



Regio-station Het optimum binnen het serveren van gerechten

Rieber

Met het Regio-station worden uw gerechten prima verzorgd

De verschillende typen van dit multifunctionele transport-, tussentijdse opslag-, regenerer- en distributiesysteem overtuigen door kwaliteit, een gevarieerd programma met speciale uitvoeringen en een intelligente elektronische besturing, waarmee een op de menu's afgestemde programmering voor 7 dagen mogelijk wordt.

Ook geschikt voor individuele porties bij diëten.

De in GN-bakken gedane gerechten worden gekoeld of warm ofwel met het Regio-station of hun transferwagen naar de stationskeuken of naar de eetzaal gebracht. Op de opdieningsplaats zelf wordt afhankelijk van het programma geregenereerd (gekoeld eten „Cook and Chill“, diepvrieseten „Cook and Freeze“) of worden de gerechten warmgehouden (vers eten „Cook and Serve“) of ook gekoeld tussentijds opgeslagen tot het tijdstip van serveren.

In het schepsysteem worden de gerechten uit de Gastronormbakken op borden geserveerd en gedistribueerd c.q. opgediend.



Inhoudsopgave

Inleiding	Pagina 02 - 03
Overzicht	Pagina 04 - 07
Assortiment	Pagina 08 - 11

Regio-station - het optimum binnen het serveren van gerechten.

De gerechten worden in Gastronorm-bakken c.q. het Rieber kookgereedschap thermo-plates® op de verwarmbare afdekking aan de gast gepresenteerd en bovendien met de warmtebrug warmgehouden tot aan de opdiening. In het schepsysteem worden de gerechten dan vanuit de GN-bakken op borden geserveerd en opgediend.



Op de opdieningsplaats zelf worden de gerechten geregenereerd, warmgehouden of worden zij gekoeld tussentijds opgeslagen tot op het tijdstip van serveren.



Op elke manier perfect ...

Technische omschrijving:

Corpus bestaat uit rvs. De bovenste afdekking is voorzien van twee gescheiden verwarmbare warmhoudzones, om 4 GN-bakken in het formaat GN 1/1, 55 mm diep, gelijk met het oppervlak op te stellen. Links en rechts begrenzen twee stabiele schuifgrepen de afdekking en fixeren zij de GN-bakken aan de zijkant. De twee warmtestralers van de licht-/warmtebrug kunnen gescheiden worden geschakeld. De beglazing van de hoestbescherming is verstelbaar, optioneel voor

bediening of zelfbediening. Aan de kant van de gasten is op het corpus een neerklapbare dienbladglijbaan van ronde rvs buis aangebracht. In het corpus zijn de afzonderlijke functies koelen / warmhouden / regenereren / opslaan ondergebracht. Volautomatische programmaloop. Voorbeeld in het standaardmenu: Start – koel – regeneratieproces loopt automatisch tot en met de ingestelde serveertijd. Tijdens de serveertijd worden de tafelpaatsverwarming en de warmtestralers eveneens ingeschakeld.

Indien nodig kan het proces ook handmatig worden geregeld. U kunt de mogelijke uitvoeringen uit de omschrijving halen. Het installatievak is in het corpus of in de licht-/warmtebrug altijd centraal geplaatst. Bij enkele varianten is een afsluitbare schuiflade gemonteerd. De functieafdelingen links en rechts van het installatievak zijn voorzien van een transferframe. Dit is ontworpen om 8 stuks GN-bakken in het formaat GN 1/1, 55 mm diep (inhoud elk 5,6 liter) op te nemen en bestaat volledig uit rvs.

Er is een optionele transportwagen voor maximaal 2 transferframes als accessoire te koop. Een rondlopende stootbescherming voorkomt beschadigingen aan de zijwanden. De Regio-stations worden standaard geleverd in een uitvoering met roestvrije wielen conform DIN 18867 – deel 8. De wiel diameter bedraagt 160 mm. 5 wielen: telkens 2 zwenk- en zwenk-stopwielen en 1 bokwiel centraal. (Optioneel en bij type 10 - 13 opstelling HL)



Geautomatiseerd verloop

Elektronische besturing met programmering voor 7 dagen. Elke dag kunnen drie geautomatiseerde programmalopen worden toegewezen.



Goed verwarmd

Verstelbare ruit voor hoestbescherming voor bediening of zelfbediening daarachter warmtebrug met 2 kwartsstralers.



