



thermoport® - Conteneur de transport d'aliments



Les illustrations montrent des exemples de configuration qui ne correspondent pas forcément au matériel livré.



Tenir compte de la notice d'instructions
Notice d'instructions originale

TÉLÉCHARGEMENT : NOTICES D'UTILISATION

Code QR près de la plaque



signalétique



FR

Dernière mise à jour : 2025-01-13

Rieber

The mobile kitchen company.

Rieber Professional. Nos solutions vous garantissent la qualité, la sécurité et surtout l'efficacité énergétique et la rentabilité.

CHECK HACCP – En matière de documentation HACCP, la plate-forme CHECK CLOUD vous propose CHECK HACCP, un système d'enregistrement numérique de la température simple, fiable et transparent.

En outre, d'autres fonctionnalités numériques sont disponibles pour la gestion de l'hygiène et des services. La réponse numérique et automatisée aux notes éparpillées du système analogique.



Table des matières

1	Historique des révisions	4
2	Remarques importantes	4
2.1	Éléments composant la documentation technique	4
2.2	Utilisation de la notice	5
2.3	Conventions de mise en forme	6
2.4	Présentation des consignes de sécurité	6
2.5	Conseils pour choisir le TP qui convient à votre besoin spécifique	7
3	Consignes de sécurité	8
3.1	Comportements de base	8
3.2	Concernant l'utilisation des appareils électriques	8
3.3	Obligations de l'exploitant	9
3.4	Exigences relatives à la qualification du personnel	10
3.5	Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) pour le personnel	10
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	11
3.6.1	Risques lors du transport	11
3.6.2	Risques de nature électrique	13
3.6.3	Risques de brûlure et d'échaudure	13
3.6.4	Risques liés au réfrigérant	14
3.6.5	Danger d'étouffement	14
3.6.6	Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants	14
3.6.7	Dispositifs de contrôle et de sécurité	14
3.6.8	Consultez les informations d'identification du produit et veillez à les conserver	15
3.7	Règlementations à respecter	16
3.8	Comportement à adopter en cas d'urgence	16
4	Destination du produit	17
5	Description de l'appareil	19
5.1	Dénomination	19
5.2	Caractéristiques techniques	20
5.2.1	Caractéristiques générales	20
5.2.2	TP 3000 U chauffant, ainsi que TP 3000, (en acier inoxydable)	26
5.2.3	TP 2000 U chauffant, ainsi que TP 2000, (en acier inoxydable)	27
5.2.4	TP 3000 hybride chaud/froid actif et chaud/froid passif, (en acier inoxydable)	28
5.2.5	TP 1600 DU chauffant et TP 1600 U chauffant et TP 1600, (en acier inoxydable)	29
5.2.6	TP 1400 U chauffant, ainsi que TP 1400, (en acier inoxydable)	30
5.2.7	TP 1000 DU et TP 1000 H et TP 1000 N, (en acier inoxydable)	31
5.2.8	TP 105 L, (en acier inoxydable)	32
5.2.9	TP réfrigéré de manière active, (mobile, en acier inoxydable)	33

5.2.10	TP 6000 Maxi pour les banquets, (mobile, en plastique)	35
5.2.11	TP 6000 KB chauffant et TP 6000 K, (en plastique)	37
5.2.12	TP 4.0 1000 KB à circulation d'air et TP 1000 K, (en plastique)	38
5.2.13	TP 600 KB et TP 600 K, (en plastique).....	39
5.2.14	TP 100 K hybride, TP 100 KB chauffant, TP 100 K, TP 100 KB-CNS, (en plastique).....	40
5.2.15	TP 50 KB chauffant et TP 50 K, (en plastique).....	42
5.3	Remarques sur les accessoires	43
5.3.1	Arrimage du transport.....	43
5.3.2	Chariot de transport / distribution	44
5.3.3	SYSTÈME D'EXPLOITATION gastronorm360	45
5.3.4	La cuisine mobile catering® kitchen	46
5.3.5	CHECK HACCP	46
5.3.6	Extrait du catalogue de prix Rieber.....	46
6	À savoir - de la livraison au premier nettoyage	47
7	Remarques concernant l'usage	48
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage	48
7.2	Tempérer thermoport® au préalable	50
7.3	Régulation de la température du chauffage à circulation d'air	51
7.3.1	... avec une fermeture à baïonnette	51
7.3.2	... avec fermeture à déclic.....	53
7.4	Régulation de température pour TP réfrigéré de manière active, (en acier inoxydable)	54
7.5	Maintien actif au frais	55
7.6	Certains TP peuvent être utilisés comme bain-marie	55
7.7	Verser les repas dans des récipients	55
7.8	Transport des TP	56
7.9	Nettoyez le TP quotidiennement après l'usage	57
7.10	Empilage / stockage des TP	57
7.11	Remarque sur les modifications/transformations autorisées	58
8	Nettoyage, maintenance et entretien.....	59
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien	59
8.2	Produits de nettoyage pour l'inox	60
8.3	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.....	61
8.4	Intervalles	63
8.5	TP chauffant	64
8.5.1	Démontage et montage du chauffage	64
8.5.2	Gardez le chauffage propre.....	66
8.6	TP réfrigéré de manière active, (en acier inoxydable)	66
8.6.1	Démontage et montage du ventilateur à circulation d'air	66
8.6.2	Garder la grille d'aération propre.....	67
8.7	Informations sur le nettoyage.....	67
8.8	Remarque sur le stockage	68
8.9	Maintenir le produit au sec en état de service	68
9	Dysfonctionnements/SAV	69
10	Responsabilité et garantie.....	70
11	Adresse du fabricant	71

1 Historique des révisions

Révision	Modification
2011-05-06	Première édition
2012-02-28	Conduite de raccordement électrique VDE, page 21, chargement des appareils mobiles ; extrait de la déclaration de conformité CE
2013-02-27	Complément des consignes de sécurité
2013-04-04	Mise en œuvre des mesures de gestion de la qualité
2014-11-05	Poids et chargement max. complétés, consigne de sécurité modifiée, structure modifiée conformément à EN 60335-1
2017-07-05	Compléments ; adaptation au catalogue de prix Rieber
2017-09-21	Chauffage à circulation d'air réglable ; désignation
2017-12-11	Petites améliorations
2019-02-01	Courbe de température selon DIN EN 12571
2019-11-04_f1	TP 1000 K cool, (en plastique)
2021-03-10	TP 1600k/2000k/3000k avec réfrigérant R290
2021-04-14	Indication de danger R290
2023-04-04	Nouvelles images
2025-01-13	Réfrigérant pour l'appareil de réfrigération

2 Remarques importantes

thermoport[®] est souvent abrégé en TP

2.1 Éléments composant la documentation technique

Les documents peuvent être consultés via le code QR sur votre appareil, plaque signalétique.

- Notice d'utilisation
- Déclaration de conformité
- Fiche de données de sécurité de l'UE sur les réfrigérants
- Produits de nettoyage pour l'inox
- Choisissez la méthode de nettoyage appropriée

De plus :

- Pièces de rechange et instructions nécessaires.
www.riever.de
Sélectionnez « →S.A.V » en haut dans la barre d'affichage.
- Vous souhaitez recevoir la notice d'instructions dans une autre langue ?
www.riever.de
Sélectionnez « →S.A.V » en haut dans la barre d'affichage.
- Informations sur CHECK HACCP
www.riever.de
Sélectionnez « → Service » en haut sur la barre d'affichage.

2.2 Utilisation de la notice

Cette notice d'utilisation contient des informations importantes pour une utilisation sûre et correcte de l'appareil.



- Lisez impérativement la notice d'instructions avant la première utilisation.
- Conservez cette notice et transmettez-la au nouvel utilisateur si vous cédez l'appareil.

Nos clients ont souvent souhaité avoir une notice compacte pour remplacer les nombreuses notices relatives aux variantes de ce produit qui présentent des fonctions similaires.

Si vous remarquez une erreur ou un oubli, merci de bien vouloir nous en faire part immédiatement. Votre aide nous permettra de nous perfectionner encore davantage.

Vous pouvez inscrire vos remarques ici 😊

Notez les coordonnées de votre interlocuteur du service après-vente de Rieber :



2.3 Conventions de mise en forme

- Les énumérations sont présentées de la manière suivante.

- Les actions sont signalées par une flèche.

■ Le résultat d'une action est signalé ainsi.



Voir « . . . » les liens sont représentés en italique et en bleu.



ATTENTION

Signale un dégât matériel possible, à l'exclusion des dommages corporels. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.



Conseil d'utilisation

- Mention ou conseil utile

2.4 Présentation des consignes de sécurité

Les mentions DANGER - AVERTISSEMENT - PRUDENCE spécifient le niveau de dangerosité d'une situation concrète pour l'intégrité physique. Vous pouvez éviter les blessures en respectant les règles de comportement indiquées.

Le triangle symbolise un « danger général ».



DANGER

Signale un **danger immédiat**.

Le non-respect de cet avertissement entraîne des **blessures graves ou mortelles**.



AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.

Le non-respect de cet avertissement **peut** entraîner des **blessures graves ou mortelles**.



ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

Le non-respect de cet avertissement **peut entraîner des blessures légères**.

2.5 Conseils pour choisir le TP qui convient à votre besoin spécifique

Le **thermoport**® en plastique est robuste pour les exigences variées de transport.

Le **thermoport**® en acier inoxydable est adapté pour les occasions festives.

Et voici un récapitulatif des avantages

- Très bonnes valeurs d'isolation
- Satisfaisant à la norme GN
- Hygiénique. Surfaces lisses sans coins cachés
- Rails de protection du sol interchangeables
- Portes faciles à décrocher
- **Rieber thermoport**® en plastique et en acier inoxydable peuvent être combinés entre eux, empilés et déposés sur les chariots Rieber de transport ou de distribution — pour un transport antidérapant et sécurisé.
- **CHECK HACCP** – le système numérique évolutif pour une mesure de température simple, sûre et transparente. En outre, d'autres fonctionnalités numériques sont disponibles pour la gestion de l'hygiène et des services.



Voir « CHECK HACCP » page 46

Abréviations employées

thermoport® est souvent abrégé en **TP**

Petite aide concernant le classement des modèles :

TP	—	thermoport®
TP 4,0		... symbolise la nouvelle génération comme industrie 4.0
TP	6000 — 3000 2000 1600 1400 1000 105 50	... le nombre signale la taille dans l'ordre
TP	U	... avec un chauffage à circulation d'air /TP en acier inoxydable
TP	DU	... avec un chauffage à circulation d'air et couvercle en haut /TP en acier inoxydable
TP	L	... chargement par le dessus /TP en acier inoxydable
TP	K	... (K) plastique
TP	KB	... (K) plastique / (B) chauffant
TP	KB -A	... (K) plastique / (B) chauffant ; régulation de la température sans affichage
TP	KB -D	... (K) plastique / (B) chauffant ; régulation de la température avec affichage numérique
TP	K	... (K) plastique / TP en plastique
TP	K cool	... (K) TP en plastique (cool) avec appareil de réfrigération / ventilateur d'air pulsé

3 Consignes de sécurité

Ce chapitre informe des risques et dangers résiduels susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation conforme de l'appareil. Les consignes de sécurité présentées ont un caractère général.

Les consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans la notice avant la situation ou l'action en question.

3.1 Comportements de base

Cet appareil est conforme à l'état de l'art actuel et aux réglementations en matière de sécurité. Néanmoins, certains dangers ne peuvent être exclus.

- N'utilisez jamais l'appareil comme escabeau ou comme surface de dépose.
- N'utilisez cet appareil que s'il est en parfait état et respectez les instructions figurant dans la notice.
- Assurez-vous que l'appareil, quelle que soit son ancienneté, soit toujours intégré dans son environnement dans des conditions propres à garantir la sécurité.
- Ne procédez à aucune modification de l'appareil, ni à aucun aménagement.

3.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

Consignes de sécurité mentionnées dans la norme EN 60745-1 :

Poste de travail

- Gardez votre emplacement de travail propre et rangé. Le désordre et les défauts d'éclairage peuvent entraîner des accidents.
- Tenez les enfants et les personnes tierces à distance durant l'utilisation du produit.

Sécurité électrique

- La fiche mâle doit être adaptée à la prise. La fiche ne doit être modifiée d'aucune manière. N'utilisez pas d'adaptateur en association avec des appareils mis à la terre de protection. L'utilisation de fiches non modifiées et de prises adaptées réduit le risque de décharge électrique.
- Évitez tout contact corporel avec les surfaces mises à la terre telles que tuyaux, chauffages, fourneaux et réfrigérateurs. Le risque de décharge électrique est supérieur si votre corps est mis à la terre.
- Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
- Lorsque vous sortez les aliments de l'appareil, veillez à ne renverser aucun liquide tel que de la sauce sur le thermoport®. Vous risquez de recevoir un choc électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher la fiche de la prise électrique. Saisissez la fiche elle-même. Tenez le câble éloigné de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives ou des pièces d'appareil en mouvement. Les câbles endommagés ou enchevêtrés augmentent le risque de décharge électrique.
- Si vous utilisez un appareil électrique en plein air, employez uniquement des rallonges électriques agréées pour l'extérieur. L'utilisation d'une rallonge appropriée pour l'extérieur réduit le risque de décharge électrique.
- Risque d'incendie en raison de l'accumulation de chaleur. Déroulez toujours le câble de l'enrouleur afin d'éviter toute accumulation de chaleur, voire un incendie. Le raccordement doit être protégé contre les projections d'eau. Il doit être en caoutchouc ou revêtu de caoutchouc.

Sécurité des personnes

- Soyez concentré, prêtez attention à ce que vous faites et soyez raisonnable dans l'utilisation de l'appareil électrique. N'utilisez pas l'appareil en cas de fatigue, ni sous l'influence de l'alcool, de médicaments ou de stupéfiants.
Un moment d'inattention lors de l'utilisation peut entraîner des blessures sérieuses.

- Évitez toute mise en service inopinée. Assurez-vous que le commutateur est bien en position « ARRÊT » avant de mettre la fiche dans la prise. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position « MARCHÉ » peut être une source d'accidents.

Diligence dans l'usage des appareils électriques

- Entrez les appareils électriques inutilisés hors de portée des enfants. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par une personne qui n'est pas familiarisée avec son fonctionnement ou qui n'a pas lu la présente notice. Les appareils électriques peuvent être dangereux lorsqu'ils sont utilisés par une personne inexpérimentée.
- Prenez soin de l'appareil. Vérifiez que les éléments mobiles fonctionnent parfaitement et qu'aucune pièce ne présente d'endommagement susceptible d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil. Faites réparer les pièces endommagées avant de remettre l'appareil en marche. Bon nombre d'accidents sont dus à des appareils électriques mal entretenus.
- Utilisez l'appareil électrique, les accessoires, etc. conformément aux instructions de la présente notice et à l'usage prévu pour ce type spécifique d'appareil. Tenez compte des conditions de travail et de l'activité à exercer. L'utilisation d'appareils électriques à d'autres fins que celles prévues peut entraîner des situations dangereuses.

