

A professional kitchen scene featuring a chef in a brown apron working behind a stainless steel counter. In the foreground, two Rieber dishwashers are visible: a yellow one on the left and a black one on the right. The background shows various kitchen equipment and ingredients.

.....
**AU SERVICE DE LA
QUALITÉ ALIMENTAIRE**
.....

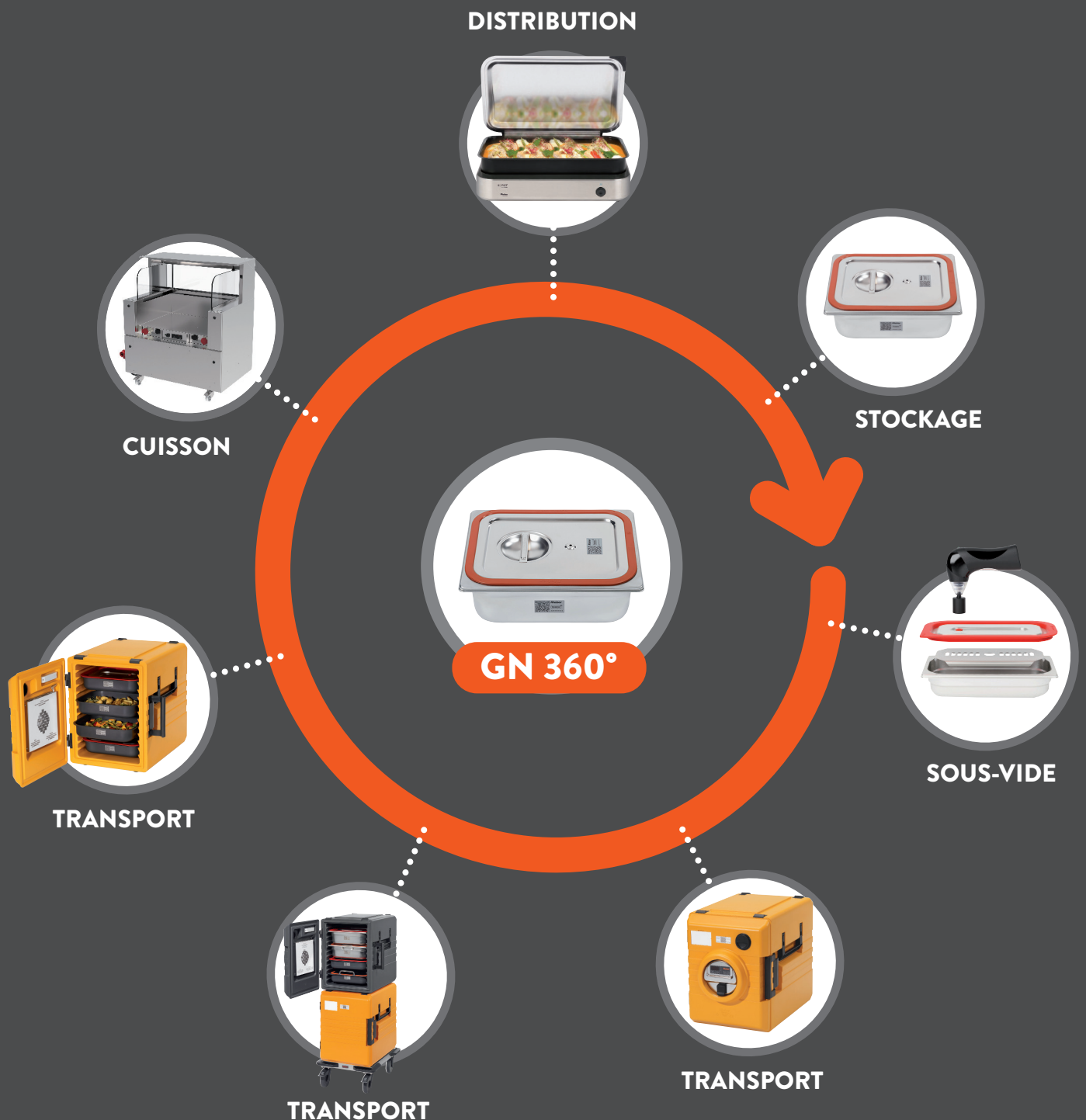
Tarif 2024

Rieber

Rieber

Rieber est le premier fournisseur de matériel complet pour l'alimentation dans les écoles, entreprises, collectivités, hôtels et restaurants, cliniques, établissements de soins et foyers ainsi que dans les établissements militaires.

Rieber vous garantit une qualité alimentaire et des économies d'énergie.



• RIEBER, N°1 MONDIAL EN TANT QUE FABRICANT DE MATÉRIELS DE DISTRIBUTION DE REPAS

QUALITÉ • HYGIÈNE • SÉCURITÉ • DURABILITÉ
SOLUTIONS • INNOVATIONS

Précurseur dans le domaine du transport de repas, Rieber propose des solutions complètes du stockage à l'assiette.

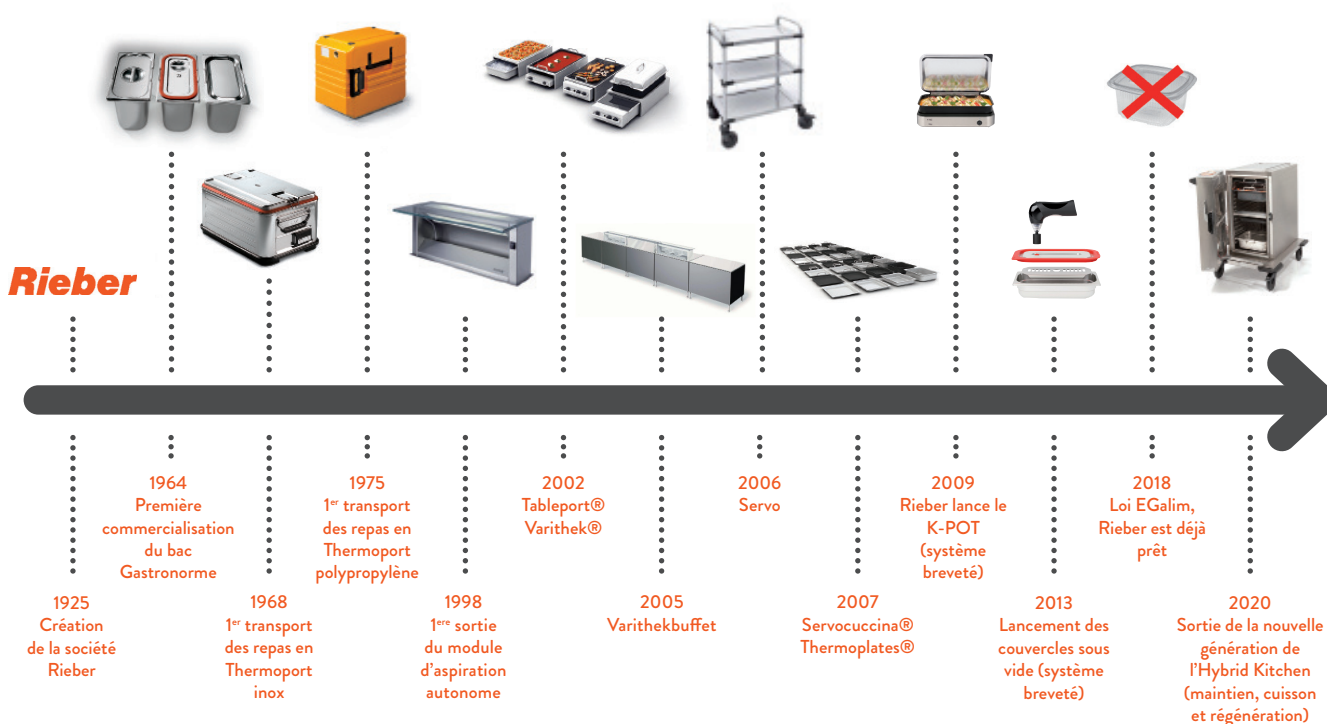
Avec Rieber, la culture culinaire prend forme et ce, au service de l'homme, de sa santé et de sa qualité de vie. Le matériel Rieber assure une haute qualité et sécurité des repas pour des coûts d'exploitation minimum.

Nos solutions offrent un rapport qualité/prix unique à l'usage et sont conçues pour une efficacité maximale en termes de consommation de matières, énergies et eau. Rieber contribue ainsi à la protection de l'environnement.



• RIEBER, UN SIÈCLE D'EXPERTISE DANS LE DOMAINE DE LA DISTRIBUTION DE REPAS PROFESSIONNELS

1^{ER} FABRICANT DE BACS GASTRONORME DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE



SOMMAIRE

BACS ET COUVERCLES	p.03
Loi EGalim	p.05
Nouveautés bacs & couvercles	p.06
Bacs gastronormes pleins	p.08
Bacs gastronormes perforés et grilles	p.10
Couvercles standards, étanches, sous vide	p.16
Accessoires	p.21
CONTENEURS ISOTHERMES THERMOPORT	p.23
Thermoport L'Original	p.34
Thermi isotherme 12 litres	p.37
Thermoport INOX	p.44
Hybrid Kitchen	p.46
Thermos récipients à boissons Inox	p.48
Thermomat	p.50
Chariots de transport pour Thermoport	p.53
PORTAGE DE REPAS	p.56
Thermoport 10	p.60
Thermoport 20	p.62
Thermoport 21	p.65
K-POT	p.66
K-POT nouveautés	p.71
Thermoplates	p.75
MODULES AVEC ASPIRATION INTÉGRÉE	p.80
ACS aspiration arrière	p.82
ACS aspiration latérale	p.84
ACS aspiration 3D	p.90
Modules de cuisson	p.97
Accessoires	p.99
CONVOYEURS	p.101
À corde	p.101
À bande	p.103
CHARIOTS DE DISTRIBUTION	p.105
Chariots bain-marie et cuve réfrigérée	p.107
Chariots NORM	p.110
Accessoires	p.111
Chariots banquet	p.116
Chariots à plateaux	p.118
Thermotray	p.119
Vaisselle isolée	p.121
CHARIOTS À NIVEAUX CONSTANTS, CHARIOTS DE SERVICE, ET ÉCHELLES	p.122
Chariots à niveaux constants	p.130
Chariots de service	p.132
Échelles	p.135
CATERING CIRCLE	



BACS & COUVERCLES

Loi EGalim	p.05
Bacs gastronormes pleins	p.07
Bacs gastronormes perforés et grilles	p.08
Couvercles standards, étanches, sous vide	p.10
Accessoires	p.16

Loi EGalim : STOP AU PLASTIQUE !

LES ALTERNATIVES AUX CONDITIONNEMENTS EN PLASTIQUE

Loi EGalim, article 28 « Au plus tard au 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires, universitaires ainsi que les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard au 1^{er} janvier 2028. »

- Les contenants (barquettes, assiettes, bols, pots et ravers) composés majoritairement de plastiques seront interdits en 2025.
- La pasteurisation, la cuisson basse température, la cuisson sous-vide et la remise en température dans les offices seront interdites en 2025 dans les contenants composés majoritairement de plastique.
- La vaisselle réutilisable en plastique sera interdite en 2025.

Les mesures législatives liées à EGalim supposent de réinventer les pratiques, prendre en charge de nouvelles problématiques et construire des modes de gestion qui n'existaient pas ou ne concernaient pas la restauration jusqu'ici.

Rieber s'attache à promouvoir la qualité du service en restauration commerciale et collective en proposant des matériels innovants répondant aux enjeux et problématiques liés à EGalim. Rieber apporte des réponses adaptées et des solutions permettant d'assurer une transition des modèles de production, de consommation et de distribution vers la sortie programmée du « tout plastique ».

AUJOURD'HUI DES SOLUTIONS EXISTENT AVEC RIEBER

Rieber commercialise des bacs inox, une solution durable pour les aliments à emporter et la livraison, des aliments sains emballés de manière saine, dans des récipients hygiéniques et de haute qualité en acier inoxydable aux dimensions gastronomiques, le standard mondial de l'industrie depuis plus de 60 ans.



Nouveautés Rieber France

Nouveau bac conique pour faciliter le dépilage des bacs manuellement ou mécaniquement. Le récipient GN robuste - idéal pour le stockage, le transport et le service hygiénique et standardisé des aliments. Toujours compatible dans tous les systèmes et produits GN.

Bacs coniques	
Code	Prix euros
84 01 01 48	31
84 01 04 22	34
84 01 04 24	30
84 01 04 23	30

Dim. GN
GN1/2 x 65 mm - poids : 542 grammes
GN1/2 x 55 mm - poids : 521 grammes
GN1/3 x 65 mm - poids : 440 grammes
GN1/3 x 55 mm - poids : 375 grammes

Lorsqu'il est combiné avec l'assortiment de couvercles GN, le récipient GN reçoit la fonction dépendant de l'étape du processus. Des options hautement fonctionnelles, telles que le couvercle étanche pour un stockage et un transport absolument sûrs, le couvercle Vaculid® pour la mise sous vide, aux couvercles plats, pour une protection hygiénique. Pour une insertion, un retrait et un transport facile et peu encombrant.

Rebord de grande qualité pour un empilement (même avec bacs humides) et une circulation avec angles renforcés

Acier inoxydable (100% français), convient parfaitement pour les denrées alimentaires et antibactérien

Avec rayons d'angle étroits pour plus de stabilité



Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle



Récipients et couvercles compatibles

Nouveautés Rieber France

Nouveau couvercle étanche 1/2 sous vide partiel.

Nouveaux couvercles perforés GN 1/2 et 1/3, une solution Rieber Pour une restitution qualitative de vos prestations chaudes. Pour faciliter l'ergonomie des agents de service.

Couvercles	
Code	Prix euros
84 01 10 47	119
ECOVER12	sur demande
ECOVER13	sur demande

Description
Couvercle étanche GN1/2 sous vide partiel
Couvercle perforé GN1/2
Couvercle perforé GN1/3

Le couvercle hermétique avec fonction de mise sous vide avec facilité d'ouverture.

Le couvercle étanche sous-vide partiel en acier inoxydable protégé 100% contre le débordement - pour une plus longue conservation des aliments, une mise sous vide durable et une cuisson sous vide directement dans le récipient GN en acier inoxydable, optimal pour le stockage, la préparation et le transport.

Le couvercle avec fonction de mise sous vide en acier inoxydable pour le stockage, le transport et la cuisson des aliments, compatible avec les thermoplates® et les récipients GN aptes à la mise sous vide sans poignées escamotables dans les tailles GN 1/2, 1/3 et 1/6 jusqu'à une profondeur maximale de 100 mm, à l'exception de la taille GN 1/2 qui est disponible jusqu'à une profondeur de 150 mm.

La lèvre d'étanchéité anti-débordement ferme le système GN pour des possibilités d'utilisation universelles - réfrigération efficace en termes d'espace dans le réfrigérateur système gastropolar®, transport résistant à la température dans le thermoport® et autres appareils mobiles, ainsi que pour les préparations les plus diverses dans le navioven, le thermomat®, la hybrid kitchen® et le four mixte.



Rieber France équipe ses bacs et couvercles d'un QR code gravé par laser qui permet la traçabilité du contenant et du contenu. Ce QR Code peut également intégrer le logo de la collectivité ou de l'entreprise. Cette gravure résiste de -40°C à +100°C ainsi qu'à un lavage intensif (par granules)



Bacs Gastronormes

+ Nos bacs sont les seuls à s'intégrer dans tous les conteneurs du marché

+ Avec nos bacs Gastronormes, vous maîtrisez la préparation des repas...

LE BAC LE PLUS LÉGER ET LE PLUS ROBUSTE DU MARCHÉ

TRANSPORTER • CONSERVER • PRÉPARER • DISTRIBUER • CUISSON À POINT • CUISSON À LA VAPEUR

- Bacs gastronormes universels et multifonctionnels
- Acier inoxydable, antibactérien et hygiénique
- Rayons d'angles étroits
- Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation de l'air parfait
- **Système breveté avec ergot d'empilement**
- Gain de place avec système de rangement angulaire
- Poignées escamotables
- Large gamme
- Système développé conformément à la norme internationale de la gastronomie DIN 66075 et la norme européenne EN 631

Ergots d'empilement nervurés sur l'extérieur des quatre angles









5 PROCESSUS DE FABRICATION :

- 1 • Emboutissage
- 2 • Cuisson à + de 1000°C pour renforcer l'inox
- 3 • Ré-emboutissage
- 4 • Découpe finale pour renforcer les contours réalisés à 90°C (breveté)
- 5 • Ébavurage




ACIER INOXYDABLE

En ce qui concerne la technologie des matériaux, Rieber se concentre principalement sur l'acier inoxydable pour les pièces de précision techniques très complexes. En plus de l'hygiène, de la sécurité alimentaire, de l'inodore et de la compatibilité lave-vaisselle, l'acier inoxydable garantit également la robustesse et est donc non seulement un matériau idéal pour la technologie des cuisines commerciales, mais également pour d'autres domaines d'application industriels.


BACS GASTRONORMES PLEINS

Dim. GN Dim. ext.	Prof. mm	Cap. l	Bacs GN en inox		Bacs en polycarbonate		Bacs GN Lux en inox	
			Code	Prix euros	Code	Prix euros	Code	Prix euros
2/1 	200	55	84 01 01 01	201				
	150	41	84 01 01 02	162				
	100	27	84 01 01 03	111				
	65	17	84 01 01 04	92				
	40	10	84 01 01 05	87				
	20	-	84 01 01 06	70				
650 x 530 mm	200	26	84 01 01 07	93	84 01 02 01	120	84 21 01 01	57
	150	18,4	84 01 01 08	79	84 01 02 02	95	84 21 01 02	51
	100	11,7	84 01 01 09	50	84 01 02 03	73	84 21 01 03	41
	65	7	84 01 01 10	40	84 01 02 04	67	84 21 01 04	36
	55	5,6	84 01 01 59	46	84 01 02 59	68		
	50		nous consulter					
	40	3,4	84 01 01 11	40				
325 x 530 mm	20	-	84 01 01 12	32				
	200	15,3	84 01 01 13	98	84 01 02 05	119		
2/3 	150	11,8	84 01 01 14	70	84 01 02 06	92		
	100	7,4	84 01 01 15	51	84 01 02 07	72		
	65	4,3	84 01 01 16	46	84 01 02 08	63		
	55	3,2	84 01 01 97	49				
	40	2,4	84 01 01 17	36				
	20	-	84 01 01 18	32				
325 x 352 mm	200	10,9	84 01 01 19	66	84 01 02 09	73	84 21 01 09	39
	150	8,4	84 01 01 20	55	84 01 02 10	70	84 21 01 10	34
	100	5,3	84 01 01 21	34	84 01 02 11	50	84 21 01 11	26
	65	3,3	84 01 01 22	31	84 01 02 12	46	84 21 01 12	25
	55	2,6	84 01 01 60	34	84 01 02 60	56		
	50		nous consulter					
	40	1,7	84 01 01 23	33				
325 x 265 mm	20	-	84 01 01 24	26				
	200	6,6	84 01 01 25	61	84 01 02 13	76	84 21 01 05	31
1/3 	150	4,9	84 01 01 26	50	84 01 02 14	69	84 21 01 06	24
	100	3,3	84 01 01 27	34	84 01 02 15	56	84 21 01 07	23
	65	2	84 01 01 28	30	84 01 02 16	50	84 21 01 08	20
	55		84 01 01 62	30				
	50		nous consulter					
	40	1	84 01 01 29	31				
325 x 176 mm	20	-	84 01 01 30	25				
	200	5	84 01 01 31	57	84 01 02 17	79		
1/4 	150	3,6	84 01 01 32	49	84 01 02 18	69	84 21 01 13	20
	100	2,3	84 01 01 33	35	84 01 02 19	56	84 21 01 14	18
	65	1,5	84 01 01 34	34	84 01 02 20	46	84 21 01 15	17
	55		84 01 01 64	33				
	20	-	84 01 01 35	24				
162 x 265 mm	200	5,6	84 01 01 63	92	84 01 02 42	115		
	150	3,9	84 01 01 36	71	84 01 02 21	91	84 21 01 23	24
	100	2,6	84 01 01 37	47	84 01 02 22	67	84 21 01 22	22
	65	1,3	84 01 01 38	37	84 01 02 23	53		
325 x 131 mm	20	-	84 01 01 39	36				
	150	8,4	84 01 01 58	108	84 01 02 40	131	84 21 01 19	38
2/4 	100	5,3	84 01 01 57	78	84 01 02 39	88	84 21 01 20	33
	65	3,3	84 01 01 56	57	84 01 02 38	78	84 21 01 21	32
	40	1,7	84 01 01 55	56	84 01 02 37	72		
	20	-	84 01 01 54	36				
162 x 530 mm	200	2,8	84 01 01 40	49	84 01 02 24	67		
	150	2,1	84 01 01 41	37	84 01 02 25	59	84 21 01 16	17
	100	1,4	84 01 01 42	32	84 01 02 26	49	84 21 01 17	17
162 x 176 mm	65	0,9	84 01 01 43	30	84 01 02 27	40	84 21 01 18	17
	55		84 01 01 53	32				
1/9 	100	0,7	84 01 01 44	33	84 01 02 28	46		
	65	0,5	84 01 01 45	31	84 01 02 29	41		
108 x 176 mm								

BACS GASTRONORMES PERFORÉS ET GRILLES

			Bacs Gastronormes perforés sans poignées			Bacs Gastronormes perforés avec poignée escamotable		
								
Dim. GN Dim. ext.	Prof.mm	Capacité l	Prof. mm	Code	Prix euros	Code	Prix euros	
2/1 	200	55						
	150	41						
	100	27						
	65	17						
	40	10						
650 x 530 mm	20	-						
	200	26	190	84 02 01 37	118			
	150	18,4	140	84 02 01 05	145	84 02 02 05	167	
	100	11,7	90	84 02 01 06	114	84 02 02 06	139	
	65	7	55	84 02 01 07	83	84 02 02 07	112	
325 x 530 mm	55	5,6	20	84 02 01 08	71	84 02 02 08	104	
	40	3,4						
	20	-						
	2/3	200	15,3					
	150	11,8						
325 x 352 mm	100	7,4						
	65	4,3						
	55	3,2						
	40	2,4						
	20	-						
1/2	200	10,9	190	84 02 01 19	104	84 02 02 09	130	
	150	8,4	140	84 02 01 20	89	84 02 02 10	117	
	100	5,3	90	84 02 01 21	67	84 02 02 11	93	
	65	3,3	55	84 02 01 22	58			
	55	2,6						
325 x 265 mm	40	1,7						
	20	-						
	1/3	200	6,6					
	150	4,9						
	100	3,3						
325 x 176 mm	65	2						
	40	1						
	20	-						
	1/4	200	5					
	150	3,6						
162 x 265 mm	100	2,3						
	65	1,5						
	20	-						
	2/8	200	5,6					
	150	3,9						
325 x 131 mm	100	2,6						
	65	1,3						
	20	-						

* Bac GN 2/8 pour plaque isotherme.

Grilles en inox		
		
Dimensions	Code	Prix euros
GN 2/1 650 x 530 mm	84 14 01 01 R *	68
GN 2/1 650 x 530 mm	84 14 01 06 L *	56
GN 1/1 325 x 530 mm	84 14 01 02 R *	40
GN 1/1 325 x 530 mm	84 14 01 05 L *	33
GN 2/3 325 x 352 mm	84 14 01 38 R *	35

*R = version renforcée
L= version légère



Couvercles standards, étanches et sous vide (système breveté)

CONSERVATION SÛRE ET CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Rieber vous propose le couvercle adapté à chaque application : stockage, transport, préparation ou distribution.

- Acier inox 18/10
- Antibactérien, hygiénique, robuste, finition de haute qualité
- Système breveté : joints vulcanisés, assemblage à chaud sans colle
- Protection maximale contre les débordements, résistant à des températures jusqu'à 180°C



COUVERCLES POUR BACS GN, COUVERCLES STANDARDS ET ÉTANCHES

Dim. GN	Evidements pour louches	Poi-gnées	Couvercle plat en inox		Couvercle plat à charnière en inox		Couvercle emboîtable en inox		Couvercle étanche en inox joint silicone alimentaire résistant de -40 °C à +180 °C		Couvercle plat transparent*		Couvercle étanche avec bouchon (système breveté)	
			Code	Prix euros	Code	Prix euros	Code	Prix euros	Code	Prix euros	Code	Prix euros	Code	Prix euros
1/1	•	•	84 03 01 01	40	84 04 01 01	118	84 09 01 01	57	84 08 01 01	138	84 20 01 05	34	84 08 01 20	189
			84 03 02 01	47	84 04 02 01	118								
			84 03 03 01	47	84 04 03 01	120	84 09 02 01	66						
			84 03 04 01	50	84 04 04 01	126								
2/3	•	•	84 03 01 02	35			84 09 01 02	50	84 08 01 02	145	84 20 01 14	32		
			84 03 02 02	41										
			84 03 03 02	46			84 09 02 02	67						
			84 03 04 02	49										
1/2	•	•	84 03 01 03	26	84 04 01 02	98	84 09 01 03	38	84 08 01 03	92	84 20 01 06	20	84 08 01 21	133
			84 03 02 03	34	84 04 02 02	108								
			84 03 03 03	36	84 04 03 02	108	84 09 02 03	46						
			84 03 04 03	37	84 04 04 02	114								
1/3	•	•	84 03 01 04	25			84 09 01 04	33	84 08 01 04	76	84 20 01 07	18	84 08 01 16	130
			84 03 02 04	31										
			84 03 03 04	32			84 09 02 04	38						
			84 03 04 04	35										
1/4	•	•	84 03 01 05	20			84 09 01 05	32	84 08 01 05	72	84 20 01 08	12		
			84 03 02 05	31										
			84 03 03 05	31										
			84 03 04 05	34										
2/8	•	•	84 03 01 23	32			84 09 01 06	32	84 08 01 06	68	84 20 01 12	17		
			84 03 02 17	35										
			84 03 03 17	35			84 09 02 06	35						
			84 03 04 23	41										
2/4	•	•	84 03 01 08	35							84 20 01 11	20		
			84 03 02 08	40										
			84 03 03 08	38										
			84 03 04 08	49										
1/6	•	•	84 03 01 06	19			84 09 01 07	31	84 08 01 07	61	84 20 01 09	12	84 08 01 17	74
			84 03 02 06	25										
			84 03 03 06	26			84 09 02 07	38						
			84 03 04 06	32										
1/9	•	•	84 03 01 07	23			84 09 01 08	31	85 02 20 16	49	84 20 01 13	11		
			84 03 02 07	26										
			84 03 03 07	30										
			84 03 04 07	33										

Remarque : ne convient pas aux bacs GN - profondeur 20 mm et 40 mm

Remarque : ne convient pas aux bacs GN - profondeur 20 mm et 40 mm

COUVERCLES SOUS-VIDE (SYSTÈME BREVETÉ)






VAC + SAVE

Le vacuclid® convient aux récipients GN Rieber, ainsi qu'aux thermoplates® Rieber (plats pour la cuisson GNthermoplates® et autres accessoires sur demande). Avec l'ensemble complet VAC+SAVE de dimension GN 1/3, comprenant un récipient GN (fermé, 65 mm de profondeur), un fond amovible, un couvercle Vacuclid® et une pompe à vide, rien ne vous manque.

+ Augmentation de la durée de conservation : **DLC (date limite de consommation) beaucoup plus longue.**

Caractéristiques techniques

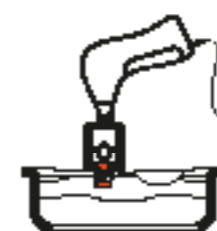
- Couvercles pour la mise sous-vide de récipients GN Rieber et thermoplates® Rieber
- Disponible dans les dimensions GN 1/3, GN1/6 et GN1/2
- Système de joints vulcanisés (cerclés à chaud en usine, sans colle), résistant à des températures allant de -50°C à +180°C
- Facilité de nettoyage
- Couvercle en Inox 18/10, d'origine Française, indéformable avec valve
- Permet de garantir la fermeture et l'étanchéité parfaite du couvercle (sécurité d'ouverture)
- Élimination du vide par une simple manipulation du bouchon en silicone
- Uniquement disponible en rouge

Dim. GN Dim. ext.	Acier inox et silicone	Code	Prix euros
 1/2 - 150 x 176	Vacuclid GN 1/2, rouge	84 01 10 45	260
 1/3 - 325 x 176	Vacuclid GN 1/3, rouge	84 01 10 42	234
 1/6 - 162 x 176	Vacuclid GN 1/6, rouge	84 01 10 41	157
	Pompe à main pour Vacuclid	84 19 14 09	350
	VAC+SAVE - Set	84 30 01 03	581

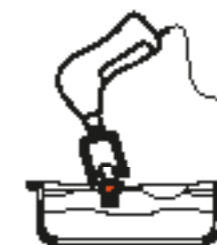
Bacs spécifiques à la mise sous vide	Code	Prix euros
BAC GN 1/2 x 65mm - 1mm	84 01 01 95	47
BAC GN 1/2 x 100mm -1mm	84 01 01 98	51
BAC GN 1/2 x 150mm - 1mm	84 01 01 99	67
BAC GN 1/3 x 65 mm 0.8mm	84 01 01 83	54
BAC GN 1/3 x 100mm 0.8mm	84 01 01 27	34
BAC GN 1/6 x 65 mm 0.8mm	84 01 01 43	30
BAC GN 1/6 x 100mm 0.8mm	84 01 01 42	32



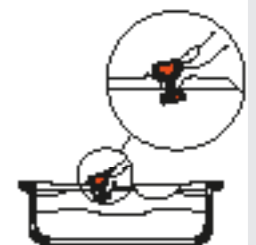
Placer vacuclid sur le récipient et insérer l'élément de pompe dans la soupe



Actionner la pompe. Le vide se fait dans le récipient.



