



# thermoport<sup>®</sup> - gerechtentransportbak



De afbeeldingen laten voorbeelden zien, die niet automatisch in de leveringsomvang hoeven te zijn inbegrepen.



Handleiding in acht nemen

Vertaling van de originele handleiding

DOWNLOAD: GEBRUIKERSHANDLEIDING

QR-code bij het typeplaatje



**Rieber Professional.** Onze oplossingen geven u kwaliteit, zekerheid  
alsook vooral een hoge energie-efficiëntie en doelmatigheid.

**CHECK HACCP** – Wat HACCP-documentatie betreft, biedt het platform  
CHECK CLOUD u het digitale systeem CHECK HACCP, een ongecompliceerde,  
veilige en transparante temperatuurregistratie.

Hiernaast zijn er nog andere digitale functies mogelijk op het gebied van hygiëne-  
en servicemanagement. Het digitale en geautomatiseerde antwoord op het  
analoge papierwerk.



## Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Revisieopsomming</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Belangrijke aanwijzingen</b> .....	<b>4</b>
2.1	De onderdelen van de technische documenten .....	4
2.2	Gebruik van de handleiding .....	5
2.3	Weergaveconventies in de tekst.....	6
2.4	Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen.....	6
2.5	Tips voor de keuze van de TP voor uw eigen speciale behoefte.....	7
<b>3</b>	<b>veiligheidsaanwijzingen</b> .....	<b>8</b>
3.1	Principiële handelwijzen .....	8
3.2	Voor het gebruik van elektrische apparatuur.....	8
3.3	Plichten van de exploitant.....	9
3.4	Eisen aan de kwalificatie van het personeel .....	10
3.5	Persoonlijke veiligheidsuitrusting(PVU) voor het personeel gereedzetten .....	10
3.6	Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen .....	11
3.6.1	Risico's bij het transport .....	11
3.6.2	Risico's als gevolg van elektriciteit .....	13
3.6.3	Risico's van verbrandingen alsook verschroeiing .....	13
3.6.4	Risico's verstikkingsgevaar .....	14
3.6.5	Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen .....	14
3.6.6	Veiligheids- en bewakingsinrichtingen .....	14
3.6.7	Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst.....	15
3.7	Verwijzing naar aan te houden voorschriften .....	16
3.8	Verwijzing naar gedrag in noodsituatie.....	16
<b>4</b>	<b>Toepassingsdoel</b> .....	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>19</b>
5.1	benaming .....	19
5.2	Technische gegevens.....	20
5.2.1	Algemene gegevens.....	20
5.2.2	TP 3000 U verwarmbaar en TP 3000, (van roestvast staal).....	26
5.2.3	TP 2000 U verwarmbaar en TP 2000, (van roestvast staal).....	27
5.2.4	TP 3000 hybrid warm/koud actief en warm/koud passief, (van roestvast staal).....	28
5.2.5	TP 1600 DU verwarmbaar en TP 1600 U verwarmbaar en TP 1600, (van roestvast staal) .....	29
5.2.6	TP 1400 U verwarmbaar en TP 1400, (van roestvast staal).....	30
5.2.7	TP 1000 DU en TP 1000 H en TP 1000 N, (van roestvast staal) .....	31
5.2.8	TP 105 L, (van roestvast staal) .....	32
5.2.9	TP actief gekoeld, (verrijdbaar, van roestvast staal).....	33

5.2.10	TP 6000 Maxi voor banket-oplossingen, (verrijdbaar, van kunststof).....	35
5.2.11	TP 6000 KB verwarmbaar en TP 6000 K, (van kunststof).....	37
5.2.12	TP 4.0 1000 KB circulatielucht en TP 1000 K, (van kunststof).....	38
5.2.13	TP 600 KB en TP 600 K, (van kunststof).....	39
5.2.14	TP 100 K hybrid, TP 100 KB verwarmbaar, TP 100 K, TP 100 KB-CNS, (van kunststof) .....	40
5.2.15	TP 50 KB verwarmbaar en TP 50 K, (van kunststof).....	42
5.3	Verwijzingen naar accessoires .....	43
5.3.1	Transportbeveiliging .....	43
5.3.2	Transport-/serveerwagens .....	44
5.3.3	BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360 .....	45
5.3.4	De mobiele keuken catering® kitchen.....	46
5.3.5	CHECK HACCP .....	46
5.3.6	Uittreksel uit het Rieber-prijzenboek .....	46
<b>6</b>	<b>Van levering tot eerste reiniging: informatie .....</b>	<b>47</b>
<b>7</b>	<b>Aanwijzingen voor het gebruik .....</b>	<b>48</b>
7.1	Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik .....	48
7.2	thermoport® vooraf op temperatuur brengen .....	50
7.3	Temperatuurregeling van de luchtcirculatieverwarming.....	51
7.3.1	... met bajonetsluiting.....	51
7.3.2	... met kliksluiting .....	53
7.4	Temperatuurregeling voor TP actief gekoeld .....	54
7.5	Enkele TP kunnen als bain-marie gebruikt worden.....	55
7.6	Actief koelhouden .....	55
7.7	Gerechten in bakken doen .....	55
7.8	Transport van de TP.....	56
7.9	Reinig de TP dagelijks na het gebruik.....	57
7.10	Stapelings/opslag van de TP.....	57
7.11	Verwijzing naar toegestane wijzigingen/ombouwingen.....	58
<b>8</b>	<b>Reiniging, onderhoud en verzorging.....</b>	<b>59</b>
8.1	Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging .....	59
8.2	Reinigingsmiddelen voor roestvast staal.....	60
8.3	Selecteer de correcte reinigingsmethode.....	61
8.4	Overzicht van de intervallen .....	63
8.5	TP verwarmbaar .....	64
8.5.1	Montage en demontage van de verwarming.....	64
8.5.2	Houd de verwarming schoon .....	66
8.6	TP actief koelbaar.....	66
8.6.1	Montage en demontage van de luchtcirculatieventilator.....	66
8.6.2	Ventilatioerooster schoon houden .....	67
8.7	Aanwijzingen voor het reinigen.....	67
8.8	Aanwijzing m.b.t. de opslag.....	68
8.9	Apparaat droog gereed houden.....	68
<b>9</b>	<b>Bedrijfsstoringen/Service.....</b>	<b>69</b>
<b>10</b>	<b>Aansprakelijkheid en garantie .....</b>	<b>70</b>
<b>11</b>	<b>Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaringen .....</b>	<b>71</b>
<b>12</b>	<b>Adres van de fabrikant.....</b>	<b>72</b>

### 1 Revisieopsomming

Revisie	Wijziging
2011-05-06	Eerste uitgave
2012-02-28	VDE-aansluitleiding op het stroomnet, pagina 21; Bijlading van rijdbare apparatuur; Uittreksel van de EG-conformiteitsverklaringen
2013-02-27	Aanvulling veiligheidsaanwijzingen
2013-04-04	Kwaliteitsmanagementmaatregelen uitvoeren
2014-11-05	Gewichten en maximale belading bereikt, veiligheidsaanwijzing gewijzigd, structuur volgens EN 60335-1 gewijzigd
2017-07-05	Aanvullingen; Aanpassing aan het prijzenboek Rieber
2017-09-21	Luchtcirculatieverwarming regelbaar; benaming
2017-12-11	Kleine verbeteringen
2019-02-01	Temperatuurverloop volgens DIN EN 12571

### 2 Belangrijke aanwijzingen

thermoport® wordt vaak afgekort met TP

#### 2.1 De onderdelen van de technische documenten

---

- Handleiding **thermoport®**
- Informatie over **CHECK HACCP**  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Selecteer "→ service", bovenin de weergavelijst.
- Reserveonderdelen alsook de vereiste instructies hiervoor.  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Selecteer "→ klantenservice", bovenin de weergavelijst.
- Het Rieber-prijzenboek informeert voortzettend over veelzijdige accessoires.  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Selecteer bovenin de weergavelijst: Zoek → prijzenboek  
Of: Wendt u zich aan de fabrikant Rieber of uw speciaalzaak
- U wilt de handleiding aanvullend in een andere taal?  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Selecteer "→ klantenservice", bovenin de weergavelijst.

## 2.2 Gebruik van de handleiding

Deze handleiding bevat belangrijke informatie om het apparaat veilig en vakkundig te kunnen gebruiken.



- Lees de handleiding voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Bewaar de handleiding en geef deze aan de bezitter na u door.

Een compacte handleiding, alternatief bij enkele handleidingen voor deze productvarianten, die gelijksoortige functies bezitten, is een vaak geopperde wens van onze klanten.

Mocht er vanuit uw oogpunt ergens een defect aanwezig zijn, laat dit ons dan zonder aarzeling weten. Wij streven ernaar met uw hulp nog beter te worden.

Hier is ruimte voor uw aantekeningen 😊

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Noteer hier de gegevens van uw contactpersoon van de Rieber klantenservice:



---

---

---

## 2.3 Weergaveconventies in de tekst

---

- Opsommingen worden zo weergegeven.
- Handlingsinstructies worden zo weergegeven.
  - Het resultaat van de handeling wordt zo weergegeven.



Zie '...' *Kruisverwijzing wordt zo weergegeven.*



### LET OP/ATTENTIE

verwijst naar mogelijke materiële schade, die geen persoonlijke schade insluit.

Het negeren van de aanwijzing kan tot materiële schade leiden.



### Gebruikerstip

- Nuttige aanwijzing of tip

## 2.4 Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen

---

De signaalwoorden GEVAAR - WAARSCHUWING - VOORZICHTIG classificeren de mogelijke gevarengraad van lichamelijk letsel in een concrete situatie. Letsel kunt u verhinderen door de aangegeven gedragsregels in acht te nemen.

Het symbool waarschuwingsdriehoek symboliseert een 'Algemeen gevaar'.



### GEVAAR

verwijst naar een **direct dreigend gevaar**.

Het negeren van deze waarschuwing leidt tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.



### WAARSCHUWING

verwijst naar een **mogelijk gevaarlijke situatie**.

Het negeren van de waarschuwing **kan tot ernstig lichamelijk letsel of de dood** leiden.



### VOORZICHTIG

verwijst naar een **mogelijk schadelijke situatie**.

Het negeren van de waarschuwing **kan tot licht lichamelijk letsel** leiden.

## 2.5 Tips voor de keuze van de TP voor uw eigen speciale behoefte

**thermoport**<sup>®</sup> van kunststof zijn robuust bij veelzijdige transporteisen.

**thermoport**<sup>®</sup> van roestvast staal worden graag gezien bij feestelijke gelegenheden.

### # En hier de voordelen in één oogopslag

- Heel erg goede isolatiewaarden
- Gastronormgeschikt
- Hygiënisch. Gladde oppervlaktes zonder verborgen hoeken
- Verwisselbare bodembeschermingsrails
- Makkelijk uithangbare deuren
- **Rieber thermoport**<sup>®</sup> van kunststof en staal zijn met elkaar gecombineerd te stapelen en op Rieber transport- of serveerwagens plaatsbaar — voor een antislip en veilig transport.
- **CHECK HACCP** – het digitale systeem voor een ongecompliceerde, veilige en transparante temperatuurregistratie – uitbreidingen mogelijk. Hiernaast zijn er nog andere digitale functies mogelijk op het gebied van hygiëne en servicemanagement.



Zie 'CHECK HACCP', pagina 46

### # Gebruikte afkortingen

**thermoport**<sup>®</sup> wordt vaak afgekort met **TP**

Een klein steuntje voor de type code:

TP	—	thermoport <sup>®</sup>
TP 4.0		... symboliseert nieuwe generatie zoals Industrie 4.0
TP	6000 — 3000 2000 1600 1400 1000 105 50	... het getal signaleert de grootte in de reeks
TP	C	... met luchtcirculatieverwarming/TP van staal
TP	DC	... met luchtcirculatieverwarming en deksel boven /TP van staal
TP	L	... toplader /TP van roestvast staal
TP	K	... (K) koud / TP van roestvast staal
TP	KB	... (K) kunststof / (B) verwarmbaar
TP	KB -A	... (K) kunststof / (B) verwarmbaar; met analoge temperatuurregeling
TP	KB -D	... (K) kunststof / (B) verwarmbaar; met digitale temperatuurregeling
TP	K	... (K) kunststof /TP van kunststof

## 3 veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over restgevaaren en gevaaren bij reglementaire toepassing van het apparaat. Er worden alleen algemeen geldende en algemeen in acht te nemen veiligheidsaanwijzingen vermeld.

Veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handelingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

### 3.1 Principiële handelwijzen

---

Dit apparaat komt overeen met de stand van de techniek en de erkende veiligheidstechnische regels, toch kunnen er gevaaren ontstaan.

- Gebruik het apparaat niet als trapkrukje of als plateau.
- Gebruik het apparaat alleen in een onberispelijke toestand, onder inachtneming van deze handleiding.
- Let er in alle fasen van de levensduur van het apparaat op, dat het apparaat zo veilig mogelijk in zijn omgeving is geïntegreerd.
- Bouw het apparaat niet om en breng geen wijzigingen aan.

### 3.2 Voor het gebruik van elektrische apparatuur

---

Veiligheidsaanwijzingen geciteerd uit EN 60745-1:

#### Werkplaats

- Houd het werkgebied schoon en opgeruimd. Wanorde en onbelichte werkgebieden kunnen tot ongevallen leiden.
- Houd kinderen en andere personen tijdens het gebruik op afstand.

#### Elektrische veiligheid

- De aansluitstekker van het apparaat moet in de contactdoos passen. De stekker mag op geen enkele manier worden veranderd. Gebruik geen adapterstekkers in combinatie met beschermende aarde-apparatuur. Onveranderde stekkers en passende contactdozen verminderen het risico op een elektrische schok.
- Vermijd lichamelijk contact met geaarde oppervlakken, als met buizen, verwarmingen, kachels en koelkasten. Er bestaat een verhoogd risico door elektrische schok, als uw lichaam geaard is.
- Houd het apparaat uit de buurt van regen of vochtigheid. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico van een elektrische schok.
- Let er bij het uitnemen van de gerechten op, dat geen vloeistof zoals saus op de thermoport<sup>®</sup> terecht komt. Er bestaat een verhoogd risico door elektrische schok.
- Gebruik de kabel niet voor doeleinden waarvoor deze niet bedoeld is, om de stekker uit de contactdoos te trekken. Pak altijd vast aan de stekker. Houd de kabel uit de buurt van hitte, olie, scherpe kanten of apparaatdelen die bewegen. Beschadigde of verwikkelde kabels verhogen het risico op een elektrische schok.
- Als u met een elektrisch apparaat in de open lucht werkt, gebruik dan uitsluitend verlengingskabels, die ook zijn goedgekeurd voor gebruik buiten. De toepassing van een voor het buitengebied geschikte verlengingskabel vermindert het risico op een elektrische schok.
- Brandgevaar mogelijk als gevolg van warmteophoping. Wikkel de kabel van de kabeltrommel af om een mogelijke warmteophoping resp. kabelbrand te voorkomen. De koppeling moet spuitwaterbeschermd zijn, van rubber zijn of met rubber zijn overtrokken.

#### Veiligheid van personen

- Wees opmerkzaam en let op wat u doet en ga met verstand te werk met een elektrisch apparaat. Gebruik het apparaat niet als u moe bent of onder de invloed staat van drugs, alcohol of medicijnen. Een moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.



- Vermijd een onbedoelde inbedrijfstelling. Overtuig u ervan, dat de schakelaar in de positie „UIT“ staat, voordat u de stekker in de contactdoos steekt. Als u het apparaat ingeschakeld aansluit op de stroomtoevoer, kan dit leiden tot ongelukken.

#### **Zorgvuldige omgang en gebruik van elektrische apparatuur**

- Bewaar ongebruikte elektrische apparatuur buiten het bereik van kinderen. Laat geen personen het apparaat gebruiken, die niet met het apparaat vertrouwd zijn of deze aanwijzingen niet hebben gelezen. Elektrische apparatuur is gevaarlijk, als zij door onervaren personen wordt gebruikt.
- Verzorg het apparaat zorgvuldig. Controleer of bewegende apparaatdelen onberispelijk functioneren en niet klemmen, of delen gebroken of zodanig beschadigd zijn, dat de functie van het apparaat wordt benadeeld. Laat beschadigde delen voor het gebruik van het apparaat repareren. Veel ongevallen vinden hun oorzaak in slecht onderhouden elektrische apparaten.
- Gebruik elektrisch apparaat, accessoires enz. in overeenstemming met deze aanwijzingen en zo als het voor dit speciale type apparaat is voorgeschreven. Houd daarbij rekening met de arbeidsvoorwaarden en de uitvoerende activiteit. Het gebruik van elektrische apparatuur voor andere dan de voorziene toepassingen kan tot gevaarlijke situaties leiden.

#### **Service**

- Laat het apparaat uitsluitend door gekwalificeerd vakpersoneel en uitsluitend met originele reserveonderdelen repareren. Daarmee wordt gegarandeerd, dat de veiligheid van het apparaat behouden blijft.

### **3.3 Plichten van de exploitant**

#### **Exploitant**

Exploitant is de persoon, die het apparaat voor industriële of economische doeleinden exploiteert of aan een derde voor gebruik/toepassing overlaat en tijdens het bedrijf de wettelijke verantwoording van het apparaat voor de bescherming van de gebruiker, van het personeel of derden draagt.

#### **Plichten van de exploitant**

Het apparaat wordt in de industriële sector gebruikt. De exploitant van het apparaat is daarom aan de wettelijke plichten voor de arbeidsveiligheid onderworpen.

Naast de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding moeten de voor het toepassingsbereik van het apparaat geldige veiligheids- ongevallenpreventie- en milieuvorschriften worden aangehouden.