Service technique

- Confiez la réparation de l'appareil uniquement à du personnel qualifié et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Vous garantirez ainsi la sécurité d'utilisation de l'appareil.

3.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant

L'exploitant est la personne qui exploite l'appareil elle-même à des fins professionnelles ou lucratives ou en cède l'utilisation/l'usage à un tiers et qui assume la responsabilité juridique de l'appareil au regard de la protection de l'utilisateur, du personnel ou de tiers pendant toute la durée de l'exploitation.

Obligations de l'exploitant

L'appareil est utilisé dans un cadre professionnel. L'exploitant de l'appareil est donc soumis aux obligations légales en matière de sécurité au travail.

Outre les instructions de sécurité figurant dans la présente notice, les consignes de sécurité, de prévention des accidents et de protection de l'environnement applicables au domaine d'utilisation de l'appareil doivent être respectées.

Il convient notamment de tenir compte des règles suivantes :

- L'exploitant doit s'informer des dispositions applicables en matière de sécurité au travail et procéder à une évaluation de la dangerosité, afin de déterminer les dangers supplémentaires résultant des conditions de travail spécifiques sur le lieu d'exploitation de l'appareil. Il devra ensuite les intégrer aux instructions de service pour l'exploitation de l'appareil.
- L'exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l'appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l'état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.
- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l'installation, l'utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.
- L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui ont affaire à l'appareil ont bien lu et assimilé la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.
- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

L'exploitant doit également veiller à ce que l'appareil soit toujours en parfait état de marche. Par conséquent :

- L'exploitant doit veiller à ce que les intervalles de maintenance décrits dans la présente notice soient respectés.
- L'exploitant doit faire contrôler régulièrement le bon fonctionnement et l'intégrité de tous les équipements de sécurité.
- L'exploitant doit veiller à ce que les raccordements de fluides soient appropriés.
- L'exploitant doit veiller à ce que les mesures de sécurité incombant au client soient bien mises en œuvre.

3.4 Exigences relatives à la qualification du personnel

La sécurité de l'exploitation requiert des compétences techniques et des qualifications personnelles appropriées.

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables ».
- Seules les « **personnes initiées** » au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être répétées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les « **personnes spécialisées** » sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.
Selon la norme CEI 60204-1, une personne qualifiée est une « personne possédant la formation et l'expérience lui permettant de percevoir les risques et d'éviter les dangers liés au fonctionnement ou à la maintenance d'un produit ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens.
Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.
- Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un **frigoriste** ou le service après-vente de Rieber.
- Seul le personnel de service autorisé et instruit à cet effet est autorisé à ouvrir/fermer le boîtier du chauffage pour le nettoyer soigneusement.
- Pendant la période de garantie légale, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente du fabricant.



« *Responsabilité et garantie* », page 70

3.5 Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) pour le personnel

Les normes réglementent les caractéristiques de performance des chaussures de sécurité. Il s'agit ici de chaussures de sécurité protégeant les orteils. Les chaussures de sécurité S1 sont des chaussures de protection devant être dotées d'une coque de protection des orteils. Comme pour les chaussures de sécurité S2 et S3, cette coque de protection offre une résistance de 200 joules. Ces exigences relatives aux chaussures de sécurité sont réglementées par la norme EN 20345:2004.

- Veuillez-vous assurer que le personnel porte les équipements de protection individuelle (EPI) adapté à chaque situation.

- Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures aux mains et aux doigts en cas de contact avec le chauffage qui chauffe jusqu'à 100 °C.

3.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

Ce chapitre informe l'utilisateur des consignes de sécurité générales spécifiques à l'appareil. Les autres consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans la notice avant la situation ou l'action en question.

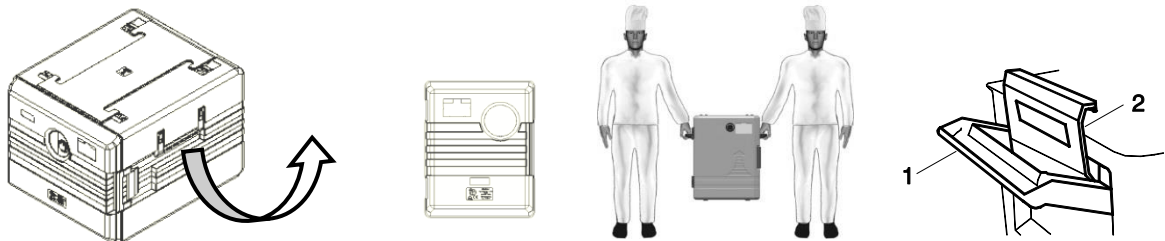
3.6.1 Risques lors du transport

thermoport[®] portable

- Il existe des risques de blessure en soulevant et en portant des charges lourdes. Seules les personnes adéquates et formées à ce sujet sont y autorisées. En cas de problème physique, veuillez contacter votre responsable.

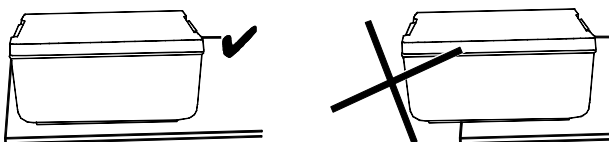


Chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43 et suivantes, section « APPAREILS MOBILES » ...les petits assistants



- Lors du transport, saisir par la poignée (1) et pas par la fermeture à clipser (2). Saisissez les poignées de transport dépliées.

Exemple



- Déposer le TP en toute sécurité.
- Faites attention à poser de manière sûre le TP portable avec une porte : placez l'appareil assez loin du bord pour que la porte puisse reposer sur la surface de pose, quand il est vidé.
- Empiler seulement avec des TP qui conviennent, car ils risquent sinon de basculer ou de tomber. Soyez réaliste et responsable dans l'appréciation de la hauteur à laquelle vous pouvez empiler les appareils. Notre recommandation : Empilez 2 TP empilables l'un sur l'autre.
- Gardez la porte/le couvercle fermé lors du transport.

thermoport® mobile

- Ne tirez jamais sur l'appareil, poussez-le uniquement par sa poignée de poussée. Cela vous garantit de maîtriser parfaitement les mouvements et d'accéder rapidement au frein d'arrêt des roues. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée pour éviter des dommages matériels.
- Garder la porte/le couvercle fermé lors du transport.
- La surface sur laquelle l'appareil est déplacé doit être si possible plane.
- Si nécessaire, le chariot doit être déplacé par deux personnes.
- Actionnez les deux 'freins' pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de se déplacer inopinément. Garez-le toujours sur un sol plat.
- Pour éviter de vous blesser, portez des chaussures de sécurité.
- Les appareils mobiles ne doivent pas être déplacés autrement que manuellement. Le transport assisté mécaniquement, notamment par chariot élévateur ou gerbeur, est strictement interdit.



ATTENTION

Les inégalités du sol, telles que les arêtes ou les rebords sont susceptibles d'endommager les galets.

- Ne déplacez l'appareil que sur des sols parfaitement plats et lisses. L'appareil ne doit en aucun cas être déplacé/tiré sur des arêtes vives.
- Tenez compte de la hauteur de marche autorisée maximum 4 mm, sans quoi les roues pourraient être endommagées.
- N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises. Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.

Arrimage du chargement


Le § 22 du Code de la route allemand (StVO) exige de ranger et d'arrimer le chargement de manière à ce qu'il ne puisse pas glisser, se renverser, rouler, tomber ou générer un bruit évitable même en cas de freinage brusque ou d'embarquée soudaine. Le conducteur, le propriétaire, l'expéditeur sont responsables de l'arrimage du chargement.

- Arrimez le chargement.



Voir l'arrimage du transport au chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43

3.6.2 Risques de nature électrique

-  **Danger d'électrocution. Danger de mort !**
Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité.

Risques au contact des liquides et des aliments non couverts. Du liquide peut pénétrer dans le chauffage à air pulsé ou l'appareil de réfrigération.

- Transporter les liquides et les repas uniquement dans des récipients fermés.
Notre recommandation : utilisez des récipients GN, ainsi que des thermoplates[®] avec un couvercle emboîtable et étanche à l'eau de Rieber.
- Transportez le TP rempli de boisson avec son connecteur électrique en position de travail.
- Avant chaque nettoyage, couper le courant sur l'appareil, puis démonter le chauffage électrique ou l'appareil de réfrigération amovible. Les pièces électriques doivent être nettoyées uniquement avec un **chiffon légèrement humide** et essuyées à l'aide d'un **chiffon sec**.
- Avant chaque transport, débranchez le câble d'alimentation en le saisissant par la fiche secteur.
- Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.

Risques en cas de chauffage souillé.

- Ne piquez pas à travers les grilles d'aération.
- Seul le personnel de service autorisé et instruit à cet effet est autorisé à ouvrir/fermer le boîtier du chauffage pour le nettoyer soigneusement. Adressez-vous si nécessaire au S.A.V. du fabricant.



Voir « Exigences relatives à la qualification du personnel », page 10

Risques en cas d'humidité et d'une température ambiante inférieure à + 2 °C.

- Ne pas tempérer ou stocker à moins de +2 °C, l'eau de condensation peut sinon entraîner des courants électriques de fuite superficielle. Utiliser uniquement dans des conditions ambiantes ou un local sec. Un courant de fuite superficielle peut être dangereux.

Risques dans les locaux humides. L'exploitant est tenu de respecter les prescriptions légales, par exemple, les prises électriques doivent être installées à une hauteur minimale de 1 m et doivent être équipées d'un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.

- N'utilisez aucune rallonge dans les locaux humides.

3.6.3 Risques de brûlure et d'échaudure

- Risques de brûlure en cas de contact avec un chauffage électrique qui chauffe jusqu'à 100 °C. Laissez d'abord refroidir le chauffage pendant environ 20 minutes. Portez des gants de protection.
- Risques d'ébouillement en cas de contact avec de la nourriture liquide chaude. Conserver les repas dans des récipients et fermer ceux-ci avec un couvercle.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion.

3.6.4 Risques liés au réfrigérant

- **DANGER !** Le réfrigérant est un gaz extrêmement inflammable.
- En cas de présence d'un grand nombre d'appareils réfrigérés au même endroit, veillez, par précaution, à ce que la ventilation et l'aération soient bien assurées.

3.6.5 Danger d'étouffement

- Danger d'étouffement en cas d'enfermement dans l'appareil. Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil.

3.6.6 Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 12 ans ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que des personnes qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, du moment qu'elles sont encadrées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Des risques spéciaux sont liés aux différents accessoires pouvant être utilisés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.

3.6.7 Dispositifs de contrôle et de sécurité

- En cas de régulation et de système électrique défectueux, l'appareil s'arrête automatiquement ou bien la température maximale admissible n'est pas dépassée.
- Les chauffages à air pulsé avec fermeture à baïonnette se distinguent par la disposition des trous de serrure.
- De la vapeur chaude peut aussi s'échapper avec un régulateur de vapeur fermé par la porte du TP chauffant en acier inoxydable. Laissez en cas de besoin plus de vapeur s'échapper avant d'ouvrir la porte en ouvrant ou tournant pour cela le régulateur de vapeur.
- Le couvercle en plastique convient par sa forme, largeur réduite de la fente. La vapeur peut s'échapper, la pression est compensée.
- Pour renforcer la sécurité, il est conseillé de placer un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA en amont de l'appareil.
- Poignée pour pousser le TP mobile : Ne tirez jamais sur l'appareil, poussez-le uniquement par sa poignée de poussée. Cela vous garantit de maîtriser parfaitement les mouvements et d'accéder rapidement au frein d'arrêt des roues.
- Le câble de raccordement, qui est résistant à la chaleur jusqu'à 120 °C, ne peut pas être confondu en raison de la forme du connecteur.
- **Rieber thermoport®** en plastique et en acier inoxydable peuvent être combinés entre eux, empilés et déposés sur les chariots Rieber de transport ou de distribution — pour un transport antidérapant et sécurisé.



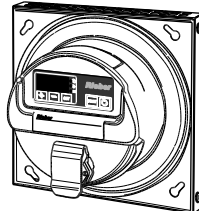
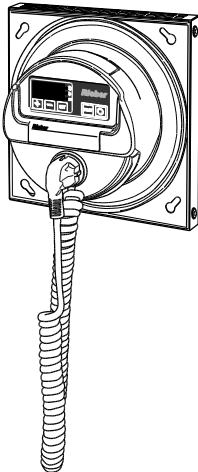
Chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43 et suivantes,
section « APPAREILS MOBILES » ...les petits assistants

3.6.8 Consultez les informations d'identification du produit et veillez à les conserver.

La plaque signalétique sur l'appareil fournit les indications légales exigées sur le produit.

REMARQUE : La garantie cesse en cas de marquage endommagé voire illisible du produit. Adressez-vous rapidement au service après-vente Rieber en cas de dommages matériels.

Chauffage avec une fermeture à baïonnette



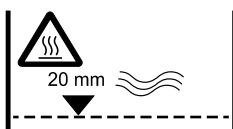
Le dos indique :
 → Danger d'électrocution. Danger de mort !
 → Surface chaude
 → Garder éloigner de l'humidité
 → Respecter la notice d'utilisation

Chauffage avec une fermeture à déclic



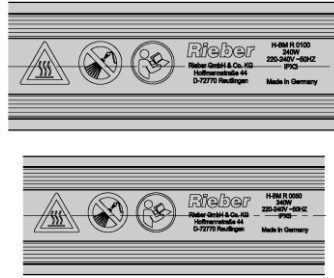
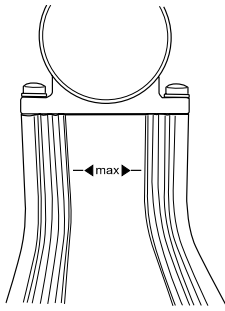
Le dos indique :
 → Danger d'électrocution. Danger de mort !
 → Surface chaude
 → Garder éloigner de l'humidité
 → Respecter la notice d'utilisation

Bain-marie



Le dessus du récipient indique :
 → Surface chaude
 → pour le « chauffage humide », versez 2 cm d'eau dans le bain-marie

Bain-marie



Le biseau de chauffage indique :

→ la hauteur maximale de remplissage avec de l'eau

→ Surface chaude

→ Indice de protection IPX3, protection contre les chutes d'eau vaporisée jusqu'à 60 °C à la verticale

→ Respecter la notice d'utilisation

H-BM R 0050 → concerne TP 50 KB chauffant

H-BM R 0100 → concerne TP100 KB chauffant

Marquage sur l'appareil de réfrigération



Le couvercle de protection est plombé.