Détacher la pompe, le bouchon vacuclid maintient le contenu sous-vide.



Pour retirer le couvercle, faire bouger le bouchon vacuclid.

NOUVELLE INNOVATION L'ACIER INOXYDABLE POUR VOTRE MICRO ONDES



SOLUTIONS INDIVIDUELLES TARIF 2022



Référence	Article	Prix unitaire HT
85 02 20 22	Récipient 1/6 - 32 sans couvercle	34
85 02 20 18	Récipient 1/6 - 22 sans couvercle	38
85 02 20 35	Récipient 1/6 - 48 sans couvercle	34
85 02 20 09	Récipient 1/6 - 91 sans couvercle	49
85 02 20 92	Récipient 1/6 - 60 sans couvercle	47
85 02 20 66	Récipient 1/9 - 33 sans couvercle	26
85 02 20 19	Récipient 1/9 - 22 sans couvercle	37
85 02 20 97	Récipient 1/6 - 60 sans couvercle spécial micro-onde	86
84 20 01 01	Couvercle transparent Dôme pour 1/6	7
84 20 01 02	Couvercle transparent Dôme pour 1/9	7
85 02 20 07	Couvercle inox étanche pour 1/6	38
85 02 20 16	Couvercle inox étanche pour 1/9	49
84 20 01 66	Couvercle GN 1/6 transparent mise sous vide manuel	49
84 20 01 29	Couvercle GN 1/6 transparent Dôme étanche	17
84 20 01 60	Couvercle GN 1/6 orange Dôme étanche	17
84 20 01 61	Couvercle GN 1/6 vert Dôme étanche	17
84 20 01 62	Couvercle GN 1/6 noir Dôme étanche	17
84 20 01 58	Couvercle GN 1/9 orange Dôme sans joint	7

Accessoires

TRAVERSES



Leur maintien est assuré par un ressort intégré.



Les traverses servent à accrocher des bacs plus petits en combinant des variantes 2/1 ou 1/1 dans la longueur ou la largeur.

*Traverses pour la subdivision de cuves thermiques, de manière à pouvoir y placer des sous-multiples (par ex. GN 1/4).

Traverse pour disposition en longueur*



Dim. GN	Longueur mm	Code	Prix euros
1/1	530	84 19 01 01	21

Traverse pour disposition en largeur*



Dim. GN	Longueur mm	Code	Prix euros
1/1	325	84 19 02 01	18
		Traverse en largeur avec ressort	
	325	84 19 02 02	17
		Traverse en largeur sans ressort pour Thermoport	

SUPPORTS BACS THERMOPLATES

Support bac thermoplates

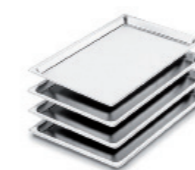


Dim. GN	Code	Prix euros	Dim. GN	Code	Prix euros	Dim. GN	Code	Prix euros
1/1	84 19 04 05	126	1/2	84 19 04 03	112	1/3	84 19 04 04	101

PLAQUES À GLISSIÈRES, BACS EG

Plaques à glissière

Plaques à glissières à bords plats en inox, pour la préparation, la cuisson et la distribution de repas.



Dim. GN	Prof. en mm	Dim. ext. en mm	Code	Prix euros
2/1	20	650 x 530	84 10 01 01	79
1/1	20	325 x 530	84 10 01 04	36
	40		84 10 01 05	48
	65		84 10 01 06	57
2/3	20	325 x 352	84 10 01 07	40
	40		84 10 01 08	78
	65		84 10 01 09	71
1/2	20	325 x 265	84 10 01 10	31
	40		84 10 01 11	56

Bacs Gastronorm CE

Bacs EG avec poignées escamotables en inox, empilables dans un Thermoport® 50/100 K/KB, 105 L.



Couvercles EG



Dim. GN	Prof. en mm	Code	Prix euros	Code	Prix euros
1/1	60	84 01 03 01	138	84 09 02 10	68



Cuisson & transport avec le Thermoport® et les bacs EG

DISTRIBUTEUR-DOSEUR

Distributeur-doseur



Dim. GN	Prof. en mm	Code	Prix euros
1/3	325 x 176	84 01 10 23	427
1/2	325 x 265	84 01 10 22	512



Couvercle emboîtable étanche à l'eau, adaptable aux bacs GN 1/2 et 1/3 en profondeur 150 ou 200 mm, et équipé d'une pompe hygiénique propre, facile et sûre.

CHARIOT DISTRIBUTEUR UNIVERSEL 1 OU 2 CÔTÉS

Le chariot distributeur à réglage flexible pour le transport universel et ordonné d'éléments de vaisselle, de cloches ou de couvercles/bacs GN empilables, chargement sur 2 côtés.



Chariot distributeur en acier inoxydable à chargement sur 2 côtés pour le stockage et le transport d'éléments de vaisselle, de cloches ou de couvercles/bacs GN empilables. Les niches de dépose robustes mesurent 729 mm de haut, 330 mm de profondeur et présentent des fentes de logement faiblement espacées, afin que les tôles de séparation puissent être précisément adaptées aux dimensions individuelles. L'inclinaison des niches de dépose de 2,5° permet aux éléments empilés d'être parfaitement stables. Les cloisons centrales à réglage flexible peuvent être fixées dans les fentes de logement puis retirées à tout moment sans difficulté, pour l'utilisation d'éléments de vaisselle ou de couvercles/bacs GN. Cela permet une utilisation universelle du chariot.

Pour les bacs GN et les couvercles, l'empilement jusqu'aux dimensions GN1/1 est possible, ainsi qu'un grand nombre de différents éléments de vaisselles empilables. Le chariot distributeur universel à 2 côtés est livré avec 8 tôles de séparation réglables, 4 tôles pour le chariot à 1 côté.

Exemple de chargement pour le chariot distributeur universel à 2 côtés :
Chargement des deux côtés avec couvercles emboîtables étanches à l'eau dans différentes dimensions.

Chargement complet avec GN1/1 :	144 pièces
Chargement complet avec GN2/3 :	216 pièces
Chargement complet avec GN1/2 :	288 pièces (par côté avec une cloison centrale emboîtable)
Combiné avec GN1/1 et GN1/2 :	GN1/1 - 72 pièces et GN1/2 - 144 pièces
Combiné avec GN1/1, GN2/3, GN1/2 :	GN1/1 - 72 pièces - GN2/3 - 72 pièces et GN1/2 - 72 pièces

	Chariot distributeur universel 2 côtés	Chariot distributeur universel 1 côté
Dimensions (LxPxH)	1245 x 842 x 980 mm	1245 x 500 x 980 mm
Hauteur de niche en longueur	1145 mm, max. 36 couvercles emboîtables	1145 mm, max. 36 couvercles emboîtables
Poids	78 kg	46 kg
Capacité de charge totale	max. 240 kg	max. 180 kg
Matériau	acier inoxydable	acier inoxydable
Référence & prix unitaire HT	88 02 50 99 - 2 632	88 02 50 77 - 1 541

CHARIOT NIVEAU CONSTANT POUR BACS CONIQUES 1/2 & 1/3

...



- Distributeur en inox AISI 304 avec guidage latéral sur le plateau.
- Charge admissible 200 kg maxi.
- Guidage anti-basculement et anti-coincement
- Tension des ressorts réglable suivant le poids du plateau
- Poignée de sûreté
- 4 angles pare-chocs
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein
- Hauteur d'empilage approx. 575 mm.

	Chariot niveau constant pour bacs coniques 1/2 & 1/3
Dimensions (LxPxH) en mm	500 x 700 x 911
Dim. plateforme en mm	535 x 412
Dim. panier/plateau en mm	max. 530 x 400
Poids approx. kg	38
Référence & prix unitaire HT	70 89 01 02 - 2 744



CONTENEURS ISOTHERMES THERMOPORT

Thermoport L'Original	p.23
Thermos récipients à boissons	p.34
Thermoport INOX	p.37
Hybrid Kitchen	p.44
Thermos récipients à boissons Inox	p.46
Thermomat	p.48
Chariots de transport pour Thermoport®	p.50

Thermoport® L'Original



1000 KB-4.0 CHAUFFANT

LE PLUS LÉGER DU MARCHÉ (POLYPROPYLÈNE THERMOFORMÉ)



Carte enfichable interchangeable

Carte enfichable interchangeable

Porte facilement amovible

Excellentes caractéristiques d'isolation

Mise en température plus rapide grâce au chauffage puissant par circulation d'air !

- Commande numérique
- Circulation calorifique / frigorifique optimale
- Chauffage amovible
- Cuisson à basse température
- Chauffage par circulation d'air fiable

Double paroi, soudure étanche

NOUVEAU ! Électronique protégée grâce au bord plus haut du boîtier

Rails de protection de fond interchangeables

Alimentation séparée

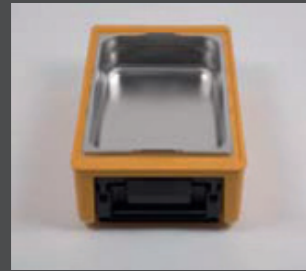
Le thermoport® 4.0 1000 KB n'est pas qu'une simple boîte de transport de plats. En association avec le gastronorm360 (système de récipients et de couvercles normalisé) de Rieber, le nouveau thermoport® 4.0 1000 KB se transforme en une véritable cuisine mobile.

Grâce au nouveau chauffage par circulation d'air doté d'une puissance de chauffe sensiblement améliorée, à la commande numérique au degré près jusqu'à +85°C et à une circulation de chaleur optimisée, le thermoport® 4.0 convient non seulement pour le maintien au chaud et le transport de plats, mais aussi pour la régénération et la cuisson à basse température. La combinaison avec le couvercle compatible mise sous vide vaculid® assure un résultat optimal pour la cuisson à basse température. Le tiroir de vapeur dans la porte permet une meilleure régulation de la surpression. De plus, le chauffage est maintenant protégé grâce au bord plus haut du boîtier.

Il est aussi possible de stocker des plats réfrigérés dans le thermoport® 4.0. L'utilisation d'un bloc réfrigérant GN1/1, associée à l'activation du ventilateur, permet de maintenir au frais les aliments réfrigérés de manière optimale, même sur une période prolongée. Le thermoport® 4.0 1000 KB se charge par l'avant, offre une capacité max. de 52 litres, une plage de température d'utilisation de -20°C à +100°C et convient à la perfection à l'utilisation quotidienne.

EXEMPLES DE CHARGEMENT POUR THERMOPORT® EN POLYPROPYLENE THERMOFORMÉ

THERMOPORT® 50K / 50 KB



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7l
Contenance utile GN*			11,7l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/3	100	3,3l
1	GN 2/3	100	7,4l
Contenance utile GN*			10,7l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	100	10,6l
Contenance utile GN*			10,6l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	100	9,9l
Contenance utile GN*			9,9l

THERMOPORT® 230K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 2/3	200	15,3l
Contenance utile GN*			15,3l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 2/3	100	14,8l
Contenance utile GN*			14,8l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 2/3	65	12,9l
Contenance utile GN*			12,9l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
7	GN 2/3	20	-
Contenance utile GN*			-

THERMOPORT® 600K / 600 KB



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	200	26l
1	GN 1/1	65	7l
Contenance utile GN*			33l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	100	23,4l
1	GN 1/1	65	7l
Contenance utile GN*			30,4l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	150	18,4l
1	GN 1/1	100	11,7l
Contenance utile GN*			30,1l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	65	21l
+ plaque réfrigérante en plastique			
Contenance utile GN*			21l

THERMOPORT® 600K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	200	104l
Contenance utile GN*			104l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
8	GN 1/1	100	93,6l
Contenance utile GN*			93,6l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
12	GN 2/1	20	-
Contenance utile GN*			-

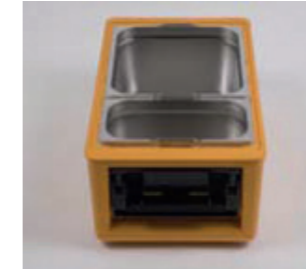


Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 2/1	clayette	-
Contenance utile GN*			-

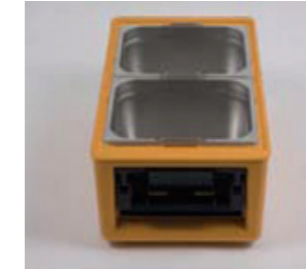
THERMOPORT® 100K



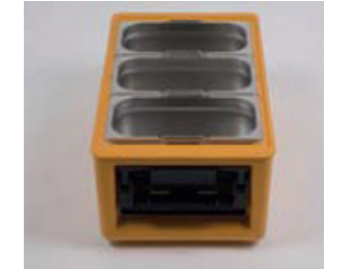
Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	200	26l
Contenance utile GN*			26l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/3	200	6,6l
1	GN 2/3	200	15,3l
Contenance utile GN*			21,9l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	200	21,8l
Contenance utile GN*			21,8l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	200	19,8l
Contenance utile GN*			19,8l

THERMOPORT® 1000K / 1000KB



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	200	52l
Contenance utile GN*			52l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	46,8l
Contenance utile GN*			46,8l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	65	14l
1	GN 1/1	100	11,7l
1	GN 1/1	150	18,4l
Contenance utile GN*			44,1l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	40	20,4l
+ plaque réfrigérante en plastique			
Contenance utile GN*			20,4l

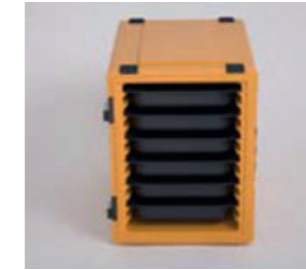
THERMOPORT® 1000K / 1000KB



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	40	2,5l
2	GN 1/1	100	20l
2	GN 1/1	20	-
Contenance utile GN*			22,5l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	40l
Contenance utile GN*			40l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	65	36l
Contenance utile GN*			36l

* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

THERMOPORT® 4.0



1000 KB 4.0 sur
1000 K présenté sur
socle rouleur code
8814 01 06



1000 KB 4.0



100 K 4.0

LE THERMOPORT® 4.0 1000KB

Le Thermoport® 4.0 1000KB n'est pas qu'une simple boîte de transport de plats. En association avec le Gastronorme 360 (système de récipients et de couvercles normalisés) de Rieber, le nouveau Thermoport® 4.0 1000KB se transforme en une véritable cuisine mobile.

Grâce au nouveau chauffage par circulation d'air doté d'une puissance de chauffe améliorée, à la commande numérique aux degrés près jusqu'à +95°C et à une circulation de chaleur optimisée, le Thermoport 4.0 convient non seulement pour le maintien au chaud et le transport des plats, mais aussi pour la régénération et la cuisson à basse température. La combinaison avec le couvercle compatible mise sous vide Vaculid assure un résultat optimal pour la cuisson à basse température. Le tiroir de vapeur dans la porte permet une meilleure régulation de la surpression. De plus, l'élément chauffant est maintenant protégé grâce au bord plus haut du boîtier. Il est aussi possible de stocker des plats réfrigérés dans le Thermoport 4.0 1000 KB. L'utilisation d'un bloc réfrigérant GN 1/1 associé à l'activation du ventilateur, permet de maintenir au frais les aliments réfrigérés de manière optimale, même sur une opération prolongée.

Le Thermoport 4.0 1000 KB se charge par l'avant, offre une capacité maxi de 52 litres et convient à la perfection à l'utilisation quotidienne.

LE NOUVEAU THERMOPORT® 4.0 100K

Le nouveau Thermoport® 4.0 100K hybride à chargement par le haut permet l'empilage de bacs Gastronorm de différentes tailles et profondeurs, sans gaspiller d'espace. Les bacs ne sont pas suspendus dans le conteneur de transport de plats comme ils l'étaient jusqu'à présent, mais empilés efficacement, directement dans le conteneur, pour un faible encombrement. De nombreux modèles de bacs peuvent être utilisés et combinés de différentes manières, pour répondre à la demande de distribution de petites portions ou d'un choix de plats diversifiés. Les crénelures latérales à l'intérieur du Thermoport® permettent de saisir facilement les bacs et de les empiler/déempiler sans problème.

Le Thermoport® 4.0 100K hybride peut être compartimenté en zones chaudes et froides au moyen d'un élément isolant de séparation (compartimentage GN 1/2 + GN 1/2 ou GN 1/3 + GN 2/3). Cela permet l'empilage de différentes combinaisons de bacs - voir « Exemples de chargement ».

L'élément isolant de séparation est rangé de façon pratique sur la face avant du conteneur de transport de plats et il est donc utilisable à tout moment.



THERMOPORT® CHARGEMENT FRONTAL EN GN 1/1

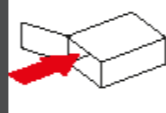


600 K, chargement frontal, avec porte



600 KB-A, chauffant

- Polypropylène thermoformé
- Porte sans joint
- Lavable au LV jusqu'à 90°C



1000 K noir



1000 K



1000 KB-A chauffant



1000 KB-4.0 chauffant

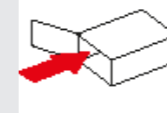
Type	600 K neutre	600 KB-A chauffant	1000 K neutre	1000 KB-A chauffant	1000 K 4.0 Chauffant
Capacité avec récipients GN	max. 33 litres	max. 33 litres	max. 52 litres	max. 52 litres	max. 52 litres
Nombre de glissières avec pas de 37 mm	7	7	12	12	12
Dim. ext. (LxPxH) mm	420 x 610 x 386	435 x 639 x 385	435 x 610 x 561	435 x 634 x 561	435 x 670 x 561
Puissance de chauffe	-	500 W	-	500 W	800 W
Alimentation électrique V/Hz	-		-	230/50/1	230/50/1
Résiste au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	x	x (chauffage démonté)	x	x (chauffage démonté)	x (chauffage démonté)
Poids total Kg	9,2	11	12	14	14,6
Thermoport	85 02 05 05 orange	85 02 05 24 orange	85 02 04 01 orange 85 02 04 12 noir	85 02 04 34 orange 85 02 04 35 noir	85 02 04 23 orange 85 02 04 24 noir
Prix euros	872	1716	1 037	1 987	1 987

Accessoires	Code	Prix euros
Séparateur isotherme orange	85 02 20 12	120
Séparateur isotherme noir	85 02 20 69	
Plaque eutectique GN 1/1, plastique orange	85 02 20 38	168
Plaque eutectique GN 1/1, plastique noir	85 02 20 67	
Plaque chaude GN 1/1, inox, asymétrique	89 08 01 72	259
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9, 6 x 1/6	85 01 20 10	149
Butée d'empilage (uniquement pour modèle 1000)	85 02 20 61	445
Socle rouleur à fixer	88 14 01 05	445
Chariot mobile inox (490 x 640 x 210 mm) avec angles pare-chocs périphériques	88 14 01 06	430
2 roues directionnelles à frein		
2 roues fixes Ø 125 mm - Poids 7,7 kg		
Sangle	36 06 01 02	50

THERMOPORT® CHARGEMENT FRONTAL GN 2/1 600 X 400*



- Polypropylène thermoformé
- Porte sans joint
- Lavable au LV jusqu'à 90°C



6000 K



6000 KB-A chauffant

Type	6000 K	6000 KB chauffant
Capacité avec récipients GN	max. 104 litres	max. 104 litres
Nombre de glissières au pas de 37 mm	12	12
Dim. ext. (LxPxH) mm	645 x 790 x 560	645 x 790 x 560
Puissance de chauffe	-	500 W
Alimentation électrique V/Hz	-	230/50/1
Résiste au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	x	x (chauffage démonté)
Poids total Kg	20,7	23,7
Thermoport	85 02 08 01 orange 85 02 08 05 noir	85 02 08 13 orange 85 02 08 14 noir
Prix euros	1 291	2 561

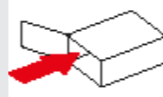
Accessoires	Code	Prix euros
Séparateur isotherme orange	85 02 20 12	120
Séparateur isotherme noir	85 02 20 69	
Plaque eutectique GN 1/1, plastique orange	85 02 20 38	168
Plaque eutectique GN 1/1, plastique noir	85 02 20 67	
Plaque chaude GN 1/1, inox, asymétrique	89 08 01 72	259
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9, 6 x 1/6	85 01 20 10	149
Socle rouleur à fixer	88 14 01 04	464
*Châssis à clais 6000, inox, pour recevoir les inserts de dimension 600 x 400 mm, 8 paires de rails de dépose	85 02 20 44	792

THERMOPORT® CHARGEMENT FRONTAL GN 2/1 600 X 400*



Maxi K

- Polypropylène thermoformé
- Porte sans joint
- Lavable au LV jusqu'à 90°C



- Thermoport Maxi 6000, assemblage fixe et étanche
- 2 poignées de manœuvre
- Roues montées, diamètre 125 mm.
- Pour le transport de repas froids et de repas chauds dans des bacs GN, sur grilles inox GN 2/1.

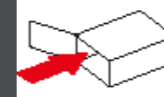
Type	2 x 6000 K (non chauffant) mobile	1 x 6000 K (non chauffant) 1 x 6000 KB-A (chauffant) mobile	2 x 6000 KB-A (chauffant) mobile
Capacité avec récipients GN	max. 2 x 104 litres	max. 2 x 104 litres	max. 2 x 104 litres
Nombre de glissières avec pas de 37 mm	12	12	12
Dim. ext. (LxPxH) mm	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280	766 x 7790 x 1280
Puissance de chauffe	-	500 W	2 x 500 W
Alimentation électrique V/Hz	-	230/50/1	230/50/1
Résiste au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C		x (chauffage démonté)	x (chauffage démonté)
Poids total Kg	56,5	59,7	63
Code	85 02 08 02 orange 85 02 08 12 noir	85 02 08 23 orange 85 02 08 24 noir	85 02 08 20 orange 85 02 08 21 noir
Prix euros	4 308	5 937	sur demande

Accessoires	Code	Prix euros
Clayette GN 2/1, inox, version légère	84 14 01 06	56
Séparateur isotherme orange	85 02 20 12	120
Séparateur isotherme noir	85 02 20 69	120
Plaque eutectique GN 1/1 plastique orange	85 02 20 38	168
Plaque eutectique GN 1/1 plastique noir	85 02 20 67	168
Plaque chaude GN 1/1, inox, asymétrique	89 08 01 72	259
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10	149
*Châssis à claies inox 600 x 400 mm, 8 paires de rails de dépose	85 02 20 44	792

THERMOPORT® CHARGEMENT FRONTAL GN 1/2 OU GN 2/3



- Polypropylène thermoformé
- Porte sans joint
- Lavable au LV jusqu'à 90°C



- Chargement frontal (bacs en accessoires)
- Pour le transport de pizzas, etc., par ex. 6 pizzas dans emballage jusqu'à 320 x 320 mm ou de bacs GN 1/2,
- Profondeur de 20 à 200 mm.
- Le Mini K est équipé de série de deux grilles intermédiaires.
- Sac en tissu Hot Accu (accumulateur de chaleur et absorbant l'humidité) en accessoires.



Mini K

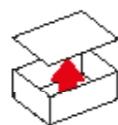
Type	Mini K
Capacité avec récipients GN	max. 10,9 litres
Nombre de glissières	2 glissières distantes de 82,5 mm
Dim. ext. (LxPxH) mm	397 x 394 x 340
Poids Kg	3,8
Résiste au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	x
Exemples d'équipement	1 x GN 1/2 200 mm, etc.
Code	85 02 05 09 orange
Prix euros	491

Accessoires	Code
Hot Accu - sac en tissu absorbant d'humidité	85 02 20 39 : 47
Clayette intermédiaire	32 76 02 22 : 33
Plaque eutectique GN 1/2, plastique	85 02 20 71 noir : 270

THERMOPORT® - CHARGEMENT PAR LE DESSUS EN GN 1/1



- Polypropylène thermoformé
- Couverture sans joint
- Lavable au LV jusqu'à 90°C



50 K



50 K (version noire)



50 KB chauffant



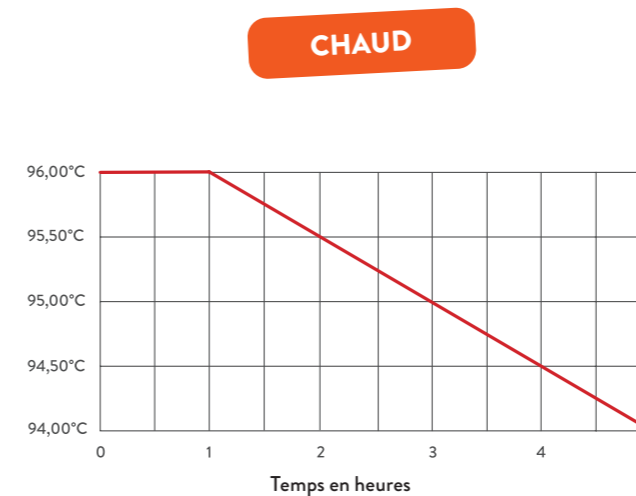
100 K - 100 KB chauffant



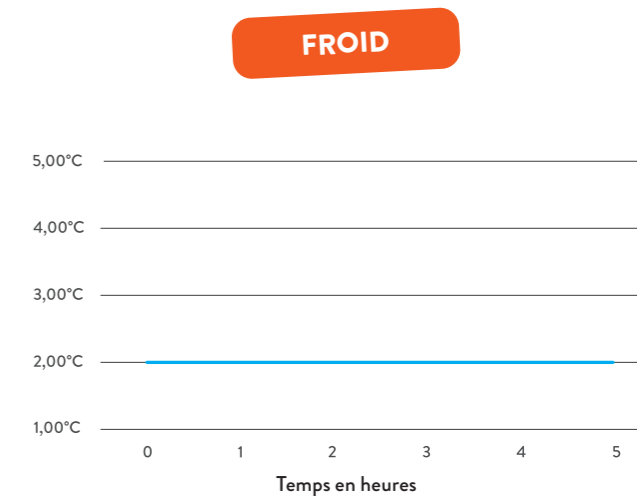
100 K - 4.0

Type	50 K	50 KB chauffant	100 K	100 KB chauffant	100 K-4.0
Capacité avec récipients GN	max. 11,7 litres	max. 11,7 litres	max. 26 litres	max. 26 litres	max. 26 litres
Dim. ext.(LxPxH) mm	370 x 645 x 240	370 x 645 x 240	370 x 645 x 308	370 x 645 x 308	425 x 690 x 360
Puissance de chauffe	-	500 W	-	500 W	-
Alimentation électrique V/Hz	-	230/50/1	-	230/50/1	230/50/1
Résiste au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C	x	x (chauffage démonté)	x	x (chauffage démonté)	x
Poids total Kg	6,9	7,3	7,2	8,3	8
Exemples d'équipement	1 x GN 1/1, 100 mm	1 x GN 1/1, 100 mm	1 x GN 1/1, 200 mm	1 x GN 1/1, 200 mm	1 x GN 1/1, 200 mm
Thermoport	85 02 02 01 orange 85 02 02 16 noir	85 02 02 06 orange 85 02 02 17 noir	85 02 03 01 orange 85 02 03 28 noir	85 02 03 13 orange 85 02 03 29 noir	85 02 03 53 orange 85 02 03 54 noir
Prix en euros	582	1 315	619	1 415	686
Thermoport avec plaque froide			85 02 03 46 orange 85 02 03 47 noir		
Prix en euros			886		

Accessoires	Code	Prix euros
Travers isotherme orange uniquement pour thermoport 100k	85 02 20 42	110
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN	85 01 20 10	149
Bouchon de fermeture	37 13 08 41	17
Traverse (sans ressort)	84 19 02 02	18



— Température au remplissage



— Température au remplissage



Thermi Isotherme 12 litres

Réceptacle et couvercle à double paroi en polypropylène.
Injection de mousse polyuréthane sans CFC.
Dans le thermi un réceptacle inox de capacité 12 litres.
Amovible, équipé d'un couvercle inox étanche et d'un robinet démontable.

Deux grands fermoirs assurent le parfait maintien du couvercle.
Trois poignées permettent un portage aisé du Thermi.
Deux patins de protection interchangeables protègent le fond.
La forme supérieure du couvercle permet l'empilage des Thermis entre eux.

Dans le couvercle, deux logements pour emporter une écumoire et/ou une louche Thermi lavable en machine.



