt
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 44,4 Liter	max. 70,4 Liter	max. 89,7 Liter	max. 130 Liter
Außenmaße in mm	410 x 655 x 760	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	592 x 769 x 1648
Gesamtgewicht	37 kg	50 kg	80 kg	100 kg
Maximale Zuladung	44 kg	62 kg	85 kg	130 kg
Auflageschienen	8 Paar (fugenlos tiefgezogen)	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)	20 Paar (fugenlos tiefgezogen)	30 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiele	1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm, etc.	3 x GN 1/1 200 mm, 1x GN 1/1 100 mm, etc.	5 x GN 1/1 200 mm, etc.
ohne Check Bestell-Nr. Preis €	85010406 3139,-	85010610 6048,-	85010710 6527,-	85010810 7504,-
mit Check Bestell-Nr. Preis €	85010410 3328,-	85010615 6238,-	85010717 6714,-	85010815 7691,-

Zubehör

Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4 Bestell-Nr. Preis €	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70	85012009 95,70
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6 Bestell-Nr. Preis €	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-	85012010 138,-
Antistaticbereifung pro Satz Bestell-Nr.	Durchmesser: 125 mm auf Anfrage	Durchmesser: 125 mm auf Anfrage	Durchmesser: 125 mm auf Anfrage	Durchmesser: 125 mm auf Anfrage

thermoport® 10 „Essen auf Rädern“ mit Latent-Wärmespeicher - spülmaschinentauglich bis +90°C

Für den Transport eines Essens mit Suppe. Speisenschale mit Latent-Wärmespeicher. Außenmaße L x B x H: 380 x 220 x 153 mm.						
						
	Komplett-Set: · Behälter und Deckel · Speisenschale 3-geteilt mit Deckel · Beilagenschale 1/6 mit Steckdeckel	Behälter und Deckel aus Polypropylen, orange	Speisenschale aus Edelstahl, 3-geteilt mit Latent-/Wärmespeicher, mit Deckel	Speisenschale aus Edelstahl ohne Teilung, mit Latent-/Wärmespeicher, mit Deckel	Beilagenschale 1/6, 32 mm (Suppe) mit Steckdeckel	
Typ		thermoport® 10 (ohne Bestückung)	Speisenschale 3-geteilt, max. 1,125 l	Speisenschale ohne Teilung, max. 1,4 l	Beilagenschale, max. 0,6 l	
Bestell-Nr.	85022705	85020101 orange	85020104 schwarz	85022003	85022004	85022001
Preis €	332,-	153,-	153,-	124,-	124,-	56,50
Für den Transport eines Essens mit 2 Beilagen. Speisenschale mit Latent-Wärmespeicher. Außenmaße L x B x H: 380 x 220 x 153 mm.						
						
	Komplett-Set: · Behälter und Deckel · Speisenschale 3-geteilt mit Deckel · 2 x Beilagenschalen 1/6 mit Steckdeckel	Behälter und Deckel aus Polypropylen, orange	Speisenschale aus Edelstahl, 3-geteilt mit Latent-Wärmespeicher, mit Deckel	Speisenschale aus Edelstahl ohne Teilung, mit Latent-Wärmespeicher, mit Deckel	1 Beilagenschale 1/6, 32 mm (Suppe) mit Steckdeckel	
Typ		thermoport® 10 D (ohne Bestückung)	Speisenschale 3-geteilt, max. 1,125 l	Speisenschale ohne Teilung, max. 1,4 l	Beilagenschale, max. 0,6 l	
Bestell-Nr.	85022706	85020102 orange	85020105 schwarz	85022003	85022004	85022001
Preis €	389,-	153,-	153,-	124,-	124,-	56,50
Für den Transport von Speisen in 2 Mehrportionsschalen mit Steckdeckeln. Außenmaße L x B x H: 380 x 220 x 153 mm.						
						
	Komplett-Set: · Behälter und Deckel · 2 Mehrportionsschalen	Behälter und Deckel aus Polypropylen, orange			1 Mehrportionsschale 1/6, 91 mm mit Steckdeckel	
Typ		thermoport® 10 D (ohne Bestückung)			Mehrportionsschale, max. 1,375 l	
Bestell-Nr.	85022707	85020102 orange	85020105 schwarz			85022008
Preis €	auf Anfrage	153,-	153,-			68,20
Zubehör						
thermoport® 10 thermoport® 10 KW						
Typ	Beilagenschalen 1/6 Edelstahl, 48 mm tief, mit Steckdeckel (nur für thermoport® 10)	Steckdeckel mit Dichtung, Edelstahl für Beilagenschale 1/6	Deckel aus Polypropylen für Beilagenschale GN 1/6	Speisenschale 3-geteilt ohne Latent-Wärmespeicher mit Deckel aus Polypropylen	Deckel aus Polypropylen für 3-geteilte Speisenschale	
Bestell-Nr.	85022002	85022007	84200163	85022030	85022021	
Preis €	59,-	30,20	17,-	68,20	10,65	

Ausführung thermoport® 10 KW mit zusätzlichem Kaltfach, - spülmaschinentauglich bis +90°C

Für den Transport eines Essens mit Kaltspeise(n). Speisenschale mit Latent-Wärmespeicher. Außenmaße L x B x H: 380 x 220 x 165 mm.					
	Komplett-Set: · Behälter · Zwischenteil und Deckel · Speisenschale 3-geteilt mit Deckel · 2 x Beilagenschale GN 1/6, 32 mm hoch mit Steckdeckel	Behälter und Zwischenteil aus Polypropylen, orange, Deckel aus Polypropylen, schwarz	Speisenschale aus Edelstahl, 3-geteilt mit Latent-/Wärmespeicher, mit Deckel	Speisenschale aus Edelstahl, ohne Teilung, mit Latent-/Wärmespeicher, mit Deckel	Beilagenschale 1/6, 32 mm (Suppe) mit Steckdeckel
Typ		thermoport® 10 (ohne Bestückung)	Speisenschale 3-geteilt, max. 1,125 l	Speisenschale ohne Teilung, max. 1,4 l	Beilagenschale, max. 0,6 l
Bestell-Nr.	85022702	85020103	85022003	85022004	85022001
Preis €	419,-	182,-	124,-	124,-	56,50

Bestückung des Kaltfaches **mit Kühlpellet** und Beilagenschalen mit Steckdeckeln oder Domdeckeln

Komplett-Set mit Kühlpellet: · Behälter, Zwischenteil und Deckel · Speisenschale 3-geteilt mit Deckel · Beilagenschale GN 1/6, 32 mm mit Steckdeckel · Kühlpellet · 2 x Beilagenschalen GN 1/9, 22 mm hoch			< Kühlpellet Bestell-Nr. 85022023 Preis € 43,25		
					
	Komplett-Set	Beilagenschale mit Steckdeckel 1/6, 32 mm, max. 0,6 l	1 Beilagenschale mit Steckdeckel 1/9, 32 mm (Abb. zeigt 2 Beilagenschalen)	Beilagenschale mit Domdeckel (Polypropylen) 1/6, 22 mm	1 Beilagenschale mit Domdeckel (Polypropylen) 1/9, 22 mm (Abb. zeigt 2 Beilagenschalen)
Bestell-Nr.	85022703	85022001	85022024	85022029	85022028
Preis €	431,-	56,50	49,70	28,75	26,20

Bestückung des Kaltfaches **ohne Kühlpellet** mit Beilagenschalen mit Steckdeckeln oder Domdeckeln

Komplett-Set ohne Kühlpellet: · Behälter, Zwischenteil und Deckel · Speisenschale 3-geteilt mit Deckel · Beilagenschale GN 1/6, 32 mm mit Steckdeckel · 2 x Beilagenschalen GN 1/9, 32 mm hoch					
	Komplett-Set	Beilagenschale mit Steckdeckel 1/6, 32 mm, max. 0,6 l	1 Beilagenschale mit Steckdeckel 1/9, 32 mm (Abb. zeigt 2 Beilagenschalen)	Beilagenschale mit Domdeckel (Polypropylen) 1/6, 32 mm	1 Beilagenschale mit Domdeckel (Polypropylen) 1/9, 32 mm (Abb. zeigt 2 Beilagenschalen)
Bestell-Nr.	85022704	85022001	85022024	85022014	85022013
Preis €	381,-	56,50	49,70	27,60	23,65

Transportieren

thermoport® 21 "Essen auf Rädern" - spülmaschinentauglich bis +90°C

Für den Transport eines Essens mit Suppe und 2 Beilagen, runder Teller, Außenmaße 454 x 364 x 111 mm, Gewicht bestückt ca. 5 kg.



Behälter und Deckel aus Polypropylen, Farbe grau, Griff und Verschlüsse rot



Speisenteller ohne Teilung Ø 230 mm



Speisenteller 2-geteilt Ø 230 mm

Typ Frischkost mit Wärmepellet unter dem Speisenteller
Bestückung



Edelstahl-Wärmepellet

thermoport® 21 P1.1

Porzellan, mit Deckel aus Polysulfon bzw. Polypropylen, Wärmepellet

thermoport® 21 P1.2

Porzellan, mit Deckel aus Polysulfon bzw. Polypropylen, Wärmepellet

Bestell-Nr.

85020711

85020712

Preis €

376,-

389,-

Übersicht thermoport® 21, Typ Frischkost - Systemteile

	Bestell-Nr.	Stück	Beschreibung	Preis €
thermoport® 21, Typ Frischkost, Systemteile				
	85020711		Variante P 1.1 komplett bestückt, bestehend aus:	376,-
	85020710	1	thermoport® 21, unbestückt, Ober-/Unterteil	217,-
	85022055	1	Menüteller Ø 230 mm, einteilig	17,-
	88220904	1	Deckel für Menüteller (Material Polysulfon)	31,50
	89080456	1	Porzellan-Suppenschale Ø 105 mm	14,40
	89080283	1	Polypropylen-Deckel für Suppenschale	2,41
	89080418	1	Porzellan-Kaltschale, eckig 115 x 115 x 45 mm	14,40
	89080260	1	Polypropylen-Deckel für Kaltschale, eckig	2,41
	85022047	1	Porzellan-Kaltschale, eckig 57,5 x 115 mm	11,85
	85022049	1	Polypropylen-Deckel für Kaltschale	2,41
	85022052	1	Wärme-Pellet für thermoport® 21	66,70
	85020712		Variante P 1.2 komplett bestückt, bestehend aus:	389,-
	85020710	1	thermoport® 21, unbestückt, Ober-/Unterteil	217,-
	85022056	1	Porzellan-Menüteller Ø 230 mm, 2-teilig	28,75
	88220904	1	Deckel für Menüteller (Material Polysulfon)	31,50
	89080456	1	Porzellan-Suppenschale Ø 105 mm	14,40
	89080283	1	Polypropylen-Deckel für Suppenschale	2,41
	89080418	1	Porzellan-Kaltschale, eckig 115 x 115 x 45 mm	14,40
	89080260	1	Polypropylen-Deckel für Kaltschale, eckig	2,41
	85022047	1	Porzellan-Kaltschale, eckig 57,5 x 115 mm	11,85
	85022049	1	Polypropylen-Deckel für Kaltschale	2,41
	85022052	1	Wärme-Pellet für thermoport® 21	66,70

varithekbuffet Warmhaltemodule - Wasserlos Warmhalten nach HACCP

Abdeckung aus Edelstahl; Hustenschutz Aufsatz aus Edelstahl mit 2 Seitenwangen, gästeseitig vollverglasst mit eingebauter Beleuchtung 36 W, Ein-/Aus-Schalter und abnehmbares Glasbord; Unterbau: offenes Edelstahl-Rohrgestell. Aufstellung auf Edelstahl Füßen, mit verchromten Fußstollen, verstellbar, Bodenfreiheit 160 mm/alternativ fahrbar mit 4 Doppel-Lenkstopprollen Durchmesser 125 mm aus Kunststoff. Elektr. Ausstattung: Steckerfertig, rechts elektrische Zuleitung, 3 m lang, mit CEE-Stecker 400 V. Elektrischer Anschlusswert: max. 10,5 kW, 400 V. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz.



	Ausführung	Abmessungen in mm				Bestell-Nr.	Preis €
		Länge	Breite	Arbeitshöhe	Höhe mit Aufsatz		
Mit 3 eingebauten Systemträgern zur Aufnahme von GN 1/1 max. 200 mm tief in Verbindung mit varithek® Einschubelementen, 5 Schukosteckdosen 230 V, Registerwände bzw. Türen auf Anfrage. (Mit 4 eingebauten Systemträgern auf Anfrage)							
	Warmhaltemodul mit Licht/Wärme Aufsatz mit EST 200 mm tief, fahrbar	1180	780	900	1225	92500420	7893,-
	Warmhaltemodul mit Licht/Wärme Aufsatz mit EST 200 mm tief	1180	780	900	1225	92500419	7699,-
	Warmhaltemodul mit Licht Aufsatz, EST 200 mm tief, fahrbar	1180	780	900	1225	92500410	7699,-
	Warmhaltemodul mit Licht Aufsatz, EST 200 mm tief	1180	780	900	1225	92500409	7376,-
Mit 3 eingebauten Bain Marie für GN 1/1 max. 200 mm tief: Becken einzeln thermostatisch regelbar von +30 °C bis + 110 °C, nass-trockenbeheizt: Ablauf zentral unterhalb des Bodens; 2 Schukosteckdosen 230 V, 4 Registerwände einsetzbar.							
	Warmhaltemodul Bain-Marie nass/trocken, fahrbar, mit Licht/Wärme Aufsatz	1180	780	900	1225	92500416	6465,-
	Warmhaltemodul Bain-Marie nass/trocken, mit Licht/Wärme Aufsatz	1180	780	900	1225	92500415	6143,-
	Warmhaltemodul Bain-Marie nass/trocken, fahrbar, mit Licht Aufsatz	1180	780	900	1225	92500406	6143,-
	Warmhaltemodul Bain-Marie nass/trocken, mit Licht Aufsatz	1180	780	900	1225	92500405	5820,-
Zubehör (keine Edelstahl-Verkleidung möglich)							
	varithek® -Ceranheizfeld (Warmhalteplatte) 230 V, 800 W, (max. 3 x), V-1/1-CH-800-K08, (L x B x H 325 x 635 x 57 mm)					91010150	1636,-
	Reinigungsschaber für Ceranfeld					91020301	11,35
	Klappe hoch, Edelstahl, zum Verschließen der eingebauten Systemträger (nur für Ausführung EST 200)					92501093	351,-
	Diverse varithek® Einschubelemente zur Aufnahme in Systemträger						
	Registerwand aus Edelstahl (für Ausführung EST 200) niedrig, einhängbar (max. 4 Wände), mit Sicken beidseitig, zum Einschieben von Gastronorm-Behältern bzw. thermoplates® L x B x H: 42,5 x 560 x 435,5 mm, Sickenabstand 115 mm, 4 Sicken (Standard, EST 200)					92501014	255,-
	Resopalverkleidung längs-/stirnseitig sowie Tabletrutschen etc. siehe Sonderzubehör S. 64						
	Flügeltüren aus Edelstahl (nicht nachrüstbar!), doppelwandig, mit Kunststoff Griffmulde auf Bedienseite						
	Linke Tür, (B x W) 364 x 438,5 mm für EST 100 und Bain Marie (1 Stück)					92501008	162,-
	Mittige Tür, (B x W) 288 x 438,5 mm nur wenn thermomat® dabei (1 Stück)					92501010	162,-
	Rechte Tür, (B x W) 364 x 438,5 mm für EST 100 und Bain Marie (benötigt 2 Stück) (Preis pro Stück)					92501009	162,-
	Linke Tür für EST 200 (1 Stück)					92501055	162,-
	Rechte Tür für EST 200 (benötigt 2 Stück) (Preis pro Stück)					92501056	162,-

Kochmodul mit integrierter airclean3d®- Umluft-Absaugung - flexiblere Alternativen

Neutralmodul mit integrierter airclean3d® Umluft-Absauglösung und abgesenkter Stellfläche. Abdeckung Edelstahl. In zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich:

- Mit **abgesenkter Stellfläche 1055 x 580 x 160 mm** z. B. für max. 3 x GN-port 1/1 (Modelle RBS-NM-AIR, RBS-NM-AIR-F, RBS-NM-AIR-Z, RBS-NM-AIR-F-Z), unter der Abdeckung Edelstahl Blende mit 3 Schukosteckdosen, 230 V, 16 A.
- Mit **abgesenkter Stellfläche 1220 x 630 x 200 mm**, z. B. für max. 3 x 400 mm breite varithek® Auf Tisch-Geräte (Modelle RBS-NM-AIR-400, RBS-NM-AIR-F-400, RBS-NM-AIR-Z-400, RBS-NM-AIR-F-Z-400) oder 3 x Auf Tischsystemträger V-AST-200-OF. Unter der Abdeckung Edelstahlblende mit 3 Schukosteckdosen, 230 V, 16 A sowie 3 CEE-Steckdosen 400 V, 16 A.

Unterbau: Offenes Edelstahl-Rohrgestell, mit 2 doppelwandigen Flügeltüren aus Edelstahl. Integriertes Umluft Absaugsystem airclean3d® (2 stufig) mit Aktivkohle- oder Zeolithfilter, Zentrifugalfilter, Fetteinfiler und Fettauffangschalen, herausnehmbar. Aufsatz aus Edelstahl mit eingebauter Beleuchtung 36 W und abnehmbarem Glasbord, Ein-/Aus-Schalter und zusätzlich 2 Stufenschalter für Absaugsystem rechts. Gästeseitig Edelstahlblende. Aufstellung auf Edelstahl-Füßen mit verchromten Fußstollen, verstellbar, Bodenfreiheit 160 mm/alternativ fahrbar mit 4 Doppel-Lenkstopprollen Durchmesser 125 mm aus Kunststoff. Elektrische Ausstattung: Steckerfertig, rechts elektrische Zuleitung, 3 m lang, mit CEE-Stecker 400 V. Elektrischer Anschlusswert: max. 22 kW. Nennspannung 3 N AC 400 V 50 Hz.



Ausführung für varithek® Auf Tisch-Geräte

Typ	Ausführung	Abmessungen in mm				Bestell-Nr.	Preis €
		Länge	Breite	Arbeitshöhe	Höhe mit Aufsatz		
RBS-NM-AIR 16 A, 10,5 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Aktivkohlefilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 160 mm.	1180	780	900	1225	92500107	7599,-
RBS-NM-AIR-F fahrbar 16 A, 10,5 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Aktivkohlefilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 160 mm.	1180	780	900	1225	92500108	7921,-
RBS-NM-AIR-Z 16 A, 10,5 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Zeolithfilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 160 mm.	1180	780	900	1225	92500109	auf Anfrage
RBS-NM-AIR-F-Z fahrbar 16 A, 10,5 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Zeolithfilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 160 mm.	1180	780	900	1225	92500110	auf Anfrage
RBS-NM-AIR-400 32 A, 22 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Aktivkohlefilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 200 mm.	1342	830	900	1225	92500113	9239,-
RBS-NM-AIR-F-400 fahrbar 32 A, 22 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Aktivkohlefilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 200 mm.	1342	830	900	1225	92500114	9560,-
RBS-NM-AIR-Z-400 32 A, 22 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Zeolithfilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 200 mm.	1342	830	900	1225	92500115	auf Anfrage
RBS-NM-AIR-F-Z-400 fahrbar 32 A, 22 kW	mit integriertem airclean3d® Umluftabsaugsystem (Zeolithfilter) und abgesenkter Stellfläche. Einstelltiefe 200 mm.	1342	830	900	1225	92500116	auf Anfrage

Zubehör (keine Edelstahl-Verkleidung möglich)

Zeolithfiltereinsatz für airclean3d® (Mehrpreis)	92501019	auf Anfrage
varithek® GN-port (max. 3 Stück), L x B x H: 350 x 555 x 160 mm (= Systemträger zur Aufnahme von varithek®-Einschubelementen, SWISS PLY® thermoplates® und Gastronorm-Behältern. Aus Edelstahl, doppelwandig, innen mit 3 eingepprägten Sicken) Empfohlen für abgesenkte Stellfläche 1055 x 580 x 160 mm	91050301	278,-
Auftischsystemträger V-AST-200-OF	91050107	576,-
Resopalverkleidung längs-/stirnseitig siehe Sonderzubehör S. 64 Tablettrutschen etc. siehe Sonderzubehör S. 64		
varithek®-Einschubelemente bzw. Auf Tisch-Geräte Je nach Anforderung können entsprechende varithek®-Einschubelemente, auf der abgesenkten Stellfläche (in Verbindung mit GN-ports) eingeschoben bzw. eingesetzt werden.		

varithekbuffet Kühlmodule

Abdeckung aus Edelstahl Unterbau Edelstahl-Rohrgestell, links Flügeltür, rechts Kühlmaschinenfach mit Lüftungsgitter, Schalter und Regler. Unter der Abdeckung Edelstahl-Blende im Bereich der Kühlwanne. Aufstellung auf Edelstahl-Füßen, mit verchromten Fußstollen, verstellbar, Bodenfreiheit 160 mm/alternativ fahrbar mit 4 Doppel-Lenkstopprollen, Durchmesser 125 mm aus Kunststoff.

Elektrische Ausstattung: steckerfertig, rechts elektrische Zuleitung, 3 m lang mit Schuko Stecker 230 V. Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.

Typ RBS-KM berohrte Kühlwanne für 3 x GN 1/1 200 mm tief, isoliert, Ablasshahn, Kühlbereich: +2 °C bis +10 °C. Hustenschutz Aufsatz aus Edelstahl mit 2 Seitenwangen, gästeseitig vollverglast, mit eingebauter Beleuchtung 36 W, Ein-/Aus-Schalter und abnehmbarem Glasbord. Elektrischer Anschlusswert: ca. 0,291 kW 230 V.

Typ RBS-KMS (Salatbuffet in Selbstbedienung) berohrte Kühlwanne für 3 x GN 1/1 200 mm tief, Ablasshahn, Kühlbereich: +2 °C bis +10 °C. Aufsatz: mittig., 2 Edelstahl Seitenwangen, dazwischen Edelstahlbord mit eingebauter Beleuchtung. Darüber Glasbord, abnehmbar, Durchreichehöhe 400 mm. Elektrischer Anschlusswert: ca. 0,291 kW 230 V.

Typ RBS-KMU Umluft-Kühlwanne für 3 x GN 1/1 100 mm tief, isoliert, mit Ablauf, Kühlbereich +2 °C bis +10 °C. Reinigung der Kaltluft durch auswaschbaren Vliesfilter. Aufsatz aus Edelstahl mit eingebauter Beleuchtung 36 W und abnehmbarem Glasbord. Ein-/Aus-Schalter. Gästeseitig vollverglast. Elektrischer Anschlusswert: ca. 0,656 kW 230 V.

Typ RBS-KMV (Vitrine) Umluft-Kühlwanne für 3 x GN 1/1 100 mm tief, mit Ablauf, Kühlbereich +5 °C bis +12 °C. Reinigung der Kaltluft durch auswaschbaren Vliesfilter. Aufsatz: jeweils stirnseitig 2 Edelstahl-Seitenwangen, dazwischen Edelstahlbord mit eingebauter Beleuchtung. Darüber Glasbord, abnehmbar, gästeseitig 3 Entnahmeklappen aus Acrylglas. Bedienseitig 2 Glasschiebetüren aus VSG, innen Glasborde herausnehmbar. Elektrischer Anschlusswert: ca. 0,656 kW 230 V.



	Typ	Ausführung	Abmessungen in mm				Bestell-Nr.	Preis €
			Länge	Breite	Arbeitshöhe	Höhe mit Aufsatz		
	RBS-KM	mit Aufsatz und stiller Kühlung	1180	780	900	1225	92500201	6953,-
	RBS-KM-F fahrbar	mit Aufsatz und stiller Kühlung	1180	780	900	1225	92500204	7274,-
	RBS-KMU	mit Umluftkühlwanne und Aufsatz	1180	780	900	1225	92500202	8810,-
	RBS-KMU-F fahrbar	mit Umluftkühlwanne und Aufsatz	1180	780	900	1225	92500205	9134,-
	RBS-KMS	Salatbuffet Selbstbedienung/ stille Kühlung	1180	780	900	1300	92500207	7921,-
	RBS-KMS-F fahrbar	Salatbuffet Selbstbedienung/ stille Kühlung	1180	780	900	1300	92500208	8245,-
	RBS-KMV	mit Vitrine und Umluftkühlwanne	1180	780	900	1560	92500203	14387,-
	RBS-KMV-F fahrbar	mit Vitrine und Umluftkühlwanne	1180	780	900	1560	92500206	14712,-

Zubehör (keine Edelstahl-Verkleidung möglich)

thermoplates® GN 1/1 , unbeschichtet, mit Griff, 100 mm tief	84010901	251,-
Tauwasserbehälter GN 1/1 200 mm tief	84010107	80,50
Einlegeboden/Tropfblech für Kühlwanne , nur für Typ RBS-KMU und Typ RBS-KMV, 3 Stück	92501059	71,70
Einlegeboden/Tropfblech für Kühlwanne , nur für Typ RBS-KMS, 1 Stück	92501090	124,-
Verschlussblech für Kühlwanne zum Abdecken der Kühlwanne , nur für Typ RBS-KMU und Typ RBS-KMV, pro Stück	92501092	auf Anfrage
Resopalverkleidung längs-/stirnseitig siehe Sonderzubehör S. 64 Tablettrutschen etc. siehe Sonderzubehör S. 64		

varithekbuffet Neutralmodule

Abdeckung aus Edelstahl. Unterbau: offenes Edelstahl-Rohrgestell. Unter Abdeckung Edelstahlblende mit 5 Schukosteckdosen, 230 V. 4 Registerwände einsetzbar. Aufstellung auf Edelstahlfüßen, mit verchromten Fußstollen, verstellbar, Bodenfreiheit 160 mm/alternativ fahrbar mit 4 Doppel-Lenkstoppprollen Durchmesser 125 mm aus Kunststoff. Elektrische Ausstattung: Steckerfertig, rechts elektrische Zuleitung, 3 m lang, mit CEE Stecker 400 V. Elektrischer Anschlusswert: max. 10,5 kW, 400 V. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz.

Typ RBS-NMA Hustenschutzauflauf aus Edelstahl mit 2 Seitengewangen, gästeseitig vollverglast mit eingebauter Beleuchtung 36 W, Ein-/Aus-Schalter und abnehmbarem Glasbord. (ohne Abb.)



Typ RBS-NM

	Typ	Ausführung	Abmessungen in mm				Bestell-Nr.	Preis €
			Länge	Breite	Arbeitshöhe	Höhe mit Aufsatz		
	RBS-NM	ohne Aufsatz	1180	780	900	–	92500101	2264,–
	RBS-NM-F fahrbar	ohne Aufsatz	1180	780	900	–	92500104	2587,–
	RBS-NMA	mit Aufsatz	1180	780	900	1225	92500102	3590,–
	RBS-NMA-F fahrbar	mit Aufsatz	1180	780	900	1225	92500105	3913,–

Zubehör

	Registerwand aus Edelstahl , hoch, einhängbar (max. 4 Wände), mit Sicken beidseitig, zum Einschieben von Gastronorm-Behältern bzw. thermoplates® L x B x H: 42,5 x 560 x 579,5 mm, Sickenabstand 115 mm, 5 Sicken	92501004	300,–
	Flügeltüren (nicht nachrüstbar) aus Edelstahl, doppelwandig, hoch, auf Bedienseite		
	Linke Tür, (B x H) 364 x 582,5 mm	92501005	162,–
	Mittige Tür, (B x H) 364 x 582,5 mm	92501007	162,–
	Rechte Tür, (B x H) 364 x 582,5 mm	92501006	162,–
	Resopalverkleidung längs-/stirnseitig siehe Sonderzubehör S. 64 Tablettrutschen etc. siehe Sonderzubehör S. 64		

varithekbuffet Eckmodule
Eckmodul 90°

Abdeckung Edelstahl, allseitig 17 mm abgekantet.

Unterbau: offenes Edelstahl Rohrgestell.

Bodenfreiheit 160 mm. Aufstellung auf Edelstahlfüßen mit verchromten Fußstollen, verstellbar/alternativ fahrbar mit 4 Doppel-Lenkstoppprollen Durchmesser 125 mm aus Kunststoff.



	Typ	Ausführung	Abmessungen in mm			Bestell-Nr.	Preis €
			Länge	Breite	Arbeitshöhe		
	RBS-EM90	90°	780	780	900	92500701	1618,-
	RBS-EM90-F fahrbar	90°	780	780	900	92500702	1940,-

Zubehör (keine Edelstahlverkleidung möglich)

	Bezeichnung / Farbe	Material	Bestell-Nr.	Preis €
Verkleidung auf der Gästeseite (zweiseitig) für Eckmodul 90°				
	Zweiseitig schwarz	Resopal, massiv 6 mm	92501022	598,-
Verkleidung allseitig (vierseitig) für Eckmodul 90°				
	Vierseitig schwarz	Resopal, massiv 6 mm	92501026	1214,-
	Tablettrutschen etc., siehe Sonderzubehör S. 64			
	Weitere Resopale auf Anfrage gegen Mehrpreis möglich.			

Eckmodul 45°

Abdeckung aus Edelstahl, allseitig 17 mm abgekantet, Gesamtwinkel 45° abgeschrägt.

Unterbau: offenes Edelstahlrohrgestell. Bodenfreiheit 160 mm. Aufstellung auf Edelstahl-Füßen, mit verchromten Fußstollen, verstellbar / alternativ fahrbar mit 4 Doppel-Lenkstoppprollen, Durchmesser 125 mm aus Kunststoff.



	Typ	Ausführung	Abmessungen in mm			Bestell-Nr.	Preis €
			Länge	Breite	Arbeitshöhe		
	RBS-EM45	45°	780	780	900	92500801	1828,-
	RBS-EM45-F fahrbar	45°	780	780	900	92500802	2150,-

Zubehör

Bezeichnung / Farbe		Material		Bestell-Nr.	Preis €
Verkleidung (vierseitig) für Eckmodul 45°					
Vierseitig schwarz		Resopal, massiv 6 mm		92501035	1065,-
Weitere Resopale auf Anfrage gegen Mehrpreis möglich.					
Typ	Breite in mm	aus Vierkanthrohr	aus Edelstahl glatt	Bestell-Nr.	Preis €
Abklappbare Tablettrutsche, 330 mm breit, aus Edelstahl-Vierkanthrohren oder aus Edelstahl glatt mit 3 Auflagesicken. Wird mit Scharnieren an der Resopalverkleidung befestigt. Nicht abnehmbar.					
RBS-TABK-45°-A1 außen	330	x	-	92501110	548,-
RBS-TABK-45°-A3	330	-	x	92501115	548,-
Abklappbare Tellerrutsche, 250 mm breit, aus Edelstahl-Vierkanthrohren oder aus Edelstahl glatt. Wird mit Scharnieren an der Resopalverkleidung befestigt. Nicht abnehmbar.					
RBS-TABK-45°-A2 außen	250	x	-	92501112	548,-
RBS-TABK-45°-A4	250	-	x	92501118	auf Anfrage

varithekbuffet Kassenmodule
Kassenmodul links/rechts

Abmessung Kassentisch: L x B: 600 x 580 mm

Abmessung Kassenbox: L x B: 800 x 780 mm

Elektrischer Anschlusswert: max. 3,5 kW, 230 V. Abdeckung aus Edelstahl, in L-Form ausgeführt.

Kassentisch um 85 mm abgesenkt.

Unterbau: offenes Edelstahlrohrgestell, Beinraum: 600 x 610 mm mit verstellbarer Fußstütze,

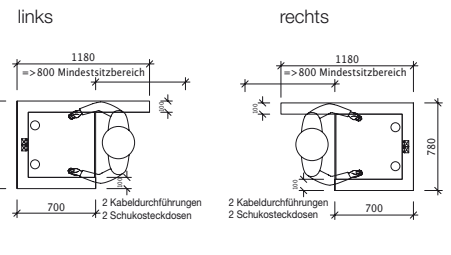
2 Schuko-Steckdosen, 230 V.