L'appareil de réfrigération est marqué d'un symbole de danger.

3.7 Règlements à respecter

Outre cette notice d'utilisation, une série de réglementations relatives à la prévention des accidents et d'autres directives en vigueur doivent impérativement être respectées pour l'exploitation des stations de cuisine ; par exemple, les dispositions HACCP pour le respect des exigences en matière d'hygiène.

La durée maximale de maintien au chaud selon le système HACCP est de 2 heures.

3.8 Comportement à adopter en cas d'urgence

- En cas d'urgence, toujours couper immédiatement le courant en détachant la fiche de raccordement électrique.

⚠ Premiers secours en cas de brûlures, ébouillancements, écrasement, ainsi qu'électrification :

- Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.
- Déposez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence, ainsi que les instructions, à proximité du lieu d'utilisation. Familiarisez-vous avec la notice d'utilisation de l'appareil.



Conseil d'utilisation

- Informez-vous en détail à l'aide des instructions d'utilisation internes à l'entreprise.
- Nous recommandons d'effectuer des entraînements pour les cas d'urgence deux fois par an.

4 Destination du produit

Ce chapitre décrit les conditions d'utilisation conformes et prévient de toute erreur d'utilisation ou utilisation abusive prévisible dans l'intérêt de votre sécurité. Utilisez l'appareil conformément à sa destination.

▲ Utilisation systématiquement conforme à la destination :

- Pour le service dans les secteurs du catering, de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle, mais aussi des soins à la personne ainsi que la restauration scolaire. À propos de la distribution / répartition des repas. Ne convient pas à un usage domestique privé.
- Transporter les repas et les liquides uniquement dans des récipients fermés. Protéger les appareils électriques thermoport® de l'humidité, du liquide pourrait sinon pénétrer par exemple dans le chauffage à air pulsé ou l'appareil de réfrigération. Notre recommandation : utilisez des récipients avec un couvercle emboîtable et étanche à l'eau, comme thermoplates® ainsi que des récipients GN de Rieber.
- Transporter TP en position d'utilisation.
- Le port / le soulèvement d'un TP chargé est uniquement autorisé par du personnel formé et qui y convient.
- Transportez toujours l'appareil dans la position dans laquelle il est utilisé. Notre recommandation : Empilez au maximum 2 TP empilables l'un sur l'autre. Lorsque vous les montez les uns sur les autres, veillez à ce que les rails de guidage des deux appareils s'engrènent.
- Pour éviter les blessures ainsi que les brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public doit se faire uniquement sous surveillance. Portez un équipement de protection individuelle contre les brûlures et l'ébouillement.
- Transportez l'appareil à l'horizontale pour éviter de s'ébouillanter. Faites attention au niveau de remplissage admissible de l'eau marqué sur le produit. Ouvrez le couvercle avec précaution.
- Démontez le chauffage avant de nettoyer l'appareil chauffant. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
- Si besoin, tempérez le TP dans la chambre chaude ou froide, dans la plage de + 2 °C à + 85 °C.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques.
- Le responsable du travail, par exemple le chef de cuisine, est responsable de l'utilisation concrète qui est faite du TP.
- Emploi uniquement autorisé par du personnel de service instruit à cet effet et qui convient.

thermoport®

- Le TP sert au transport isotherme des repas réchauffés ou refroidis. Transport des repas prêts à être servis. Transportez le TP avec la porte/le couvercle fermé(e) et la fiche secteur débranchée.

thermoport® avec chauffage à circulation d'air

La ventilation de la chaleur rayonnante entraîne un courant d'air intense et homogène.

- Pour garder les repas au chaud de manière isotherme. Répartition de chaleur plus homogène par commande électrique réglable pour le chauffage et la circulation d'air.

thermoport® avec chauffage/chaleur rayonnante statique

La chaleur rayonnante émise par la surface de chauffe crée un courant d'air. Exemples : TP 100 KB-CNS avec chauffage de surface dans le corps au niveau du fond et sur le côté, ainsi que TP 100 KB avec chauffage à biseau.

- Pour garder les repas au chaud de manière isotherme.

thermoport® pour garder au frais

Maintien au frais avec un accumulateur de froid ou TP refroidi de manière active.

- Pour garder au frais les repas et les boissons réfrigérés. Garder au frais entre +2 °C et +8 °C.
Ajouter des aliments pré-réfrigérés à la température de stockage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de chaleur.
- Chaque jour, après l'avoir utilisé, l'appareil doit être mis hors tension et nettoyé soigneusement après avoir placé les aliments et boissons dans un autre système de réfrigération adapté.

▲ Dans la mesure du possible, vous devez prévenir toute utilisation incorrecte ou abusive :

- Protéger les appareils électriques thermoport® de l'humidité, du liquide pourrait sinon pénétrer par exemple dans le chauffage à air pulsé ou l'appareil de réfrigération. Veillez donc à transporter les repas et les liquides uniquement dans des récipients fermés.
- Empiler seulement avec des TP qui conviennent, car ils risquent sinon de basculer ou de tomber. Soyez réaliste et responsable dans l'appréciation de la hauteur à laquelle vous pouvez empiler les appareils.
- Faites attention à poser le TP de manière sûre.
Exemple avec la taille 1000 : placez l'appareil assez loin du bord pour que la porte puisse reposer sur la surface de pose, quand il est vidé.
- Transportez le TP avec la porte/le couvercle fermé(e) et la fiche secteur débranchée.
- Pour débrancher le câble de raccordement, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le câble.
- Ne pas utiliser le TP pour poser dessus des récipients de transport chauds.
- Ne pas jeter le TP, mais le manier avec précaution.
- N'utilisez pas le TP comme escabeau.
- Ne déposez jamais le TP sur des plaques de cuisson chaudes ou des plans inclinés.
- Ne placez jamais le TP dans le four pour le réchauffer.
- N'utilisez jamais le TP comme système de chauffage ou de climatisation.
- Ne recouvrez jamais le chauffage avec du tissu ou quelque chose de similaire.
- Protéger la position du thermoport® lors du transport.



Voir l'arrimage du transport au chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43

- Gardez les parties électriques du TP comme le chauffage et le dispositif de refroidissement éloignées des projections d'eau, notamment de l'appareil à jet de vapeur.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion. Ne gardez pas les plats au chaud avec beaucoup de boissons fortement alcoolisées.
- N'utilisez pas l'appareil en acier inoxydable dans des conditions d'environnement agressives, par exemple une atmosphère très saline dans le cas d'un lieu à proximité immédiate de la mer ou une atmosphère chlorée comme une piscine car le matériau en inox pourrait être endommagé.
- Ne tirez, ni ne poussez jamais l'appareil par-dessus des bords acérés, vous risqueriez de l'endommager.
- N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises.
Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.
Il n'est pas exclu que les roues soient endommagées ou rendues inutilisables par les seuils de porte ou par des joints à arêtes vives.

- Les appareils mobiles ne doivent pas être déplacés autrement que manuellement. Tout transport assisté mécaniquement, notamment par chariot élévateur ou gerbeur, est interdit.
- N'utilisez pas le chauffage du TP chauffant d'une autre manière, par exemple pour chauffer d'autres récipients ou comme chauffage domestique indépendant.

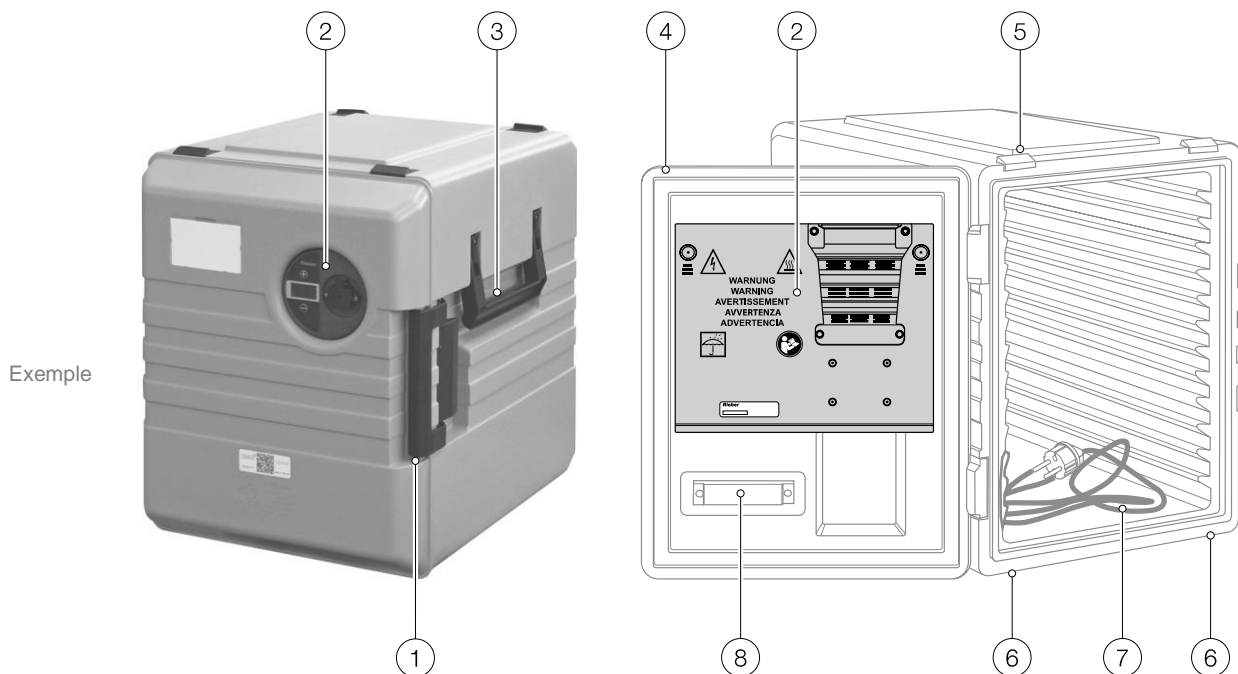
5 Description de l'appareil

Ce chapitre donne des informations utiles sur la structure et le fonctionnement de cet appareil.

5.1 Dénomination

Désignation des pièces

Il est important de connaître la dénomination des pièces ci-après pour bien comprendre la notice d'utilisation.



TP 1000 KB chauffant avec chauffage numérique à circulation d'air

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Serrure de la porte | 6 Glissière d'empilage |
| 2 Chauffage à circulation d'air | 7 Câble du secteur, à l'intérieur |
| 3 Poignées de levage de l'appareil, sur les deux côtés | 8 Capteur CHECK (option) |
| 4 Porte | |
| 5 Coins d'empilage | |

5.2 Caractéristiques techniques

5.2.1 Caractéristiques générales

5.2.1.1 Raccordement électrique

Tension nominale / fréquence du réseau 1N CA 230 V 50/60 Hz

Raccordement électrique Environ 2 m de longueur de câble ; type H05RN-F 3x1,0 mm²

5.2.1.2 Indice de protection

Indice de protection avec TP chauffant

Indice de protection dans l'état d'utilisation du TP avec la fiche d'alimentation branchée IPX4 conforme à la norme DIN EN 60529
→ Protection contre les éclaboussements et les projections d'eau

Indice de protection du chauffage à l'état démonté IPX3 conforme à la norme DIN EN 60529
→ Protection contre les chutes d'eau vaporisée jusqu'à 60 °C à la verticale

Indice de protection avec TP en acier inoxydable pour conserver au frais avec refroidissement à air pulsé activé

Indice de protection dans l'état d'utilisation du TP avec la fiche d'alimentation branchée IPX4 conforme à la norme DIN EN 60529
→ Protection contre les éclaboussements et les projections d'eau

Indice de protection du ventilateur faisant circuler l'air à l'état démonté IPX3 conforme à la norme DIN EN 60529
→ Protection contre les chutes d'eau vaporisée jusqu'à 60 °C à la verticale

5.2.1.3 Boîtier

Boîtier /
Porte / couvercle

En acier au chrome-nickel : corps isolé par une double paroi, intérieur étanche par soudage.

Porte / couvercle sont équipés d'un joint d'étanchéité élastique. Le joint est amovible.

Résistant à la température thermique de - 20 °C à + 85 °C.

En plastique : pellicule plastique non poreux, étanche par soudage.

Le couvercle en plastique convient par sa forme, largeur réduite de la fente.

Résistant à la température thermique de - 20 °C à + 85 °C.

Appareil mobile

4 angles pare-chocs. Roues en plastique, diamètre de 125 mm. 2 roues pivotantes et 2 roues d'arrêt pivotantes.

Rouleaux en acier inoxydable et pneus antistatiques à la demande.

5.2.1.4 Indications concernant le TP chauffant et le TP réfrigéré de manière active

TP chauffant ¹

Chauffage à circulation d'air pour TP en acier inoxydable.


... avec une fermeture à baïonnette

N° de commande : 55 05 02 56

Température de chauffe réglable de +20 °C à +100 °C.

Les TP avec un chauffage à circulation d'air entraînent une répartition de chaleur plus homogène.

→ Concerne : TP 3000 U, TP 2000 U, TP 3000 hybride, TP 1600 DU, TP 1600 U, TP 1400 U, TP 1000 DU, TP 1000 H

 page 51

Chauffage à circulation d'air pour TP en plastique.

... avec une fermeture à baïonnette


Pouvant être commandé séparément en option comme une pièce de rechange,

N° de commande : 55 05 02 55

Température de chauffe réglable de +20 °C à +85 °C.

Les TP avec un chauffage à circulation d'air entraînent une répartition de chaleur plus homogène.

→ Concerne : TP 4.0 1000 KB à circulation d'air

 page 51

Chauffage à circulation d'air pour TP en plastique.


... avec fermeture à dé clic

N° de commande : 55 05 02 60

Température de chauffage jusqu'à +85 °C. Il n'y a pas de possibilité de réglage.

Les TP avec un chauffage à circulation d'air entraînent une répartition de chaleur plus homogène.

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

 page 53

Chauffage à circulation d'air pour TP en plastique.

... avec fermeture à dé clic


Pouvant être commandé séparément en option comme une pièce de rechange,

N° de commande : 55 05 02 61

Température de chauffe réglable de +20 à +85 °C.

Les TP avec un chauffage à circulation d'air entraînent une répartition de chaleur plus homogène.

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

 page 53

Chauffage de surface au fond et sur le côté à environ 2/3 de haut

Température de chauffage jusqu'à +85 °C. Il n'y a pas de possibilité de réglage.

TP avec chauffage de surface.

→ Concerne : TP 105 L, TP 100 KB-CNS

Utilisable comme bain-marie si utilisation de récipients GN

Chauffage à biseau

N° de commande : 55 05 02 14

Température de chauffage jusqu'à +85 °C. Il n'y a pas de possibilité de réglage.