Référence : 85040203

Caractéristiques

Thermo K

240x620x430

12

9,2

de -20 à +100°C

85 04 02 03

1 442



Thermoport[®] inox

TRANSPORT, CUISSON ET DISTRIBUTION DES PLATS

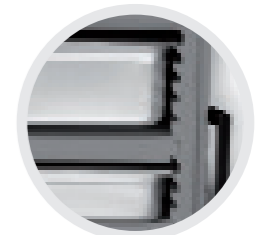
Découvrez la classe inox dans la gamme Thermoport Rieber. L'acier inoxydable garantit une isolation exceptionnelle et le respect des exigences les plus élevées en matière d'hygiène. Les Thermoports en acier inox sont disponibles dans presque toutes les dimensions et déclinaisons, en chargement par l'avant ou par le dessus, en version mobile ou non.



Robustesse



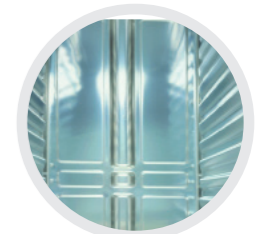
Stockage facile



Plusieurs zones de température par séparateur isotherme



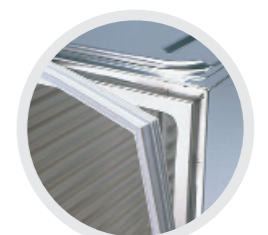
Transport sûr



Intérieur soudé étanche
Version hygiène H3



Distribution simple



Joint de porte remplaçable



Commande numérique

EXEMPLES DE CHARGEMENT POUR THERMOPORT® EN INOX

THERMOPORT® 105L



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	200	26l
Contenance utile GN*			26l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 2/3	200	15,3l
1	GN 1/3	200	6,6l
Contenance utile GN*			21,9l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	200	21,8l
Contenance utile GN*			21,8l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	200	19,8l
Contenance utile GN*			19,8l

THERMOPORT® 1000 H/N



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	100	35,1l
Contenance utile GN*			35,1l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	65	21l
1	GN 1/1	100	11,7l
Contenance utile GN*			32,7l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7l
1	GN 1/1	200	26l
Contenance utile GN*			37,7l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	150	36,8l
Contenance utile GN*			36,8l

THERMOPORT® 1000 DU



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7l
2	GN 1/1	150	36,8l
Contenance utile GN*			48,5l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	46,8l
Contenance utile GN*			46,8l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	150	18,4l
2	GN 1/1	65	21l
Contenance utile GN*			39,4l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	100	20l
1	GN 1/1	40	2,5l
1	GN 1/1	20	-
Contenance utile GN* Chargement en thermoplates®			22,5l

THERMOPORT® 1400 / 1400 U



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
1	GN 1/1	100	11,7l
2	GN 1/1	200	52l
Contenance utile GN*			63,7l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
5	GN 1/1	100	58,5l
Contenance utile GN*			58,5l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
7	GN 1/1	65	49l
Contenance utile GN*			49l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	40	20,4l
2	GN 1/1	20	-
Contenance utile GN*			20,4l

THERMOPORT® 1600 / 1600U / 1600K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/1	200	52l
1	GN 1/3	150	18,4l
Contenance utile GN*			70,4l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
4	GN 1/1	100	46,8l
1	GN 1/1	150	18,4l
Contenance utile GN*			65,2l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
8	GN 1/1	65	56l
Contenance utile GN*			56l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
5	GN 1/1	20	-
6	GN 1/1	40	20,4l
Contenance utile GN*			20,4l

THERMOPORT® 1600 DU



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
8	GN 1/1	200	78,1l
Contenance utile GN*			78,1l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	100	10,6l
1	GN 1/1	100	11,7l
2	GN 1/1	200	52l
Contenance utile GN*			74,3l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
2	GN 1/2	100	10,6l
5	GN 1/1	100	58,5l
Contenance utile GN*			69,1l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/3	200	19,8l
4	GN 1/1	100	46,8l
Contenance utile GN*			66,6l

THERMOPORT® 2000 / 2000U / 2000 K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
3	GN 1/1	200	78l
1	GN 1/1	100	11,7l
Contenance utile GN*			89,7l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
7	GN 1/1	100	81,9l
Contenance utile GN*			81,9l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
10	GN 1/1	65	70l
Contenance utile GN*			70l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	40	20,4l
3	GN 1/1	100	35,1l
Contenance utile GN*			55,5l

THERMOPORT® 3000 / 3000U / 3000K



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
5	GN 1/1	200	130l
Contenance utile GN*			130l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
6	GN 1/1	100	70,2l
2	GN 1/1	200	52l
Contenance utile GN*			122,2l



Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
10	GN 1/1	100	117l
Contenance utile GN*			117l



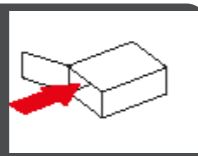
Quantité	Dim.	Prof. (mm)	Cont.
15	GN 1/1	65	105l
Contenance utile GN*			105l

* Contenance utile GN mesurée jusqu'au rebord d'empilage

THERMOPORT® INOX CHARGEMENT FRONTAL



- Chauffant
- Mobiles en inox AISI 304



1600 U



1600 DU



2000 U

Type	1400 U chauffant	1600 U chauffant	1600 DU chauffant	2000 U chauffant	3000 U chauffant
Capacité avec récipients GN	max. 63,7 litres	max. 70,4 litres	max. 78 litres	max. 89,7 litres	max. 130 litres
Dim. ext. (LxPxH) mm	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 963	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448
Élément chauffant	température max. atteinte : +100 °C	température max. atteinte : +100 °C	température max. atteinte : +100 °C	température max. atteinte : +100 °C	température max. atteinte : +100 °C
Hygiène/protection	H3/IPX5	H3/IPX5	H3/IPX5	H3/IPX5	H3/IPX5
Puissance de chauffe	763 W	763 W	763 W	763 W	763 W
Alim. élect. V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Poids Kg	42,5	45	47	50	63
Charge admissible max. en kg	75 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Nombre de glissières au pas de 37 mm	14	16	16	20	30
Code	85 01 11 02	85 01 06 09	85 01 09 03	85 01 07 08	85 01 08 08
Prix euros	5 801	5 791	6 571	7 253	7 379

Accessoires	Code	Prix euros
Plaque eutectique inox GN 1/1, asymétrique 325x 530 x 12,5 mm	85 01 20 15	259
Plaque eutectique inox GN 1/1, 325 x 530 x 30 mm	85 01 20 02	410
Plaque chaude GN 1/1, inox, asymétrique	89 08 01 72	259
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10	149
Bandage antistatique par jeu, diamètre 125 mm		sur demande

THERMOPORT® INOX CHARGEMENT FRONTAL



- Réfrigéré
- Mobiles en inox AISI 304
- Hygiène H3 - Protection IPX5



1000 C



1600 K

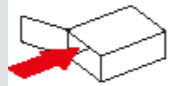
Type	1000 C réfrigéré	1 600 K réfrigéré	2 000 K réfrigéré	3 000 K réfrigéré
Capacité avec récipients GN	max. 44,4 litres	max. 70,4 litres	max. 89,7 litres	max. 130 litres
Dim. ext. (LxPxH) mm	410 x 655 x 760	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	592 x 769 x 1648
Puissance raccordée	0,25 kW	0,170 kW	0,170 kW	0,170 kW
Alim. Élect. V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Poids Kg	37	50	80	100
Charge admissible max. en kg	100	144	139	126
Nombre de glissières au pas de 37 mm	8	16	20	30
Code	85 01 04 11	85 01 06 16	85 01 07 18	85 01 08 20
Prix euros	6 258	9 439	10 187	11 710

Accessoires	Code	Prix euros
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10	149
Bandage antistatique par jeu, diamètre : 125 mm		sur demande

THERMOPORT® INOX CHARGEMENT FRONTAL



- Neutre
- Mobiles en inox AISI 304



1600

Type	1400	1600	2000	3000
Capacité avec récipients GN	max. 63,7 litres	max. 70,4 litres	max. 89,7 litres	max. 130 litres
Dim. ext. (LxPxH) mm	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448
Version hygiène	H3	H3	H3	H3
Poids Kg	38,5	41	46	59
Charge admissible max. en kg	75 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Nombre de glissières au pas de 37 mm	14	16	20	30
Code	85 01 11 01	85 01 06 08	85 01 07 07	85 01 08 07
Prix euros	3 619	5 297	6 638	6 751

Accessoires	Code	Prix euros
Plaque eutectique inox GN 1/1, asymétrique 324 x 529 x 12,5 mm	85 01 20 15	259
Plaque eutectique inox GN 1/1, 324 x 527 x 30 mm	85 01 20 02	410
Plaque chaude GN 1/1, inox, asymétrique	89 08 01 72	259
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10	149
Bandage antistatique par jeu - Diamètre 75 mm - Diamètre 125 mm	sur demande sur demande	

THERMOPORT® INOX - CHARGEMENT PAR LE DESSUS ET FRONTAL



- Construction inox AISI 304
- Lavable au LV jusqu'à 90°C



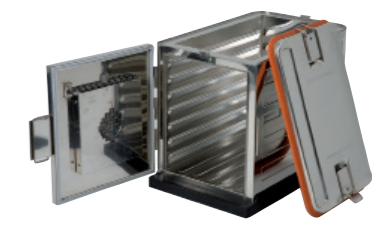
Thermoport® 105 L (IPX 5)



Thermoport® 1000 N (IPX 3)



Thermoport® 1000 H (IPX 3)



Thermoport® 1000 DU (IPX 3)

Type	105 L	1000 N	1000 H	1000 DU
Chargement	Par le dessus, chauffant	Frontal	Frontal, chauffant	Frontal avec option de distribution, chauffant
Capacité avec récipients GN	max. 26 litres	max. 44,4 litres	max. 44,4 litres	max. 52 litres
Dim. ext. (LxPxH) mm	400 x 600 x 306	410 x 665 x 470	410 x 655 x 470	410 x 645 x 530
Élément chauffant	Température max. atteinte : +95 °C	-	Température max. atteinte : +100 °C	Température max. atteinte : +100 °C
Résiste au lave-vaisselle	x	x	x (chauffage démonté)	x (chauffage démonté)
Puiss. de chauffe mono 230 V	500 W	-	763 W	763 W
Poids total Kg	13,5	17	20	32
Couvercle	Joint périphérique extérieur physiologique alimentaire	-	-	Joint périphérique extérieur physiologique alimentaire
Nombre de glissières au pas de 37 mm	-	8	8	7
Alimentation élect. V/Hz	230/50/1	-	230/50/1	230/50/1
Code	85 01 03 02	85 01 04 04	85 01 04 05	85 01 05 03
Prix euros	1 745	1 971	2 733	4 114

Accessoires	Code	Prix euros
Cadre d'insertion avec 1 traverse pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09	144
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10	149
Plaque eutectique inox GN 1/1, asymétrique 324 x 529 x 12,5 mm	85 01 20 15	259
Plaque eutectique inox GN 1/1, 324 x 527 x 30 mm	85 01 20 02	410
Plaque chaude GN 1/1, inox, asymétrique	89 08 01 72	259
Cache mobile pour Thermoport® inox	88 14 01 07	557

Exemples de chargement (voir pages 36 et 37)

Hybrid Kitchen

4 EN 1

La commande électronique offre 4 modes opératoires (système breveté) :

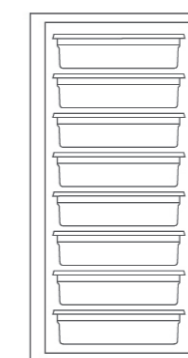
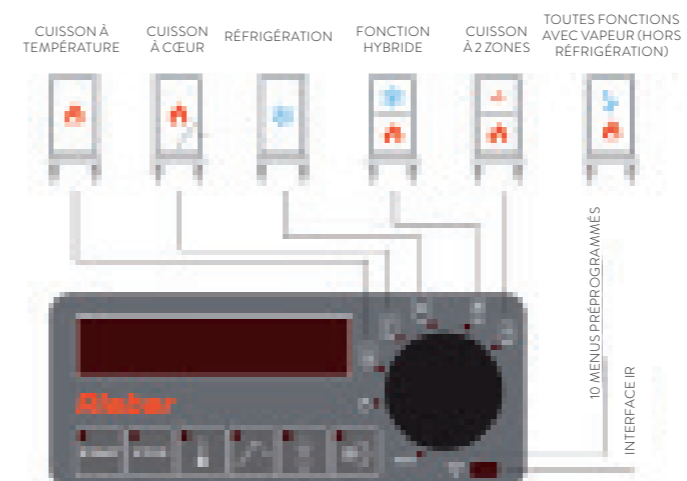
- 1 • MAINTIEN AU FROID
- 2 • MAINTIEN AU CHAUD
- 3 • CUISSON
- 4 • REMISE EN TEMPÉRATURE



HYBRID KITCHEN CHARGEMENT FRONTAL



	Hybrid kitchen 140@	Hybrid kitchen 200@
Plage d'utilisation	jusqu'à 140°C	Jusqu'à 200°C
Dim. ext. (LxPxH) mm	592 x 821 x 960	662 x 870 x 981
Puissance raccordée	3,2 KW	3,2 kW
Alim. Élect. V/Hz	1 N AC 230V 50 Hz	1 N AC 230V 50 Hz
Poids Kg	61	69
Capacité	max 78 litres	max 78 litres
Nombre de glissières au pas de 37mm	16	16
Code	85 01 09 04	85 01 09 11
Prix euros	10 914	13 558



8 x GN 1/1 65 mm de prof.

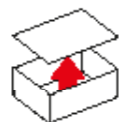


4 x GN 1/1 100 mm de prof.
1 x GN 1/1 150 mm de prof.

Thermos récipients à boissons inox

HOT

- Construction en inox AISI 304
- Double paroi, isolation sans CFC
- Couvercle à 2 fermoirs, poignée isolée, joint silicone et bouchons d'aération.
- Cuve intérieure emboutie, enveloppe extérieure soudée sans cordons.
- Robinet de vidage facile à nettoyer, protégé antichoc.



THG-7/7H



Gamme

Récipient à boissons en inox 7 litres neutre ou chauffant

Type	THG-7	THG-7H*
Capacité litres	7	7
Dim. ext. (LxPxH) mm	147 x 426 x 407	147 x 426 x 407
Poids à vide Kg	5,5	5,7
Élément chauffant	-	230 V / 110 W
Puissance raccordée	-	0,1 kW
Alimentation électrique V/Hz	-	230/50/1
Résiste au lave-vaisselle	x	-
Protégé contre les projections d'eau	-	x
Code	85 04 01 07	85 04 01 09
Prix euros	1 197	1 547
Accessoires : Socle en inox	85 04 03 05	214

*Cordon d'alimentation uniquement pour THG-7H

Récipient à boissons en inox chauffant

Raccord électrique à l'arrière, protégé contre les projections d'eau. Chauffage thermostatique fixe. Accessoires cordon d'alimentation 2 m.

	THG-8H	THG-12H	THG-16H	THG-24H
Capacité litres	8	12	16	24
Dim. ext. (LxPxH) mm	219 x 368 x 335	219 x 368 x 435	219 x 368 x 535	219 x 368 x 735
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance raccordée	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW
Poids à vide kg	7	9	11,5	14
Code	85 04 01 01	85 04 01 02	85 04 01 03	85 04 01 04
Prix euros	1 617	2 223	2 325	2 516

Accessoires : 2 poignées latérales contre supplément



Thermomat®

UNITÉ DE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, MAINTIEN AU CHAUD ET REMISE EN TEMPÉRATURE

Plage d'utilisation intérieure de +30°C à +140°C

- Régulation électronique de contrôle de température interne (au degré près) et sonde de température à cœur (avec régulateur rotatif d'humidité)



Régulateur avec options de sélection pour 3 modes opératoires :

- Cuisson basse température/maintien au chaud.
- Cuisson basse température à commande temporisée/maintien au chaud.
- Cuisson basse température par sonde/maintien au chaud.
- Evacuation d'humidité pour soupape rotative.

À tiroirs :

- 2 ou 3 tiroirs à poignée évidée en plastique, coulissant sur des glissières télescopiques robustes en inox.
- Joints de tiroirs résistant aux aliments et amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Pour un récipient GN 1/1 en longueur.
- Permet aussi d'insérer latéralement les grilles et tôles d'insertion sur le niveau inférieur.
- Façade de tiroir avec cadre, amovible pour le nettoyage.
- Charge maxi par tiroir : 15 kg



À tiroirs

À porte

À tiroirs

Remarque : Cette version n'est pas mobile, les tiroirs ne se bloquent pas automatiquement pendant le transport.

Type	Dimensions (LxPxH) mm	Poids à vide (kg)	Capacité	Puissance raccordée	Code	Prix euros
TM-SL-211Q 2 tiroirs en largeur	660 x 604 x 504	44	1 x GN 1/1, 150 mm et 1 x GN 1/1, 100 mm	0.830 kW	85 01 10 04	6 666
TM-SL-211L 2 tiroirs en longueur	448 x 691 x 554	37	2 x GN 1/1 150 mm,	0.830 kW	85 01 10 05	7 474
TM-SL-311L 3 tiroirs en longueur	448 x 691 x 752	50	3 x GN 1/1 150 mm,	1.230 kW	85 01 10 06	8 703

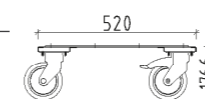
À porte:

- Structure à glissières de chaque côté avec sécurité anti-basculement et blocage anti-traversée.
- Joint de porte résistant aux aliments, amovible pour faciliter le nettoyage.
- Fermeture DIN à droite, réversible.
- Mécanisme de fermeture et d'ouverture, porte se fermant toute seule (s'enclenche par pression), angle d'ouverture env. 210°.
- Sur les surfaces latérales, en partie supérieure, deux poignées rabattables en alu.

Type	Dimensions (LxPxH) mm	Poids à vide (kg)	Capacité	Puissance raccordée	Code	Prix euros
TM-3-65 3 paires de glissières	448 x 689 x 465	30	3 x GN 1/1, prof. 65 mm	0.830 kW	85 01 10 01	4 979
TM-7-65 7 paires de glissières	448 x 689 x 749	45	7 x GN 1/1, prof. 65 mm	1.230 kW	85 01 10 02	5 751

Option

Socle rouleur



88 14 01 05

445









Chariots de transport pour Thermoport®


EN PLASTIQUE ET EN INOX

Pour le transport de Thermoport® types 50, 100, 600 et 1000 et la distribution des repas



	TH-TA-1 inox	TH-TA-2 inox	TH-TA-3 inox
			
Spécifications	pour 1 Thermoport®	pour 2 Thermoport®	pour 3 Thermoport®
Dimensions (LxPxH) mm	661 x 705 x 840	1141 x 705 x 840	1621 x 705 x 840
Poids Kg	14	21	27
Charge admissible	80 kg	130 kg	210 kg
Code	88 15 01 01	88 15 02 01	88 15 03 01
Prix euros	1 363	1 757	2 181

	Rolliport, PW-TH-RP plastique	PW-U670 inox	PW-S1000 inox	PW-S1200 inox
				
Spécifications	pour tous les Thermoport® portables	chariot universel, en inox	chariot de transport lourd type 1000	chariot de transport lourd type 1200
Dimensions (LxPxH) mm	850 x 470 x 890	786 x 651 x 900	1621 x 705 x 840	1265 x 665 x 956
Dim. plateforme (LxPxH) mm	-	667 x 532	1000 x 600	1200 x 600
Poids Kg	9	17	23	27
Charge admissible	100 kg	150 kg	350 kg	350 kg
Code	88 07 06 01	88 07 04 03	88 07 03 01	88 07 03 02
Prix euros	602	1 101	1 462	1 745

Rolli 6000	
	
Spécifications	chariot pour 6000 K/KB
Dimensions (LxPxH) mm	800 x 570 x 210/920
Poids Kg	-
Charge admissible	-
Code	88 14 02 01
Prix euros	1 066



PORTAGE DE REPAS

Thermoport® 10
Thermoport® 20
Thermoport® 21

p.56
p.60
p.62

Thermoport®

PORTAGE DE REPAS INDIVIDUELS CHAUDS ET FROIDS

TRANSPORT ET DISTRIBUTION DES PLATS.

Nos systèmes de transport professionnel sont basés sur notre expérience de plusieurs années acquise dans le domaine du « portage de repas à domicile ». Nous accordons une grande importance à ce que notre solution soit en accord avec les exigences spécifiques des deux parties concernées : le cuisinier d'un côté et le consommateur de l'autre, afin que la qualité soit mieux appréciée. Le système à usage multiple Thermoport® convainc, de par sa construction étudiée jusque dans les moindres détails pour de savoureux repas.

Les mallettes de transport Thermoport sont particulièrement appréciées car elles sont compactes avec un design séduisant. Leur fabrication est soignée, ce qui permet de livrer un repas chaud et complet en toute sécurité. Au cours de leur utilisation quotidienne dans de rudes conditions, les mallettes Thermoport® se distinguent par leur construction robuste. Les empreintes sur le dessus et le dessous permettent d'empiler les Thermoport® en toute sécurité.



Permet de transporter l'aliment chaud dans des conditions optimales : aucune déperdition de chaleur pendant une heure, au-delà, elle peut maintenir plusieurs heures sans dégradation du produit.



Thermoport 10 D

- Mallette la plus légère du marché (1,3 kg)
- Fabrication polypropylène thermoformé
- Accumulateur de chaleur intégré (système breveté)
- Lavable au LV jusqu'à 90°C
- Mallettes empilables
- Plusieurs compartiments (entrée, plat, dessert) : plats inox 3 compartiments ou 1 compartiment + 2 récipients inox GN 1/6
- Couvercle étanche

Caractéristiques générales :

- Plage d'utilisation: -20°C à +90°C
- Capacité: 2,6 litres
- Poids à vide: 1,3 Kg
- Dimensions Hors-tout (LxPxH) : 380 x220 x 153 mm
- Polypropylène thermoformé physiologiquement neutre
- Conception modulaire (adaptée à la taille de la division des récipients)
- Construction sandwich à double paroi isolant sans CFC et sans joints
- Couvercle avec clip de fermeture et poignée de transport
- Hygiène optimale assurée par soudage ininterrompu (intérieur et extérieur)
- Surfaces en plastique lisses exemptes de pores.
- Empreinte d'empilement (dessus et dessous).
- Glissières de fond 2 fermetures à étrier stables et robustes, 1 poignée escamotable en plastique résistant aux chocs
- Pour le transport d'un repas avec 2 garnitures ou d'un repas à 2 bacs

Thermoport® 10

THERMOPORT® 10 ET 10 D

POUR REPAS CHAUDS **OU** FROIDS

+ Polypropylène thermoformé



Thermoport 10 : pour le transport d'un repas avec potage	Code	Prix euros
Plat inox 3 compartiments avec accumulateur de chaleur, 1 couvercle, capacité : 1,125 litre ou Plat inox 1 compartiment Avec accumulateur de chaleur, 1 couvercle capacité : 1,4 litres Récipient inox Format GN 1/6, profondeur 32 mm + couvercle étanche, capacité : 0,6 litre	85 02 27 05	513
Thermoport 10 D : pour le transport d'un repas avec 2 garnitures	Code	Prix euros
Plat inox 3 compartiments avec accumulateur de chaleur, 1 couvercle, capacité : 1,125 litre ou Plat inox 1 compartiment Avec accumulateur de chaleur, 1 couvercle capacité : 1,4 litres 2 récipients inox Format GN 1/6, profondeur 32 mm + couvercle étanche, capacité : 0,6 litre (par bac)	85 02 27 06	597



PORTAGE DE REPAS INDIVIDUELS

+ Avec accumulateur de chaleur latente

+ Résiste au lave-vaisselle jusqu'à +90°C

Pour le transport d'un repas avec potage / Plat avec accumulateur de chaleur latente Dimensions ext. L. 380 x l. 220 x H. 153 mm					
Type	Kit complet : - Récipient et couvercle - Plat 3 compart. avec couvercle - Récipient 1/6 avec couvercle étanche	Récipient et couvercle en polypropylène orange	Plat inox 3 compart. avec accumulateur de chaleur avec couvercle	Plat inox 1 compart. avec accumulateur de chaleur avec couvercle	Récipient 1/6 - 32 mm (potage) avec couvercle étanche
TH10					
Code	85 02 27 05	85 02 01 01	85 02 20 03	85 02 20 04	85 02 20 01
Prix euros	513	235	194	194	91

Pour le transport d'un repas avec 2 garnitures / Plat avec accumulateur de chaleur latente Dimensions ext. L. 380 x l. 220 x H. 153 mm					
Type	Kit complet : - Récipient et couvercle - Plat 3 compart. avec couvercle - 2 récipients 1/6 avec couvercle étanche	Récipient et couvercle en polypropylène orange	Plat inox 3 compart. avec accumulateur de chaleur avec couvercle	Plat inox 1 compart. avec accumulateur de chaleur avec couvercle	2 récipients 1/6 - 32 mm avec couvercle étanche
TH10 D					
Code	85 02 27 06	85 02 01 02	85 02 20 03	85 02 20 04	85 02 20 01
Prix euros	597	235	194	194	91

THERMOPORT® 10 KW



POUR REPAS CHAUDS **ET** FROIDS

+ Si des aliments chauds et froids sont transportés ensemble, les Thermoport 10 kW constituent le premier choix. Ici, les zones chaudes et froides sont séparées : la zone chaude se trouve à l'intérieur du soubassement isolé, la zone froide dans un compartiment séparé au-dessus.

Thermoport 10kw	Code	Prix euros
Transport d'un repas 1 plat inox 3 compartiments avec accumulateur de chaleur ou 1 plat inox 1 compartiment avec accumulateur de chaleur 2 x récipients GN 1/6, profondeur 32 mm avec couvercle étanche	85 02 27 02	645
Transport d'un repas avec plaque eutectique 1 x plat inox 3 compartiments avec couvercle polypropylène 1 x récipient GN 1/6 profondeur 32 mm, avec couvercle étanche 2 x récipients GN 1/9, profondeur 22 mm, avec dôme 1 x plaque froide	85 02 27 03	711
Transport d'un repas sans plaque eutectique 1 x plat inox 3 compartiments avec couvercle polypropylène 1 x récipient GN 1/6, profondeur 32 mm, avec couvercle étanche 2 x récipients GN 1/9, profondeur 32 mm, avec dôme	85 02 27 04	644



PORTAGE DE REPAS INDIVIDUELS

+ Avec accumulateur de chaleur latente

+ Résiste au lave-vaisselle jusqu'à +90°C

Pour le transport d'un repas avec met (s) froid (s) Plat avec accumulateur de chaleur latente - Dimensions ext. L. 380 x l. 220 x H. 165 mm					
Type	Kit complet : - Récipient - Section intermédiaire et couvercle - Plat inox 3 compart. avec couvercle - 2 x récipients GN 1/6 - H. 32 mm avec couvercle étanche	Récipient et partie intermédiaire en polypropylène orange, couvercles en polypropylène noir	Plat inox 3 compart. avec accumulateur de chaleur avec couvercle	Plat inox 1 compart. avec accumulateur de chaleur avec couvercle	Récipient 1/6 - 32 mm (potage) avec couvercle étanche
TH10 kw					
Code	85 02 27 02	85 02 01 03	85 02 20 03	85 02 20 04	85 02 20 01
Prix euros	645	283	194	194	91

EQUIPEMENT DU COMPARTIMENT FROID **AVEC** PLAQUE EUTECTIQUE ET RÉCIPIENTS AVEC COUVERCLES ÉTANCHES OU COUVERCLES DÔMES

Kit complet avec plaque eutectique : - Récipient, partie intermédiaire et couvercle - Plat inox 3 compart. avec couvercle - Récipient 1/6 - H. 32 mm avec couvercle étanche - Plaque froide - 2 x récipients 1/9 - H.22 mm						
Kit complet	Plaque réfrigérée	Récipient avec couvercle étanche 1/6 - H. 32 mm - maxi 0,6 L	Récipient avec couvercles étanches 2 x 1/9 - H. 32 mm	Récipient avec couvercle dôme 1/6 - H. 22 mm	Récipient avec couvercle dôme 2 x 1/9 - H. 22 mm	
Code	85 02 27 03	85 02 20 23	85 02 20 01	85 02 20 24	85 02 20 29	85 02 20 28
Prix euros	711	73	91	79	48	41

EQUIPEMENT DU COMPARTIMENT FROID **SANS** PLAQUE EUTECTIQUE ET RÉCIPIENTS AVEC COUVERCLES ÉTANCHES OU COUVERCLES DÔMES

Kit complet sans plaque eutectique : - Récipient, partie intermédiaire et couvercle - Plat inox 3 compart. avec couvercle - Récipient 1/6 - H. 32 mm avec couvercle étanche - 2 x récipients 1/9 - H.32 mm					
Kit complet	Récipient avec couvercle étanche 1/6 - H. 32 mm maxi 0,6 L	Récipient avec couvercles étanches 2 x 1/9 - H. 32 mm	Récipient avec couvercle dôme 1/6 H. 32 mm	Récipient avec couvercles dômes 2 x 1/9 - H. 32 mm	
Code	85 02 27 04	85 02 20 01	85 02 20 24	85 02 20 14	85 02 20 13
Prix euros	644	91	79	47	38

Accessoires		
Type	Stockage des mallettes Rolli 10 pour le transport jusqu'à 24 Thermoport® 10	Distributeur chauffant à niveau constant pour plat inox (+ 50 °C à 185 °C).
Code	88 14 02 03	89 02 01 07
Prix euros	4 170	7 452



Thermoport® 20

PORTAGE DE REPAS INDIVIDUELS EN ASSIETTES PORCELAINE RECTANGULAIRES

LV 90°

Nos systèmes de transport professionnel sont basés sur notre expérience de plusieurs années acquise dans le domaine du « portage de repas à domicile ». Nous accordons une grande importance à ce que notre solution soit en accord avec les exigences spécifiques des deux parties concernées : le cuisinier d'un côté et le consommateur de l'autre, afin que la qualité soit mieux appréciée. Le système à usage multiple Thermoport® convainc, de par sa construction, étudiée jusque dans les moindres détails pour de savoureux repas.