Transferwagons

Voor max. 2 hordenframes



Transferwagons

Met hordenframes wordt losgedokt om over te geven

Overzicht

Regio-station met besturing in de plank

	R-ST type 1 Warmhouden + bord warmen+ opslaan + schuiflade + regenereren		R-ST type 8 Warmhouden + bord warmen+ opslaan + schuiflade + koelen / regenereren
	R-ST type 2 Warmhouden + opstelplaats + schuiflade + regenereren		R-ST type 9 Warmhouden + opstelplaats + schuiflade + koelen / regenereren
	R-ST type 3 Warmhouden + koelen + schuiflade + regenereren		R-ST type 5 Warmhouden + koelen + schuiflade + koelen / regenereren

Overzicht

Regio-station met besturing in het installatievak

	R-ST type 7 Warmhouden + 2 x regenereren		R-ST type 6 Warmhouden + 2 x koelen / regenereren
	R-ST type 11 Warmhouden + regenereren		R-ST type 12 Warmhouden + koelen / regenereren
	R-ST type 13 Koelen / regenereren + koelen		

Speciale uitvoering

Bestelnr.

Vleugeldeuren afsluitbaar

per deur

Neerklapbare plank aan zijkant links of rechts

Bekleding kopse kant (rechts en links), van Resopal, opgelijmd

per kant

Bekleding aan kant van gasten, van Resopal, opgelijmd

Galerie aan kant van gasten

Galerie aan kant van gasten en bediening

Transferwagen voor 2 transferframes

88 27 11 02

Afdekkap voor transferwagen

88 27 11 03

Extra transferframe voor 7 x GN 1/1 65 mm diep

88 27 11 04

Extra transferframe voor 8 x GN 1/1 55 mm diep

88 27 11 01

Regio-station

R-ST type 1

Warmtebrug boven met besturingspaneel. Linksbeneden neutraal vak om borden enz. op te slaan, daarboven warmhoudvak voor borden, midden bovenin schuiflade bv. voor bestek, rechts groot regenerereervak.



R-ST type 8

Zoals R-ST type 1 maar rechts met groot koel-/regenerereervak

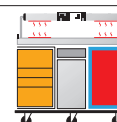
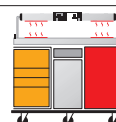
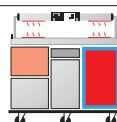
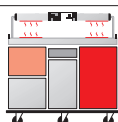
R-ST type 2

Warmtebrug boven met besturingspaneel. Links opstelplaats voor thermoport 1000 K. Midden bovenin schuiflade bv. voor bestek, rechts groot regenerereervak.



R-ST type 9

Zoals R-ST type 2, rechts echter met groot koel-/regenerereervak.



	R-ST type 1	R-ST type 8	R-ST type 2	R-ST type 9
Lengte in mm	1412	1412	1412	1412
Breedte in mm, indien dienbladglijbaan ingeklapt	734	734	734	734
Breedte in mm, indien dienbladglijbaan uitgeklaapt	944	944	944	944
Hoogte in mm bovenkant afdekking	986	986	986	986
Hoogte in mm bovenkant warmtebrug	1386	1386	1386	1386
Vak voor bordverwarming	Hoogte 285 mm voor 3 x GN 1/1, 55 mm diep, max. temperatuur 70 °C (ingehangen elementen voor zijdelingse geleiding met 4 paar U-vormige oplegrails)	Hoogte 285 mm voor 3 x GN 1/1, 55 mm diep, max. temperatuur 70 °C (ingehangen elementen voor zijdelingse geleiding met 4 paar U-vormige oplegrails)	-	-
Neutraal vak	Hoogte 285 mm voor 3 x GN 1/1, 55 mm diep, (ingehangen elementen voor zijdelingse geleiding met 4 paar U-vormige oplegrails)	Hoogte 285 mm voor 3 x GN 1/1, 55 mm diep, (ingehangen elementen voor zijdelingse geleiding met 4 paar U-vormige oplegrails)	-	-
Regenerereervak	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep Regenerereerbereik t/m +170 °C	-	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep Regenerereerbereik t/m +170 °C	-
Koel-/regenerereervak	-	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld, regenerereerbereik t/m + 170 °C	-	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld, regenerereerbereik t/m + 170 °C
230 V-uitvoering				
Aansluitwaarde	3,2 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,4 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,2 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,2 kW, 1N AC 230 V 50 Hz
Verwarmingsvermogen regenerereervak	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW
Aanduiding	R-ST type 1 - 230 V	R-ST type 8 - 230 V	R-ST type 2 - 230 V	R-ST type 9 - 230 V
Bestelnr.	88 27 01 01	88 27 01 02	88 27 02 01	88 27 02 02
400 V-uitvoering				
Aansluitwaarde	6,6 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	7,3 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,6 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	7,3 kW, 3N AC 400 V 50 Hz
Verwarmingsvermogen regenerereervak	6,6 kW	6,6 kW		
Aanduiding	R-ST type 1 - 400 V	R-ST type 8 - 400 V	R-ST type 2 - 400 V	R-ST type 9 - 400 V
Bestelnr.	88 27 01 03	88 27 01 04	88 27 02 03	88 27 02 04