TP avec chauffage à biseau

→ Concerne : TP 100 KB, TP 50 KB

Utilisable comme bain-marie si utilisation de récipients GN

¹ Abréviations employées Voir le chapitre 2.5

TP réfrigéré de manière active

Maintien au frais +2 °C à +8 °C avec la porte fermée

Agent frigorigère Voir l'indication sur la plaque signalétique, code QR

REMARQUE : TP en acier inoxydable pour conserver au frais avec refroidissement à circulation d'air activé.

→ Concerne : TP réfrigéré de manière active, mobile, en acier inoxydable

En principe, tous les TP peuvent être refroidis de manière passive avec des accumulateurs de froid.

Maintien au frais signifie : Les aliments doivent au préalable avoir été refroidis à la température de stockage.

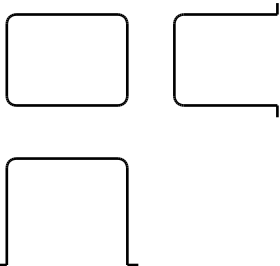


« Tempérer thermoport® au préalable », page 50

5.2.1.5 Version hygiène

- TP 1600 DU dans la version hygiène H2
- Tous les autres thermoport® en version hygiénique H3 (DIN 18865-9:1997 Installations de sortie, partie 9 est respectée)

Version hygiène H3 signifie : base, parois et capot sans joints et avec soudures d'étanchéité.
Tous les carénages ≥ 10 mm.



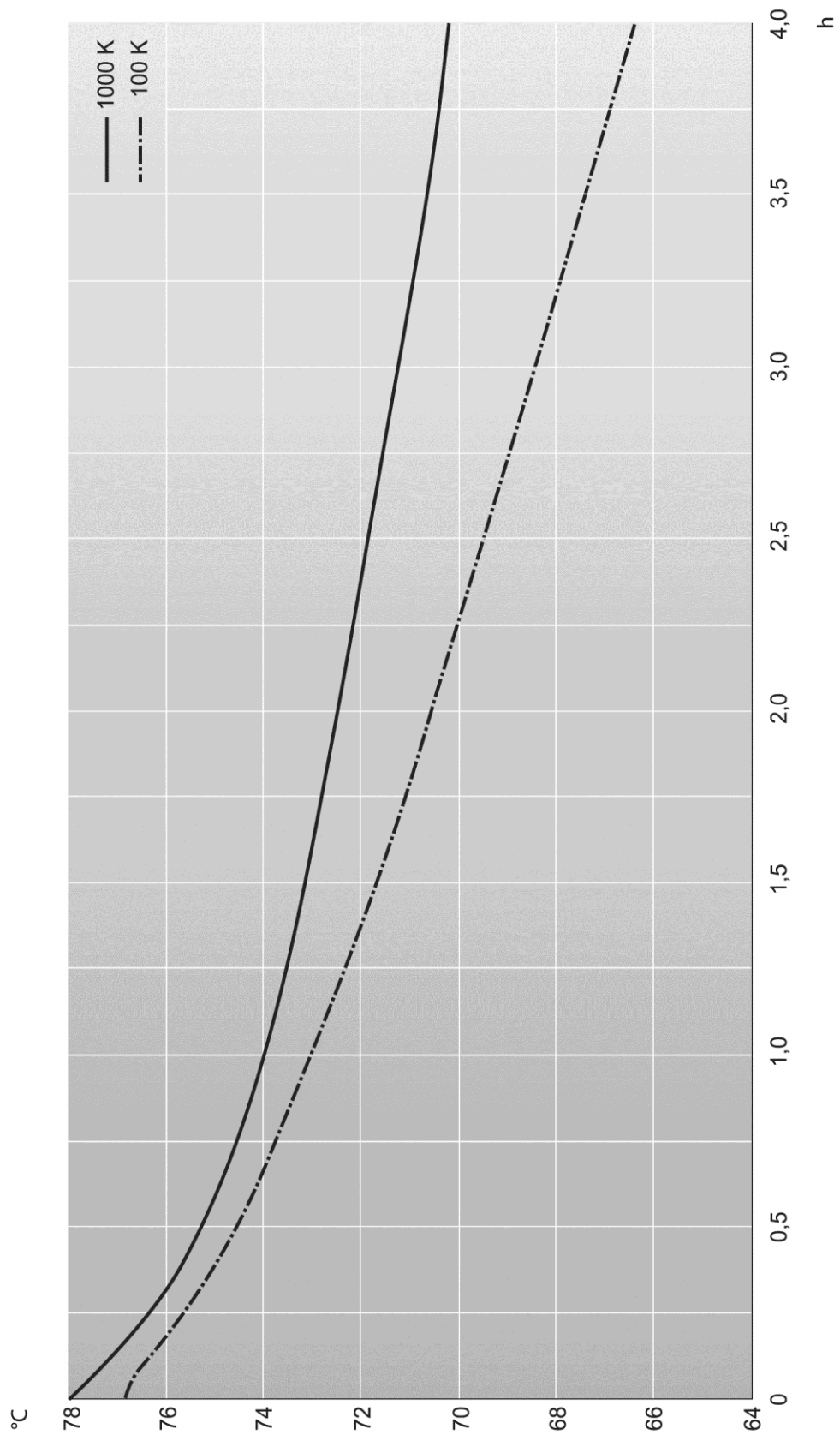
5.2.1.6 Comportement isolant thermoport®

Mesure selon DIN EN 12571

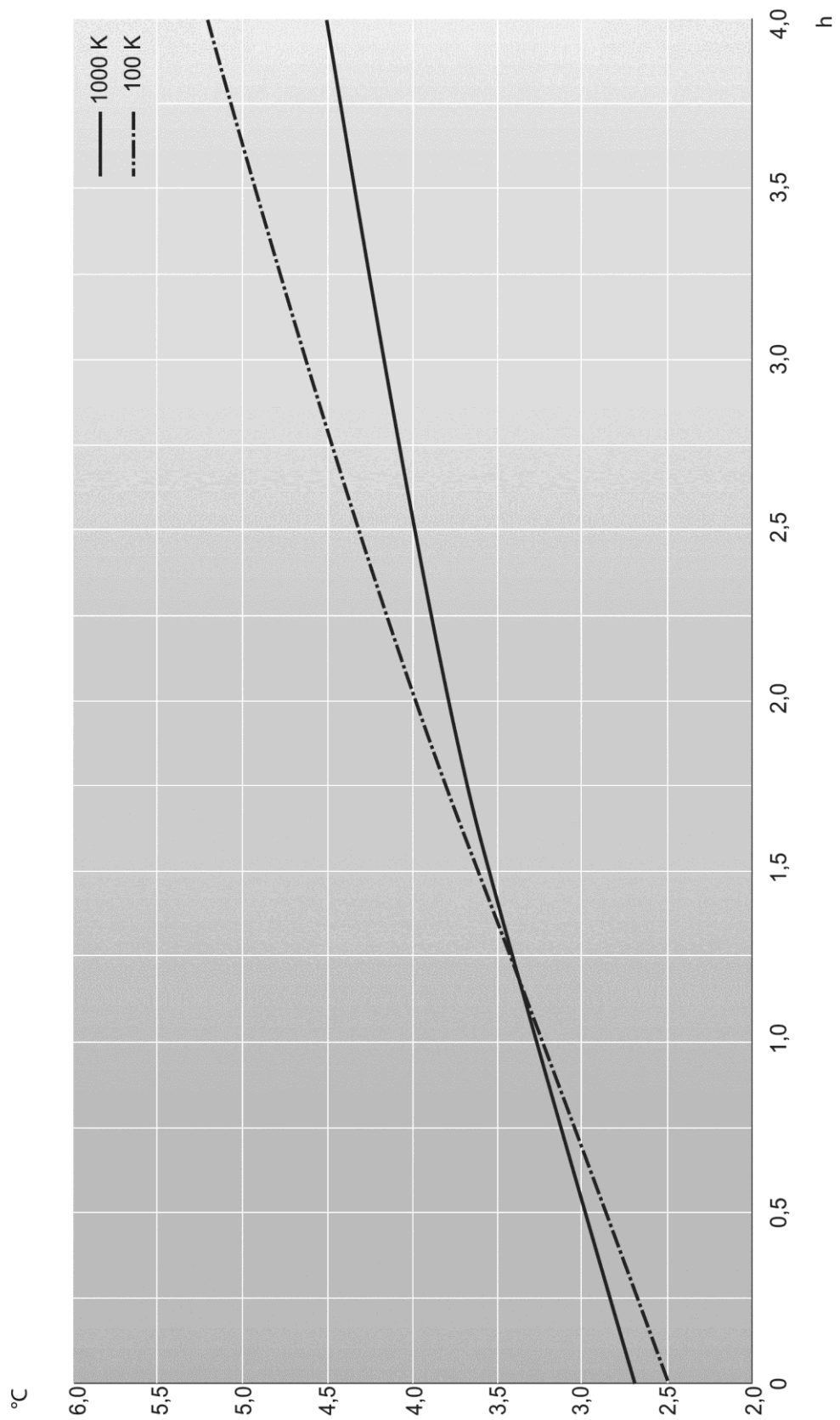
→ Voir les schémas des pages suivantes.

Courbe de température pour le maintien au chaud (fonctionnement à chaud)

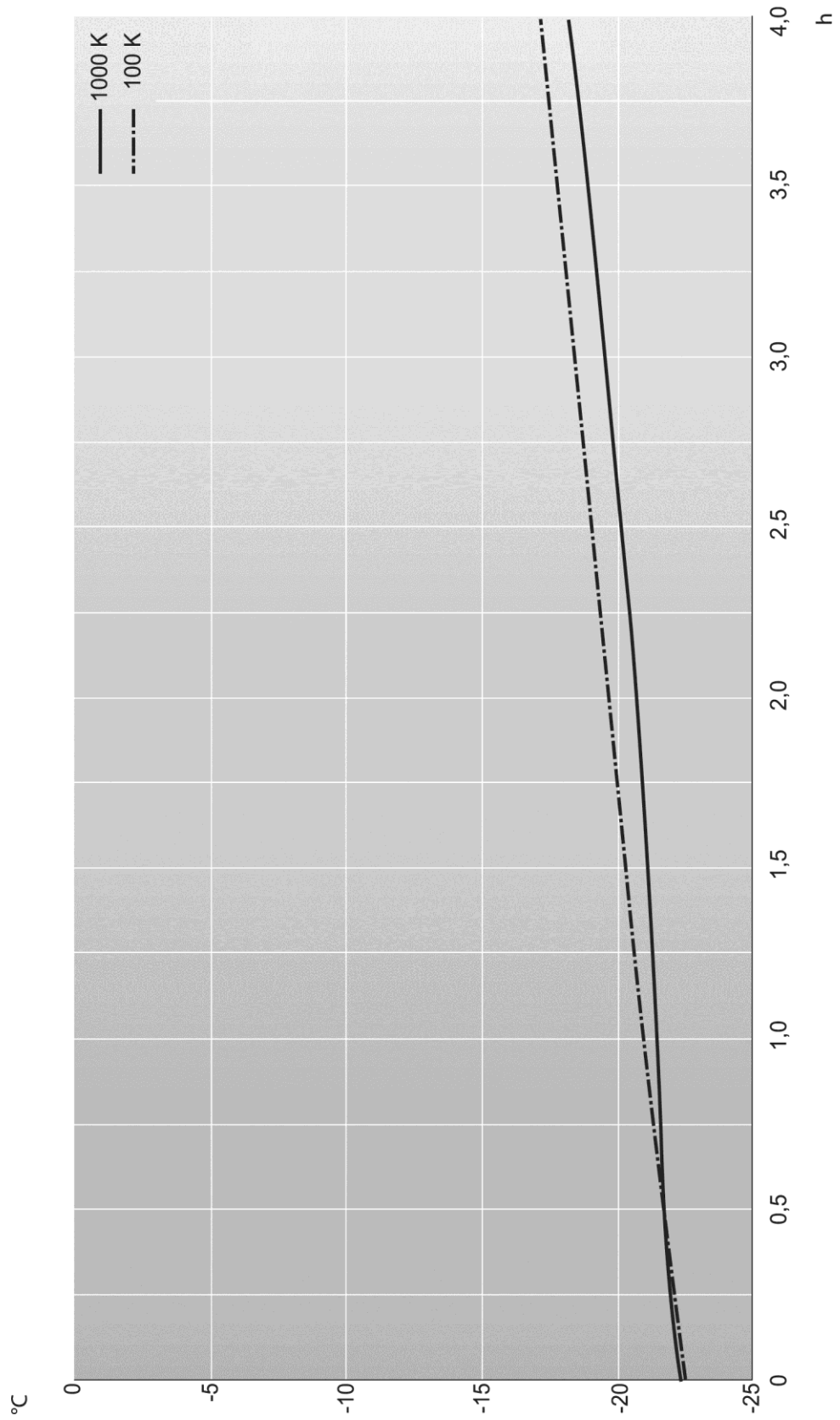
- Plats chauds : effectuer le remplissage des bacs gastronomiques à + 85 °C ; la température des aliments ne doit pas descendre en dessous de +65 °C.
Pour éviter les risques d' intoxication alimentaire, veillez à consommer les aliments au plus tard trois heures après leur préparation.