Thermoport® 20

+ Polypropylène thermoformé

Caractéristiques générales :

- Pour le transport d'un repas avec assiettes rectangulaires, 2 garnitures et potage
Plage d'utilisation : -20°C à +90°C
Dimensions Hors-tout (LxPxH) : 454 x 364 x 111 mm
Lavable en lave-vaisselle jusqu'à +90°C
- Conception modulaire (adaptée à la taille de la division des récipients)
- Construction sandwich à double paroi isolant sans CFC et sans joints
- Couvercle et corps en polypropylène thermoformé
- Couvercle avec clip de fermeture
- 1 poignée escamotable en plastique résistant aux chocs
- Hygiène optimale assurée par soudage ininterrompu (intérieur et extérieur)
- Surfaces en plastique lisses exemptes de pores
- Empreinte d'empilement (dessus et dessous)
- Glissières de fond

Fabrication selon la norme DIN 18 864
Conforme Normes d'Hygiène et Alimentaire

PORTAGE DE REPAS INDIVIDUELS CHAUDS ET FROIDS



Avec assiettes rectangulaires

Dans le Thermoport TH 20 la séparation des zones froides et chaudes est particulièrement soignée, ce qui permet de livrer un repas complet, chaud ou froid.

Pour la liaison chaude, 3 possibilités de maintien de la température :

- 1 pellet à accumulateur de chaleur placé sous la porcelaine,
- 1 plat inox à accumulation de chaleur placé sous la porcelaine,
- 1 plat inox à accumulation de chaleur latente.



Plat 1 compartiment
85 02 07 16



Plat 2 compartiments
85 02 07 17

Assiettes rectangulaires	Code	Prix euros
TH 20 P 3.1 1 plat en porcelaine 1 compartiment avec couvercle en polypropylène. 1 bol à potage en porcelaine avec couvercle en polypropylène. 2 ravier rectangulaires 116 x 118 x 40 mm avec couvercle en polypropylène + 1 pellet accumulateur de chaleur	85 02 07 16	621
TH 20 P 3.2 1 plat en porcelaine 2 compartiments avec couvercles en polypropylène. 1 bol à potage en porcelaine avec couvercle en polypropylène. 2 ravier rectangulaires 116 x 118 x 40 mm avec couvercle en polypropylène + 1 pellet accumulateur de chaleur	85 02 07 17	621
TH 20 S 4 1 plat inox avec accumulateur 3 compartiments avec couvercle en polypropylène. 1 bol à potage en porcelaine avec couvercle en polypropylène. 2 ravier rectangulaires 116 x 118 x 40 mm avec couvercle en polypropylène	85 02 07 04	617

Code	Unité	Description	Prix euros
85 02 07 16		Variante P 3.1 complètement équipé, composée de :	
85 02 07 05	1	Thermoport 20, non équipé, partie sup / inf.	338
89 08 04 50	1	Plat en porcelaine, 1 compartiment	61
89 08 02 70	1	couvercle en polypropylène pour plat	12
89 08 04 16	1	Bol à potage en porcelaine - 42 cl	25
89 08 02 59	1	Couvercle en polypropylène pour bol à potage	10
89 08 04 18	2	Ravier en porcelaine, rectangulaires - 116 x 118 x 40 mm - 30 cl	25
89 08 02 60	2	Couvercles en polypropylène pour ravier rectangulaire	10
85 02 20 51	1	Plaque chaude pour Thermoport 20	131



Plat 1 compartiment

85 02 07 17		Variante P 3.2 complètement équipé, composée de :	
85 02 07 05	1	Thermoport 20, non équipé, partie sup / inf.	338
89 08 04 51	1	Plat en porcelaine, 2 compartiments	61
89 08 02 70	1	couvercle en polypropylène pour plat	12
89 08 04 16	1	Bol à potage en porcelaine - 42 cl	25
89 08 02 59	1	Couvercle en polypropylène pour bol à potage	10
89 08 04 18	2	Ravier rectangulaire - 116 x 118 x 40 mm - 30 cl	25
89 08 02 60	2	Couvercles en polypropylène pour ravier rectangulaire	10
85 02 20 51	1	Plaque chaude pour Thermoport 20	131



Plat 2 compartiments

85 02 07 04		Variante S4 complétement équipé, composé de :	
85 02 07 05	1	Thermoport 20, non équipé, partie sup / inf.	338
85 02 20 03	1	Plat inox 3 compart. accumulateur de chaleur CNS et couvercle en polypropylène	194
89 08 04 16	1	Bol à potage en porcelaine - 42 cl	25
89 08 02 59	1	Couvercle en polypropylène pour bol à potage	10
89 08 04 18	2	Ravier en porcelaine rectangulaire - 116 x 118 x 40 mm - 30 cl	25
89 08 02 60	2	Couvercles en polypropylène pour ravier rectangulaire	10



Plat inox 3 compartiments

Thermoport® 21

PORTAGE DE REPAS INDIVIDUELS EN ASSIETTES PORCELAINES RONDES

LV
90°

Nos systèmes de transport professionnel sont basés sur notre expérience de plusieurs années acquis dans le domaine du « portage de repas à domicile ». Nous accordons une grande importance à ce que notre solution soit en accord avec les exigences spécifiques des deux parties concernées : le cuisinier d'un côté et le consommateur de l'autre, afin que la qualité soit mieux appréciée. Le système à usage multiple Thermoport® convaincant, de par sa construction, étudiée jusque dans les moindres détails pour de savoureux repas.



Thermoport® 21

+ Polypropylène thermoformé

Caractéristiques générales :

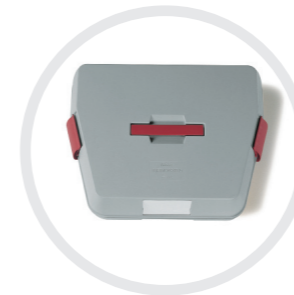
- Pour le transport d'un repas avec assiettes rondes, 2 garnitures et potage
Plage d'utilisation : -20°C à +90°C
Dimensions Hors-tout (LxPxH) : 454 x 364 x 111 mm
Lavable en lave-vaisselle jusqu'à + 90°C
- Conception modulaire (adaptée à la taille de la division des récipients)
- Construction sandwich à double paroi isolant sans CFC et sans joints
- Couvercle et corps en polypropylène thermoformé
- Couvercle avec clip de fermeture
- 1 poignée escamotable en plastique résistant aux chocs
- Hygiène optimale assurée par soudage ininterrompu (intérieur et extérieur)
- Surfaces en plastique lisses exemptes de pores
- Empreinte d'empilement (dessus et dessous)
- Glissières de fond

Fabrication selon la norme DIN 18 864
Conforme Normes d'Hygiène et Alimentaire

PORTAGE DE REPAS INDIVIDUELS CHAUDS ET FROIDS



Dans le Thermoport TH 21, la séparation des zones froides et chaudes est particulièrement soignée. Les modèles 21 existent pour la liaison chaude et la liaison froide.



Récipient et couvercle en polypropylène gris, poignée et fermoirs rouge



Version plaque chaude inox sous le plat en porcelaine



Vaisselle ronde en porcelaine/inductive (TH21)

Assiettes rondes	Code	Prix euros
TH 21 P 1.1 1 assiette Ø 230 mm (1 compartiment) avec couvercle polysulfone Pellet à accumulateur de chaleur 1 bol à potage Ø 105 mm + couvercle en polypropylène 1 ravier rectangulaire 116 x 118 x 40 mm avec couvercle polypropylène 1 ravier rectangulaire 57,5 x 115 mm avec couvercle polypropylène	85 02 07 11	598
TH 21 P 1.2 1 assiette Ø 230 mm (2 compartiments) avec couvercle polysulfone Pellet à accumulateur de chaleur 1 bol à potage Ø 105 mm avec plaque chaude + couvercle en polypropylène 1 ravier rectangulaire 116 x 118 x 40 mm avec couvercle polypropylène 1 ravier rectangulaire 57,5 x 115 mm avec couvercle polypropylène	85 02 07 12	619

Code	Unité	Description	Prix euros
85 02 07 11		Variante P1.1 complètement équipé, composé de :	
85 02 07 10	1	Thermoport 21, non équipé, partie sup / inf.	333
85 02 20 55	1	Plat Ø 230 mm - 1 compartiment	31
88 22 09 04	1	Couvercle pour plat (en polysulfone)	50
89 08 04 56	1	Bol à potage en porcelaine ø 105 mm -39 cl	25
89 08 02 83	1	Couvercle en polypropylène pour bol à potage	10
89 08 04 18	1	Ravier rectangulaire 116 x 118 x 40 mm - 30 cl	25
89 08 02 60	1	Couvercle en polypropylène pour ravier rectangulaire	10
85 02 20 47	1	Ravier en porcelaine, rectangulaire 57,5 x 115 mm - 14 cl	23
85 02 20 49	1	Couvercle en polypropylène pour ravier	10
85 02 20 52	1	Plaque chaude pour Thermoport 21	107

85 02 07 12		Variante P1.2 complètement équipé, composé de :	
85 02 07 10	1	Thermoport 21, non équipé, partie sup / inf.	333
85 02 20 56	1	Plat en porcelaine ø 230 mm - 2 compartiments	48
88 22 09 04	1	Couvercle pour plat (en polysulfone)	50
89 08 04 56	1	Bol à potage en porcelaine ø 105 mm - 39 cl	25
89 08 02 83	1	Couvercle en polypropylène pour bol à potage	10
89 08 04 18	1	Ravier rectangulaire 116 x 118 x 40 mm - 30 cl	25
89 08 02 60	1	Couvercle en polypropylène pour ravier rectangulaire	10
85 02 20 47	1	Ravier en porcelaine, rectangulaire 57,5 x 115 mm - 14 cl	23
85 02 20 49	1	Couvercle en polypropylène pour ravier	10
85 02 20 52	1	Plaque chaude pour Thermoport 21	107



Plat 1 compartiment ø 230 mm



Plat 2 compartiments ø 230 mm



KPOT

K-POT
Thermoplates

p.66
p.71

K-POT

RÉPARTITION HOMOGENÈME DE LA CHALEUR, EXCELLENTE QUALITÉ DES PLATS GARANTIE

SYSTÈME BREVETÉ



+ Noyau en aluminium entre deux couches d'acier inoxydable. Une conductivité thermique jusqu'à 10x plus élevée. (chaud & froid)

+ Matériau multicouche swiss-ply®

Le matériau multicouche swiss-ply® combine les propriétés thermiques de l'aluminium au centre, entouré de la stabilité et des propriétés hygiéniques de l'acier inoxydable. Ce matériau sandwich permet une répartition de l'énergie particulièrement homogène, mais aussi très rapide. Ainsi, vous économisez du temps et de l'énergie. Que la température soit de -20°C ou de +400°C, le matériau sandwich évacue et diffuse l'énergie de manière homogène et est utilisable avec tous les types d'énergie, du gaz à l'induction.

L'APPAREIL SUR TABLE MULTIFONCTIONNEL.

Le K-POT dispose de 3 fonctions de base importantes : **cuisson** et **régénération automatique**, **maintien au chaud**.

Les plats préparés peuvent être cuits automatiquement à point avec les programmes P1 à P6. Les 3 niveaux de maintien au chaud garantissent un apport de chaleur constant pour garder les plats à température en douceur et assurer une qualité parfaite dans la durée. Les niveaux de puissance 4 à 6 permettent au chef de **rôtir, griller, cuire et cuire à la vapeur**.



Régénérer et cuire.



Maintien au chaud.



Cuire à la vapeur.



Rôtir / griller.

Efficacité énergétique			
P1 -	P4 -	W1 - I	4 - 120°C
P2 -	P5 -	W2 - II	5 - 180°C
P3 -	P6 -	W3 - III	6 - 220°C
		Plaque de cuisson : env. 3,4 kW/h	
		K POT : env. 2,2 kW/h	

En association avec les récipients de cuisson GN thermoplates®, les programmes prédéfinis garantissent la régénération et la cuisson parfaite des plats de manière automatique. Et grâce aux différents niveaux de puissance, vous gardez le contrôle du résultat final. Le K-POT est disponible aux formats GN 1/1 et GN 2/3.

K-POT HYBRIDE CHAUD ET FROID ENCASTRABLE

NOUVEAU



- Appareil en acier spécial, inoxydable, hygiénique, de haute qualité, brossé mat
- Plaque hybride encastrée pour une utilisation en toute sécurité, en matériau multicouche SWISS-PLY
- Transfert thermique direct et répartition homogène de la température
- Compatible avec les dimensions GN : gain de place d'env. 30% par rapport au système arrondi
- Boîtier de commande intégré avec interrupteur basculant fonctionnel à 2 niveaux, bouton rotatif escamotable et élément de commande numérique
- Nettoyage facilité grâce à l'absence de pièces détachées
- Plaque hybride facile à nettoyer
- Économies d'électricité importante



+ Fonction de maintien au chaud
max. +120°C, 500 W

+ Fonction de réfrigération
de +10°C à -7°C, 150 W

LA PLAQUE RÉFRIGÉRANTE/CHAUFFANTE À ENCASTRER GN HYBRIDE

La plaque à encastrer fonctionnelle au format GN 1/1, avec plaque de réfrigération/maintien au chaud (sur toute la surface) à commande électronique et à faible consommation électrique, sert aussi bien à la réfrigération et au maintien au frais qu'au maintien au chaud à une température précise de plats dans le système GN, et offre, avec un montage fixe dans un revêtement, une flexibilité fonctionnelle maximale pour n'importe quelle configuration.

K-POT 1/1 COOL SWISS-PLY

NOUVEAU

- Boîtier en acier spécial, inoxydable, hygiénique, de haute qualité, brossé mat
- Plaque réfrigérante encastrée pour une utilisation en toute sécurité, en matériau multicouche SWISS-PLY
- Transfert direct du froid et répartition homogène du froid
- Compatible avec les dimensions GN : gain de place d'env. 30% par rapport au système arrondi
- Bouton rotatif escamotable pour un transport sécurisé et voyant de contrôle LED indiquant le statut
- Antidérapant grâce aux pieds en caoutchouc en dessous du boîtier
- Nettoyage facilité grâce à l'absence de pièces détachées
- Plaque réfrigérante facile à nettoyer avec un grattoir en polyamide
- Économies d'électricité importante

+ Fonction de réfrigération
de +10°C à -10°C



LA PLAQUE RÉFRIGÉRANTE DE SERVICE TRAITEUR MANIABLE ET ÉLÉGANTE

L'appareil sur table au format GN 1/1 au design fonctionnel, avec plaque de maintien au frais (sur toute la surface) à commande électronique et à faible consommation électrique, sert à la réfrigération et au maintien au frais à une température précise de plats dans le système GN, pour des plats parfaitement réfrigérés dans n'importe quelle configuration de distribution.

K-POT VITROCÉRAMIQUE

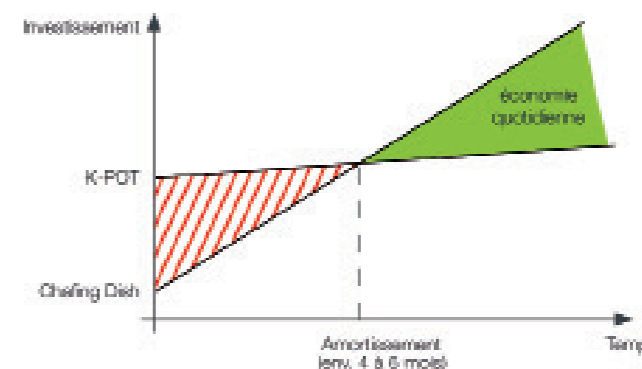
Sur les appareils à régulation électronique : 12 fonctions au choix : 6 programmes de remise en température, 3 puissances de maintien au chaud et 3 puissances de chauffe, bouton de sélection des programmes escamotable, LED d'affichage de statut.

Uniquement pour le maintien au chaud : type K-POT-1/1, 800 W (régulation en continu).

Maintien au chaud/froid passif avec K-POT 1/1 passif et K-POT 2/3 passif.

Type	Désignation / Dim. ext. (LxPxH) / Poids	Puiss. racc. / Consommation	Code	Prix euros
K-POT - 1/1 2200 W 2 zones	Module de remise en T°, maintien au chaud et cuisson 533 x 380 x 88 mm 7 kg	230/50/1 + N / max. 2200 W (régulation électronique, 2 zones de cuisson à commande séparée)	84 01 20 13 inox 84 01 20 14 noir	3 349 3 349
K-POT - 1/1 2200 W 1 zone	Module de remise en T°, maintien au chaud et cuisson 533 x 380 x 88 mm 7 kg	230/50/1 + N / max. 2200 W (à régulation électronique)	84 01 20 01 inox 84 01 20 02 noir	2 610 2 610
K-POT - 1/1 800 W 1 zone	Module de maintien au chaud à régulation continue 533 x 380 x 88 mm 7 kg	230/50/1 + N / max. 800 W	84 01 20 11 inox 84 01 20 12 noir	1 416 1 416
K-POT - 1/1 passif 1 zone	Module de maintien au chaud ou froid avec plaque chaude ou froide en accessoire 533 x 380 x 88 mm 4 kg	-	84 01 20 07 inox 84 01 20 08 noir	539 539
K-POT - 2/3 1600 W 1 zone	Module de remise en T°, maintien au chaud et cuisson 353 x 380 x 88 mm 7 kg	230/50/1 + N / 1600 W (à régulation électronique)	84 01 20 38 inox 84 01 20 36 noir	2 172 2 172
K-POT - 2/3 passif	Module de maintien au chaud ou froid avec plaque chaude ou froide en accessoire 353 x 380 x 88 mm - 7 kg	-	84 01 20 37 inox 84 01 20 39 noir	372 372
K-POT - encastrable	Module de maintien au chaud - GN 1/1 - 1 zone Module multifonctions - GN 1/1 - 1 zone Module multifonctions - GN 1/1 - 2 zones Grille ventilation K-POT encastrable		84 01 20 51 84 01 20 50 84 01 20 52 84-01-20-54	1 442 2 662 3 412 200
K-POT - 1/1 Cool SWISS-PLY 220 W	Module de maintien au frais 565 x 360 x 147 mm 14,1 kg	1 N AC 230 V 50/60 Hz / 220 W	84012056	Nous consulter
K-POT - 1/1 Hybride SWISS- PLY 500 W	Module à encastrer, acier spécial 500 x 623 x 249 mm 14,1 kg	1 N AC 230 V 50/60 Hz / 500 W	84012055	Nous consulter
Accessoires pour K-POT passif	Plaque chaude GN 1/2, inox, asymétrique - 325 x 265 mm		89 08 01 71	174
	Plaque froide GN 1/2, inox, asymétrique - 325 x 265 mm		85 01 20 12	174
Accessoires pour K-POT	Thermoplates pour buffet (voir page 10)			
	Gamme de couvercles (voir page 10)			

+ Amortissement
à partir de 4 mois



Thermoplates[©]

DU RÉCIPIENT DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT... AU RÉCIPIENT DE CUISSON



LE PREMIER RÉCIPIENT DE CUISSON AU FORMAT GN

La norme Gastronorme nous permet de préparer les plats en n'utilisant que l'espace et l'énergie vraiment nécessaires. Les différents formats et profondeurs disponibles nous laissent toute latitude pour ce faire.

Avec SWISS-PLY, nous profitons des avantages d'un matériau multicouches breveté et développé par nos soins.

Il s'agit d'un noyau en aluminium qui transmet l'énergie 10 fois plus vite que l'acier spécial traditionnel, entouré de deux couches d'acier spécial qui assurent la compatibilité avec toutes les sources d'énergie.

De par ses qualités anti-adhésives, le revêtement spécial s'apparente à un revêtement Téflon à ceci près qu'il ne présente absolument aucun risque pour la santé, qu'il résiste aux rayures.

THERMOPLATES® POUR K-POT

THERMOPLATES®, ÉPAISSEUR 2,6 MM POUR LES CUISSONS AVEC LIQUIDE : PAR EXEMPLE, SOUPES, MIJOTAGE, CUISSON VAPEUR (PAR EX. LÉGUMES), LE MAINTIEN AU FRAIS ET LE SERVICE.

Avec revêtement anti-adhésif				Sans poignées	
Dim. GN	Prof.	Capacité L	Code	Prix euros	
GN 1/1	100	10	84 01 08 60	529	
	65	6	84 01 08 61	515	
	40	25	84 01 08 62	455	
GN 2/3	100	7	84 01 08 65	445	
	65	4	84 01 08 66	429	
	40	2	84 01 08 67	373	
GN 1/2	100	5	84 01 08 70	417	
	65	3	84 01 08 71	401	
	40	1,5	84 01 08 72	341	
GN 1/3	100	3	84 01 08 47	381	
	65	2	84 01 08 46	344	
	40	1	84 01 08 48	287	

Traitement de surface nano				Sans poignées	
Dim. GN	Prof.	Capacité L	Code	Prix euros	
GN 1/1	100	10	84 01 08 87	464	
	65	6	84 01 08 88	449	
	40	2,5	84 01 08 89	396	
GN 2/3	100	7	84 01 08 94	390	
	65	4	84 01 08 95	368	
	40	2	84 01 08 96	318	
GN 1/2	100	5	84 01 08 97	360	
	65	3	84 01 08 98	348	
	40	1,5	84 01 08 99	289	
GN 1/3	100	3	84 01 08 57	322	
	65	2	84 01 08 58	309	
	40	1	84 01 08 59	288	

THERMOPLATES®, ÉPAISSEUR 4 MM POUR GRILLER, RÔTIR, BRAISER, PRÉPARER DES SAUCES, SAISIR ET MAINTENIR AU FRAIS ET SERVIR.

Traitement de surface nano		sans poignées		avec poignées fixes	
Dim. GN	Prof.	Code	Prix euros	Code	Prix euros
GN 1/1	20	84 01 08 36	397	84 01 09 35	444
GN 2/3	20	84 01 08 37	317	84 01 09 36	369
GN 1/2	20	84 01 08 38	291	84 01 09 37	347

Avec revêtement anti-adhésif		sans poignées		avec poignées fixes	
Dim. GN	Prof.	Code	Prix euros	Code	Prix euros
GN 1/1	20	84 01 08 32	424	84 01 09 32	474
GN 2/3	20	84 01 08 33	347	84 01 09 33	397
GN 1/2	20	84 01 08 34	317	84 01 09 34	369

COUVERCLES DE PRÉSENTATION AVEC SYSTÈME SOFT CLOSE EN INOX ET PLASTIQUE POUR LE STOCKAGE, LA RÉGÉNÉRATION ET LA DISTRIBUTION DE METS FROIDS/CHAUDS

Couvercle de présentation en inox avec angle plastique pour la préhension, système soft close			Couvercle de présentation en plastique*, transparent** avec angle de préhension et système soft close		
Dim. GN	Code	Prix euros	Code	Prix euros	
GN 1/1	84 01 21 11	291	84 01 21 12	278	
GN 2/3	84 01 21 13	278	84 01 21 14	255	
GN 1/2	84 01 21 15	265	84 01 21 16	231	

Remarque : Pour récipients GN, Ne convient pas aux prof. 20 et 40 mm.

Couvercle de cuisson en inox avec poignée fixe		Couvercle étanche (résistant jusqu'à 180 °C)		Couvercle plat en polycarbonate		
Dim. GN	Code	Prix euros	Code	Prix euros	Code	Prix euros
GN 1/1	84 01 21 31	150	84 08 01 01	138	84 20 01 05	34
GN 2/3	84 01 21 32	137	84 08 01 02	145	84 20 01 14	32
GN 1/2	84 01 21 33	122	84 08 01 03	92	84 20 01 06	20
GN 1/3			84 08 01 04	76	84 20 01 07	18
GN 1/6			84 08 01 07	61	84 20 01 09	12



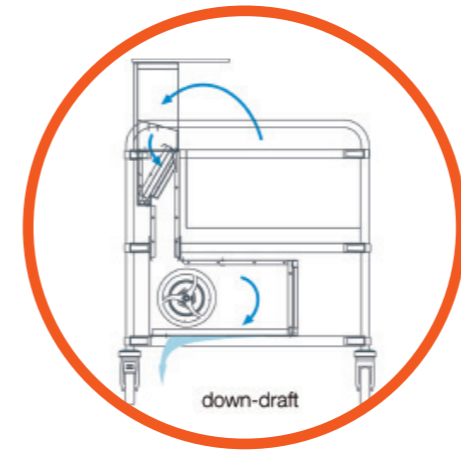
MODULLES AVEC ASPIRATION INTÉGRÉE

ACS - Air Cleaning System	p.77
ACS aspiration arrière	p.80
ACS aspiration latérale	p.82
ACS aspiration 3D	p.84
Modules de cuisson :	p.90
- Plaques vitrocéramique	p.90
- Plaques à induction	p.91
- Plancha	p.93
- Wok	p.94
- Cuiseur à pâtes	p.95
- Plaque hybride réfrigérée et maintien au chaud	p.95
- Support modulaire	p.96
Accessoires	p.97



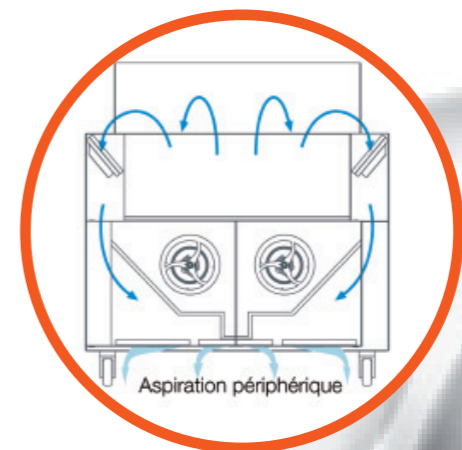
ACS – Air Cleaning System

NETTOYEZ L'AIR PLUTÔT QUE L'ÉVACUER



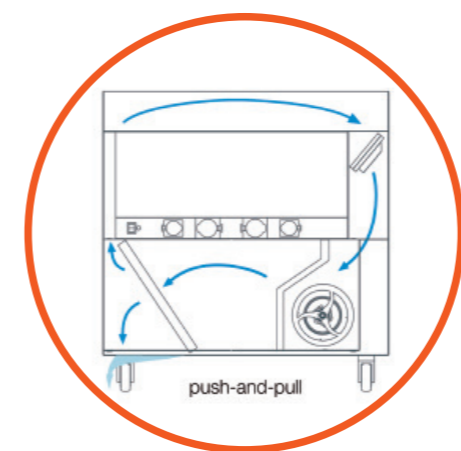
down-draft

Aspiration arrière



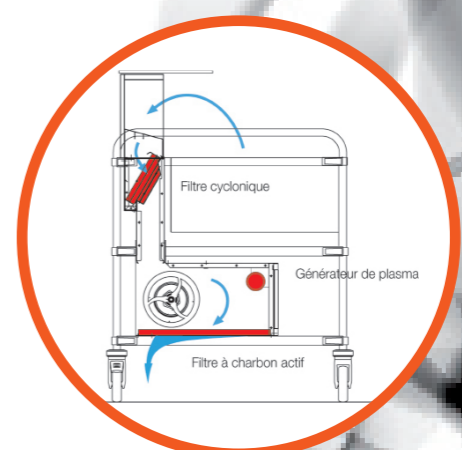
Aspiration périphérique

Aspiration 3D



push-and-pull

Aspiration latérale

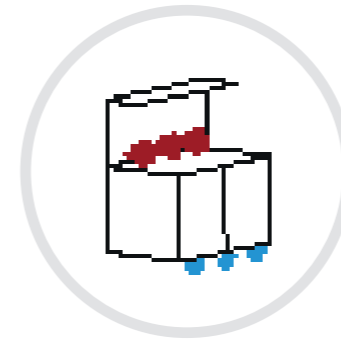


Aspiration 3D avec technologie Ozone

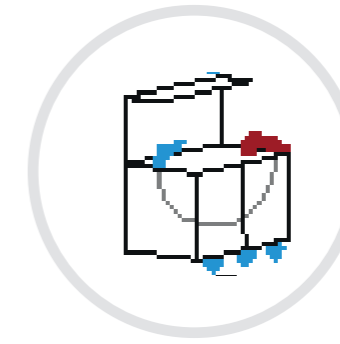
MODULES AVEC ASPIRATION INTÉGRÉE



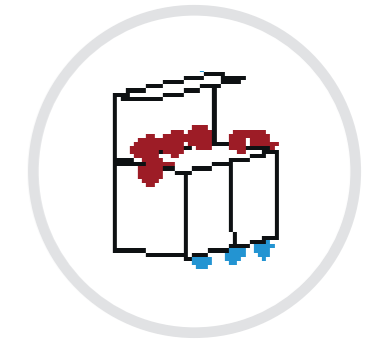
1 • POSITION ET PRINCIPE D'ASPIRATION INTÉGRÉE



Aspiration arrière
Aspire les vapeurs vers l'arrière



Aspiration latérale
Les vapeurs sont captées
par un courant d'air

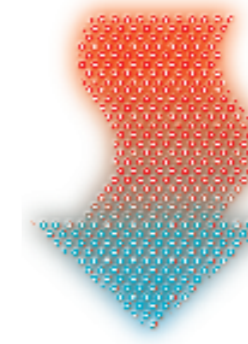


**Aspiration 3D ou
3D avec technologie ozone**
Aspire les vapeurs sur 3 côtés

2 • VOLUME D'EXTRACTION



De 750 à 1250 m³
(Selon normes DIN
2052 et 61591)



Filtre à courant
tourbillonnaire
type "cyclone"

4 • ÉLIMINATION DES ODEURS



Plasma (destruction)

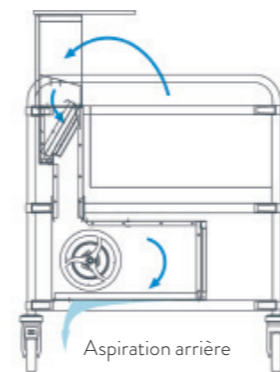


Charbon actif 4.0
(filtration et
absorption)

ACS avec aspiration arrière

La hotte airclean3d® aspire vers l'arrière l'air vicié qui est créé lorsqu'on fait cuire et surtout lorsqu'on fait revenir de la viande ou du poisson et cela directement au niveau des casseroles et des poêles. Le nettoyage de l'air pollué est réalisé en deux étapes :

1. L'air vicié est d'abord aspiré via un filtre à graisse spécialement développé qui sépare la graisse de l'air.
 2. Après le premier filtrage, l'air est acheminé dans la boîte dite « Airbox » où sont logés le ventilateur radial et la filtration plasma destructrice d'odeurs et le filtre à charbon actif.
- Ensuite, via la zone de socle, l'air nettoyé est retourné à l'air ambiant de la cuisine.