Daarbij geldt met name het volgende:

- De exploitant moet zich over de geldende arbeidsveiligheidsbepalingen laten informeren en in een risicobeoordeling aanvullend gevaren vaststellen, die door de speciale arbeidsvoorwaarden op de plaats van gebruik van het apparaat ontstaan. Deze moet hij in de vorm van gebruiksaanwijzingen voor de werking van het apparaat omzetten.
- De exploitant moet tijdens de gehele gebruiksduur van het apparaat nagaan, of de door hem opgestelde gebruiksaanwijzingen met de actuele stand van de regelgeving overeenkomen, en deze, indien nodig, aanpassen.
- De exploitant moet de bevoegdheden voor installatie, bediening, verhelpen van storingen, onderhoud en reiniging eenduidig regelen en vastleggen.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat alle medewerkers, die met het apparaat omgaan, deze handleiding hebben gelezen en begrepen. Bovendien moet hij het personeel in regelmatige intervallen opleiden en over de gevaren informeren.
- De exploitant moet voor het personeel de vereiste veiligheidsuitrusting beschikbaar stellen en het dragen van de vereiste veiligheidsuitrusting verplicht stellen.

Verder is de exploitant ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat steeds in technisch onberispelijke toestand is. Daarom geldt het volgende:

- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de in deze handleiding beschreven onderhoudsintervallen worden aangehouden.
- De exploitant moet alle veiligheidsinrichtingen regelmatig op functioneren en volledigheid laten controleren.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de passende media-aansluitingen aanwezig zijn.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat lokale veiligheidsrelevante maatregelen worden uitgevoerd.

### 3.4 Eisen aan de kwalificatie van het personeel

---

Het veilige bedienen vereist vakkundige voorwaarden en de persoonlijke geschiktheid van elke persoon.

- De organisatorische verantwoording draagt de '**Werkverantwoordelijke**' (exploitant). Volgens EN 50110-1 is een werkverantwoordelijke 'een persoon, die benoemd is, de directe verantwoordelijkheid voor de uitvoering van het werk te dragen. Zo nodig kan deze verantwoordelijkheid gedeeltelijk aan andere personen worden overgedragen. [...] De werkverantwoordelijke moet alle aan het werk deelnemende personen over alle gevaren onderrichten, die hiervoor niet zonder meer herkenbaar zijn'.
- Voor de uitvoering van het werk zijn uitsluitend '**onderrichte personen**' toegestaan, die zijn opgeleid. Scholing, onderricht dienen te worden herhaald en het begrip te worden gecontroleerd, in het gunstigste geval volgens een controle.
- Bij reparatiewerkzaamheden zijn uitsluitend '**Vaklieden**' toegestaan. Volgens IEC 60204-1 zijn vaklieden 'Personen, die op basis van hun desbetreffende opleiding en hun ervaring bekwaam zijn, risico's te herkennen en mogelijke risico's te vermijden'.
- Elektrische werkzaamheden uitsluitend door een opgeleide en ervaren **elektromonteur**, in de volksmond elektricien genoemd, laten uitvoeren. De medewerking van een elektrotechnisch onderricht persoon is uitsluitend onder aanwijzing en controle van de elektromonteur toegestaan.
- Werkzaamheden aan de koelinrichting mogen alleen worden uitgevoerd door hiervoor geautoriseerd vakpersoneel zoals een **Ervaren koeltechnicus** of de Rieber-klantenservice.
- Het openen/sluiten van de behuizing van de verwarming ten behoeve van een grondige reiniging is uitsluitend aan hiervoor opgeleid en geautoriseerd bedieningspersoneel toegestaan. LET OP/OPMERKING: Tijdens de looptijd van de wettelijke garantie alsook fabrieksgarantie uitsluitend door de fabrikant-service toegestaan.
- Reparatie of herstel tijdens de tijdsduur van de garantie zijn uitsluitend door de fabrikant-service toegestaan.



*'Aansprakelijkheid en garantie', pagina 70*

### 3.5 Persoonlijke veiligheidsuitrusting(PVU) voor het personeel gereedzetten

---

Waaraan veiligheidsschoenen moeten voldoen, regelen normen. Hier gaat het om veiligheidsschoenen voor de bescherming van de tenen. Veiligheidsschoenen S1 zijn veiligheidsschoenen met de eis, dat een tenenbeschermer aanwezig is. Zoals bij veiligheidsschoenen S2 en S3 heeft de tenenbeschermer een belastbaarheid van 200 joule. Deze eisen zijn in de EN 20345:2004 voor veiligheidsschoenen geregeld.

- Overtuig u ervan, dat het personeel de persoonlijke veiligheidsuitrusting draagt, die in de betreffende situatie zinvol is.
- Draag stevig schoeisel ter voorkoming van letsel.

- Draag veiligheidshandschoenen ter voorkoming van verbrandingen aan de handen en armen bij het contact met de tot en met 100 °C warme verwarming.

## 3.6 Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over algemene apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen. Overige veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handelingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

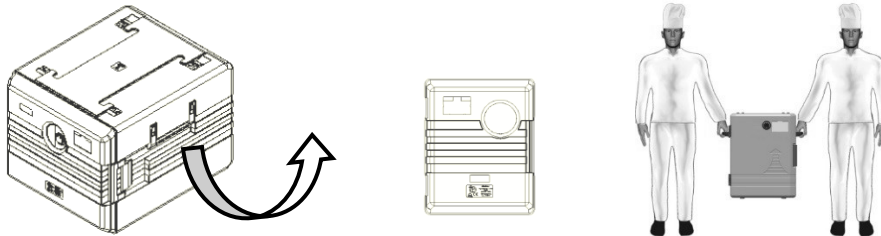
### 3.6.1 Risico's bij het transport

#### # Draagbare thermoport®

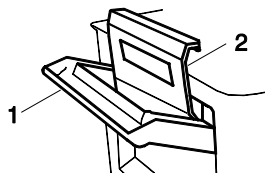
- Er is een risico op letsel bij het optillen alsook dragen van zware lasten. Uitsluitend telkens hiervoor geschikte en opgeleide personen zijn toegestaan. Stem bij lichamelijke klachten met de werkverantwoordelijke af.



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43 ev., passage „MOBIELE APPARATUUR“ ...de kleine helpers

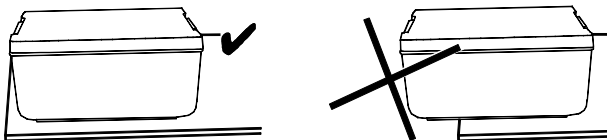


Voorbeeld



- Bij het transporteren aan de greep (1) vastpakken, niet aan de beugelsluiting (2). Pak de uitvouwbare handvaten vast.

Voorbeeld



- TP veilig plaatsen.
- Let er op dat een draagbare TP met deur veilig staat: Plaats het apparaat vanaf de opstelkant zover naar achteren, dat bij het leegmaken de deur op het opstelvlak zou kunnen steunen.
- Uitsluitend met elkaar passende TP stapelen, anders ontstaan risico's, kantelen alsook omlaagvallen. Beoordeel realistisch en onder eigen verantwoordelijk de toegestane stapelhoogte. Wij bevelen aan: Stapel 2 stapelbare TP op elkaar.
- Houd de deur/deksel bij het transport gesloten.

### # Rijdbare thermoport®

- Apparaat niet trekken, uitsluitend via de schuifgreep schuiven.  
Zo behoudt u ook een beter overzicht alsmede directe toegang tot de 'rollen met vastzetrem'. Apparaat niet via de schuifgreep optillen, anders is materiële schade mogelijk.
- Bij het transport de deur/het deksel gesloten houden.
- Apparaat zo mogelijk uitsluitend op een effen vlak transporteren.
- Zo nodig het apparaat met 2 personen verplaatsen.
- Borg het apparaat tegen onbedoeld weggrollen met de twee 'vastzetremmen'. Plaats het apparaat uitsluitend op vlakke ondergrond.
- Draag veiligheidsschoenen ter voorkoming van letsels.
- Rijdbare apparaten mogen uitsluitend handmatig worden bewogen. Een machinaal ondersteund transport, bijv. door een vorkheftruck of hefwagen is niet toegestaan.



### LET OP/ATTENTIE

Oneffenheden van de bodem zoals kanten, planken of drempels kunnen de rollen beschadigen.

- Verplaats het apparaat uitsluitend over effen gladde bodems. Verschuif en trek het apparaat niet over scherpe kanten.
- Let op de toegestane traphoogte, maximaal 4 mm, anders kunnen de rollen worden beschadigd.
- Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen. Het kan niet worden uitgesloten, dat vanwege de slijtage van de rollen strepen op de vloer ontstaan of krassen bijvoorbeeld door steenslaginsluitels in de rollen.

### # gekoeld thermoport®



### LET OP/ATTENTIE

Na ondeskundig transport zoals „voorover“ zou de gekoelde TP beschadigd kunnen zijn. Voldoende koelvloeistof moet in de voorraadbak aanwezig zijn.

- Laat het apparaat na ondeskundig transport zoals „voorover“ minimaal een uur rustig in een juiste positie staan. Pas daarna inschakelen.

### # ladingszekering


§ 22 van de Straßenverkehrsordnung (StVO, Duits verkeersreglement) verlangt, dat de lading zo is verstouwd en geborgd, dat die zelfs bij een noodstop of plotselinge uitwijkmanoeuvre niet verschuiven, omvallen, rollen, omlaagvallen of vermijdbaar lawaai veroorzaken kan. De verantwoording voor de ladingzekering ligt bij de bestuurder, houder en bij de verlader.

- Borg de lading.



*Zie transportbeveiliging in hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43*

### 3.6.2 Risico's als gevolg van elektriciteit

-  **Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar.**  
Houd het apparaat uit de buurt van regen of vochtigheid.

Risico's bij het transport van open vloeistoffen alsook gerechten. Vloeistof zou in de (ontneembare) luchtcirculatieverwarming kunnen komen.

- Vloeistoffen alsook gerechten uitsluitend in gesloten toestand transporteren.  
Wij bevelen u aan: Gebruik de Gastronormbak alsook thermoplate® met waterdicht steekdeksel van Rieber.
- Transporteer de gevulde TP met elektrische aansluiting in de gebruiksstand.
- Voor elke reiniging van de TP de onneembare elektrische verwarming demonteren.
- Voor elk transport de elektrische aansluitleiding losmaken, hierbij de netstekker vastpakken.
- De elektrische leiding zo aanleggen, dat gevaren als struikelen, kabel afbreken etc. kan worden vermeden.

Risico's bij verontreinigde verwarming.

- Peuter niet door het ventilatierooster.
- Het openen/sluiten van de behuizing van de verwarming ten behoeve van een grondige reiniging is uitsluitend aan hiervoor opgeleid en geautoriseerd bedieningspersoneel toegestaan. Wendt u zich zo nodig tot de fabrikant-service.



*Zie 'Eisen aan de kwalificatie van het personeel', pagina 10*

Risico's bij vochtigheid alsook een omgevingstemperatuur van minder dan +2 °C.

- Niet onder de +2 °C brengen of opslaan, anders kunnen elektrische kruipstromen door condens(atie)water ontstaan. Uitsluitend in droge ruimtes of omgevingsomstandigheden gebruiken. Kruipstroom kan gevaarlijk zijn.

Risico's in natte ruimtes. De exploitant is verplicht de wettelijke eisen na te leven, zo moeten bijvoorbeeld contactdozen ter hoogte van 1 meter zijn ingericht alsook met een voorgeschakelde aardlekschakelaar (RCD) met een uitschakelstroom van 30 mA.

- Gebruik in natte ruimtes geen verlengingskabels.

### 3.6.3 Risico's van verbrandingen alsook verschroeïing

- Risico's verbrandingsgevaar bij het contact met de tot en met 100 °C warme elektrische verwarming. Laat de verwarming zich vooraf afkoelen, circa 20 minuten. Draag veiligheidshandschoenen.
- Risico's verschroeïing bij het contact met warme vloeibare gerechten. Gerechten in bakken bewaren en met deksel afsluiten.
- Houd brandbare evenals explosieve vloeistoffen uit de buurt van te verwarmen apparaten, anders kan brand of explosie ontstaan.

### 3.6.4 Risico's verstikkingsgevaar

- Verstikkingsgevaar bij het insluiten in het apparaat. Beveilig het apparaat tegen personen met beperkte sensorische en geestelijke vermogens.

### 3.6.5 Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 12 jaar en van personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, als zij onder toezicht staan of aangaande het veilige gebruik van het apparaat zijn opgeleid en daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Bij gebruik van het apparaat met 'accessoires' ontstaan verdere gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schoonmaak- en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

### 3.6.6 Veiligheids- en bewakingsinrichtingen

- Bij defecte regeling alsook elektrische delen schakelt het apparaat vanzelf uit, alternatief wordt de maximaal toegestane temperatuur niet overschreden.
- De luchtcirculatieverwarmingen met bajonetsluiting zijn door de rangschikking van de sleutelgaten niet verwisselbaar.
- Warme damp kan ook bij gesloten dampschuif in de deur van de verwarmbare TP van roestvast staal ontsnappen. Laat indien nodig voor het openen van de deur meer damp ontwijken, hiervoor de dampschuif openen of draaien.
- Het deksel van kunststof past positief, gering kiertje. Damp kan ontsnappen, drukvereffening is aanwezig.
- Ter verhoging van de veiligheid wordt aanbevolen, aan het apparaat een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor te schakelen.
- Schuifgreep aan de rijdbare TP: Apparaat niet trekken, uitsluitend via de schuifgreep schuiven. Zo behoudt u ook een beter overzicht alsmede directe toegang tot de 'rollen met vastzetrem'.
- De aansluitleiding is hittebestendig tot 120 °C, kan op basis van de vorm van de stekker niet gewisseld worden.
- **Rieber thermoport**<sup>®</sup> van kunststof en staal zijn met elkaar gecombineerd te stapelen en op Rieber transport- of serveerwagen plaatsbaar — voor een antislip en veilig transport.



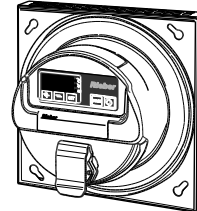
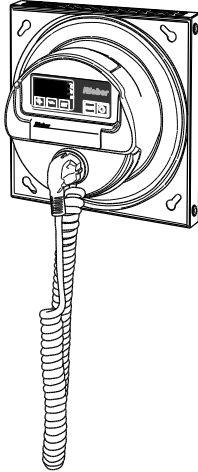
*Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43 ev.,  
Passage "MOBIELE APPARATUUR ...de kleine helpers"*

### 3.6.7 Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst

Het typeplaatje aan het apparaat verschaft de wettelijk vereiste aanduidingen van het product.

**LET OP/OPMERKING:** Bij beschadigde of onleesbare productaanduiding vervalt de garantie. Wendt u zich bij materiële schade vroegtijdig aan de fabrikant-service van Rieber.

Verwarming met bajonetsluiting



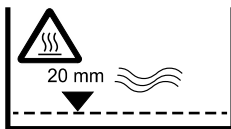
Op de achterkant wordt gesignaleerd:  
 → Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar.  
 → Warm oppervlak  
 → Van vochtigheid weghouden  
 → Handleiding in acht nemen

Verwarming met kliksluiting



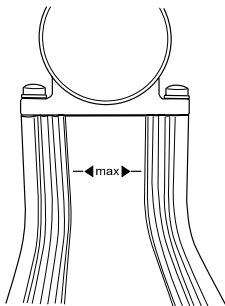
Op de achterkant wordt gesignaleerd:  
 → Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar.  
 → Warm oppervlak  
 → Van vochtigheid weghouden  
 → Handleiding in acht nemen

bain-marie



Op de bakbovenkant wordt gesignaleerd:  
→ Warm oppervlak  
→ Voor het 'nat verwarmen' vult u de bain-marie met 2 cm water

bain-marie



Op het verwarmingselement wordt gesignaleerd:  
→ maximale vulhoogte water

### 3.7 Verwijzing naar aan te houden voorschriften

---

Naast deze handleiding gelden voor het bedrijf van keukenstations nog een reeks ongevallenpreventie- en overige voorschriften; bijvoorbeeld voor het naleven van hygiënische eisen de HACCP-bepalingen.

Maximale duur van het warmhouden volgens HACCP is 2 uur.

### 3.8 Verwijzing naar gedrag in noodsituatie

---

- In een noodsituatie direct de stroomaansluiting onderbreken, hiervoor de elektrische aansluitstekker losmaken.

#### **⚠ Eerste hulp bij verbrandingen, verschroeïngen, kneuzing alsook stroomschok:**

- Stel u hierover voorafgaand aan de inbedrijfstelling van het apparaat op de hoogte.
- Plaats gereedschap voor de noodsituatie met handleiding in een gemakkelijk toegankelijke plek nabij de plaats van gebruik. Maak u met de handleiding vertrouwd.



#### **Gebruikerstip**

- Stel u uitvoerig aan de hand van de bedrijfsinterne handleiding op de hoogte.
- Wij adviseren halfjaarlijkse herhalingsoefeningen voor de noodsituatie.



## 4 Toepassingsdoel

Dit hoofdstuk verschaft informatie over het reglementaire gebruik en waarschuwt tegen voorzienbaar foutief gebruik alsook misbruik, voor uw veiligheid. Gebruik het apparaat reglementair.