Bodenfreiheit 160 mm. Aufstellung auf Edelstahlfüßen mit verchromten Fußstollen, verstellbar/alternativ fahrbar

mit 4 Doppellenkstopprollen Durchmesser 125 mm aus Kunststoff. Elektrischer Anschlusswert: 3,5 kW, 230 V,

Elektrische Zuleitung 3 m lang, mit Schuko-Stecker, 230 V.

Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.



	Typ	Ausführung	Abmessungen in mm			Bestell-Nr.	Preis €
			Länge	Breite	Arbeitshöhe		
	RBS-KAML	links	1180	780	900	92500601	3396,-
	RBS-KAML-F fahrbar	links	1180	780	900	92500602	3720,-
	RBS-KAMR	rechts	1180	780	900	92500603	3396,-
	RBS-KAMR-F fahrbar	rechts	1180	780	900	92500604	3720,-

Zubehör

	Resopalverkleidung längs-/stirnseitig siehe Sonderzubehör S. 64 Tablettrutschen etc. siehe Sonderzubehör S. 64		
--	---	--	--

varithekbuffet Einfahrmodule

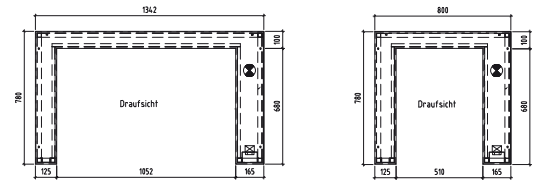
Abdeckung aus Edelstahl mit Nische zum einstellen von fahrbaren Geräten.

Unterbau: offenes Edelstahl-Rohrgestell re. inkl. Fach mit 2 Schuko-Steckdosen, 230 V.

Aufstellung auf Edelstahlfüßen, mit verchromten Fußstollen, verstellbar, Bodenfreiheit 160 mm / alternativ fahrbar mit 4 Doppellenkstopprollen, Durchmesser 125 mm aus Kunststoff.

Elektrische Ausstattung: Steckfertig, re. el. Zuleitung, 3 m lang, mit CEE Stecker 400 V,

Elektrischer Anschlußwert max. 10,5 kW, 400 V, Nennspannung 3 N AC 400 V 50 Hz.



	Typ	Ausführung	Abmessungen in mm			Bestell-Nr.	Preis €
			Länge	Breite	Arbeitshöhe		
	RBS-EF-1052	Nische 1052 mm	1342	780	900	92501201	3401,-
	RBS-EF-1052-F	Nische 1052 mm	1342	780	900	92501202	3615,-
	RBS-EF-510	Nische 510 mm	800	780	900	92501203	3059,-
	RBS-EF-510-F	Nische 510 mm	800	780	900	92501204	3273,-

Sonderzubehör - Verkleidung, Tabletrutschen, Tellerrutschen, Sockelblenden, Verbindungsklammern

Verkleidung für alle Warmhalte-, Koch-, Kühl-, Neutral- und Kassenmodule

	Typ	Material	Farbe	L x B x H in mm	Bestell-Nr.	Preis €
Verkleidung, längsseitig, (max. 1 Platte) 1180er Module						
	RBS-VKL-L-S	Resopal, massiv 6 mm	schwarz	1172 x 718 x 6	92501003	452,-
Verkleidung, längsseitig, (max. 1 Platte) 1342er Module						
	RBS-VKL-S-S	Resopal, massiv 6 mm	schwarz	1334 x 718 x 6	92501501	497,-
Verkleidung, stirnseitig, (max. 2 Platten)						
	RBS-VKL-S-S	Resopal, massiv 6 mm	schwarz	758 x 718 x 6	92501002	292,-
	Weitere Resopale auf Anfrage gegen Mehrpreis möglich.					
	Typ	längsseitig	stirnseitig	Breite in mm	Bestell-Nr.	Preis €
Abklappbare Tabletrutsche, 330 mm breit, aus Edelstahl-Vierkantrohren. Wird mit Scharnieren an der Resopalverkleidung befestigt. Nicht abnehmbar.						
	RBS-TABK-L1	x	–	330	92501104	646,-
	RBS-TABK-S1	–	x	330	92501108	470,-
Abklappbare Tellerrutsche, 250 mm breit, aus Edelstahl-Vierkantrohren. Wird mit Scharnieren an der Resopalverkleidung befestigt. Nicht abnehmbar.						
	RBS-TABK-L2	x	–	250	92501102	auf Anfrage
	RBS-TABK-S2	–	x	250	92501106	auf Anfrage
Abklappbare Tabletrutsche, 330 mm breit, aus Edelstahl mit 3 Auflagesicken. Wird mit Scharnieren an der Resopalverkleidung befestigt. Nicht abnehmbar.						
	RBS-TABK-L3	x	–	330	92501113	711,-
	RBS-TABK-S3	–	x	330	92501114	auf Anfrage
Abklappbare Tellerrutsche, 250 mm breit, aus Edelstahl, glatt. Wird mit Scharnieren an der Resopalverkleidung befestigt. Nicht abnehmbar.						
	RBS-TABK-L4	x	–	250	92501116	711,-
	RBS-TABK-S4	–	x	250	92501117	534,-
Sockelblenden, aus Edelstahl für alle Warmhalte-, Koch-, Kühl-, Neutral-, Kassen- und Eckmodule (Nicht bei Ausführung auf Rollen möglich)						
	Bezeichnung		Breite in mm		Bestell-Nr.	Preis €
	längsseitig, für 1 Gerät		1165		92501094	136,-
	längsseitig, für 2 Geräte		2345		92501095	277,-
	längsseitig, für 3 Geräte		3525		92501096	414,-
	stirnseitig		756		92501097	90,50
Verbindungsklammern varithekbuffet zum festen Verbinden einzelner Geräte					92501091	41,85

Rollito® Universal

Rollito® Universal, mit Tabletrutsche Breite 312 mm, gästeseitig. Aus Edelstahl. Seitenwangen aus MDF, RAL Design System 20 00 schwarz lackiert. Dazwischen Funktionsmodul Tellerablage aus Edelstahl montiert. Gästeseitig mit RAL Design System 80 00 (helles Grau) lackierter Frontblende. Unter dem Funktionsmodul Edelstahl-Kasten mit 2 Steckdosen 230 V, Spiralkabel 2,5 m mit CEE-Stecker, links CEE-Steckdose 400 V / 16 A. 4 Lenkstopprollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. Nennspannung 3 N AC 400 V 50 Hz.



Aufsatz muss extra bestellt werden. Dekorationsblende ist Sonderzubehör.

Typ	Abmessungen L x B x H mm	Bestell-Nr.	Preis €
RO-UN-2	955 x 600 (685) x 900	77010150	3024,-
RO-UN-3	1291 x 600 (685) x 900	77010250	3417,-
RO-UN-4	1608 x 600 (685) x 900	77010350	3844,-

Rollito® Kalt mit Kühlwanne

Rollito® Kalt, mit Kühlwanne, Tabletrutsche Breite 312 mm, gästeseitig. Aus Edelstahl. Seitenwagen aus MDF, RAL Design System 20 00 schwarz lackiert. Dazwischen Funktionsmodul Kühlwanne aus Edelstahl mit Kugelablasshahn 1/2", Wanne bohrt, FCKW-frei isoliert mit Edelstahl-Verkleidung 4-seitig, gästeseitig mit RAL Design System 260 45 45 blau lackierter Frontblende. Unter dem Funktionsmodul Edelstahl-Kasten mit Kühlmaschine, steckerfertig montiert, Schalterelementen, 1 Steckdose 230 V, Spiralkabel 2,5 m mit CEE-Stecker, links CEE Steckdose 400 V / 16 A, Anschlusswert 255 Watt (Typ RO-KA-4 285 Watt). 4 Lenkstopprollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz. Kälteleistung 230 W, VT -10 °C, Kühlbereich +6 °C bis +12 °C.



Soloaufsatz und Tabletrutsche bedienungsseitig ist Sonderzubehör. GN-Behälter sind Sonderzubehör. Dekorationsblende ist Sonderzubehör.

Typ	Abmessungen L x B x H mm	Anschlusswert Watt	Bestell-Nr.	Preis €
RO-KA-2	955 x 600 (685) x 900	255	77020150	5224,-
RO-KA-3	1291 x 600 (685) x 900	255	77020250	5591,-
RO-KA-4	1608 x 600 (685) x 900	285	77020350	6159,-

Rollito® Vitrine (zum Aufsetzen) ohne Unterbau

Rollito® Vitrine aus Edelstahl zum Aufsetzen (Tischmodell mit Umluftkühlung), Tabletrutsche Breite 312 mm, gästeseitig, Seitenwangen aus MDF, RAL Design System 20 00 schwarz lackiert, mit umlaufendem Dekostreifen aus Edelstahl, Boden, Seitenwände und Deckel isoliert. Bedienungsseitig 2 Glas-schiebetüren aus VSG 6 mm. Kälteleistung 440 W, VT -10 °C, Kühlbereich +6 °C bis +12 °C. Verdampfer und Ventilator oben im Deckel montiert. Verdampferwanne mit Tauwasserablauf. Gästeseitig 6 Entnahmeklappen aus Polyester, Innenraum mit Beleuchtung und 2 Glasborde aus VSG, je 1026 x 480 mm. Mit Umluftkühlung, Abtauautomatik und Tauwasserverdunstung, komplett mit integrierter Kühlmaschine. Kühlmaschinenfach bedienungsseitig links (auf Wunsch rechts) angeordnet. Einschließlich Thermostat mit Digitalanzeige, Ein-/Aus-Schalter; Kältemittel R 134 a. 4 Lenkstopprollen, rostfreie Rollenausstattung, gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 125 mm. Steckerfertig mit Elektro-Zuleitung 2 m mit Schukostecker. Anschlusswert 370 W, Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz. Fassungsvermögen 9 x GN 1/1.



Kühlvitrine KV-T-6K auf Modell RO-UN-4. RO-UN-4 muss extra bestellt werden.

Typ	Abmessungen L x B x H mm	elektr. Anschlusswert kW	Kälteleistung	Kühlbereich	Bestell-Nr.	Preis €
KV-T-6K	1411 x 588 x 799	0,370	440 W bei VT -10 °C	+6 °C bis +12 °C	83031101 Kühlmaschine links 83031102 Kühlmaschine rechts	8536,- 8536,-

Sonderzubehör: Dekostreifen aus MDF, lackiert, Farbe nach Wahl. Kühlvitrine gästeseitig festverglast.

Rollito® Bain-Marie

Rollito® Bain-Marie, mit Warmhaltewanne, Tabletrutsche Breite 312 mm, gästeseitig. Aus Edelstahl. Seitenwagen aus MDF, RAL Design System 20 00 schwarz lackiert. Dazwischen Funktionsmodul Warmhaltewanne aus Edelstahl, für Naßbeheizung mit Ablasshahn 1/2". Thermostatisch regelbar von +30 °C bis +110 °C. 4-seitig mit Edelstahl verkleidet, gästeseitig mit RAL Design System 030 50 60 rot lackierter Frontblende. Unter dem Funktionsmodul Edelstahl-Kasten mit Schalterelementen, 2 Steckdosen 230 V. Spiralkabel 2,5 m mit CEE-Stecker, links CEE-Steckdose 400 V / 16 A, Anschlusswert 1600 Watt (Typ RO-BM-4: 2400 Watt). 4 Lenkstopprollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz.



Aufsatz muss separat bestellt werden. GN-Behälter sind Sonderzubehör. Dekorationsblende ist Sonderzubehör. Einzelbecken auf Anfrage möglich.

Typ	Ausführung	Abmessungen L x B x H mm	elektr. Anschluss- wert W	Bestell-Nr.	Preis €
RO-BM-2	Bain-Marie 2 x GN 1/1, 632 x 510 mm	955 x 600 (685) x 900	1600	77030150	4076,-
RO-BM-3	Bain-Marie 3 x GN 1/1, 957 x 510 mm	1291 x 600 (685) x 900	1600	77030250	4557,-
RO-BM-4	Bain-Marie 4 x GN 1/1, 1282 x 510 mm	1608 x 600 (685) x 900	2400	77030350	5183,-

Rollito® varithek®

Rollito® varithek®, für 2 (3) Auf-Tisch-Systemträger zum Einstellen von varithek®-Elementen, mit Tabletrutsche, Breite 312 mm, gästeseitig. Aus Edelstahl. Seitenwangen aus MDF, RAL Design System 20 00 schwarz lackiert. Dazwischen Funktionsmodul aus Edelstahl mit Stellfläche für Auf-Tisch-Systemträger (Sonderzubehör), gästeseitig mit RAL Design System 030 50 60 rot lackierter Frontblende. Unter dem Funktionsmodul Edelstahl-Kasten mit Steckdosen 230 V, Spiralkabel 2,5 m mit CEE-Stecker, links CEE-Steckdose 400 V/16 A, Anschlußwert 10500 Watt. 4 Lenkstopprollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz.



Aufsatz muss separat bestellt werden. GN-Behälter sind Sonderzubehör. Dekorationsblende ist Sonderzubehör.

Typ	Ausführung	Anzahl Steckdosen	Abmessungen L x B x H mm	elektr. Anschlusswert W	Bestell-Nr.	Preis €
RO-VA-2	2 V-AST-200-OF	4	1291 x 780 (865) x 900	10500	77050250	4433,-
RO-VA-3	3 V-AST-200-OF	5	1608 x 780 (865) x 900	10500	77050350	4861,-

Sonderzubehör varithek®-Elemente siehe Seite 30ff

Rollito® Kasse

Rollito® Kasse, mit integrierter Sitznische und Stellfläche für die Kasse, Tabletrutsche Breite 312 mm, gästeseitig. Aus Edelstahl. Seitenwangen aus MDF, RAL Design System 20 00 schwarz lackiert. Dazwischen Funktionsmodul Abdeckung mit Schürzen 4-seitig aus Edelstahl, gästeseitig mit RAL Design System 080 80 90 gelb lackierter Frontblende. Unter dem Funktionsmodul Edelstahl-Kasten mit 2 Steckdosen 230 V, Spiralkabel 2,5 m mit CEE-Stecker, links CEE-Steckdose 400 V/16 A. 4 Lenkstopprollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz.



Kasse links. Stuhl ist Deko. Dekorationsblende ist Sonderzubehör.

Typ	Ausführung	Abmessungen L x B x H mm	Bestell-Nr.	Preis €
RO-KL-4	Kasse links	1608 x 600 (685) x 900	77080350	3743,-
RO-KR-4	Kasse rechts	1608 x 600 (685) x 900	77090350	3743,-

Rollito® Plus (Einfahrnische für Tellerspender)

Rollito® Plus mit Einfahrnische für Tellerspender, Tabletrutsche Breite 312 mm, gästeseitig. Aus Edelstahl. Seitenwangen aus MDF, RAL Design System 20 00 schwarz lackiert. Dazwischen Funktionsmodul mit Einfahrnische aus Edelstahl, gästeseitig mit RAL Design System 80 00 hellgrau lackierter Frontblende. Unter dem Funktionsmodul Edelstahl-Kasten mit 2 Steckdosen 230 V, Spiralkabel 2,5 m mit CEE-Stecker, links CEE-Steckdose 400 V/16 A. 4 Lenkstopprollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. Nennspannung 3N AC 400 V 50 Hz.



Typ	Ausführung	Abmessungen L x B x H mm	Bestell-Nr.	Preis €
RO-PL-2	Einfahrnische 550 mm, für Tellerspender	955 x 600 (685) x 900	77100150	3099,-
RO-PL-3	Einfahrnische für Tellerspender längs	1025 x 600 x 900	77100250	3515,-

Rollito® Ecke

Rollito® Ecke zum Kuppeln von 2 Rollitos über Eck. Abdeckung aus Edelstahl, allseitig 20 mm abgekantet, zum Einclippen rechts und links.



Abbildung: RO-EC-45 zwischen zwei Rollitos

Typ	Ausführung	Abmessungen L x B x H mm	Bestell-Nr.	Preis €
RO-EC-90a	außen 90°	720 x 600 x 20	77110250	568,-
RO-EC-90i	innen 90°	985 x 600 x 20	77110150	685,-
RO-EC-45	außen/innen 45°	205/455 x 600 x 20	77110350	568,-

Rollito® Elementverbindung

Rollito® Elementverbindung zum Kuppeln der Rollitos in Linie. Abdeckung aus Edelstahl allseitig 20 mm abgekantet.



Abbildung: RO-EV Elementverbindung

Typ	Ausführung	Abmessungen L x B x H mm	Bestell-Nr.	Preis €
RO-EV	36 mm zwischen Wangen (fahrbar)	200 x 600 x 20	77110450	288,-
RO-GV	ohne Abstand (stehende Ausführung)	166 x 600 x 20	77110451	243,-

Für Kindergärten, Tagesstätten und Grundschulen auch in einer Höhe von 750mm erhältlich – auf Anfrage.

Rollito® Aufsatzbord

Rollito® Aufsatzbord aus Edelstahl Rechteckrohr zum Aufstellen auf Rollitos, gästeseitig geneigt, Bord 288 mm breit, Hustenschutz aus Glas VSG 8 mm, 4-fach verstellbar. Durchreichehöhe 150 - 330 mm.

Typ		Abmessungen L x B x H mm		Bestell-Nr.	Preis €
RO-AB-2		781 x 580 x 400		77150150	869,-
RO-AB-3		1117 x 580 x 400		77150250	965,-
RO-AB-4		1434 x 580 x 400		77150350	1108,-
Typ		Abmessungen L x B x H mm	Anschlusswert Watt	Bestell-Nr.	Preis €
RO-ABL-2		781 x 580 x 400	15	77160150	1119,-
RO-ABL-3		1117 x 580 x 400	18	77160250	1246,-
RO-ABL-4		1434 x 580 x 400	30	77160350	1432,-
Typ	Infrarotstrahler	Abmessungen L x B x H mm	Anschlusswert Watt	Bestell-Nr.	Preis €
RO-ABLW-2		781 x 580 x 400	765	77170150	1423,-
RO-ABLW-3		1117 x 580 x 400	1130	77170250	1581,-
RO-ABLW-4		1434 x 580 x 400	1530	77170350	1817,-

* steckerfertig, Schalter im Aufsatz. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz

Rollito® Aufsatzbord „Solo“

Rollito® Aufsatzbord aus Edelstahl Rechteckrohr zum Aufstellen auf Rollitos, gästeseitig geneigt an beiden Längsseiten, Bord 288 mm breit, beidseitig Hustenschutz aus Glas VSG 8 mm, 4-fach verstellbar. Durchreichehöhe 150 - 330 mm.

Typ		Abmessungen L x B x H mm		Bestell-Nr.	Preis €
RO-AB-2S		781 x 580 x 400		77180150	1090,-
RO-AB-3S		1117 x 580 x 400		77180250	1177,-
RO-AB-4S		1434 x 580 x 400		77180350	1328,-
Typ		Abmessungen L x B x H mm	Anschlusswert Watt	Bestell-Nr.	Preis €
RO-ABL-2S		781 x 580 x 400	15	77190150	1336,-
RO-ABL-3S		1117 x 580 x 400	18	77190250	1460,-
RO-ABL-4S		1434 x 580 x 400	30	77190350	1648,-
Typ	Infrarotstrahler	Abmessungen L x B x H mm	Anschlusswert Watt	Bestell-Nr.	Preis €
RO-ABLW-2S		781 x 580 x 400	365	77200150	1648,-
RO-ABLW-3S		1117 x 580 x 400	730	77200250	1797,-
RO-ABLW-4S		1434 x 580 x 400	1095	77200350	2036,-

* steckerfertig, Schalter im Aufsatz. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz

Sonderzubehör

Dekorationsblende hoch (nicht in Verbindung mit Dekorationskiste), Abet 877 millerighe (silber) zum Einhängen unter die lackierte Frontblende.		
Buffetlänge mm – andere Dekore und Farben auf Anfrage gegen Mehrpreis möglich	Bestell-Nr.	Preis €
955	47120311	359,-
1291	47120312	396,-
1608	47120313	475,-
Edelstahl Grundboden , komplett mit Rundrohrstrebe, zum Verschrauben mit dem Seitenwagen eines Rollitos. Passend für: Universal, Bain-Marie, WarmTop-Geräte		
Buffetlänge mm	Bestell-Nr.	Preis €
955	47100102	292,-
1291	47100103	350,-
1608	47100104	419,-
Tablettrutsche bedienungsseitig angeschraubt. Passend für: Universal, Bain-Marie, Kalt/WarmTop		
Buffetlänge mm	Bestell-Nr.	Preis €
955	47110101	427,-
1291	47110102	456,-
1608	47110103	484,-
Seitenbeleuchtung (2 x 20 W), bestehend aus 1 Niedervolt-Halogenlampe, 20 W, pro Seite, Montage werkseitig		
	Bestell-Nr.	Preis €
	x	293,-
CEE Adapterkabel Schuko 230 V - Kupplung 400 V (bei Einzelaufstellung eines Rollitos, Anschlusswert muss unter 3500 Watt bleiben!) ca. 500 mm		
	Bestell-Nr.	Preis €
	33102201	49,70
statt Rollito® mit Rollen: Ausrüstung mit Edelstahl Fußstollen		

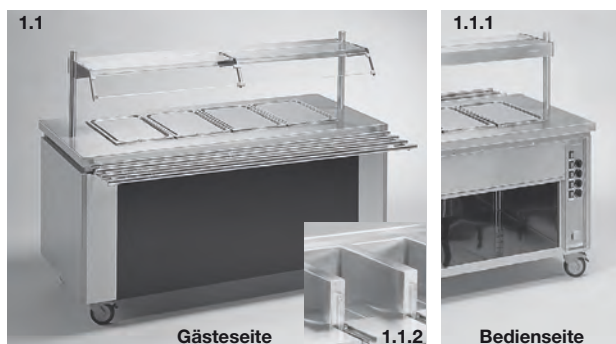
Rolling Buffet Warmbuffet

Warmbuffet mit 2, 4 oder 5 Bain-Maries (Wasserbad), für die Ausgabe warmer Speisen einzeln regelbar; Abbildung 1.1.1 mit offenem Schrank, wahlweise mit Flügeltürschrank oder Wärmeschrank, wahlweise mit zentralem Wasserablauf. Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im Edelstahl-Bord.

Empfehlung: Aufsatz mit Licht/Wärme.

Maße Buffetlängen 1270 mm, 1770 mm, 2270 mm.

Variante: Bain-Marie mit Entnahmeklappen, Abb. 1.1.2.



Warmbuffets – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern

– dazu Aufsatz aus Tabelle Seite 80 auswählen

Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	mögl. Wand- buffets	mögl. Solo- buffets	Anschl. Wert kW*
Variante WA04	2 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Offener Schrank	73520104	5535,-					W	–	1,53
Variante WA05	4 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Offener Schrank			73520205	7157,-			W	–	3,06
Variante WA06	5 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Offener Schrank					73520306	8429,-	W	–	3,83
Variante WA07	2 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Flügeltür Schrank	73520107	5848,-					W	S	1,53
Variante WA08	4 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Flügeltür Schrank			73520208	7737,-			W	S	3,06
Variante WA09	5 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Flügeltür Schrank					73520309	9054,-	W	S	3,83
Variante WA13	2 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Offener Schrank	73520113	6040,-					W	–	1,53
Variante WA14	4 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Offener Schrank			73520214	7876,-			W	–	3,06
Variante WA15	5 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Offener Schrank					73520315	9254,-	W	–	1,83
Variante WA16	2 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Flügeltür Schrank	73520116	6353,-					W	S	1,53
Variante WA17	4 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Flügeltür Schrank			73520217	8455,-			W	S	3,06
Variante WA18	5 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Flügeltür Schrank					73520318	9871,-	W	S	3,83
Variante WA19	4 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Wärmeschrank			73520219	9528,-			–	–	5,31
Variante WA20	5 Bain-Marie / zentr. Ablauf / Wärmeschrank					73520320	11334,-	–	–	6,08

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

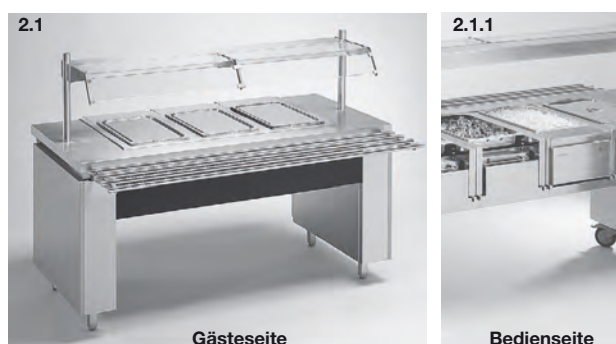
Rolling Buffet Warmbuffet

Warmbuffet mit Einbausystemträger für 2, 3 oder 4 varithek®-Systeme, einzeln regelbar, zum Warmhalten von Speisen ohne Wasserbad, Abb. 2.1.1 ohne Schrank, wahlweise mit offenem Schrank, Flügeltürschrank. Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im Edelstahl-Bord.

Empfehlung: Aufsatz mit Licht/Wärme.

Hinweis: Die Bestückung des Varitheksystemträgers siehe Seite 30 – 34.

Maße Buffetlängen 1270 mm, 1770 mm, 2270 mm.



Warmbuffets – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern

– dazu Aufsatz aus Tabelle Seite 80 auswählen

Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	mögl. Wand- buffets	mögl. Solo- buffets	Anschl. Wert kW*
Variante WA27	2 varithek®-Elemente / Offener Schrank	73520127	7263,-					–	–	3,0
Variante WA28	3 varithek®-Elemente / Offener Schrank			73520228	8969,-			–	–	4,5
Variante WA29	4 varithek®-Elemente / Offener Schrank					73520329	10655,-	–	–	6,0
Variante WA30	2 varithek®-Elemente / Flügeltür Schrank	73520130	7565,-					–	–	3,0
Variante WA31	3 varithek®-Elemente / Flügeltür Schrank			73520231	9480,-			–	–	4,5
Variante WA32	4 varithek®-Elemente / Flügeltür Schrank					73520332	11283,-	–	–	6,0

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

Rolling Buffet Kaltbuffet

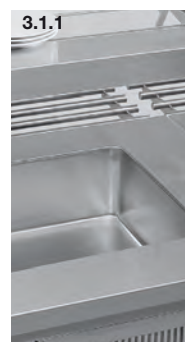
Kaltbuffet mit Kühlwanne 210 mm oder 45 mm Tiefe, in Größe 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1 zum Kühl- und Frischhalten von Flaschengetränken oder Lebensmitteln in Gastronormbehältern bzw. Gastronormschalen oder Dessertschalen (45er Kühlwanne). Wahlweise mit offenem Schrank, Flügeltürschrank oder Kühlschrank.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht im Edelstahl-Bord.

Variante mit gekühlter Granitabdeckung in Größe 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1 zum Kühl- und Frischhalten z.B. von kalten Tellergerichten oder Kaltspeisen in Lux-Schalen (o. Abb.).

Variante Kaltbuffet »Solo« in Größe 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1 als freistehendes Kaltbuffet, beidseitig Tabletrutsche Abb. 3.2 und 3.2.1, Abdeckung Granit, mit Flügeltürschrank. Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, beidseitig, Durchreiche 275 mm, auf Wunsch mit Licht im Edelstahl-Bord.
Maße Buffettlängen 1270 mm, 1770 mm, 2270 mm.

Kaltbuffets – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern
– siehe Tabelle Seite 72, 73, dazu Aufsätze auf Seite 80 auswählen



Rolling Buffet Kaltbuffet – Kühlvitrienen – Kühlvitrienen aus Glas, Acrylglas, Edelstahl mit Technik „Wannenverdampfer“

Alle Vitrinen werden mit Umluft-Wannenkühlung betrieben. Kühlmaschine im Buffet. Die Vitrinen sind als Lagervitrinen konzipiert. Kühlbereich +5 °C bis +8 °C
Größe 1 x 2/1 für Buffettlänge 1270 mm, Größe 2 x 2/1 für Buffettlänge 1770 mm
1-etagig oder 2-etagig
Dazu gibt es Buffets – wahlweise – mit offenem Schrank, Flügeltürschrank oder Kühlschrank.



Rolling Buffet Kaltbuffets

Kaltbuffets – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern
– dazu Aufsatz aus Tabelle Seite 80 auswählen

Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	mögl. Wand- buffets	mögl. Solo- buffets	Anschl. Wert kW*
Variante KA	Umluftkühlwanne 2 x 1/1-150 mm / Offener Schrank	73530102	10290,-							
Variante KA	Umluftkühlwanne 3 x 1/1-150 mm / Offener Schrank	73530110	10793,-	73530203	11428,-					
Variante KA	Umluftkühlwanne 4 x 1/1-150 mm / Offener Schrank			73530206	11821,-			W	–	1,239
Variante KA	Umluftkühlwanne 5 x 1/1-150 mm / Offener Schrank					73530301	13389,-			
Variante KA	Umluftkühlwanne 2 x 1/1-150 mm / Flügeltür Schrank	73530103	10593,-							
Variante KA	Umluftkühlwanne 3 x 1/1-150 mm / Flügeltür Schrank	73530111	11094,-	73530204	12008,-					
Variante KA	Umluftkühlwanne 4 x 1/1-150 mm / Flügeltür Schrank			73530208	12401,-			W	S	1,239
Variante KA	Umluftkühlwanne 5 x 1/1-150 mm / Flügeltür Schrank					73530302	14017,-			
Variante KA01	Kühlwanne 3 x 1/1-210 mm / Offener Schrank	73530101	8219,-					W	–	0,255
Variante KA02	Kühlwanne 4 x 1/1-210 mm / Offener Schrank			73530202	8854,-			W	–	0,290
Variante KA03	Kühlwanne 5 x 1/1-210 mm / Offener Schrank					73530303	9648,-	W	–	0,350
Variante KA04	Kühlwanne 3 x 1/1-210 mm / Flügeltür Schrank	73530104	8520,-					W	S	0,255
Variante KA05	Kühlwanne 4 x 1/1-210 mm / Flügeltür Schrank			73530205	9434,-			W	S	0,290
Variante KA06	Kühlwanne 5 x 1/1-210 mm / Flügeltür Schrank					73530306	10276,-	W	S	0,350
Variante KA07	Kühlwanne 4 x 1/1-210 mm / Kühlschranks 1 x 2/1			73530207	13979,-			–	–	0,904
Variante KA08	Kühlwanne 5 x 1/1-210 mm / Kühlschranks 2 x 2/1					73530308	15621,-	–	–	1,009
Variante KA09	Kühlwanne 3 x 1/1-45 mm / Offener Schrank	73530109	7915,-					W	–	0,255
Variante KA10	Kühlwanne 4 x 1/1-45 mm / Offener Schrank			73530210	8492,-			W	–	0,255
Variante KA11	Kühlwanne 5 x 1/1-45 mm / Offener Schrank					73530311	9223,-	W	–	0,255
Variante KA12	Kühlwanne 3 x 1/1-45 mm / Flügeltür Schrank	73530112	8219,-					W	S	0,255
Variante KA13	Kühlwanne 4 x 1/1-45 mm / Flügeltür Schrank			73530213	9068,-			W	S	0,255
Variante KA14	Kühlwanne 5 x 1/1-45 mm / Flügeltür Schrank					73530314	9850,-	W	S	0,255
Variante KA15	Kühlwanne 4 x 1/1-45 mm / Kühlschranks 1 x 2/1			73530215	13623,-			–	–	0,779
Variante KA16	Kühlwanne 5 x 1/1-45 mm / Kühlschranks 2 x 2/1					73530316	15167,-	–	–	0,779
Variante KA17	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Offener Schrank 2/1	73530117	5898,-					W	–	1,223
Variante KA18	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Offener Schrank			73530218	6430,-			W	–	1,906
Variante KA19	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Flügeltür Schrank 2/1	73530119	6202,-					W	S	1,223
Variante KA20	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Flügeltür Schrank			73530220	7007,-			W	S	1,906
Variante KA21	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Kühlschranks 1 x 2/1			73530221	11556,-			–	–	2,100
Variante KA22	Granitabdeckung gekühlt / Offener Schrank	73530122	9681,-					W	–	0,255
Variante KA23	Granitabdeckung gekühlt / Offener Schrank			73530223	11500,-			W	–	0,350
Variante KA24	Granitabdeckung gekühlt / Offener Schrank					73530324	13607,-	W	–	0,350
Variante KA25	Granitabdeckung gekühlt / Flügeltür Schrank	73530125	9986,-					W	S	0,255
Variante KA26	Granitabdeckung gekühlt / Flügeltür Schrank			73530226	12079,-			W	S	0,350
Variante KA27	Granitabdeckung gekühlt / Flügeltür Schrank					73530327	14237,-	W	S	0,350
Variante KA28	Granitabdeckung gekühlt / Kühlschranks 1 x 2/1			73530228	16633,-			–	–	0,904
Variante KA29	Granitabdeckung gekühlt / Kühlschranks 2 x 2/1					73530329	19552,-	–	–	0,904

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

Rolling Buffet Kaltbuffets

Kühlvittrinen – wählen Sie zur Vitrine das Buffet								
Bezeichnung	Typ	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Typ	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €		Anschl. Wert kW*
Glasvitrine offen, LED	GOL-1800-0 (2 x 1/1)	83030301	5656,–				1-etagig	siehe Varianten KA17 – KA21, Kühlmaschine im Buffet enthalten
Glasvitrine offen, LED	GOL-2800-0 (2 x 1/1)	83030304	6229,–				2-etagig	
Glasvitrine	G-12800-10 (1 x 2/1)	83030316	9095,–	G-14800-10 (2 x 2/1)	83030318	auf Anfrage	1-etagig	
Glasvitrine	G-23800-10 (1 x 2/1)	83030322	9340,–	G-26800-10 (2 x 2/1)	83030324	11457,–	2-etagig	
Glasvitrine offen, LED				GOL-1800-0 (3 x 1/1)	83030302	6161,–	1-etagig	
Glasvitrine offen, LED				GOL-2800-0 (3 x 1/1)	83030305	6760,–	2-etagig	
Glasvitrine offen, LED				GOL-1800-0 (4 x 1/1)	83030303	7847,–	1-etagig	
Glasvitrine offen, LED				GOL-2800-0 (4 x 1/1)	83030306	8507,–	2-etagig	
Glas-Edelstahlvitrine	GE-12800-0 (1 x 2/1)	83030328	auf Anfrage	GE-14800-0 (2 x 2/1)	83030330	auf Anfrage	1-etagig	
Glas-Edelstahlvitrine	GE-23800-0 (1 x 2/1)	83030334	9340,–	GE-26800-0 (2 x 2/1)	83030336	11155,–	2-etagig	
Zubehör								
Klappen kpl. 2/1		83030250	405,–				1-etagig	
Klappen kpl. 2/1		83030251	478,–				2-etagig	
Klappen kpl. 3/1					83030252	1636,–	1-etagig	
Klappen kpl. 3/1					83030253	2311,–	2-etagig	
Klappen kpl. 4/1					83030254	1268,–	1-etagig	
Klappen kpl. 4/1					83030255	1367,–	1-etagig	
* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)								
Serienmäßig Beleuchtung in der oberen Etage. Optional ist eine zusätzliche Beleuchtung auf jeder Etage möglich (Mehrpreis).								