Aspire les vapeurs vers l'arrière.
 Dans le soubassement :
 - Séparateur de graisses
 - Filtre à courant tourbillonnaire ACN
 - Filtre à odeurs

- Système d'aspiration arrière.
- Mobile, 4 roues (diamètre 125 mm) pivotantes dont 2 à frein.
- Habillage 3 faces.
- Présentoir avec éclairage.
- 4 prises en 230 V.
- Puissance raccordée : 10,5 kW.
- Alimentation électrique V/Hz - 400/50/3.

**750
M3**

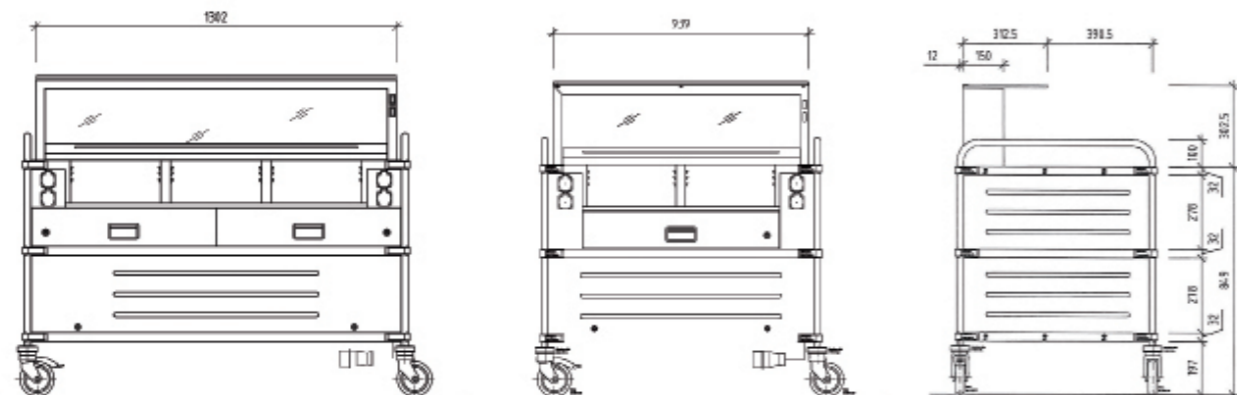


Servo ACS 3/1
88025236



Servo ACS 2/1
88025232

MODULES AVEC
ASPIRATION
INTÉGRÉE



Servo ACS 3/1 avec glissières

Servo ACS 2/1 avec glissières

Vue de coté

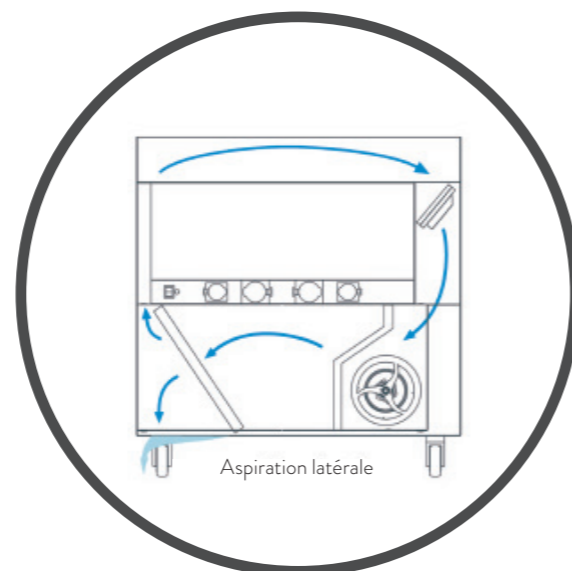
Type	Dimensions (LxPxH) mm	Nombre de modules ou AST	Code	Prix euros
Servo ACS 2/1 Avec rack à glissières pour modules de cuisson lg 325 mm	1070 x 785 x 1155	2 x 325	88025232	11 610
Servo ACS 3/1 Avec rack à glissières pour modules de cuisson lg 325 mm	1433 x 785 x 1155	3 x 325	88025236	13 796
Servo ACS 2/1 filtration Plasma Avec niche - finition inox	1070 x 785 x 1152	Max. 2 x 400 mm	Sur demande	
Servi ACS 3/1 filtration Plasma Avec niche - finition inox	1433 x 785 x 1152	Max. 3 x 400 mm	Sur demande	

Accessoires	Code	Prix euros
Rampe à plateaux : Pour servo ACS 2/1 (1025 x 250 x 24 mm)	88023065	311
Pour servo ACS 3/1 (1388 x 250 x 24 mm)	88023075	369
Pour tous les ACS		
Éléments de cuisson (vitrocéramique, induction, électrique) - voir pages 88-94		

ACS avec aspiration latérale

AVEC VARIANTE PLASMA

Les vapeurs montantes sont transportées vers le côté droit par un flux d'air soufflé qui sort de la gauche, pour y être aspirées et débarrassées des graisses et des odeurs par les éléments filtrants. Dans la zone filtrante, un système de filtrage haute puissance à courant tourbillonnaire anti-retour, la filtration plasma destructrice d'odeurs et le filtre à charbon actif veillent à la propreté de l'air. Les graisses captées sont collectées dans un bac en vue de leur élimination. Le rideau d'air constitué d'air nettoyé empêche que l'air ambiant impur vienne au contact des aliments à cuire ou à griller. Le nettoyage s'effectue naturellement en toute simplicité. Il suffit de placer le filtre ANC à courant tourbillonnaire dans le lave-vaisselle.



- Mise en place des éléments de cuisson avec ou sans modules porteurs.
- Air-Cleaning-System dans le sousbassement.
- Guidage de l'air par aspiration latérale. Débit d'air suivant DIN 2052 - DIN 61591
- Protection anti-éclaboussures en inox (option en verre).
- Bandeau de commande avec interrupteur marche/arrêt, 4 prises à volet (2 x 230 V, 2 x 400 V).
- Protégé contre l'humidité. Interrupteur M/A câblé pour que les éléments fonctionnels réglés ne soient alimentés que sur «ON».
- Module mobile, 4 roues directionnelles à frein total suivant DIN 18867. Ø 80 mm. Garde au sol 120 mm.
- Prêt à brancher. Avec cordon d'alimentation 2 m, prise CEE (400 V).
- Alimentation électrique V/Hz - 400/50/3.
- Tous les éléments sont exécutés conformément aux règles DIN, VDE, GS et aux « Règles de sécurité et d'hygiène ».

NOUVEAU

Commandes numériques avec fonctions suivantes : Puissance d'aspiration à 4 niveaux, affichages d'erreurs, consommation (degré d'usure) des éléments filtrants (filtre à charbon actif) des voyants LED de différentes couleurs indiquent l'état de fonctionnement, affichage des dysfonctionnements par défilement de texte, compteur d'heures de service, activation d'un vibreur sonore en cas d'alarme



ACS - EC

Aspiration latérale intégrée



750 M3



ACS 600



ACS 1000

Type	Nbre de modules de cuisson à poser ou AST (sauf*)	Dimensions (LxPxH) mm	Poids en kg	Code	Prix euros
ACS-600-EC Mobile : 4 roues inox dont 2 à frein, ø 80 mm. Niche d'insertion (LxPxH) : 405 x 660 x 260 mm Puissance raccordée : 8 kW Débit d'aspiration : 750 m3/h Type d'aspiration latérale Type d'aspiration latérale + plasma	1 x 400 mm	600 x 722 x 900	100	9114 01 90 9114 01 95	13 659 14 982
ACS-1000-EC Mobile : 4 roues inox dont 2 à frein, ø 80 mm Niche d'insertion (LxPxH) : 810 x 660 x 299 mm. Puissance raccordée : 11 kW Débit d'aspiration : 750 m3/h Type d'aspiration latérale Type d'aspiration latérale + plasma	2 x 400 mm ou 1 x 800 mm	1000 x 722 x 1000	130	9114 01 92 9114 01 97	16 170 17 797
ACS-1000-EC - Présentoir avec éclairage Mobile : 4 roues inox dont 2 à frein, ø 80 mm. Niche d'insertion (LxPxH) : 810 x 660 x 299 mm. Puissance raccordée : 11 kW Débit d'aspiration : 750 m3/h Type d'aspiration latérale Type d'aspiration latérale + plasma	2 x 400 mm ou 1 x 800 mm	1000 x 722 x 1225	140	9114 04 01 9114 04 04	19 557 21 733

Option pour ACS 1000	Code	Prix euros
Accessoire pour ACS 1000		
Planche à découper	91 02 02 03	97
Pour tous les ACS		
Eléments de cuisson (vitrocéramique, induction, électrique) - Voir pages 88 à 94		

Voir accessoires AST p 95

MODULES AVEC
ASPIRATION
INTÉGRÉE

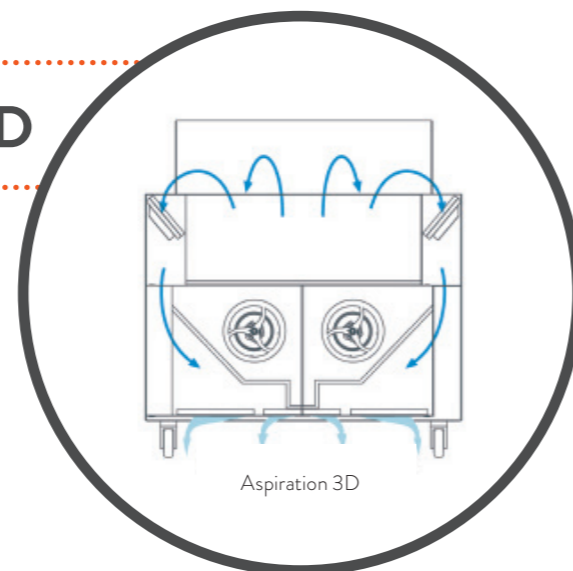
ACS avec aspiration 3D

AVEC VARIANTE PLASMA

LE SYSTÈME RIEBER ACS 3D

Le système ACS[®]3D est la première solution d'extraction efficace, écologique et économique à la fois. Il capte directement à la source les vapeurs vers l'arrière et sur les deux côtés du matériel. L'air y est nettoyé dans le système de circulation d'air à travers plusieurs filtres, avant d'être réintroduit dans la pièce.

LE PRINCIPE DU SYSTÈME ACS[®]3D EFFECTUE UN FILTRAGE EN DEUX ÉTAPES :



1 •

Les graisses et l'humidité sont d'abord filtrées et condensées dans un filtre, puis récupérées dans des bacs de collecte prévus à cet effet.

2 •

Les odeurs sont ensuite purifiées grâce à la filtration plasma destructrice d'odeurs et par un filtre à charbon actif à fort pouvoir absorbant avant que l'air nettoyé ne revienne dans la pièce. Ainsi, l'air chargé de ses graisses et odeurs (qui se dégagent lorsque les viandes sont saisies) ne pose plus aucun problème, où que vous soyez pour cuisiner.

Rieber applique le principe d'une aspiration 3D permettant d'aspirer les vapeurs produites par la cuisson sur les 3 côtés. Ces vapeurs sont ensuite épurées par le système de ventilation, breveté ACS[®] pour être réintroduites dans la pièce sans odeur.

NOUVEAU

Commandes numériques avec fonctions suivantes : Puissance d'aspiration à 4 niveaux, affichages d'erreurs, consommation (degré d'usure) des éléments filtrants (filtre à charbon actif) des voyants LED de différentes couleurs indiquent l'état de fonctionnement, affichage des dysfonctionnements par défilement de texte, compteur d'heures de service, activation d'un vibreur sonore en cas d'alarme

ACS 1100 3D

1000 M3



ACS 1100 3D sans présentoir



ACS 1100 3D avec présentoir

Type	Dimensions (LxPxH) mm	Nombre de modules ou AST	Poids en kg	Code	Prix euros
ACS 1100 3D - Sans présentoir Équipé de base avec un nouveau séparateur de graisse et filtre à graisse, en feutre et à charbon actif. - Mobile 4 roues inox dont 2 à frein, ø 80 mm - Type d'aspiration 3D modulaire - Niche d'insertion : 810 x 660 x 260 mm - Puissance raccordée : 11 kW - Débit d'aspiration : 1000 m3/H	1100 x 760 x 1103	2 x 400 mm	145		
Type d'aspiration 3D + Plasma				91 14 01 98	19 793
ACS 1100 3D - Présentoir avec éclairage Équipé de base avec un nouveau séparateur de graisse et filtre à graisse, en feutre et à charbon actif. - Mobile 4 roues inox dont 2 à frein, ø 80 mm - Type d'aspiration 3D modulaire - Niche d'insertion : 810 x 660 x 260 mm - Puissance raccordée : 11 kW - Débit d'aspiration : 1000 m3/H	1100 x 760 x 1300	2 x 400 mm	145		
Type d'aspiration 3D + Plasma				91 14 04 05	23 230

Accessoires à gauche et à droite pour 2 bacs GN 1/9 pf 65 mm	Code	Prix euros
Support bac à épices gauche	91140318	202
Support bac à épices droit	91140319	202



MODULES AVEC ASPIRATION INTÉGRÉE

ACS 1500 3D

1250
M3



ACS1500 avec présentoir éclairant

Type	Dimensions (LxPxH) mm	Nombre de modules ou AST	Poids en kg	Code	Prix euros
ACS 1500 3D Mobile : 4 roues inox dont 2 frein, ø 80 mm Type d'aspiration : 3D modulaire Niche d'insertion 1210 x 660 x 260 mm Puissance raccordée : 22 kW Débit d'aspiration : 1250 m3/h Type d'aspiration 3D modulaire Type d'aspiration 3D modulaire + plasma	1500 x 760 x 1100	3 x 400 mm	155	91140194 91140199	19 708 22 493
ACS 1500 3D - Présentoir avec éclairage Mobile : 4 roues inox dont 2 frein, ø 80 mm Type d'aspiration : 3D modulaire Niche d'insertion 1210 x 660 x 260 mm Puissance racordée : 22 kW Débit d'aspiration : 1250 m3/h Type d'aspiration 3D modulaire Type d'aspiration 3D modulaire + plasma	1500 x 760 x 1300	3 x 400 mm	165	91140403 91140406	23 310 26 273



MODULES AVEC
ASPIRATION
INTEGRÉE

AVEC PLASMA

LE CLASSIQUE ALLIÉ À UNE NOUVELLE TECHNOLOGIE

La technologie plasma dernier cri assure une protection optimisée contre les odeurs. Le système d'aspiration est fait de telle sorte que les vapeurs formées lors de la cuisson sont aspirées sur trois côtés. Le nettoyage de l'air s'effectue en deux étapes (aspiration des vapeurs sur trois côtés) : le séparateur de graisses haute performance et les deux bacs de récupération des graisses amovibles se trouvent dans les parois latérales gauche et droite.

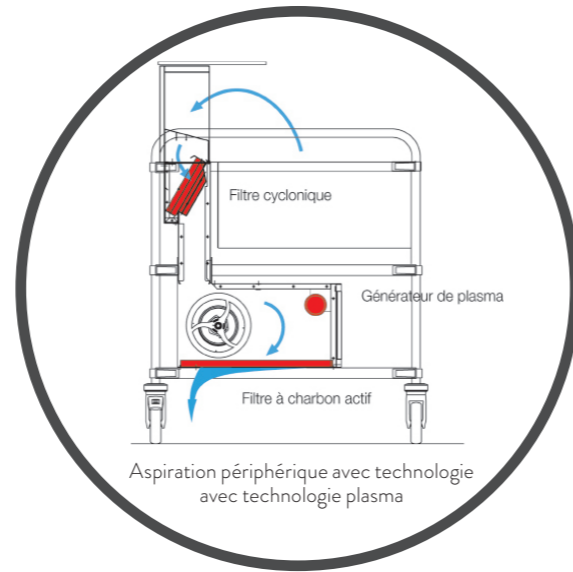
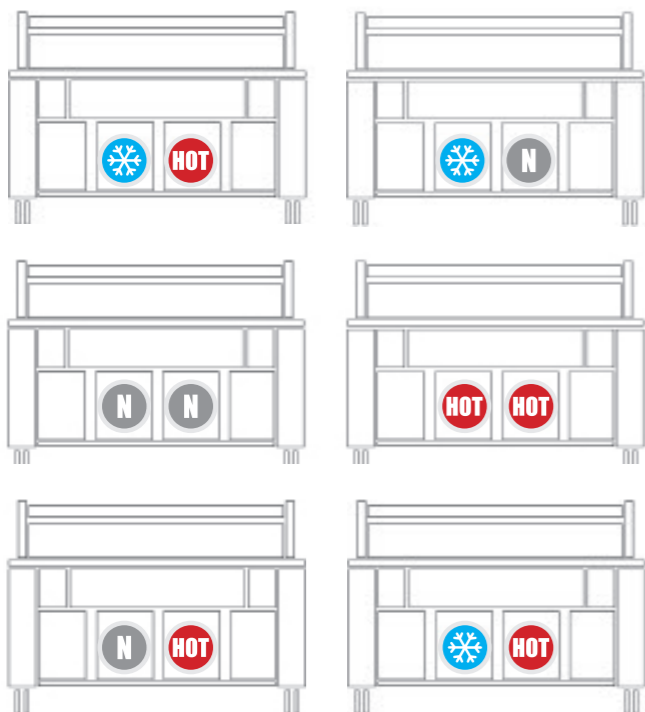
La soufflante radiale silencieuse destinée au nettoyage des odeurs, les générateurs d'ozone ainsi que les quatre filtres à charbon actif sont placés dans le bâti du module.

Cette « cuisine » séduit par son système de filtre breveté, qui se nettoie de manière optimale, car il peut être démonté entièrement et lavé au lave-vaisselle.

La niche d'insertion soudée étanche peut accueillir jusqu'à 3 éléments de cuisson (de maxi 400 mm).

En outre, deux compartiments d'armoire conformes au standard d'hygiène H3, avec chacun 8 glissières d'appui, sont intégrés dans le bâti. Ces compartiments peuvent être commandés au choix en version chauffée, réfrigérée ou neutre (cf. schéma).

Les variantes de compartiments bas suivantes sont disponibles sur demande :



Aspiration périphérique avec technologie avec technologie plasma

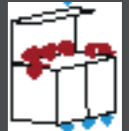


intérieur soudé, version soudée H3.



ACS 1600 O3

Aspiration intégrée 3D
Soubassement



- **Séparateur de graisses haute performance (100 % protégé contre les retours de flamme) avec profil en lamelles Zyklon® (taux de séparation en fractions d'environ 95 %).**
- **Filtre à charbon actif.**
- **Bandeau de commande, interrupteur Marche/Arrêt + six prises protégées contre l'humidité (standard 2 × 400 V et 3 × 230 V), chacune avec couvercle à charnières, pour le raccordement de l'appareil de cuisson utilisé.**
- **Soufflante radiale silencieuse.**
- **Pare anti-éclaboussures amovible, fermée sur trois côtés.**
- **Deux roues directionnelles à frein total ainsi que deux roues fixes, hauteur 125 mm.**
- **Câble de connexion 400 V avec fiche CEE 32 A d'env. 2 m de long.**
- **Tous les éléments de filtrage, de soufflerie et de récupération peuvent être retirés sans outils pour être nettoyés. Ils sont amovibles pour faciliter la maintenance et le nettoyage.**
- **Débit d'air selon la norme DIN 61591.**
- **Débit d'aspiration : 1 250 m³/h.**
- **Baisse de pression sur soufflante : 380 Pa.**
- **Armoire chaude + 30 °C à + 110 °C.**
- **Armoire froide + 2 °C à + 10 °C.**
- **Puissance absorbée max. 22 kW.**
- **Alimentation électrique V/Hz -400/50/3.**
- **Indice de protection IP X4.**
- **Niche d'insertion (L × P × H) 1 200 × 660 × 250 mm.**
- **Matériau acier inox 18/10, WN 1.4301.**
- **Poids env. 237 kg.**
- **Dimensions (L × P × H) environ 1 665 × 850 × 1 300 mm.**

Type	Code	Prix euros
Modèle acs@ 1600 O3 N/N (neutre/neutre)	91 14 04 09	31 568
Modèle acs@ 1600 O3 N/C (neutre/chaud)	91 14 04 10	33 387
Modèle acs@ 1600 O3 N/F (neutre/froid)	94 14 04 61	35 105
Modèle acs@ 1600 O3 C/C (chaud/chaud)	91 14 04 08	31 365
Modèle acs@ 1600 O3 F/F (froid/froid)	91 14 04 60	40 122
Modèle acs@ 1600 O3 C/F (chaud/froid)	91 14 04 59	35 802

Pour tous les ACS

Éléments de cuisson (vitre-céramique, induction, électrique) - Voir pages 88 à 94

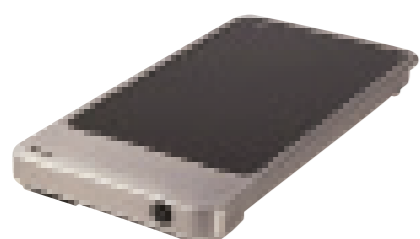
NOUVEAU

Commandes numériques avec fonctions suivantes : Puissance d'aspiration à 4 niveaux, affichages d'erreurs, consommation (degré d'usure) des éléments filtrants (filtre à charbon actif) des voyants LED de différentes couleurs indiquent l'état de fonctionnement, affichage des dysfonctionnements par défilement de texte, compteur d'heures de service, activation d'un vibreur sonore en cas d'alarme

Modules de cuisson

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE GN 1/1 - 325 X 620 MM

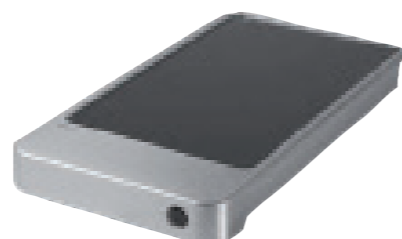
Compatible avec support modulaire AST ou GN-Port.



Plaque vitro 2800 W



Plaque vitro 3400 W



Plaque K-Pot 2200 W

- Construction en inox AISI 304.
- Plaque de verre en vitrocéramique.
- Témoin de chaleur résiduelle.
- Boîtier de commande avec interrupteur marche/arrêt et commutateur de puissance électronique à 9 positions.
- Prêt à brancher avec cordon d'alimentation de 0,8 m (1,7 m pour la plaque K-Pot).
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.
- Homologué VDE-GS, conforme CE, protégé contre les projections d'eau (IP X4).

Plaque vitro 2800 :

Chauffage sur toute la surface et résistance à chauffage radiant. Surface de chauffe 295 x 506 mm, cuisson et maintien.

Plaque vitro 3400 :

2 zones de cuisson rondes, 2 résistances à chauffage radiant, cuisson et maintien (ø 230 et 165 mm).

Plaque K-Pot 2200 :

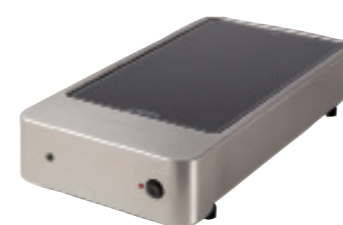
Multifonctions. Chauffage sur toute la surface (avec programmation automatique : cuisson, mijotage, grillade, maintien).

Type		Poids (kg)	Dimensions (LxPxH) mm	Code	Prix en euros
FULL	Plaque vitro 2800 W	6,5	325 x 620 x 62	91 01 01 51	3 519
	Plaque vitro 3400 W 2 zones de cuisson rondes	6,5	325 x 620 x 78	91 01 01 52	3 519

Accessoires	Code	Prix euros
Grattoir pour plaque vitro	91 02 03 01	28
Thermoplates® - le matériel de cuisson au format GN	(Voir pages 69 à 71)	

PLAQUE À INDUCTION GN 1/1 - 325 X 642 MM

Compatible avec support modulaire AST ou GN-Port.



Plaque "full" 3500 W



Plaque 1 zone 3500 W



Plaque 2 zones 3600 W

- Construction en inox AISI 304.
- Plaque de verre en vitrocéramique.
- Détection automatique du récipient.
- Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur, ventilé.
- Boîtier de commande avec interrupteur marche/arrêt et commutateur de puissance électronique à 9 positions.
- Prêt à brancher avec cordon d'alimentation de 0,8 m.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.
- Homologué TÜV-EMV, conforme CE, protégé contre les projections d'eau (IP X4).

Plaque induction 3500 (« full ») :

Possibilité d'utiliser toute la surface (295 x 506 mm) : casserole/poêle (diamètre min. 110 mm). Filtre à graisses amovible.

Plaque induction 3500 :

1 zone de cuisson ronde : casserole/poêle (diamètre min. 230 mm). Filtre à graisses amovible.

Plaque induction 3600 :

2 zones de cuisson rondes. Surface induction ø230 et 165 mm. Possibilité d'utiliser toute la surface.

Type		Poids (kg)	Dimensions (LxPxH) mm	Code	Prix en euros
FULL	Plaque induction 3500 W*	13	325 x 642 x 140	91 01 02 53	8 143
	Plaque induction 3500 W** 1 zone de cuisson ronde	13	325 x 642 x 140	91 01 02 54	7 521
	Plaque induction 3600 W** 2 zones de cuisson ronde	9,2	325 x 642 x 78	91 01 02 59	5 225


Accessoires	Code	Prix euros
Grattoir pour plaque vitro	91 02 03 01	28
*Possibilité d'utilisation comme plancha à induction avec : thermoplates® GN 1/1, avec poignées, prof. 20 mm	84 01 09 32	474
**Possibilité d'utilisation comme wok à induction avec : Poêle wok Demeyere en inox, 8,5 litres, fond plat	91 04 02 04	677

PLAQUE À INDUCTION - 1 ZONE DE CUISSON RONDE 400 X 660 MM

À poser
dans un ACS
ou sur table.



- Construction en inox AISI 304.
- Plaque de verre en vitrocéramique.
- Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur, ventilé.
- Zone induction Ø 250 mm.
- Boîtier de commande avec interrupteur marche/arrêt et commutateur de puissance électronique à 11 positions.
- Prêt à brancher avec cordon d'alimentation de 0,8 m.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1 ou 400/50/3.
- Homologué TÜV-EMV, VDE-GS, conforme CE, protégé contre les projections d'eau (IP X4).