Regio-station

R-ST type 3

Warmtebrug boven met besturingspaneel. Links groot koelvak, in midden boven schuiflade bv. voor bestek, rechts groot regenerereervak.

R-ST type 5

Zoals R-ST type 3, rechts echter met groot koel-/regenerereervak.

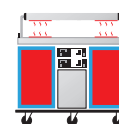
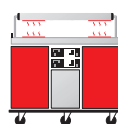
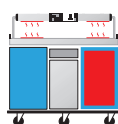
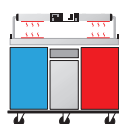


R-ST type 7

Warmtebrug boven. Links groot regenerereervak, in midden boven de besturingspanelen, rechts groot regenerereervak.

R-ST type 6

Zoals R-ST type 7, links en rechts echter met groot koel-/regenerereervak.



	R-ST type 3	R-ST type 5	R-ST type 7	R-ST type 6
Langte in mm	1412	1412	1412	1412
Breedte in mm, indien dienbladglijbaan ingeklapt	734	734	734	734
Breedte in mm, indien dienbladglijbaan uitgeklaapt	944	944	944	944
Hoogte in mm bovenkant afdekking	986	986	986	986
Hoogte in mm bovenkant warmtebrug	1386	1386	1386	1386
Koelvak	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld	-	-
Regenerereervak	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep Regenerereerbereik t/m +170 °C	-	2 regenerereervakken voor elk 8 x GN 1/1, 55 mm diep Regenerereerbereik t/m +170 °C	-
Koel-/regenerereervak	-	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld, regenerereerbereik t/m + 170 °C	-	2 koel-/ regenerereervakken voor elk 8 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld, regenerereerbereik t/m + 170 °C
230 V-uitvoering				
Aansluitwaarde	3,3 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	3,4 kW, 1N AC 230 V 50 Hz	-	-
Verwarmingsvermogen regenerereervak	3,04 kW	3,04 kW	-	-
Aanduiding	R-ST type 3 - 230 V	R-ST type 5 - 230 V	-	-
Bestelnr.	88 27 03 01	88 27 05 01	-	-
400 V-uitvoering				
Aansluitwaarde	6,7 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,8 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,4 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	6,5 kW, 3N AC 400 V 50 Hz
Verwarmingsvermogen regenerereervak	6,6 kW	6,6 kW	Per regenerereervak 3,04 kW	Per regenerereervak 3,04 kW
Aanduiding	R-ST type 3 - 400 V	R-ST type 5 - 400 V	R-ST type 7 - 400 V	R-ST type 6 - 400 V
Bestelnr.	88 27 03 02	88 27 05 02	88 27 04 02	88 27 04 03

Regio-station

R-ST type 11

Warmtebrug boven. Links besturingspanelen, rechts groot regenerereervak.

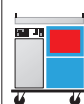
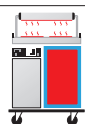
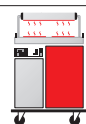
R-ST type 12

Zoals R-ST11, rechts echter met groot koel-/regenerereervak.



R-ST type 13

Links besturingspaneel, rechts koel-/regenerereervak boven en koelvak beneden. Wieldiameter 125 mm.