Courbe de température pour le maintien au frais (fonctionnement à froid)



Courbe de température pour le maintien de la congélation (mode congélation)



5.2.2 TP 3000 U chauffant, ainsi que TP 3000, (en acier inoxydable)





3000 U chauffant
– chauffage à circulation d'air



3000

Rails de dépose : 30 paires (embouties sans joints)

Exemple de garnitures : 5 x GN 1/1 200 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 3000 U chauffant 85 01 08 08 sans CHECK 85 01 08 14 avec CHECK	130	763 Exécution avec 110 V à la demande	592 x 769 x 1448	63	150
TP 3000 85 01 08 07 sans CHECK 85 01 08 13 avec CHECK	130	—	592 x 769 x 1448	59	150

Accessoires :

Accumulateur de froid en acier inoxydable GN 1/1 : 324 x 529 x 12,5 mm, asymétrique	N° de commande 85 01 20 15
Accumulateur de froid en acier inoxydable GN 1/1 : 324 x 527 x 30 mm	85 01 20 02
Accumulateur de chaud en acier inoxydable GN 1/1 : 324 x 529 x 12,5 mm, asymétrique	89 08 01 72
Cadre d'insertion avec 1 barre longitudinale pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10
Roues antistatiques, 4 exemplaires, diamètre de 125 mm	sur demande



Plus d'informations : Voir livre des prix Rieber,
www.rieber.de
Recherche : Catalogue de prix

5.2.3 TP 2000 U chauffant, ainsi que TP 2000, (en acier inoxydable)





2000 U chauffant
– chauffage à circulation d'air



2000

Rails de dépose : 20 paires (embouties sans joints)

Exemple de garnitures : 3 x GN 1/1 200 mm ; 1 x GN 1/1 100 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 2000 U chauffant 85 01 07 08 sans CHECK 85 01 07 16 avec CHECK	89,7	763 Exécution avec 110 V à la demande	492 x 769 x 1078	50	150
TP 2000 85 01 07 07 sans CHECK 85 01 07 15 avec CHECK	89,7	—	492 x 769 x 1078	46	150

Accessoires :



Voir les accessoires à la page 26

5.2.4 TP 3000 hybride chaud/froid actif et chaud/froid passif, (en acier inoxydable)




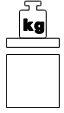
TP 3000 hybride chaud actif/froid actif
 – chauffage à circulation d'air
 – avec un refroidissement activé




TP 3000 hybride chaud actif/froid passif
 – chauffage à circulation d'air
 – refroidissement par accumulateur de froid

Rails de dépose : 16 paires (embouties sans joints) pour le chaud
 8 paires (embouties sans joints) pour le froid

Exemple de garnitures : 6 x GN 1/1 100 mm pour le chaud ;
 1 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm pour le froid

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance de chauffage/ puissance de refroidissement [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 3000 hybride chaud actif/froid actif (avec le refroidissement activé) 85 01 08 17 sans CHECK 85 01 08 19 avec CHECK	70 (chaud) 44 (froid)	763 180	592 x 769 x 1648	78	150
TP 3000 hybride chaud actif/froid passif (refroidissement par accumulateur de froid) 85 01 08 16 sans CHECK 85 01 08 18 avec CHECK	70 (chaud) 44 (froid)	763 —	592 x 769 x 1448	64	150

Accessoires :

 Voir les accessoires à la page 26

5.2.5 TP 1600 DU chauffant et TP 1600 U chauffant et TP 1600, (en acier inoxydable)



TP 1600 DU chauffant
– chauffage à circulation d'air
– Avec couvercle



TP 1600 U
– chauffage à circulation d'air


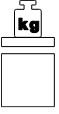


TP 1600


Rails de dépose : 16 paires (embouties sans joints)

Exemple de garnitures : 3 x GN 1/1 200 mm

2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 1600 DU chauffant 85 01 09 03 sans CHECK 85 01 09 08 avec CHECK	78	763 Exécution avec 110 V à la demande	492 x 769 x 963	47	150
TP 1600 U chauffant 85 01 06 09 sans CHECK 85 01 06 04 avec CHECK	70,4	763	492 x 769 x 930	45	150
TP 1600 85 01 06 08 sans CHECK 85 01 06 13 avec CHECK	70,4	—	492 x 769 x 930	41	150

Accessoires :

 Voir les accessoires à la page 26

5.2.6 TP 1400 U chauffant, ainsi que TP 1400, (en acier inoxydable)





TP 1400 U chauffant
– chauffage à circulation d'air




TP 1400

Rails de dépose : 14 paires (embouties sans joints)

Exemple de garnitures : 2 x GN 1/1 200 mm
1 x GN 1/1 100 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 1400 U chauffant 85 01 11 02 sans CHECK 85 01 11 04 avec CHECK	63,7	763	492 x 769 x 793	42,5	75
TP 1400 85 01 11 01 sans CHECK 85 01 11 03 avec CHECK	63,7	—	492 x 769 x 793	38,5	75

Accessoires :

 Voir les accessoires à la page 26

5.2.7 TP 1000 DU et TP 1000 H et TP 1000 N, (en acier inoxydable)



TP 1000 DU chauffant
– chauffage à circulation d'air





TP 1000 H chauffant
– chauffage à circulation d'air



TP 1000 N

Rails de dépose : 7 paires (embouties sans joints) → pour TP 1000 DU
8 paires (embouties sans joints) → pour TP 1000 H, TP 1000 N

Exemple de garnitures : 2 x GN 1/1 200 mm → pour TP 1000 DU
1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → pour TP 1000 H, TP 1000 N

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 1000 DU chauffant 85 01 05 03 sans CHECK 85 01 05 04 avec CHECK	52	763	410 x 645 x 530	32	80
TP 1000 H chauffant 85 01 04 05 sans CHECK 85 01 04 09 avec CHECK	44,4	763	410 x 655 x 470	20	80
TP 1000 N 85 01 04 04 sans CHECK 85 01 04 08 avec CHECK	44,4	—	410 x 655 x 470	17	80

Accessoires :

Châssis en acier inoxydable

460 x 670 x 305 mm

Acier inoxydable avec des angles pare-chocs en plastique, 2 roues d'arrêt pivotantes et 2 roues fixes en plastique, diamètre de 125 mm, poids de 7 kg



En savoir plus : Voir les accessoires à la page 26, 43

N° de
commande
88 14 01 07



5.2.8 TP 105 L, (en acier inoxydable)



TP 105 L chauffant
 – Chauffage de surface au niveau du fond et sur le côté à environ 2/3 de haut

Rails de dépose : —

Exemple de garnitures : 1 x GN 1/1 200 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 105 L chauffant ² 85 01 03 02 sans CHECK avec CHECK sur demande	26	500	400 x 600 x 306	13,5	45

² Joint d'étanchéité sur le pourtour extérieur et sans risque sur le plan physiologique Version hygiène H2

5.2.9 TP réfrigéré de manière active, (mobile, en acier inoxydable)



TP 3000 K réfrigéré
– avec ventilateur faisant circuler l'air

TP 2000 K réfrigéré
– avec ventilateur faisant circuler l'air

TP 1600 K réfrigéré
– avec ventilateur faisant circuler l'air

TP 1000 C réfrigéré
– avec ventilateur faisant circuler l'air

Rails de dépose :

30 paires (embouties sans joints) → pour TP 3000 K réfrigéré

20 paires (embouties sans joints) → pour TP 2000 K réfrigéré

16 paires (embouties sans joints) → pour TP 1600 K réfrigéré

8 paires (embouties sans joints) → pour TP 1000 K réfrigéré



Exemple de garnitures :

5 x GN 1/1 200 mm → pour TP 3000 K réfrigéré

3 x GN 1/200 mm, 1 x GN 1/1 100 mm → pour TP 2000 K réfrigéré

2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → pour TP 1600 K réfrigéré

1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → pour TP 1000 C réfrigéré

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale	Puissance connectée	Dimensions extérieures L x l x H [mm]	Poids	
	[Litre]	Puissance de refroidissement [W]			
TP 3000 K réfrigéré de manière active 85 01 08 10 réfrigéré EisfinkD2 85 01 08 20 réfrigéré R290 85 01 08 21 réfrigéré R290. br. Ø160 85 01 08 22 réfrigéré R290. br. Ø125 85 01 08 23 hybr. ak. - W&ak - K R290 85 01 08 24 hybr. ak. - W&ak - K R290 br.	130	170 180 avec VT -10 °C	592 x 769 x 1648	100	130
TP 2000 K réfrigéré de manière active 85 01 07 10 réfrigéré EisfinkD2 85 01 07 18 réfrigéré R290 85 01 07 19 gek&ak R290 br.	89,7	170 180 avec VT -10 °C	492 x 769 x 1278	80	85
TP 1600 K réfrigéré de	70,4	170	492 x 769 x 1130	50	62

manière active		180 avec VT -10 °C			
85 01 06 10 réfrigéré EisfinkD2					
85 01 06 16 réfrigéré R290					
85 01 06 19 réfrigéré R290 br.					
TP 1000 C réfrigéré de manière active	44,4	250	410 x 655 x 760	37	44
		119 avec VT -10 °C			
85 01 04 11 réfrigéré R290					
85 01 04 12 réfrigéré EisfinkD2					
85 01 04 13 KatS					



TP 1000 C réfrigéré
– avec ventilateur faisant circuler l'air
KatS

Abréviations employées :

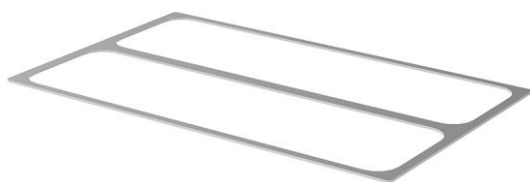
D2	Réfrigérant EisfinkD2
R290	Réfrigérant R290
br.	Plateforme élargie
Ø160	Diamètre des rouleaux 160 mm
gek&ak	refroidi et actif
hybr. ak.	hybride actif
W&ak	chaud et réfrigéré de manière active
KatS	Protection contre les catastrophes

Accessoires :

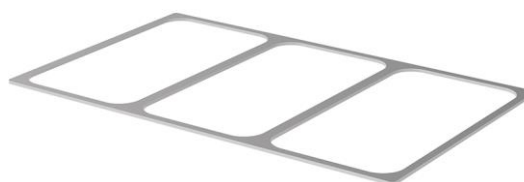
Cadre d'insertion avec 1 barre longitudinale pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	N° de commande 85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10
Roues antistatiques, 4 exemplaires, diamètre de 125 mm	sur demande



*Plus d'informations : Voir livre des prix Rieber,
www.rieber.de
Recherche : Catalogue de prix*



Cadre d'insertion avec 1 barre longitudinale pour GN



Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN

5.2.10 TP 6000 Maxi pour les banquets, (mobile, en plastique)

Exemple



TP 6000 KB Maxi (chauffant), (- chauffage à circulation d'air),
TP 6000 K Maxi (non chauffé), mobile





TP 6000 K Maxi (non chauffé),
TP 6000 K Maxi (non chauffé), mobile

2 x thermoport® en pellicule plastique non poreuse, fixes, avec des roues d'un diamètre de 125 mm montées sur le TP du bas

Rails de dépôt : 12 paires (embouties sans joints)

Exemple de garnitures : 8 x GN 1/1 200 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 6000 Maxi KB chauffant, mobile sans CHECK : 85 02 08 04 orange 85 02 08 07 noir avec CHECK sur demande	104 104	500 —	766 x 790 x 1280	59,7	75
TP 6000 Maxi K, mobile sans CHECK : 85 02 08 02 orange 85 02 08 12 noir avec CHECK sur demande	104 104	— —	766 x 790 x 1280	56,5	75

Accessoires :	N° de commande
Grille GN 2/1, acier inoxydable Version légère	84 14 01 06
Séparateur isotherme → pour TP 6000 K non chauffé	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 noir
Accumulateur de froid GN 1/1 en plastique pour TP 6000 K non chauffé	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir
Accumulateur de chaud en acier inoxydable GN 1/1 : 324 x 529 x 12,5 mm, asymétrique	89 08 01 72
Cadre d'insertion avec 1 barre longitudinale pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4	85 01 20 09
Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6	85 01 20 10
Châssis à claies 6000 pour les dimensions de boulangerie EURO (option) en acier inoxydable, pour loger les inserts avec des dimensions de 600 x 400 mm, 8 paires de glissières d'appui	85 02 20 44
Dispositif d'arrêt de l'empilage	85 02 20 61



*Plus d'informations : Voir livre des prix Rieber,
www.rieber.de
Recherche : Catalogue de prix*

Exemple

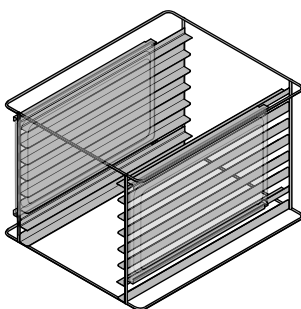


Grille GN 2/1, acier inoxydable



Séparateur isotherme

Exemple



Châssis à claies 6000
– Logement des deux côtés pour l'accumulateur



Dispositif d'arrêt de l'empilage

5.2.11 TP 6000 KB chauffant et TP 6000 K, (en plastique)





TP 6000 KB chauffant
– chauffage à circulation d'air



TP 6000 K

Rails de dépôt : 12 paires (embouties sans joints)

Exemple de garnitures : 4 x GN 1/1 200 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 6000 KB-A chauffant 104 sans CHECK : 85 02 08 13 orange 85 02 08 14 noir avec CHECK sur demande		500	645 x 790 x 560	23	75
TP 6000 K-D chauffant sans CHECK : 85 02 08 15 orange 85 02 08 16 noir avec CHECK sur demande		—	645 x 790 x 560	21	75
TP 6000 K sans CHECK : 85 02 08 01 orange 85 02 08 05 noir avec CHECK sur demande	104	—	645 x 790 x 560	21	75

Accessoires :

Séparateur isotherme

→ pour TP 6000 K non chauffé

Accumulateur de froid GN 1/1 en plastique

→ pour TP 6000 K non chauffé

Accumulateur de chaud en acier inoxydable GN 1/1 : 324 x 529 x 12,5 mm, asymétrique

Cadre d'insertion avec 1 barre longitudinale pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4

Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6

Dispositif d'arrêt de l'empilage

Jeu de roues inoxydables

Châssis à claies pour TP 6000

Acier inoxydable, pour loger les inserts avec des dimensions de 600 x 400 mm, 8 paires de glissières d'appui

N° de commande

85 02 20 12 orange
85 02 20 69 noir

85 02 20 38 orange
85 02 20 67 noir

89 08 01 72

85 01 20 09

85 01 20 10

85 02 20 61

88 14 01 04

85 02 20 44

5.2.12 TP 4.0 1000 KB à circulation d'air et TP 1000 K, (en plastique)





TP 1000 KB chauffant
– chauffage à circulation d'air



TP 1000 K

Rails de dépose : 12 paires (embouties sans joints)


Exemple de garnitures : 2 x GN 1/1 200 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 1000 KB chauffant avec chauffage à circulation d'air numérique sans CHECK : 85 02 04 23 orange 85 02 04 24 noir avec CHECK : 85 02 04 26 orange 85 02 04 28 noir	52	763	435 x 688 x 561	17,6	65
TP 1000 K sans CHECK : 85 02 04 01 orange 85 02 04 12 noir avec CHECK : 85 02 04 25 orange 85 02 04 27 noir	52	—	435 x 688 x 561	12	65

Accessoires :

Châssis KS

 Page 44 et suivantes

 En savoir plus : Page 37

N° de commande

88 14 01 05

88 14 01 06

5.2.13 TP 600 KB et TP 600 K, (en plastique)





TP 600 KB chauffant
– chauffage à circulation d'air



TP 600 K

Rails de dépose : 7 paires (embouties sans joints)

Exemple de garnitures : 1 x GN 1/1 200 mm
1 x GN 1/1 65 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 600 KB chauffant sans CHECK : 85 02 05 24 orange 85 02 05 25 noir avec CHECK sur demande	33	240	420 x 645 x 390	11	45
TP 600 K sans CHECK : 85 02 05 05 orange 85 02 05 18 noir avec CHECK sur demande	33	—	420 x 645 x 386	9,2	45

Accessoires :

Cadre d'insertion avec 1 barre longitudinale pour GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 ou 2 x 2/4

Cadre d'insertion avec 2 traverses pour GN 9 x 1/9 ou 6 x 1/6

Châssis KS

 Page 44 et suivantes

Accumulateur de froid GN 1/1 en plastique

Accumulateur de chaud en acier inoxydable GN 1/1 : 324 x 529 x 12,5 mm, asymétrique

Séparateur isotherme



Plus d'informations : Voir livre des prix Rieber,
www.riever.de
Recherche : Catalogue de prix

N° de commande

85 01 20 09

85 01 20 10

88 14 01 05

88 14 01 06

85 02 20 38 orange
85 02 20 67 noir

89 08 01 72

85 02 20 12 orange
85 02 20 69 noir

5.2.14 TP 100 K hybride, TP 100 KB chauffant, TP 100 K, TP 100 KB-CNS, (en plastique)



TP 100 K hybride
– Refroidissement passif avec un séparateur isotherme



TP 100 KB chauffant
– Chauffage à biseau, chauffant de manière statique,
– Sec et humide
TP 100 K





TP 100 KB-CNS chauffant
– Moufle intérieure en acier au chrome-nickel
– Chauffage de surface

Rails de dépose : —

Exemple de garnitures : 2 x GN 2/3 065, 2 x GN 2/3 055, 2 x GN 1/3 065, 1 x GN 1/3 100
→ avec TP 100 K hybride.