### **⚠ Principieel reglementair gebruik betekent:**

- Voor de service in catering, hotelwezen, gastronomie; ook voor de care-sector en de schoolverzorging. Voor het serveren/verdelen van gerechten. Niet bedoeld voor de privé particuliere sector.
- Gerechten alsook vloeistoffen uitsluitend in gesloten toestand transporteren. Wij bevelen u aan: Gebruik de bak met waterdicht steekdeksel als thermoplates<sup>®</sup> alsook Gastronormbakken van Rieber.
- Het dragen / optillen van beladen TP is uitsluitend door hiervoor geschikt en opgeleid personeel toegestaan.
- Het apparaat alleen in een gebruikelijke positie als bij de toepassing transporteren. Wij bevelen aan: Stapel maximaal 2 stapelbare TP op elkaar. Let bij het stapelen erop, dat de geleidingsrails van beide apparaten in elkaar grijpen.
- Ter voorkoming van letsels zoals verbrandingen aan warme oppervlakken is het gebruik in het openbaar uitsluitend onder toezicht toegestaan. Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting tegen verbranden en verschroeien.
- Ter voorkoming van mogelijke verschroeiingen het apparaat horizontaal transporteren. Let op het toegestane vulpeil water aan de hand van de productaanduiding. Open het deksel behoedzaam.
- Voor de reiniging van het verwarmbare apparaat de verwarming demonteren. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico van een elektrische schok.
- TP indien nodig in de warmtekamer of in het koelhuis op temperatuur brengen, In het bereik +2 °C tot +85 °C.
- Het reglementaire gebruik omvat de naleving van de Technische Gegevens.
- De werkverantwoordelijke, bijvoorbeeld de keukenchef, is verantwoordelijk voor het bepalen van het telkens concrete gebruik van de TP.
- Gebruik uitsluitend door hiervoor opgeleid en geschikt bedieningspersoneel toegestaan.

### **# thermoport<sup>®</sup>**

- De TP is voor geïsoleerd transport van verwarmde of gekoelde gerechten. Transport van klaar toebereide gerechten. TP met gesloten deur/deksel en uit het stopcontact getrokken netstekker transporteren.

### **# thermoport<sup>®</sup> met luchtcirculatieverwarming**

De ventilatie van de stralingswarmte bewerkstelligt een intensieve gelijkmatige luchtstroom.

- Voor het geïsoleerde warmhouden van gerechten. Gelijkmatige temperatuurverdeling met regelbare elektrische besturing voor verwarming en circulatielucht.

### **# thermoport<sup>®</sup> met verwarming/stralingswarmte statisch**


De stralingswarmte aan het verwarmingsoppervlak veroorzaakt een luchtstroom. Voorbeelden: TP 100 KB-CNS met oppervlakteverwarming in het corpus in het bodemgebied en zijdelings alsook TP 100 KB met verwarmingselement.

- Voor het geïsoleerde warmhouden van gerechten.

### # thermoport® voor het koelhouden

Koelhouden via koepellet of TP actief gekoeld.

- Voor het koelhouden van gekoelde gerechten alsook dranken.  
Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C.  
Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.
- Apparaat niet in de buurt van warmtebronnen opstellen.
- Dagelijks na het gebruik de gerechten verplaatsen of deskundig koelen, het apparaat uitschakelen en reinigen.

 Voorkom voorzienbaar foutief gebruik alsook misbruik:

- Uitsluitend met elkaar passende TP stapelen, anders ontstaan risico's, kantelen alsook omlaagvallen. Beoordeel realistisch en onder eigen verantwoordelijk de toegestane stapelhoogte.
- Let erop dat de TP veilig staat.  
Voorbeeld grootte 1000: Plaats een apparaat vanaf de opstelkant zover naar achteren, dat bij het leegmaken de deur op het opstelvlak kan steunen.
- TP met gesloten deur/deksel en uit het stopcontact getrokken netstekker transporteren.
- Pak bij het losmaken van de aansluitleiding steeds de netstekker vast. Niet aan het kabel trekken.
- TP niet als plateau voor warme transportbakken gebruiken.
- TP niet gooien, maar behoedzaam hanteren.
- TP niet als trapkrukje gebruiken.
- TP niet op warme haardplaten of schuine vlakken plaatsen.
- TP niet in de bakoven opstellen of opwarmen.
- TP niet als ruimteverwarming of -koeling gebruiken.
- De verwarming niet afdekken met doeken of dergelijke.
- thermoport® bij het transport in de positie borgen.



*Zie transportbeveiliging in hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43*

- Houd spuitwater, vooral stroomstraalapparaat uit de buurt van elektronische onderdelen van de TP zoals verwarming en koelinstallatie.
- Houd brandbare evenals explosieve vloeistoffen uit de buurt van te verwarmen apparaten, anders kan brand of explosie ontstaan. Houd geen gerechten met een groot aandeel aan dranken met een hoog alcoholpercentage warm.
- Gebruik apparaten van roestvast staal niet in agressieve omgevingsomstandigheden, bijvoorbeeld zeer zouthoudende lucht, zoals in directe nabijheid van de zee of in het zwembad met een gechlorideerde atmosfeer, anders zou het roestvast staal beschadigd kunnen worden.
- Trek of verplaats het apparaat niet over scherpe kanten, anders bestaat er kans op materiële schade.
- Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen.  
Het kan niet worden uitgesloten, dat vanwege de slijtage van de rollen strepen op de vloer ontstaan of krassen bijvoorbeeld door steenslaginsluitels in de rollen.  
Het kan niet worden uitgesloten, dat vanwege drempels of kantige voegen op de vloer de rollen beschadigd resp. onbruikbaar worden.
- Rijdbare apparaten mogen uitsluitend handmatig worden bewogen. Een machinaal ondersteund transport met een vorkheftruck of hefwagen is niet toegestaan.
- Gebruik de verwarming van de TP verwarmbaar niet op een andere wijze, bijvoorbeeld om andere bakken te verwarmen of als blootliggende ruimteverwarming.

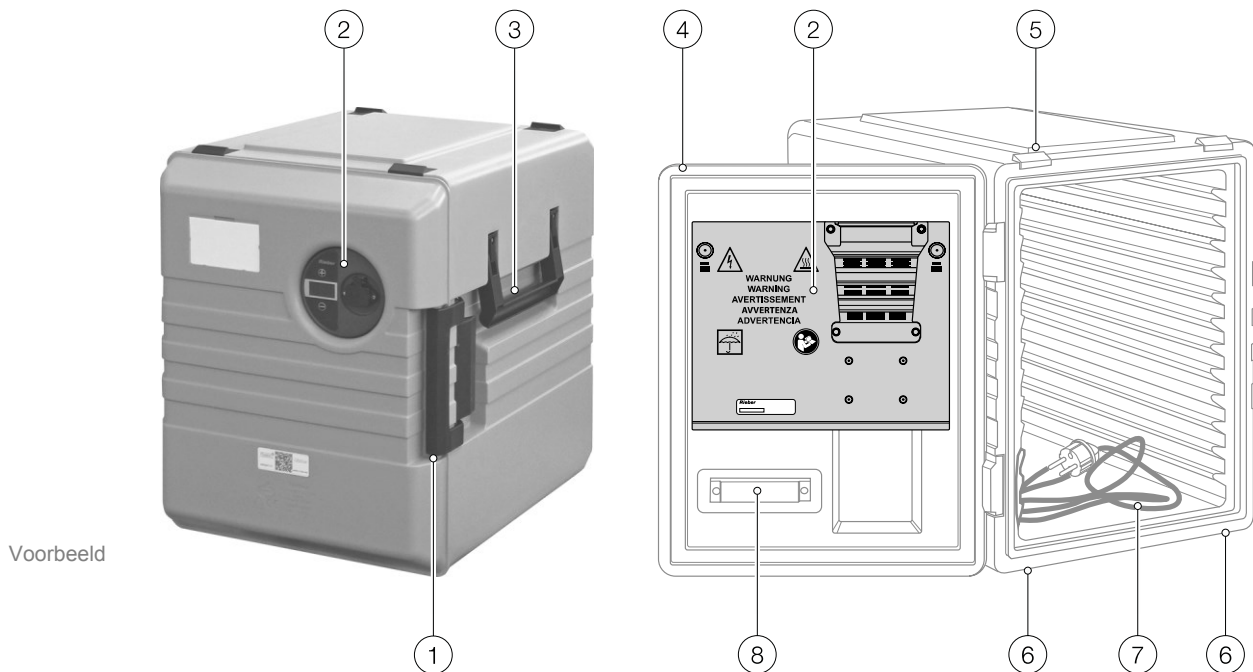
## 5 Beschrijving van het apparaat

Dit hoofdstuk verschaft wetenswaardigheden over opbouw en functie van dit apparaat.

### 5.1 benaming

#### Benaming van de delen

Hier worden de delen benoemd, die aansluitend voor een gemakkelijker begrip belangrijk zijn.



TP 1000 KB verwarmbaar met digitale luchtcirculatieverwarming

- |   |  |   |                         |
|---|--|---|-------------------------|
| 1 | Deurslot   | 6 | Stapelglijrail          |
| 2 | luchtcirculatieverwarming                                  | 7 | Netsnoer, binnenliggend |
| 3 | Greep voor het optillen van het apparaat, aan beide zijden | 8 | CHECK-Sensor (Option)   |
| 4 | Deur   |   |                         |
| 5 | Stapelhoeken   |   |                         |

## 5.2 Technische gegevens

---

### 5.2.1 Algemene gegevens

#### 5.2.1.1 Elektrische aansluiting

Nominale spanning/ netfrequentie 1N AC 230 V 50/60 Hz

Elektrische aansluiting Circa 2 m kabellengte; Type H05RN-F 3x1,0 mm<sup>2</sup>

#### 5.2.1.2 Veiligheidsklasse

##### # Veiligheidsklasse bij TP verwarmbaar

Veiligheidsklasse in gebruikstoestand van de TM bij in het stopcontact gestoken netstekker IPX4 volgens DIN EN 60529  
→ Bescherming tegen rondom spuitwater

Veiligheidsklasse van de verwarming in gedemonteerde toestand IPX3 volgens DIN EN 60529  
→ Bescherming tegen spatwater tot 60° tegen de loodlijn

##### # Veiligheidsklasse bij TP voor het koelhouden

Veiligheidsklasse in gebruikstoestand van de TM bij in het stopcontact gestoken netstekker IPX4 volgens DIN EN 60529  
→ Bescherming tegen rondom spuitwater

Veiligheidsklasse van de circulatieluchtventilator in gedemonteerde toestand IPX3 volgens DIN EN 60529  
→ Bescherming tegen spatwater tot 60° tegen de loodlijn

#### 5.2.1.3 Behuizing

Behuizing /  
deur / deksel

**van chroomnikkelstaal:** Corpus dubbelwandig geïsoleerd, van binnen dichtgelast.

Deur / deksel zijn met elastische afdichting uitgevoerd. De afdichting is afneembaar.

Bestand tegen temperatuurschommelingen van -20 °C tot +85 °C.

**Van kunststof:** Niet poreuze kunststofhuid, dichtgelast.

Deksel van kunststof past positief, gering kiertje.

Bestand tegen temperatuurschommelingen van -20 °C tot +85 °C.

Rijdbaar apparaat

4 stoothoeken. Kunststofrollen wioldiameter 125 mm. 2 stuur- en 2 stuurstoprollen.

Roestvaste staalrollen alsook antistatische banden op aanvraag.

### 5.2.1.4 Aanduidingen voor de TP verwarmbaar alsook TP actief gekoeld

#### # TP verwarmbaar

Luchtcirculatieverwarming voor TP van roestvrij staal.

... met bajonetsluiting

Bestelnr.: 55 05 02 56

Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld van +20 °C tot +100 °C.

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

→ Betreft: TP 3000 U, TP 2000 U, TP 3000 hybrid, TP 1600 DU, TP 1600 U, TP 1400 U, TP 1000 DU, TP 1000 H



Pagina 51

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met bajonetsluiting

Optie afzonderlijk te bestellen als

reserveonderdeel,

Bestelnr.: 55 05 02 55

Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld van +20 °C tot +85 °C.

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

→ Betreft: TP 4.0 1000 KB-circulatielucht



Pagina 51

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met kliksluiting

Bestelnr.: 55 05 02 60

Verwarmtemperatuur tot +85 °C. Er is geen mogelijkheid tot instellen.

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

→ Betreft: TP 6000 KB, TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A



Pagina 53

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met kliksluiting

Optie afzonderlijk te bestellen als

reserveonderdeel,

Bestelnr.: 55 05 02 61

Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld van +20 tot +85 °C.

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

→ Betreft: TP 6000 KB-D, TP 1000 KB-D, TP 600 KB-D



Pagina 53

Oppervlakteverwarming in de bodem en 2/3 hoogte zijdelings

Verwarmtemperatuur tot +85 °C. Er is geen mogelijkheid tot instellen.

TP met oppervlakteverwarming.

→ Betreft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS

Te gebruiken als bain-marie bij het gebruik van GN-bakken.

Verwarmingselement

Bestelnr.: 55 05 02 14

Verwarmtemperatuur tot +85 °C. Er is geen mogelijkheid tot instellen.

TP met verwarmingselement

→ Betreft: TP 100 KB, TP 50 KB

Te gebruiken als bain-marie bij het gebruik van GN-bakken.

#### # TP actief gekoeld

Koelhouden

+2 °C tot +8 °C bij gesloten deur

Koelmiddel

R 134a

LET OP/OPMERKING:

TP van staal voor het koelhouden met actieve luchtcirculatiekoeling.

TP van kunststof worden passief gekoeld met koelpellets.

Koelhouden betekent: Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.

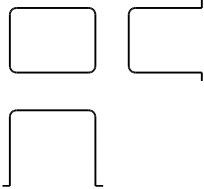


Pagina 54

### 5.2.1.5 Hygiënische uitvoering

- TP 1600 DU in Hygiënische uitvoering H2
- Alle verdere thermoport® in hygiënische uitvoering H3  
(DIN 18865-9:1997 Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung - Serverinstallaties, deel 9 wordt aangehouden.)

Hygiënische uitvoering **H3** betekent: bodem, wanden en deksel dicht en naadloos aan elkaar gelast.  
Alle rondingen  $\geq 10$  mm.