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

Rolling Buffet kitchen acs O₃

Unangenehme Kochdünste, Fette, gesundheitsschädliche Dämpfe und Gerüche werden unmittelbar vor dem Kunden und des Bedieners abgesaugt. Die Absaugung ist so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen 3-seitig abgesaugt werden. Die Reinigung der Luft erfolgt in 2 Schritten (3-seitige Wrasenabsaugung): In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider und je zwei entnehmbare Fettauffangschalen. Ein flammendurchschlagsicheres Hochleistungs-Wirbelstromfiltersystem und Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme sorgen für sauber gereinigte Luft. Der Wirbelstromfilter kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Mobiles Kochmodul mit integrierter 3-seitiger Randabsaugung und Umluftreinigung mit patentierter Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung, in stabiler Schweißkonstruktion aus Edelstahl, 3-seitig verkleidet (Edelstahl oder Holz). Frontblende 2-geteilt (unterer Teil zu Revisionszwecken abnehmbar), mit dichtgeschweißter Einstellnische für max. 3 varithek®-Elemente (mit bzw. ohne Systemträger). Mittig im Unterbau sind zudem zwei Schrankfächer (Hygienestandard H3) mit jeweils 8 Auflagesicken.

Folgende Schrankfach-Varianten sind erhältlich: 1 x warm / 1 x kalt, 2 x neutral, 1 x neutral / 1 x warm, 1 x neutral / 1 x kalt, 2 x warm und 2 x kalt. Bedienblende, Ein-/Ausschalter und 6 feuchtigkeitsgeschützte Steckdosen (Standard 2 x 400 V und 2 x 230 V), jeweils mit Klappdeckel, zum Anschließen der eingestellten Kochgeräte. 2 x Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 x Bockrollen, Höhe 125 mm. Max. 22 kW, 3 N AC 400 V 50/60 Hz. Anschlusskabel 400 V, CEE-Stecker 32 A, ca. 2 m Länge. Einstellnische(L x B x H) 1200 x 660 x 250 mm. IP Schutzart IP X4.



acs 1600 O₃ neutral/neutral

Alle Typen in digitaler Ausführung!

Typ	Ausführung	Abmessung in mm	Abmessung Einstellnische	Gewicht	Best.-Nr.	Preis €
acs 1600 O ₃	warm / kalt	1967 x 820 x 900	1209 x 650 x 250	290 kg	73620105	auf Anfrage
acs 1600 O ₃	neutral / neutral	1967 x 820 x 900	1209 x 650 x 250	290 kg	73620101	auf Anfrage
acs 1600 O ₃	neutral / warm	1967 x 820 x 900	1209 x 650 x 250	290 kg	73620102	auf Anfrage
acs 1600 O ₃	neutral / kalt	1967 x 820 x 900	1209 x 650 x 250	290 kg	73620103	auf Anfrage
acs 1600 O ₃	warm / warm	1967 x 820 x 900	1209 x 650 x 250	290 kg	73620104	auf Anfrage
acs 1600 O ₃	kalt / kalt	1967 x 820 x 900	1209 x 650 x 250	290 kg	73620106	auf Anfrage
Außenmaße mit ausgeklappter Tabletrutsche und Oberkante Aufsatz		1967 x 1150 x 1355				

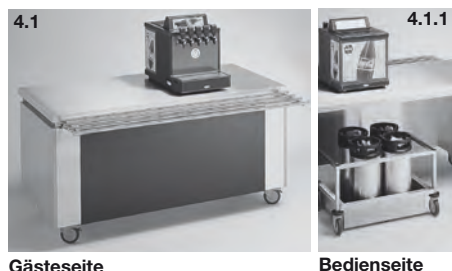
Rolling Buffet Getränkebuffet

Getränkebuffet zur Bereitstellung und Selbstbedienung von Getränken, Abb. 4.1.1 mit Containerroller mit 4 Bockrollen für max. 4 KEG- und 1 CO₂ Flasche; für Premix oder Postmix, Ober- oder Untertheckenkühlung.

Containerroller mit Blende, Installationsfach mit Flügeltüren, bei wandstehender Ausführung.

Nach Wahl mit oder ohne Einbauspender EPO-Q 1/1.

Bitte fragen Sie an, wenn Ihr Bedarf über den serienmäßig angebotenen hinaus geht.



Gästeseite

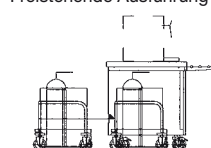
Bedienseite

Getränkebuffet – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern

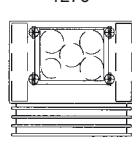
Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	mögl. Wand- buffets	mögl. Solo- buffets	Anschl. Wert kW*
Variante GT01	Ohne Einbauspender (ohne Containerrolli)	73540101	4894,-	73540201	6013,-	73540301	6989,-	W	–	Je nach bauseits zu lieferndem Durchlaufkühler
Variante GT02	Mit Einbauspender EPO-Q 1/1					73540302	8600,-	W	–	
	Containerrolli	(Platz für 1 Rolli)		(Platz für 1 Rolli)		(Platz für 2 Rollis)				
	Mehrpriest für Schrankraum bei Einbau eines Untertheckenkühlers (400 – 600 mm möglich)									
	Mehrpriest für Verkleidung des Containerrollis bei Wandaufstellung inkl 2 Griffe und Befestigungskonsolen									

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

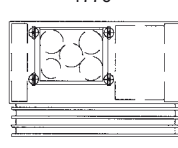
Freistehende Ausführung



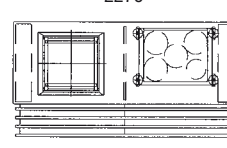
1270



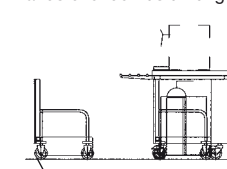
1770



2270

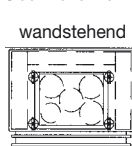


Wandstehende Ausführung



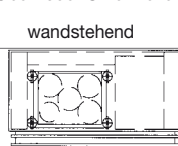
Bei wandstehendem Buffet
Roller mit Holzblende (Verkleidung)

Premix
Obertheckenkühler



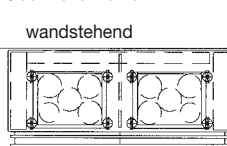
wandstehend

Premix
Ober- oder Untertheckenkühler



wandstehend

Premix
Obertheckenkühler



wandstehend

Bei wandstehend: Container-Roller mit Blende

Rolling Buffet Neutralbuffet

Neutralbuffet als vielseitig einsetzbares Möbel ohne direkte Funktion, glatte Arbeitsfläche, kann mit jeder Art Aufsatz versehen werden, wahlweise mit Tellerablage 5.1.1, offenem Schrank oder Flügeltürschrank. Abb. 5.1 Länge 1770.
Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im Edelstahl-Bord.

5.1



Gästeseite

5.1.1



Bedienseite

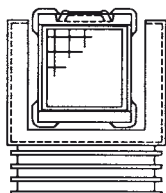
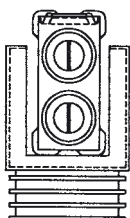
Neutralbuffet – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern
 – dazu Aufsatz aus Tabelle Seite 80 auswählen

Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	mögl. Wand- buffets	mögl. Solo- buffets	Anschl. Wert kW*
Variante NE02	Offener Schrank	73500102	4540,-	73500202	4874,-	73500302	5560,-	W	-	Je nach Strom- entnahme Steckdosen
Variante NE03	Flügeltürschrank	73500103	5103,-	73500203	5434,-	73500303	6124,-	W	S	

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

Rolling Buffet Zwischenbuffet

Zwischenbuffet zum Einfahren eines Röhren- oder Korbpenders in den Funktionsablauf. Nischenbreite 820 mm und 1050 mm. Zum Anschluß der mobilen Geräte mit 1 230 V Steckdose ausgerüstet. Abb. 5.2.1 mit Röhrenstapler.



5.2



Gästeseite

5.2.1



Bedienseite

Zwischenbuffet – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern

Typ	Ausführung	Länge 820 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1050 mm Best.-Nr.	Preis €	Anschlußwert kW*
Variante ZW01		73570101	3504,-	73570201	3652,-	ohne elektrischen Anschluß

Rolling Buffet Einfahrbuffet

Einfahrbuffet zum Integrieren von Zubringerwagen und Spendern in den Funktionsablauf. Zum Anschluß der mobilen Geräte mit je 2 230 V Steckdosen ausgerüstet. Kombinationsmöglichkeiten siehe untere Zeichnung Z. 6.1 Abb 6.1.1 mit ZUB-3.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im Edelstahl-Bord.



Gästeseite



Bedienseite

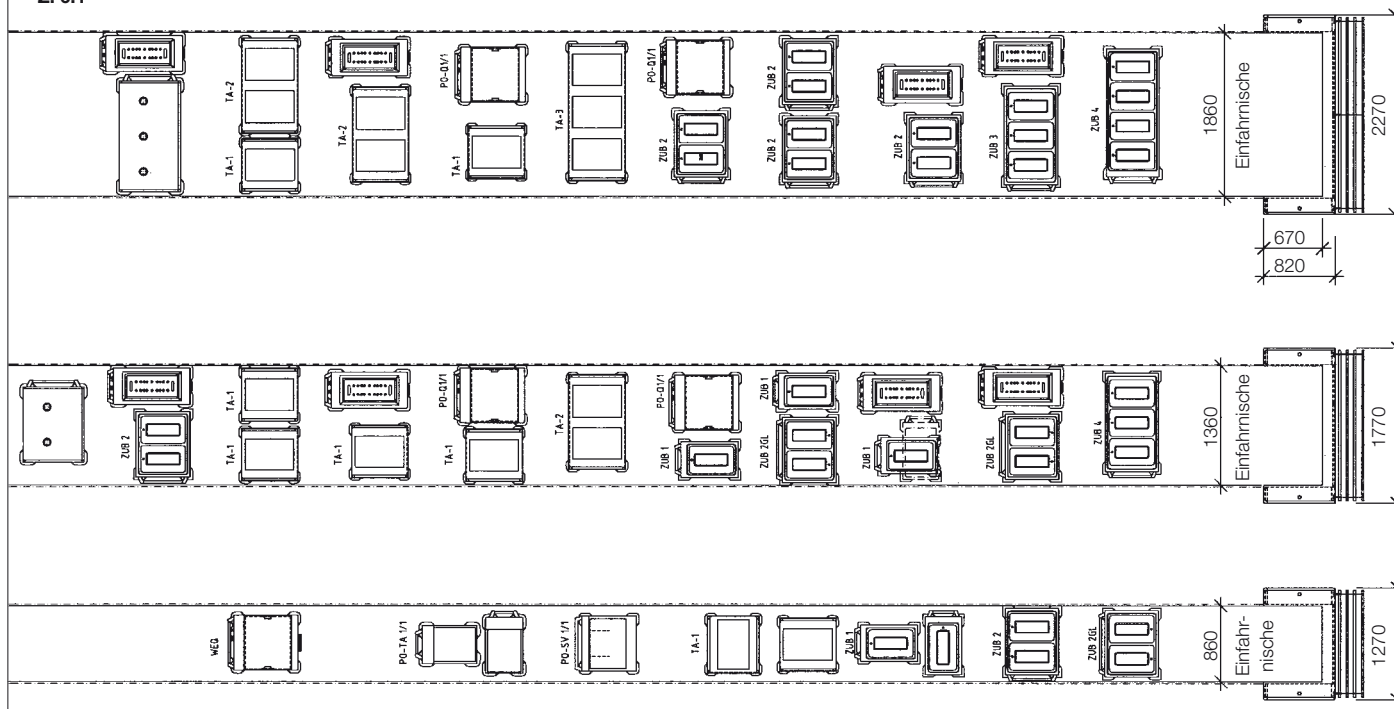
Einfahrbuffet – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern

– dazu Aufsatz aus Tabelle Seite 80 auswählen

Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	Anschlußwert kW*
Variante EF01		73510101	4233,-	73510201	4989,-	73510301	5902,-	Je nach Stromentnahme Steckdosen

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

Z. 6.1



Rolling Buffet Kassenbuffet

Kassenbuffet in 2 Längen und Ausführungen.

Entweder nur mit 1 Kassentisch bei dem 2 Kabel-Durchführungen angebracht sind oder noch mit einer zusätzlichen Ablage rückwärts mit darunterliegendem Schrank. Mit 2 Steckdosen 230 V.

Sonderausführung: Zusätzlich mit stirnseitiger Tabletrutsche, mit Einsatz über Eck.

7.1



Gästeseite

7.1.1



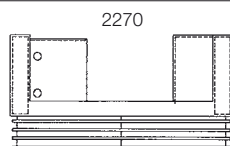
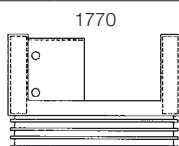
Bedienseite

Kassenbuffet – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern – ohne Aufsätze

Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	Anschlußwert kW*
Variante KS01	Links			73550201	5273,-			Je nach Strom- entnahme Steck- dosen
Variante KS02	Rechts (Abb. 7.1.1)			73550202	5273,-			
Variante KS03	Links					73550303	6346,-	
Variante KS04	Rechts					73550304	6346,-	

* Elektrischer Gesamtanschlusswert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)

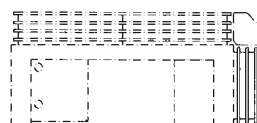
Z. 7.1



Ausführung rechts

Ausführung links

Beispiel:
Tabletrutsche stirnseitig



Rolling Buffet Eckbuffet

Eckbuffet zur Ergänzung oder Gestaltung von 90° oder 45° Anlagen.

Außer Innen-Eck-Buffer 90° alle Buffets ringsum als geschlossener Holz-Unterbau. Tabletrutschen sind abklappbar. **Achtung bitte:** Form und Schwerpunkt der Buffets birgt eine gewisse Kippgefahr in nicht ein- oder angebaute Zustand mit sich. Z 8.1 zeigt die möglichen Varianten. Eckbuffets müssen mechanisch gekuppelt sein. Kein Stromanschluß.

Innen-Eck-Buffer 90°



Gästeseite

Eckbuffet – Varianten, Ausstattungen, Längen, Bestell-Nummern – ohne Aufsätze

Typ	Ausführung	Best.-Nr.	Preis €	Anschlußwert kW
Variante EC01	45° außen	73580101	3532,-	ohne elektrischen Anschluß
Variante EC02	90° außen	73580102	3766,-	
Variante EC03	90° außen abgeschrägt	73580103	3976,-	
Variante EC04	45° innen	73580104	2521,-	
Variante EC05	90° innen mit Flügeltürschrank	73580105	4309,-	

Z. 8.1

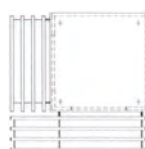
Außen-Eck-Buffer 45°



Innen-Eck-Buffer 45°



Außen-Eck-Buffer 90°

Außen-Eck-Buffer 90°
(2 x 45° abgeschrägt)

Innen-Eck-Buffer 90°



Rolling Buffet Tablett-Besteck Buffet

Tablett-Besteck Buffet zur Bereitstellung von Bestecken, Servietten, Gewürzen und Tablett.

8 Besteckbehälter für je 100 Besteckteile, 3 kleine Behälter, 2 zusätzliche Besteckköcher und ein angehängter Serviettenspender machen dieses Buffet zu einer fertigen Station.

Tablettspender zum Einfahren nicht im Lieferumfang.

9.1



Gästeseite

9.1.1

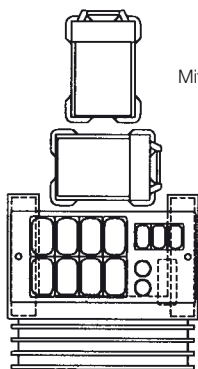


Gästeseite

Tablett-Besteck Buffet mit Aufsatz – Längen, Bestell-Nummern

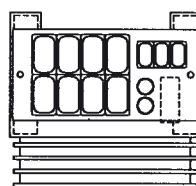
Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Anschlußwert kW
Variante TB01		73590101	7606,-	ohne elektrischen Anschluß

Z. 9.1



Mit Spender gezeichnet

Ohne Spender gezeichnet



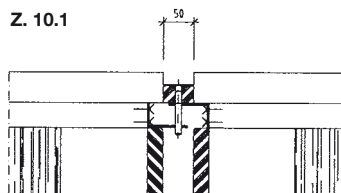
Rolling Buffet Verbindungsteile

Verbindungsteile zum Kuppeln der Buffets

ohne Verblendung des Buffet-Zwischenraumes wie Abb. 10.2 = VB01 oder mit Verblendung des Zwischenraumes wie Abb. 10.3 = VB02.

Kupplung aus Edelstahl, Verblendung aus Holz, farblich angepaßt.

Z. 10.1



10.1



10.2



10.3



Verbindungsteile – Bestell-Nummern

Typ	Ausführung	Best.-Nr.	Preis €	
Variante VB01	Kupplung	73600101	228,-	
Variante VB02	Kupplung mit Verblendung	73600102	341,-	
Variante VB03	Kupplung Abstand 0	73600104	157,-	

Rolling Buffet Elektrische Anschlüsse

Alle Buffets sind mit eigener »Bord-Elektrik« ausgestattet. Ausnahme: Zwischen- und Eckbuffets. Diese werden durch Verbindungskabel überbrückt. Alle anderen Buffets sind nacheinander elektrisch kuppelbar. Beginnend über Zuleitungskabel zur rechten Stirnseite (bedienungsseitig gesehen) des ersten Buffets. Danach von Buffet zu Buffet kuppeln.

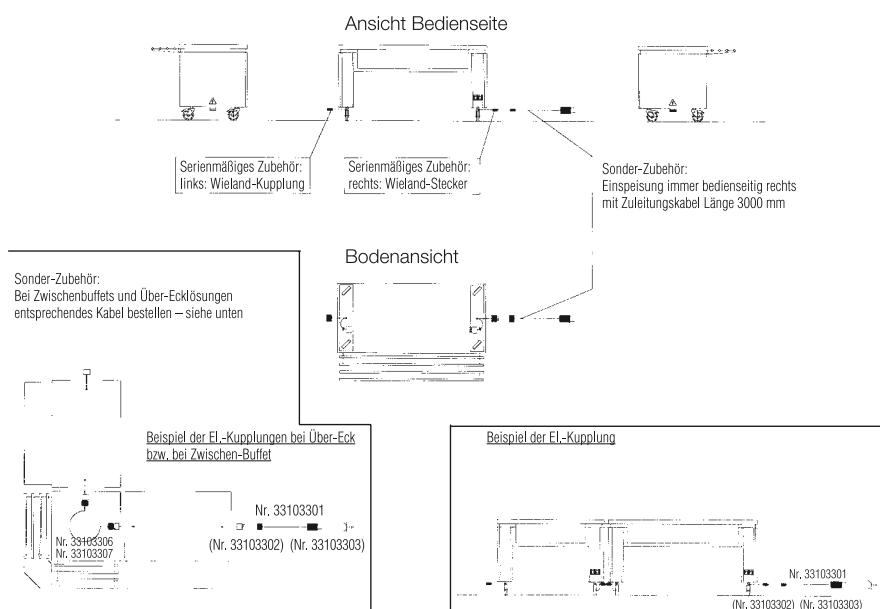
Achtung! Max. 10,5 kW (3,5 pro Phase) können so verkuppelt werden. Zählen Sie nicht nur den Buffetwert sondern auch alle eingestellten bzw. beizustellenden Geräte. Wird o.g. Wert überschritten, muß ein anderes Zuleitungskabel und die dafür notwendige CEE-Steckdose vorgesehen werden (Anfrage).

Elektrische Verbindungsteile – Länderausführungen, Best.-Nummer

Typ	Ausführung	Best.-Nr.	Preis €	
Variante EA01	Zuleitungskabel 3000 mm, CEE-Stecker/16A 400 V	33103301 bis max. 10,5 kW	106,-	
Variante EA02	Zuleitungskabel 3000 mm, Schuko-Stecker/16A 230 V	33103302 bis max. 3,5 kW	49,70	
Variante EA03	Zuleitungskabel 3000 mm, Schweizer-Stecker/10A 400 V	33103303 bis max. 6,5 kW	175,-	
Variante EA04	Kupplungsleitung 1000 mm	33103306	48,40	
Variante EA05	Kupplungsleitung 2000 mm	33103307	54,90	

Z. 10.2

Elektrischer Anschluß – Elektrische Kupplung – Ausführung



Rolling Buffet Aufsätze

Aufsätze müssen dazugewählt werden.

1-etagig oder 2-etagig? Nur Licht oder Licht und Wärme? Durchreiche geschlossen oder Durchreiche 275 mm?
Das Edelstahl-Bord (Z 1) im Aufsatz liegt flächenbündig zum waagrechten Glasbord. Es kann mit einer Langfeldleuchte (Z 2) oder mit Licht und Wärme (Z 3) ausgerüstet sein.

Aufsätze mit Hustenschutz sind immer mittig positioniert, ob einseitig oder wie bei „Solo“-Buffet zweiseitig; immer **freistehend** über die gesamte Buffetlänge.

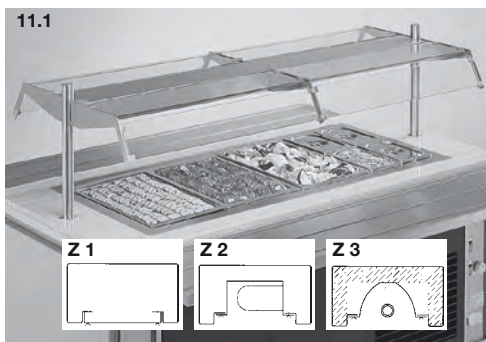
Grundmaße Aufsätze:

Höhe 1-etagig 400 mm

Durchreiche-Höhe 150 mm

oder 275 mm

Höhe 2-etagig 700 mm



Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

Typ	Ausführung	Länge 1270 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 1770 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 2270 mm Best.-Nr.	Preis €	
Aufsatz 1-etagig Durchreiche geschlossen								
Variante AA01	Glasbord / Hustenschutz	73700101	1252,-	73700201	1822,-	73700301	1966,-	
Variante AA02	Glasbord / Hustenschutz mit Beleuchtung	73700102	1627,-	73700202	2158,-	73700302	2406,-	
Variante AA03	Glasbord / Hustenschutz mit Wärme / Beleuchtung	73700103	1804,-	73700203	2665,-	73700303	2984,-	
Aufsatz 1-etagig Durchreiche 275 mm								
Variante AC01	Glasbord / Hustenschutz	73720101	1023,-	73720201	1453,-	73720301	1524,-	
Variante AC02	Glasbord / Hustenschutz mit Beleuchtung	73720102	1389,-	73720202	1775,-	73720302	1963,-	
Variante AC03	Glasbord / Hustenschutz mit Wärme / Beleuchtung	73720103	1532,-	73720203	2324,-	73720303	2375,-	
Aufsatz 1-etagig „Solo“ Durchreiche 275 mm								
Variante AD01	Glasbord / Hustenschutz	73730101	1549,-	73730201	2378,-	73730301	2578,-	
Variante AD02	Glasbord / Hustenschutz mit Beleuchtung	73730102	1917,-	73730202	2693,-	73730302	3017,-	
Variante AD03	Glasbord / Hustenschutz mit Wärme / Beleuchtung	73730103	2060,-	73730203	3330,-	73730303	3394,-	
Optional: Berührungsschutz Bedienseite variable Länge kann nachgerüstet werden		73700401	342,-	73700402	402,-	73700403	430,-	

Rolling Buffet Regale

Regale in 3 Varianten aus Edelstahl, Glas, Acrylglas

Varianten, Best.-Nummern

Typ	Ausführung	Länge 400 mm Best.-Nr.	Preis €	Länge 700 mm Best.-Nr.	Preis €
Variante RG01	Gläserregal	73790101	1667,-	73790201	1763,-
Variante RG02	Süßwarenregal	73790102	2083,-	73790202	2237,-
Variante RG03	Menagenaufsatz			73790203	1767,-
Variante RG04	Besteckbox 4-teilig Tischmodell			79010101	594,-

diecafeteria

von **Rieber**

Individuell, ästhetisch, modular.

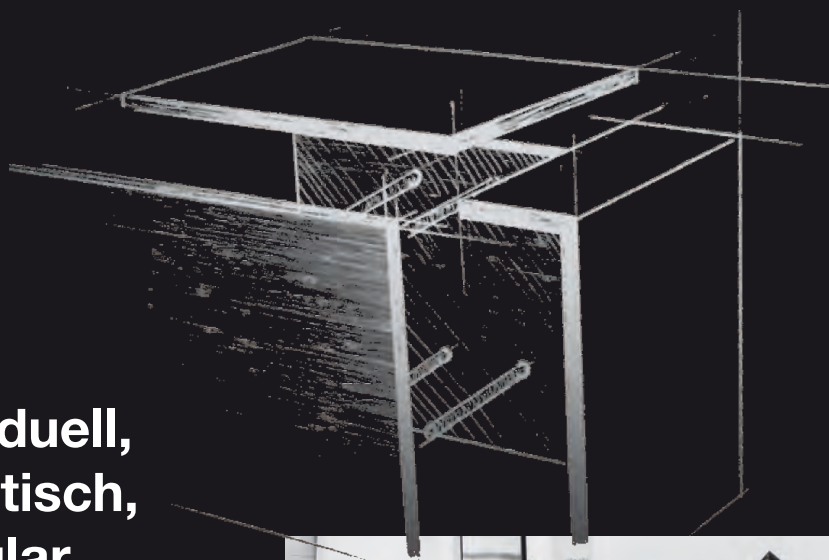
Einfache Handhabung, ein effizienter, ressourcenschonender und nachhaltiger Einsatz der Geräte und Materialien bestimmen das Programm von Rieber. Nun haben wir die nächste Evolutionsstufe erreicht:

diecafeteria

von **Rieber**

Im Handumdrehen erfüllen wir jeden individuellen Kundenwunsch. Frei wählbare Fronten, Borde und vieles mehr bestimmen das Programm. Nutzen Sie Ihre bereits bestehende Infrastruktur, wie z. B. den thermoport®, Zubringerwagen, Stapler oder Ihr Frontcookingsystem mit varithek® Kochgeräten! Einfach die Geräte einschieben und dort platzieren wo Sie diese benötigen. Mit unseren Gastronom-Anwendungssystem thermoplates® (GN-Kochgeschirr) und unserem Digitalisierungs – und Organisationssystem °CHECK können Sie Ihren Gästen beste Speisenqualität garantieren, hygienisch und sicher.

Sprechen Sie uns an!



Speisentransportwagen, Modell Norm-II-0 und Norm-III-0

Speisentransportwagen aus Edelstahl, glatte Abdeckung mit aufgesetzter Galerie, umlaufend. Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert, Abmessungen pro Fach: 330 x 570 x 586 mm. Türen selbstschließend, Transportverschluss. Innenraum dichtgeschweißt, Hygieneausführung H3. Mit je 14 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff. Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, Radanordnung HL, auf Wunsch VHL.

Schrankraum beheizt.

1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von +30 °C bis +110 °C. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft/GS-geprüft/Schutzart IP X5, strahlwassergeschützt. Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz.



Typ	Norm-II-0 (beheizter Schrank)	Norm-III-0 (beheizter Schrank)
Abmessungen in mm (L x B x H)	905 x 680 x 900 (947)	1314 x 680 x 900 (947)
ca. Gewicht kg	75	110
Anzahl Fächer	2	3
Anzahl beheizter Fächer	2	3
Anschlusswert Watt	940	1410
Bestell-Nr.	88130323 Radanordnung HL *	88131023 Radanordnung HL *
Preis €	4623,-	6050,-

Sonderzubehör siehe Seite 83

*Radanordnung HL: 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Doppelstopp.

Speisentransportwagen, auch trocken beheizbar, Modell-Norm-II-2 und Norm-III-3

Speisentransportwagen aus Edelstahl. Abdeckung mit Schwallrand, tiefgezogene Warmhaltebecken, eingeschweißt, naß und trocken beheizbar mit Ablauf. Bei trockener Beheizung deutliche Energieersparnis. Becken für GN-Behälter 1/1 bis 200 mm. Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert, Abmessung pro Fach: 330 x 570 x 364 mm. Türen selbstschließend, Transportverschluss. Innenraum dichtgeschweißt, Hygieneausführung H3. Mit je 8 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff. Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, Radanordnung HL, auf Wunsch VHL.