1 x GN 1/1 200 mm → pour TP 100 KB chauffant et TP 100 K

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 100 K hybride sans CHECK : 85 02 03 53 orange 85 02 03 54 noir avec CHECK : 85 02 03 60 orange 85 02 03 61 noir	26	—	690 x 425 x 364	8	40
TP 100 KB chauffant sans CHECK : 85 02 03 13 orange 85 02 03 29 noir avec CHECK : 85 02 03 57 orange 85 02 03 58 noir	26	240	370 x 645 x 308	8,3	40
TP 100 K sans CHECK : 85 02 03 01 orange 85 02 03 28 noir avec CHECK : 85 02 03 55 orange 85 02 03 56 noir	26	—	370 x 645 x 308	7,2	40
TP 100 KB-CNS chauffant sans CHECK : 85 02 03 52 orange	26	385	370 x 645 x 308	8,3	40

Accessoires :	N° de commande
Couvercle sans accumulateur de froid → pour TP 100 KB et TP 100 K	85 02 25 56 orange 85 02 25 57 noir
Accumulateur de froid GN 1/1 en plastique	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 noir
Accumulateur de chaud en acier inoxydable GN 1/2 : 323 x 263 x 12,5 mm, asymétrique	89 08 01 71
Accumulateur de chaud en acier inoxydable GN 1/1 : 324 x 529 x 12,5 mm, asymétrique → pour TP 100 K hybride	89 08 01 72
Obturateur → pour TP 100 KB et TP 100 K	85 02 20 59 orange
Plaque isotherme → pour TP 100 hybride L'emploi d'une plaque isotherme permet une division entre une zone chaude et une zone froide.	85 02 20 42 orange
Bouchon de fermeture → pour TP 100 K et TP 500 K	37 13 08 41
Traverse (sans ressort) → pour TP 100 K et TP 50 K	84 19 02 02



*Plus d'informations : Voir livre des prix Rieber,
www.rieber.de
Recherche : Catalogue de prix*



Couvercle sans accumulateur de froid



Accumulateur de froid en plastique



Accumulateur de chaud en acier inoxydable



Obturateur (pour fermer le TP quand le chauffage à biseau est démonté)



Traverse pour TP 100/50 K (pour diviser les cuves de maintien au chaud, si bien qu'il est possible d'utiliser des récipients plus petits, par ex. GN ¼).


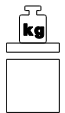
5.2.15 TP 50 KB chauffant et TP 50 K, (en plastique)



TP 50 KB chauffant
 – Chauffage à biseau, chauffant de manière statique, sec et humide
 TP 50 K

Rails de dépose : —

Exemple de garnitures : 1 x GN 1/1 100 mm

Dénomination N° de commande	Contenance, maximale [Litre]	Puissance calorifique [W]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
TP 50 KB chauffant sans CHECK : 85 02 02 06 orange 85 02 02 17 noir avec CHECK : 85 02 02 24 orange 85 02 02 25 noir	11,7	240	370 x 645 x 240	7,3	40
TP 50 K sans CHECK : 85 02 02 01 orange 85 02 02 16 noir avec CHECK : 85 02 02 22 orange 85 02 02 23 noir	11,7	—	370 x 645 x 240	6,9	40

Accessoires :

 Voir les accessoires à la page précédente

5.3 Remarques sur les accessoires

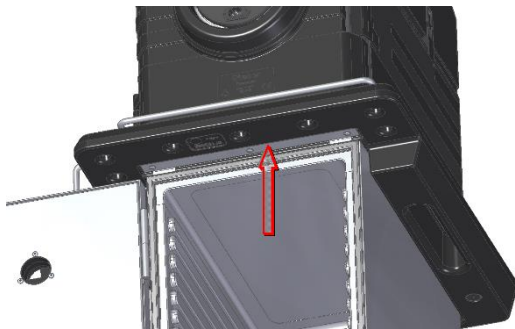
5.3.1 Arrimage du transport



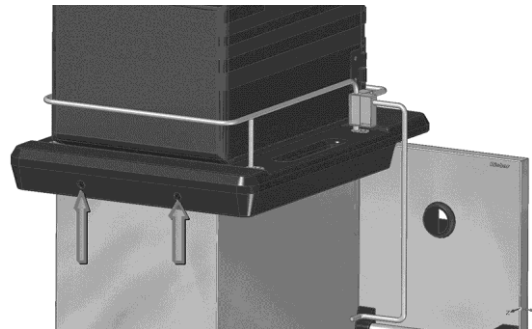
Conseil d'utilisation

- Pour le transport des thermoport® de Rieber en acier inoxydable, utilisez la sécurité de transport de Rieber. Particulièrement recommandé lors du transport en camion.
- Voilà comment empiler les TP. Les grandes poignées encastrées facilitent la manipulation.

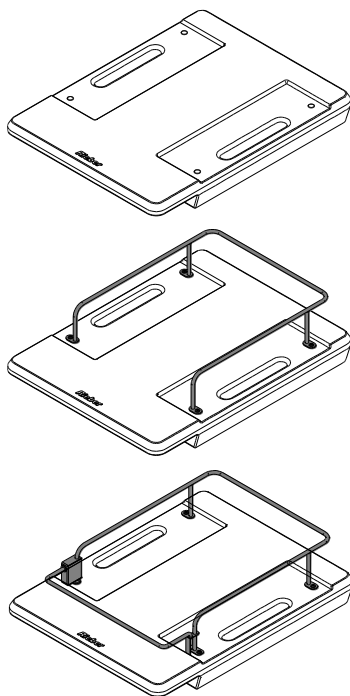
Exemple



Fixation au moyen du profil dans la rainure de la porte



Fixation supplémentaire possible avec 2x vis de pression, par ex. lors du transport en camion.



Type d'exécution : Standard

Convient à **thermoport®** en acier inoxydable de Rieber.
L x l x H : 769 x 592 x 90 mm
N° de commande 85012053

Type d'exécution : ... avec galerie

L x l x H : 769 x 592 x 90 + 107 mm
N° de commande 85012053 + 85100203 / Livrable uniquement en liaison avec le type d'exécution « Standard », la galerie n'est pas disponible seule.

Type d'exécution : ... avec galerie & étrier de fermeture

N° de commande 85012053 + 85100202

5.3.2 Chariot de transport / distribution

« APPAREILS MOBILES » ... les petits auxiliaires

Chariot de transport / distribution en plastique et en acier inoxydable



PW-TH-RP /Rolloport,
→ pour tous les **thermoport**® portables ; avec poignée de poussée escamotable en acier inoxydable





TH-TA-1
→ pour 1 **thermoport**®



TH-TA-2
→ pour 2 **thermoport**®



TH-TA-3
→ pour 3 **thermoport**®

Dénomination N° de commande	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
PW-TH-RP 88 07 06 01	850 x 470 x 890	9	100
TH-TA-1 88 15 01 01	711 x 705 x 840	14	80
TH-TA-2 88 15 02 01	1246 x 705 x 840	21	130
TH-TA-3 88 15 03 01	1781 x 705 x 840	27	210

Roues antistatiques, 4 exemplaires, diamètre de 125 mm à la demande



*Plus d'informations : Voir livre des prix Rieber, chapitre « TRANSPORTER »
www.riever.de
Recherche : Catalogue de prix*

Châssis KS





88 14 01 06



88 14 01 05

Châssis KS

Acier inoxydable avec des angles pare-chocs en plastique, 2 roues d'arrêt pivotantes et 2 roues fixes en plastique, diamètre de 125 mm
→ pour TP 1000

Dénomination N° de commande	Dimensions extérieures		
	L x l x H [mm]	kg	mm
Châssis KS 88 14 01 05 → Prévu pour le montage avec le TP. Desserrer les rails coulissants du TP. → Pour un TP en plastique, placer 2 liteaux d'écartement dans les alvéoles. N° de commande 55 01 69 01 → Utiliser les vis pour rattacher le chariot au TP.	640 x 490 x 210	6,2	85
Châssis KS 88 14 01 06 → Poser le TP sur le châssis	640 x 490 x 210	4,7	85

5.3.3 SYSTÈME D'EXPLOITATION gastronorm360



Conseil d'utilisation

Le choix des bons accessoires permet d'utiliser le **thermoport**[®] en économisant l'énergie et d'élargir les possibilités d'utilisation.

- Utilisez des bacs GN avec un couvercle étanche à l'eau de Rieber.
- Utilisez **thermoplates**[®] avec un couvercle étanche de Rieber.
- Utilisez les **accumulateurs de chaud** de Rieber pour conserver la chaleur.
- Utilisez les **accumulateurs de froid** de Rieber pour réfrigérer.



Plus d'informations : Voir le livre des prix Rieber,
chapitre « SYSTÈME D'EXPLOITATION gastronorm360 »



www.riever.de
Recherche : Catalogue de prix

5.3.4 La cuisine mobile catering® kitchen



catering® kitchen
sur demande



Exemples

5.3.5 CHECK HACCP

En matière de documentation HACCP, la plate-forme CHECK CLOUD vous propose CHECK HACCP, un système d'enregistrement numérique de la température simple, fiable et transparent. En outre, d'autres fonctionnalités numériques sont disponibles pour la gestion de l'hygiène et des services. La réponse numérique et automatisée aux notes éparpillées du système analogique.

La saisie des données HACCP importantes s'effectue de deux manières très différentes : Mobile CHECK et Auto CHECK. L'outil basé sur navigateur CHECK Cockpit est conçu pour la gestion, la visualisation et l'évaluation des données de processus collectées.

- Mobile CHECK : Mesure manuelle de la température au moyen d'une sonde de température à cœur compatible Bluetooth et de l'application CHECK. Gestion simple de l'hygiène et de des services avec des listes de contrôle flexibles et personnalisées et des fonctions photo et texte supplémentaires via l'application CHECK.
- Auto CHECK : capteurs installés en permanence ou pouvant être installés ultérieurement, qui envoient des données à la base de données à des intervalles prédéfinis.



*Plus d'informations : Voir « Services » sur
www.riever.de
Contactez le service après-vente Rieber.*

5.3.6 Extrait du catalogue de prix Rieber

- Le programme de récipients Rieber Gastronorm Normset
- Le programme de couvercles Rieber pour les récipients GN
- Fonds à insérer, grilles, fonds à empiler
- Barres
- Tôles à glisser, récipients CE-Gastronorm
- L'assortiment Rieber thermoplates® aux angles rectangulaires (de -20 °C à +220 °C)
- Les accessoires Rieber thermoplates® (pour thermoplates® aux angles rectangulaires)
- L'assortiment Rieber thermoplates® C Buffet – aux angles arrondis
- ... Accessoires de l'assortiment de couvercles
- Récipients kitchenware, gamme de couvercles kitchenware, kits kitchenware de Rieber

Le catalogue de prix Rieber fournit de plus amples informations sur les divers accessoires.
www.riever.de

Recherche : Catalogue de prix

6 À savoir - de la livraison au premier nettoyage

Ce chapitre fournit des informations sur les activités préliminaires à l'utilisation.

Les appareils contenant du réfrigérant R290 sont considérés comme des produits dangereux et doivent être traités conformément à la norme DIN EN 378-1:2020-12 !

Contrôler / traiter les dommages de transport

- Vérifiez dès la livraison que l'appareil ne présente pas de dommages dus au transport.
- Signalez tout dommage sur la lettre de voiture en présence du transporteur et faites-lui confirmer l'existence du dommage en requérant sa signature.
- Décidez si vous conservez l'appareil en réclamant le dommage par la lettre de voiture ou si vous en refusez la livraison.

■ En procédant ainsi, vous favorisez un bon règlement du sinistre.

Déballer

- Ouvrez l'emballage aux emplacements prévus. Ne le déchirez pas et ne le découpez pas.
- Éliminez les résidus d'emballage.

Décharger l'appareil



On ne doit recourir à un transport requérant de grandes exigences physiques en dernier recours car le risque d'accident ou de dommages corporels est plus élevé.

Une charge lourde doit être soulevée et déplacée sans à-coups en ayant les genoux fléchis, le buste bien droit et les jambes écartées. Les pieds sont écartés à la largeur des hanches et les abdominaux sont serrés. Expirez. Évitez toute torsion de la colonne vertébrale.



ATTENTION

- Transporter l'appareil à l'horizontale, comme dans sa position d'utilisation.
- Ne pas décharger ou transporter l'appareil avec des matériels auxiliaires comme un chariot élévateur, qui posent le risque de dégâts matériels.

Premier nettoyage



ATTENTION

Si des films protecteurs ou des objets sensibles à la chaleur se trouvent sur l'appareil, ils risquent d'être endommagés quand l'appareil chauffe.

- Assurez-vous qu'aucun film protecteur ne se trouve à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.



« Nettoyage, maintenance et entretien », page 59

Remarque sur les matériaux d'emballage

- L'emballage jetable doit être éliminé en respectant l'environnement.

7 Remarques concernant l'usage

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

Respecter les principes d'exploitation

- Transporter les repas et les liquides uniquement dans des récipients fermés. Protéger les appareils électriques thermoport® de l'humidité, du liquide pourrait sinon pénétrer par exemple dans le chauffage à air pulsé ou l'appareil de réfrigération. Notre recommandation : utilisez des récipients avec un couvercle emboîtable et étanche à l'eau, comme thermoplates® ainsi que des récipients GN de Rieber.
- Le TP doit être utilisé sous surveillance.
- Exploitez l'appareil seulement quand l'éclairage est suffisant.
- Plats chauds : effectuer le remplissage des bacs gastronormes à + 85 °C ; la température des aliments ne doit pas descendre en dessous de +65 °C. Pour éviter les risques d'intoxication alimentaire, veillez à consommer les aliments au plus tard trois heures après leur préparation.
- Plats froids : Garder au frais entre +2 °C et +8 °C.
Garder au frais signifie Les aliments doivent au préalable avoir été refroidis à la température de stockage.
effectuer le remplissage des bacs GN à une température aussi froide que possible ; la température des aliments ne doit pas dépasser +7 °C.