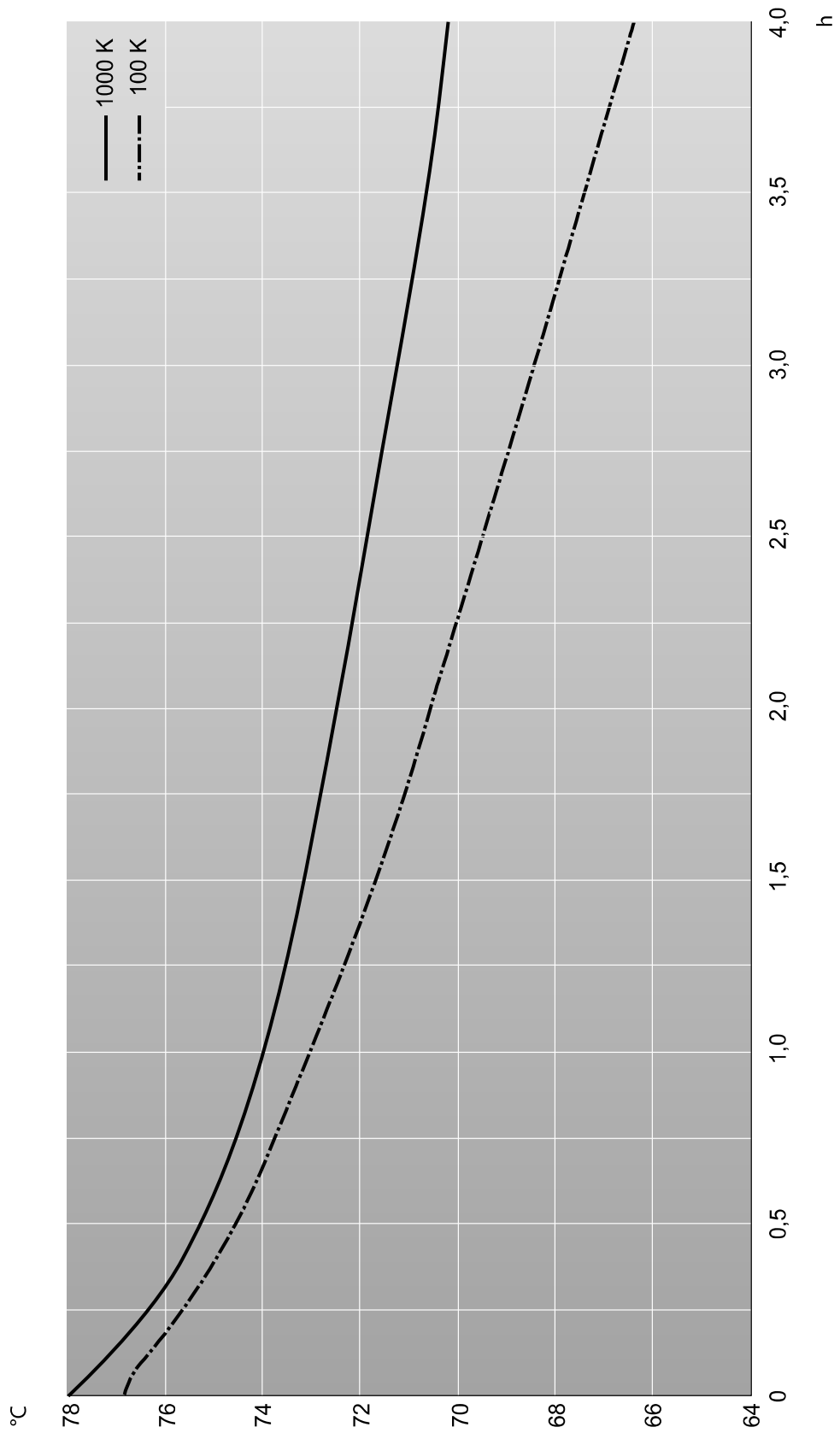
### 5.2.1.6 Isoleergedrag thermoport®

#### Meting volgens DIN EN 12571

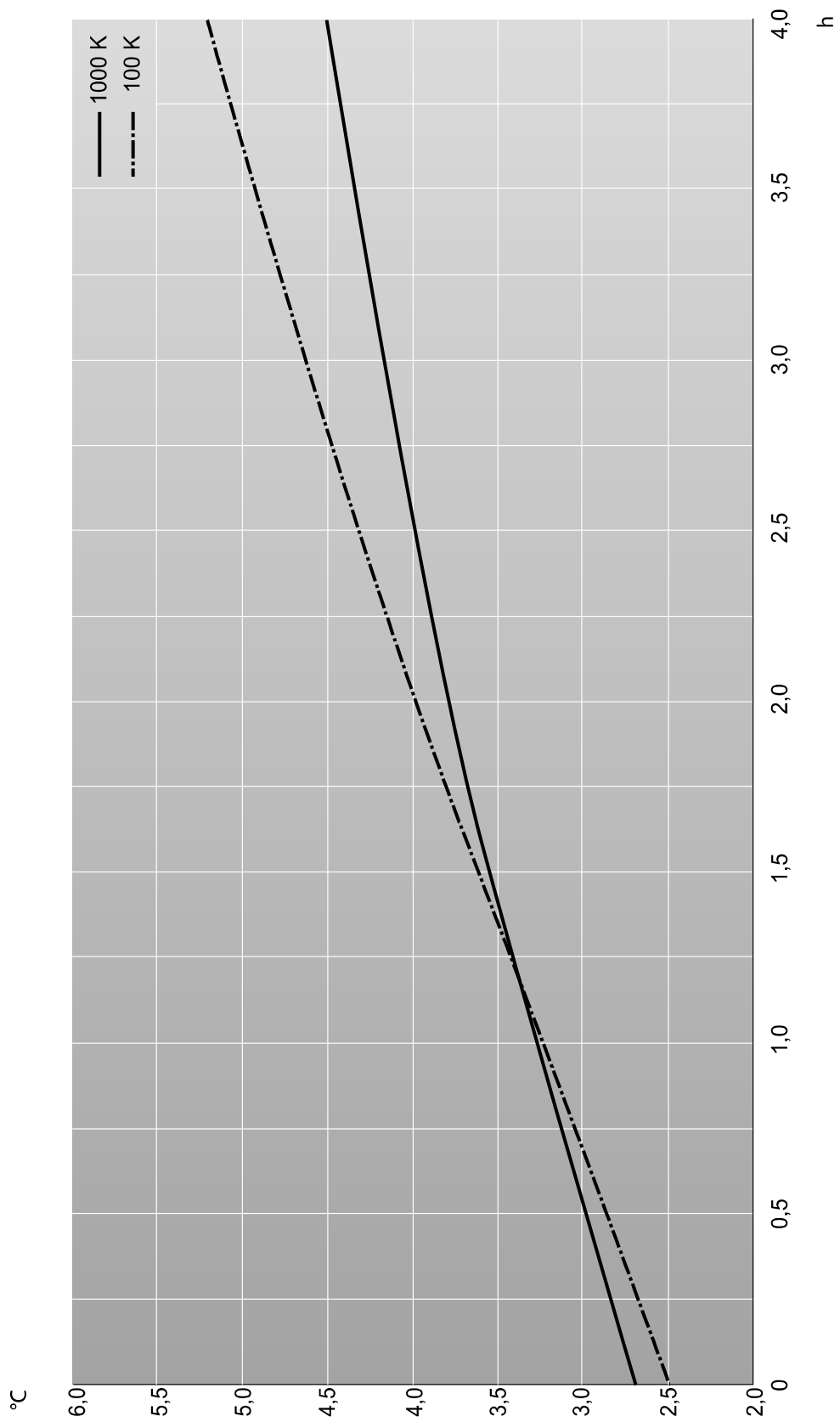
→ Zie diagrammen op de volgende pagina's.

# Temperatuurverloop bij het warmhouden (hete bedrijfstoestand)

➤ Warme gerechten: Met +85 °C in de GN-bakken doen; de temperatuur van de gerechten mag niet lager zijn dan +65 °C. Consumeren de gerechten uiterlijk drie uur na de bereiding, zo wordt het risico op een voedselvergiftiging tot een minimum beperkt.

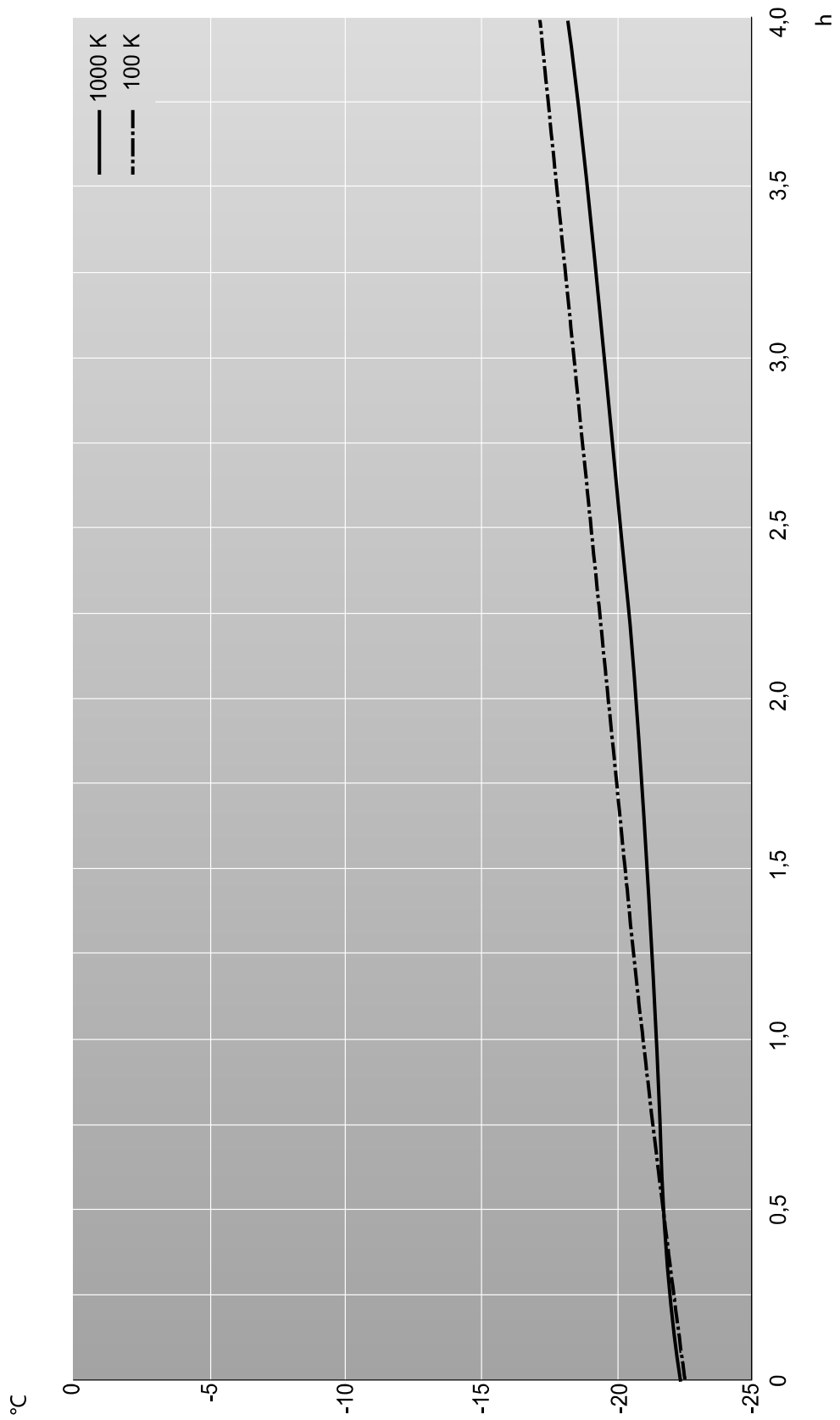


# Temperatuurverloop bij het koelhouden (koude bedrijfstoestand)





# Temperatuurverloop bij het invriezen (diepvries-bedrijfstoestand)



5.2.2 TP 3000 U verwarmbaar en TP 3000, (van roestvast staal)





3000 U verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



3000

Oplegrails: 30 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 5 x GN 1/1 200 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 3000 U verwarmbaar 85 01 08 08 zonder CHECK 85 01 08 14 met CHECK	130	763 Uitvoering 110 V op aanvraag	592 x 769 x 1448	63	150
TP 3000 85 01 08 07 zonder CHECK 85 01 08 13 met CHECK	130	—	592 x 769 x 1448	59	150

**Accessoires:**

	Bestelnr.
Koelpellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	85 01 20 15
Koelpellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 527 x 30 mm	85 01 20 02
Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Inschuifframe met 1 langs balk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4	85 01 20 09
Inschuifframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6	85 01 20 10
Antistatische wielen, 4 stuks, diameter 125 mm	Op aanvraag



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,  
[www.riever.de](http://www.riever.de)  
Zoek op: prijzenboek

5.2.3 TP 2000 U verwarmbaar en TP 2000, (van roestvast staal)





2000 U verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



2000

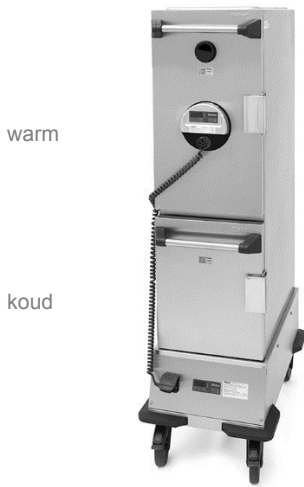
Oplegrails: 20 paar (naadloos diepgetrokken)  
 Voorbeeld invulling: 3 x GN 1/1 200 mm; 1 x GN 1/1 100 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 2000 U verwarmbaar 85 01 07 08 zonder CHECK 85 01 07 16 met CHECK	89,7	763 Uitvoering 110 V op aanvraag	492 x 769 x 1078	50	150
TP 2000 85 01 07 07 zonder CHECK 85 01 07 15 met CHECK	89,7	—	492 x 769 x 1078	46	150

**Accessoires:**

 [Zie accessoires op pagina 26](#)

5.2.4 TP 3000 hybrid warm/koud actief en warm/koud passief, (van roestvast staal)



TP 3000 hybrid warm actief/koud actief  
 – luchtcirculatieverwarming  
 – met actieve koeling





TP 3000 hybrid warm actief/koud passief  
 – luchtcirculatieverwarming  
 – koelen met koelpellet

warm

koud

- Oplegrails: 16 paar (naadloos diepgetrokken) voor warm  
 8 paar (naadloos diepgetrokken) voor koud
- Voorbeeld invulling: 6 x GN 1/1 100 mm voor warm;  
 1 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm voor koud

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen/ koelvermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 3000 hybrid warm actief/koud actief (met actieve koeling) 85 01 08 17 zonder CHECK 85 01 08 19 met CHECK	70 (warm) 44 (koud)	763 180	592 x 769 x 1648	78	150
TP 3000 hybrid warm actief/koud passief (koelen met koelpellet) 85 01 08 16 zonder CHECK 85 01 08 18 met CHECK	70 (warm) 44 (koud)	763 —	592 x 769 x 1448	64	150

Accessoires:

 [Zie accessoires op pagina 26](#)

**5.2.5 TP 1600 DU verwarmbaar en TP 1600 U verwarmbaar en TP 1600, (van roestvast staal)**



TP 1600 DU verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming  
– met deksel





TP 1600 U  
– luchtcirculatieverwarming



TP 1600

Opleg rails: 16 paar (naadloos diepgetrokken)  
 Voorbeeld invulling: 3 x GN 1/1 200 mm  
 2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 1600 DU verwarmbaar 85 01 09 03 zonder CHECK 85 01 09 08 met CHECK	78	763 Uitvoering 110 V op aanvraag	492 x 769 x 963	47	150
TP 1600 U verwarmbaar 85 01 06 09 zonder CHECK 85 01 06 04 met CHECK	70,4	763	492 x 769 x 930	45	150
TP 1600 85 01 06 08 zonder CHECK 85 01 06 13 met CHECK	70,4	—	492 x 769 x 930	41	150

**Accessoires:**

 [Zie accessoires op pagina 26](#)

5.2.6 TP 1400 U verwarmbaar en TP 1400, (van roestvast staal)





TP 1400 U verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 1400

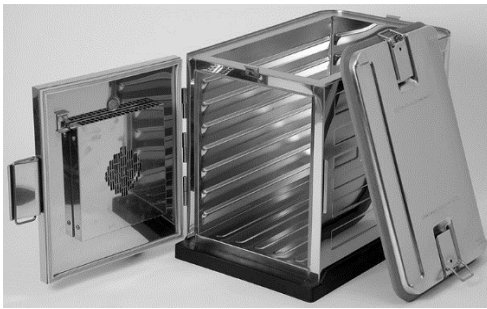
Opleg rails: 14 paar (naadloos diepgetrokken)  
 Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm  
 1 x GN 1/1 100 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 1400 U verwarmbaar 85 01 11 02 zonder CHECK 85 01 11 04 met CHECK	63,7	763	492 x 769 x 793	42,5	75
TP 1400 85 01 11 01 zonder CHECK 85 01 11 03 met CHECK	63,7	—	492 x 769 x 793	38,5	75

**Accessoires:**

 [Zie accessoires op pagina 26](#)

5.2.7 TP 1000 DU en TP 1000 H en TP 1000 N, (van roestvast staal)



TP 1000 DU verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming





TP 1000 H verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 1000 N

- Oplegrails: 7 paar (naadloos diepgetrokken) → voor TP 1000 DU  
8 paar (naadloos diepgetrokken) → voor TP 1000 H, TP 1000 N
- Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm → voor TP 1000 DU  
1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → voor TP 1000 H, TP 1000 N

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 1000 DU verwarmbaar 85 01 05 03 zonder CHECK 85 01 05 04 met CHECK	52	763	410 x 645 x 530	32	80
TP 1000 H verwarmbaar 85 01 04 05 zonder CHECK 85 01 04 09 met CHECK	44,4	763	410 x 655 x 470	20	80
TP 1000 N 85 01 04 04 zonder CHECK 85 01 04 08 met CHECK	44,4	—	410 x 655 x 470	17	80

**Accessoires:**

**Onderstel roestvast staal**

460 x 670 x 305 mm  
Roestvast staal met kunststof stoothoeken, 2 stuurstoppen en 2 bokrollen van kunststof,  
diameter 125 mm, gewicht 7 kg



*Meer: Zie accessoires op pagina 26, 43*

Bestelnr.



88 14 01 07

5.2.8 TP 105 L, (van roestvast staal)



TP 105 L verwarmbaar  
 – oppervlakteverwarming in het corpus in het bodemgedeelte en circa 2/3 hoogte aan de zijkant

Oplegrails: —  
 Voorbeeld invulling: 1 x GN 1/1 200 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 105 L verwarmbaar <sup>1</sup> 85 01 03 02 zonder CHECK met CHECK op aanvraag	26	500	400 x 600 x 306	13,5	45

<sup>1</sup> Aan de buitenkant omlopende, fysiologisch veilige afdichting. Hygiënische uitvoering H2



### 5.2.9 TP actief gekoeld, (verrijdbaar, van roestvast staal)



TP 3000 K gekoeld  
– met  
circulatieluchtventilator



TP 2000 K gekoeld  
– met  
circulatieluchtventilator



TP 1600 K gekoeld  
– met  
circulatieluchtventilator





TP 1000 C gekoeld  
– actieve koeling

**Oplegrails:**

30 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 3000 K gekoeld  
 20 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 2000 K gekoeld  
 16 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 1600 K gekoeld  
 8 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 1000 K gekoeld

**Voorbeeld invulling:**

5 x GN 1/1 200 mm → voor TP 3000 K gekoeld  
 3 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 100 mm → voor TP 2000 K gekoeld  
 2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → voor TP 1600 K gekoeld  
 1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → voor TP 1000 C gekoeld

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal  [liter]	Elektrische aansluitwaarde  Koelvermogen [W]	Buitenmaten L x B x H  [mm]		
TP 3000 K actief gekoeld 85 01 08 10 zonder CHECK 85 01 08 15 met CHECK	130	170 180 bij VT -10 °C	592 x 769 x 1648	100	130
TP 2000 K actief gekoeld 85 01 07 10 zonder CHECK 85 01 07 17 met CHECK	89,7	170 180 bij VT -10 °C	492 x 769 x 1278	80	85
TP 1600 K actief gekoeld 85 01 06 10 zonder CHECK 85 01 06 15 met CHECK	70,4	170 180 bij VT -10 °C	492 x 769 x 1130	50	62
TP 1000 C actief gekoeld 85 01 04 06 zonder CHECK 85 01 04 10 met CHECK	44,4	250 119 bij VT -10 °C	410 x 655 x 760	37	44

### Accessoires:

Inschuiframe met 1 langs balk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4

Inschuiframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6

Antistatische wielen, 4 stuks, diameter 125 mm

Bestelnr.