Schrankraum beheizt. 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von +30 °C bis +110 °C. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft / GS-geprüft / Schutzart IP X5, strahlwassergeschützt. Nennspannung: 1 N AC 230 V 50/60 Hz.



	Gastronormbehälter sind Sonderzubehör	Gastronormbehälter sind Sonderzubehör
Typ	Norm-II-2 (mit zusätzlichem Warmhaltebecken oben)	Norm-III-3 (mit zusätzlichem Warmhaltebecken oben)
Abmessungen mm (L x B x H)	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
ca. Gewicht kg	75	85
Anzahl beheizter Fächer	2	3
Anschlusswert Watt	1880	2820
Best.-Nr.	88130623 Radanordnung HL*	88131423 Radanordnung HL*
Preis €	4452,-	6030,-

Sonderzubehör siehe Seite 83

*Radanordnung HL: 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Doppelstopp.

Speisentransportwagen, auch trocken beheizbar (1 Fach gekühlt), Modell Norm-III-1-1K



Speisentransportwagen aus Edelstahl. Abdeckung mit Schwallrand, tiefgezogene Warmhaltebecken, eingeschweißt, naß und trocken beheizbar mit Ablauf. Bei trockener Beheizung deutliche Energieersparnis. Becken für GN-Behälter 1/1 bis 200 mm. Schrankraum, Türen doppelwandig, isoliert, Abmessung pro Fach: 330 x 570 x 438 mm, 1 beheiztes Fach links, 1 gekühltes Fach rechts. Türen selbstschließend, Transportverschluss. Innenraum dichtgeschweißt, Hygieneausführung H3. Mit je 8 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Sicherheitsschiebegriff. Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, Radanordnung HL, auf Wunsch VHL.

Schrankraum beheizt (links) 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt von +30 °C bis +90 °C. **Schrankraum gekühlt** 1 Schrankraum 1/1, Kühlleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregelt, Kühlbereich von +2 °C bis +10 °C, Kühlleistung: 118 W bei -10 °C, Verdampfungstemperatur, Kältemittel R 134 a. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft/GS-geprüft/Schutzart IP X3, spritzwassergeschützt. Anschlusswert 1970 Watt, Nennspannung 1N AC 230 V 50/60 Hz.

Typ	NORM-III-1-1K (mit zusätzl. Warmhaltebecken oben)	
Abmessungen in mm	1314 x 680 x 900	
Gewicht kg	90	
Anzahl niedriger Fächer	2	
Bestell-Nr. / Preis €	88131823 HL* / 9929,-	

Sonderzubehör siehe Seite 83

*Radanordnung HL: 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Doppelstopp.

Sonderzubehör für Modelle Norm-II-0, Norm-III-0, Norm-II-2, Norm-III-3 und Norm-III-1-1K			für Modelle Norm-II-0, Norm-II-2		für Modelle Norm-III-0, Norm-III-3, Norm-III-1-1k	
			Bestell-Nr.	Preis €	Bestell-Nr.	Preis €
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 160 mm				455,-		455,-
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 200 mm				498,-		498,-
Antistaticbereifung Durchmesser 125 mm			auf Anfrage		auf Anfrage	
Umlaufender Stoßschutz			88132065	384,-	88132066	407,-
Deckelhalterung für GN 1/1 Deckel			88132010	auf Anfrage	88132011	auf Anfrage
Kühlelement Edelstahl für kalte Speisen GN 1/1 (Fachkühlung)			85012002	278,-	85012002	278,-
Kühlelement Kunststoff für kalte Speisen GN 1/1			85022038	113,-	85022038	113,-
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in das Becken-Ablaufrohr			57010301	19,75	57010301	19,75
Tabletrutsche einseitig			88132067	auf Anfrage	88132068	548,-
Digitale Temperaturanzeige pro Tür			33070402	70,50	33070402	70,50
Kupplung-/Deichsel pro Wagen			88221105	762,-	88221106	762,-
Lenkrollen mit Fahrbremse			auf Anfrage		auf Anfrage	

					ohne Abbildung	
Typ	Stellfläche an der Stirnseite abklappbar	Schiebedeckel, isoliert, über Stirnseiten ausziehbar. Arretierstellung, 100 mm Rastposition beim Vorheizen. Nicht nachrüstbar	Klappdeckel. Größenaufteilung: 1/3 bedienseitig, 2/3 hinten	Aufsatz mit Licht-/Wärmebrücke (nicht in Kombination mit Schiebe- oder Klappdeckel)	Aufsatz mit Lichtbrücke (nicht in Kombination mit Schiebe- oder Klappdeckel)	Einschubrahmen für Schrankfach, ausziehbar, für GN-Behälter bis 1/1, hohes Fach = 4 Rahmen, niedriges Fach = 2 Rahmen
Abmessungen L x B x H in mm	612 x 265 x 22	Norm-II: 996 x 680 x 1006 Norm-III: 1406 x 680 x 1006	Norm-II: 905 x 680 x 925 Norm-III: 1314 x 680 x 925			
Bestell-Nr. Norm-II / Preis €	88132002 / 443,-	88132069 / 2167,-	88132071 / 1273,-	88132046 / 1461,-	88132045 / 1148,-	88132057 (für 1xGN 1/1) / auf Anfrage
Bestell-Nr. Norm-III / Preis €	88132002 / 443,-	88132070 / 2417,-	88132072 / 1427,-	88132048 / 1626,-	88132047 / 1281,-	88132058 (für 2xGN 1/2) / auf Anfrage
Bestell-Nr. / Preis €	nur für Norm-III-1-1K 88132002 / 443,-	nur für Norm-III-1-1K 88132070 / 2417,-	nur für Norm-III-1-1K 88132072 / 1427,-	-	-	-

Speisentransportwagen, auch trocken beheizbar, Modell Norm-II-Super (mit zusätzlichem Becken bzw. Schrankraum GN 2/4)

Speisentransportwagen aus Edelstahl: Abdeckung mit Schwallrand, tiefgezogene Warmhaltebecken, eingeschweißt, naß und trocken beheizbar mit Ablauf. Becken für GN-Behälter 1/1 bis 200 mm. Schrankraum, Türen doppelwandig, 530 x 365 mm. Innen je 6 Paar fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 55 mm. Sicherheitsschiebegriff. Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 160 mm.

2 Lenkstopprollen. Radanordnung HL, auf Wunsch VHL.

Schrankraum beheizt

1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. Ein-/Aus-Wippschalter, thermostatgeregt von + 30 °C bis + 110 °C. Schaltelemente, stoßgeschützt, Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose. VDE-geprüft/GS-geprüft/ Schutzart IP X3, spritzwassergeschützt, Anschlusswert 2639 W, Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.

Ausführung: 2 Warmhaltebecken GN 1/1 beheizt, 1 Warmhaltebecken GN 2/4 beheizt.

2 niedrige Schrankräume GN 1/1, beheizt. 1 niedriger Schrankraum GN 2/4, ohne Türen, nicht beheizt.

Klappdeckel 1/3, 2/3 längsgeteilt, mit Stoppband, als Stellfläche arretierbar. (Gastronormbehälter sind Sonderzubehör)



Typ	NORM-II-Super (mit zusätzlichem Warmhaltebecken oben)	
Abmessungen L x B x H in mm	1078 x 700 x 935	
ca. Gewicht kg	101	
Anzahl Fächer	2 + 1/2	
Bestell-Nr. / Preis €	88131511 / auf Anfrage	
Sonderzubehör	Bestell-Nr.	Preis €
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 125 mm	auf Anfrage	
Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8, Durchmesser 200 mm		498,-
Antistaticbereifung Durchmesser 160 mm	auf Anfrage	
Klappdeckel 1/3 bedienseitig, 2/3 hinten	88132076	1442,-
Deckelhalterung für GN 1/1 Deckel	88132010	auf Anfrage
Digitale Temperaturanzeige pro Tür	33070402	70,50
Kupplung-/Deichsel pro Wagen	88221102	auf Anfrage
Lenkrollen mit Fahrbremse	auf Anfrage	

Tablett-Transportwagen (für cook & serve)

Zum Transportieren tablettierter Speisen auf Euronormtablets (530 x 370 mm), Gastronormtablets (530 x 325 mm) und Veskanormtablets (530 x 375 mm).

- TWF-C-E, einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- TWF-C, doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 (3-teilige Modelle auch mit 2 Türen erhältlich)
- TWF-C-PK, doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9, in passiv gekühlter Bauweise, mittels Kühlpellets in der Mittelwand
- TWF-AK, doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9, mit aktiver Umluftkühlung
- TWF-H, doppelwandig, isoliert, Boden sowie Seitenwände und Deckel fugenlos und dicht verschweißte Hygieneausführung H3, Eckradius 3 mm
- AWT-Transportcontainer, selbsttragende, dicht verschweißte Hygieneausführung für den Transport von Tablett aller Varianten, Sterilgütern, Apothekengütern, Schmutz- und Reinwäsche sowie Abfall, auf Anfrage
- TWF-H1, doppelwandig, isoliert, Ausführung H1, gem. DIN 18865-9, auf Anfrage


Ausführung mit Flügeltüren, einwandig

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.	Preis €
TWF-C-E 2 x 10	■ ■	1068 x 714 x 1589	EN / GN	88440305	auf Anfrage
TWF-C-E 3 x 8	■ ■ ■	1504 x 714 x 1359	EN / GN	88440505	auf Anfrage
TWF-C-E 3 x 10	■ ■ ■	1504 x 714 x 1589	EN / GN	88440605	auf Anfrage
TWF-C-E 2 x 16	■ ■ ■ ■	1418 x 909 x 1359	EN / GN	88441105	auf Anfrage
TWF-C-E 2 x 20	■ ■ ■ ■	1418 x 909 x 1589	EN / GN	88441205	auf Anfrage

Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.	Preis €
TWF-C 2 x 8	■ ■	1068 x 714 x 1359	EN / GN	88440203	auf Anfrage
TWF-C 2 x 10	■ ■	1068 x 714 x 1589	EN / GN	88440303	auf Anfrage
TWF-C 2 x 12	■ ■	1068 x 714 x 1819	EN / GN	88440403	auf Anfrage
TWF-C 3 x 8	■ ■ ■	1504 x 714 x 1359	EN / GN	88440503	auf Anfrage
TWF-C 3 x 10	■ ■ ■	1504 x 714 x 1589	EN / GN	88440603	auf Anfrage
TWF-C 3 x 12	■ ■ ■	1504 x 714 x 1819	EN / GN	88440703	auf Anfrage
TWF-C 2 x 16	■ ■ ■ ■	1418 x 909 x 1359	EN / GN	88441103	auf Anfrage
TWF-C 2 x 20	■ ■ ■ ■	1418 x 909 x 1589	EN / GN	88441203	auf Anfrage
TWF-C 1 x 20	■ ■ ■ ■	806 x 909 x 1589	EN / GN	88440903	auf Anfrage

Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig zur passiven Kühlung mit eutektischen Platten

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.	Preis €
TWF-C-PK 2 x 8	■ ■	1113 x 714 x 1359	EN / GN	-	5228,-
TWF-C-PK 2 x 10	■ ■	1113 x 714 x 1589	EN / GN	88440306	6053,-
TWF-C-PK 3 x 8	■ ■ ■	1594 x 714 x 1359	EN / GN	88440506	7305,-
TWF-C-PK 3 x 10	■ ■ ■	1594 x 714 x 1589	EN / GN	88440606	7455,-
TWF-C-PK 2 x 16	■ ■ ■ ■	1463 x 909 x 1359	EN / GN	88441106	auf Anfrage
TWF-C-PK 2 x 20	■ ■ ■ ■	1463 x 909 x 1589	EN / GN	88441206	7315,-

Mit aktiver Umluft-Kühlung: Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.	Preis €
TWF 2 x 8 AK	■ ■	1131 x 794 x 1483	EN / GN	88450203 / 88450204	auf Anfrage
TWF 2 x 10 AK	■ ■	1131 x 794 x 1713	EN / GN	88450303 / 88450304	auf Anfrage
TWF 3 x 8 AK	■ ■ ■	1580 x 794 x 1483	EN / GN	88450503 / 88450504	auf Anfrage
TWF 3 x 10 AK	■ ■ ■	1580 x 794 x 1713	EN / GN	88450603 / 88450604	auf Anfrage

Für Einsatz in AWT-Anlagen: Ausführung mit Flügeltüren, doppelwandig dichtgeschweißte Hygieneausführung

Typ	Tablettanordnung	L x B x H mm	Norm	Bestell-Nr.	Preis €
TWF-H 2 x 8	■ ■	1032 x 780 x 1389	EN / GN	88180601	8658,-
TWF-H 2 x 10	■ ■	1032 x 780 x 1619	EN / GN	88180201	8878,-
TWF-H 3 x 8	■ ■ ■	1430 x 780 x 1389	EN / GN	88180401	auf Anfrage
TWF-H 3 x 10	■ ■ ■	1430 x 780 x 1619	EN / GN	88180301	10170,-
TWF-H 2 x 20	■ ■ ■ ■	1352 x 916 x 1619	EN / GN	88180101	9227,-

AWT Ausführungen auf Anfrage (Flexibles Transportsystem FTS, Elektrohängebahn EHB) – Waschanlagentauglich

Tablett-Transportwagen auch in weiteren Ausführungen und Größen erhältlich.

Sonderzubehör

Kupplungs-Deichselssystem für TWF-C		Bestell-Nr.	Preis €
Typen 2er, längs		88220612	490,—
Typen 3er, längs		88220613	531,—
Typen 2er, quer		88220614	536,—
Stellflächen für Getränkebehälter		Bestell-Nr.	Preis €
Eurostellfläche längs aus Edelstahl für 2 Thermi 7 L, Tablett längs eingeschoben, Tropfwanne mit gelochtem Einlegeblech.		88220117	287,—
Eurostellfläche quer aus Edelstahl für 3 Thermi 7 L, Tablett quer eingeschoben, Tropfwanne mit gelochtem Einlegeblech.		88220120	433,—
Rollenausführung		Bestell-Nr.	Preis €
Zentralstopp auf 2 Rädern wirkend: für Wagen 2-türig für Wagen 3-türig		Mehrpreis Mehrpreis	820,— 1145,—
Rollen komplett in Leichtlauf Qualität Ø 200 mm, Shore 63°, Elastik-Vollgummi für Wagen 2-türig für Wagen 3-türig		Mehrpreis Mehrpreis	325,— 488,—
		Bestell-Nr.	Preis €
Türen abschließbar, pro Tür		Mehrpreis	32,— pro Tür
Umlaufende Galerie, geschweißte Ausführung		Bestell-Nr.	Preis €
alle 2-teiligen Modelle	längs	58441505	397,—
alle 3-teiligen Modelle	längs	58441506	419,—
alle 1-teiligen Modelle	quer	58441503	430,—
alle 2-teiligen Modelle	quer	58441504	455,—
Kartenkästchen mit Langloch zum Einhängen		Bestell-Nr.	Preis €
für A 6 Karte (für TWF-C, TWF-AK, TWF-H)		88220201	68,50
für Computerkarte (für TWF-C, TWF-AK, TWF-H)		88220202	68,50
		Bestell-Nr.	Preis €
Wagennummerierung		auf Anfrage	



Türverschluss
Selbstschließend, 270° Öffnungswinkel mit Arretierung



Alles im Griff
Mit vier Sicherheitsschiebegriffen

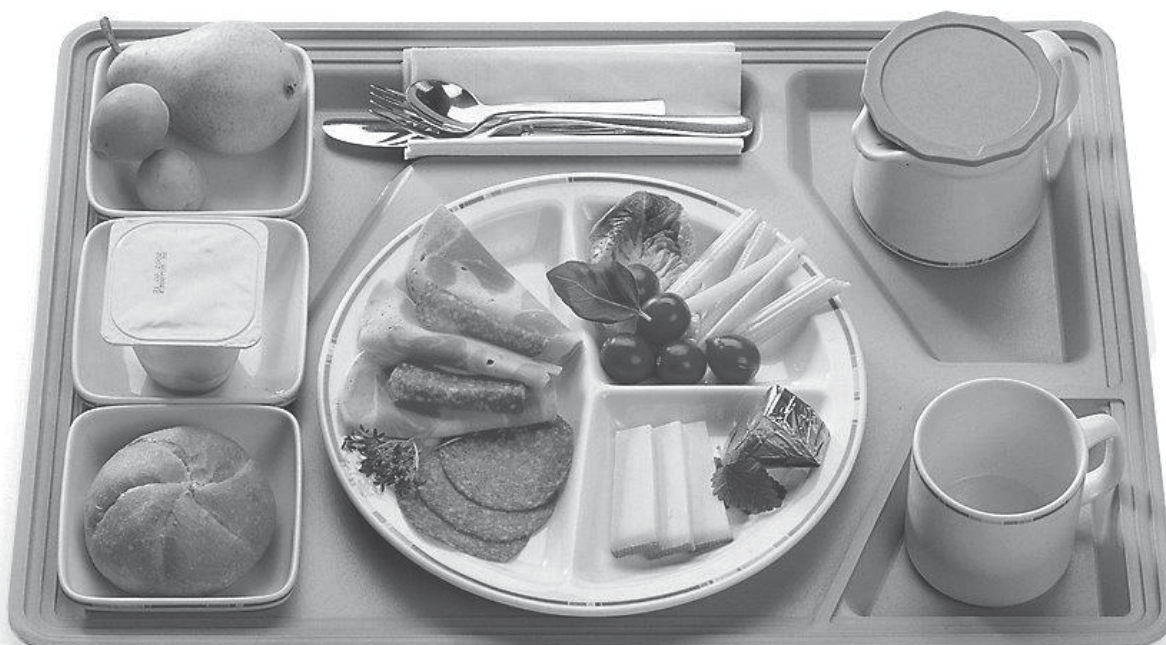


Umlaufende Galerie
Geschweißte Ausführung

Tablettlösung für geschlossene Anstalten


Typ	Sichere Menüschale, 1 mm Edelstahl	mit Deckel	
Inhalt	1,25 l, 3-geteilt		
Maße	325 x 265 x 55 mm		
Gewicht kg	1,34		
	Gastronormgerecht, Größe GN 1/2, tiefgezogen, ohne Kanten oder scharfe Ecken, Rand umgebördelt, Behälter und Deckel getrennt stapelbar.		
Ausführung	Set: Behälter und Deckel	Behälter	Deckel
Bestell-Nr.	89080108	89080164	89080165
Preis €	92,20	41,35	51,10

Thermotray 1



Typ	Kompakt-Tablett PP/C Thermotray 1		Bestückungsbeispiele Thermotray 1		
L x B x H mm	530 x 370 x 108		Speisenteller 255, Porzellan	Best.-Nr.	Preis €
Gewicht kg	0,960 / 1,19		3-geteilt	89080427	30,20
	doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt, Boden, Deckel		flach	89080425	10,65
Ausführung	flieder	lichtgrau	Eintopfschale 1l, Porzellan	89080439	20,95
Bestell-Nr.	89080204	89080229	Salat-/Dessertschale, Porzellan		
Preis €	197,-	197,-	bis zu 3 Stück auf Tablett	89099029	7,76
	Wärmepellet für Thermotray 1		Suppentasse 0,45 l, Porzellan	89099030	11,85
Bestell-Nr.	89080135	89080135	passender Deckel, flieder	89080219	5,25
Preis €	51,30	51,30	passender Deckel, lichtgrau	89080239	5,25
	Kartenhalter zu Thermotray		passender Deckel, PP, schwappsicher	89080262	4,09
Bestell-Nr.	89080214		Becher mit Henkel 0,25 l, Porzellan	89080470	7,76
Preis €	5,25				

Combitray - Isoliergeschirr

Wärme-/Kälteschüssel, Edelstahl, SJ-255
doppelwandig isoliert, Alukern,
Teller aufliegend Durchmesser 255 mm, Eintopfschalen Durchmesser 190 mm

Durchmesser mm	255
Höhe mm 1 Stück	ca. 30
Höhe mm 11 Stück	ca. 145
Gewicht g	760
Bestell-Nr.	89080130 matt
Preis €	44,60


Wärmeschüssel, Edelstahl, „Ultra“ SJ-255
*doppelwandig, hohe Wärmespeicherfähigkeit
Teller aufliegend Durchmesser 255 mm, Eintopfschalen Durchmesser 190 mm*

Durchmesser mm	255
Höhe mm 1 Stück	ca. 34
Höhe mm 11 Stück	ca. 171
Gewicht g	830
Bestell-Nr.	89080141 matt
Preis €	64,10


Kunststoff-Unterteil PP/C Einwandig für Ultraschüssel
Unterteil einwandig für Ultraschüssel SJ 255

Durchmesser mm	259
Höhe mm 1 Stück	ca. 34
Höhe mm 11 Stück	ca. 87
Gewicht g	760
Bestell-Nr.	89080284 flieger 89080285 lichtgrau
Preis €	19,75 19,75


Wärme-/Kälteschüssel, PP/C, IS-UTEL
doppelwandig FCKW-frei isoliert, Teller aufliegend Durchmesser 255 mm, Eintopfschalen Durchmesser 190 mm

Durchmesser mm	255
Höhe mm 1 Stück	ca. 32
Höhe mm 11 Stück	ca. 144
Gewicht g	180
Bestell-Nr.	89080213 flieger 89080233 lichtgrau
Preis €	34,25 34,25


Cloche PP/C zu SJ-255
doppelwandig FCKW-frei, geschäumt, mit Griff

Durchmesser mm	258
Höhe mm 1 Stück	ca. 72
Höhe mm 11 Stück	ca. 262
Gewicht g	230
Bestell-Nr.	89080212 flieger 89080232 lichtgrau
Preis €	34,25 34,25


Kunststoff-Unterteil PP für Kühlpellet Einlage
doppelwandig FCKW-frei isoliert, Teller aufliegend Durchmesser 255 mm

Durchmesser mm	255
Höhe mm 1 Stück	ca. 34
Höhe mm 11 Stück	ca. 144
Gewicht g	180
Bestell-Nr.	89080266 flieger 89080282 lichtgrau
Preis €	37,75 37,75


Kühlpellet PP, lichtgrau Polypropylen

Durchmesser mm	185
Höhe mm 1 Stück	ca. 10
Gewicht g	206
Bestell-Nr.	89080269
Preis €	46,75
zugehöriges Kunststoff Unterteil:	
Bestell-Nr.	89080266 flieger Cloche C-2
Bestell-Nr.	89080282 lichtgrau
Preis €	37,75 37,75


Kühlcloche PP/C zu SJ-255
doppelwandig FCKW-frei, geschäumt mit Griff

Durchmesser mm	258
Höhe mm 1 Stück	ca. 70
Höhe mm 11 Stück	ca. 305
Gewicht g	610
Bestell-Nr.	89080207 blau
Preis €	94,50


Warmhalte-Unterteil, PP/C, „IS-U-El“
für Eintopfschalen Durchmesser 190 mm doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

Durchmesser mm	221
Höhe mm 1 Stück	ca. 51
Höhe mm 11 Stück	ca. 111
Gewicht g	140
Bestell-Nr.	89080217 flieger 89080235 lichtgrau
Preis €	33,05 33,05


Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-El“
für Eintopfschalen Durchmesser 190 mm doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

Durchmesser mm	229
Höhe mm 1 Stück	ca. 36
Höhe mm 11 Stück	ca. 116
Gewicht g	155
Bestell-Nr.	89080216 flieger 89080234 lichtgrau
Preis €	33,05 33,05


Warmhalte-Unterteil, PP/C, „IS-U-BO“
für Suppenbowlen Durchmesser 130 mm, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

Durchmesser mm	162
Höhe mm 1 Stück	ca. 56
Höhe mm 11 Stück	ca. 190
Gewicht g	80
Bestell-Nr.	89080211 flieger 89080231 lichtgrau
Preis €	29,55 29,55


Warmhalte-Oberteil, PP/C, „IS-O-BO“
für Suppenbowlen Durchmesser 130 mm, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

Durchmesser mm	164
Höhe mm 1 Stück	ca. 37
Höhe mm 11 Stück	ca. 201
Gewicht g	75
Bestell-Nr.	89080210 flieger 89080230 lichtgrau
Preis €	29,55 29,55


Suppen-Isolier-Set-Unterteil, PP/C, „IS-O-BO“
für schwappssichere Suppen-schalen, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

Durchmesser mm	162
Höhe mm 1 Stück	ca. 56
Höhe mm 11 Stück	ca. 216
Gewicht g	88
Bestell-Nr.	89080511 flieger 89080513 lichtgrau
Preis €	29,55 29,55


Suppen-Isolier-Set-Oberteil, PP/C, „IS-O-BO“
für Suppenbowlen Durchmesser 168 mm, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt

Durchmesser mm	168
Höhe mm 1 Stück	ca. 40
Höhe mm 11 Stück	ca. 270
Gewicht g	101
Bestell-Nr.	89080512 flieger 89080230 lichtgrau
Preis €	29,55 29,55

Tablettausführungen

Modell	GP 4002*
Abmessungen cm	53,0 x 32,5
Gewicht g	ca. 84
Bestell-Nr.	89080281
Preis €	28,75
Modell	GP 3980*
Abmessungen cm	53,0 x 37,0
Gewicht g	ca. 95
Bestell-Nr.	89080272
Preis €	38,65



Suppenbowle Edelstahl

doppelwandig, Inhalt 30 cl

Durchmesser mm 132/163

Höhe mm 1 Stück ca. 61

Höhe mm 11 Stück ca. 228

Gewicht g 300

Bestell-Nr. 89080308 poliert

Preis € 35,70



Deckel für Suppenbowle, Edelstahl

doppelwandig

Durchmesser mm 137

Höhe mm 1 Stück ca. 10

Höhe mm 11 Stück ca. 105

Gewicht g 180

Bestell-Nr. 89080309 poliert

Preis € 27,10

Portionskännchen Edelstahl,
zylindrischKännchen und Scharnierdeckel
doppelwandig

Inhalt cl 30

Gewicht g 360

Bestell-Nr. 89080148 mit Punkt
89080147 ohne Pkt.Preis € 63,80
63,80Portionskännchen Edelstahl,
„Hotel“Kännchen und Scharnierdeckel
doppelwandig

Inhalt cl 30

Gewicht g 400

Bestell-Nr. 89080145 mit Punkt
89080146 ohne Pkt.Preis € 66,20
66,20

Bestückungsbeispiele

kalt – Frühstück + Abend



warm + kalt – Standard-Set



Regio-Station mit 2 Fächern – mit digitaler Steuerung
R-ST Typ 3, R-ST Typ 5, R-ST Typ 6 und R-ST Typ 7

Mit der RegioStation Speisen direkt am Ausgabeort regenerieren, warmhalten oder gekühlt zwischenlagern bis zum gewünschten Ausgabezeitpunkt. Je nach Typ ausgestattet mit Kühlfach, Regenerierfach, Kühl/Regenerierfach. Wärme-/Lichtbrücke mit Hustenschutz und seitlich herausnehmbarer Steuerung. 3-seitige Galerie.

Kühlfach für max. 7 x GN 1/1 65 mm tief, Kühlbereich von + 2 °C bis + 14 °C; werksseitig auf + 4 °C eingestellt.

Regenerierfach für max. 7 x GN 1/1, 65 mm tief, Regenerierbereich bis + 170 °C

Kühl-/Regenerierfach für max. 7 x GN 1/1, 65 mm tief, Kühlbereich von + 2 °C bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis + 170 °C.



R-ST Typ 5



	R-ST Typ 3 Warmhalten + Kühlen + Schublade + Regenerieren	R-ST Typ 5 Warmhalten + Kühlen + Schublade + Kühlen/ Regenerieren	R-ST Typ 6 Warmhalten + 2 x Kühlen/ Regenerieren	R-ST Typ 7 Warmhalten + 2 x Regenerieren
L x B x H in mm	1420 x 712 x 1440	1420 x 712 x 1440	1420 x 712 x 1440	1420 x 712 x 1440
Breite Tabletrutsche ausgeklappt in mm	944	944	944	944
Höhe Abdeckung in mm	986	986	986	986
Linkes Fach	Kühlfach	Kühlfach	Kühl- und Regenerierfach	Regenerierfach
Rechtes Fach	Regenerierfach	Kühl- und Regenerierfach	Kühl- und Regenerierfach	Regenerierfach
Mittig	oben Schublade z.B. für Besteck	oben Schublade z.B. für Besteck	–	–
230 V-Ausführung				
Anschlusswert	3,3 kW, 1N AC 230 V, 50 Hz	3,4 kW, 1N AC 230 V, 50 Hz	–	–
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW	3,04 kW	–	–
Bezeichnung	R-ST Typ 3 - 230 V	R-ST Typ 5 - 230 V	–	–
Bestell-Nr.	88270301	88270501	–	–
Preis €	17298,-	19622,-		
400 V- Ausführung				
Anschlusswert	6,7 kW, 3N AC 400 V, 50 Hz	6,8 kW, 3N AC 400 V, 50 Hz	6,5 kW, 3N AC 400 V, 50 Hz	6,4 kW, 3N AC 400 V, 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW	6,6 kW	pro Regenerierfach 3,04 kW	pro Regenerierfach 3,04 kW
Bezeichnung	R-ST Typ 3 - 400 V	R-ST Typ 5 - 400 V	R-ST Typ 6 - 400 V	R-ST Typ 7 - 400 V
Bestell-Nr.	88270302	88270502	88270403	88270402
Preis €	17997,-	20318,-	21943,-	16139,-

Sonderzubehör für alle RegioStationen

Tabletrutsche	Edelstahlbord, abklappbar	Ausgabeaufsatz	3-seitige Resopalverkleidung	Türe abschließbar
			Grün 9429 60, Blau D 346 60 Schwarz 0901 60, Grau D 90 60	
Bestell-Nr. Preis €	Bestell-Nr. Preis €	Bestell-Nr. Preis €	Bestell-Nr. Preis €	
Für Modelle mit 2 Fächern 88271012 279,- Für Modelle mit 1 Fach 88271014 232,-	88271112 267,-	Für Modelle mit 2 Fächern 88271011 255,- Für Modelle mit 1 Fach 88271010 204,-	Für Modelle mit 2 Fächern 88271114 638,- Für Modelle mit 1 Fach 88271113 558,-	Mehrpreis pro Tür 32,-

Regio-Station mit 1 Fach bzw. mit 2 kleinen Fächern – mit digitaler Steuerung
R-ST Typ 11, R-ST Typ 12 und R-ST Typ 13

Je nach Typ ausgestattet mit Kühlfach, Regenerierfach, Kühl/Regenerierfach.
 Wärme-/Lichtbrücke mit Hustenschutz und seitlich herausnehmbarer Steuerung
 (nicht bei R-ST Typ 13), 3-seitige Galerie.

Kühlfach für max. 3 x GN 1/1 55 mm tief, Kühlbereich von + 2 °C bis + 14 °C;
 werksseitig auf + 4 °C eingestellt (Typ R-ST Typ 13).

Regenerierfach für max. 7 x GN 1/1, 65 mm tief, Regenerierbereich bis + 170 °C

Kühl-/Regenerierfach für max. 7 (bzw. 3 bei R-ST Typ 13) x GN 1/1, 65 mm tief,
 Kühlbereich von + 2 bis + 14 °C, werksseitig auf + 4 °C eingestellt,
 Regenerierbereich bis + 170 °C.



