



STW / ZUB®

Solo il meglio per la distribuzione delle vivande.

Rieber

Il carrello Rieber per il trasporto delle vivande

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

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



Il sistema ad attingimento...

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





Distribuzione intelligente...

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

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

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

Armadietto riscaldato: 1 elemento riscaldante per ogni armadietto GN 1/1, potenza termica regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da + 30 °C a +110 °C (+ 90 °C per NORM III-1-1K). Armadietto optional refrigerato: 1 armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica, campo di refrigerazione da +2 °C a +10 °C. Capacità di raffreddamento: 118 W a -10 °C temperatura di evaporazione, fluido refrigerante R134a. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m. Finta presa. Tipo di protezione IP X5 (contro i getti d'acqua) oppure IP X3 (contro gli spruzzi d'acqua) per il modello NORM-II-super. Tensione nominale 1 N AC 230V 50 Hz/60 Hz.



Tutto in vista

Regolazione del riscaldamento separata per ogni vano ed ogni vasca



Requisiti igienici H3

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



Il completamento ideale

Contenitori Rieber Gastronorm (cfr. apposito prospetto)



Distribuzione

Variante per la distribuzione con coperchio scorrevole in acciaio inox



Il completamento ideale

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



catering kitchen*

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

* brevetto depositato

Carrello da trasporto, riscaldabile anche a secco

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

2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL. Armadietto riscaldato
1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa.

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

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

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



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali

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

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

Carrello da trasporto in acciaio inox. Ripiano superiore con bordo rialzato, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldata, riscaldabile a secco o umido con scarico. Risparmio significativo di energia per il riscaldamento a secco. Vasca per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm. Armadietto e sportelli con parete a intercapedine, isolati, dimensioni per scomparto: 330 x 570 x 364 mm, 1 scomparto riscaldato a sinistra, 1 scomparto refrigerato a destra. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto. Interno saldato, requisiti igienici H3. Ciascuno con 8 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunti, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza. Paraspigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, Parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL.

Armadietto riscaldato (sinistra)

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

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

Armadietto refrigerato

1 armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente.

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

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

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

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

* **Disposizione ruote HL:**

** **Disposizione ruote VHL:**

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



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali

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

Accessori speciali

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

ulteriori accessori su richiesta