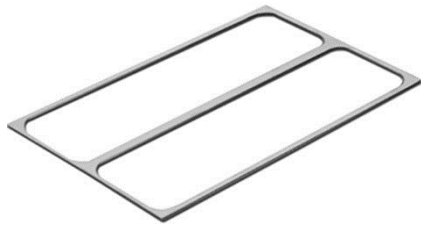
85 01 20 09

85 01 20 10

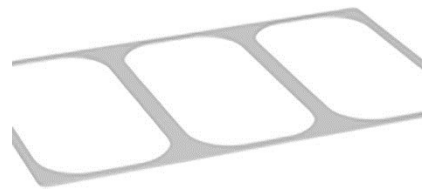
Op aanvraag



*Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Zoek op: prijzenboek*



Inschuiframe met 1 langs balk voor GN



Inschuiframe met 2 dwarsbalken voor GN

5.2.10 TP 6000 Maxi voor banket-oplossingen, (verrijdbaar, van kunststof)

Voorbeeld



TP 6000 KB Maxi (verwarmbaar), (-  
luchtcirculatieverwarming),  
TP 6000 K Maxi (onverwarmd), verrijdbaar





TP 6000 K Maxi (onverwarmd),  
TP 6000 K Maxi (onverwarmd), verrijdbaar

2 x thermoport® van niet-poreuze kunststofhuid, vaste aansluiting,  
met gemonteerde rollen, diameter 125 mm op de onderste TP

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 8 x GN 1/1 200 mm

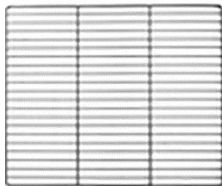
Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 6000 Maxi KB verwarmbaar, verrijdbaar zonder CHECK: 85 02 08 04 oranje 85 02 08 07 zwart met CHECK op aanvraag	104 104	500 —	766 x 790 x 1280	59,7	75
TP 6000 Maxi K, verrijdbaar zonder CHECK: 85 02 08 02 oranje 85 02 08 12 zwart met CHECK op aanvraag	104 104	— —	766 x 790 x 1280	56,5	75

Accessoires:	Bestelnr.
Rooster GN 2/1, roestvast staal lichte uitvoering	84 14 01 06
Isolatieuimteverdeler → voor TP 6000 K onverwarmd	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart
Koepellet GN 1/1 kunststof voor TP 6000 K onverwarmd	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart
Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Inschuifframe met 1 langsbalk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4	85 01 20 09
Inschuifframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6	85 01 20 10
Regaalrek 6000 voor EURO-bakkersmaat (optie) roestvast staal, voor de opname van inzetdelen met afmetingen 600 x 400 mm, 8 paar oplegrails	85 02 20 44
Stapelvergrendeling	85 02 20 61

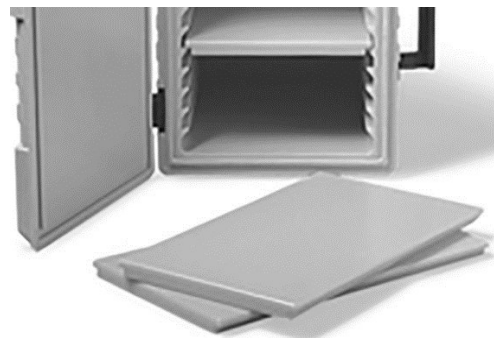


Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Zoek op: prijzenboek

Voorbeeld

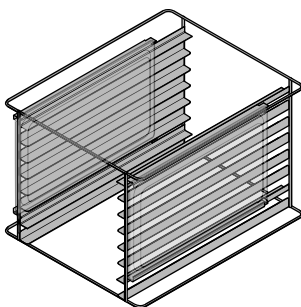


Rooster GN 2/1, roestvast staal



Isolatieuimteverdeler

Voorbeeld



Regaalrek 6000  
– opname aan beide zijden voor pellet



Stapelvergrendeling

5.2.11 TP 6000 KB verwarmbaar en TP 6000 K, (van kunststof)





TP 6000 KB verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 6000 K

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 4 x GN 1/1 200 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 6000 KB-A verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 08 13 oranje 85 02 08 14 zwart met CHECK op aanvraag	104	500	645 x 790 x 560	23	75
TP 6000 KB-D verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 08 15 oranje 85 02 08 16 zwart met CHECK op aanvraag					
TP 6000 K zonder CHECK: 85 02 08 01 oranje 85 02 08 05 zwart met CHECK op aanvraag	104	—	645 x 790 x 560	21	75

**Accessoires:**

Isolatie ruimteverdeler

→ voor TP 6000 K onverwarmd

Koelpellet GN 1/1 kunststof

→ voor TP 6000 K onverwarmd

Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch

Inschuifframe met 1 langs balk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4

Inschuifframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6

Stapelvergrendeling

Roestvaste rollenuitrusting

Regaalrek voor TP 6000

Roestvast staal, voor de opname van inzetdelen met afmetingen 600 x 400 mm, 8 paar oplegrails

Bestelnr.

85 02 20 12 oranje  
85 02 20 69 zwart

85 02 20 38 oranje  
85 02 20 67 zwart

89 08 01 72

85 01 20 09

85 01 20 10

85 02 20 61

88 14 01 04

85 02 20 44

5.2.12 TP 4.0 1000 KB circulatielucht en TP 1000 K, (van kunststof)





TP 1000 KB verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 1000 K

Opleg rails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)  
 Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 1000 KB verwarmbaar met digitale circulatieluchtverwarming zonder CHECK: 85 02 04 23 oranje 85 02 04 24 zwart met CHECK: 85 02 04 26 oranje 85 02 04 28 zwart	52	763	435 x 688 x 561	17,6	65
TP 1000 K zonder CHECK: 85 02 04 01 oranje 85 02 04 12 zwart met CHECK: 85 02 04 25 oranje 85 02 04 27 zwart	52	—	435 x 688 x 561	12	65

**Accessoires:**

Onderstel KS



[Pagina 44 e.v.](#)



[Meer: Pagina 37](#)

Bestelnr.

88 14 01 05

88 14 01 06

### 5.2.13 TP 600 KB en TP 600 K, (van kunststof)





TP 600 KB verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming




TP 600 K

Opleg rails: 7 paar (naadloos diepgetrokken)  
 Voorbeeld invulling: 1 x GN 1/1 200 mm  
 1 x GN 1/1 65 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 600 KB verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 05 24 oranje 85 02 05 25 zwart met CHECK op aanvraag	33	240	420 x 645 x 390	11	45
TP 600 K zonder CHECK: 85 02 05 05 oranje 85 02 05 18 zwart met CHECK op aanvraag	33	—	420 x 645 x 386	9,2	45

#### Accessoires:

	Bestelnr.
Inschuifframe met 1 langsbalk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4	85 01 20 09
Inschuifframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6	85 01 20 10
Onderstel KS	88 14 01 05
 <a href="#">Pagina 44 e.v.</a>	88 14 01 06
Koelpellet GN 1/1 kunststof	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart
Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Isolatie ruimteverdeler	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,  
[www.riever.de](http://www.riever.de)  
 Zoek op: prijzenboek

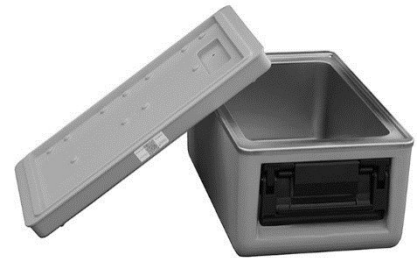
**5.2.14 TP 100 K hybrid, TP 100 KB verwarmbaar, TP 100 K, TP 100 KB-CNS, (van kunststof)**



TP 100 K hybrid  
– met isolatieruimteverdeler passief koelen



TP 100 KB verwarmbaar  
– verwarmingselement, statisch verwarmbaar  
– zowel droog als nat





TP 100 KB-CNS verwarmbaar  
– binnenmoffel van chroomnikkelstaal  
– oppervlakteverwarming

TP 100 K

Oplegrails: —

Voorbeeld invulling: 2 x GN 2/3 065, 2 x GN 2/3 055, 2 x GN 1/3 065, 1 x GN 1/3 100  
→ bij TP 100 K hybrid.  
1 x GN 1/1 200 mm → bij TP 100 KB verwarmbaar en TP 100 K

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 100 K hybrid zonder CHECK: 85 02 03 53 oranje 85 02 03 54 zwart met CHECK: 85 02 03 60 oranje 85 02 03 61 zwart	26	—	690 x 425 x 364	8	40
TP 100 KB verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 03 13 oranje 85 02 03 29 zwart met CHECK: 85 02 03 57 oranje 85 02 03 58 zwart	26	500	370 x 645 x 308	8,3	40
TP 100 K zonder CHECK: 85 02 03 01 oranje 85 02 03 28 zwart met CHECK: 85 02 03 55 oranje 85 02 03 56 zwart	26	—	370 x 645 x 308	7,2	40
TP 100 KB- CNS verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 03 52 oranje	26	385	370 x 645 x 308	8,3	40



**Accessoires:**

Deksel zonder koelplaat → voor TP 100 KB en TP 100 K

Koelpellet GN 1/1 kunststof

Warmtepellet roestvast staal GN 1/2: 323 x 263 x 12,5 mm, asymmetrisch

Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch  
→ voor TP 100 K hybrid

Afsluitstop → voor TP 100 KB en TP 100 K

Isolatieschot → voor TP 100 hybrid

Met het isolatieschot kunnen afzonderlijke gedeeltes voor warme en koude gerechten worden gevormd.

Afsluitstop → voor TP 100 K en TP 500 K

Dwarsbalk (zonder veer) → voor TP 100 K en TP 50 K

Bestelnr.

85 02 25 56 oranje

85 02 25 57 zwart

85 02 20 38 oranje

85 02 20 67 zwart

89 08 01 71

89 08 01 72

85 02 20 59 oranje

85 02 20 42 oranje



37 13 08 41

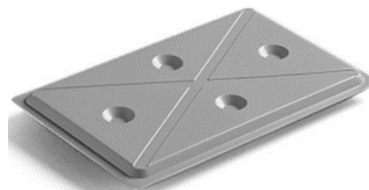
84 19 02 02



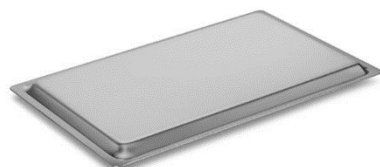
*Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Zoek op: prijzenboek*



Deksel zonder koelplaat



Koelpellet van kunststof



Warmtepellet van roestvast staal



Afsluitstop (voor het sluiten van de TP bij gedemonteerd verwarmingselement)





Dwarsbalk voor TP 100/50 K (voor het indelen van warmhoudbakken, zodat er kleinere bakken, bijv. GN ¼, ingezet kunnen worden).

**5.2.15 TP 50 KB verwarmbaar en TP 50 K, (van kunststof)**



TP 50 KB verwarmbaar  
 – verwarmingselement, statisch verwarmbaar, zowel droog als nat  
 TP 50 K

Oplegrails: —  
 Voorbeeld invulling: 1 x GN 1/1 100 mm

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 50 KB verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 02 06 oranje 85 02 02 17 zwart met CHECK: 85 02 02 24 oranje 85 02 02 25 zwart	11,7	500	370 x 645 x 240	7,3	40
TP 50 K zonder CHECK: 85 02 02 01 oranje 85 02 02 16 zwart met CHECK: 85 02 02 22 oranje 85 02 02 23 zwart	11,7	—	370 x 645 x 240	6,9	40

**Accessoires:**

 [Zie accessoires op vorige pagina](#)

## 5.3 Verwijzingen naar accessoires

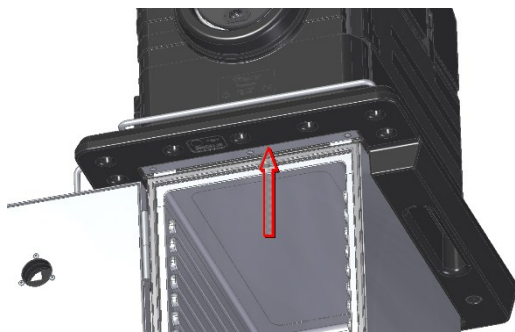
### 5.3.1 Transportbeveiliging



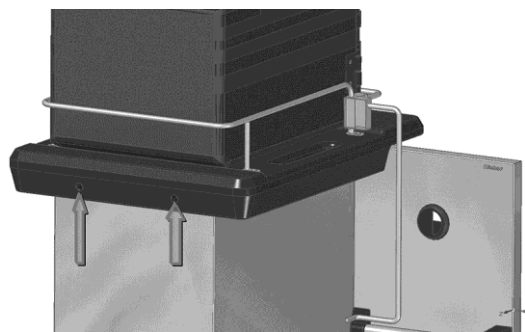
#### Gebruikerstip

- Gebruik voor het transport van de Rieber-thermoport® van roestvast staal de transportbeveiliging van Rieber. Zeer aan te raden bij transport per vrachtwagen.
- Zo kunt u TP stapelen. Grote verzonken handgrepen voor makkelijke hantering.

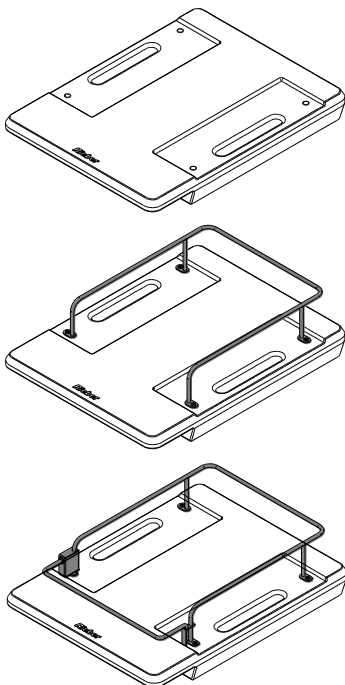
Voorbeeld



Fixering door middel van profiel in de deurgreuf



Aanvullende fixering met 2 drukschroeven mogelijk, bijvoorbeeld bij transport per vrachtwagen.



#### Uitvoering: Standaard

Geschikt voor **thermoport®** van roestvast staal van Rieber.  
L x B x H: 769 x 592 x 90 mm  
Bestelnr. 85012053

#### Uitvoering: ...met reling

L x B x H: 769 x 592 x 90 + 107 mm  
Bestelnr. 85012053 + 85100203 /alleen in combinatie met de uitvoering "Standaard" leverbaar, reling niet afzonderlijk verkrijgbaar.

#### Uitvoering: ...met reling & sluitbeugel

Bestelnr. 85012053 + 85100202

### 5.3.2 Transport-/serveerwagens

#### # MOBIELE APPARATEN" ...de kleine helpers

Transport-/serveerwagens in kunststof en roestvast staal



PW-TH-RP /Rolliport,  
→ voor alle draagbare **thermoport**<sup>®</sup>; met inklapbare handgreep van roestvast staal




TH-TA-1  
→ voor 1 **thermoport**<sup>®</sup>



TH-TA-2  
→ voor 2 **thermoport**<sup>®</sup>



TH-TA-3  
→ voor 3 **thermoport**<sup>®</sup>

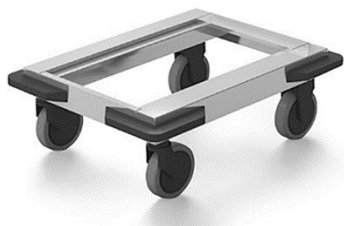
Benaming Bestelnr.	Buitenmaten L x B x H [mm]	Gewicht	
			
PW-TH-RP 88 07 06 01	850 x 470 x 890	9	100
TH-TA-1 88 15 01 01	711 x 705 x 840	14	80
TH-TA-2 88 15 02 01	1246 x 705 x 840	21	130
TH-TA-3 88 15 03 01	1781 x 705 x 840	27	210

Antistatische wielen, 4 stuks, diameter 125 mm op aanvraag



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek, hoofdstuk "TRANSPORTEREN"  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Zoek op: prijzenboek

Onderstel KS



88 14 01 06



88 14 01 05

Onderstel KS  
Roestvast staal met kunststof stoothoeken, 2 stuurstoppen en 2 bokrollen van kunststof, diameter 125 mm  
→ voor TP 1000

Benaming	Buitenmaten		
Bestelnr.	L x B x H [mm]		
Onderstel KS 88 14 01 05 → Bedoeld voor montage met de TP. Hiervoor de stapelglijrails van de TP losmaken. → Leg bij TP van kunststof 2 afstandsstrips in de uitsparingen. Bestelnr. 55 01 69 01 → Verbind het onderstel d.m.v. schroeven met de TP.	640 x 490 x 210	6,2	85
Onderstel KS 88 14 01 06 → TP op het onderstel zetten	640 x 490 x 210	4,7	85

### 5.3.3 BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360



#### Gebruikerstip

Met de optimale accessoires is **thermoport**<sup>®</sup> energiebesparend, de toepassingsmogelijkheden worden uitgebreider.

- Gebruik GN-bakken met een waterdicht deksel van Rieber.
- Gebruik **thermoplates**<sup>®</sup> met een waterdicht deksel van Rieber.
- Gebruik voor het warmhouden de **warmtepellet** van Rieber.
- Gebruik voor het koelhouden de **koelpellet** van Rieber.



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek, hoofdstuk "BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360"



[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Zoek op: prijzenboek

### 5.3.4 De mobiele keuken catering® kitchen



catering® kitchen  
Op aanvraag



Voorbeelden

### 5.3.5 CHECK HACCP

Wat HACCP-documentatie betreft, biedt het platform CHECK CLOUD u het digitale systeem CHECK HACCP, een ongecompliceerde, veilige en transparante temperatuurregistratie. Daarnaast zijn er nog andere digitale functies mogelijk op het gebied van hygiëne- en servicemanagement. Het digitale en geautomatiseerde antwoord op het analoge papierwerk.

De voor HACCP relevante gegevens worden op twee fundamenteel verschillende manieren geregistreerd: Mobile CHECK en Auto-CHECK. Het browsergebaseerde CHECK Cockpit is bedoeld voor het beheren, visualiseren en analyseren van de verkregen procesgegevens.

- Mobile CHECK: handmatige temperatuurmeting door middel van kerntemperatuurvoeler met bluetooth en CHECK App. Eenvoudig hygiëne- en servicemanagement met flexibel individueel aan te maken checklists en aanvullende foto- en tekstfunctie via de CHECK App.
- Auto CHECK: uitbreidbare of vast geïnstalleerde sensoren die in vooraf gedefinieerde intervallen gegevens naar de database sturen.



*Meer informatie: Zie "Services" op  
[www.riber.de](http://www.riber.de)*

*Neem contact op met de Rieber-klantenservice.*

### 5.3.6 Uittreksel uit het Rieber-prijzenboek

- De Rieber Gastronormbak-collectie normset
- De Rieber deksel-collectie voor GN-bakken
- Inlegbodems, roosters, stapelbodems
- Schotten/dwarsbalken
- Inschuifplaten, EG-Gastronormbakken
- Het Rieber thermoplates® assortiment met hoekige hoeken (van -20 °C tot +220 °C)
- De Rieber thermoplates® accessoires (voor thermoplates® met hoekige hoeken)
- Het Rieber thermoplates® C Buffet assortiment – met afgeronde hoeken
- ... accessoires dekselassortiment
- kitchenware-bakken, kitchenware dekselcollectie, Rieber kitchenware sets

Het Rieber-prijzenboek informeert voortzettend over veelzijdige accessoires.