R-ST Typ 12



R-ST Typ 13

			
	R-ST Typ 11 Warmhalten + Regenerieren	R-ST Typ 12 Kühlen/Regenerieren	R-ST Typ 13 Kühlen/Regenerieren + Kühlen
L x B x H in mm	994 x 712 x 1459	994 x 712 x 1459	994 x 712 x 1114
Breite Tabletrutsche ausgeklappt in mm	944	944	944 (Tabletrutsche optional)
Höhe Abdeckung in mm	986	986	
Rechtes Fach	Regenerierfach	Kühl- und Regenerierfach	Kleines Kühl- und Regenerierfach oben, Kleines Kühlfach unten
Zubehör, optional			Beheizte Abdeckung auf Anfrage Licht- und Wärmebrücke Tabletrutsche 88271008 1265,- 88271014 232,-

230 V-Ausführung

Anschlusswert	3,2 kW, 1N AC 230 V, 50 Hz	3,1 kW, 1N AC 230 V, 50 Hz	3,4 kW, 1N AC 230 V, 50 Hz
Heizleistung Regenerierfach	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW
Bezeichnung	R-ST Typ 11 - 230 V	R-ST Typ 12 - 230 V	R-ST Typ 13 - 230 V
Bestell-Nr.	88270601	88270603	88270605
Preis €	11030,-	14978,-	16021,-

400 V- Ausführung

Anschlusswert	6,6 kW, 3N AC 400 V, 50 Hz	7,3 kW, 3N AC 400 V, 50 Hz	–
Heizleistung Regenerierfach	6,6 kW	6,6 kW	–
Bezeichnung	R-ST Typ 11 - 400 V	R-ST Typ 12 - 400 V	–
Bestell-Nr.	88270602	88270604	
Preis €	auf Anfrage	15673,-	

Sonderzubehör für alle Regiostationen

			
Transferwagen	zusätzliche Hordengestelle	Kunststoff Abdeckhaube für Transferwagen	Geschlossener Transferwagen inkl. 2 Sonderhordengestellen
Bestell-Nr. Preis €	Bestell-Nr. Preis €	Bestell-Nr. Preis €	
88271102 1084,-	8er Hordengestell 589,- 88271101 Für 8 x GN 1/1, 55 mm 7er Hordengestell 473,- 88271104 Für 7 x GN 1/1, 65 mm	88271103 375,-	auf Anfrage

Gurtband

Bandkörper, Gurtband und Motorstation in Elementbauweise. Edelstahl-Gehäuse, Gurt lebensmittelbeständig und antistatisch, 295 mm breit, weiß. Steuerung am Bandende, Schaltschrank mit Steuerungskasten, Hauptschalter. Drehstrommotor, stufenlose Verstellung von 2,5 - 10,5 m/min.

Schubblade mit Schmutzabstreifer. Bis 12 m 1 Antrieb, über 12 m 2. Antrieb. Auf Stehern, höhenverstellbar +/- 15 mm. Steherabstand 2 m. Funktionen: Band Ein/Stopp/proportionale Geschwindigkeitsanzeige, NOT-AUS-Schalter. Kapazitiver Endschalter am Bandende. Nennspannung 3N AC 400 V, 50 Hz.



Gurtband für Speisenverteilung Abmessungen B x H 500 x 900 mm

Typ	Länge in mm	Bestell-Nr.	Preis €
GSV-3	3000	75010102	10514,-
GSV-4	4000	75010202	10796,-
GSV-5	5000	75010302	11443,-
GSV-6	6000	75010402	12085,-
GSV-7	7000	75010502	12472,-
GSV-8	8000	75010602	13177,-
GSV-9	9000	75010702	13879,-
GSV-10	10000	75010802	14244,-
GSV-11	11000	75010902	15472,-
GSV-12	12000	75011002	16299,-
Zusatzband zu Gurtband ZGSV-2 Abmessungen: 2300 x 500 x 900 mm		75020101	4866,-
Zusatzband zu Gurtband ZGSV-3 Abmessungen: 3300 x 500 x 900 mm		75020201	5308,-



Tastatur wählbar in Laufrichtung
links oder rechts

Gurtabräumband Abmessungen B x H 500 x 900 mm

Typ	Länge in mm	Bestell-Nr.	Preis €
GA-3	3000	75040202 links 75040203 rechts	10241,- 10241,-
GA-4	4000	75040302 links 75040303 rechts	10554,- 10554,-
GA-5	5000	75040402 links 75040403 rechts	11206,- 11206,-
GA-6	6000	75040502 links 75040503 rechts	11894,- 11894,-
GA-7	7000	75040602 links 75040603 rechts	12308,- 12308,-
GA-8	8000	75040702 links 75040703 rechts	13046,- 13046,-
GA-9	9000	75040802 links 75040803 rechts	13876,- 13876,-
GA-10	10000	75040902 links 75040903 rechts	14135,- 14135,-
GA-11	11000	75041002 links 75041003 rechts	15105,- 15105,-
GA-12	12000	75041102 links 75041103 rechts	16057,- 16057,-

Rundriemenband

Rundriemenband für Speiserverteilung

Abmessungen L x B x H 3000 x 500 x 900 mm



Bandkörper, Rundriemen und Motorstation in Elementbauweise. Edelstahl-Gehäuse. 4 Rundriemen sind mit Zugträgern verstärkt, endlos, lebensmittelbeständig, Farbe blau. Die Rundriemen sind mittels einzeln einstellbaren, kugellagierten Rollen aus CNS geführt bzw. angetrieben. Die Rundriemen sind über Antriebs- bzw. Umlenkrollen gespannt. Steuerung am Bandende, Schaltschrank mit Steuerungskasten, Hauptschalter. Drehstrommotor, stufenlose Verstellung von 2,5 – 10,5 m/min. Das Band ist vorgesehen zum Anschluss an bauseitige Elektrozuleitung, ca. 1,5 m lang, ca. 850 mm vom Bandende (im Bereich Motorstation) aus dem Boden kommend. Band auf Stehern aus Edelstahl-Quadratrohr mit höhenverstellbaren Kunststoff-Fußstollen, verstellbar +/- 30 mm. Bodenfreiheit 150 mm.
Nennspannung 3N AC 400 V, 50 Hz

Typ	Länge in mm	Bestell-Nr.	Preis €
RSV-3	3000	75010103	10607,-
RSV-4	4000	75010203	10866,-
RSV-5	5000	75010303	11644,-
RSV-6	6000	75010403	12286,-
RSV-7	7000	75010503	12870,-
RSV-8	8000	75010603	13324,-
RSV-9	9000	75010703	14469,-
RSV-10	10000	75010803	14870,-
RSV-11	11000	75010903	15556,-
RSV-12	12000	75011003	16417,-



Rundriemenabräumband

Abmessungen B x H 500 x 900 mm

Abstapelung in Verbindung eines Plattformstaplers (s. Bild) möglich. Nähere Informationen auf Anfrage.

Tastatur wählbar in Laufrichtung links oder rechts

Typ	Länge in mm	Bestell-Nr.	Preis €
RA-3	3000	75040204 links 75040205 rechts	10253,- 10253,-
RA-4	4000	75040304 links 75040305 rechts	10547,- 10547,-
RA-5	5000	75040404 links 75040405 rechts	11359,- 11359,-
RA-6	6000	75040504 links 75040505 rechts	11797,- 11797,-
RA-7	7000	75040604 links 75040605 rechts	12339,- 12339,-
RA-8	8000	75040704 links 75040705 rechts	12765,- 12765,-
RA-9	9000	75040804 links 75040805 rechts	13686,- 13686,-
RA-10	10000	75040904 links 75040905 rechts	14350,- 14350,-
RA-11	11000	75041004 links 75041005 rechts	14785,- 14785,-
RA-12	12000	75041104 links 75041105 rechts	15709,- 15709,-
		links = gegen Laufrichtung rechts = gegen Bandlaufrichtung	

Zubehör für Förderbänder

Zubehör für Förderbänder		
für Gurtbänder, Speisenverteilung und Abräumung, Rundriemenbänder, Speisenverteilung und Abräumung, Zusatzband, Schiebetisch	Material	Preis €
Stoßleiste pro lfm	45010101	56,90
Klapptisch für Bänder	45010102	461,-
Schwenktisch für Bänder	45010103	461,-
Vor und Rücklauf, bis 6 m Bandlänge	45010104	637,-
Fuß-Schalter	45010105	568,-
Steckdose 230 V Schuko	45010106	167,-
Steckdose 230 V CEE	45010107	189,-
Steckdosen Frankreich/Belgien 230 V	45010108	189,-
Steckdosen England 230 V	45010109	271,-
Steckdose 400 V CEE	45010110	271,-
Sicherungskasten AK 28 Plus:		
– mit 1 FI-Schutzschalter 40 A, bis 1 Steckdose	45010111	412,-
– mit 2 FI-Schutzschaltern 40 A, von 2 bis 18 Steckdosen	45010112	514,-
Hauptschalter 40 A	45010116	341,-
Hauptschalter 63 A	45010117	390,-
Zusätzlicher Ein-/Aus-Schalter	45010119	278,-
Zusätzlicher Not-Stop	45010120	217,-
Kapazitiver Endschalter	45010122	303,-
Fahrbare Ausführung 3 m Band	45010123	631,-
Fahrbare Ausführung 4 m Band	45010124	714,-
Fahrbare Ausführung 5 m Band	45010125	926,-
Fahrbare Ausführung 6 m Band (länger nicht möglich)	45010126	1080,-
Gurtwaschanlage	45010127	8149,-
Federstab mit Endschalter	45010128	332,-
Lichtschranke ohne Abstapelung	45010129	1176,-
Lichtschranke mit Abstapelung	45010130	2198,-
Übertrieb	45010131	1406,-
Stautaktschaltung (nur mit mindestens 2 Antriebsstationen möglich)	45010132	1460,-
zusätzliche Antriebsstation ab 12 m Länge	45010133	3769,-
Tablettführung beidseitig (Kastenhochkantung)	45010134	444,-
Schutzwanne pro lfm	45010135	897,-
90 – 120 ° Kurven	45010136	2375,-
– nur mit Übertrieb (Mehrpreis)	45010137	1406,-
Schiebetisch Edelstahlgehäuse, glatt, auf Stehern, höhenverstellbar +/- 15 mm. Auf der Schiebefläche 2 hochgekantete Sicken im Abstand von 362 mm.		
ST-2, 2500 x 500 x 900 mm	75030102	3779,-
ST-3, 3500 x 500 x 900 mm	75030202	4045,-

Frühstückswagen

Frühstückswagen in individueller, modularer Bauweise – Multifunktionaler Transport und Ausgabewagen in zwei Größen sowie in gekühlter oder neutraler Ausführung erhältlich. Fahrbar auf Kunststoffrollen, mit vier Stoßbecken und zwei Schiebegriffen ausgestattet. Hygienisches Arbeiten durch Edelstahlabdeckung. Alternativer Einsatz zum Tablettsystem im Krankenhaus und Care-Bereich für Frühstück und Abendbrot. Zusätzlich einsetzbar im Catering, bei Events oder z.B. der Schulverpflegung. Kompatibel mit unserem **gastronorm360** Sortiment.

Typ	Ausführungen Standard-Modelle offenes Modell mit Aufschlagwinkel	Ausführungen Premium-Modelle geschlossenes Modell mit H3 Muffel
Abmessungen	872 x 681 x 1002 mm	1161 x 775 x 1002 mm
Kühlbereich	–	optional mit aktiver Kühlung
Anschlusswert	–	max. 3,5 kW
Bestell-Nr.	88042120 (Grundaussführung)	88042121 (Grundaussführung)
Preis €	1225,-	4084,-
Optionale Erweiterungen zu den Grundaussführungen für eine individuelle Modellgestaltung:		
3-seitige Resopalverkleidung		
abklappbares Bord		
Abfallbehälter		
Lichtaufsatz mit Hustenschutz		
Galerie		
Tablettrutsche		
Acrylglastüren		
Schubladen mit GN-Einsatz		
gekühlte Ausführung		
Auswahl ist modellabhängig. Bitte fragen Sie an.		

Kaltspeisen-Ausgabewagen

Kaltspeisen-Ausgabewagen
Zur Aufnahme von GN-Behältern der Größe GN 1/1, zur Ausgabe/Portionierung von Kaltspeisen. Wagen aus Edelstahl, an der Stirnseite mit Schiebegriff. Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßbecken. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen, Ø 125 mm. Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Fassungsvermögen:
3 x GN 1/1, 200 mm tief,
3 x GN 1/1, 65 mm tief,
9 x GN 1/1, 100 mm tief

Typ	KAW-3	
Außenmaße L x B x H	1203 x 850/625 x 1100/900 mm	
Leergewicht kg	15	
Bestell-Nr.	88042401	
Preis €	1680,-	
Sonderzubehör		
Antistaticbereifung pro Satz	Ø 125 mm auf Anfrage	
Verzinkte Rollen pro Satz	Ø 125 mm Minderpreis € 37,-	

Röhrenstapler rund RR und Einbau-Röhrenstapler mit flexiblem Einstellmechanismus für runde Geschirrtteile mit einem Durchmesser von 190 - 320 mm
Röhrenstapler rund RR

Röhrenstapler aus Edelstahl. Mit flexiblem Einstellmechanismus für Tellerdurchmesser von 190 - 320 mm, einstellbar durch 3 Verstellstangen. Verstellstangen fest fixierbar. Zuladung pro Röhre max. 75 kg. Plattform kipp- und verkantsicher geführt. Ausgabehöhe verstellbar über Federn. Sicherheitsschiebegriff. 4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. Beheizte Geräte mit Überhitzungsschutz, VDE- und GS-geprüft, Schutzklasse IP X5. Stapelhöhe ca. 600 mm.

Ausführung H/U = beheizt

Korpus doppelwandig, isoliert, stoßgeschützte Schaltelemente, Spiralkabel 2,5 m, Ein-/Aus-Schalter, Blindsteckdose, Thermostatregler +30 °C bis +110 °C. Nennspannung 1N AC 230 V, 50 Hz. H = statische Heizung U = Umluft-Gebläseheizung

Ausführung L = mit Lüftungsschlitzen

Zum Vorkühlen von Tellern etc. in Kühl- bzw. Tiefkühlräumen (Fassungsvermögen von ca. 60 Tellern pro Röhre).



RRV-H2



RRV-L2



RRV-H1

Einbau-Röhrenstapler ERR

Röhre aus Edelstahl mit einer Plattform. Mit flexiblem Einstellmechanismus für Tellerdurchmesser von 190 - 320 mm, einstellbar durch 3 Verstellstangen. Verstellstangen fest fixierbar. Zuladung max. 75 kg, kipp- und verkantsicher geführt. Ausgabehöhe verstellbar über Federn.

Ausführung V = mit Verstellröhre

Ausführung H = mit Heizelement, statisch
Komplett elektrisch verdrahtet, Zuleitung 1,6 m, Ein-/Aus-Schalter, Thermostatregler +30 °C bis +110 °C. Schalterblende für Einbau. Verstellröhre mit Edelstahl-Verkleidung. Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz. Spritzwassergeschützt.



Typ	RRV-H1 190-320 statisch beheizt	RRV-H2 190-320 statisch beheizt	RRV-U1 190-320 Umluft beheizt	RRV-U2 190-320 Umluft beheizt	RRV-1 190-320 unbeheizt	RRV-2 190-320 unbeheizt	RRV-L2 190-320 unbeheizt	ERRV-H 190-320-685 statisch beheizt	ERRV-H 190-320-785 statisch beheizt
Länge mm	620	955	620	986	620	955	955	-	-
Breite mm	480	480	480	480	480	480	480	-	-
Höhe mm (ohne Deckelhaube)	900	900	900	900	900	900	900	-	-
Röhren-Durchmesser mm	397	397	397	397	397	397	397	397	397
Einbautiefe mm	-	-	-	-	-	-	-	685	785
Abdeckungsausschnitt Ø mm	-	-	-	-	-	-	-	380	380
Ausschnitt für Schalterblende mm	-	-	-	-	-	-	-	152 x 85	152 x 85
Anzahl Röhren	1	2	1	2	1	2	2	1	1
Stapelhöhe ca. mm	600	600	600	600	600	600	600	490	600
Elektr. Anschlußwert kW	0,86	1,4	0,9	1,46	-	-	-	0,55	0,55
Gewicht ca. kg	40	55	41	56	38	44	44	16	17
Deckelhaube aus Polycarbonat, 130 mm hoch (im Lieferumfang enthalten)	x	x	x	x	-	-	-	x	x
Bestell-Nr.	89010268	89010269	89010168	89010169	89010468	89010469	89010369	89050425	89050426
Preis €	1402,-	1867,-	1958,-	2206,-	1340,-	1420,-	1592,-	1133,-	1133,-
Zubehör									
Umlaufender Stoßschutz Preis €	255,-	255,-	255,-	255,-	255,-	255,-	255,-	-	-
Verzinkte Rollen Ø 125 mm	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	-	-
Edelstahl-Deckel, doppelwandig, arretierbar Bestell-Nr. Preis €	89060102 123,-	89060102 123,-	89060102 123,-	89060102 123,-	89060102 123,-	89060102 123,-	89060102 123,-	89060102 123,-	89060102 123,-
Deckelhaube aus Polycarbonat, 130 mm hoch Bestell-Nr. Preis €	89060115 48,40	89060115 48,40	89060115 48,40	89060115 48,40	89060115 48,40	89060115 48,40	89060115 48,40	89060115 48,40	89060115 48,40
Deckelhalterung aus Edelstahl, für Deckelhaube aus Polycarbonat Bestell-Nr. Preis €	89061001 18,20	89061001 18,20	89061001 18,20	89061001 18,20	89061001 18,20	89061001 18,20	89061001 18,20	-	-
Schutzschublade Bestell-Nr. Preis €	89062102 auf Anfrage	89062101 auf Anfrage	89062102 auf Anfrage	89062101 auf Anfrage	89062102 auf Anfrage	89062101 auf Anfrage	89062101 auf Anfrage	-	-

Wechselstapler eckig WE für Geschirrtteile mit unterschiedlichen Abmessungen

Wechselstapler aus Edelstahl mit 1 Plattform. Zuladung max. 150 kg (Modell WE-QU 1/1 und WE-Q 1/1 max. 200 kg).
 Plattform kipp- und verkant sicher geführt.
 Federkraft je nach Geschirrgewicht einstellbar. Plattform mit 36 Bohrungen.
 Modelle WE-H, WE-H-750, WE-U, WE, Gitterplattform, zum Stapeln und Transportieren unterschiedlichster Geschirrtteile.
 6 Wechselstangen serienmäßig. Sicherheitsschiebegriff. 4 Stoß-ecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.
 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. Beheizte Geräte mit Überhitzungsschutz, VDE- und GS-geprüft, Schutzklasse IP X5.

Ausführung H/U = beheizt

Korpus doppelwandig, isoliert, stoßgeschützte Schaltelemente, Spiralkabel 2,5 m, Ein-/Aus-Schalter, Blindsteckdose, Thermostatregler +30 °C bis +110 °C.
 Nennspannung 1N AC 230V 50 Hz.
 H = statische Heizung, U = Umluft-Gebläseheizung

Ausführung WE-H-750:

extrem verkürzte Länge zum bündigen Einstellen in Nischen.
 Schiebegriff, Stoßleisten.

Ausführung WE-PN:

mit herausnehmbarem Mehrzweckrohr.
 Geeignet zum Stapeln und Transportieren von Porzellan der PN-Normgrößen.



WE-H

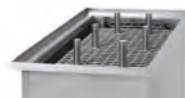
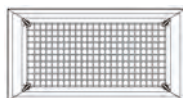


WE-Q 1/1

Typ	WE-H	WE-H-750	WE-U	WE	WE-QU 1/1	WE-Q 1/1	WE-PN
Länge mm	955	750	955	955	860	750	654
Breite mm	480	420	480	480	690	690	480
Höhe ohne Einsatz/Deckel	900	900	900	900	911	911	922
Schachtabmessungen i. L. mm	590 x 290	590 x 290	590 x 290	590 x 290	525 x 590	525 x 590	470 x 340
Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube ca.	545 / 645	545 / 645	545 / 645	545 / 645	– / 600	600	ca. 550
El. Anschlußwert kW	1,7	1,7	1,8	–	1,550	–	–
Gewicht ca. kg	55	56	59	44	82	67	40
Deckelhaube aus Polycarbonat 130 mm hoch	x	x	x	–	–	–	–
Edelstahl-Deckelhaube, 35 mm hoch	–	–	–	–	x	–	x
Bestell-Nr.	89010259	89010260	89010159	89010459	89020108	89020212	89010360
Preis €	2813,–	2813,–	3075,–	2173,–	3792,–	2690,–	auf Anfrage
Zubehör							
Deckelhaube aus Polycarbonat 130 mm hoch Bestell-Nr. Preis €	–	–	–	x 89060112 154,–	–	–	–
Edelstahl-Deckelhaube, einwandig, 30 mm hoch Bestell-Nr. Preis €	–	–	–	–	–	x 89070101 226,–	auf Anfrage
Edelstahl-Deckelhaube, einwandig, 70 mm hoch Bestell-Nr. Preis €	x 89060110 282,–	x 89060110 282,–	x 89060110 282,–	x 89060110 282,–	–	–	auf Anfrage
Umlaufender Stoßschutz Preis €	x 255,–	x 255,–	x 255,–	x 255,–	x 255,–	x 255,–	x 238,–
Verzinkte Rollen Ø 125 mm	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage

Einbau Mehrzweckröhre, beheizt

Typ	EMR-H590x290–750
Bestell-Nr.	89050213
Preis €	2673,–



Mit Gitterplattform zum Stapeln und Transportieren unterschiedlichster Geschirrtteile. 6 Wechselstangen serienmäßig.

Plattformstapler offen für Körbe und Tablettts

Plattformstapler aus Edelstahl mit einer Plattform. Zuladung max. 200 kg. Kipp- und verkantsicher geführt. Federkraft einstellbar je nach Geschirr-/Tablettgewicht. Sicherheitsschiebegriff. 4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen. Stapelhöhe ca. 575 mm.



PO-SV 2/1
PO-TA 1/1 mit seitlicher Tablettführung für Abstapelung



Besteckaufsatz mit Besteckbehältern

Typ	PO-SV1/1	PO-SV2/1	PO-GN2/1	PO-Q1/1	PO-TA1/1
Länge mm	730	1088	880	730	500
Breite mm	690	690	690	690	700
Höhe mm	911	911	911	911	911
Plattformabmessungen mm	412 x 555	812 x 555	662 x 555	537 x 555	535 x 412
Korb-/Tablettabmessungen mm	max. 530 x 400	max. 530 x 800	max. 530 x 650	max. 500 x 500	max. 530 x 400
Gewicht ca. kg	43	53	48	44	38
Bestell-Nr.	89020301	89020302	89020303	89020304	89020306
Preis €	1611,-	1940,-	1559,-	1630,-	1517,-

Zubehör

Seitliche Tablettführung für Tablettabstapelung (Angaben d. Spülmaschinentyps erforderlich) Preis €	x 315,-	–	–	–	x 315,-
Besteckaufsatz mit Besteckbehältern Bestell-Nr. Preis €	x 89060903 814,-	x 89060903 814,-	x 89060903 814,-	x 89060903 814,-	–
Umlaufender Stoßschutz Preis €	x 255,-	x 255,-	x 255,-	x 255,-	x 255,-
Verzinkte Rollen Ø 125 mm Preis €	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsanierter Stahldraht (wahlweise)

530 x 400 mm, 85 mm hoch	6	12	–	–	6
530 x 400 mm, 120 mm hoch	4	8	–	–	4
530 x 800 mm, 85 mm hoch	–	6	–	–	–
530 x 800 mm, 120 mm hoch	–	4	–	–	–
530 x 650 mm, 75 mm hoch	–	–	7	–	–
530 x 650 mm, 115 mm hoch	–	–	5	–	–
530 x 325 mm, 115 mm hoch Edelstahl	–	–	10	–	–
500 x 500 mm, 75 mm hoch	–	–	–	7	–
500 x 500 mm, 115 mm hoch	–	–	–	5	–

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Kunststoff (wahlweise)

500 x 500 mm, 70 mm hoch	–	–	–	8	–
500 x 500 mm, 70 mm hoch mit Geschirrkorbaufrsatz, 41 mm hoch (Gesamthöhe 106 mm)	–	–	–	5	–

Plattformstapler für Körbe, geschlossen oder gekühlt

Plattformstapler, geschlossen aus Edelstahl mit einem Auflagerahmen. Zuladung max. 200 kg (Modell PG-4S und PG-6S für Kunststoffteile max. 100 kg). Stapelhöhe ca. 600 mm. Kipp- und verkanticher geführt. Federkraft je nach Geschirrgewicht einstellbar. Sicherheitsschiebegriff. 4 Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen.

Ausführung PK-Q1/1 = Umluftgekühlt mit angebaute Edelstahl-Deckel. Korpus doppelwandig isoliert. Deckel 68 mm hoch, isoliert mit Dichtung, 90° hochklappbar, arretiert. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel 2,5 m, Ein-/Aus-Schalter, Steckerhalter. Kühlbereich ca. +5 °C bis +8 °C (bei geschlossenem Deckel). Kältemittel R 134a. Nennspannung 1N AC 230V, 50 Hz. Elektr. Anschlusswert 0,410 kW, Kälteleistung 460 Watt bei VT -10 °C.



PK-Q1/1 gekühlt

Typ	PG-GN2/1	PG-SV2/1	PG-Q1/1	PK-Q1/1 gekühlt	PG-4S	PG-6S
Länge mm	880	1040	730	1164	790	1090
Breite mm	690	690	690	814	690	690
Höhe mm	911	911	911	945	911	911
Plattformabmessungen mm	535 x 660	535 x 810	535 x 505	535 x 505	566 x 566	857 x 566
Korb-/Tablettabmessungen mm	max. 530 x 650	max. 530 x 800	max. 500 x 500	max. 500 x 500		
Gewicht ca. kg	68	65	54	140	57	61
Bestell-Nr.	89020201	89020206	89020202	89020401	89020203	89020204
Preis €	1745,-	2434,-	1761,-	8002,-	2392,-	2569,-

Zubehör

Edelstahl-Deckelhaube, niedrig Bestell-Nr. Preis €	89070201 226,-	89071401 auf Anfrage	89070101 226,-	–	89070301 228,-	89070401 325,-
Einlegeblech mit Schlitzlochung Bestell-Nr. Preis €	89071002 166,-	89071004 210,-	89071001 102,-	89071002 166,-	inkl.	inkl.
Umlaufender Stoßschutz Preis €	x 255,-	x 255,-	x 255,-	x 255,-	x 255,-	x 255,-
Verzinkte Rollen Ø 125 mm	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage	pro Satz auf Anfrage

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsanierter Stahldraht (wahlweise)

530 x 400 mm, 85 mm hoch	–	14	–	–	–	–
530 x 400 mm, 120 mm hoch	–	10	–	–	–	–
530 x 800 mm, 85 mm hoch	–	7	–	–	–	–
530 x 800 mm, 120 mm hoch	–	5	–	–	–	–
530 x 650 mm, 75 mm hoch	8	–	–	8	–	–
530 x 650 mm, 115 mm hoch	5	–	–	5	–	–
500 x 500 mm, 75 mm hoch	–	–	8	–	–	–
500 x 500 mm, 115 mm hoch	–	–	5	–	–	–

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Kunststoff (wahlweise)

500 x 500 mm, 70 mm hoch	–	–	8	8	–	–
500 x 500 mm, 70 mm hoch mit Geschirrkorbaußsatz, 41 mm hoch (Gesamthöhe 106 mm)	–	–	5	5	–	–

Plattformstapler umluftbeheizt, Menüschalenstapler umluftbeheizt

Plattformstapler, geschlossen aus Edelstahl mit einem rechteckigen Auflagerahmen.
 Zuladung max. 200 kg. Stapelhöhe ca. 600 mm. Elektr. Anschlußwert
 2,240 kW. Kipp- und verkant sicher geführt. Federkraft je nach Geschirrgewicht einstellbar. Sicherheits-
 schiebegriff. Deckel aus Edelstahl, 35 mm hoch, an der Stirnseite des Wagens einhängbar (gilt nicht
 für Modell PU-M 2/1). 4 Stoß-ecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurch-
 messer 125 mm.
 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. Korpus doppelwandig isoliert. Schaltelemente stoßgeschützt, Spiral-
 kabel 2,5 m, Ein-/Aus-Schalter, Blindsteckdose. Thermostatregler, von +30 °C bis +110 °C. Umluft-
 Gebläseheizung. Nennspannung
 1N AC 230V, 50 Hz. VDE- und GS-geprüft, Schutzklasse IP X5.
 Stapler ist nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Körben!
 Ausführung PU-M 2/1: Klappdeckel aus Edelstahl, doppelwandig isoliert, mit Sicherheitsgriff, hoch-
 klappbar. Stapler nur geeignet für Edelstahl-Körbe (ohne Beschichtung)!


 Plattformstapler umluftbeheizt
 (PU-GN 2/1, PU-SV 2/1,
 PU-Q 1/1)

 Menüschalenstapler
 (PU-M 2/1)

Typ	PU-GN 2/1	PU-SV 2/1	PU-Q 1/1	PU-M 2/1
Länge mm	990	1142	840	1148
Breite mm	690	690	690	744
Höhe mm	911	911	911	911
Plattformabmessungen mm	535 x 660	535 x 810	535 x 510	535 x 660
Korb-/Tablettabmessungen mm	max. 530 x 650	max. 530 x 800	max. 500 x 500	max. 530 x 650
Gewicht ca. kg	85	86	73	109
Bestell-Nr.	89020103	89020102	89020104	89020107
Preis €	2713,-	3653,-	2529,-	5121,-

Zubehör				
Einlegeblech mit Schlitzbohrung Bestell-Nr. / Preis €	89071002 / 166,-	89071004 / 210,-	89071001 / 102,-	–
Umlaufender Stoßschutz / Preis €	x / 252,-	x / 252,-	x / 252,-	–
Verzinkte Rollen Ø 125 mm	pro Satz / auf Anfrage	pro Satz / auf Anfrage	pro Satz / auf Anfrage	–

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsanierter Stahldraht (wahlweise)				
530 x 400 mm, 85 mm hoch	–	14	–	–
530 x 400 mm, 120 mm hoch	–	10	–	–
530 x 800 mm, 85 mm hoch	–	7	–	–
530 x 800 mm, 120 mm hoch	–	5	–	–
530 x 650 mm, 75 mm hoch	8	–	–	8
530 x 650 mm, 115 mm hoch	5	–	–	–
500 x 500 mm, 75 mm hoch	–	–	8	–
500 x 500 mm, 115 mm hoch	–	–	5	–

Einbau-Plattformstapler geschlossen, umluftbeheizt

Einbau-Plattformstapler aus Edelstahl mit einem rechteckigen Auflagerahmen für den Einsatz von Körben.
 Kipp- und verkant sicher geführt. Ausgabehöhe verstellbar über Federn.
 Ausführung EPU = innen allseitig mit Edelstahl-Verkleidung, wärmegeklämt.
 Komplett elektrisch verdrahtet. Ein-/Aus-Schalter, Thermostatregler +30 °C bis +110 °C.
 Schalterblende für Einbau.
 Deckel aus Edelstahl mit Griffen.
 Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz.
 Spritzwassergeschützt.
 Beheizte Stapler nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Körben.
 Weitere Modelle auf Anfrage.



Typ	EPU-Q 1/1-760	Abmessungen Außenmantel	705 x 664	Ausschnitt für Schalterblende	152 x 85
Länge mm	705	Plattformabmessungen mm	535 x 535	Max. Zuladung kg	110
Breite mm	664	Korb-/Tablettabmessungen mm	max. 530 x 530	El. Anschlußwert kW	1,560
Einbautiefe mm	760	Stapelhöhe ca. mm	640	Gewicht ca. kg	65
Abmessungen Einbaurahmen	666 x 628	Abdeckungs-ausschnitt mm	656 x 615	Edelstahl-Deckelhaube, niedrig	x
Bestell-Nr.	89030302				
Preis €	3270,-				

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsanierter Stahldraht (wahlweise)	
– 500 x 500 mm, 75 mm hoch	8
– 500 x 500 mm, 115 mm hoch	5

Ultrastapler, eckig

Ultrastapler aus Edelstahl. Zuladung pro Röhre max. 75 kg. Plattform kipp- und ver-
kantsicher geführt. Federkraft je nach Geschirrgewicht einstellbar. Stapelhöhe 610 mm,
Schachtabmessungen i.L. 260 x 260 mm pro Röhre, elektr. Anschlußwert 3,2 kW.
Sicherheitsschiebegriff.