Chapitre « Destination du produit », page 17 et suivantes



Chapitre « Comportement **isolant thermoport®** », page 22 et suivantes

Prévenir les risques induits par l'électricité

Risques en transportant des liquides et des repas non couverts, ceux-ci peuvent parvenir dans le chauffage à circulation d'air du TP ou dans le ventilateur du TP réfrigéré de manière active.

-  **Danger d'électrocution. Danger de mort**
Avant le nettoyage, couper le courant sur le TP, puis démonter le chauffage électrique ou l'appareil de réfrigération amovible. Les pièces électriques doivent être nettoyées uniquement avec un **chiffon légèrement humide** et essuyées à l'aide d'un **chiffon sec**.
-  **Danger d'électrocution. Danger de mort**
Garder le TP 1000 K cool à l'écart de l'humidité. Utiliser uniquement à l'intérieur des bâtiments.
- Transporter les repas et les liquides uniquement dans des récipients fermés hermétiquement.
- Notre recommandation : Utilisez des récipients GN avec un couvercle emboîtable et étanche à l'eau de Rieber, ainsi que des **thermoplates®**.



Chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43 et suivantes,
section « SYSTÈME D'EXPLOITATION » **gastronorm360**

- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et en particulier la fiche mâle et le câble électrique, ne présentent aucun défaut visible.

**AVERTISSEMENT**

Quand il n'y a pas de disjoncteur différentiel en amont ou que celui-ci est défectueux, le câble peut brûler et entraîner des blessures.

Des courants de pointe surviennent en cas d'activations et désactivations nombreuses.

- Raccordez le TP à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- Ne raccordez pas l'appareil à une multiprise.

 **Évitez les risques causés par une situation instable**

- **Chargez** l'appareil du bas vers le haut.
Déchargez l'appareil du haut vers le bas.
Vous contribuerez ainsi à une stabilité optimale de l'appareil.
- Faites attention à poser le TP de manière sûre.
Exemple TP 1000 KB : placez l'appareil assez loin du bord pour que la porte puisse reposer sur la surface de pose, quand il est vidé.


 **Prévenez les risques liés au transport**

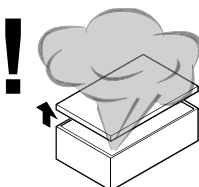
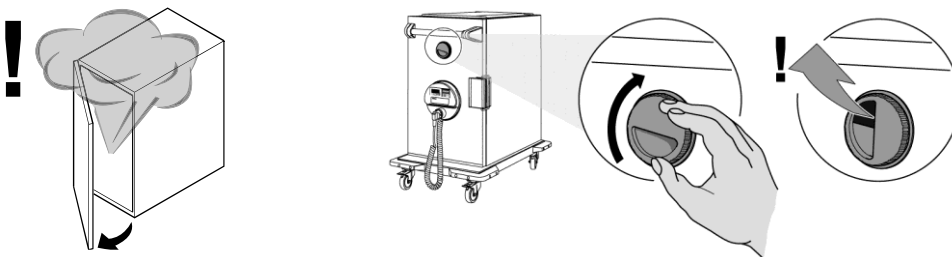
- Transportez le TP avec la porte/le couvercle fermé(e) et la fiche secteur débranchée.
- Utilisez les possibilités du programme d'appareils de transport de Rieber.



Chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43

 **Risques de brûlures et d'échaudure**

-  **Risques d'ébouillement au visage et aux mains.**
Laissez en cas de besoin la vapeur chaude s'échapper avant d'ouvrir le TP chauffant.
Ouvrir pour cela par exemple le régulateur de vapeur. Ouvrir le couvercle/la porte avec précaution.



- Équipement de protection individuelle (EPI) : portez des gants de protection pour éviter de vous brûler les mains et les bras.

 **Montage et démontage du chauffage**


Chapitre « TP chauffant », page 64

⚠ Que faire en cas de chauffage à circulation d'air souillé ?



Chapitre « Exigences relatives à la qualification du personnel », page 10



Chapitre « TP chauffant », page 64

7.2 Tempérer thermoport® au préalable

Tempérer si nécessaire le TP dans une chambre froide ou une chambre chaude

- Tempérer le TP en chambre chaude ou froide, dans une plage de **+2 °C à +85 °C**. Ne pas tempérer ou stocker à une température plus basse, sinon des courants de fuite électriques peuvent apparaître à cause de l'eau de condensation, ce qui peut être dangereux. Utiliser uniquement dans des conditions ambiantes ou un local sec.



Conseil d'utilisation

- Utilisez les possibilités de maintien au chaud avec un accumulateur de chaud et de maintien au frais avec un accumulateur de froid. Utilisez les accessoires de Rieber.



Chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43

Tempérer le TP de manière électrique



Conseil d'utilisation

Après une durée de préchauffage ou de refroidissement de **20 minutes environ**, la température de service est atteinte avec un appareil vide dans les conditions ambiantes usuelles.

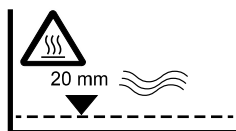
- Limitez-vous à la durée nécessaire pour tempérer. Une durée plus longue gaspillerait inutilement de l'énergie.

Certains TP peuvent être utilisés comme bain-marie

→ Concerne : TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... avec chauffage de surface

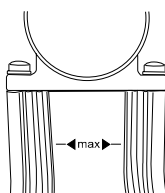
→ Concerne : TP 100 KB, TP 50 KB ... avec chauffage à biseau

Bain-marie



Le dessus du récipient indique :

- Surface chaude
- pour le « chauffage humide », versez 2 cm d'eau dans le bain-marie



Le biseau de chauffage indique :

- la hauteur maximale de remplissage avec de l'eau
 - Surface chaude
 - Indice de protection IPX3. protection contre les chutes d'eau vaporisée jusqu'à 60 °C à la verticale
 - Respecter la notice d'utilisation
- TP 50 KB TP ou TP 100 KB chauffant

- Remplissez-le d'eau. Une hauteur de remplissage de 2 cm environ suffit.

- Préchauffer 20 minutes environ.
- Utilisez des bacs GN avec des couvercles Rieber.

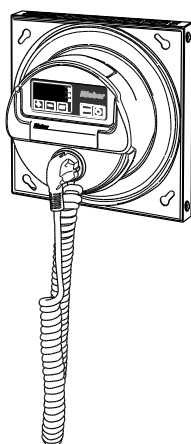
7.3 Régulation de la température du chauffage à circulation d'air

7.3.1 ... avec une fermeture à baïonnette

Chauffage à circulation d'air pour
TP en acier inoxydable.

Température de chauffe réglable
de +20 °C à +100 °C

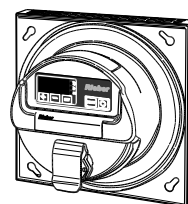
Exemple



→ Concerne : TP 3000 U, TP 2000 U, TP 3000 hybride,
TP 1600 DU, TP 1600 U, TP 1400 U, TP 1000 DU, TP 1000 H

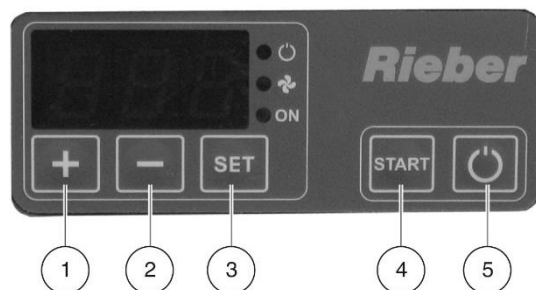
Chauffage à circulation d'air pour
TP en plastique.

Température de chauffe réglable
de +20 °C à +85 °C



→ Concerne :
TP 4.0 1000 KB à circulation d'air

Description succincte



- La température réelle est indiquée sur la commande dès que l'appareil est sous tension.
- La température de consigne peut être enregistrée définitivement. La température de consigne peut être modifiée temporairement.

Raccorder l'appareil de manière électrique

- Raccorder la fiche mâle.

Mettre l'appareil en marche

- Mettre l'appareil sous tension en appuyant sur la touche POWER ON (5).
 - L'écran affiche la température RÉELLE.
- Appuyez sur la touche SET (3) pour afficher la température de consigne à l'écran.

Réglez la température de consigne

- Pour modifier la température de consigne, maintenir la touche SET enfoncée et régler la valeur avec les touches (1) et (2).
- Appuyer sur la touche de démarrage(4).
 - La valeur configurée est enregistrée.
 - En cas de coupure de courant, cette valeur est sauvegardée.

Modifiez temporairement la température de consigne

- Pour modifier la température de consigne, maintenir la touche SET enfoncée et régler la valeur avec les touches (1) et (2).
 - En cas de coupure de courant, cette valeur n'est pas sauvegardée.

Éteindre l'appareil

- Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche POWER ON (5).
 - Pas d'affichage à l'écran, pas de voyants allumés.
 - Le courant n'est pas encore coupé sur l'appareil.
- Ou bien couper à la place le courant sur l'appareil.

Mettez l'appareil hors tension

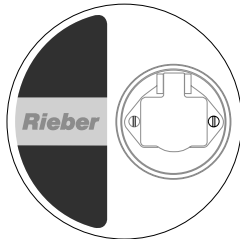
- Débranchez la fiche de raccordement électrique de la prise. Brancher la fiche de raccordement électrique (prise de repos) dans le logement prévu à cet effet sur les appareils qui en sont dotés.
 - Le courant est coupé sur l'appareil.

7.3.2 ... avec fermeture à déclic

Chauffage à circulation d'air pour **TP en plastique.**

Aucune possibilité de réglage.

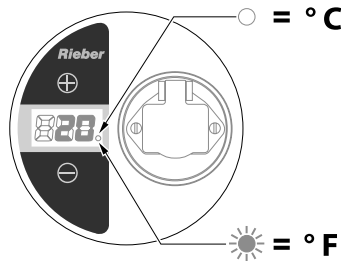
Température de chauffe jusqu'à +85 °C.



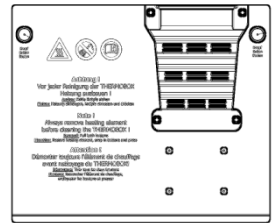
→ Concerne : TP 6000 KB,
TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A

Chauffage à circulation d'air pour **TP en plastique.**

Température de chauffe réglable de +20 °C à +85 °C.



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



Actionner MARCHE / ARRÊT

- Le chauffage à circulation d'air est activé par le raccordement au réseau d'alimentation électrique.
 - La température à l'intérieur d'un thermoport® vide peut atteindre environ +80 °C après environ 40 minutes dans des conditions ambiantes normales.

Température affichée

- La température affichée est la température réelle.
- La valeur affichée peut se situer de - 20 °C à + 85 °C.
Lorsque la température se situe hors de cette plage, le message d'erreur → **Cdc** s'affiche.

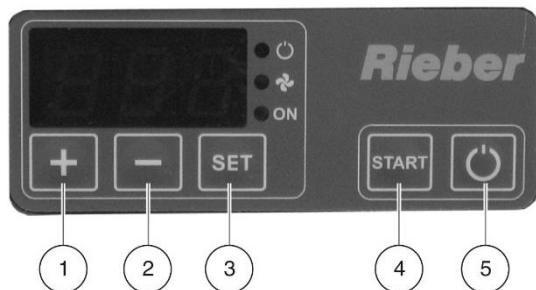
Régler la température

- Pour modifier la température de CONSIGNE, actionnez ensuite la touche.
 - Pendant le réglage, les 3 points sont allumés dans la partie inférieure de l'écran.
 - La température de consigne peut être modifiée en cliquant.
Lorsqu'aucune touche n'est actionnée pendant 3 secondes, l'élément chauffant revient au mode normal (sans points clignotants). La nouvelle température réglée est enregistrée comme température de consigne.
- Lorsque la température de consigne réglée est inférieure à +20 °C, le symbole OFF s'affiche.
 - Dans ce mode, seul le ventilateur est actif et l'air circule dans le compartiment intérieur. Le chauffage est hors service.

Affichage en degrés Celsius °C ou Fahrenheit °F

- Un appui simultané sur les deux touches pendant 3 secondes environ permet de modifier l'affichage de l'unité de température.
 - La DEL est allumée en permanence = indication en degrés Fahrenheit °F
 - La DEL est éteinte = indication en degrés Celsius °C

7.4 Régulation de température pour TP réfrigéré de manière active, (en acier inoxydable)



- La température réelle est indiquée sur la commande dès que l'appareil est sous tension.
- La température de consigne peut être enregistrée définitivement. La température de consigne peut être modifiée temporairement.
- Avec un appareil de maintien au frais, la diode lumineuse indique en haut à droite si le compresseur fonctionne.

Mettre l'appareil en marche

- Mettre l'appareil sous tension en appuyant sur la touche POWER ON (5).
 - L'écran affiche la température RÉELLE.
- Appuyez sur la touche SET (3) pour afficher la température de consigne à l'écran.

Réglez la température de consigne

Plage de réglage de la température de consigne possible de +1 à +15 °C.

- Pour modifier la température de consigne, maintenir la touche SET enfoncée et régler la valeur avec les touches (1) et (2).
- Appuyer sur la touche de démarrage(4).
 - La valeur configurée est enregistrée.
 - En cas de coupure de courant, cette valeur est sauvegardée.

Modifiez temporairement la température de consigne

- Pour modifier la température de consigne, maintenir la touche SET enfoncée et régler la valeur avec les touches (1) et (2).
 - En cas de coupure de courant, cette valeur n'est pas sauvegardée.

Éteindre l'appareil

- Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche POWER ON (5).
 - Pas d'affichage à l'écran, pas de voyants allumés.
 - Le courant n'est pas encore coupé sur l'appareil.
- Ou bien couper à la place le courant sur l'appareil.

Mettez l'appareil hors tension

- Débranchez la fiche de raccordement électrique de la prise. Brancher la fiche de raccordement électrique (prise de repos) dans le logement prévu à cet effet sur les appareils qui en sont dotés.
 - Le courant est coupé sur l'appareil.

7.5 Maintien actif au frais

TP pour maintenir au frais les repas et les boissons réfrigérés. Garder au frais entre +2°C et +8°C.
Ajouter des aliments pré-réfrigérés à la température de stockage.