[www.riber.de](http://www.riber.de)

Zoek op: prijzenboek

## 6 Van levering tot eerste reiniging: informatie

Dit hoofdstuk verschaft kennis voor de voorbereidende werkzaamheden vóór het gebruik.

### # Transportschade controleren/afwickelen

- Controleer het apparaat onmiddellijk na de levering op transportschade.
- Documenteer de schade in de aanwezigheid van de transporteur op de vrachtbrief en laat deze door de transporteur met handtekening bevestigen.
- Besluit of u het apparaat behoudt en de schade met de vrachtbrief reclameert of dat u het apparaat niet aanneemt.
  - Door deze aanpak zorgt u voor een adequate schaderegeling.

### # Uitpakken

- Open de transportverpakking aan de voorziene plaatsen. Niet scheuren of snijden.
- Verwijder verpakkingsresten.

### # Apparaat afladen



Een transport met hoge lichamelijke inspanningen wordt minder aanbevolen, want het risico op een ongeval of lichamelijk letsel is hoger.

Een zware lading met gebogen knieën, recht en opgericht lichaam vanuit de benen gelijkmatig optillen / neerleggen. Daarbij staan de voeten minstens heupbreed uit elkaar en de buikspieren zijn aangespannen. Uitademen. Niet de wervelkolom verdraaien.



### LET OP/ATTENTIE

- Het apparaat horizontaal, zoals in de gebruikspositie, transporteren.
- Het apparaat niet met hulpmiddelen zoals vorkheftrucks afladen of transporteren, anders is materiële schade mogelijk.

### # Eerste reiniging



### LET OP/ATTENTIE

Als beschermfolie of warmtegevoelige voorwerpen zich op het apparaat bevinden, kunnen deze bij het verwarmen het apparaat beschadigen.

- Overtuig u ervan, dat er zowel binnen in het apparaat als buiten op het apparaat geen beschermfolies aanwezig zijn.



'Reiniging, onderhoud en verzorging', pagina 59

### # Aanwijzing voor het verpakkingsmateriaal

- Verwijder de wegwerpverpakking op milieuvriendelijke wijze.

## 7 Aanwijzingen voor het gebruik

### 7.1 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik

---

**⚠️ Neem de principes voor het gebruik in acht**

- TP onder toezicht gebruiken.
- TP alleen bij toereikende verlichting gebruiken.
  
- Warme gerechten: Met +85 °C in de GN-bakken doen, de temperatuur van de gerechten mag niet lager zijn dan +65 °C. Consumeer de gerechten uiterlijk drie uur na de bereiding, zo wordt het risico op een voedselvergiftiging tot een minimum beperkt.
- Koude gerechten: Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C.  
Koelhouden betekent: Op bewaar temperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren. Zo koud mogelijk in de GN-bakken doen, de temperatuur van de gerechten mag niet hoger zijn dan +7 °C.



Hoofdstuk 'Toepassingsdoel', pagina 17 e.v.



Hoofdstuk 'Isolergedrag **thermoport**<sup>®</sup>', pagina 22 e.v.

**⚠️ Verminder risico's als gevolg van elektriciteit**

Risico's bij het transport van niet-afgesloten vloeistoffen en gerechten, deze zouden in de luchtcirculatieverwarming van de TP verwarmbaar of in de luchtcirculatieventilator van de TP actief gekoeld terecht kunnen komen.

- **⚠️ Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar**  
Vóór de reiniging van de 'TP verwarmbaar' de uitneembare verwarming demonteren. Elektronische onderdelen **licht vochtig afvegen** en met een droge **doek droogwrijven**.
  
- Gerechten en vloeistoffen alleen in volledig gesloten bakken transporteren.
- Wij bevelen u aan: Gebruik GN-bakken met een waterdicht steekdeksel van Rieber en **thermoplates**<sup>®</sup>.



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43 ev.,  
Paragraaf "BEDRIJFSSYSTEEM **gastronorm360**"

- Inspecteer het apparaat, met name de aansluitstekker en de elektrische kabel, vóór het gebruik op zichtbare schade.



#### **WAARSCHUWING**

Bij niet-voorgeschakelde of defecte aardlekschakelaar kan kabelbrand en hierdoor lichamelijk letsel ontstaan.

Piekstromen ontstaan bij massaal in- en uitschakelen.

- TP op een contactdoos met voorgeschakelde aardlekschakelaar (RCD) met een uitschakelstroom van 30 mA aansluiten.
  - Sluit het apparaat niet op een verdeelstrip aan.
-



**⚠ Verminder risico's door instabiele positie**

- **Laad** het apparaat van beneden naar boven in.  
**Laad** het apparaat van boven naar beneden uit.  
Zo zorgt u voor een optimale kantelveiligheid.
- Let erop dat de TP veilig staat.  
Voorbeeld TP 1000 KB: Plaats een apparaat vanaf de opstelkant zover naar achteren, dat bij het leegmaken de deur op het opstelvlak kan steunen.

**⚠ Verminder risico's bij het transport**

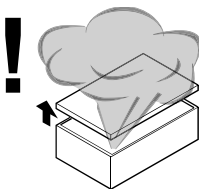
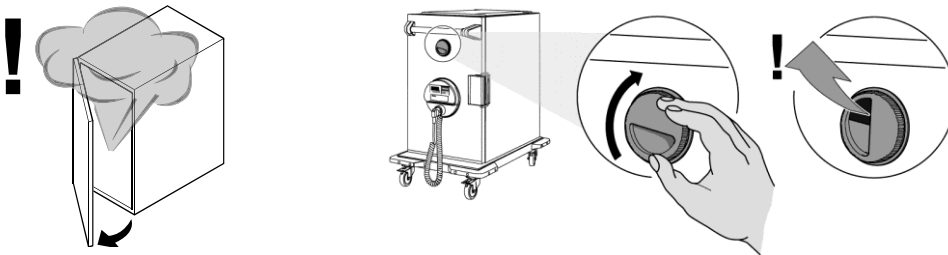
- TP met gesloten deur/deksel en uit het stopcontact getrokken netstekker transporteren.
- Maak gebruik van de mogelijkheden van het transportmiddelen-programma van Rieber.

 *Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43*

**⚠ Risico's op verbranden en verschroeien**

- **⚠ Risico's op verschroeien aan gezicht en handen.**

Laat indien nodig vóór het openen van de TP verwarmbaar de hete damp ontsnappen.  
Hiervoor bijvoorbeeld de dampschuif openen. Deksel/deur voorzichtig openen.



- Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting, veiligheidshandschoenen en vermijd zo brandwonden aan handen en armen.

**⚠ Montage en demontage van de verwarming**

 *Hoofdstuk 'TP verwarmbaar', pagina 64*

**⚠ Wat te doen bij een verontreinigde luchtcirculatieverwarming?**

 *Hoofdstuk 'Eisen aan de kwalificatie van het personeel', pagina 10*

 *Hoofdstuk 'TP verwarmbaar', pagina 64*

## 7.2 thermoport® vooraf op temperatuur brengen

### # TP indien nodig in de warmtekamer of in het koelhuis op temperatuur brengen

- TP in de warmtekamer of in het koelhuis op temperatuur brengen, tussen **+2 °C** en **+85 °C**. Niet kouder laten worden of kouder opslaan, anders kunnen elektrische kruipstromen door condensatiewater ontstaan; dit kan gevaarlijk zijn. Uitsluitend in droge ruimtes of omgevingsomstandigheden gebruiken.



#### Gebruikerstip

- Maak gebruik van de mogelijkheden voor het warmhouden met een warmtepellet en het koelhouden met een koelpelet. Gebruik accessoires van Rieber.



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

### # TP elektrisch op temperatuur brengen



#### Gebruikerstip

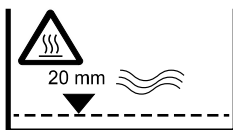
- Na een voorverwarmtijd of voorkoeltijd van **circa 20 minuten** is de bedrijfstemperatuur bereikt bij een leeg apparaat, bij gewone omgevingsomstandigheden.
- Overschrijd de vereiste tijd voor het op temperatuur brengen niet. Meer tijd zou energieverpilling zijn.

### # Enkele TP kunnen als bain-marie gebruikt worden

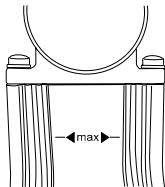
→ Betreft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... met oppervlakteverwarming

→ Betreft: TP 100 KB, TP 50 KB ... met verwarmingselement

bain-marie



Op de bakbovenkant wordt gesignaleerd:  
→ Warm oppervlak  
→ Voor het 'nat verwarmen' vult u de bain-marie met 2 cm water



Op het verwarmingselement wordt gesignaleerd:  
→ maximale vulhoogte water

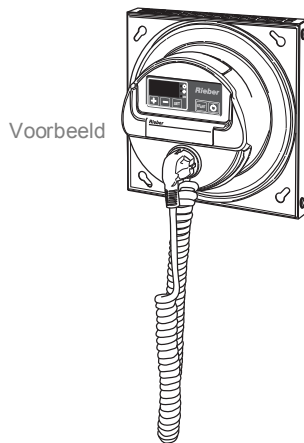
- Giet water in. Een laagje water van circa 2 cm is voldoende.
- Circa 20 minuten voorverwarmen.
- Gebruik GN-bakken met een steekdeksel van Rieber.

## 7.3 Temperatuurregeling van de luchtcirculatieverwarming

### 7.3.1 ... met bajonetsluiting

Luchtcirculatieverwarming voor  
**TP van roestvast staal.**

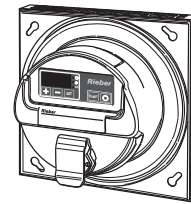
Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld  
van +20 °C tot +100 °C



→ Betreft: TP 3000 U, TP 2000 U, TP 3000 hybrid,  
TP 1600 DU, TP 1600 U, TP 1400 U, TP 1000 DU, TP 1000 H

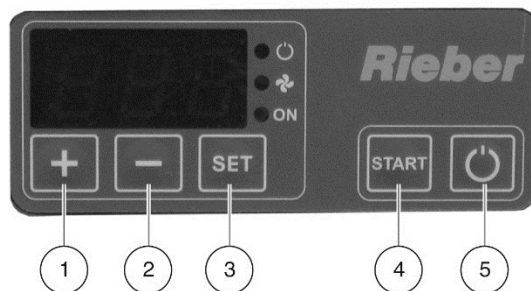
Luchtcirculatieverwarming voor  
**TP van kunststof.**

Verwarmtemperatuur kan worden  
ingesteld  
van +20 °C tot +85 °C



→ Betreft: TP 4.0 1000 KB circulatielucht

### # Korte beschrijving



- Bij het elektrisch ingeschakelde apparaat wordt op de besturing de werkelijke temperatuur weergegeven.
- De streef temperatuur kan permanent worden opgeslagen. De streef temperatuur kan tijdelijk worden gewijzigd.

### # Apparaat elektrisch aansluiten

- Elektrische aansluitstekker insteken.

### # Apparaat inschakelen

- Apparaat elektrisch inschakelen, hiervoor de toets POWER ON (5) indrukken.
  - De display geeft de WERKELIJKE temperatuur weer.
- Door op de SET-toets (3) te drukken verschijnt de streef temperatuur in de display.

### # Streef temperatuur instellen

- Om de streef temperatuur te wijzigen houdt u de SET-toets ingedrukt en stelt u met de toetsen (1) en (2) de waarde in.
- START-toets (4) indrukken.
  - De ingestelde waarde wordt opgeslagen.
  - Na een stroomonderbreking blijft deze waarde opgeslagen.

### # Streef temperatuur tijdelijk wijzigen

- Om de streef temperatuur te wijzigen houdt u de SET-toets ingedrukt en stelt u met de toetsen (1) en (2) de waarde in.
  - Na een stroomonderbreking blijft deze waarde niet opgeslagen.

### # Apparaat uitschakelen

- Apparaat uitschakelen, hiervoor toets POWER ON (5) indrukken.
  - Geen weergave in de display, geen brandende led.
  - Het apparaat is niet stroomvrij.
- Als alternatief het apparaat stroomloos maken.

### # Apparaat stroomvrij maken

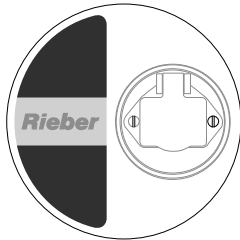
- Trek de elektrische aansluitstekker uit de contactdoos. Bij het apparaat met houder voor de opname van de elektrische aansluitstekker (blinde stekker) daar insteken.
  - Het apparaat is stroomvrij.

### 7.3.2 ... met kliksluiting

Luchtcirculatieverwarming voor  
**TP van kunststof.**

Er is geen mogelijkheid tot instellen.

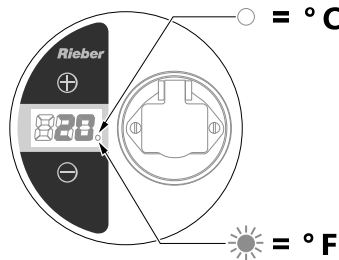
Verwarmtemperatuur tot +85 °C



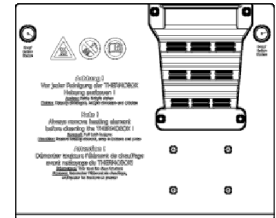
→ Betreft: TP 6000 KB,  
TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A

Luchtcirculatieverwarming voor  
**TP van kunststof.**

Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld van +20 °C tot +85 °C.



→ Betreft: TP 6000 KB,  
TP 1000 KB-D, TP 600 KB-D



#### # AAN/UIT schakelen

- De luchtcirculatieverwarming begint te verwarmen na aansluiting op het stroomnet.
  - Circa +80 °C kan de temperatuur in de binnenruimte van een lege thermoport® na circa 40 minuten bereiken bij normale omgevingsomstandigheden.

#### # De temperatuur aanduiding

- De op de display weergegeven temperatuur is de werkelijke waarde.
- De weergegeven waarde kan tussen +20 en +85 °C liggen.  
Bij een temperatuur buiten dit bereik wordt een storing weergegeven → **Cdc**.

#### # Temperatuur instellen

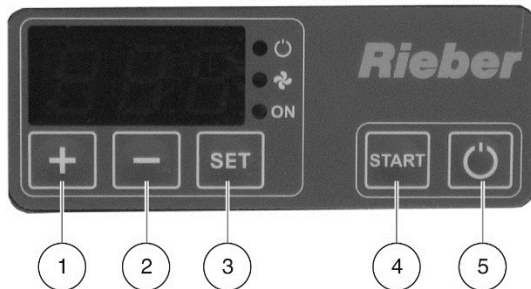
- Als de STREEF-temperatuur gewijzigd moet worden, dan tikt u op de toets.
  - Tijdens het instellen branden 3 stippen op de onderste rand van de display.
  - De streef temperatuur kan met een klik gewijzigd worden.  
Als gedurende 3 seconden geen toets wordt ingedrukt, dan gaat de verwarming weer in de normale modus (zonder knipperende punt). De nieuw ingestelde temperatuur wordt als streef temperatuur overgenomen.
- Als de streef temperatuur lager dan +20 °C wordt ingesteld, dan verschijnt in de display het symbool OFF.
  - In deze modus wordt alleen de ventilator gebruikt, de lucht in de binnenruimte circuleert. De verwarming is buiten bedrijf.

#### # Weergave in graden Celsius °C of Fahrenheit F

- Door beide toetsen gedurende circa 3 seconden gelijktijdig in te drukken, kan de weergave van de temperatuureenheid gewisseld worden.
  - De led brandt continu = weergave in Fahrenheit °F
  - De led brandt niet = weergave in graden Celsius °C

## 7.4 Temperatuurregeling voor TP actief gekoeld

---



- Bij het elektrisch ingeschakelde apparaat wordt op de besturing de werkelijke temperatuur weergegeven.
- De streef temperatuur kan permanent worden opgeslagen. De streef temperatuur kan tijdelijk worden gewijzigd.
- Bij het apparaat voor het koelhouden geeft de led rechtsboven aan of de compressor loopt.

### # Apparaat inschakelen

- Apparaat elektrisch inschakelen, hiervoor de toets POWER ON (5) indrukken.
  - De display geeft de WERKELIJKE temperatuur weer.
- Door op de SET-toets (3) te drukken verschijnt de streef temperatuur in de display.

### # Streef temperatuur instellen

- Om de streef temperatuur te wijzigen houdt u de SET-toets ingedrukt en stelt u met de toetsen (1) en (2) de waarde in.
- START-toets (4) indrukken.
  - De ingestelde waarde wordt opgeslagen.
  - Na een stroomonderbreking blijft deze waarde opgeslagen.

### # Streef temperatuur tijdelijk wijzigen

- Om de streef temperatuur te wijzigen houdt u de SET-toets ingedrukt en stelt u met de toetsen (1) en (2) de waarde in.
  - Na een stroomonderbreking blijft deze waarde niet opgeslagen.

### # Apparaat uitschakelen

- Apparaat uitschakelen, hiervoor toets POWER ON (5) indrukken.
  - Geen weergave in de display, geen brandende led.
  - Het apparaat is niet stroomvrij.
- Als alternatief het apparaat stroomloos maken.

### # Apparaat stroomvrij maken

- Trek de elektrische aansluitstekker uit de contactdoos. Bij het apparaat met houder voor de opname van de elektrische aansluitstekker (blinde stekker) daar insteken.
  - Het apparaat is stroomvrij.

## 7.5 Enkele TP kunnen als bain-marie gebruikt worden

→ Betreft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... met oppervlakteverwarming

→ Betreft: TP 100 KB, TP 50 KB ... met verwarmingselement



Zie Hoofdstuk 'thermoport® vooraf op temperatuur brengen', Pagina 50

### ➤ **Gevaar voor verschroeïing**

Vóór het bijvullen van water in de hete bain-marie deze eerst laten afkoelen. Deksel voorzichtig openen resp. damp naar de zijkanten laten ontsnappen.