4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser
125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. Korpus doppelwandig, verstärkt wärmege-
dämmt für reduzierte Oberflächentemperatur. Klappdeckel aus Edelstahl, doppelwandig,
wärmege-dämmt, mit Dichtrahmen, verstärkten Scharnieren und Schnappverschluß.
Gerät mit Überhitzungsschutz, VDE- und GS-geprüft, Schutzklasse IP X5.

Der neue Ultrastapler 2.0 zum Aufheizen von Wärme-/Ultraschüsseln jetzt mit erhöhter
Stapelkapazität (bis zu 92 Schüsseln). Mit der neuen Luftführung ist der Ultrastapler
schneller auf Temperatur. Dabei garantieren zwei leistungsstarke Umluftheizungen eine
gleichmäßige Temperaturverteilung. Die Überarbeitung des Klappdeckels ermöglicht
eine bessere Bedienbarkeit. Durch herausnehmbare Röhren, ist eine einfache Reinigung
des Gerätes möglich.

Jetzt auch mit Zeitschaltuhr auf Anfrage.

Zum Aufheizen von Wärme-/Ultraschüsseln.

Einbauversion auf Anfrage.



Typ	Außenmaße L x B x H	Anzahl Röhren	Ultraschüssel Ø 255 mm	Menüschale 3-geteilt	Fassungsvermögen	Leerge- wicht kg	Bestell-Nr.	Preis €
REU-P2-260	1005 x 509 x 1011 mm	2	x	–	92 x SJ-255	70	89040104	5110,–

Hinweis: Ultrastapler ist nicht geeignet für Wärmeschüssel Ø 277 mm.

Zubehör

	Wärmeschüssel/Ultraschüssel SJ-255-Ultra-LS Ø 255 mm	89080141	64,10
	Umlaufender Stoßschutz		255,–
	Zeitschaltuhr	auf Anfrage	249,–
	Zuheizdauer: Wärmeschüsseln in Std.	2 – 2,5 h von +20 °C auf +130 °C	
	Baumwollhandschuhe 5 Finger	89061201 normal 31352201 ultra	14,40 24,65

Zubringerwagen, auch trocken beheizbar

Zubringerwagen für Transport und Verteilung von Speisen im Haus aus Edelstahl. Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt. Beckengröße für Gastronormbehälter GN 1/1, naß und trocken beheizbar. Mit Entleerhahn. Allseitig verkleidet, isoliert. Bei trockener Beheizung deutliche Energiesparnis. Schaltelemente stoßgeschützt. Spiralkabel 2,5 m, Blindsteckdose. Ein-/Aus-Wippschalter. Thermostatregler stufenlos, +30 °C bis +110 °C. Sicherheitsschiebegriff. Eingeschweißtes Edelstahl-Bord. 4 Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkrollen. GS/VDE-geprüft, spritzwassergeschützt. Nennspannung 1N AC 230 V, 50 Hz.



Typ	ZUB 1	ZUB 2	ZUB 2-GL	ZUB 3	ZUB 3-GL	ZUB 4
Fassungsvermögen	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
Außenmaße 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
Leergewicht kg	22	33	33	44	44	55
Elektrischer Anschlusswert	0,47 kW	0,94 kW	0,94 kW	1,41 kW	1,41 kW	1,88 kW
Griffstellung	stirnseitig	stirnseitig	längsseitig	stirnseitig	längsseitig	stirnseitig
Bestell-Nr.	88160101	88160201	88160203	88160301	88160303	88160401
Preis €	1365,-	1497,-	1628,-	1887,-	2114,-	2644,-

Sonderzubehör

Bord für Längsseite, abklappbar Bestell-Nr. Preis €	–	58161702 490,-	58161702 490,-	58161703 534,-	58161703 534,-	58161704 593,-
Bord für Stirnseite, abklappbar Bestell-Nr. Preis €	–	58161701 421,-	58161701 421,-	58161701 421,-	58161701 421,-	58161701 421,-
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in Ablaufrohr Bestell-Nr. Preis €	–	57010301 19,75	57010301 19,75	57010301 19,75	57010301 19,75	57010301 19,75
Abklappbare Ablage für Kellen, Abmessungen 315 x 200 mm Bestell-Nr. Preis €	–	58162401 234,-	58162401 234,-	58162401 234,-	58162401 234,-	58162401 234,-
Antistaticbereifung Durchmesser 125 mm Preis €	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage
Rollen verzinkt Durchmesser 125 mm	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage
Digitaler Temperaturregler Preis €	x auf Anfrage	x auf Anfrage	x auf Anfrage	x auf Anfrage	x auf Anfrage	x auf Anfrage

Zubringerwagen, gekühlt

Zubringerwagen für Transport und Verteilung von Speisen im Haus aus Edelstahl. Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Kühlwanne, Größe 2 x 1/1, 3 x 1/1 oder 4 x 1/1 GN, eingeschweißt. Mit Entleerhahn. Allseitig verkleidet, isoliert. Griffstellung: Stirnseitig. Schaltelemente stoßgeschützt. Spiralkabel 2,5 m. Blindsteckdose. Kühlbereich +2 °C bis +10 °C. Sicherheitsschiebegriff. Eingeschweißtes Edelstahl-Bord. Kühlmaschine in einem Gehäuse unter die Wanne gebaut. Elektrischer Anschlusswert 0,255 kW. 4 Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. Nennspannung 1 N AC 230 V, 50 Hz. Kälteleistung ZUB 2-K, ZUB 3-K: 230 Watt bei VT -10 °C. Kältemittel R 134a.



Typ	ZUB 2-K	ZUB 3-K
Fassungsvermögen	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
Außenmaße in mm	860 x 663 x 900	1195 x 663 x 900
Leergewicht kg	55	65
Bestell-Nr.	88160801	88160802
Preis €	4836,-	5531,-
Sonderzubehör		
Antistaticbereifung Durchmesser 125 mm	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage
Rollen verzinkt Durchmesser 125 mm	x Preis pro Satz auf Anfrage	x Preis pro Satz auf Anfrage
Digitaler Temperaturregler	x auf Anfrage	x auf Anfrage

Zubringerwagen und Bain-Marie Aufsatzbord

Aufsatzbord aus Edelstahl für Zubringerwagen sowie Bain-Maries, gästeseitig mit 4-fach verstellbarem Hustenschutz, Glas „VSG“ 8 mm. Ein-/Aus-Schalter. Durchreichhöhe 153 mm

Ausführung Lichtbrücke, streckerfertig. Schalter im Aufsatz, Nennspannung 1N AC 230 V, 50 Hz (für beheizte und gekühlte Zubringerwagen sowie Bain-Maries)

Typ	für ZUB 2	für ZUB 3	für ZUB 4	Licht 
Abmessungen L x B x H mm	753 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1457 x 580 x 400	
Anschlusswert Watt	15	18	30	
Bestell-Nr.	88132045	88132047	88161001	
Preis €	1148,-	1281,-	1468,-	

Ausführung Wärmebrücke, streckerfertig. Schalter im Aufsatz, Nennspannung 1N AC 230 V, 50 Hz (nur für beheizte Zubringerwagen sowie Bain-Maries)

Typ	für ZUB 2	für ZUB 3	für ZUB 4	Licht / Wärme 
Abmessungen L x B x H mm	753 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1457 x 580 x 400	
Anschlusswert Watt	365	730	1100	
Bestell-Nr.	88132046	88132048	88161002	
Preis €	1461,-	1626,-	1867,-	

Bankettwagen

Bankettwagen aus Edelstahl. Korpus, Türen doppelwandig, isoliert. Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahl-Roste oder GN-Behälter bei Sickenabstand 115 mm, mit Kippsicherung. Türen mit Silikondichtung. Türverschluss einrastend. Kindersicherung (von innen aufdrückbar). Umlaufende Dachgalerie. Stirnseitig 1 bzw. 2 Schiebegriff(e). 4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 200 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen.

Beheizte Ausführung Umluftheizung, Thermostatregelung von +30 °C bis +100 °C. Temperaturanzeige speichergestützt, Regler für Feuchtlufthanreicherung, Facheinteilung gastronomgerecht, für Teller bis Ø 310 mm, vergrößerte Abstellfläche durch Mittelkonsole bis Ausführung 2 x 2/1 GN.

Gekühlte Ausführung Umluftkühlung, Thermostatregelung von -12 °C bis +8 °C. Kälteleistung: 580 Watt bei -10 °C VT, Kältemittel R 134 a.

Ein-/Aus-Schalter Digitalanzeige, Schaltelemente, stoßgeschützt, Spiralkabel, Kabelaufhängung. Nennspannung 1N AC 230 V, 50/60 Hz.



Typ	BKW 1 x 2/1 GN beheizt		BKW 2 x 2/1 GN beheizt		BKW-KF 1 x 2/1 GN gekühlt		BKW-KF 2 x 2/1 GN gekühlt	
Außenmaße mm	777 x 837 x 1712		1490 x 837 x 1712		802 x 884 x 1755		1487 x 843 x 1755	
Leergewicht kg	120	120	200	200	150	–	215	–
Anzahl Schiebegriff(e)	1	1	2	2	1	–	2	–
Abstand zwischen den Auflagesicken mm	115	70	115	70	115	–	115	–
max. Anzahl Edelstahl-Roste GN 2/1	11	18	2 x 11	2 x 18	11	–	2 x 11	–
Fassungsvermögen Teller gestapelt Ø 260 mm	64	64	160	160	–	–	–	–
Teller nicht gestapelt Ø 260 mm	44	72	110	180	40	–	88	–
Ø 310 mm	22	36	88	144	20	–	44	–
Gesamtanschlußwert Watt	2250	2250	2900	2900	600	–	600	–
Bestell-Nr.	88230104	88230105	88230203	88230204	88230402	–	88230401	–
Preis €	7253,–	7253,–	8366,–	8366,–	11192,–	–	13091,–	–

Zubehör

Tellerträger aus Edelstahl für 6 portionierte Teller bis Ø 260 mm Bestell-Nr. Preis €	88230501 105,–
Edelstahl-Roste GN 2/1 Bestell-Nr. Preis €	84140101 55,20
GN 2/1 Leichte Ausführung Bestell-Nr. Preis €	84140106 39,60
Edelstahl-Cloche, einwandig, matt, mit Fingerloch, mit/ohne Rille für Eintopfchale, Ø 265 mm, Höhe 49 mm, Gewicht 410 g Bestell-Nr. Preis € Bestell-Nr. Preis €	89080131 mit Rille 24,85 89080132 ohne Rille 26,20
Tür(en) abschließbar – für Typ BKW 1 x 2/1 GN beheizt/gekühlt – für Typ BKW 2 x 2/1 GN beheizt/gekühlt	Mehrpreis € 88,– Mehrpreis € 123,–
Lenkrollen mit Fahrbremse	auf Anfrage

Bankettwagen light

Bankettwagen light, beheizt, (erhältlich in GN 1 x 2/1 und 2 x 2/1, mit analoger Steuerung, ohne Galerie etc.) aus Edelstahl. Korpus, Türen doppelwandig, isoliert.
Schrankschrankteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken für Edelstahl-Roste oder GN-Behälter bei Sickenabstand 115 mm, mit Kippsicherung. Türen mit Silikondichtung. Türverschluss einrastend. Kindersicherung (von innen aufdrückbar). Stirnseitig 1 Schiebegriff. 4 Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 200 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen. Umluftheizung, Thermostatregelung von +30 °C bis +90 °C.
Facheinteilung gastronomgerecht, für Teller bis Ø 310 mm, vergrößerte Abstellfläche durch Mittelkonsole bis Ausführung 2 x 2/1 GN.
Ein-/Aus-Schalter, Schaltelemente stoßgeschützt, Spiralkabel, Kabelaufhängung.
Nennspannung 1N AC 230 V, 50/60 Hz.



BKW light 1 x 2/1



BKW light 2 x 2/1

Typ	BKW light 1 x 2/1 GN beheizt		BKW light 2 x 2/1 GN beheizt	
Außenmaße mm	777 x 837 x 1674		1490 x 837 x 1674	
Leergewicht kg	120	120	200	200
Anzahl Schiebegriff(e)	1	1	1	1
Abstand zwischen den Auflagesicken mm	115	70	70	115
max. Anzahl Edelstahl-Roste GN 2/1	11	18	2 x 11	2 x 18
Fassungsvermögen				
Teller gestapelt Ø 260 mm	64	64	160	160
Teller nicht gestapelt Ø 260 mm	44	72	110	180
Ø 310 mm	22	36	88	144
Gesamtanschlußwert Watt	1750	1750	2400	2400
Bestell-Nr.	88230111	88230112	88230211	88230212
Preis €	5813,-	5813,-	7118,-	7118,-

Zubehör

Tellerträger aus Edelstahl für 6 portionierte Teller bis Ø 260 mm

Bestell-Nr.

Preis €

88230501

105,-

Edelstahl-Roste GN 2/1

Bestell-Nr.

Preis €

84140101

55,20

GN 2/1 Leichte Ausführung

Bestell-Nr.

Preis €

84140106

39,60

Edelstahl-Cloche, einwandig, matt, mit Fingerloch, mit/ohne Rille für Eintopfschale, Ø 265 mm, Höhe 49 mm, Gewicht 410 g

Bestell-Nr.

Preis €

Bestell-Nr.

Preis €

89080131 mit Rille

24,85

89080132 ohne Rille

26,20

Tür(en) abschließbar – für Typ BKW light 1 x 2/1 GN beheizt

– für Typ BKW light 2 x 2/1 GN beheizt

Mehrpreis € 88,-

Mehrpreis € 123,-

Lenkrollen mit Fahrbremse

auf Anfrage

thermoport® 6000 K für Bankett-Lösungen, Kunststoff

2 x thermoport® aus porenfreier Kunststoffhaut, festverbunden, mit montierten Rollen, Durchmesser 125 mm am unteren thermoport®.

Geeignet zum Transportieren von kalten und warmen Speisen in GN-Behältern, sowie zum Bestücken mit Edelstahl-Rosten GN 2/1.

Typ 6000 KB: Zuheizbar, max. erreichbare Temperatur +90 °C, Heizleistung 300 W, Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz.



Frontlader



Frontlader

Typ	2 x 6000 K (unbeheizt), fahrbar	1 x 6000 K (unbeheizt), 1 x 6000 KB (beheizt), fahrbar
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 2 x 104 Liter	max. 2 x 104 Liter
Außenmaße L x B x H in mm	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280
Gesamtgewicht	56,5 kg	59,7 kg
Bestückungsbeispiele	8 x GN 1/1 200 mm, etc.	8 x GN 1/1 200 mm, etc.
Bestell-Nr.	85020802 orange 85020812 schwarz	85020804 orange 85020807 schwarz
Preis €	2946,-	auf Anfrage

Weitere Infos siehe Seite 48.

Regalwagen aus Edelstahl, auch als Tablettabräumwagen geeignet (Edelstahl-Verkleidung)

Quadratrohrgestell, U-förmige Auflageschienen mit Kippsicherung und beidseitig Durchschubsperrung eingeschweißt, Gesamttragkraft ca. 210 kg, Tragkraft je Auflagepaar ca. 25 kg. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

	Typ	Gesamthöhe mm	Anzahl Paare Auflageschienen	Gesamtgewicht leer kg	2 Lenkrollen 2 Lenkstoprollen	Bestell-Nr.	Preis €
Für GN 2/1, 1/1, 2/4: Regalwagen niedrige Ausführung mit Arbeitsplatte, ohne Teilung, Außenmaße L x B mm einschl. Abweiserrollen 648 x 739 mm, einschl. Stoßecken 656 x 747 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm.							
	RW-A-70-1A	845	8	20	Abweiserrollen	88040105	770,-
	RW-A-70-1S	845	8	20	Stoßecken	88040106	806,-
	RW-A900-70-1A	900	8	20	Abweiserrollen	88041603	892,-
Für GN 2/1, 1/1, 2/4: Regalwagen hohe Ausführung, ohne Teilung, Außenmaße L x B mm einschl. Abweiserrollen 648 x 739 mm, einschl. Stoßecken 656 x 747 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm.							
	RW-180-1A	1641	18	25	Abweiserrollen	88040501	587,-
	RW-180-1S	1641	18	25	Stoßecken	88040502	625,-
	Zubehör für alle Regalwagen Typ RW-180-1A/1S						
	Resopalverkleidung 3-seitig (Farbe nach Wahl)					auf Anfrage	
	Edelstahl-Verkleidung 3-seitig					88041504	655,-
	Isolierhaube mit Vliesisolation für Kalt-/Warmverteilung					88041502	1335,-
	Staubschutzhaube ohne Isolierung					88041503	219,-
Nur für Tablett geeignet (GN 2/1, 1/1, 2/4): Regalwagen hohe Ausführung, ohne Teilung, mit extrabreiten Auflageschienen, mit einseitiger Durchschubsperrung. Außenmaße L x B mm einschl. Abweiserrollen 648 x 739 mm, einschl. Stoßecken 656 x 747 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 110 mm.							
	RW-180-1BA-A	1641	12	26	Abweiserrollen	88041202	1224,-
	RW-180-1BA-S	1641	12	26	Stoßecken	88041204	1260,-
	Zubehör für alle Regalwagen RW-180-1BA-A/S						
	Resopalverkleidung 3-seitig (Farbe nach Wahl)					auf Anfrage	
	Edelstahl-Verkleidung 3-seitig					88041504	655,-
	Durchschubsicherung beidseitig					-	
Für GN 2/1, 1/1, 2/4: Regalwagen hohe Ausführung, ohne Teilung, Raumsparausführung, Außenmaße L x B mm einschl. Abweiserrollen 646 x 739 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm. Platzsparend, ineinander einschaubar.							
	RW-180-1R-A	1641	18	25	Abweiserrollen	88041901	831,-
Für GN 2/1, 1/1, 2/4: Regalwagen hohe Ausführung, 1-teilig, zerlegbar. Außenmaße L x B (nach erfolgter Montage, bauseits) einschl. Abweiserrollen 648 x 739 mm, Wagen zerlegt, Einzelteile in 1 Karton verpackt. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm.							
	RW-180-1 ZA	1641	18	ca. 25	2 Bockrollen, 1 Lenk- u. 1 Lenkstoprolle Ø 125 mm	88040801	894,-
Für GN 2/1, 1/1, 2/4: Regalwagen hohe Ausführung, ohne Teilung, zum Einfahren in Hochkühlschrank, Außenmaße L x B mm 588 x 679 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm.							
	RW-180-1E	1641	18	25	x	88040601	766,-
	Zubehör für Regalwagen Typ RW-180-1E						
	Geschlossener Boden aus Edelstahl					58041203	137,-

Regalwagen aus Edelstahl, auch als Tablettabräumwagen geeignet (Edelstahl-Verkleidung)

	Typ	Gesamthöhe mm	Anzahl Paare Auflageschienen	Gesamtgewicht leer kg	2 Lenkrollen 2 Lenkstopprollen	Bestell-Nr.	Preis €
Für GN 1/1, 2/3, 1/3, 1/2, 2/8: Regalwagen hohe Ausführung, ohne Teilung, Außenmaße L x B mm einschl. Abweiserrollen 445 x 619 mm, einschl. Stoßbecken 453 x 627 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm.							
	RW-180-1/1-A	1641	18	15	Abweiserrollen	88040901	564,-
	RW-180-1/1-S	1641	18	15	Stoßbecken	88040902	627,-
	Zubehör für Regalwagen Typ RW-180-1/1-A, RW-180-1/1-S						
	Resopalverkleidung 3-seitig (Farbe nach Wahl)					auf Anfrage	
Für GN 1/1, 1/3, 2/3, 2/8: Regalwagen hohe Ausführung, 2-geteilt, Außenmaße L x B mm einschl. Abweiserrollen 805 x 619 mm, einschl. Stoßbecken 813 x 627 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm.							
	RW-180-2A	1641	2 x 18	29	Abweiserrollen	88040701	954,-
	RW-180-2S	1641	2 x 18	29	Stoßbecken	88040702	991,-
	Zubehör für Regalwagen Typ RW-180-2A/2S						
	Resopalverkleidung 3-seitig (Farbe nach Wahl)					auf Anfrage	
	Edelstahl-Verkleidung 3-seitig					88041505	647,-
Für Euronormtablets 530 x 370 mm: Regalwagen hohe Ausführung, ohne Teilung, mit extrabreiten Auflageschienen, Außenmaße L x B mm einschl. Stoßbecken 499 x 627 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 110 mm.							
	RW-SV1/1-12-S	1641	12	22	Stoßbecken	88041401	660,-
Für Euronormtablets 530 x 370 mm: Regalwagen hohe Ausführung, 2-geteilt, mit extrabreiten Auflageschienen, Außenmaße L x B mm einschl. Stoßbecken 905 x 627 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 110 mm.							
	RW-SV1/1-2x12-S	1641	2 x 12	39	Stoßbecken	88041402	974,-
	Zubehör für Regalwagen Typ RW-SV1/1-12-S, RW-SV1/1-2 x 12-S						
	Resopalverkleidung 3-seitig (Farbe nach Wahl) für RW-SV1/1-12-S					auf Anfrage	
	Resopalverkleidung 3-seitig (Farbe nach Wahl) für RW-SV1/1-2 x 12-S					auf Anfrage	
	Edelstahl-Verkleidung 3-seitig					88041517	669,-
	Durchschubsicherung beidseitig					-	
Raumsparrregalwagen für GN 1/1, 2/3, 1/3, 1/2 und 2/8: Regalwagen hohe Ausführung, ohne Teilung Außenmaße L x B mm einschl. Abweiserrollen 446 x 619 mm. Lichtmaß zwischen den Schienen 73 mm.							
	RW-180-1/1 R-A	1641	18	15	Abweiserrollen	88041905	800,-
Zubehör für alle Regalwagen							
	Antistaticbereifung Ø 125 mm					Preis pro Satz	auf Anfrage
	Verzinkte Rollenausstattung Ø 125 mm					Minderpreis pro Satz	37,-

Kaltspeisen-Ausgabewagen

	<i>Kaltspeisen-Ausgabewagen</i> <i>Zur Aufnahme von GN-Behältern der Größe GN 1/1, zur Ausgabe/Portionierung von Kaltspeisen. Wagen aus Edelstahl, an der Stirnseite mit Schiebegriff.</i> <i>Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen, Ø 125 mm.</i> <i>Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8.</i> <i>Fassungsvermögen: 3 x GN 1/1, 200 mm tief, 3 x GN 1/1, 65 mm tief, 9 x GN 1/1, 100 mm tief</i>
Typ	KAW-3
Außenmaße L x B x H	1203 x 850/625 x 1100/900 mm
Leergewicht kg	15
Bestell-Nr.	88042401
Preis €	1680,-
Sonderzubehör	
Antistaticbereifung pro Satz	Ø 125 mm auf Anfrage
Verzinkte Rollen pro Satz	Ø 125 mm Minderpreis € 37,-

Spezielle Wagen, Rollis

	Typ	Außenmaße L x B x H mm	Leergewicht kg	Liter Inhalt	Gesamtan- schlußwert	2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen	Bestell-Nr.	Preis €
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen Edelstahl-Becken, tiefgezogen mit Wulstrand, Hebelablaufventil mit Sieb 2". Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Passend für 2 x GN-Behälter 1/1 194 K Becken: 750 x 560 x 230 mm					 Passend für 4 x GN-Behälter 11194 K Becken: 750 x 560 x 400 mm 			
	KGWW-90	807 x 615 x 605	18	90	–	–	88050103	1053,–
	KGWW-160	807 x 615 x 576	19,5	160	–	–	88050203	1151,–
Zubehör								
	Antistaticbereifung Ø 125 mm, pro Satz						auf Anfrage	
	Einlegeblech gelocht aus Edelstahl zur Schmutzabsonderung (nicht für GWW-12)						58051302	170,–
Materialwagen aus Edelstahl Tiefgezogen mit Klappdeckel, abnehmbar. Verzinkte / chromatisierte Rollenausstattung.								
	MW-90C	614 x 414 x 595	11	90	–	Ø 75 mm	88060103	834,–
Materialwagen aus Kunststoff Nahtlos, Schiebegriff eingeformt, mit Klappdeckel, abnehmbar. Verzinkte / chromatisierte Rollenausstattung.								
	MW-90K	700 x 460 x 670	13,5	90	–	Ø 75 mm, Stoß- leiste	88060301	530,–
Materialwagen mit Kugelablasshahn 1/2" Verzinkte / chromatisierte Rollenausstattung.								
	MW-90K-A	700 x 460 x 670	14	90	–	Ø 75 mm, Stoß- leiste	88060401	864,–
Zubehör								
	Einlegeblech (für Bestecktauchwagen BTW-90 aus Edelstahl)						88261001	auf Anfrage
	Edelstahlrollen mit Kugellager (für MW-90C, MW-90K, MW-90K-A, nicht für BTW-90)						Preis pro Satz	58,–

Typ	Außenmaße L x B x H mm	Leergewicht kg	Plattform Maß mm	Gesamttrag- kraft kg	2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen	2 Bockrollen, 1 Lenkrolle und 1 Lenkstopprolle	Bestell-Nr.	Preis €
Plattformwagen für Körbe, mit Schiebebügel aus Edelstahl. 4 Stoßbecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8.								
PW-K535	651 x 651 x 900	15	532 x 532	150	Ø 125 mm*	–	88070402	748,–
Plattformwagen Universal, mit Schiebebügel aus Edelstahl. 4 Stoßbecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8.								
PW-U670	785 x 651 x 900	17	667 x 532	150	Ø 125 mm*	–	88070403	720,–
Plattformwagen Schwertransporter mit 1 Schiebebügel aus Edelstahl. Plattform profiliert, 4 Stoßbecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8.								
PW-S1000	1065 x 665 x 956	23	1000 x 600	350	–	Ø 160 mm*	88070301	958,–
PW-S1200	1265 x 665 x 956	30	1200 x 600	350	–	Ø 160 mm*	88070302	1144,–
Rollhocker aus Edelstahl. Plattform glatt. Rohrgestell. 4 Abweiserrollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8.								
ROH-N	450 x 450 x 500	7,5	387 x 387	150	Ø 125 mm*	–	88090601	541,–
					* Antistaticbereifung auf Wunsch			

Mehrzweckrolli Tiefgezogener Behälter aus Edelstahl zum Sammeln, Transportieren, Lagern. 2 Tragegriffe mit Deckel.						  	
Typ	MZE-50	MZE-50R	MZE-50F	AFE-40R fahrbar	AFE-40B Buggy		
Außenmaße L x B x H mm	397 x 490	397 x 590	397 x 590	393 x 556	393 x 800		
Leergewicht kg	6,1	8,0	8,2	6,3	8,4		
Fassungsvermögen Liter	50	50	50	40	40		
Ausführung							
4 Lenkrollen Ø 75 mm	–	x	–	–	–		
Fahrschemel mit 4 Lenkrollen Ø 75 mm	x	–	x	–	–		
Bestell-Nr.	88090304	–	–	–	–		
Preis €	185,–						
4 Lenkrollen Ø 50 mm	–	–	–	x	–		
Fahrgestell zum Einhängen eines Abfallrollis, mit Tretöffnung. 2 Kunststoffrollen Ø 80 mm	–	–	–	–	x		
Bestell-Nr.	88090202	88090201	88090101	88090502	88090501		
Preis €	432,–	569,–	618,–	740,–	892,–		
mit rostfreier Rollenausstattung Edelstahl	–	88090204	88090102	–	–		
Preis €		632,–	760,–				
Zubehör							
Müllsackhalterung	–	–	–	88090302	–		
Preis €				auf Anfrage			

Servierwagen - Hohe Stabilität, ohne Schweißnähte (leichte Ausführung)

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Schraubkonstruktion, max. Flächenbelastung pro Bord 80 kg. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 1 (Ausnahme: Verzinkte Rollenausstattung). Raddurchmesser 125 mm. Alle Servierwagen mit Stossecken an jedem Bord, Abweiserrollen und 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. Lichtmaß zwischen den Bordern 585 mm bzw. 275 mm.



montiert / zerlegt = flat pack

Typ	Borde	Gesamthöhe mm	Gesamttragkraft kg	Leergewicht kg	Lieferzustand	Bestell-Nr.	Preis €
Borde 800 x 500 mm, Servierwagen Außenmaße L x B 870 x 570 mm							
SW-850 RL-2M	2	950	120	15	montiert	88025002	316,-
SW-850 RL-2	2	950	120	15	flat pack	88025001	316,-
SW-850 RL-2V	2	950	120	15	Verz. Rollenausstatt., flat pack	88025003	303,-
SW-850 RL-3M	3	950	150	17	montiert	88025006	394,-
SW-850 RL-3	3	950	150	17	flat pack	88025005	394,-
SW-850 RL-3V	3	950	150	17	Verz. Rollenausstatt., flat pack	88025007	369,-
SW-850 RL-4M	4	1260	160	22	montiert	88025010	706,-
SW-850 RL-4	4	1260	160	22	flat pack	88025009	706,-
Borde 1000 x 500 mm, Servierwagen Außenmaße L x B 1070 x 570 mm							
SW-1050 RL-2M	2	950	120	14	montiert	88025012	464,-
SW-1050 RL-2	2	950	120	14	flat pack	88025011	464,-
SW-1050 RL-3M	3	950	150	19	montiert	88025014	552,-
SW-1050 RL-3	3	950	150	19	flat pack	88025013	552,-
SW-1050 RL-4M	4	1260	160	25	montiert	88025016	776,-
SW-1050 RL-4	4	1260	160	25	flat pack	88025015	776,-
Borde 1000 x 600 mm, Servierwagen Außenmaße L x B 1070 x 670 mm							
SW-1060 RL-2M	2	950	120	16	montiert	88025018	484,-
SW-1060 RL-2	2	950	120	16	flat pack	88025017	484,-
SW-1060 RL-3M	3	950	150	22	montiert	88025020	583,-
SW-1060 RL-3	3	950	150	22	flat pack	88025019	583,-
SW-1060 RL-4M	4	1260	160	28	montiert	88025022	906,-
SW-1060 RL-4	4	1260	160	28	flat pack	88025021	906,-

servostar® (leichte Ausführung)

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Schraubkonstruktion, max. Flächenbelastung pro Bord 80 kg. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 1 (Ausnahme: Verzinkte Rollenausstattung). Raddurchmesser 125 mm. Alle Servierwagen mit Stossecken an jedem Bord, Abweiserrollen und 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen.



Typ	Borde	Gesamthöhe mm	Gesamttragkraft kg	Leergewicht kg	Lieferzustand	Bestell-Nr.	Preis €
servostar 1/1 light, Borde 630 x 400 mm, Servierwagen Außenmaße L x B 700 x 470 mm.							
SW-640 RL-2M	2	950	120	12	montiert	88025035	348,-
SW-640 RL-2	2	950	120	12	flat pack*	88025036	348,-
SW-640 RL-3M	3	950	150	14,4	montiert	88025037	429,-
SW-640 RL-3	3	950	150	14,4	flat pack*	88025038	429,-

Zubehör

Einlegeböden aus Glas, Abmessung (L x B) 532 x 328 mm, 8 mm dick									
Farbe	weiß	dunkelblau	rosé	schwarz	hellblau	dunkelgrün	dunkelgrau	dunkelrot	
Bestell-Nr.	72100581	72100585	72100578	72100580	72100586	72100579	72100582	72100583	
Preis €	113,-	113,-	113,-	113,-	113,-	113,-	113,-	113,-	
Einlegeböden aus Resopal, Abmessung (L x B x H) 532 x 328 x 6 mm									
Farbe	Nußbaum	Buche							
Bestell-Nr.	72100588	72100589							
Preis €	auf Anfrage	119,-							
Schneidbrett aus Kunststoff, Abmessung (L x B x H) 557 x 352 x 20 mm				Massiv Schneidbrett, (stabverleimt) Buche, Abmessung (L x B x H) 557 x 352 x 50 mm					
Farbe	weiß			Buche					
Bestell-Nr.	72100570			72100571					
Preis €	94,20			auf Anfrage					

servo* (schwere Ausführung)

Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schieberahmen mit eingeschweißten Traversen für die Rollenbefestigung. Tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Schraubkonstruktion, max. Flächenbelastung pro Bord 80 kg. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 1. Raddurchmesser 125 mm. Alle Servierwagen mit Stossecken an jedem Bord und 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen.
Lichtmaß zwischen den Bord 585 mm bzw. 275 mm.