Type	Poids (kg)	Dimensions LxPxH (mm)	Code	Prix en euros
 Plaque induction 3500 W	17,5	400 x 660 x 135	91 01 02 39	7 706
Plaque induction 5000 W	17,5	400 x 660 x 135	91 01 02 38	9 364

Accessoires	Code	Prix euros
Grattoir pour plaque vitro	91 02 03 01	28
Présentoir wok V-400-WA4	91 04 01 05	827
Poêle wok Demeyere WP3 en inox, Ø 360 mm, capacité 6 litres, fond rond (utilisable avec présentoir wok V400-WA4)	91 04 02 03	520
Poêle wok Demeyere en inox, capacité 8,5 litres, fond plat (utilisable sans présentoir wok)	91 04 02 04	677

PLANCHA

À poser dans un ACS
Compatible avec support
modulaire AST ou GN-Port.



Plancha 3400 W




Plancha 4800 W



Plancha 9600 W

- Construction en inox AISI 304.
- Plaque multicouches Swiss-Ply® à effet anti-adhérent avec écoulement pour la graisse et bouchon.
- Construction en inox, avec rebord de 20 mm.
- Chauffage par résistance à chaleur radiante, pieds réglables en hauteur.
- Bac collecteur de graisse situé sous l'écoulement.
- Boîtier de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de fonctionnement séparé, commutateur de puissance mécanique jusqu'à 250°C.
- Prêt à brancher. Avec cordon d'alimentation de 0,8 m.
- Puissance raccordée : 3,4 kW/3400 W.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1 ou 400/50/3.
- Homologué VDE-GS, conforme CE, protégé contre les projections d'eau.

Type	Poids (kg)	Dimensions (LxPxH) mm	Code	Prix en euros
 Plancha 3400 W*	13	325 x 620 x 143	91 03 01 60	6 729
Plancha 4800 W	22	400 x 660 x 195	91 03 01 65	9 185
Plancha 9600 W	38	800 x 660 x 195	91 03 01 63	11 327

*Pour insertion possible dans AST


Accessoires	Code	Prix euros
Grattoir en polyamide	91 03 03 32	44
Bac GN 2/4, prof. 40 mm, collecteur de graisses	84 01 01 55	56
Protection anti-éclaboussures pour plancha 3400 W	91 03 03 46	380
Protection anti-éclaboussures pour plancha 4800 W	91 03 03 48	380
Protection anti-éclaboussures pour plancha 9600 W	91 03 03 47	452
Kit prolongement hauteur véris plancha (400/800)	91 03 03 49	92

WOK À INDUCTION 400 X 660 MM

À poser dans un ACS
ou sur table.



- Construction en inox AISI 304.
- Cuvette de verre en vitrocéramique (Ø 300 mm).
- Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur, ventilé.
- Boîtier de commande à interrupteur marche-arrêt et commutateur de puissance électronique à 11 positions.
- Prêt à brancher, avec cordon d'alimentation de 0,8 m.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1 ou 400/50/3.
- Homologué TÜV-EMV, VDE-GS, conforme CE, protégé contre les projections d'eau (IP X4).

Type	Poids (kg)	Dimensions LxPxH (mm)	Code	Prix euros
 Wok à induction 3500 W	12	400 x 660 x 195	91 04 03 09	8 849
Wok à induction 5000 W	12	400 x 660 x 195	91 04 03 08	9 761
Accessoires				
Wok Demeyere WP3 en inox, Ø 360 mm, capacité 6 litres, fond rond			91 04 02 03	520

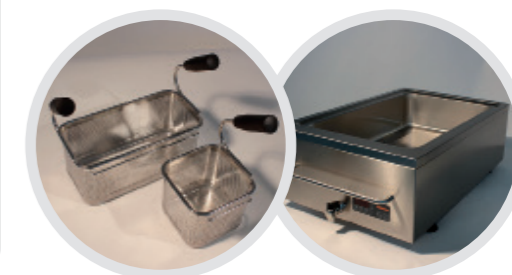
CUISEUR À PÂTES

À poser dans un ACS
ou sur une table.

- Construction en inox AISI 304.
- Cuve GN 1/1 en inox AISI 304 soudé sans joint.
- Profondeur : 120 mm.
- Volume 8/10 Litres.
- Capacité : jusqu'à 6 paniers GN 1/6.
- Fond multicouches Swiss-Ply®.
- Robinet de vidange de sécurité.
- Température de + 20 à + 190 °C.
- Commande numérique de la température au degré près.
- Prêt à brancher avec cordon d'alimentation de 2,5 m.
- Degré de protection : IPX4.
- Alimentation électrique V/Hz - 400/50/3.



Le lot de paniers
n'est pas fourni.



Type	Poids	Dimensions ext. (LxPxH) mm	Code	Prix en euros
Cuiseur à pâtes 4500 W	19 kg	400 x 620 x 220	9110 01 05	6 778
Accessoire				
Set pour pâtes composé de 1 cadre de suspension pour paniers - 2 x paniers pour pâtes GN 1/3 - 2 x paniers pour pâtes GN 1/6			9110 01 06	857

PLAQUE HYBRIDE RÉFRIGÉRÉE (-7°C À + 10°C) ET MAINTIEN AU CHAUD (MAX +120°C)

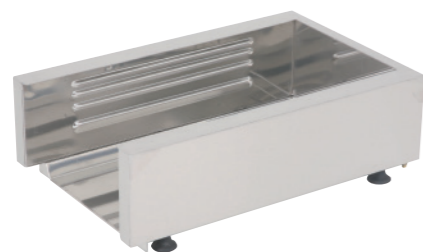


- Le boîtier en acier au chrome-nickel (n° de matériau: 1.4301, finition satinée).
- Intégré dans le boîtier de commande commande numérique pour régler la fonction de chauffage ou de refroidissement. Réglage de la température cible dans les deux plages de température.
- Puissance avec fonction de refroidissement (+ 10 °C à - 7 °C): 150 W.
- Puissance avec fonction de maintien au chaud (jusqu'à max. + 120 °C): 500 W.

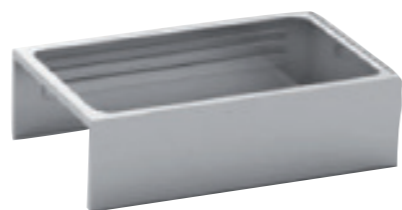
Type	Poids	Dimensions ext. (LxPxH) mm	Code	Prix en euros
Plaque hybride réfrigérée et maintien au chaud	14 kg	325 x 620 x 141	9118 0114	8 195

SUPPORT MODULAIRE PORTEUR DE TABLE AST

Pour modules
encastrables



Support AST



GN-PORT

- Construction en inox AISI 304.
- Double paroi, avec fond. Avec ou sans volet frontal (OF).
- Intérieur avec glissières permettant d'insérer des modules de cuisson Varithek®, des bacs GN, et des SWISS-PLY® Thermoplates®.
- Mise en place sur table ou surface surbaissée.

Type	Poids (kg)	Dimensions LxPxH (mm)	Profondeur maxi pour GN (mm)	Code	Prix euros
Support avec volet					
AST 155	5	400 x 716 x 160	100	91 05 01 01	1 359
AST 255	7	400 x 716 x 260	200	91 05 01 02	1 430
Support sans volet					
AST 155 OF	3	400 x 680 x 160	100	91 05 01 03	1 221
AST 200 OF	3,8	400 x 620 x 200	150*	91 05 01 07	1 221
AST 255 OF	4,3	400 x 680 x 260	200	91 05 01 04	1 279
Support de table					
GN-port	4	350 x 355 x 160	100	91 05 03 01	573

Autres modules porteurs AST sur demande.
* conseillé pour niches ACS

Accessoires	Code	Prix euros
Cadre support en inox pour accrocher des récipients GN 1/4, 1/6, 2/4	91 02 06 01	123

Accessoires

Type		Référence cde	Prix euros
Grattoirs			
	Grattoir pour plaques en acier	91 02 04 01	84
	Grattoir pour plaques vitro	91 02 03 01	28
	Grattoir en polyamide	91 03 03 32	44
Bac collecteur de graisses			
	Bac collecteur de graisses	84 01 01 55	56
Planche à découper			
	Planche à découper	91 02 01 01	746
Présentoirs wok			
	Présentoir wok pour 325	91 04 01 06	692
	Présentoir wok pour 400	91 04 01 05	827
Wok			
	Poêle wok fond rond	91 04 02 03	520
	Poêle wok fond plat	91 04 02 04	677

MODULES AVEC
ASPIRATION
INTÉGRÉE



CONVOYEURS

À corde
À bande

p.101
p.101

Convoyeurs mobiles ou fixes :

LA QUALITÉ À LA CHAÎNE

Dans un système de distribution professionnel, il est capital que les repas soient distribués de la manière la plus économique et efficace possible, conformément aux prescriptions d'hygiène HACCP.



Nous
consulter pour
toute demande
de devis

CONVOYEURS À CORDE



CONVOYEURS À BANDE





CHARRIOTS DE DISTRIBUTION

Chariots bain-marie et cuve réfrigérée	p.105
Chariots NORM	p.107
Accessoires chariots NORM	p.110
Chariots banquet :	p.111
- Étuve prestige	p.112
- Étuve confort	p.113
- Réfrigérés prestige	p.114
Chariots à plateaux	p.116
Thermotray	p.118
Vaisselle isolée	p.119

CHARRIOTS DE DISTRIBUTION



Chariots bain-marie et cuve réfrigérée

BAIN-MARIE À EAU ET À SEC



- Chariot bain-marie en inox pour le transport et la distribution de repas.
- Recouvrement périphérique coudé, cuve de maintien en température emboutie, soudée.
- Compatible avec bac GN 1/1.
- Avec robinet de vidange.
- Habillé toutes faces, isolé.
- Éléments de commande protégés antichoc.
- Cordon spirale 2,5 m, prise aveugle.
- Commutateur à bascule marche/arrêt.
- Régulateur thermostaté en continu de +30 °C à +110 °C.
- Poignée de sûreté. Tablette inox soudée.
- 4 angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein.
- Homologué GS/VDE, protégé contre les projections d'eau.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.



ZUB 1



ZUB 2

ZUB 2 - GL



ZUB 3

ZUB 3 - GL



ZUB 4



ZUB 4-GL

Type	ZUB 1	ZUB 2	ZUB 2-GL	ZUB 3	ZUB 3-GL	ZUB 4	ZUB 4-GL
Capacité	1 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	4 x GN 1/1, 200 mm	4 x GN 1/1, 200 mm
Dim. ext. (LxPxH) mm	758 x 475 x 900	858 x 675 x 900	816 x 717 x 900	1227 x 675 x 900	1185 x 717 x 900	1562 x 675 x 900	1520 x 677 x 900
Poids à vide kg	22	33	33	44	44	55	55
Puissance raccordée	0,47 kW	0,94 kW	0,94 kW	1,41 kW	1,41 kW	1,88 kW	1,88 kW
Position de la poignée	côté court	côté court	côté long	côté court	côté long	côté court	côté long
Code	88 16 01 01	88 16 02 01	88 16 02 03	88 16 03 01	88 16 03 03	88 16 04 01	88 16 04 03
Prix euros	2 079	2 079	2 305	2 673	2 992	3 852	4 790

Accessoires en option*							
Tablette rabattable, côté long - 749x200x65mm	-	58 16 17 02 752	58 16 17 02 752	58 16 17 03 819	58 16 17 03 819	58 16 17 04 906	58 16 17 04 906
Tablette rabattable, côté court - 610x300x65mm	-	58 16 17 01 646	58 16 17 01 646	58 16 17 01 646	58 16 17 01 646	58 16 17 01 646	58 16 17 01 646
Tamis de vidage en inox (à insérer dans l'écoulement)	-	57 01 03 01 34	57 01 03 01 34	57 01 03 01 34	57 01 03 01 34	57 01 03 01 34	57 01 03 01 34
Tablette rabattable pour louches, 315 x 200 mm	-	58 16 24 01 362	58 16 24 01 362	58 16 24 01 362	58 16 24 01 362	58 16 24 01 362	58 16 24 01 362

* Voir pare-haleine page suivante

CHARIOTS À CUVE RÉFRIGÉRÉE





- Chariot en inox pour le transport et la distribution de repas froids à l'intérieur d'un bâtiment.
- Dessus périphérique coudé, cuve de maintien en température emboutie, soudée, avec robinet de vidage.
- Capacité 2 ou 3 GN 1/1.
- Habillé toutes faces, isolé.
- Poignée frontale.
- Éléments de commande protégés antichoc.
- Cordon spirale 2,5 m. Prise aveugle.
- Plage de réfrigération +2 °C à +10 °C.
- Poignée de sûreté.
- Rebord inox soudé.
- Groupe réfrigérant monté sous la cuve.
- Puissance raccordée 0,255 kW.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein.
- 4 angles pare-chocs.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.
- Puissance de réfrig. ZUB 2-K, ZUB 3-K : 230 Watt à VT - 10 °C.

Type	ZUB 2-K	ZUB 3-K
Capacité	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm
Dimensions de la cuve (LxPxH) mm	639 x 510 x 210	975 x 510 x 210
Dim. ext. (LxPxH) mm	860 x 663 x 900	1195 x 663 x 900
Poids à vide kg	55	65
Code	88 16 08 04	88 16 08 05
Prix euros	7 492	8 759

PARE-HALEINE POUR CHARIOTS BAIN-MARIE ET CUVE RÉFRIGÉRÉE

Superstructure en inox pour chariot bain-marie et cuve réfrigérée, côté convives, avec pare-haleine 4 positions, verre « VSG » 8 mm. Interrupteur marche/arrêt. Hauteur de passage 153 mm. Version rampe éclairante, prête à brancher. Commutateur dans présentoir. Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1 (pour chariots étuve et réfrigérés et bains-marie)

Type	pour ZUB 2	pour ZUB 3	pour ZUB 4	Eclairage 
Dimensions (LxPxH) mm	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400	
Puissance raccordée	15 W	18 W	30 W	
Code	88 13 20 45	88 13 20 47	88 16 10 01	
Prix euros	1 750	1 892	2 240	

Type	pour ZUB 2	pour ZUB 3	pour ZUB 4	Eclairage / Chauffage 
Dimensions (LxPxH) mm	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400	
Puissance raccordée	365 W	1130 W	1530 W	
Code	88 13 20 46	88 13 20 48	88 16 10 02	
Prix euros	2 159	2 404	2 846	

Chariots NORM

CHARIOTS ÉTUVE

Dessus lisse avec galerie périphérique



Norm-II-o



Norm-III-o

- Portes à double paroi, isolées.
- Dim. par compartiment : (LxPxH) 330 x 570 x 586 mm.
- Portes à fermeture automatique, verrouillage de transport.
- Intérieur soudé étanche, version hygiène H3.
- Avec 14 paires de glissières embouties, distantes de 37 mm.
- Poignée de manoeuvre.
- Angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 2 roues fixes, 2 roues directionnelles à frein.
- 1 résistance chauffante par compartiment GN 1/1.
- Température réglable séparément.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Régulation thermostatique de +30 °C à +110 °C.
- Interrupteurs protégés antichoc, cordon spirale 2 m, prise aveugle.
- Homologué VDE/GS / classe de protection IP X5, protégé contre les projections d'eau.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.

Type	Norm-II-0	Norm-III-0
Dimensions en mm (LxPxH)	905 x 680 x 900 (947)	1314 x 680 x 900 (947)
Poids approx. kg	75	110
Nombre de compartiments chauffés	2	3
Puissance raccordée	940 W	1410 W
Code	88 13 03 23 HL*	88 13 10 23 HL*
	88 13 03 23 VHL**	88 13 10 23 VHL**
Prix euros	6 038	7 995

Accessoires en option voir page 108

* Roues HL : 2 roues fixes, 2 roues directionnelles à frein double en angle
 ** Roues VHL : 2 roues fixes, 2 roues directionnelles à frein double en croix



CHARIOTS BAIN-MARIE AVEC ÉTUVE



Norm-II-2



Norm-III-3

- Cuves bain-marie embouties soudées avec vidange.
- Cuve pour bac GN 1/1 jusqu'à prof. 200 mm.
- Portes à double paroi, isolées.
- Dim. par compartiment (LxPxH) : 330 x 570 x 364 mm.
- Portes à fermeture automatique, verrouillage de transport.
- Intérieur soudé étanche, version hygiène H3.
- Avec 8 paires de glissières embouties de 37 mm.
- Poignée de manoeuvre.
- Angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867. Diamètre 125 mm.

- 2 roues fixes et 2 roues directionnelles à frein.
- 1 résistance chauffante par compartiment GN 1/1.
- Température réglable séparément.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Régulation thermostatique de + 30 °C à +110 °C.
- Interrupteurs protégés antichoc, cordon spirale 2 m, prise aveugle.
- Homologué VDE/GS / classe de protection IP X5, protégé contre les projections d'eau.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.

Type	Norm-II-2	Norm-III-3
Dimensions (LxPxH)	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
Poids approx. kg	75	120
Nombre de cuves bain-marie	2	3
Nombre de compartiments chauffant	2	3
Puissance raccordée	1880 W	2820 W
Code	88 13 06 23 HL* 88 13 06 23 VHL**	88 13 14 23 HL* 88 13 14 23 VHL**
Prix euros	5 817	7 870

Accessoires en option voir page 108

* Roues HL : 2 roues fixes, 2 roues directionnelles à frein double en angle
** Roues VHL : 2 roues fixes, 2 roues directionnelles à frein double en croix



CHARIOTS BAIN-MARIE AVEC ÉTUVE ET UN COMPARTIMENT RÉFRIGÉRÉ



Norm-III-1-1 avec bain-marie

- Cuves bain-marie embouties soudées avec vidange.
- Cuve pour bac GN 1/1 jusqu'à prof. 200 mm.
- Portes à double paroi, isolées.
- Dim. par compartiment (LxPxH) : 330 x 570 x 438 mm.
- 1 compartiment étuve à gauche.
- 1 compartiment réfrigéré à droite.
- Portes à fermeture automatique.
- Verrouillage de transport.
- Intérieur soudé étanche, version hygiène H3.
- Glissières embouties.
- Poignée de manoeuvre.
- Angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867. diamètre 125 mm.

- 2 fixes, 2 directionnelles à frein.
- Régulation thermostatique de +30 °C à +90 °C.
- Température réglable séparément.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Puissance frigorifique : 118 W à -10 °C, température d'évaporation.
- Interrupteurs protégés antichoc, cordon spirale 2 m, prise aveugle.
- Homologué VDE/GS / classe de protection IP X3, protégé contre les projections d'eau.
- Puissance raccordée 1970 Watt.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.

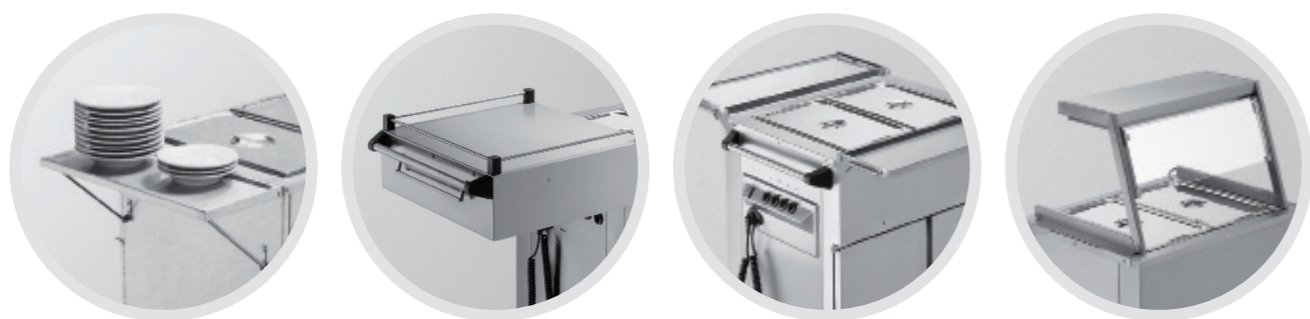
Type	NORM-III-0-1K (sans cuves bain-marie)	NORM-III-1-1K (avec cuves bain-marie)
Dimensions 5LxPxH) mm	1395 x 730 x 974	1395 x 730 x 974
Poids Kg	100	100
Cuves bain-marie	-	3
Nombre de compart. bas	2	2
Nombre de glissières	14	8
Code	70 88 01 06 HL* 70 88 01 06 VHL**	88 13 18 25 88 13 18 25
Prix euros	sur demande	13 862

Accessoires en option voir page 108

* Roues HL : 2 roues fixes, 2 roues directionnelles à frein double en angle
** Roues VHL : 2 roues fixes, 2 roues directionnelles à frein double en croix



Accessoires chariots NORM



A

B

C

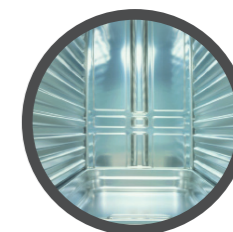
D

	Norm-II-0 et Norm-II-2		Norm-III-0 et Norm-III-3	
	Code	Prix euros	Code	Prix euros
Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 160 mm	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 200 mm	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Pare-chocs périphérique	88 13 20 65	572	88 13 20 66	603
Plaques froides inox GN 1/1 (réfrig. du compart.)	85 01 20 02	410	85 01 20 02	40
Plaques froides plastique GN 1/1	85 02 20 38	168	85 02 20 38	168
Tamis de vidange en inox à insérer dans l'écoulement	57 01 03 01	32	57 01 03 01	32
Affichage numérique de la temp. par porte	33 07 04 02	1460	33 07 04 02	1460
Accoupl./timon par chariot	88 22 11 05	1103	1103	1050
Roues directionnelles à frein	sur demande		sur demande	

	Norm-II		Norm-III	
	Code	Prix euros	Code	Prix euros
A - Tablette latérale rabattable Uniquement pour Norm III-1-1K	88 13 20 02	656	88 13 20 02 88 13 20 51	656 667
B -Couvercles coulissants, isolés. Position d'arrêt, position crantée 100 mm en préchauffage	88 13 20 69	3 202	88 13 20 70	3 570
C -Couvercle rabattable Division : 1/3 côté service, 2/3 à l'arrière	88 13 20 71	1 885	88 13 20 72	2 110
D -Présentoir avec rampe éclairante/chauffante (non compatible avec couvercles coulissants ou rabattables)	88 13 20 46	2 159	88 13 20 48	2 404
D - Présentoir avec rampe éclairante (non compatible avec couvercles coulissants ou rabattables)	88 13 20 45	1 750	88 13 20 47	1 892

Chariots banquet

- Possibilité d'être équipé avec 4 roues directionnelles
- Existe en 1 ou 2 portes (chaud ou réfrigéré)
- Réglage de la température avec thermostat digital



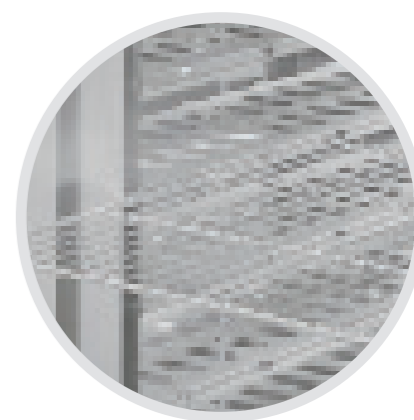
Intérieur soudé étanche
Version hygiène H3



Affichage numérique



Réfrigération par circulation d'air



Glissières embouties sans joints
2 espacements : 11 et 18 niveaux



CHARIOTS DE
DISTRIBUTION

ÉTUVE PRESTIGE



- Galerie périphérique
- Poignées encastrées
- Régulation thermostatée de +30°C à +100°C (air pulsé)
- Affichage numérique de la température
- **Hygrométrie contrôlée**



- Chariot à banquet en inox.
- Isolation à double paroi.
- Chariots avec glissières embouties pour grilles inox ou bacs GN, pas de 115 ou 70 mm et sécurité anti-basculement.
- Portes à joint silicone.
- 4 angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 200 mm.
- 2 roues fixes + 2 roues directionnelles à frein.
- Hygrométrie contrôlée.
- Commutateur marche/arrêt, éléments de commutation protégés antichoc, câble spiralé, accroche-câble.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.

Type	BKW 1 x GN 2/1		BKW 2 x GN 2/1	
Dim. ext. (LxPxH) mm	777 x 837 x 1712		1490 x 837 x 1712	
Poids à vide kg	120	120	200	200
Nombre de poignées	1	1	2	2
Espacement	115	70	115	70
Nombre max. de grilles inox GN 2/1	11	18	2 x 11	2 x 18
Capacité				
Assiettes empilées Ø 260 mm	64	64	160	160
Assiettes non empilées Ø 260 mm	44	72	110	180
Ø 310 mm	22	36	88	144
Puissance raccordée	2000 W	2000 W	2700 W	2700 W
Code	88 23 01 04	88 23 01 05	88 23 02 03	88 23 02 04
Prix euros	10 252	10 252	12 355	12 355

Accessoires	Code	Prix euros
Porte-assiettes inox pour 6 assiettes à portions jusqu'à Ø 260 mm	88 23 05 01	164

ÉTUVE CONFORT



- Régulation thermostatée à 3 propositions : 30 - 70 et 90°C (air pulsé)
- Affichage de la température par thermomètre



- Chariot à banquet en inox.
- Isolation à double paroi.
- Chariots avec glissières embouties pour grilles inox ou bacs GN, pas de 115 ou 70 mm et sécurité anti-basculement.
- Portes à joint silicone.
- 1 ou 2 poignées frontales
- 4 angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 200 mm.
- 2 roues fixes + 2 roues directionnelles à frein.
- Commutateur marche/arrêt, éléments de commutation protégés antichoc, câble spiralé, accroche-câble.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.

Type	BKW light 1 x GN 2/1		BKW light 2 x GN 2/1	
Dim. ext. (LxPxH) mm	777 x 837 x 1674		1490 x 837 x 1674	
Poids à vide kg	120	120	200	200
Nombre de poignées	1	1	1	1
Espacement	115	70	115	70
Nombre max. de grilles inox GN 2/1	11	18	2 x 11	2 x 18
Capacité				
Assiettes empilées Ø 260 mm	64	64	160	160
Assiettes non empilées Ø 260 mm	44	72	110	180
Ø 310 mm	22	36	88	144
Puissance raccordée	2000 W	2000 W	2700 W	2700 W
Code	88 23 01 11	88 23 01 12	88 23 02 12	88 23 02 11
Prix euros	8 609	8 609	10 893	10 893

Accessoires	Code	Prix euros
Porte-assiettes inox pour 6 assiettes à portions jusqu'à Ø 260 mm	88 23 05 01	164

RÉFRIGÉRÉS PRESTIGE



- Galerie périphérique
- Poignées encastrées
- Régulation thermostatée de -12°C à +8°C (froid ventilé)
- Affichage numérique de la température



- Chariot à banquet en inox.
- Isolation à double paroi.
- Chariots avec glissières embouties pour grilles inox ou bacs GN, pas de 115 mm et sécurité anti-basculement.
- Portes à joint silicone, fermant par enclenchement.
- 4 angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 200 mm.
- 2 roues fixes + 2 roues directionnelles à frein.
- Commutateur marche/arrêt, éléments de commutation protégés antichoc, câble spiralé, accroche-câble.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.

Type	BKW-KF 1 x GN 2/1 réfrigéré	BKW-KF 2 x GN 2/1 réfrigéré
Dim. ext. (LxPxH) mm	802 x 884 x 1755	1487 x 843 x 1755
Poids à vide Kg	150	215
Nombre de poignées	1	2
Espacement	115	115
Nombre max. de grilles inox GN 2/1	10	2 x 11
Capacité		
Assiettes empilées Ø 260 mm	-	-
Assiettes non empilées Ø 260 mm	40	88
Ø 310 mm	20	44
Puissance raccordée	600 W	600 W
Code	88 23 04 02	88 23 04 01
Prix euros	nous consulter	nous consulter

Accessoires	Code	Prix euros
Porte-assiettes inox pour 6 assiettes à portions jusqu'à Ø 260 mm	88 23 05 01	164



CHARIOTS DE DISTRIBUTION

Chariots à plateaux

ISOTHERME À PLATEAUX

Chariots à plateaux neutres TWF-C 3.0

Prenez plaisir à préparer des plats et à les servir en temps voulu, et ce de manière simple et rapide ! Le TWF 3.0 est un chariot en acier inoxydable haut de gamme, destiné au transport de plats sur plateaux Euro-norm (530 x 370 mm) et Gastronorme (530 x 325 mm). Avec caisson à double paroi, fermé sur 3 côtés, et fond conçu sous forme de bac à 3 côtés avec portes à double paroi isolées. Convient pour le transport décentralisé à bord d'un camion ainsi que pour les chariots tracteurs électriques grâce à un système accouplement/timon. Pour les modèles réfrigérés passivement GN-PK et

EN-PK, la paroi médiane est conçue en une structure tubulaire ouverte pouvant accueillir 3 blocs réfrigérants eutectiques au format GN. L'eau de dégivrage s'écoule via une tôle inclinée vers l'arrière jusqu'à l'évacuation d'eau de dégivrage et est collectée dans un bac d'eau de dégivrage amovible. Les plateaux peuvent être rangés sur des rails de dépose en acier chrome-nickel profilés en C, prévus spécialement à cet effet. Dans la partie haute, les rails de dépose profilés en C sont raccourcis de 66 mm pour pouvoir insérer les plateaux facilement.