## 7.6 Actief koelhouden

TP voor het koelhouden van gekoelde gerechten en dranken. Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C. Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.

### # Besturing



Zie pagina 54

- TP met voldoende voorgekoelde verpakte/ingepakte gerechten vullen.
- Laat vrije ruimte over in het apparaat. Vanwege de luchtconvectie en de vulling van het apparaat kan de WERKELIJKE temperatuur afwijken van de regeltemperatuur.
- Open deur/deksel voor het vullen of uitnemen zo kort mogelijk.
- Dagelijks na het gebruik de gerechten naar elders overbrengen resp. deskundig koelen, TP uitschakelen en reinigen.

## 7.7 Gerechten in bakken doen

### # Aanwijzing voor warme gerechten:

- Met +85 °C in de GN-bakken doen; de temperatuur van de gerechten mag niet lager zijn dan +65 °C.

### # Aanwijzing voor koude gerechten:

Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C

Koelhouden betekent: Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.

- Zo koud mogelijk in de GN-bakken doen; de temperatuur van de gerechten mag niet hoger zijn dan +7 °C.

### # Gerechten altijd afgesloten of afgedekt transporteren

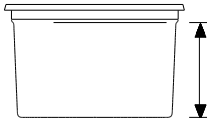
- Gerechten en vloeistoffen alleen in volledig gesloten bakken transporteren.



### Gebruikerstip

GN-bakken van Rieber gebruiken.

- GN-bakken met vloeibare gerechten met waterdicht steekdeksel met omlopende siliconenaafdichting afsluiten.
- GN-bakken tot aan de opstapelschouder rand vullen.  
Niet tot en met de bovenste rand vullen, om te zorgen dat het deksel niet op het gerecht of in de saus ligt.



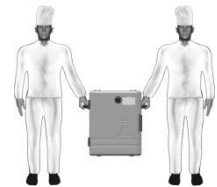
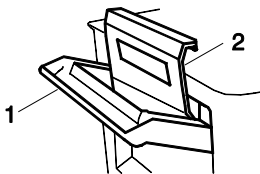
- Direct na het vullen het apparaat sluiten en pas direct voor de uitvoer weer openen.
- Na het uitnemen de deur/het deksel direct weer sluiten.

## 7.8 Transport van de TP

---

- **⚠ Gevaar voor verschroeïing**  
Hete vloeistof zou er kunnen uitkloten. Horizontaal transporteren. Gebruik GN-bakken met een waterdicht steekdeksel van Rieber. Deur/deksel sluiten.
- **⚠ Kantelgevaar bij stapeling**  
Let erop dat de stapelglijrails van de bovenste TP in de geleidingen van de onderste TP liggen. Alleen met gesloten deksel/deur stapelen.
- We raden aan slechts 2 TP boven elkaar te stapelen.
- TP alleen met uit het stopcontact getrokken netstekker transporteren.
- Pak de TP vast aan de uitklapbare handgrepen (1), niet aan de sluitbeugel (2) van het deksel. Slechts 1 apparaat dragen, hierbij niet stapelen.

Voorbeeld



- Gebruikerstip: Maak gebruik van de mogelijkheden van het transportmiddelen-programma van Rieber.



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43



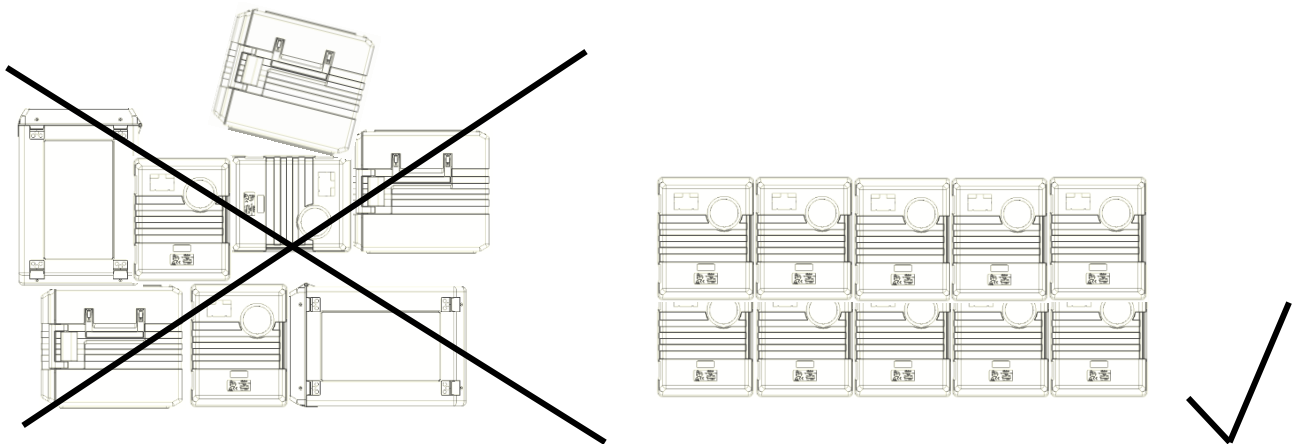
## 7.9 Reinig de TP dagelijks na het gebruik

- Apparaat stroomvrij maken.
- Reinig het apparaat dagelijks na het gebruik.



'Reiniging, onderhoud en verzorging', Pagina 59 e.v.

## 7.10 Stapeling/opslag van de TP



### ⚠ Kantelgevaar bij stapeling

- Alleen met gesloten deksel stapelen. Let erop dat de stapelglijrails van de bovenste gerechtenantportbak in de geleidingen van de onderste gerechtenantportbak liggen.
- Alleen passende TP stapelen. **Rieber thermoport**<sup>®</sup> van kunststof en roestvast staal kunnen met elkaar worden gestapeld.

- Sla de lege gerechtenantportbakken op in schone, droge ruimtes.

### ➤ LET OP/ATTENTIE

Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

Realiseert u zich: in alle bereiken van de elektrische installatie kan bij sterk afgedichte behuizingen, die onderhevig zijn aan temperatuurwisselingen en daardoor aan luchtdrukverschillen tussen binnen- en buitenbereik, ondanks hoge IP-beschermingsklassen condensatiewater ontstaan. Zodoende bestaat gevaar voor corrosie, elektrische kortsluitingen en andere beschadigingen. Deze leiden niet zelden tot stroomuitval, bevoorradingsproblemen en dure bedrijfsstilstand.

## 7.11 Verwijzing naar toegestane wijzigingen/ombouwingen

### # De voordeur is verwisselbaar

De deur kan eenvoudig verwisseld worden.

Voorbeeld



TP 1600 DU verwarmbaar



TP 1600 U



TP 1600

### # Wilt u CHECK HACCP achteraf uitrusten?

CHECK HACCP kan te allen tijde worden uitgebreid.

- Neem contact op met de Rieber-klantenservice.

### # Wenst u een andere luchtcirculatieverwarming?

'Luchtcirculatieverwarming zelfregelend' en 'Luchtcirculatieverwarming regelbaar' zijn verwisselbaar.



Pagina 21

### # Wilt u TP 6000, TP 1000 met roestvaste rollen uitrusten?



TP 6000 KB  
TP 6000 K

Bestelnr. 88 14 01 04



TP 1000 KB  
TP 1000 K

Bestelnr. 88 14 01 05



Zie 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

## 8 Reiniging, onderhoud en verzorging

Dit hoofdstuk helpt bij de naleving van de eisen voor hygiëne. Lees vooraf zorgvuldig het hoofdstuk 'Algemene veiligheidsaanwijzingen'.

### 8.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging

#### Vermijd risico's als gevolg van elektriciteit



#### Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar.

- Koppel vóór elke reiniging de stroomverbinding los. Haal hiervoor de aansluitstekker los van het stroomnet.
- Vóór de reiniging van de **TP verwarmbaar** de uitneembare verwarming demonteren.
- Vóór de reiniging van de **TP actief gekoeld** de luchtcirculatieventilator demonteren.
- Reinig elektrische onderdelen zoals de verwarming, luchtcirculatieventilator, AAN/UIT-schakelaar, etc. niet met een stoomreiniger, anders kan er vochtigheid in de elektrische delen dringen en kortsluiting ontstaan. Uit de buurt houden van spatwater. **Elektrische onderdelen alleen vochtig afvegen en met een droge doek droogwrijven.**
- Elektrische bedrijfsmiddelen<sup>2</sup> door een **elektromonteur** laten controleren conform DGUV. Leg de testcyclus overeenkomstig de gebruiksomstandigheden vast. In het algemeen geldt: om de 12 maanden.

#### Risico's op brandwonden en gevaar voor uitglijden



#### Gevaar voor brandwonden


**Gevaar voor brandwonden** aan de handen en armen bij de maximaal 100 °C hete verwarming en hete delen in de binnenruimte van de TP.



**Gevaar voor brandwonden** zoals bij het verwijderen van heet water uit de TP.

→ Betreft TP 105 L, TP 100 KB, TP 100 KB-CNS, TP 50 KB

- Laat het apparaat afkoelen.
- Laat het hete water wegglopen via een afvoer in de vloer.
- Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting, veiligheidshandschoenen, veiligheidsschoenen.

-  **Gevaar voor uitglijden. Gevaar voor vallen**  
Bij 'TP actief gekoeld' op afvloeiend dooiwater letten.

<sup>2</sup> Bron: DGUV Voorschrift 3. Elektrische installaties en bedrijfsmiddelen

## 8.2 Reinigingsmiddelen voor roestvast staal

---

### # Voor alle reinigingsmiddelen geldt:

- Neem de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.

### # Mechanische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Middel	Geschikt
Borstels	Borstels met natuurlijke haren of kunststofharen
Textiel	Textielmateriaal van natuurlijke of synthetische vezels, zoals poetskatoen en textiele weefsels (gebreide en geweven stoffen, poetslappen, dweilen, rafelstof, vlies). Reinigingstextiel van microvezels is zeer geschikt om vingerafdrukken van oppervlakken van roestvast staal te verwijderen.
Kunststofvlies	Zonder slijpdeeltjes. Meestal geproduceerd in de kleuren wit, beige en geel.
Overig	Natuurlijk leer (zeemleer), kunstleer, kunstvlies, sponzen, sponsdoekjes

### # Chemische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Middel	Toepassingsgebieden
Allesreiniger	Met name voor lichtere vervuilingen door vet.
Neutraal reinigingsmiddel	Voor met vet en olie vervuilde oppervlakken (vingerafdrukken); ook geschikt als afwasmiddel.
Alcoholreiniger	Zoals allesreiniger
Alkalisch reinigingsmiddel	Met name voor sterke vervuilingen door vet en olie (verharde olie). Neem de gegevens van de fabrikant m.b.t. de dosering in acht.
Reinigend oplosmiddel	Afhankelijk van het type bijzonder goed voor het verwijderen van vet, olie, was, teer, lijm, lak en verf. Niet geschikt voor kunststoffen.
Desinfectiereiniger	Effect op ziekteverwekkende (pathogene) kiemen verschillend afhankelijk van de werkzame stof in het desinfectiemiddel. Langdurige inwerking van natriumhypochloriet kan het materiaal beschadigen. Het moet indien mogelijk niet worden toegevoegd. Er moeten producten gebruikt worden die vermeld staan in de lijst van de Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (Duitse vereniging voor hygiëne en microbiologie, DHGM).

### 8.3 Selecteer de correcte reinigingsmethode



#### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd of het apparaat zelfs onbruikbaar worden. Neem in acht:

- Bekras het oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of een schuurspons.
- Verwijder vuil met schoonmaak- en onderhoudsmiddelen die geschikt zijn voor roestvast staal.
- Meng geen in de handel gebruikelijke reinigingsmiddelen; Vervaardig geen eigen reinigingsmiddel.
- Gebruik geen staalwol of staalborstels.
- Vermijd bij roestvast staal de langere inwerking van sterk keukenzouthoudende vloeistof, omdat deze tot verkleuring van het oppervlak of tot doorroesten kan leiden.
- Vermijd bij roestvast staal het directe langere contact met roestende ijzerdelen, zoals gietijzeren pannen of staalsponzen.

#### # Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen

→ Betreft de behuizing van de TP van roestvast staal



#### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- Behuizing van de TP van roestvast staal niet in de vaatwasmachine reinigen.
  - Reinig met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een krasvrije, **vochtige doek** afvegen. Verwijder aansluitend met een goed uitgespoelde doek de restanten van het reinigingsmiddel.
- Aansluitend dient u de oppervlakken met een zachte doek droog te wrijven. De doek moet vooraf goed zijn uitgespoeld.



#### Gebruikerstip

- Voor de verzorging van roestvast staal raden wij **Rieber-onderhoudsmiddel voor roestvast staal** aan.
  - Reinigt bijzonder grondig en zacht en geeft een stralende glans, verzorgt en conserveert in één.  
Bestel-nr. 72 10 24 08

### # TP van kunststof en onderdelen van kunststof reinigen en verzorgen

→ Betreft de behuizing van de TP van kunststof, de rollen, bedieningselementen zoals schakelaar en besturing, deurafdichting



#### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- Vermijd het gebruik van een hogedrukreiniger als de werktemperatuur hoger is dan +130 °C. Houd voldoende afstand.
  - Reinig met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een krasvrije, **vochtige doek** afvegen. Verwijder aansluitend met een goed uitgespoelde doek de restanten van het reinigingsmiddel.
- Aansluitend dient u de oppervlakken met een zachte doek droog te wrijven. De doek moet vooraf goed zijn uitgespoeld.



#### Gebruikerstip

- Voor het reinigen van de TP van kunststof in de vaatwasmachine raden wij het reinigingsmiddel ETOLIT 3000 en 8000 aan.

### # Afdichting van deur/deksel reinigen

→ Betreft: TP van roestvast staal



#### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging zou de afdichting van deur/deksel beschadigd kunnen raken.

- Niet met de hogedrukreiniger reinigen. Niet in de vaatwasmachine reinigen.
  - Reinig met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een krasvrije, **vochtige doek** afvegen. Verwijder aansluitend met een goed uitgespoelde doek de restanten van het reinigingsmiddel.
- Aansluitend dient u de oppervlakken met een zachte doek droog te wrijven. De doek moet vooraf goed zijn uitgespoeld.
- Verwijder indien nodig de afdichting om deze te reinigen.

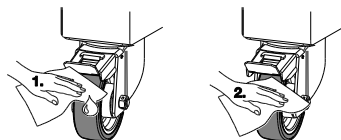
### # Rollen reinigen



#### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kunnen de rollen worden beschadigd.

- Niet met de hogedrukreiniger reinigen.
- Reinig met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een krasvrije, **vochtige doek** afvegen. Verwijder aansluitend met een goed uitgespoelde doek de restanten van het reinigingsmiddel.



## 8.4 Overzicht van de intervallen

Interval	Uit te voeren activiteit	Pagina
<b>Dagelijks na het gebruik</b>	Maak de netstekker los. Open deur/deksel.	
	Laat de TP met verwarming afkoelen.	
	 Let bij de TP voor koelhouden op mogelijk afvloeiend dooiwater. Gevaar voor uitglijden.	
	 Controleer het apparaat met aansluitkabel op mogelijke beschadigingen. Beschadigd netsnoer door elektromonteur laten vervangen.	
	Kies de correcte reinigingsmethode	 <a href="#">Pagina 60</a> e.v.
	Neem bij de TP verwarmbaar de uitneembare verwarming uit en reinig deze	 <a href="#">Pagina 64</a>
	Neem bij de TP actief koelbaar de luchtcirculatieventilator uit en reinig deze	 <a href="#">Pagina 66</a>
	Reinig het corpus van de TP als de verwarming gedemonteerd is	 <a href="#">Pagina 67</a>  <a href="#">Pagina 61</a>
	Afdichting reinigen → Betreft TP van roestvast staal	 <a href="#">Pagina 61</a>
	Zet bij de TP verwarmbaar de uitgenomen verwarming er weer in	 <a href="#">Pagina 64</a>
Zet bij de TP actief koelbaar de uitgenomen luchtcirculatieventilator er weer in	 <a href="#">Pagina 66</a>	
<b>Indien nodig</b>	Rollen reinigen	 <a href="#">Pagina 61</a>
	Pluizen aan het ventilatierooster van het machinevak van de 'TP actief gekoeld' verwijderen. Minstens 1x per maand.	 <a href="#">Pagina 66</a>
<b>Om de 180 werkdagen resp. 6 maanden</b>	Elektrische delen/besturing laten controleren	 <a href="#">Pagina 59</a>
	Toestand van de productaanduiding inspecteren	 <a href="#">Pagina 15</a>

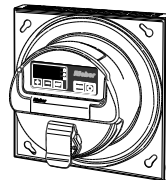
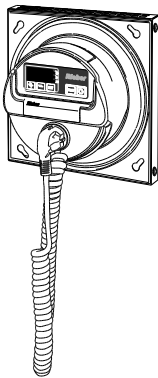
## 8.5 TP verwarmbaar

### 8.5.1 Montage en demontage van de verwarming

- ⚠ **Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar**  
Vóór de reiniging van de TP verwarmbaar de uitneembare verwarming demonteren.  
Elektronische onderdelen **licht vochtig afvegen** en met een droge **doek droogwrijven**.
- ⚠ **Gevaar voor brandwonden**  
Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting, veiligheidshandschoenen en vermijd zo verbrandingen bij de mogelijk tot wel 100 °C hete verwarming.