	Typ	Borde	Gesamthöhe mm	Gesamttragkraft kg	Leergewicht kg	Lieferzustand	Bestell-Nr.	Preis €
Borde 1000 x 500 mm, Servierwagen Außenmaße L x B 1035 x 535 mm einschl. Stoßecken.								
	SW-1050 RS-2M	2	1043	160	17	montiert	88025024	603,-
	SW-1050 RS-3M	3	1043	200	20	montiert	88025026	697,-
	SW-1050 RS-4M	4	1353	240	25	montiert	88025028	918,-
Borde 1000 x 600 mm, Servierwagen Außenmaße L x B 1035 x 635 mm einschl. Stoßecken.								
	SW-1060 RS-2M	2	1043	160	20	montiert	88025030	638,-
	SW-1060 RS-3M	3	1043	200	25	montiert	88025032	731,-
	SW-1060 RS-4M	4	1353	240	30	montiert	88025034	951,-

Sonderausstattung für Servierwagen (leichte Ausführung) und **servo*** (schwere Ausführung)**Abraumbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, zum Einhängen am Schiebegriff des Servierwagens**

	Abmessungen L x B x H	Inhalt	Bestell-Nr.	Preis €
	345 x 245 x 270 mm	21 l	88023001	197,-
	325 x 176 x 150 mm	4,9 l	88023103	62,70

Galerie aus Edelstahl-Rundmaterial, geschweißt, pro Bord, nur für montierte Ausführung

	Bordgröße	mittig und unten	Bestell-Nr.	Preis €	oben	Bestell-Nr.	Preis €
	600 x 400 mm		88023011	171,-		88023012	144,-
	800 x 500 mm		88023008	171,-		88023002	147,-
	1000 x 500 mm		88023009	175,-		88023003	148,-
	1000 x 600 mm		88023010	195,-		88023003	148,-

Sonderausstattung für Servierwagen (Ausgenommen Servierwagen mit verzinkter Rollenausstattung)**Luftidentische Rollenausstattung**

	Mehrpreis € 141,-
--	--------------------------

Tisch Bain-Marie

Tisch Bain-Marie aus Edelstahl.

Abdeckung mit eingezogener Warmhaltewanne (BM 115 1/1 B) bzw. mit eingeschweißten Warmhaltebecken (BM 115 2/1 B, BM 115 3/1 B). Ohne Verkröpfung bei Typ BM 115 1/1 B, mit umlaufender Verkröpfung bei Typen BM 115 2/1 B und BM 115 3/1 B. Elektrisch beheizbar. Ein-/Aus-Schalter, pro Becken regelbarer Thermostat von +30 °C bis +90 °C. Für GN-Behälter 1/1 200 mm max. Pro Becken 1 Entleerungshahn. Allseitig verkleidet, Schalterblende. Kabelanschluß fest, 2 Meter. Spritzwassergeschützt. Nennspannung 1N AC 230V, 50 Hz.

			
Typ	BM 115 1/1 B	BM 115 2/1 B	BM 115 3/1 B
Außenmaße Abdeckung mm	360 x 564 x 290	753 x 614 x 290	1122 x 614 x 290
Außenmaße mit Schalterblende und Anschlußkabel mm	360 x 640 x 290	753 x 690 x 290	1122 x 690 x 290
Nischenbreite mm (bei abgesenkter Aufstellung)	min. 660	min. 710	min. 710
Leergewicht kg	10,5	17	24
Anschlußwert Watt	765	1530	2295
Bestell-Nr.	87030201	87030202	87030203
Preis €	728,-	1415,-	2018,-

Zubehör

	Bestell-Nr.	Preis €
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in Ablaufrohr	57010301	19,75
Aufsatzborde (Lichtbrücke/Wärmebrücke) zum Aufstellen über Bain-Marie, gästeseitig mit 4-fach verstellbarem Hustenschutz. Siehe Seite 104	88132045 (BM 115 2/1 B) 88132047 (BM 115 3/1 B)	1148,- 1281,-

Bain-Marie für Einbau und Einschweißen

Bain-Marie für Einbau/zum Einschweißen aus Edelstahl. Becken tiefgezogen, umlaufender Rand; Rand 30 mm mit Befestigungselementen zum Einbau in Holzabdeckung. Elektrisch beheizbar, nur naß zu betreiben. Für GN-Behälter 1/1 200 mm, Heizung untergebaut. Schalttafel mit Ein-/Aus-Schalter und Thermostat regelbar von +30°C bis +110°C, Entleerungshahn 1/2". Nennspannung 1N AC 230V 50Hz.

zum Einbau



zum Einschweißen

Typ	BM 312 1/1	BM 313 1/1	BM 311 1/1 B	BM 311 2/1 W	BM 311 3/1 W
Außenmaße mm	370 x 574 x 228	370 x 574 x 228	345 x 549 x 227	669 x 549 x 231	994 x 549 x 231
Außenmaße mm (bis Unterkante Ablaufhahn)	370 x 574 x 326	370 x 574 x 326	345 x 549 x 326	669 x 549 x 392	994 x 549 x 392
Ausschnitt Tischplatte mm	356 x 556, R 50	356 x 556, R 50	–	–	–
Ausschnitt Schaltkasten mm	152 x 85	152 x 85	–	–	–
Ausschnitt Edelstahl-Abdeckung mm	–	–	312 x 514, R 32	634 x 514, R32	959 x 514, R32
Leergewicht kg	7,5	6	6,5	8,5	10,5
Anschlußwert Watt	765	765	765	1530	2295
Warmhaltewanne umlaufend isoliert	x	x	–	–	–
mit Isolierverkleidung/mit Entleerungshahn	410 x 609 x 242 mm (Abmessung mit Verkleidung)				
Bestell-Nr.	87010201				
Preis €	892,-	–	–	–	–
ohne Isolierkasten/mit Entleerungshahn	–	87010202	–	–	–
Bestell-Nr.		782,-			
Preis €					
mit Entleerungshahn	–	–	87020201	87020202	87020203
Bestell-Nr.			673,-	791,-	977,-
Preis €					
ohne Heizung/ohne Entleerungshahn	–	–	–	Außenmaß: 669 x 549 x 211 mm 87020301	–
Bestell-Nr.				509,-	
Preis €					
Ziehteil ohne alles	–	–	mit Ablaufprägung 57011001	57011011	57011012
Bestell-Nr.			193,-	430,-	570,-
Preis €					
Zubehör					
Ablaufsieb aus Edelstahl zum Einsetzen in Ablaufrohr	57010301	57010301	57010301	57010301	57010301
Bestell-Nr.	19,75	19,75	19,75	19,75	19,75
Preis €					

Bain-Marie 4.0 Mit SWISS-PLY-PLATE und Kochfunktion

Bain-Marie 4.0 – Kochen, Warmhalten und Ausgeben in einem Gerät.
Wärmeleistung bis max. 200 °C.
Durch SWISS-PLY-PLATE eine 10 mal höhere Wärmeleitfähigkeit, dadurch schneller auf Temperatur. Kompatibel mit **gastronorm**360 Sortiment.
Naß und trocken beheizbar. Digitale Steuerung und Temperaturanzeige.
Einsetzbar als Auf Tischgerät oder Nischenlösung.

Werkstoff	Edelstahl
Außenmaße (B x T x H) ca.	370 x 574 x 228 mm
Gewicht	9 kg
Nennspannung	1N AC 230V 50/60 Hz
Leistung	Heizung 1600 W
Bestell-Nr.	auf Anfrage
Preis €	2231,-

**Besteck- & Tablettwagen** - Patentierte Schraubkonstruktion: geringeres Gewicht und hohe Stabilität

Besteck- und Tablettwagen, inkl. 4 Besteckeinsätze. Ausführung fahrbar:
Edelstahl-Rundrohrgestell mit 1 Bord zur Aufnahme von Tablett. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. Raddurchmesser 125 mm.
Fassungsvermögen pro Besteckeinheit je 100 Besteckteile.
Wahlweise mit Serviettenspender für ca. 300 Servietten.



				Besteck- & Tablettwagen		- mit Serviettenspender	
Typ	Außenmaße L x B x H mm	Anzahl Besteckeinsätze	Tabletts	Bestell-Nr.	Preis €	Bestell-Nr.	Preis €
TBW-BB-GN4	648 x 428 x 1350	4	100	79010202	1065,-		
TBW-BB-GN4-S	648 x 428 x 1350	4	100			79010201	1419,-
TBW-BB-GN8	648 x 787 x 1350	8	200	79010204	2365,-		
TBW-BB-GN8-S	648 x 787 x 1350	8	200			79010203	2715,-
Zubehör							
Antistaticbereifung Ø 125 mm						pro Satz	auf Anfrage

Besteckboxen

Besteckbox, anthrazitfarbene Kunststoffbehälter mit 4 Besteckeinsätzen GN 1/4, mit transparentem, schwenkbarem Kunststoffdeckel, halbseitig abgedeckt. Fassungsvermögen pro Besteckeinheit je 100 Besteckteile.



			Tischausführung		Wandausführung	
Typ	Außenmaße L x B x H mm	Anzahl Besteckeinsätze	Bestell-Nr.	Preis €	Bestell-Nr.	Preis €
BB-GN4-T	648 x 288 x 288	4	79010101	594,-		
BB-GN4-W	648 x 288 x 288/145	4			79010301	616,-
BB-GN8-T	648 x 476 x 476	8	79010102	1106,-		
BB-GN8-W	648 x 476 x 476	8			79010302	1163,-

thermoport®-Getränkebehälter »Thermi« aus Edelstahl

Getränkebehälter aus Edelstahl, doppelwandig, FCKW-frei isoliert. Deckel mit 2 Spannverschlüssen, isoliertem Tragegriff, Silikondichtung und Entlüftungsstopfen. Innenbehälter tiefgezogen, mit Außenmantel fugenlos verschweißt. Ablasshahn mit aufvulkanisierter Hahndichtung, reinigungsfreundlich, stoßgesichert. Einstellfähig in Gastronorm- bzw. Euronormfächer.



Typ	THG-7	THG-7H			
Inhalt Liter	7	7			
Außenmaße L x B x H	147 x 426 x 407 mm	147 x 426 x 407 mm			
Leergewicht kg	5,5	5,7			
Heizung	–	230 V / 110 W			
Elektrischer Anschlußwert	–	0,1 kW			
Nennspannung	–	1N AC 230V 50Hz			
Zubehör	–	1 Anschlußkabel			
Spritzwassergeschützt	x	x			
Bestell-Nr.	85040107	85040109			
Preis €	845,-	1094,-			

Zubehör

Untersatz aus Edelstahl					
Bestell-Nr.	85040305	85040305			
Preis €	150,-	150,-			

Getränkebehälter aus Edelstahl, doppelwandig, FCKW-frei isoliert. Deckel mit 2 Spannverschlüssen, isoliertem Tragegriff, Silikondichtung und Entlüftungsstopfen. Innenbehälter tiefgezogen, mit Außenmantel fugenlos verschweißt. Ablasshahn reinigungsfreundlich, stoßgesichert. Bei beheizten Typen: Rückseitig Anschluß für Elektrokabel, spritzwassergeschützt. Heizung thermostatisch fest eingebaut, spritzwassergeschützt. Heizung 230 V / 80 W, Elektrischer Anschlußwert 0,1 kW, Nennspannung 1N AC 230 V, 50 Hz, Zubehör Anschlußkabel 2 m.



Typ	THG-8	THG-8H	THG-12H	THG-16H	THG-24H
Inhalt Liter	8	8	12	16	24
Außenmaße L x B x H	219 x 368 x 335 mm	219 x 368 x 335 mm	219 x 368 x 435 mm	219 x 368 x 535 mm	219 x 368 x 735 mm
Leergewicht kg	6,5	7	9	11,5	14
Bestell-Nr.	85040112	85040101	85040102	85040103	85040104
Preis €	1125,-	1142,-	1570,-	1644,-	2044,-

Zubehör

Seitlich 2 Tragegriffe Mehrpreis					
Untersatz aus Edelstahl mit gelochtem Becherstellplatz und Tropfschale	85040304	85040304	85040304	85040304	85040304
Preis €	228,-	228,-	228,-	228,-	228,-

thermoport®-Getränkebehälter »Thermi« aus Kunststoff

Getränkebehälter aus Kunststoff (physiologisch unbedenklich), doppelwandig, FCKW-frei geschäumt. Innenbehälter tiefgezogen aus Edelstahl. Steckdeckel (innen) mit Dichtung, Lüftungsstopfen. Außendeckel mit Mulden für 2 Schöpfkellen auf der Innenseite (Schöpfkellen nicht im Lieferumfang). Massiver Griff, 2 Bügelverschlüsse (austauschbar). Edelstahl-Ablasshahn, Schutzkappe.

Temperatureinsatzbereich -20 °C bis +100 °C.
Spülmaschinentauglich bis +90 °C.



Typ	THG-K12				
Farbe	orange				
Inhalt Liter	12				
Außenmaße L x B x H	240 x 620 x 430 mm				
Leergewicht kg	6,2				
Bestell-Nr.	85040203				
Preis €	1015,-				

thermoport® Getränkebehälter »Thermi« 4.0

Der thermi ist ein thermoport® Getränketransportbehälter aus hoch schlagzähem keimhemmendem Polypropylen. Er eignet sich für den Transport und die Ausgabe von heißen oder gekühlten Getränken. Dank dem keimhemmenden Material können die Getränke direkt in den Kunststoff-Behälter eingefüllt werden, ein zusätzlicher Edelstahl-Behälter ist dabei nicht erforderlich. Der Temperatureinsatzbereich liegt zwischen -20 °C bis +100 °C.

Die Rieber thermoport® Getränkebehälter thermi gibt es in den Größen 10 l, 20 l und 40 l und sind ausgestattet mit einer innenliegenden Füllmengenanzeige. Der Auslaufhahn mit Auslaufdrücker ist mittels Bajonetverschluss befestigt. Erhältlich sind sie mit oder ohne Tropfwanne, bei der Ausführung mit Füllmenge 40 Liter, sind Becherhalter separat erhältlich.

Die thermis sind untereinander stapelbar (ohne Tropfwanne) und verfügen über 2 robuste Bügelverschlüsse sowie 3 Tragegriffe (thermi 40 l mit 2 Tragegriffen). Eine Nachrüstmöglichkeit eines Kühlelements im Deckel besteht ebenfalls. Bei Bedarf, kann die Dichtung im Deckel ausgewechselt werden.



Typ	thermi 10 l ohne Tropfwanne	thermi 10 l mit Tropfwanne	thermi 20 l ohne Tropfwanne	thermi 20 l mit Tropfwanne	thermi 40 l	Base mit 2 Becher- halter für thermi 40 l
Werkstoff	Polypropylen	Polypropylen	Polypropylen	Polypropylen	Polypropylen	Polypropylen
Außenmaße L x B x H	360 x 255 x 382 mm	360 x 255 x 490 mm	360 x 255 x 612 mm	360 x 255 x 712 mm	410 x 397 x 611 mm	487 x 420 x 260 mm
Inhalt Liter	10 l	10 l	20 l	20 l	40 l	–
Leergewicht kg	3,4 kg	4,5 kg	6,0 kg	6,8 kg	7,8 kg	3,6 kg
Einsatzbereich	-20 bis +100 °C	-20 bis +100 °C	-20 bis +100 °C	-20 bis +100 °C	-20 bis +100 °C	–
Bestell-Nr.	85040210	85040211	85040212	85040213	85040214	85040215
Preis €	815,-	932,-	932,-	1053,-	1143,-	267,-

INDEX

A

Abfallrolli	S. 109
Absaugungen	S. 42 – 44, 74
acs	S. 42 – 44, 74
acs 1000-EC	S. 42
acs 1100-d3/acs 1500-d3	S. 43
acs 1600 O ₃	S. 44
AGB	S. 118, 119
air-cleaning-system	S. 42 – 44, 74
Auftischsystemträger AST	S. 35

B

Bain-Marie, Einbau- und Einschweiß-Ausführungen	S. 112, 113
Bankettwagen	S. 104
Bankettwagen light	S. 105
Besteckboxen	S. 113
Besteckeinsatz	S. 11
Besteck- und Tablettwagen	S. 113
Buffetdeckel	S. 15, 38

C

Cafeteria	S. 81
Catering kitchen	S. 47, 50
°CHECK	S. 3, 4, 5
Combitray Isoliergeschirr	S. 88, 89

D

Dampfgarer	S. 40
Deckelsortiment	S. 8, 9, 13, 15, 38, 39
Deckelsortiment thermoplates®	S. 13
Deckelsortiment thermoplates® C	S. 15, 38, 39
Deckelsortiment Qitchenware	S. 16, 17
diecafeateria	S. 81
Dosierspenderdeckel	S. 9

E

EG-Gastronorm-Behälter	S. 11
Einbau-Mehrzweckröhre	S. 97
Einbau-Plattformstapler	S. 100
Einbau-Röhrenstapler	S. 96
Einbausystemträger (EST)	S. 35
Einlegeboden	S. 10
Einschubbleche	S. 11
Elementcafeterien	S. 58 – 81
Emaillierte GN-Behälter	S. 7

F

Flachdeckel	S. 8
Flüssigseifenspender	S. 28
Förderbänder	S. 92 – 94
Fritteuse	S. 33
Frühstückswagen	S. 95

G

Garofen	S. 41
Gastronormbehälter	S. 6 – 7
gastropolar	S. 19
Gemüsewaschwagen	S. 108
Getränkebehälter	S. 114, 115
Gewürzbehälter	S. 11
Gewürzschütte	S. 11
Gelochte GN-Behälter	S. 7
GN-Behälter	S. 6, 7
GN-Deckelsortiment	S. 8, 9
GN-port	S. 35
Grillplatten	S. 34
Großküchenbecken	S. 24 – 26
Gurtband	S. 92, 94

H

handles für thermoplates®	S. 15, 39
Handtuchspender	S. 28
Handpumpe zu vaculid®-Deckel	S. 17
Handwaschbecken	S. 20 – 23
hybrid kitchen® 140	S. 40
hybrid kitchen® 200	S. 40

I

Induktionsfelder	S. 32, 33
------------------	-----------

J

JVA-Geschirr	S. 86
--------------	-------

K

K-POT	S. 37 – 39
Kaltspeisenausgabewagen	S. 95, 107
Kartoffel-/Gemüsewaschwagen	S. 108
Kochdeckel	S. 15, 39
Kochtöpfe	S. 12, 14, 38
Kühlpellet GN 1/1 Edelstahl	S. 50 – 52, 83
Kühlpellet GN 1/2 Edelstahl	S. 15, 37
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff	S. 46 – 48, 83
Kühlschränke	S. 18, 19
Kühl-/Wärmeplatte, varithek®	S. 31

M

Materialwagen	S. 108
Mehrzweckröhre, Einbau	S. 97
Mehrzweckrolli	S. 109
Mischbatterien	S. 27
Mobile Geräte	S. 96 – 115
multipolar®, Gemeinschafts- kühlschrank	S. 18
multipolar®, Tiefkühler	S. 19

N

navioven	S. 40
----------	-------

P

Pastakocher	S. 33
Pellet	S. 15, 37, 46 – 48, 50 – 52, 83
Plattformstapler	S. 98 – 101
Plattformwagen	S. 109
polar, Tiefkühler	S. 19
Polycarbonat-Behälter	S. 6
Polycarbonatdeckel	S. 9, 13, 15, 16, 39, 54

Q

Qitchenware-Behälter	S. 16
Qitchenware-Deckel	S. 16, 17
Qitchenware-Sets	S. 17

R

Regalwagen	S. 106, 107
Regiostation	S. 90, 91
Röhrenstapler	S. 96
Rollhocker	S. 109
Rolling Buffet	S. 70 – 80
Rollito	S. 65 – 69
Roste	S. 10
Rundriemenband	S. 93, 94

S

Scharnierflachdeckel	S. 8
Schneidbrett	S. 110
Servierwagen	S. 110, 111
servostar	S. 110

Speisenausgabesysteme	S. 58 – 81
Speisentransportbehälter	S. 46 – 48, 50 – 57, 105
Speisentransportwagen	S. 82, 83
Spezielle Wagen	S. 108, 109
Spülen	S. 27, 29
Spülenszubehör	S. 27, 28, 29
Stapelboden	S. 10
Stapler	S. 96 – 101
Steckdeckel	S. 8, 13, 15, 16, 39
Stege	S. 10
SWISS-PLY®	S. 12, 14, 17, 38
Systemgeschirr	S. 87 – 89

T

Tablettlösung für geschlossene Anstalten	S. 86
Tablett-Transportwagen	S. 84, 85
thermi	S. 114, 114
thermomat®	S. 41
thermoplates®	S. 12, 13
thermoplates® C	S. 14, 15, 38, 39
thermoplates® handle	S. 15, 39
thermoport® Edelstahl	S. 50 – 53
thermoport® Einzelportionierung	S. 54 – 56
thermoport® Kunststoff	S. 46 – 48, 54 – 57, 106
Thermotray	S. 87
Tisch Bain-Marie	S. 112, 113
Transport-/Ausgabewagen	S. 49
TK-multipolar	S. 19
teppanyaki	S. 17

U

Ultrastapler	S. 101
--------------	--------

V

vaculid®-Deckel zum Vakuumieren	S. 9, 13, 15, 17, 39
vaculid® Handpumpe	S. 17
Vakuumieren	S. 9, 15, 39
varithekbuffet	S. 58 – 64
varithek® acs	S. 42 – 44
varithek®-Einschubelemente	S. 30 – 34
varithek®-Systemträger	S. 35
varithek®-Zubehör	S. 36

W

Wärmepellet GN 1/2	S. 15, 37
Wärmepellet GN 1/1	S. 46 – 48, 50 – 52
Wärmeschüssel	S. 101
Wasserdichter Steckdeckel	S. 8, 13, 15, 16, 39, 54, 55
Waterstation	S. 29
Wechselstapler, eckig	S. 97

Z

Zubringerwagen	S. 102, 103
----------------	-------------

Allgemeine Verkaufs-, Liefer- und Leistungsbedingungen der Firma Rieber GmbH & Co. KG

§ 1 Anwendungsbereich, Ausschluss fremder Geschäftsbedingungen

- (1) Alle unsere Angebote, Lieferungen und Leistungen basieren auf diesen Bedingungen (nachfolgend »AGB« genannt). Nachstehende Bedingungen gelten nur gegenüber Unternehmern im Sinne des § 14 BGB, einer juristischen Person des öffentlichen Rechts oder einem öffentlichen-rechtlichen Sondervermögen (nachfolgend »Kunde« genannt).
- (2) Es gelten ausschließlich unsere AGB. Die Anwendbarkeit anderer Allgemeiner Geschäftsbedingungen ist grundsätzlich ausgeschlossen, es sei denn, wir haben dieser Anwendung ausdrücklich schriftlich zugestimmt.
- (3) Unsere AGB gelten bei ständigen Geschäftsbeziehungen auch ohne erneuten ausdrücklichen Hinweis für künftige Angebote, Lieferungen und Leistungen an den Kunden.

§ 2 Vertragsschluss, Lieferumfang, Abtretungsverbot

- (1) Unsere Angebote erfolgen grundsätzlich kostenlos und freibleibend, es sei denn, es ist etwas anderes schriftlich vereinbart. Abschlüsse und Vereinbarungen werden erst durch unsere schriftliche Auftragsbestätigung oder durch unsere Lieferung verbindlich. Das gleiche gilt für Ergänzungen, Abänderungen oder Nebenabreden.
- (2) Alle Angaben über unsere Produkte, insbesondere die in unseren Angeboten und Druckschriften enthaltenen Abbildungen, Maß- und Leistungsangaben sowie sonstige technische Angaben, sind annähernd zu betrachtende Durchschnittswerte. Branchenübliche Toleranzen in Mengen, Gewichten, Stückzahlen und Abmessungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Wir behalten uns technische Änderungen vor.
- (3) Für den Umfang der Lieferung und Leistung ist unsere schriftliche Auftragsbestätigung oder, sofern diese nicht vorliegt, unser Angebot maßgebend.
- (4) Wir sind berechtigt, Mehr- oder Minderlieferungen der Stück- oder Gewichtsmenge von bis zu 5 % gegenüber dem Bestellvolumen vorzunehmen, sofern dies für den Kunden zumutbar ist.
- (5) Dokumente und Unterlagen, auf denen unser Angebot basiert, wie technische Zeichnungen, Illustrationen, Beschreibungen, Gewichte und Abmessungen, sind nur dann Gegenstand der vertraglichen Vereinbarung, sofern dies ausdrücklich schriftlich vereinbart ist. Wir behalten uns vor, solche Änderungen und Anpassungen vorzunehmen, die den Zweck des Vertrages und der Lieferung nicht wesentlich beeinträchtigen.
- (6) Sämtliche Angebotsunterlagen, Pläne, Zeichnungen, Kostenvoranschläge, Dokumente und Unterlagen – auch in elektronischer Form – verbleiben in unserem Eigentum und dürfen vom Kunden weder einhalten, geändert, noch kopiert, und sonst vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden und sind uns auf unsere Aufforderung hin umgehend auszuhandigen. Sämtliche Schutzrechte an diesen Unterlagen zu unseren Gunsten bleiben auch dann bestehen, wenn wir diese Unterlagen dem Kunden überlassen. Der Kunde ist zur Verwertung und Weitergabe von Probeexemplaren, Mustern und Modellen nicht berechtigt.
- (7) Die Abtretung von Forderungen des Kunden gegen uns ist nur mit unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung zulässig. Gleiches gilt für gesetzliche Ansprüche des Kunden im Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis.

§ 3 Preise, Zahlung, Teilzahlung

- (1) Alle Preise verstehen sich grundsätzlich in Euro. Sofern nicht anders vereinbart, gelten unsere Preise für Lieferungen »Ab Werk« (EXW, Incoterms 2010) und sind Nettopreise. Fracht, Zoll, anwendbare Verkaufssteuern und Verpackungskosten hat der Kunde zusätzlich zu entrichten, selbst, wenn diese nicht ausdrücklich ausgewiesen sind.
- (2) Die gesetzliche Umsatzsteuer ist nicht in den Preisen eingeschlossen. Sie wird, sofern anwendbar, in gesetzlicher Höhe am Tag der Rechnungstellung zusätzlich in Rechnung gestellt.
- (3) Sofern keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, sind wir berechtigt, die Preise und/oder Frachtarife anzupassen, sofern unsere Kosten für Löhne und Gehälter, Rohmaterialien oder Betriebsstoffe, Energiekosten, Frachtkosten und Zölle oder sonstige Materialien mehr als nur unerheblich ansteigen. Dieses Recht gilt auch für Lieferungen und Leistungen aus einem Dauerschuldverhältnis.
- (4) Leistungen, die nicht Bestandteil des vereinbarten Lieferumfangs sind, werden mangels abweichender Vereinbarung auf der Basis unserer jeweils gültigen allgemeinen Preislisten oder Mehr-/Minderpreisberechnung ausgeführt.
- (5) Für Neuwarenlieferungen bis zu einem Warenwert von 300,- € netto berechnen wir pauschal 25,- € an Transport- und Verpackungskosten. Neuwarenlieferungen über 300,- € netto erfolgen ohne die Berechnung von Verpackungs- und Transportkosten. Für Neuwarenlieferungen bis zu einem Warenwert von 100,- € netto berechnen wir pauschal 15,- € an Mindermengenzuschlag.
- (6) Je nach Auftragsfortschritt können wir angemessene Teilzahlungen für bereits erbrachte Teilleistungen verlangen.
- (7) Bei Bestellungen im Gesamtwert über 10.000,- € netto ist eine Vorauszahlung in Höhe von 1/3 sofort fällig.
- (8) Für Ersatzteillieferungen berechnen wir unabhängig vom Warenwert Transport- und Verpackungskosten in Höhe von 10,- €. Bis zu einem Verkaufspreis der Ware von 50,- € netto behalten wir uns vor, einen Mindermengenzuschlag von 15,- € zu berechnen.
- (9) Sämtliche Zahlungen sind in EURO ausschließlich an uns zu leisten. Etwaige Wechselkursrisiken gehen zu Lasten des Kunden.
- (10) Sofern nicht anders vereinbart, sind unsere Rechnungen sofort ohne Abzug fällig.
- (11) Der Kunde kommt spätestens 30 Tage nach Erhalt der Rechnung in Verzug, sofern nicht andere verzugsbegründende Umstände (beispielsweise eine Zahlungserinnerung oder eine kürzer vereinbarte Zahlungsfrist oder eine kalendermäßig bestimmte Zahlungsfrist) vereinbart wurden. Ab Verzugsbeginn schuldet der Kunde Verzugszinsen in Höhe von 9 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz. Zusätzlich behalten wir uns im Falle des Verzuges vor, eine Verzugs pauschale in Höhe von 40,- € zu berechnen. Weitere vertragliche oder gesetzliche Rechte bleiben hiervon unberührt.
- (12) Sämtliche Zahlungen werden zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die älteste Hauptforderung angerechnet unabhängig von anders lautenden Bestimmungen des Kunden.
- (13) Schecks und/oder Wechsel werden unsererseits nur dann als Zahlungsmittel akzeptiert, wenn wir einer solchen Zahlungsweise zuvor schriftlich zugestimmt haben. Alle uns aus einer solchen Zahlung in diesem Fall entstehenden Kosten sind vom Kunden zu tragen.
- (14) Die Aufrechnung mit Gegenforderungen des Kunden ist nur zulässig, sofern die Gegenforderungen unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.
- (15) Werden Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder Umstände bekannt oder erkennbar, die nach unserem pflichtgemäßen kaufmännischen Ermessen begründete Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden entstehen lassen, und zwar auch solche Tatsachen, die schon bei Vertragsschluss vorlagen, uns jedoch nicht bekannt waren oder bekannt sein mussten, so sind wir unbeschadet weitergehender gesetzlicher Rechte in diesen Fällen berechtigt, die Weiterarbeit an laufenden Aufträgen oder die Belieferung einzustellen und für noch ausstehende Lieferungen Vorauszahlungen oder Stellung uns genehmer Sicherheiten zu verlangen und nach erfolglosem Verstreichen einer angemessenen Nachfrist für die Leistung von solchen Sicherheiten – unbeschadet weiterer gesetzlicher Rechte – vom Vertrag zurückzutreten. Der Kunde ist verpflichtet, uns alle durch die Nichtausführung des Vertrages entstehenden Schäden zu ersetzen.
- (16) Mit Zahlungsverzug unseres Kunden, Zahlungseinstellung oder Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens hinsichtlich des Vermögens des Kunden werden alle unsere Forderungen sofort fällig. Dies gilt auch, sofern Zahlungsziele vereinbart sind oder soweit Forderungen aus anderen Gründen noch nicht fällig sind. Weiterhin gilt dies ohne Rücksicht auf die Laufzeit von Wechseln, die wir angenommen haben.