NEUTRES À PLATEAUX

De 16 à 36 plateaux

INOX AISI 304

N



Transport de repas sur plateaux.

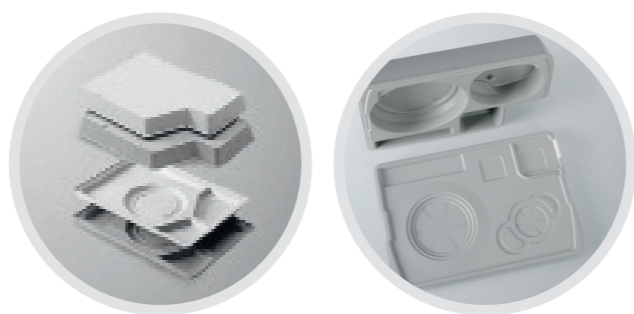
Code	Désignation	Dimension (LxPxH) mm	Nbre de plateaux	Compartiments	Glissières	Poids à vide	Prix euros
88440204	Chariot TWF-C-3.0 2x8 -EN -16 plateaux	1087 x 765 x 1425	16	2	8	124 kg	8 505
88440205	Chariot TWF-C-3.0 / 2x8 -GN -16 plateaux	1087 x 765 x 1425	16	2	8	124 kg	8 537
88440206	Chariot TWF-C-3.0- 2x8 -EN- PK -16 plateaux	1087 x 765 x 1425	16	2	8	120 kg	9 326
88440207	Chariot TWF-C-3.0- 2x8 -GN- PK -16 plateaux	1087 x 765 x 1425	16	2	8	120 kg	9 350
88440306	Chariot TWF-C-3.0 / 2x10 -EN -20 plateaux	1087 x 765 x 1655	20	2	10	138 kg	8 675
88440307	Chariot TWF-C-3.0 / 2x10 -GN -20 plateaux	1087 x 765 x 1655	20	2	10	139 kg	8 752
88440308	Chariot TWF-C-3.0 / 2x10 -EN- PK -20 plateaux	1087 x 765 x 1655	20	2	10	133 kg	9 795
88440309	Chariot TWF-C-3.0 / 2x10 -GN- PK -20 plateaux	1087 x 765 x 1655	20	2	10	134 kg	9 885
88440404	Chariot TWF-C-3.0 / 2x12 -EN -24 plateaux	1087 x 765 x 1885	24	2	12	153 kg	9 234
88440405	Chariot TWF-C-3.0 / 2x12 -GN -24 plateaux	1087 x 765 x 1885	24	2	12	154 kg	9 312
88440406	Chariot TWF-C-3.0 / 2x12 -EN- PK -24 plateaux	1087 x 765 x 1885	24	2	12	147 kg	10 430
88440407	Chariot TWF-C-3.0 / 2x12 -GN- PK -24 plateaux	1087 x 765 x 1885	24	2	12	148kg	10 506
88440506	Chariot TWF-C-3.0 / 3x8 -EN -24 plateaux	1522 x 765 x 1425	24	3	8	168kg	10 468
88440507	Chariot TWF-C-3.0 / 3x8 -GN -24 plateaux	1522 x 765 x 1425	24	3	8	169 kg	10 534
88440508	Chariot TWF-C-3.0 / 3x8 -EN- PK -24 plateaux	1522 x 765 x 1425	24	3	8	160 kg	12 091
88440509	Chariot TWF-C-3.0 / 3x8 -GN- PK -24 plateaux	1522 x 765 x 1425	24	3	8	161 kg	12 167
88440606	Chariot TWF-C-3.0 / 3x10 -EN -30 plateaux	1522 x 765 x 1655	30	3	10	188 kg	10 682
88440607	Chariot TWF-C-3.0 / 3x10 -GN -30 plateaux	1522 x 765 x 1655	30	3	10	190 kg	10 798
88440608	Chariot TWF-C-3.0 / 3x10 -EN- PK -30 plateaux	1522 x 765 x 1655	30	3	10	178 kg	12 918
88440609	Chariot TWF-C-3.0 / 3x10 -GN- PK -30 plateaux	1522 x 765 x 1655	30	3	10	180 kg	13 026
88440704	Chariot TWF-C-3.0 / 3x12 -EN -36 plateaux	1522 x 765 x 1885	36	3	12	208 kg	11 448
88440705	Chariot TWF-C-3.0 / 3x12 -GN -36 plateaux	1522 x 765 x 1885	36	3	12	211 kg	11 570
88440706	Chariot TWF-C-3.0 / 3x12 -EN- PK -36 plateaux	1522 x 765 x 1885	36	3	12	196 kg	13 853
88440707	Chariot TWF-C-3.0 / 3x12 -GN- PK -36 plateaux	1522 x 765 x 1885	36	3	12	198 kg	13 968
88440904	Chariot TWF-C 2.0 / 1x20 - GN-EN - 20 plateaux	827 x 876 x 1665	20	1	10	112 kg	7 387
85022095	PLAQUE EUTECTIQUE GN 1/1 POLYPROPYLENE POUR TWF						282

*PK = version réfrigération passive

Thermotray



L'empreinte particulière de la partie inférieure du Thermotray permet non seulement d'utiliser les assiettes et bols à potage classiques, mais aussi de combiner le bol à potage et l'assiette à hors d'œuvre ou l'assiette avec l'assiette à hors d'œuvre.



Type	Plateau compact PP/C Thermotray	
Dim. (LxPxH) mm	530 x 370 x 108	
Poids kg	0,960 / 1,19	
	double paroi, mousse isolante sans CFC, fond, couvercle	
Coloris	lilas	gris clair
Code	89 08 02 04	89 08 02 29
Prix euros	332	332
Accessoires		
Plaque chaude et froide pour Thermotray	89 08 01 35	91

Vaisselle isolée

Assiette Ø 255 mm 	Assiette Ø 255 mm Bol Ø 190 mm 		Assiette Ø 255 mm Bol Ø 190 mm
Sous-assiette isolée, inox, SJ-255	Sous-assiette, inox, "Ultra" SJ-255	Sous-assiette isotherme, PP/C simple paroi pour bol Ultra	Sous-assiette isolée, PP/C, IS-UTEL
paroi double isolée, noyau aluminium, pour assiette diamètre 255 mm ou bol diamètre 190 mm	double paroi, à noyau avec accumulateur de chaleur, pour assiette diamètre 255 mm ou bol diamètre 190 mm	Coquille inférieure simple paroi pour sous-assiette Ultra SJ-255	double paroi, isolation sans CFC, pour assiette diamètre 255 mm ou bol diamètre 190 mm
Diamètre mm 255	Diamètre mm 255	Diamètre mm 259	Diamètre mm 255
Hauteur mm 30	Hauteur mm 34	Hauteur mm 34	Hauteur mm 32
Poids g 760	Poids g 830	Poids g 760	Poids g 180
Code 89 08 01 30 mat	Code 89 08 01 41 mat	Code 89 08 02 84 lilas 89 08 02 85 gris clair	Code 89 08 02 13 lilas 89 08 02 33 gris clair
Prix euros 63	Prix euros 88	Prix euros 29	Prix euros 47

Bol Ø 190 mm 	Bol Ø 190 mm 	Bol Ø 130 mm 		
Sous-assiette isotherme, PP/C, "IS-U-EI"	Coquille supérieure isothermique, PP/C, "IS-O-EI"	Sous-assiette isotherme, PP/C, "IS-U-BO"	Coquille supérieure isothermique, PP/C, "IS-O-BO"	Cloche avec poignée, PP/C
pour bol à plat unique Ø 190 mm double paroi, moussage sans CFC	pour bol à plat unique Ø 190 mm, double paroi, moussage sans CFC	pour bol à soupe diamètre 130 mm, double paroi, moussage sans CFC	pour bol à soupe anti-débordement, double paroi, moussage sans CFC	double paroi, isolant sans CFC, avec poignée
Diamètre mm 221	Diamètre mm 229	Diamètre mm 162	Diamètre mm 168	Diamètre mm 258
Hauteur mm 51	Hauteur mm 36	Hauteur mm 56	Hauteur mm 42	Hauteur mm 70
Poids g 140	Poids g 155	Poids g 80	Poids g 80	Poids g 230
Code 89 08 02 17 lilas 89 08 02 35 gris clair	Code 89 08 02 16 lilas 89 08 02 34 gris clair	Code 89 08 02 11 lilas 89 08 02 31 gris clair	Code 89 08 02 20 lilas 89 08 02 21 gris clair	Code 89 08 02 12 lilas 89 08 02 32 gris clair
Prix euros 49	Prix euros 49	Prix euros 45	Prix euros 45	Prix euros 50

	Bol Ø 130 mm 			Assiette Ø 255 mm
cloche isotherme froide PP/C pour SJ 255	Coquille supérieure isothermique, PP/C, "IS-O-BO"	Cloche inox	Plaque de refroidissement PP	Coquille inférieure PP pour plaque de refroidissement
	pour bol à soupe diamètre 130 mm double paroi, isolant sans CFC	pour SJ-255		double paroi, isolation sans CFC, pour assiette diam. 255 mm
Diamètre mm 258	Diamètre mm 164	Diamètre mm 265	Diamètre mm 185	Diamètre mm 255
Hauteur mm 70	Hauteur mm 37	Hauteur mm 49	Hauteur mm 10	Hauteur mm 32
Poids g 610	Poids g 75	Poids g 410	Poids g 206	Poids g 180
Code 89 08 02 07 bleu	Code 89 08 02 10 lilas 89 08 02 30 gris clair	Code 89 08 01 31 (avec rainure) 89 08 01 32 (sans rainure)	Code 89 08 02 69	Code 89 08 02 66 lilas 89 08 02 82 gris clair
Prix euros 136	Prix euros 45	Prix euros 37 38	Prix euros 69	Prix euros 56



CHARIOTS À NIVEAUX CONSTANTS, CHARIOTS DE SERVICE ET ÉCHELLES

Chariots à niveaux constants :	p.122
- Pour vaisselle ronde	p.123
- Pour vaisselle carrée	p.124
- Universels	p.125
- Ouverts pour paniers et plateaux	p.126
- Fermés pour paniers et récipients	p.127
Chariots de services	p.130
Échelles	p.132

Chariots à niveaux constants

DISTRIBUTEURS

En version un tube ou deux tubes, à plate-forme ou universelle, pour distribuer des assiettes, des bols ou de la porcelaine, la très large gamme de distributeurs Rieber, chauffés, chauffés par circulation d'air, neutres ou réfrigérés, propose la solution la plus appropriée à chaque besoin. La tension de ressort est réglable en fonction du poids.



POUR VAISSELLE RONDE

Ø 190 à 320 mm

INOX
AISI
304



89010268 RRV-H1



89010269 RRV-H2



89010169 RRV-U2

Distributeur rond RR

- Réglage par 3 barres immobilisables.
- Charge admissible par tube 75 kg maxi (environ 60 assiettes par tube).
- Plate-forme à guidage anti-basculement et anti-coincement.
- Hauteur de service réglable par ressorts, poignée.
- 4 angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 4 roues directionnelles, dont 2 à frein.
- Appareils chauffés avec protection contre la surchauffe homologuée VDE et GS, classe de protection IP X5.
- Hauteur d'empilage approx. 600 mm.

Version H/U = chaud

- Corps isolé à double paroi, éléments de commande protégés antichoc, cordon spirale 2,5 m, interrupteur marche/arrêt, prise aveugle, régulation par thermostat de +30 °C à +90 °C.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.
- H = chauffage statique / U = Chauffage par air pulsé

Version L = avec parois ajourées

- Pour pré-réfrigérer les assiettes etc. en chambre froide ou de surgélation (capacité env. 60 assiettes par tube).

Type	HOT		HOT		N		N	
	Chauffage statique		Chauffage à air pulsé					
	RRV-H1 190-320	RRV-H2 190-320	RRV-U1 190-320	RRV-U2 190-320	RRV-1 190-320	RRV-2 190-320	RRV-L2 190-320	
Dimensions (LxPxH) (sans couvercle) mm	620 x 480 x 900	955 x 480 x 900	620 x 480 x 900	986 x 480 x 900	620 x 480 x 900	955 x 480 x 900	955 x 480 x 900	
Diamètre des tubes mm	397	397	397	397	397	397	397	
Nombre de tubes	1	2	1	2	1	2	2	
Hauteur d'empilage approx. mm	600	600	600	600	600	600	600	
Puissance raccordée	0,86 kW	1,4 kW	0,9 kW	1,46 kW	-	-	-	
Poids approx. kg	40	55	41	56	38	35	44	
Couvercle en polycarbonate, hauteur 130 mm (fourni)	x	x	x	x	-	-	-	
Code	89 01 02 68	89 01 02 69	89 01 01 68	89 01 01 69	89 01 04 68	89 01 04 69	89 01 03 69	
Prix euros	1 984	2 465	2 769	3 120	1 899	2 012	2 255	

Accessoires	Code	Prix euros
Pare-chocs périphérique	89 02 09 99	365
Couvercle en inox à double paroi, avec bord d'arrêt	89 06 01 02	191
Couvercle en polycarbonate, hauteur 130 mm	89 06 01 15	72
Support de couvercle en inox, pour couvercle en polycarbonate	89 06 10 01	32

POUR VAISSELLE CARRÉE

de 282 x 282 mm
maxi



REH-2-290

- Distributeur à tubes inox.
- Charge admissible 75 kg par tube.
- Plate-forme manoeuvrable, sur 4 roues plastique anti-basculement et anti-coincement.
- Guidage de la vaisselle par parois latérales à fentes.
- Tension des ressorts réglable suivant le poids de la vaisselle par accrochage/décrochage de ressorts.
- Existe avec 1 ou 2 tubes (capacité env. 60 assiettes).
- Dimensions vaisselle max. 282 x 282 mm, hauteur d'empilage env. spirale 640 mm.
- Dim. du puits par tube : 290 x 290 mm, capot en polycarbonate.
- Poignée de sûreté et 4 angles pare-chocs.

- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein.
- Appareils chauffés avec protection contre la surchauffe homologuée VDE et GS, classe de protection IP X5.

Version H/U = chauffée :

- Éléments de commande protégés antichoc, cordon spirale extractible 2,5 m avec fiche Schuko et prise aveugle, interrupteur marche/arrêt, régulation par thermostat de +30 °C à +90 °C. Carrosserie isolée à double paroi.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1..

- H** = chauffage statique,
- U** = Chauffage par air pulsé.

Type	REH-1-290	REH-2-290	REU-2-290
Dimensions (LxPxH) en mm	620 x 480 x 900	955 x 480 x 900	986 x 400 x 900
Nombre de tubes	1	2	2
Hauteur d'empilage approx. en mm	640	640	640
Puissance raccordée kW	0,86 kW	1,7 kW	1,8 kW
Poids approx. kg	41	56	56
Code	89 01 02 57	89 01 02 58	89 01 01 58
Prix euros	3 145	4 387	4 977

Accessoires	Code	Prix euros
Pare-chocs périphérique	89 02 09 99	365
Capot inox, simple paroi	89 06 01 11	219

UNIVERSELS

à plateforme pour vaisselle
de dimensions variables



WE WE-H



WE-Q 1/1



Modèle équipé d'une plateforme grillagée multifonction



Détail grillage

- Distributeurs universels en inox à plate-forme grillagée multifonction.
- Charge admissible 150 kg max. (modèle WE-QU 1/1 et WE-Q 1/1 200 kg max.).
- Plate-forme à guidage anti-basculement et anti-coincement.
- Tension des ressorts réglables suivant le poids de la vaisselle.
- Plate-forme à 12 perçages.
- 6 barres amovibles de série.
- Poignée de sûreté. 4 angles antichocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein.
- Appareils chauffés avec protection contre la surchauffe homologuée VDE et GS, classe de protection IP X5.

Version H/U = chaud

- Carrosserie isolée à double paroi, éléments de commandes protégés antichoc, cordon spirale 2,5 m, interrupteur marche/arrêt, prise aveugle, régulation par thermostat de +30 °C à +90 °C.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.

Version WE-H-750 :

- Dimensions réduites pour mise en place affleurante dans les niches. Poignée, butoirs.

Type	WE	WE-Q 1/1	WE-H	WE-H-750	WE-U	WE-QU 1/1
Dimensions (LxPxH) mm	955 x 480 x 900	750 x 690 x 911	955 x 480 x 900	750 x 420 x 900	955 x 480 x 900	860 x 690 x 911
Dim. intérieure du puits mm	590 x 290	525 x 590	590 x 290	590 x 290	590 x 290	525 x 590
Hauteur d'empilage sans/avec capot	545 / 645	600	545 / 645	545 / 645	545 / 645	- / 600
Puissance raccordée	-	-	1,7 kW	1,7 kW	1,8 kW	1,550 kW
Poids approx. kg	44	67	55	56	59	82
Capot en polycarbonate hauteur 130 mm	-	-	x	x	x	-
Capot inox, hauteur 35 mm	-	-	-	-	-	x
Code	89 01 04 59	89 02 02 12	89 01 02 59	89 01 02 60	89 01 01 59	89 02 01 08
Prix euros	3 374	4 182	4 371	4 371	4 775	5 890

Accessoires	Code	Prix euros
Capot en polycarbonate hauteur 130 mm pour WE	89 06 01 12	209
Capot inox, simple paroi, hauteur 30 mm pour WE-Q 1/1	89 07 01 01	308
Capot inox, simple paroi, hauteur 70 mm pour tous les modèles sauf WE-QU 1/1 et WE-Q 1/1	89 06 01 10	383
Pare-chocs périphérique	89 02 09 99	365

OUVERTS POUR PANIERS ET PLATEAUX



PO-SV 2/1
PO-TA 1/1 avec guidage latéral des plateaux pour stockage



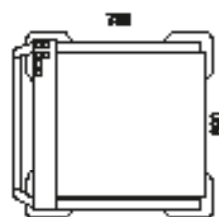
Présentoir à couverts avec bacs

- Distributeur en inox AISI304 plate-forme ouvert 3 cotés.
- Charge admissible 200 kg maxi.
- Guidage anti-basculement et anti-coincement.
- Tension des ressorts réglable suivant le poids de la vaisselle/du plateau.
- Poignée de sûreté.

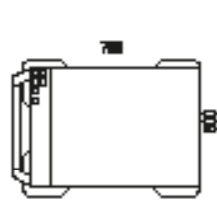
- 4 angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein.
- Hauteur d'empilage approx. 575 mm.

Type	PO-Q1/1	PO-TA1/1	PO-SV1/1	PO-SV2/1	PO-GN2/1
Dimensions (LxPxH) mm	730 x 690 x 911	500 x 700 x 911	730 x 690 x 911	1088 x 690 x 911	880 x 690 x 911
Dim. plate-forme mm	537 x 555	535 x 412	412 x 555	812 x 555	662 x 555
Dim. panier/plateau mm	max. 500 x 500	max. 530 x 400	max. 530 x 400	max. 530 x 800	max. 530 x 650
Poids approx. kg	44	38	43	53	48
Code	89 02 03 04	89 02 03 06	89 02 03 01	89 02 03 02	89 02 03 03
Prix euros	2 279	2 296	2 208	2 153	2 003

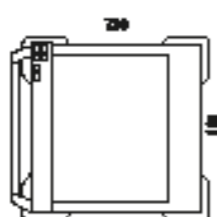
Accessoires	Prix euros	Prix euros	Prix euros	Prix euros	Prix euros
Guidage latéral des plateaux pour stockage (requiert l'indication du type de lave-vaisselle)	-	89 02 03 10 388	89 02 03 10 388	-	-
Présentoir à couverts avec bacs					
Code	89 06 09 03		89 06 09 03	89 06 09 03	89 06 09 03
Prix euros	1 153		1 153	1 153	1 153
Pare-chocs périphérique					
Code	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99
Prix euros	365	365	365	365	365



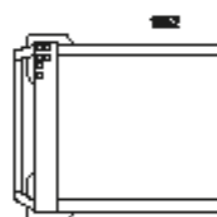
PO-Q1/1
Dim. plate-forme :
537 x 555 mm



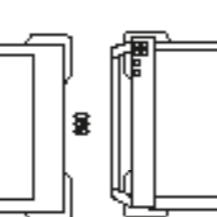
PO-TA1/1
Dim. plate-forme :
535 x 412 mm



PO-SV1/1
Dim. plate-forme :
412 x 555 mm



PO-SV2/1
Dim. plate-forme :
812 x 555 mm



PO-GN2/1
Dim. plate-forme :
662 x 555 mm

FERMÉS POUR PANIERS ET PLATEAUX

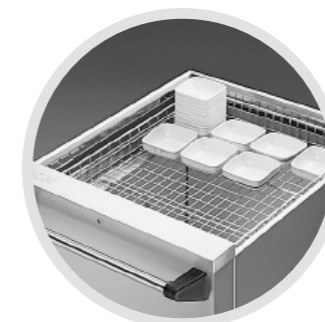
- Fermé en inox AISI304 avec cadre de dépose.
- Charge admissible 200 kg max. (modèles PG-4S et PG-6S pour éléments en plastique 100 kg max.).
- Hauteur d'empilage approx. 600 mm.
- Guidage anti-basculement et anti-coincement.
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids de la vaisselle. Poignée de sûreté.
- 4 angles pare-chocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, Ø 125 mm.
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein.

Version PK-Q1/1 :

- Réfrigéré par circulation d'air avec couvercle inox.
- Carrosserie isolée à double paroi.
- Couvercle à butée haut. 68 mm, isolé avec joint, rabattable à 90°, à butée.
- Éléments de commande protégés antichoc, cordon spirale 2,5 m, interrupteur marche/arrêt, accroche-câble.
- Plage de réfrig. env. +5 °C à +8 °C (couvercle fermé).
- Réfrigérant R 134a.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.
- Puissance raccordée 0,410 kW, réfrigération 460 Watt à VT -10 °C.



Réf 89020202



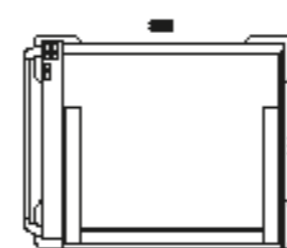
Réf 89020202 + paniers



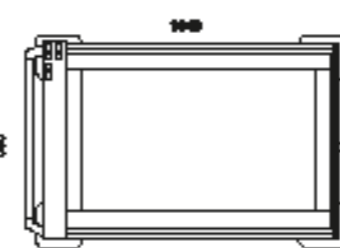
Réf 890200401

Type	Pour paniers			Réfrigéré PK-Q1/1	Plate-forme avec fentes	
	PG-GN2/1	PG-SV2/1	PG-Q1/1		PG-4S	PG-6S
Dimensions (LxPxH) mm	880 x 690 x 911	1040 x 690 x 911	730 x 690 x 911	1164 x 814 x 945	790 x 690 x 911	1090 x 690 x 911
Dim. plate-forme mm	535 x 660	535 x 810	535 x 505	535 x 505	566 x 566	857 x 566
Dim. panier/plateau mm	max. 530 x 650	max. 530 x 800	max. 500 x 500	max. 500 x 500		
Poids approx. kg	68	65	54	140	57	61
Code	89 02 02 01	89 02 02 06	89 02 02 02	89 02 04 02	89 02 02 03	89 02 02 04
Prix euros	2 470	3 447	2 492	nous consulter	3 387	3 636

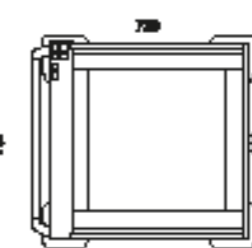
Accessoires	Prix euros	Prix euros	Prix euros	Prix euros	Prix euros	Prix euros
Capot inox						
Code	89 07 02 01	-	89 07 01 01	-	89 07 03 01	89 07 04 01
Prix euros	324		324		327	465
Tôle amovible avec fentes						
Code	89 07 10 02	89 07 10 04	89 07 10 01	89 07 10 01	incl.	incl.
Prix euros	237	300	149	149		
Pare-chocs périphérique						
Code	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99
Prix euros	365	365	365	365	365	365



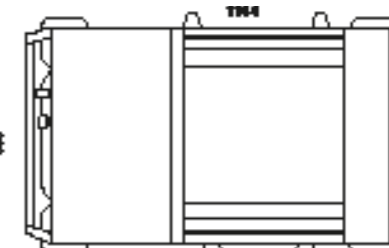
PG-GN2/1
Dim. plate-forme :
535 x 660



PG-SV2/1
Dim. plate-forme :
535 x 810



PG-Q1/1
Dim. plate-forme :
535 x 505



PK-Q1/1
Dim. plate-forme :
535 x 505

FERMÉS POUR RÉCIPIENTS

HOT

- Fermé en inox AISI 304 avec cadre de dépose rectangulaire.
- Charge admissible 200 kg max.
- Hauteur d'empilage approx. 600 mm.
- Puissance raccordée 2,240 kW.
- Guidage anti-basculement et anti-coincement.
- Tension des ressorts réglables suivant le poids de la vaisselle.
- Poignée de sûreté.
- Couvercle en inox, haut. 35 mm, accrochable à l'avant du chariot (sauf modèle PU-M 2/1).
- 4 angles antichocs.
- Roues inoxydables suivant DIN 18867, diamètre 125 mm.
- 2 roues directionnelles + 2 roues directionnelles à frein.

- Carrosserie isolée à double paroi.
- Éléments de commande protégés antichoc, cordon spirale 2,5 m, interrupteur marche/arrêt, prise aveugle.
- Régulation par thermostat de +30 °C à +90 °C.
- Air pulsé.
- Alimentation électrique V/Hz - 230/50/1.
- Homologué VDE et GS, classe de protection IP X5.
- Distributeur non compatible avec les paniers en plastique.

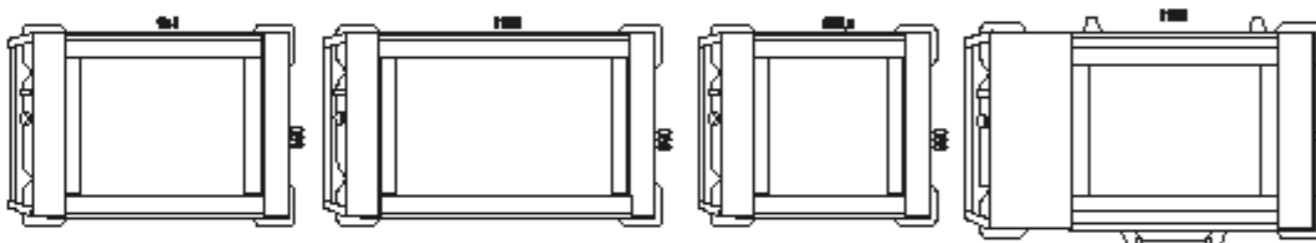
Version PU-M 2/1 :

capot en inox, isolé à double paroi, avec poignée de sûreté, rabattable. Distributeur compatible uniquement avec les paniers en acier (non revêtu) !