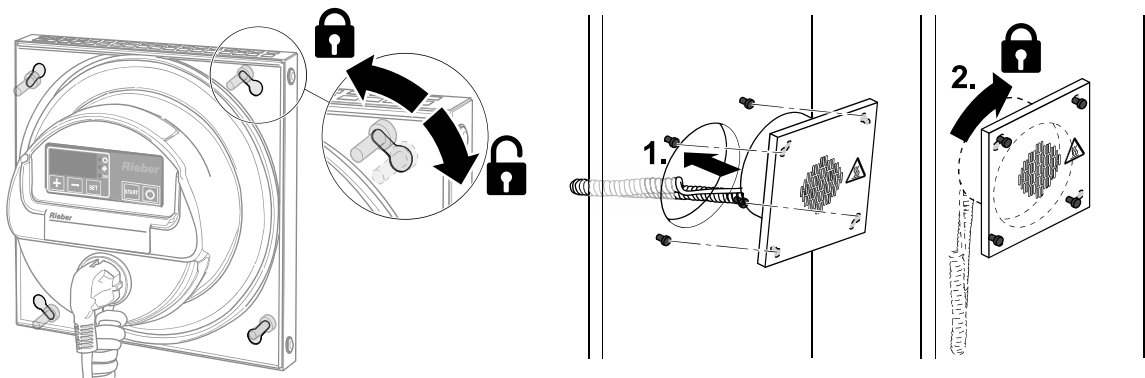
#### # Luchtcirculatieverwarming met bajonetsluiting

De luchtcirculatieverwarmingen met bajonetsluiting zijn door de rangschikking van de sleutelgaten niet verwisselbaar.



Bij de uitvoering van de **thermoport**<sup>®</sup> van roestvast staal wordt de elektrische aansluitkabel in de blinde stekker bewaard.

Bij de uitvoering van de **thermoport**<sup>®</sup> van kunststof wordt de elektrische aansluitkabel afzonderlijk aangesloten.



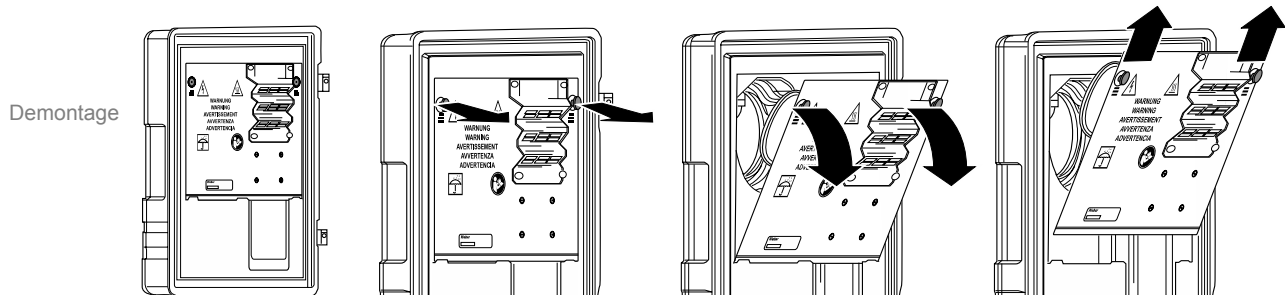
- **Demontage:** Open de deur. Draai de verwarming circa 10 graden vanaf de binnenzijde van de deur en neem deze uit.
- **Montage:** Open de deur. Steek de aansluitkabel er vanaf de binnenzijde van de deur doorheen. Monteer de verwarming.



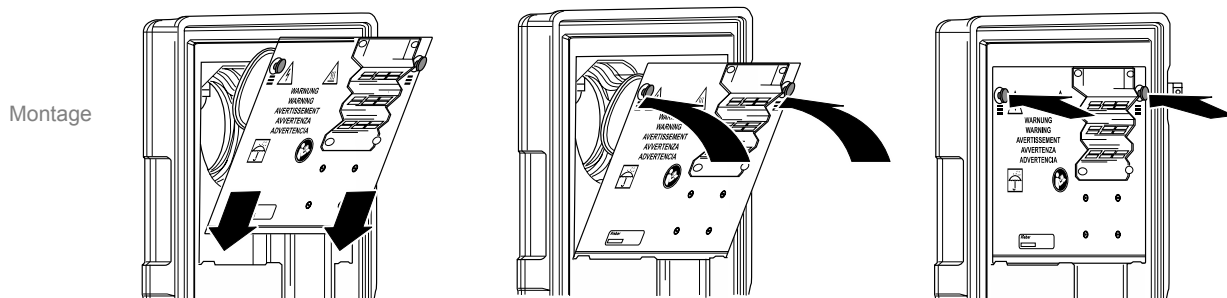
### # Luchtcirculatieverwarming met kliksluiting

→ Betreft TP 6000 KB, TP 1000 KB, TP 600 KB

Met de verende kliksluiting kan de verwarming gemakkelijk gemonteerd en gedemonteerd worden.



- Trek voor het losmaken van de verbinding aan de kliksluiting, kantel de verwarming een beetje en neem deze uit.



- Zet de verwarming neer in de opnamegoot. Zwenk de verwarming in de uitsparing in de deur en druk aan tot de fixeerknoppen hoorbaar vastklikken.

### # Verwarmingselement

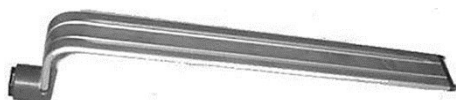
→ Betreft TP 100 KB verwarmbaar, TP 50 KB verwarmbaar



#### LET OP/ATTENTIE

Het verwarmingselement en de afdichting op de bak kunnen bij verkeerde hantering beschadigd raken.

- Het verwarmingselement door middel van lichte draaibewegingen stap voor stap demonteren resp. weer monteren, niet opheffen.



## 8.5.2 Houd de verwarming schoon

→ Betreft: TP verwarmbaar met luchtcirculatieverwarming, TP verwarmbaar met verwarmingselement

➤ **⚠ WAARSCHUWING**

Verwarming **licht vochtig afvegen** en met een **droge** krasvrije **doek droogwrijven**.

- Reinig de ventilator van de luchtcirculatieverwarming van aangezogen stof met perslucht. Peuter niet door het ventilatierooster.

➤ **⚠ WAARSCHUWING**

De luchtcirculatieverwarming niet openen.



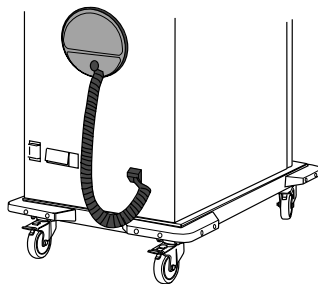
Zie 'Eisen aan de kwalificatie van het personeel', pagina 10

## 8.6 TP actief koelbaar

---

### 8.6.1 Montage en demontage van de luchtcirculatieventilator

→ Betreft TP actief gekoeld, TP hybrid actief gekoeld



➤ **⚠ WAARSCHUWING**

Gevaar voor een stroomschok. Vóór de reiniging van de TP actief koelbaar de luchtcirculatieventilator demonteren. Elektronische onderdelen **licht vochtig afvegen** en met een droge **doek droogwrijven**.

- **Demontage:** Open de deur. Draai de koelluchtventilator circa 10 graden vanaf de binnenzijde van de deur en neem deze uit. Maak de positie los met de schuif.
- **Montage:** Open de deur. Steek de aansluitkabel er vanaf de binnenzijde van de deur doorheen. Monteer de koelluchtventilator. Let op de opname in alle 4 de bouten. Borg de positie met de schuif.

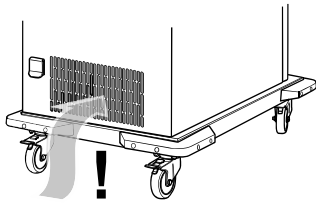
## 8.6.2 Ventilatie-rooster schoon houden



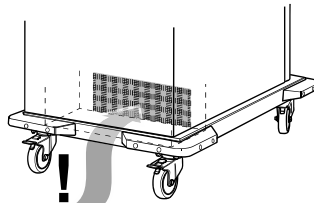
### Brandgevaar

Pluizen in het ventilatiegebied kunnen een opeenhoping van warmte geven en hierdoor een brand veroorzaken.

- Ventilatorrooster aan het koelmachievak reinigen met een lap of kwast of stofzuiger.
- Pas de reinigingscyclus aan de plaatselijke eisen aan. Reinig minstens eenmaal per maand.



Afzuigopening



Aanzuigopening

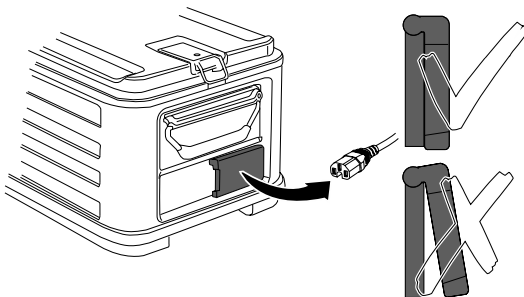
## 8.7 Aanwijzingen voor het reinigen

### Voorwaarde

- TP stroomvrij. Netstekker losgemaakt
- Luchtcirculatieverwarming, verwarmingselement gedemonteerd
- Luchtcirculatieventilator van de 'TP actief gekoeld' gedemonteerd
- Reinig de TP niet met een hogedrukspuit of in de vaatwasmachine.

### # Werkwijze

- Let op het volledig sluiten van het deksel op de contactdoos.

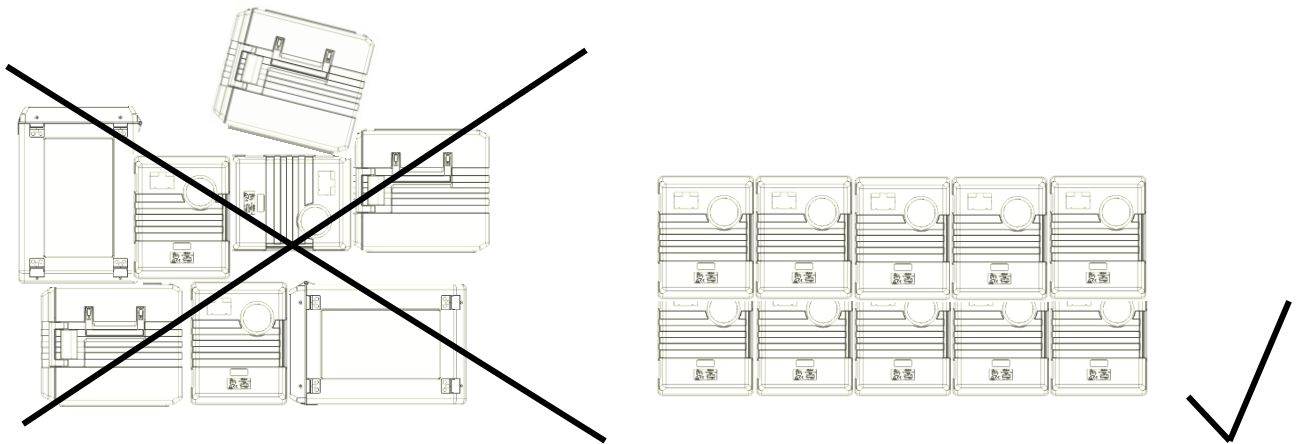


### LET OP/ATTENTIE

- Reinig de TP met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een **vochtige, krasvrije doek** afvegen. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek droog te wrijven**.
- Aansluitend dient u de oppervlakken met een zachte doek droog te wrijven. De doek moet vooraf goed zijn uitgespoeld.
- Droog de binnenruimte en laat het deksel geopend tot de resterende vochtigheid is opgedroogd.

## 8.8 Aanwijzing m.b.t. de opslag

---



### **Kantelgevaar bij stapeling**

- Alleen met gesloten deksel stapelen. Let erop dat de stapelglijrails van de bovenste gerechtenantportbak in de geleidingen van de onderste gerechtenantportbak liggen.
- Alleen passende TP stapelen. **Rieber thermoport**<sup>®</sup> van kunststof en roestvast staal kunnen met elkaar worden gestapeld.

- Sla de lege gerechtenantportbakken op in schone, droge ruimtes.
- **LET OP/ATTENTIE**  
Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.  
Realiseert u zich: in alle bereiken van de elektrische installatie kan bij sterk afgedichte behuizingen, die onderhevig zijn aan temperatuurwisselingen en daardoor aan luchtdrukverschillen tussen binnen- en buitenbereik, ondanks hoge IP-beschermingsklassen condensatiewater ontstaan. Zodoende bestaat gevaar voor corrosie, elektrische kortsluitingen en andere beschadigingen. Deze leiden niet zelden tot stroomuitval, bevoorradingsproblemen en dure bedrijfsstilstand.

## 8.9 Apparaat droog gereed houden

---

- Droog de binnenruimte en laat de deur/het deksel geopend tot de resterende vochtigheid is opgedroogd.

## 9 Bedrijfsstoringen/Service




### **Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar**

- Vóór reparatiewerkzaamheden aan het apparaat dit stroomvrij maken. Hiervoor de elektrische netstekker eruit trekken.
- Laat elektrische reparaties door een elektromonteur uitvoeren.

Reparatie tijdens de duur van de garantie mag uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant-service van Rieber. Neem contact op met de fabrikant-service van Rieber.

Uitsluitend een door de fabrikant toegestaan gespecificeerd reserveonderdeel is toegestaan. Enkele reparatiewerkzaamheden mogen alleen door de fabrikant-service van Rieber worden uitgevoerd.

Werkzaamheden aan de koelinrichting mogen alleen worden uitgevoerd door hiervoor geautoriseerd vakpersoneel zoals een ervaren koeltechnicus of de Rieber-klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Opheffen
Luchtcirculatie- verwarming verontreinigd	Gerechten, vloeistoffen zijn niet in bakken in afgesloten toestand getransporteerd. Mogelijk is de TP gevallen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reparatie</li> <li># Rieber-service of contractpartner</li> <li># Hiervoor opgeleid en geautoriseerd bedieningspersoneel</li> </ul>  <a href="#">Pagina 10</a>
Verwarming functioneert niet	Verwarming defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reparatie</li> <li># Rieber-service of contractpartner</li> </ul>
Besturing functioneert niet	Besturing defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reparatie</li> <li># Rieber-service of contractpartner</li> </ul>
Koeling niet voldoende	Streeftemperatuur verkeerd ingesteld	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Controleren</li> <li># Bedieningspersoneel</li> </ul>
	Levensmiddel is niet voldoende voorgekoeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Controleren</li> <li># Bedieningspersoneel</li> </ul>
	Te weinig koelmiddel in het apparaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reparatie</li> <li># Ervaren koeltechnicus</li> </ul>
Rol defect	Slijtage, beschadiging	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vernieuwen</li> <li># Vakman voor monteurswerkzaamheden</li> </ul>

### # Klantenservice, reserveonderdelen



Zie op internet <http://www.rieber.de>



### **BELANGRIJK**

De klantenservice heeft type en nummer van uw apparaat nodig.

- Bij storingen, die u niet zelf kunt verhelpen, neemt u a.u.b. contact op met uw Rieber-contractant of de Rieber fabrieksklantenservice.

### # Verwijdering van het apparaat



Uw apparaat bestaat uit hoogwaardig materiaal, dat weer gebruikt resp. gerecycled kan worden. Voor de verwijdering koppelt u het apparaat los van de stroom. Trek de netstekker uit de contactdoos. Snijd de kabel direct op de behuizing af. Laat dit apparaat deskundig via uw plaatselijk afvalverwijderingsbedrijf afvoeren.



### **Verstikkingsgevaar**

Personen met beperkte sensorische en geestelijke vermogens zouden opgesloten kunnen worden.

- Vernietig het deurslot bij de verwijdering van het apparaat.

## 10 Aansprakelijkheid en garantie

Een aansprakelijkheid en garantie van de fabrikant is uitgesloten, als u

- de opmerkingen en aanwijzingen van de handleiding niet in acht neemt,
- het apparaat niet reglementair gebruikt,



Zie hoofdstuk "Toepassingsdoel"

- ombouwingen en functionele veranderingen uitvoert,
- geen originele reserveonderdelen gebruikt.

Voor aanspraken op garantie aan de fabrikant gelden de „Verkoop- en leveringsvoorwaarden” van de firma Rieber GmbH & Co. KG. Bijvoorbeeld reparatie mag tijdens de duur van de garantie uitsluitend door fabrikant-service van Rieber worden uitgevoerd, anders kunnen eventuele aanspraken hieruit vervallen. Neem contact op met de fabrikant Rieber.

**LET OP/OPMERKING:** Bij beschadigde of onleesbare productaanduiding vervalt de garantie. Neem bij materiële schade vroegtijdig contact op met de klantenservice van de fabrikant Rieber.

Volgende slijtonderdelen vallen niet onder de garantie:

- Rol, rol met vastzetter, stoothoek, stapelvergrendeling, stapelglijrail

## 11 Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaringen

### **EG-conformiteitsverklaring volgens EG-machinerichtlijn 2006/42/EG**

Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten

- thermoport<sup>®</sup> met luchtcirculatieverwarming
- thermoport<sup>®</sup> actief gekoeld

in overeenstemming zijn met de basiseisen van de EG-machinerichtlijn 2006/42/EG, bijlage II A, geharmoniseerde normen (DIN EN ISO 12100: Veiligheid van machines – Algemene ontwerpbeginsselen – Risicobeoordeling en risicoreductie).

### **EU-conformiteitsverklaring volgens Europese richtlijn 2014/35/EU (laagspanningsrichtlijn)**

Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten

- thermoport<sup>®</sup> verwarmbaar, statisch verwarmd

in overeenstemming zijn met de basiseisen van de Europese richtlijn 2014/35/EU.

### **EU-conformiteitsverklaring volgens Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU**

Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten

- thermoport<sup>®</sup> met luchtcirculatieverwarming
- thermoport<sup>®</sup> actief gekoeld
- thermoport<sup>®</sup> verwarmbaar, statisch verwarmd

in overeenstemming zijn met de basiseisen van de Europese richtlijn 2014/30/EU.

Het apparaat voldoet aan de EG-verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Op aanvraag ontvangt u een kopie van de EU-conformiteitsverklaring van ons distributieteam.

## 12 Adres van de fabrikant

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](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)