§ 4 Lieferfristen

- (1) Die Lieferzeit ergibt sich aus den Vereinbarungen der Vertragsparteien.
- (2) Die vereinbarte Lieferfrist ist eine angestrebte Lieferfrist, es sei denn, es wurde ausdrücklich schriftlich etwas anderes vereinbart. Bei unverbindlichen oder ungefähren (z.B. ca., etwa) Lieferterminen bemühen wir uns, diese nach besten Kräften einzuhalten.
- (3) Die vereinbarte Lieferfrist beginnt frühestens mit Abschluss des Vertrages und setzt die Abklärung aller kaufmännischen und technischen Fragen voraus. Der Beginn der Lieferfrist setzt voraus, dass der Kunde alle erforderlichen Unterlagen oder Genehmigungen zur Verfügung gestellt hat und etwaig vereinbarte Vorauszahlungen geleistet hat.
- (4) Die Einhaltung der Lieferfrist steht unter dem Vorbehalt richtiger und rechtzeitiger Selbstlieferung.
- (5) Die Lieferung erfolgt »Ab Werk«, Incoterms 2010. Der Kunde ist verpflichtet, die Ware unmittelbar nach Mitteilung der Versandbereitschaft abzuholen.
- (6) Die Lieferfrist bei der Lieferung »Ab Werk«, Incoterms 2010, ist eingehalten, wenn die Kaufsache innerhalb der vereinbarten Frist ausgesondert und versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde. Bei einem Versandkauf ist die Lieferfrist eingehalten, wenn die Kaufsache innerhalb der vereinbarten Frist an die Spedition übergeben wurde oder zur Übergabe bereit war und ohne unser Verschulden nicht übergeben werden konnte.
- (7) Die Lieferfrist verlängert sich in angemessenem Umfang, sofern Fälle von höherer Gewalt oder das Auftreten von unvorhersehbaren und außerordentlichen Ereignissen uns oder unsere Zulieferer betreffen. Unvorhersehbare Ereignisse in diesem Sinne sind insbesondere Aufruhr, Streik, Aussperrung, Feuer, Beschlagnahme, Boykott,

rechtliche oder behördliche Verfügungen und Beschränkungen oder unzutreffende oder verspätete Belieferung durch unsere Zulieferer, soweit diese Ereignisse nicht von uns zu vertreten sind und unsere Leistungsverpflichtungen betreffen. Falls die Lieferfrist auf einen angemessenen Zeitraum aufgrund solcher Umstände verlängert wird, ist der Kunde nach Ablauf dieser verlängerten Lieferfrist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Falls der Kunde Interesse an Teillieferungen hat, kann der Kunde auch zu Teilen vom Vertrag zurücktreten. Sofern wir bereits Teillieferungen und/oder Teilleistungen erbracht haben, kann der Kunde nur dann vom gesamten Vertrag zurücktreten, falls er nachweisbar kein Interesse an einer teilweisen Lieferung und/oder Leistung unsererseits hat. Weitere gesetzliche oder vertragliche Rechte zum Rücktritt bleiben hiervon unberührt.

- (8) Falls wir in Lieferverzug geraten, und nach Setzen und fruchtlosem Verstreichen einer angemessenen Nachfristsetzung durch den Kunden, ist der Kunde berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder, sofern der Kunde Interesse an Teillieferung unsererseits hat, von Teilen des Vertrages zurückzutreten. Weitergehende Ansprüche des Kunden – insbesondere Schadensersatzforderungen wegen Schlechtleistung oder Verzugschaden – sind ausgeschlossen, sofern sie nicht ausdrücklich in § 8 unten eingeräumt werden. In Fällen, in denen § 8 dieser Bedingungen eine Haftung unsererseits aufgrund Verzugs begründet und dem Kunden hierdurch ein Schaden erwächst, ist der Kunde berechtigt, eine pauschale Verzugsentschädigung zu verlangen. Sie beträgt für jede volle Woche der Verspätung 0,5 %, im Ganzen aber höchstens 5 % vom Wert desjenigen Teils der Gesamtlieferung, der infolge der Verspätung nicht rechtzeitig oder nicht vertragsgemäß genutzt werden kann. Es steht den Parteien frei nachzuweisen, dass der Schaden tatsächlich höher oder niedriger ausgefallen ist.
- (9) Lieferungen vor Ablauf der Lieferfrist und Teillieferungen sind zulässig, soweit dies für den Kunden zumutbar ist.
- (10) Befindet sich der Kunde in Annahmeverzug oder hat er sonst eine Verzögerung der Absendung zu vertreten, können wir die Produkte auf Gefahr und Kosten des Kunden lagern und als geliefert berechnen. Nach Setzung und fruchtlosem Ablauf einer Nachfrist zu Abnahme der Produkte können wir vom Vertrag zurücktreten und Schadenersatz statt der Leistung verlangen. Weitere Rechte bleiben unberührt. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Kunde die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder wenn es offenkundig ist, dass er auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises bzw. zur Abnahme der Lieferung nicht im Stande ist. Als Schaden gilt ein Betrag von 20 % des Auftragswertes. Der Schaden wird mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Es steht den Parteien frei nachzuweisen, dass der Schaden tatsächlich höher oder niedriger ausgefallen ist.

§ 5 Gefahübergang, Absendung, Verpackung, Transportschäden

- (1) Sofern nichts anderweitiges schriftlich vereinbart ist, ist jeweils eine Lieferung »Ab Werk«, Incoterms 2010, vereinbart.
- (2) Das Risiko des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Liefergegenstände geht demnach mit der Mitteilung der Versandbereitschaft und der Aussonderung der Kaufsache auf den Kunde über. Dies gilt auch dann, wenn wir zusätzliche Leistungen wie Verladung, Transport oder Entladung übernommen haben. Sollte die Absendung der Gegenstände aufgrund von Umständen verzögert werden, die der Kunde zu vertreten hat, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs mit Benachrichtigung der Bereitstellung der Lieferung an den Kunden über.
- (3) Ist ein Versendungskauf vereinbart worden, so geht die Gefahr der zufälligen Verschlechterung oder des zufälligen Untergangs spätestens mit dem Versand des Liefergegenstandes bzw. der Übergabe an die Transportperson ab Werk oder Versandort auf den Käufer über. Verzögert sich die Absendung durch ein Verhalten des Kunden, so geht die Gefahr mit der Mitteilung der Versandbereitschaft auf den Kunden über. § 5 Abs. (2) Satz 3 gilt entsprechend.
- (4) Sofern wir den Transport für den Kunden vornehmen, obliegt die Art und Weise der Verpackung und Versendung der Gegenstände uns, sofern keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wurde.
- (5) Sofern vereinbart ist, dass wir das Risiko des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Liefergegenstände tragen, ist der Kunde verpflichtet, die versendete Ware sofort bei Eintreffen der Ware und im Beisein des Transporteurs auf äußere Transportschäden zu kontrollieren. Der Kunde ist verpflichtet, äußerlich erkennbare Verluste oder Beschädigungen des Liefergegenstandes dem Transporteur spätestens bei Ablieferung unter hinreichend deutlicher Kennzeichnung des Verlustes oder der Beschädigung anzuzeigen und uns unverzüglich hierüber schriftlich zu informieren. Nicht äußerlich erkennbare Verluste oder Beschädigungen sind uns innerhalb von 5 Kalendertagen schriftlich zu melden. Ergänzend gelten die Bestimmungen des § 438 HGB sowie die Rügepflichten gemäß § 7 Abs. (4).

§ 6 Eigentumsvorbehalt

- (1) Wir behalten uns das Eigentum an allen von uns gelieferten Gegenständen bis zur vollständigen Bezahlung unserer sämtlichen Forderungen aus der Geschäftsbeziehung gegen den Kunden vor, einschließlich solcher Forderungen aus Schecks und Wechseln. Bei Zahlungen aus Schecks und Wechseln behalten wir uns das Eigentum an den gelieferten Gegenständen solange vor, bis das Rückgriffsrisiko abgelaufen ist.
- (2) Der Kunde verpflichtet sich, jederzeit auf unser Verlangen sowie im Falle eines Insolvenzantrages den unter Eigentumsvorbehalt stehenden Vertragsgegenstand nach außen hin sichtbar mit »im Eigentum der Fa. Rieber GmbH & Co. KG« zu kennzeichnen.
- (3) Der Kunde ist verpflichtet, die Vorbehaltsware pfleglich zu behandeln; insbesondere ist er verpflichtet, diese auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern. Sofern Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich sind, muss der Kunde diese auf eigene Kosten rechtzeitig durchführen.
- (4) Nimmt der Kunde eine Verarbeitung der Vorbehaltsware vor, so erfolgt diese für uns als Herstellerin im Sinne des § 950 BGB. Wird die von uns gelieferte Ware mit anderen Gegenständen verarbeitet oder untrennbar vermischt, so erwerben wir das Mit Eigentum an den neuen Gegenständen im Verhältnis des Rechnungswertes der anderen verwendeten Waren. Der Kunde darf die Liefergegenstände im Rahmen eines ordentlichen Geschäftsgangs weiter verarbeiten, sofern die vorgenannten Sicherungsinteressen gewahrt bleiben.
- (5) Der Kunde darf die Liefergegenstände im Rahmen eines ordentlichen Geschäftsgangs weiter veräußern, solange unser Eigentumsvorbehalt an den Gegenständen gemäß nachfolgend Abs. (6) gewahrt bleibt. Übereignung, Sicherungsübereignung, Verpfändung u. ä. Maßnahmen sind dem Kunden nicht gestattet.
- (6) Für den Fall der Weiterveräußerung der Liefergegenstände tritt der Kunde bereits jetzt alle Forderungen an uns ab, die ihm durch die Weiterveräußerung gegen Dritte entstehen. Wir nehmen diese Abtretung hiermit an. Sofern wir lediglich Mit Eigentümer der veräußerten Güter sind, erfolgt die Abtretung nur bis zur Höhe unserer Forderungen gegen den Kunden.
- (7) Wir ermächtigen den Kunden widerruflich, die an uns abgetretenen Forderungen für unsere Rechnung im eigenen Namen einzuziehen. Ein Widerruf dieser Ermächtigung ist uns zulässig, wenn der Kunde seinen Verpflichtungen nach diesem Vertrag nicht ordnungsgemäß nachkommt, insbesondere seinen Zahlungsverpflichtungen, insolvent oder zahlungsunfähig wird, einen Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt hat oder ein solcher Antrag mangels Masse abgelehnt wurde. Im Falle des Widerrufs der Ermächtigung zum Einzug unserer Forderungen hat der Kunde den Schuldner von der Abtretung der Forderung an uns in Kenntnis zu setzen. Auch steht es uns frei, den verlängerten Eigentumsvorbehalt dem Dritten gegenüber offen zu legen.
- (8) Das Recht des Kunden, über die Vorbehaltsware zu verfügen, diese zu verarbeiten, oder die abgetretenen Forderungen einzuziehen, erlischt auch ohne ausdrücklichen Widerruf, wenn über das Vermögen des Kunden das Insolvenzverfahren eröffnet wird oder es mangels Masse abgelehnt wird, bei Aussetzen von Zahlungen, bei Stellung eines Antrags auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens durch den Kunden oder einen Dritten oder bei Eintritt der Zahlungsunfähigkeit oder Überschuldung. In diesen Fällen sowie in den Fällen des vorstehenden Abs. (7) steht uns das Recht zum Rücktritt vom Vertrag nach Ablauf einer angemessenen Frist zu mit der Folge, dass wir die Vorbehaltsware wieder an uns nehmen dürfen. Der Kunde ist verpflichtet, die Vorbehaltsware zu übergeben. Der Erlös jeder Verwertung der Vorbehaltsware wird dem Kunden – abzüglich der Verwertungskosten – auf seine Verpflichtungen gegenüber uns angerechnet.
- (9) Im Falle des Widerrufs der Ermächtigung zum Einzug der abgetretenen Forderungen ist der Kunde verpflichtet, uns unmittelbar schriftlich offen zu legen, gegen welche Dritten Forderungen aus abgetretenem Recht in welcher Höhe bestehen.
- (10) Falls die uns überlassenen Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 20 Prozent übersteigen, sind wir verpflichtet, auf Anforderung des Kunden hin Sicherheiten in angemessener Höhe nach unserer Wahl freizugeben.
- (11) Der Kunde muss uns unmittelbar schriftlich davon in Kenntnis setzen, wenn Dritte Zugang zu den Vorbehaltswaren, den abgetretenen Forderungen oder den sonstigen Dokumenten und Unterlagen erhalten. Sämtliche Kosten der Rechtsverfolgung unserer Vorbehaltsware auch gegenüber Dritten sind vom Kunden zu tragen.

§ 7 Gewährleistung

- (1) Wir haften für bereits im Zeitpunkt des Gefahübergangs bestehende Sach- und Rechtsmängel des Liefergegenstandes nach Maßgabe der nachstehenden Bestimmungen.
- (2) Die Gewährleistungsansprüche gegen uns stehen nur dem unmittelbaren Käufer zu und sind ohne unsere Zustimmung nicht abtretbar.
- (3) Bestimmte Eigenschaften gelten grundsätzlich nur dann als von uns zugesichert, wenn wir dies ausdrücklich schriftlich bestätigt haben. Eine Garantie gilt nur dann als von uns übernommen, wenn wir schriftlich eine Eigenschaft als »garantiert« bezeichnet haben.

- (4) Erkennbare Mängel, Fehlmengen oder Falschliefereien müssen uns unverzüglich, spätestens binnen 12 Tagen nach Lieferung, schriftlich mitgeteilt werden, in jedem Fall aber vor Verbindung, Vermischung, Verarbeitung oder Einbau; anderenfalls gilt der Liefergegenstand als genehmigt, es sei denn, uns oder unseren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsehtilfen fällt Arglist zur Last. Versteckte Mängel sind uns unverzüglich, spätestens 12 Tage nach ihrer Entdeckung, schriftlich anzuzeigen. Es gelten ergänzend §§ 377, 378 HGB. § 5 Abs. (6) bleibt hiervon unberührt.
- (5) Uns ist Gelegenheit zur gemeinsamen Feststellung der angezeigten Beanstandungen und zur Anwesenheit bei der Entnahme von Materialprüfungen zu geben.
- (6) Die Verjährungsfrist der Mängelansprüche des Kunden beträgt vorbehaltlich der nachfolgenden Bestimmungen dieses Abs. (6) ein Jahr, gerechnet ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Bei einem Bauwerk und bei einer Sache, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden ist und dessen Mangelhaftigkeit verursacht hat, gelten hingegen die gesetzlichen Verjährungsfristen, §§ 438 Absatz 1 Nr. 2 und 634a Absatz 1 Nr. 2 BGB. Sollten wir einen Mangel arglistig verschwiegen haben, so gelten für etwaige Schadensersatzansprüche die gesetzlichen Fristen. Die gesetzlichen Fristen gelten auch für die Verjährung etwaiger Schadensersatzansprüche des Kunden wegen Mängeln, wenn uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fällt, oder der Schadensersatzanspruch auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit beruht.
- (7) Unsere Gewährleistung für Sach- und Rechtsmängel beschränkt sich der Sache nach auf Nacherfüllung. Im Rahmen unserer Nacherfüllungspflicht sind wir nach unserer Wahl zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung berechtigt. Kommen wir dieser Verpflichtung nicht innerhalb angemessener Frist nach oder schlägt eine Nachbesserung trotz wiederholten Versuchs fehl, ist der Kunde berechtigt, den Kaufpreis zu mindern oder vom Vertrag zurückzutreten. Rückgängigmachung des Vertrages ist ausgeschlossen, sofern nur ein unerheblicher Mangel vorliegt. Darüber hinaus ist, soweit wir mangelfreie Teillieferungen erbracht haben, eine Rückgängigmachung des gesamten Vertrages nur zulässig, wenn das Interesse des Kunden an den erbrachten Teillieferungen nachweislich fortgefallen ist. Ansprüche, insbesondere Aufwendungsersatz- oder Schadensersatzansprüche, bestehen nur im Rahmen der Regelungen zum nachfolgenden § 8. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über bzw. bleiben in unserem Eigentum und sind auf Verlangen an uns auf unsere Kosten zurückzusenden.
- (8) Der Kunde hat uns auf seine Gefahr die mangelhafte Ware zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung zu übersenden, es sei denn, die Rücksendung ist nach der Art der Lieferung nicht möglich. Wir tragen die zum Zwecke der Nacherfüllung anfallenden Transportkosten, jedoch nur von dem Ort aus, an den die gekaufte Ware bestimmungsgemäß geliefert wurde und maximal nur bis zur Höhe des Kaufpreises.
- (9) Der Kunde hat uns die für die Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben. Nur in dringenden Fällen der Gefährdung der Betriebssicherheit, der Abwehr unverhältnismäßig großer Schäden oder bei Verzug der Mängelbeseitigung durch uns hat der Kunde das Recht, nach vorheriger Mitteilung an uns den Mangel selbst oder durch Dritte beseitigen zu lassen und von uns den Ersatz der notwendigen Kosten zu verlangen.
- (10) Rückgriffsansprüche gem. §§ 478, 479 BGB bestehen nur, sofern die Inanspruchnahme durch den Verbraucher berechtigt war und nur im gesetzlichen Umfang, nicht dagegen für nicht mit uns abgestimmte Kulanzregelungen, und setzen die Beachtung eigener Pflichten des Rückgriffsberechtigten, insbesondere die Beachtung etwaiger Rügeobliegenheiten, voraus.
- (11) Die Weiterverarbeitung oder der Einbau von unsererseits gelieferter Ware gilt stets als Verzicht auf die Mängelrüge, soweit der Mangel erkennbar war.
- (12) Bei berechtigten Mängelrügen dürfen Zahlungen des Kunden nur in dem Umfang zurückgehalten werden, die in einem angemessenen Verhältnis zu den aufgetretenen Sachmängeln stehen. Erfolgte die Mängelrüge zu Unrecht, sind wir berechtigt, vom Kunden Ersatz der uns hierdurch entstandenen Aufwendungen zu verlangen.
- (13) Mängelansprüche bestehen nicht bei nur unerheblicher Abweichung von der vereinbarten oder üblichen Beschaffenheit oder Brauchbarkeit, z.B. unerheblichen Abweichungen in Farbe, Maßen und/oder Qualität oder Leistungsmerkmalen der Produkte.
- (14) Die Anerkennung von Sachmängeln bedarf stets der Schriftform.
- (15) Unsere Gewährleistung erstreckt sich nicht auf die Eignung des Liefergegenstandes für den vom Kunden vorgesehenen, vom üblichen abweichenden Verwendungszweck, soweit dieser nicht schriftlich vereinbart worden ist.
- (16) Unsere Gewährleistungspflicht erstreckt sich nur auf die Lieferung neu hergestellter Produkte. Sofern nicht anders vereinbart, werden gebrauchte Produkte wie gesehen unter Ausschluss jeder Gewährleistung verkauft.
- (17) Gewährleistungsansprüche bestehen nicht für normale Abnutzung, Verschleiß, Schäden, die durch den Kunden oder einen Dritten verschuldet werden, eine unsachgemäße Benutzung oder Missbrauch der Produkte einschließlich einer versehentlichen oder willentlichen Zerstörung oder Beschädigung der Produkte.

§ 8 Haftung

- (1) Für Schäden haften wir, aus welchen Rechtsgründen auch immer, nur,
 - a) soweit uns, unseren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsehtilfen Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fällt
 - b) bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper, Gesundheit
 - c) bei schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten
 - d) bei Mängeln, die wir arglistig verschwiegen oder deren Abwesenheit wir garantiert haben
 - e) soweit nach Produkthaftungsgesetz für Personen- oder Sachschäden an privat genutzten Gegenständen gehaftet wird.
- Für weitergehende Schadensersatzansprüche haften wir nicht.
- (2) Eine wesentliche Vertragspflicht ist eine Pflicht, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf.
- (3) Bei schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haften wir jedoch nur begrenzt auf den vertragstypischen, vernünftigerweise vorhersehbaren Schaden.
- (4) Der vertragstypische, vorhersehbare Schaden ist in Höhe des Vertragswertes der betroffenen Leistung anzusetzen.

§ 9 Gewerbliche Schutzrechte und Rechtsmängel

- (1) Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich innerhalb der Bundesrepublik Deutschland frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (nachfolgend zusammen »Schutzrechte« genannt) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Kunden berechnete Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Kunden wie folgt:
- (2) Wir werden nach unserer Wahl auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Kunden die gesetzlichen Rücktritts- und Minderungsrechte zu.
- (3) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach § 8.
- (4) Die vorstehend genannten Verpflichtungen unsererseits bestehen nur, soweit der Kunde uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt hat, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Kunde die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.
- (5) Ansprüche des Kunden sind ausgeschlossen, sofern er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.
- (6) Ansprüche des Kunden sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Kunden, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass der Liefergegenstand vom Kunden verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt hat.
- (7) Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen des § 7 entsprechend.
- (8) Weitergehende oder andere als die in diesem § 9 und in § 7 geregelte Ansprüche des Kunden gegen uns sind ausgeschlossen.

§ 10 Reparaturen und Serviceleistungen

- (1) In die diesem § 10 genannten Reparaturen beziehen sich auf solche Reparaturen, die außerhalb einer Gewährleistungsverpflichtung für Sachmängel erfolgen.
- (2) Reparaturen werden so ausgeführt, dass der Reparaturgegenstand hinterher wieder voll funktionstüchtig ist. Nicht mehr einwandfreie Teile werden erneuert, wenn das für eine ordnungsgemäße Funktion erforderlich ist.
- (3) Bei Reparaturen, deren Kosten voraussichtlich 40 % des Neuwerts übersteigen, werden wir stattdessen ein entsprechendes Neugerät anbieten.
- (4) Wird vor der Reparatur ein Kostenvoranschlag gewünscht, hat der Kunde dies ausdrücklich anzugeben. Der Kostenvoranschlag ist kostenpflichtig und beträgt pauschal 50,- €; bei Reparatur werden die Kosten des Kostenvoranschlags mit den Reparaturkosten verrechnet.

§ 11 Aufstellung und Inbetriebnahme

Soweit Aufstellung und Inbetriebnahme Vertragsgegenstand sind, basieren die dafür angegebenen Preise auf der Voraussetzung, dass ein reibungsloser Montageablauf gewährleistet ist. Entstehen uns durch nachfolgend aufgeführte Umstände Mehraufwendungen, so werden diese dem Kunden zu den dann gültigen Montagesätzen in Rechnung gestellt, es sei denn, wir haben diese Umstände zu vertreten:

- a) Überstunden;

- b) Unterbrechung der Aufstellung, so dass neue An- und Abreisen erforderlich sind;
- c) Verketzung mit Einrichtungen, die nicht zu unserem Lieferumfang gehören;
- d) Errichten von Fundamenten und Arbeiten am Fundament;
- e) Luft- und Elektroversorgung der Einrichtungen;
- f) Wartezeiten;
- g) erforderliche Arbeiten, die bauseitig bzw. kundenseitig zu erfüllen sind und nicht termingerech oder fehlerhaft ausgeführt sind;
- h) nicht vorbereiteter oder nicht aufgeräumter Arbeitsplatz;
- i) wenn Bauteile, Maschinen oder Einrichtungsgegenstände der Anlage nicht termingerech und nicht vereinbarungsgemäß am Aufstellungsplatz der Anlage abgeladen werden können.

§ 12 Montagebedingungen

Handelt es sich bei dem Vertragsgegenstand um Montageleistungen, so gelten ergänzend folgende Bedingungen:

- (1) Der Kunde stellt sicher, dass im Falle eines Arbeitseinsatzes der Montageort unserem Personal gesäubert zur Verfügung gestellt wird.
- (2) Wartungs- und Bedienungspersonal des Kunden müssen verfügbar sein, um unser Personal zu unterstützen.
- (3) Der Kunde stellt kostenfrei zusätzliche Arbeitskraft (Helfer), Werkzeuge, Geräte, Schmiermittel, Energieversorgung, Wasser und dergleichen zur Verfügung, sofern dies für den Arbeitseinsatz erforderlich ist.
- (4) Der Kunde stellt unserem Personal zur Aufbewahrung seiner Ausrüstung einen abschließbaren Raum zur Verfügung. Die Versicherung gegen Brand- und Wasserschaden ist Sache des Kunden.
- (5) Der Kunde hat uns auf die gesetzlichen, behördlichen und sonstigen Vorschriften aufmerksam zu machen, die sich auf die Ausführung der Arbeiten und den Betrieb sowie auf die Krankheits- und Unfallverhütung beziehen.
- (6) Der Kunde hat unser Personal bei der Durchführung der Arbeiten auf seine Kosten zu unterstützen.
- (7) Der Kunde hat die zum Schutz von Personen und Sachen am Arbeitsort erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Er hat auch unseren Einsatzleiter über bestehende spezielle Sicherheitsvorschriften zu unterrichten, soweit diese für unser Personal von Bedeutung sind.
- (8) Die technische Hilfeleistung des Kunden muss gewährleisten, dass der Arbeitseinsatz unverzüglich nach Ankniff unseres Personals begonnen und ohne Verzögerung bis zur Abnahme durch den Kunden durchgeführt werden kann.
- (9) Kommt der Kunde seinen Pflichten nicht nach, so sind wir nach Fristsetzung berechtigt, jedoch nicht verpflichtet, die dem Kunden obliegenden Handlungen an dessen Stelle und auf dessen Kosten vorzunehmen. Im Übrigen bleiben unsere gesetzlichen Rechte und Ansprüche unberührt.
- (10) Der Kunde ist ohne unsere vorherige schriftliche Zustimmung nicht berechtigt, unser Personal zu außervertraglichen Arbeiten heranzuziehen.
- (11) Der Kunde ist für eine regelmäßige Sicherung seiner Daten verantwortlich. Bei einem von uns verschuldeten Datenverlust haften wir vorbehaltlich des vorstehenden § 8 deshalb der Höhe nach begrenzt auf die Kosten, die bei ordnungsgemäßer Sicherung der Daten durch den Kunden entstanden wären, insbesondere die Kosten der Vervielfältigung der Daten von den vom Kunden zu erstellenden Sicherheitskopien und für die Wiederherstellung der Daten, die auch bei einer ordnungsgemäß erfolgten Sicherung der Daten verloren gegangen wären.

§ 13 Abnahmeregelungen für Vorabnahme und Endabnahme

- (1) Soweit eine Vorabnahme in unserem Werk vereinbart ist, erfolgt diese in Absprache mit dem Kunden. Das Ergebnis der Vorabnahme wird in einem Vorabnahmeprotokoll festgehalten.
- (2) Sollte eine Vorabnahme aus Gründen, die der Kunde zu vertreten hat, nicht termingerech stattfinden, gilt unser internes Abnahmeprotokoll als Vorabnahmeprotokoll.
- (3) Soweit eine Endabnahme vereinbart ist oder nach den anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen erforderlich ist, gelten die nachfolgenden Bestimmungen dieses § 13.
- (4) Die Endabnahme erfolgt in Absprache mit dem Kunden im Werk des Kunden.
- (5) Der Kunde ist zur Abnahme der von uns erbrachten Leistungen verpflichtet, sobald ihm deren Beendigung angezeigt worden ist und eine etwa vertraglich vorgesehene Erprobung stattgefunden hat.
- (6) Stellt der Kunde bei seiner Überprüfung Abweichungen gegenüber dem Pflichtenheft bzw. den vertraglich vereinbarten Vorgaben fest, teilt er uns dies unverzüglich in Textform mit. Die Mitteilung sollte eine hinreichend konkrete Beschreibung der festgestellten Abweichung enthalten, um uns die Identifizierung und Beseitigung der Abweichung zu ermöglichen.
- (7) Wegen unwesentlicher Mängel kann der Kunde die Endabnahme nicht verweigern. Mängel dieser Art werden von uns im Rahmen der Gewährleistung beseitigt.
- (8) Wesentliche Mängel werden von uns baldmöglichst beseitigt und dem Kunden anschließend zur Abnahme vorgelegt; die erneute Abnahmeprüfung beschränkt sich auf die Feststellung der Beseitigung der Abweichung. Unwesentliche Abweichungen werden vom Kunden schriftlich in der Abnahmeerklärung als Mangel festgehalten und von uns im Rahmen der Gewährleistung beseitigt.
- (9) Verweigert der Kunde die Abnahme unberechtigt oder ohne die Angabe von Gründen, so können wir ihm schriftlich eine Frist von 14 Tagen zur Erklärung der Abnahme setzen. Die Abnahme gilt als erfolgt, soweit der Kunde das Werk nicht innerhalb dieser Frist abnimmt bzw. die von ihm festgestellten wesentlichen Mängel schriftlich spezifiziert.
- (10) In jedem Fall gilt das Arbeitsergebnis als angenommen, wenn der Kunde dieses produktiv einsetzt oder einsetzen könnte. Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Gewährleistungszeit zu laufen und wir haben einen Anspruch auf die Zahlung eines etwa noch ausstehenden Restbetrags.
- (11) Der Kunde ist nicht berechtigt, die Endabnahme wegen Störungen bei der Endabnahme, die wir nicht zu vertreten haben, zu verweigern.
- (12) Der Kunde stellt das zur Endabnahme erforderliche, geschulte und qualifizierte Bedienpersonal termingerech und kostenlos zur Verfügung.
- (13) Sofern Teilabnahmen vereinbart sind, beginnt die Verjährung mit Abnahme der letzten Leistung.
- (14) Mit der Endabnahme entfällt unsere Haftung für erkennbare Mängel, soweit sich der Kunde nicht die Geltendmachung eines ihm bekannten Mangels vorbehalten hat.

§ 14 Softwarenutzung

- (1) Soweit im Lieferumfang Software enthalten ist, räumen wir dem Kunden ein nicht ausschließliches Recht ein, die gelieferte Software einschließlich ihrer Dokumentation zu nutzen. Sie wird zur Verwendung auf dem dafür bestimmten Liefergegenstand überlassen. Eine Nutzung der Software auf mehr als einem System ist untersagt.
- (2) Der Kunde darf die Software nur im gesetzlich zulässigen Umfang vervielfältigen, überarbeiten, übersetzen oder von dem Objektcode in den Quellcode umwandeln. Der Kunde verpflichtet sich, Herstellerangaben – insbesondere Copyrightvermerke – weder zu entfernen noch ohne unsere vorherige ausdrückliche Zustimmung zu verändern.
- (3) Alle sonstigen Rechte an der Software und den Dokumentationen einschließlich der Kopien bleiben bei uns bzw. beim Softwarelieferanten. Die Vergabe von Unterlizenzen ist nicht zulässig.

§ 15 Kündigungsrecht des Kunden

Sofern wir die Lieferung einer herzustellenden oder zu erzeugenden, beweglichen, nicht vertretbaren Sache schulden, kann der Kunde bis zur Vollendung des Werkes jederzeit den Vertrag kündigen. Kündigt der Kunde, so sind wir berechtigt, die vereinbarte Vergütung zu verlangen; wir müssen uns jedoch dasjenige anrechnen lassen, was wir infolge der Aufhebung des Vertrages an Aufwendungen erspart oder durch anderweitige Verwendung unserer Arbeitskraft erwerben oder zu erwerben böswillig unterlassen. § 649 BGB bleibt hiervon unberührt.

§ 16 Erfüllungsort, Gerichtsstand, anzuwendendes Recht, Sonstiges

- (1) Der Erfüllungsort für alle Forderungen aus der Geschäftsbeziehung zwischen uns und dem Kunden ist der Sitz unserer Gesellschaft.
- (2) Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Forderungen aus der Geschäftsbeziehung einschließlich solcher aus Schecks und Wechseln ist am Erfüllungsort, sofern der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Wir sind jedoch auch berechtigt, gegen den Kunden an seinem allgemeinen Gerichtsstand vorzugehen.
- (3) Für alle Auseinandersetzungen aus Verträgen, für die diese Bedingungen gelten, und alle Auseinandersetzungen aus der Geschäftsbeziehung zwischen uns und dem Kunden ist ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden. Die Anwendung des UN-Kaufrechts (CISG) sowie des Internationalen Privatrechts ist ausgeschlossen.

§ 17 Schlussbestimmungen

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so bleibt die Wirksamkeit der sonstigen Bedingungen hiervon unberührt.

Rieber GmbH & Co. KG · Hoffmannstr. 44 · 72770 Reutlingen

Stand: 17.12.2015

Rieber

The mobile kitchen company



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