Type	de 30 °C à 90 °C			
	PU-GN 2/1	PU-SV 2/1	PU-Q 1/1	PU-M 2/1
Dimensions (LxPxH) mm	990 x 690 x 911	1142 x 690 x 911	840 x 690 x 911	1148 x 744 x 911
Dim. plate-forme mm	535 x 660	535 x 810	535 x 510	535 x 660
Dim. panier/plateau mm	max. 530 x 650	max. 530 x 800	max. 500 x 500	max. 530 x 650
Poids approx. kg	85	86	73	100
Code	89 02 01 03	89 02 01 02	89 02 01 04	89 02 01 07
Prix euros	3 950	5 318	3 685	7 452

Accessoires				
Tôle amovible avec fentes				
Code	89 07 10 02	89 07 10 04	89 07 10 01	-
Prix euros	237	300	149	
Pare-chocs périphérique	89 02 09 99	89 02 09 99	89 02 09 99	-
Prix euros	365	365	365	



PU-GN 2/1
Dim. plate-forme :
535 x 660

PU-SV 2/1
Dim. plate-forme :
535 x 810

PU-Q 1/1
Dim. plate-forme :
535 x 510

PU-M 2/1
Dim. plate-forme :
535 x 660



CHARIOTS
À NIVEAUX
CONSTANTS

Chariots de service

STANDARDS INOX 18/10 SW 850-1060



Angles pare-chocs sur chaque tablette



Butoirs d'angle et roues inoxydables



Tablette embouties avec rebord d'arrêt et insonorisées

Caractéristiques générales

- 2 armatures en tube rond de Ø 25 mm
- Poignée en tube rond
- Bord de tablette avec pli intérieur
- Isolation phonique (garnissage anti-résonnant)
- Structure vissée
- Roues inox suivant DIN 18867 partie 1 (exception : roues galvanisées)
- Diamètre des roues 125 mm
- 4 roues directionnelles dont 2 à blocage

Chariots de service standards INOX 18/10

Modèle	Desserte 850 RL 2 plateaux 800 x 500 mm	Desserte 850 RL 3 tablettes 800 x 500 mm	Desserte 850 RL 4 tablettes 800 x 500 mm	Desserte 1050 RL 2 plateaux 1000 x 500 mm
Code	88 02 50 02	88 02 50 06	88 02 50 10	88 02 50 12
Dimensions	870 x 570 x 950 mm	870 x 570 x 950 mm	870 x 570 x 1260 mm	1070 x 570 x 950 mm
Poids	15 kg	17 kg	22 kg	14 kg
Charge admissible	120 kg	150 kg	160 kg	120 kg
Prix euros	451	561	1 003	660

Chariots de service standards INOX 18/10

Modèle	Desserte 1050 RL 3 plateaux 1000 x 500 mm	Desserte 1050 RL 4 plateaux 1000 x 500 mm	Desserte 1060 RL 2 plateaux 1000 x 600 mm	Desserte 1060 RL 3 plateaux 1000 x 600 mm	Desserte 1060 RL 4 plateaux 1000 x 600 mm
Code	88 02 50 14	88 02 50 16	88 02 50 18	88 02 50 20	88 02 50 22
Dimensions	1070 x 570 x 950 mm	1070 x 570 x 1260 mm	1070 x 670 x 950 mm	1070 x 670 x 950 mm	1070 x 670 x 1260 mm
Poids	19 kg	25 kg	16 kg	22 kg	28 kg
Charge admissible	150 kg	160 kg	120 kg	150 kg	160 kg
Prix euros	785	1 068	687	829	1 288

- Options et accessoires
- Bac de débarassage en inox
 - Bac de débarassage en plastique gris
 - Galerie en inox rond montée sur la tablette

SERVO+ INOX 18/10 SÉRIE LOURDE SW 1050-1060



Caractéristiques générales

- Chariot de desserte en inox 18/10
- 2 armatures en tube rond Ø 25 mm
- 2 traverses de renfort
- Poignée en tube rond
- Tablette embouties avec rebord d'arrêt
- Bord tombé de 30 mm avec contrepli intérieur
- Isolation phonique (garnissage anti-résonnant)
- Cordon de soudure en continu
- Angles pare-chocs sur toutes les tablettes
- Structure vissée
- Roues inox suivant DIN18867 partie 1 sur Butoirs
- Diamètre des roues 125 mm
- 4 roues directionnelles dont 2 à blocage

Chariots de service SERVO+ INOX 18/10

Modèle	Desserte 2 plateaux Série lourde 1050 RS	Desserte 3 tablettes Série lourde 1050 RS	Desserte 4 tablettes Série lourde 1050 RS
Code	88 02 50 24	88 02 50 26	88 02 50 28
Dimensions	1035 x 535 x 1043 mm	1035 x 535 x 1043 mm	1035 x 535 x 1353 mm
Poids	17 kg	20 kg	25 kg
Charge admissible	160 kg	200 kg	240 kg
Prix euros	858	990	1 305

Chariots de service SERVO+ INOX 18/10

Modèle	Desserte 2 plateaux Série lourde 1060 RS	Desserte 3 plateaux Série lourde 1060 RS	Desserte 4 plateaux Série lourde 1060 RS
Code	88 02 50 30	88 02 50 32	88 02 50 34
Dimensions	1035 x 635 x 1043 mm	1035 x 635 x 1043 mm	1035 x 635 x 1353 mm
Poids	20 kg	25 kg	30 kg
Charge admissible	160 kg	200 kg	240 kg
Prix euros	907	1 039	1 351

- Options et accessoires
- Bac de débarassage en inox
 - Bac de débarassage en plastique gris
 - Galerie en inox rond montée sur la tablette

Échelles

MOBILES POUR PLATEAUX 12 NIVEAUX



Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Structure en tube carré de 25 x 25 x 1,25 mm
- Fabrication monobloc, cintré et soudé
- Glissières extra larges en forme de U soudées
- Sécurité anti-basculement
- Blocage anti-traverse 1 côté
- 4 roues inoxydables, DIN 18867 partie 8
- Ø 125 mm, pivotantes dont 2 à frein
- 4 angles pare-chocs ou disques butoirs
- Nombre de glissières : 12
- Espacement : 110 mm

MOBILES POUR PLATEAUX 18 NIVEAUX



Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Structure en tube carré de 25 x 25 x 1,25 mm
- Fabrication monobloc, cintré et soudé
- Glissières en forme de U soudées
- Sécurité anti-basculement
- Blocage anti-traverse 1 côté

- 4 roues inoxydables, DIN 18867 partie 8
- Ø 125 mm, pivotantes dont 2 à frein
- 4 angles pare-chocs ou disques butoirs
- Nombre de glissières : 18
- Espacement : 73 mm

Échelles mobiles 12 niveaux

Code	88 04 12 02	88 04 12 04
Nombre de niveaux	12 nvx GN 2/1 Butoirs	12 nvx GN 2/1 Pare-chocs
Dimensions	648 x 739 x 1641 mm	656 x 747 x 1641 mm
Prix euros	1 023	1 096

Options et accessoires

- Habillage 3 faces inox ou Resopal
- Blocage anti-traverse des 2 côtés
- Bandage antistatique Ø 125 mm
- Roues galvanisées Ø 125 mm

Échelles mobiles 18 niveaux

Code	88 04 05 01	88 04 05 02	88 04 09 01	88 04 09 02
Nombre de niveaux	18 nvx GN 2/1 Butoirs	18 nvx GN 2/1 Pare-chocs	18 nvx GN1/1 Butoirs	18 nvx GN 1/1 Pare-chocs
Dimensions	648 x 739 x 1641 mm	656 x 747 x 1641 mm	445 x 619 x 1641 mm	453 X 627 X 1641 mm
Prix euros	836	889	802	893

Options et accessoires

- Habillage 3 faces inox ou Resopal
- Bandage antistatique Ø 125 mm
- Roues galvanisées Ø 125 mm



CATERING CIRCLE

PRÉPARER - CUIRE - GRILLER
RÉGÉNÉRER - RINCER - STOCKER
SERVIR - MAINTENIR AU CHAUD

HOT

N



NOUVEAU

- Équipement optimal et mobile
- Flexibilité spatiale
- Garantie alimentaire HACCP
- Système d'aspiration et filtration des odeurs intégrés
- Branchement monophasé : Plug & Cook
- Évier autonome
- Installation sans outils
- Réduction de la consommation d'énergie

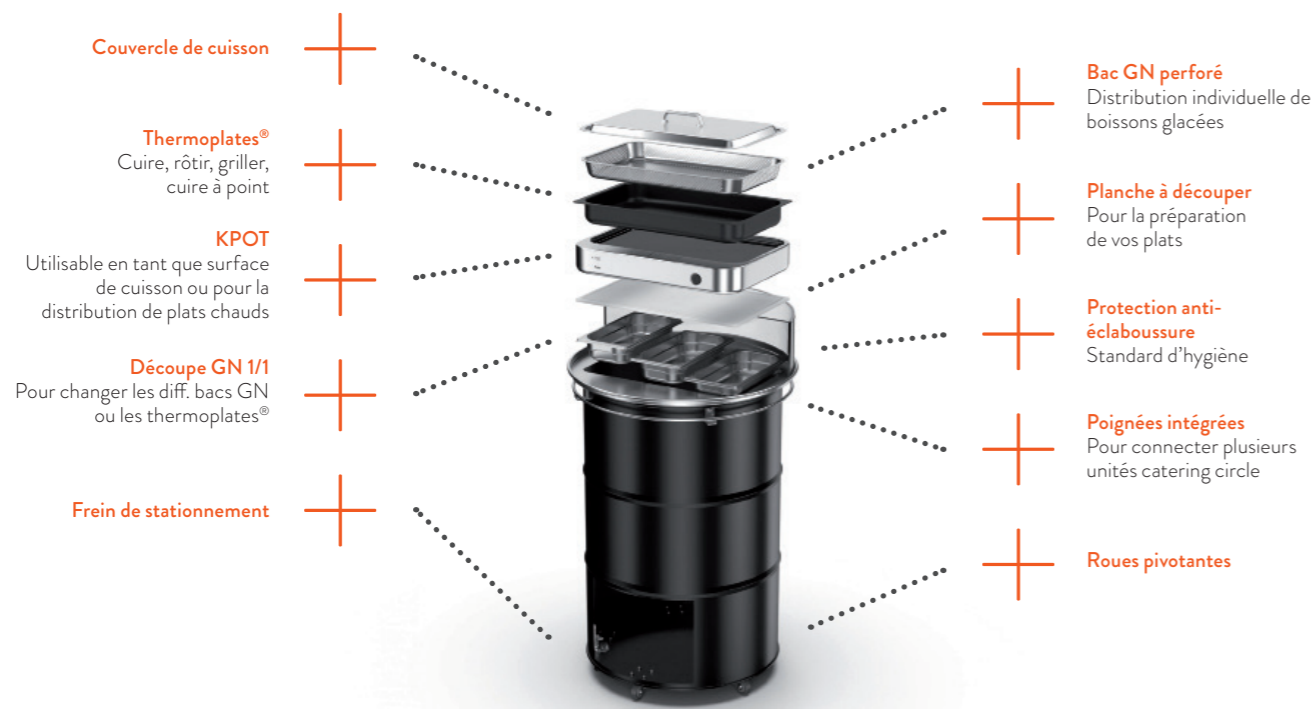


Une affaire rondement menée. Vous et vos invités n'avez encore jamais vu un tel service traiteur.

Catering circle propose plus que jamais un service inédit, avec un équipement minimal, mobile et flexible, des fonctionnalités complètes ainsi qu'une qualité de plats exceptionnelle et un excellent visuel.

Le service traiteur «allround Talent» s'adapte de manière individuelle en fonction de vos exigences et des conditions présentes sur place. Il est de première qualité grâce à une technologie ingénieuse qui enregistre vos processus de façon totalement sécurisée, conformément à l'HACCP. Le traiteur d'un nouveau genre : le carré s'intègre dans le rond. Si ce concept marche, c'est principalement grâce à notre standard GN hautement fonctionnel éprouvé depuis longtemps. Un service traiteur parfait du début à la fin, où une seule et unique chose n'est pas flexible, mais unique : votre qualité.





Modèle présenté : mise en place 92 20 01 03 *accessoires en option

Cette variante du catering circle vous propose un large éventail de fonctionnalités. Sur la base de la découpe GN 1/1, il est possible d'intégrer tous les bacs GN ou thermoplates® de Rieber, ou alors de les placer en haut sur le K-POT. Cela vous permet de stocker vos plats, de les maintenir au chaud ou de les servir, tout en les préservant. L'intégration de la planche à découper permet de transformer la surface de travail en une zone de préparation parfaite, pour un service de traiteur unique et flexible.



Modèle présenté : Catering Circle Distributeur à tubes carré 92200110

Niveau constant, tube encastré pour assiettes carrées de 240 à 285mm
Hauteur d'empilage environ 50 assiettes
Commande électrique et affichage
Plage de température jusqu'à +110°C



Modèle présenté : Hot Air Clean 92 20 01 01 *accessoires en option

Proposez un service traiteur exclusif, face aux convives.

Le système d'aspiration Downdraft intégré vous permet de surprendre vos clients avec des plats fraîchement préparés, même dans des espaces clos. La trappe de révision permet de remplacer facilement le filtre à charbon actif. La plaque de cuisson vitrocéramique recouvre toute la surface et dispose d'une puissance de 2800 Watt. Associée à nos thermoplates®, vous obtenez un résultat optimal, grâce au matériau multicouche swiss-ply® - partout et à tout moment.



Modèle présenté : Catering Circle Distributeur à tubes rond 92200109

Niveau constant, tube réglable encastré pour assiettes rondes de 190 à 320mm
Hauteur d'empilage environ 60 assiettes
Commande électrique et affichage
Plage de température jusqu'à + 110°C

NOUVEAU CONCEPT DE CUISINE NOMADE



MOBILITÉ • FLEXIBILITÉ • CONFORT • QUALITÉ



- Couvercle en acier chrome-nickel 1.4301 d'1,5 mm d'épaisseur avec rebord anti-débordement surbaissé.
- Hauteur du couvercle 22 mm.
- Couvercle avec 4 profilés de blocage centré et vissé dans le fût.



Type	Dim. ext. mm	Puissance raccordée	Alim. Elec. V/Hz	Poids Kg	Code	Prix euros
Catering Circle Mise en place	Diam. 665 x 957 - Ht 1115	-	-	18	92 20 01 03	2 966
Catering Circle Hot air Clean	Diam. 665 x 957 - Ht 1115	2 900 Watt	1 N AC 230V/50 Hz	39	92 20 01 01	11 756
Catering Circle Cool	Diam. 665 X 957 - Ht 1115	123 Watt	1 N AC 230V/50 Hz	35	92 20 01 02	7 365
Catering Circle Beverage	Diam. 665 x 957 - Ht 1115	333,5 W	1 N AV 230V/50 Hz	37	92 20 01 05	7 764
Catering Circle Waterstation	Diam. 665 - Ht 957	57 W	1 N CA 230V/50 Hz	30	92 20 01 07	6 276
Catering Circle Neutre	Diam. 665 - Ht 957	-	-	20	92 20 01 04	2 952
Catering Circle Shelf	Diam. 665 - Ht 957	-	-	22	92 20 01 08	2 978
Catering Circle Niveau constant rond	Diam. 665 - Ht 957	550 W	1 N AV 230V/50 Hz	32	92 20 01 09	5 142
Catering Circle Niveau constant carré	Diam. 665 - Ht 957	550 W	1 N AV 230V/50 Hz	34	92 20 01 10	6 471
Catering Circle Hot	Diam. 665 x Ht 957	2 200 W	1 N AC 230V/50 Hz	23	92 20 01 06	5 532

Accessoires	Dimensions ext.	Plan de travail	Poids (kg)	Code	Prix euros
Lampe chauffante Catering Circle	-	-	-	92 20 02 01	916
Présentoir anti-éclaboussures Catering Circle	-	-	-	92 20 02 02	1 000
Planche de connexion inox	808 x 402 x 32 mm	800 x 400 mm	3,2	92 20 02 07	167
Planche de connexion inox avec découpe GN1/1	808 x 402 x 32 mm	800 x 400 mm	1,8	92 20 02 08	189
Planche de connexion chêne massif	804 x 402 x 32 mm	800 x 400 mm	5	92 20 02 09	647



Mise en place 92200103 Hot air Clean 92200101 Cool 92200102 Beverage 92200105 Waterstation 92200107



Neutre 92200104 Shelf 92200108 Niveau constant rond 92200109 Niveau constant carré 92200110 Hot 92200106

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente (CGV) sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.

En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur à ces CGV à l'exclusion de tous autres documents, renseignements portés sur les prospectus, catalogues et tarifs émis par le constructeur (1), qui n'ont qu'une valeur indicative, celui-ci se réservant d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension, de conception ou de matière à ses appareils dont les gravures ou les descriptions figurent sur ces imprimés de publicités.

Les propositions faites par le constructeur sont remises à titre indicatif : aucune réception de fonds préalable à la vente ne peut constituer engagement.

Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite du constructeur, prévaloir contre les CGV. Toute condition contraire posée par l'acheteur sera, donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable au constructeur, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

Le constructeur n'est lié par les engagements qui pourraient être pris par ses représentants ou employés que sous réserve de confirmation émanant de lui-même.

Le fait que le constructeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

ARTICLE 2 : COMMANDES

Toute commande qui a fait l'objet d'un accusé de réception de commande est définitivement enregistrée. Les commandes sont notées sans engagement de délai ni de conditions, elles prennent rang selon l'ordre d'arrivée et sont facturées au prix de base en vigueur au moment de la livraison, porté préalablement à la connaissance du client.

ARTICLE 3 : MODIFICATION DE COMMANDE

Les modifications, compléments, suppressions ou autres aménagements d'une commande ferme n'ont pas valeur contractuelle et seront pris en compte dans la mesure des possibilités du constructeur, la commande initiale demeurant valable.

Si le constructeur n'accepte pas la modification ou l'annulation de commande définitive pour quelque motif que ce soit par l'acheteur, 20 % du montant net de cette commande resteront dus au constructeur au titre de dommages-intérêts.

Le cas échéant, les dommages-intérêts pourront être compensés en totalité ou en partie avec les acomptes déjà versés par l'acheteur.

ARTICLE 4 : LIVRAISON - MODALITÉS

Quelles que soient la destination du matériel et les conditions de vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts du constructeur.

Il en est de même lorsque le prix comprend les frais de montage ou de réassemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles.

ARTICLE 5 : LIVRAISON - DÉLAIS

Les délais de livraison dans les usines ou magasins du constructeur sont maintenus dans la limite du possible, mais ces délais étant donnés à titre indicatif, les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation de la commande, ni l'octroi d'une indemnité quelle qu'elle soit.

Si la livraison ou l'expédition sont retardées pour une cause quelconque indépendante de la volonté du constructeur, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'acheteur, le constructeur déclinant toute responsabilité relative à ce retard.

Ces dispositions ne modifient en rien les obligations de paiement de la fourniture et ne constituent pas novation. Le constructeur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison.

En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'acheteur est à jour de ses obligations envers le constructeur, quelle qu'en soit la cause.

Le client ne pourra se prévaloir d'un décalage de livraison sous prétexte d'un décalage de chantier ou toute autre raison.

Le matériel fabriqué dans les délais demandés par le client et acceptés par le constructeur sera facturé dès mise à disposition dans les locaux du constructeur.

Les frais d'entreposage seront à la charge du client à raison de 60 euros la tonne par mois.

ARTICLE 6 : LIVRAISON - TRANSFERT DE RISQUES

Quel que soit le mode d'expédition du matériel, celui-ci voyage dans tous les cas aux risques et périls du destinataire, auquel il appartient, conformément à l'article 105 du Code de Commerce en cas d'avarie ou de manquant constatés au déballage du matériel, de faire toutes constatations nécessaires et de confirmer ses réserves par acte extra-judiciaire ou par lettre recommandée avec AR auprès du transporteur dans les 3 jours qui suivent celui de la réception des marchandises, non compris les jours fériés.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en considération.

La réclamation sera formulée selon les règlements internationaux en vigueur, le cas échéant.

En tout état de cause, nos clients ne peuvent invoquer aucune cause que ce soit pour modifier les conditions de paiement, notamment une contestation sur la qualité, la quantité, le poids des fournitures, ou un retard de livraison.

ARTICLE 7 : RÉCEPTION

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de l'arrivée des produits auprès du constructeur.

À la réception des colis, l'acheteur doit contrôler en présence du transporteur l'état des colis, le matériel à l'intérieur des colis même si l'emballage paraît intact, la conformité du matériel avec le bon de livraison. Toute réclamation n'ayant pas fait l'objet de cette procédure ne sera pas prise en compte. Les mentions "sous réserve" et "emballage en bon état" ou mentions similaires n'ont aucune valeur juridique.

Il appartiendra à l'acheteur de fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatés. Il devra laisser au constructeur toute facilité pour procéder à la constatation des vices et pour y porter remède. Il s'abstiendra d'intervenir lui-même ou de faire intervenir un tiers à cette fin.

Toute réclamation qui ne respecterait pas cette procédure empêcherait le remplacement ou l'établissement de l'avis correspondant aux produits détériorés ou manquants.

ARTICLE 8 : RETOUR - MODALITÉS

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le constructeur et l'acheteur et à la condition que les produits soient livrés depuis moins d'un mois et rendus dans un parfait état de revente.

Sont exclus de cette possibilité : - les personnalisations, - les fabrications spéciales, - les produits ayant fait l'objet d'approvisionnement spécifiques.

Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acheteur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avis.

Les frais et risques de retour sont toujours à la charge de l'acheteur.

Article 9 : retour - conséquences

Toute reprise en stock après acceptation du constructeur supportera d'une pénalité de 20 % du montant net facturé.

En cas de vices apparents ou de non-conformité des produits livrés, dûment constatés par le constructeur dans les conditions prévues à l'article relatif à la réception (article 7), l'acheteur pourra obtenir le remplacement gratuit ou la constitution d'un avoir au choix du constructeur, à l'exclusion de toute indemnité ou de dommages-intérêts.

Article 10 : Commandes spéciales.

La commande d'un matériel non présent aux tarifs RIEBER est subordonnée, d'une part à l'acceptation par le client du plan et du prix du matériel concerné, d'autre part, au versement d'un acompte de 30% du prix TTC convenu. Le délai de livraison sera confirmé après exécution de ces deux conditions.

Article 11 : prix

Toute livraison de matériel catalogué est facturée au prix du tarif en vigueur au jour de l'expédition. Nos prix figurent sur nos tarifs à disposition de la clientèle.

Nos prix s'entendent nets, emballage compris, sauf emballage spécial pour exportation du type emballage maritime.

Tous impôts et taxes, droits ou autres prestations à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge de l'acheteur.

Le matériel est livré franco de port à partir d'une valeur livrée de 650 euros HT, en dessous le port est avancé et facturé. Les livraisons inférieures à 150 euros HT sont envoyées contre remboursement (frais inclus dans le port facturé). Pour les commandes inférieures à 80 euros HT, sauf SAV, il sera facturé 15 euros de frais de gestion.

Les pièces de rechange sont toujours envoyées en contre-remboursement.

Article 12 : conditions de règlement

Sauf stipulations contraires, nos marchandises sont réputées vendues "au comptant".

En conséquence, nos factures sont payables comptant à réception, à notre siège de Wittenheim.

En cas de paiement différé, échelonné ou à terme, ne constitue pas un paiement la remise de traites acceptées ou d'autres titres créant une obligation de payer, mais le règlement à l'échéance convenue.

Le constructeur conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires, selon clause de réserve de propriété "loi 83-335 du 12 mai 1980". (Cf Article 13).

L'acheteur assume néanmoins à compter de la date de livraison les risques de perte ou de détérioration de ces biens ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

ARTICLE 13 : INCIDENTS DE PAIEMENT

Sans préjudice du droit de réserve de propriété ou de tout autre recours, tout incident de paiement ou faits significatifs, en particulier :

- la facturation par nos clients de ne pas retourner dans les 5 jours de leur envoi, dûment acceptées et portant une domiciliation bancaire, les traites soumises à leur acceptation,

- le non-paiement d'une seule échéance,

- toute atteinte notoire au crédit, entraîne de plein droit la déchéance du terme, sans mise en demeure, la totalité des sommes dues devenant immédiatement exigibles, et nous autorise en conséquence :

- à demander le paiement comptant sur facture pro forma ou à rechercher des conditions de règlements appropriées, et

- à rechercher des conditions d'exécution des ordres en cours les mieux appropriés.

En outre, le défaut de règlement au terme convenu fait courir de plein droit, dès la date d'exigibilité et après mise en demeure, des intérêts de retard calculés comme suit (conformément à l'article L441-6 du Code de commerce) :

1- Application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque centrale européenne majoré de dix points (loi de modernisation de l'économie - LME - N°2008-776 du 4 août 2008), Les intérêts courent jusqu'au paiement complet.

2- Application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012, et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012).

3- Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification.

Toute prorogation exceptionnellement accordée à la demande du client donne obligatoirement lieu au remboursement des frais d'agios dans les conditions de l'alinéa précédent.

En cas d'incident de paiement, le constructeur pourra également suspendre toutes les commandes et livraisons en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons ou pour toute autre cause, deviendront immédiatement exigibles.

ARTICLE 14 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Notre société conserve la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires (loi du 12 mai 1980).

Il est toutefois entendu que la simple remise d'un titre créant une obligation de payer ne constitue pas un paiement, la créance originaires du constructeur sur l'acheteur subsistant avec toutes les garanties qui y sont attachées, y compris la réserve de propriété jusqu'à ce que ledit effet de commerce ait été effectivement payé.

L'acheteur ne pourra, pour quelque raison ou cause que ce soit, procéder à la revente des marchandises, sans l'accord écrit et préalable du constructeur, tant que leur prix n'aura pas été intégralement réglé au constructeur.

Toute modification, transformation ou altération des marchandises est interdite. Si l'acheteur contrevient à cette interdiction, le constructeur serait autorisé à reprendre les marchandises encore en stock chez l'acquéreur.

Tant que le prix n'aura pas été intégralement payé, l'acheteur devra individualiser les marchandises livrées et ne pas les mélanger avec d'autres marchandises de même nature provenant d'autres fournisseurs. A défaut d'individualisation, le constructeur pourra en exiger le remboursement ou reprendre celles encore en stock.

En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les marchandises, l'acheteur devra immédiatement en informer le constructeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'acquéreur s'interdit en outre de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété des marchandises. Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle dès la livraison des marchandises, au transfert à l'acheteur de la garde, des risques de perte ou de détérioration des biens soumis à réserve de propriété ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

Il est expressément convenu qu'à défaut de paiement de l'une quelconque des échéances, la totalité du prix sera exigible sans délai et pourra entraîner la revendication immédiate des marchandises.

En outre, à défaut de paiement, la vente sera résolue de plein droit après une simple mise en demeure restée sans effet, sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être réclamés. Ces dommages-intérêts pourront être compensés en totalité ou en parties avec les acomptes déjà versés par l'acheteur.

En tout état de cause, en cas de revente ou de transformation par le client de nos produits restés impayés, la réserve de propriété sera de plein droit transférée sur le prix des produits, vendus et facturés par lui à sa clientèle. Le constructeur disposera en ce cas du droit de notifier au sous-acquéreur sa réserve de propriété et de pratiquer toute mesure d'exécution en vue du paiement direct des sommes lui restant dues.

Il est expressément convenu qu'à défaut de paiement de l'une quelconque des échéances, la totalité du prix sera exigible sans délai et pourra entraîner la revendication immédiate des marchandises.

En outre, à défaut de paiement, la vente sera résolue de plein droit après une simple mise en demeure restée sans effet, sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être réclamés. Ces dommages-intérêts pourront être compensés en totalité ou en parties avec les acomptes déjà versés par l'acheteur.

En tout état de cause, en cas de revente ou de transformation par le client de nos produits restés impayés, la réserve de propriété sera de plein droit transférée sur le prix des produits, vendus et facturés par lui à sa clientèle. Le constructeur disposera en ce cas du droit de notifier au sous-acquéreur sa réserve de propriété et de pratiquer toute mesure d'exécution en vue du paiement direct des sommes lui restant dues.

ARTICLE 15 : GARANTIE - ÉTENDUE

Les produits sont garantis contre tout défaut de fabrication pendant une durée de 1 an, à compter de la date de livraison. Les pièces détachées sont garanties contre tout défaut de fabrication pendant une durée de 90 jours à compter de la date de livraison. Les interventions au titre de la garantie ne sauraient avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci. La présentation de la facture sera exigée lorsque la garantie sera invoquée.

La garantie du constructeur est strictement limitée au remplacement gratuit de la pièce ou des pièces reconnues défectueuses.

Le constructeur est dégagé de toute obligation de remplacement si la réclamation du client ne parvient pas dans le délai de garantie susvisé.

Dès que l'accord de principe est donné par le constructeur pour le retour des pièces, celles-ci doivent être expédiées franco de port et d'emballage dans les quinze jours : les frais de démontage et de remontage ne peuvent en aucun cas être à la charge du constructeur et aucune indemnité ne peut lui être demandée à titre de dommages-intérêts pour quelque cause que ce soit.

La garantie légale de l'article 1641 du Code Civil concernant les vices cachés est légalement applicable.

ARTICLE 16 : GARANTIE - EXCLUSION

Le constructeur ne peut être rendu responsable des conséquences directes ou indirectes des défauts ou anomalies tant sur les personnes et les biens et il est par ailleurs expressément stipulé que la charge de l'installation des appareils ne lui incombe aucunement. Les joints, vitres, ampoules et les pièces d'usure sont hors garantie.

La garantie enfin ne peut intervenir si les appareils ont fait l'objet d'un usage anormal et ont été utilisés dans les conditions d'emploi autres que celles pour lesquelles ils ont été construits.

Elle ne s'appliquera pas non plus en cas de détérioration ou d'accident provenant de négligence, défaut de surveillance, d'entretien ou provenant d'une transformation de matériel.

Sur les appareils émaillés, les craquelures ne sont jamais considérées comme un défaut de fabrication. Elles sont la conséquence des différences de dilatation "tôle-émail" et ne changent en rien la valeur de l'adhérence.

De même la garantie ne jouera pas pour les vices apparents dont l'acquéreur devra se prévaloir dans les conditions de l'article relatif à la réception (Article 7 et suivants).

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du constructeur, et ce, même si le constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques.

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque



Rieber

Rieber France
8 rue du Périgord - BP 37 - 68272 WITTENHEIM Cedex
Tél. 03 89 62 50 60 - Fax 03 89 57 17 94
E-mail: crieker@rieber-france.fr - www.rieber-france.fr