R-ST type 11

R-ST type 12

R-ST type 13

Lengte in mm	985	985	982	
Breedte in mm, indien dienbladglijbaan ingeklapt	734	734	Dienbladglijbaan uitsluitend optioneel op aanvraag	
Breedte in mm, indien dienbladglijbaan uitgeklaapt	944	944	Dienbladglijbaan uitsluitend optioneel op aanvraag	
Hoogte in mm bovenkant afdekking	986	986	1047 Verwarmde afdekking uitsluitend optioneel op aanvraag	
Hoogte in mm bovenkant warmtebrug	1386	1386	Licht-/warmtebrug uitsluitend optioneel op aanvraag	
Hoogte in mm bovenkant schuifgrepen	-	-	1114	
Koelvak	-	-	Voor 3 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld	
Regenerereervak	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep Regenerereerbereik t/m + 170 °C	-	-	
Koel-/regenerereervak	-	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld, regenerereerbereik t/m + 170 °C	Voor 3 x GN 1/1, 55 mm diep, koelbereik van + 2 t/m + 14 °C, af fabriek op + 4 °C ingesteld, regenerereerbereik t/m + 170 °C	
230 V-uitvoering				
Aansluitwaarde	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	
Verwarmingsvermogen regenerereervak	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW	
Aanduiding	R-ST type 11 - 230 V	R-ST type 12 - 230 V	R-ST type 13 - 230 V	
Bestelnr.	88 27 06 01	88 27 06 03	88 27 06 05	
400 V-uitvoering				
Aansluitwaarde	6,6 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	7,3 kW, 3N AC 400 V 50 Hz	-	
Verwarmingsvermogen regenerereervak	6,6 kW	6,6 kW	-	
Aanduiding	R-ST type 11 - 400 V	R-ST type 12 - 400 V	-	
Bestelnr.	88 27 06 02	88 27 06 04	-	

Speciale accessoires

		
Transferwagen voor 2 transferframes	Afdekkap voor transferwagen	Extra hordenframe
l x d x h in mm 905 x 700 x 990 Bestelnr. 88 27 11 02	Bestelnr. 88 27 11 03	Voor 8 x GN 1/1, 55 mm Bestelnr. 88 27 11 01 Voor 7 x GN 1/1, 65 mm Bestelnr. 88 27 11 04
		
Thermoport® 1000 K	Gastronorm-bak GN 1/1, 55 mm diep	Neerklapbare plank aan zijkant links of rechts
l x d x h in mm 435 x 610 x 561 Bestelnr. 85 02 04 01 oranje Bestelnr. 85 02 04 12 zwart	Bestelnr. zonder greep 84 01 01 59 Bestelnr. met greep 84 01 02 59	Bestelnr. op aanvraag
Bekleding aan kant van gast	Bekleding aan kopse kant	Vleugeldeuren afsluitbaar
Bestelnr. op aanvraag	Bestelnr. op aanvraag	Bestelnr. op aanvraag
1-zijdige galerie	2-zijdige galerie	
Aan lengtezijde (aan kant van gasten) van rond rvs materiaal Diameter 10 mm, 20 mm hoog Bestelnr. op aanvraag	Aan lengtezijde (aan kant van gasten en bediening) van rond rvs materiaal Diameter 10 mm, 20 mm hoog Bestelnr. op aanvraag	

Duitsland

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/518-0
Fax +49 (0) 7121/518 -302
E-mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Oostenrijk

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

Zwitserland

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postbus 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/866 27 37
E-mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

Frankrijk

Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B.P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0) 389/62 50 60
Fax +33 (0) 389/57 17 94
E-mail: info@fr.rieber.de
www.rieber.de

Groot-Brittannië

BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. +44 (0) 1225/70 44 70
Fax +44 (0) 1225/70 59 27
E-mail: sales@bglrieber.co.uk
www.bglrieber.co.uk

Nederland

Rieber Benelux B.V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Tel. +31 (0) 78/691 83 05
Fax +31 (0) 78/693 14 39
E-mail:
Fred.van-der-Pennen@nl.rieber.de
www.rieber.de

Polen

Gastronomia Sp. z o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. +48 (0) 22/833 87 07
Fax +48 (0) 22/833 87 22
E-mail: gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

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

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

Vooral op de plaatsen waar de productie en de consumptie van levensmiddelen qua ruimte en tijd gescheiden zijn, zorgen wij voor hoge kwaliteit van de gerechten, veiligheid en lage bedrijfskosten.

Voor warm en koud, voor 1 t/m 1000 mensen.

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



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