Commande



Voir page 54

- Remplir le TP avec des repas sous emballage/recouverts et suffisamment réfrigérés.
- Veillez à conserver de l'espace libre dans l'appareil. En raison de la convection de l'air, lorsque l'appareil est rempli, il est possible que la température RÉELLE diffère de la température réglée.
- Ouvrez si possible brièvement la porte/le couvercle pour le remplir ou prendre quelque chose.
- Chaque jour, après avoir déplacé et réfrigéré les repas dans les règles, mettre l'appareil hors tension et le nettoyer.

7.6 Certains TP peuvent être utilisés comme bain-marie

→ Concerne : TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... avec chauffage de surface

→ Concerne : TP 100 KB, TP 50 KB ... avec chauffage à biseau



Voir chapitre « Tempérer thermoport® au préalable », page 50

- **⚠ Risque de brûlure**
Avant de remplir à nouveau d'eau le bain-marie chaud, laisser celui-ci d'abord refroidir.
Ouvrir le couvercle avec précaution ou laisser la vapeur s'échapper sur le côté.

7.7 Verser les repas dans des récipients

Remarques sur les repas chauds :

- effectuer le remplissage des bacs GN à + 85 °C ; la température des aliments ne doit pas descendre en dessous de +65 °C.

Remarques sur les repas froids :

Garder au frais entre +2 °C et +8 °C

Garder au frais signifie : Les aliments doivent au préalable avoir été refroidis à la température de stockage.

- effectuer le remplissage des bacs GN à une température aussi froide que possible ; la température des aliments ne doit pas dépasser +7 °C.

Toujours transporter les repas dans des récipients fermés ou recouverts.

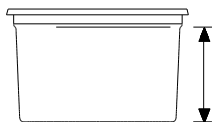
- Transporter les repas et les liquides uniquement dans des récipients fermés hermétiquement.



Conseil d'utilisation

Utiliser des bacs GN de Rieber.

- Les bacs GN chargés de repas liquides doivent être fermés par des couvercles étanches emboîtables pourvus d'un joint silicone sur le pourtour.
- Chargez les bacs GN rapidement jusqu'au rebord d'empilage.
Ne remplissez pas jusqu'au bord supérieur afin que le couvercle ne soit pas au contact des aliments ou dans la sauce.

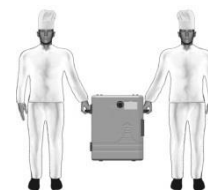
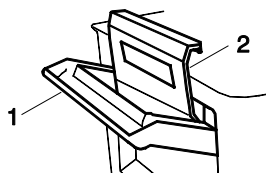


- Après avoir rempli l'appareil, fermez-le et ouvrez-le uniquement au moment de servir les plats.
- Une fois les plats sortis, refermez immédiatement la porte/le couvercle.

7.8 Transport des TP

- **⚠ Risque de brûlure**
Du liquide chaud peut déborder. Transporter à l'horizontale. Utilisez des récipients GN avec un couvercle emboîtable et étanche à l'eau de Rieber. Fermer la porte / le couvercle.
- **⚠ Risque de basculement en cas d'empilement**
Veiller à ce que les rails coulissants du TP supérieur reposent dans les guides du TP inférieur. Empiler uniquement lorsque la porte/le couvercle est fermé.
- Nous recommandons de ne pas empiler plus de 2 TP.
- Transporter le TP uniquement avec la fiche du secteur débranchée.
- Saisissez les poignées rabattables (1) et pas la fermeture à clipser (2) du couvercle. Porter 1 seul appareil, ne pas en empiler.

Exemple



- Conseil d'utilisation : Utilisez les possibilités du programme d'appareils de transport de Rieber.



Chapitre « Remarques sur les accessoires », page 43

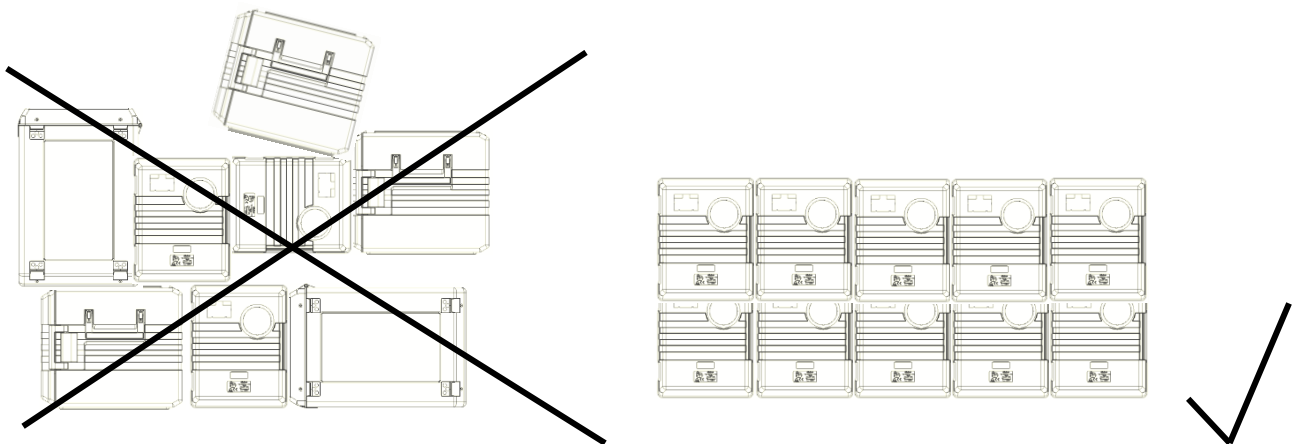
7.9 Nettoyez le TP quotidiennement après l'usage

- Mettez l'appareil hors tension.
- Nettoyez l'appareil tous les jours après utilisation.



« Nettoyage, maintenance et entretien », page 59 et suivantes

7.10 Empilage / stockage des TP



⚠ Risque de basculement en cas d'empilement

- Empiler uniquement avec un couvercle fermé. Veillez à ce que les glissières d'empilage du récipient de transport supérieur reposent dans les guidages du récipient de transport inférieur.
- Empiler uniquement les TP adéquats. **Rieber thermoport®** en plastique et en acier inoxydable sont empilables quand ils sont combinés.

- Stockez les récipients de transport des repas vides dans des locaux propres et secs.

➤ ATTENTION

Entreposez l'appareil à température ambiante.

Pensez que : dans toutes les parties de l'installation électrique, de l'eau de condensation peut se former malgré les indices de protection IP élevés dans les boîtiers très étanches soumis à des changements de température et donc à des différences de pression d'air entre l'intérieur et l'extérieur. Il existe donc un risque de corrosion, de courts-circuits électriques et d'autres dommages. Ceux-ci entraînent souvent des pannes de courant, des problèmes d'approvisionnement et une immobilisation coûteuse de l'exploitation.

7.11 Remarque sur les modifications/transformations autorisées

La porte frontale peut être remplacée

La porte peut être simplement remplacée.

Exemple



TP 1600 DU chauffant



TP 1600 U



TP 1600

Vous souhaitez ajouter CHECK HACCP à un système existant ?

La solution CHECK HACCP est évolutive.

- Contactez le S.A.V. de Rieber.

Vous souhaitez un autre chauffage à circulation d'air ?

Chauffage à circulation d'air autorégulant et chauffage à circulation d'air réglable sont échangeables.



page 21

Vous souhaitez vous équiper de TP 6000, TP 1000 avec des roues inoxydables ?



Le châssis mobile est vissé et monté de manière fixe au-dessous du TP

TP 6000 KB
TP 6000 K

N° de commande 88 14 01 04



TP 1000 KB
TP 1000 K

N° de commande 88 14 01 05



Voir « Remarques sur les accessoires », page 43

8 Nettoyage, maintenance et entretien

Ce chapitre vous explique comment respecter les exigences en matière d'hygiène. Veuillez, au préalable, lire le chapitre « Consignes de sécurité générales » avec attention.

8.1 Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien

Prévenir les risques induits par l'électricité



Danger d'électrocution. Danger de mort !

- Débranchez avant chaque nettoyage la connexion au réseau en détachant la fiche de raccordement du réseau électrique.
- Démontez le chauffage amovible avant de nettoyer le **TP chauffant**.
- Avant de nettoyer le **TP réfrigéré de manière active**, démontez le ventilateur à circulation d'air.
- Ne nettoyez pas les éléments électriques comme le chauffage, le ventilateur, l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT, etc. avec un appareil de nettoyage à vapeur, de l'humidité peut sinon pénétrer dans le système électrique et provoquer un court-circuit. Tenez l'appareil éloigné l'eau projetée. **Les pièces électriques doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.**
- Faire vérifier l'équipement électrique ³ par un **électricien professionnel** conformément à DGUV. Déterminez le cycle de vérification selon les conditions d'emploi. En général, tous les 12 mois.

Risques de brûlure, d'échaudure et de glissade



Risque de brûlure

Risque de brûlure aux mains et aux bras sur le chauffage dont la température peut atteindre 100 °C ainsi que sur les pièces chaudes à l'intérieur du TP.



Risque d'ébouillement en vidant l'eau chaude du TP.

→ Cela concerne TP 105 L, TP 100 KB, TP 100 KB-CNS, TP 50 KB

- Laissez l'appareil refroidir.
- Déversez l'eau chaude dans un écoulement au sol.
- Équipement de protection individuelle (EPI) : portez des gants de protection et des chaussures de sécurité.

➤ **Risque de sol glissant. Risque**

Faire attention à l'eau qui s'écoule en dégelant pour le « TP réfrigéré de manière active ».

➤ **Entretien des appareils de réfrigération avec le réfrigérant R290**

Les appareils de réfrigération avec le réfrigérant R290 ne peuvent être réparés et entretenus que par des entreprises spécialisées mandatées par le fabricant ou par l'entreprise Rieber.

³ Source : DGUV directive 3. Installations et équipements électriques

8.2 Produits de nettoyage pour l'inox

Principes applicables à tous les produits de nettoyage :

- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Produits de nettoyage mécaniques pour l'acier inoxydable

Produit	Produits adaptés
Brosserie	Brosses en poils naturels ou synthétiques
Textiles	Textiles en fibres naturelles ou chimiques sous forme de déchets de coton et de tissus (chiffons maillés ou tissés, torchons, serpillières, produits à franges, non-tissés). Les textiles de nettoyage en microfibres sont parfaits pour éliminer les traces de doigts sur les surfaces en inox.
Non-tissés synthétiques	Sans agents abrasifs. Proposés généralement dans les coloris blanc, beige et jaune.
Divers	Cuir naturel (peau de chamois), cuir synthétique, non-tissé synthétique, éponges, lingettes pour la vaisselle

Produits de nettoyage chimiques pour l'acier inoxydable

Produit	Domaines d'utilisation
Détergents universels	En particulier pour les surfaces peu encrassées par la graisse.
Détergents neutres	Pour les surfaces tachées par la graisse et l'huile (empreintes de doigts) ; convient également comme produit pour le lave-vaisselle.
Détergents à base d'alcool	Comme pour les détergents universels
Détergents alcalins	Particulièrement adaptés aux surfaces très encrassées par la graisse et l'huile (huiles poisseuses). Veuillez tenir compte des instructions de dosage du fabricant.
Détergents à base de solvants	Selon le type de solvant, conviennent particulièrement au détachage des graisses, de l'huile, de la cire, du goudron, des colles, vernis et peintures. Ne conviennent pas aux matières plastiques.
Détergents désinfectants	L'action sur les micro-organismes pathogènes (pouvant causer une maladie) varie selon la substance désinfectante utilisée. Le matériau peut être endommagé par une utilisation prolongée d'hypochlorite de sodium. Évitez autant que possible son ajout. Il convient d'utiliser des produits répertoriés dans la liste de la DHGM (Société allemande pour l'hygiène et la microbiologie).

8.3 Choisissez la méthode de nettoyage appropriée



ATTENTION

La surface peut être endommagée ou l'appareil peut être rendu inutilisable par un nettoyage inadéquat. Attention :

- N'utilisez pas d'objets à bords vifs. Ils pourraient rayer la surface. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyeurs pour les fours ou une éponge abrasive.
- Éliminez les saletés en utilisant des produits de nettoyage et d'entretien destinés à l'acier inoxydable.
- N'effectuez jamais de mélanges entre détergents disponibles dans le commerce. Ne fabriquez pas votre propre solution de nettoyage.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de brosses métalliques.
- Évitez le contact prolongé de l'acier inoxydable avec des liquides à forte teneur en sel. Ils pourraient entraîner une décoloration de la surface ou une corrosion.
- Évitez le contact direct et prolongé de l'acier inoxydable avec des éléments en fer pouvant s'oxyder, tels que les poêles en fonte ou les éponges en acier.

Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable

→ Cela concerne le boîtier du TP en acier inoxydable



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- Ne pas nettoyer le boîtier en acier inoxydable du TP au lave-vaisselle.
 - Nettoyez avec une solution **chaude et douce de liquide vaisselle**, et **essuyez avec un chiffon humide qui ne raye pas**. Éliminez les restes de produits de nettoyage avec un chiffon bien rincé.
- Frottez ensuite les surfaces avec un chiffon doux pour les sécher. Rincez le chiffon au préalable.



Conseil d'utilisation

- Pour entretenir l'acier inoxydable, nous vous recommandons les **produits d'entretien Rieber**.
 - Ils nettoient en profondeur et en douceur, apportent un éclat resplendissant, entretiennent et conservent à la fois.
N° de commande 72 10 24 08

Nettoyer et entretenir le TP et les éléments en matière plastique

→ Cela concerne le boîtier du TP en plastique, les roues, les éléments de commande comme l'interrupteur et la commande, le joint d'étanchéité de la porte



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- Évitez d'utiliser un nettoyeur haute pression lorsque la température de fonctionnement est supérieure à +130 °C. Tenez-vous à une distance suffisante.
 - Nettoyez avec une solution **chaude et douce** de **liquide vaisselle**, et essuyez avec un **chiffon humide qui ne raye pas**. Éliminez les restes de produits de nettoyage avec un chiffon bien rincé.
- Frottez ensuite les surfaces avec un chiffon doux pour les sécher. Rincez le chiffon au préalable.



Conseil d'utilisation

- Pour le nettoyage des éléments plastique du TP au lave-vaisselle, nous recommandons d'utiliser les produits ETOLIT 3000 et 8000.

Nettoyer le joint d'étanchéité de la porte/du couvercle

→ Concerne : TP en acier inoxydable



ATTENTION

Le joint d'étanchéité de la porte/du couvercle peut être endommagé par un nettoyage inapproprié.

- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
 - Nettoyez avec une solution **chaude et douce** de **liquide vaisselle**, et essuyez avec un **chiffon humide qui ne raye pas**. Éliminez les restes de produits de nettoyage avec un chiffon bien rincé.
- Frottez ensuite les surfaces avec un chiffon doux pour les sécher. Rincez le chiffon au préalable.
- Si nécessaire, retirez le joint pour le nettoyer.

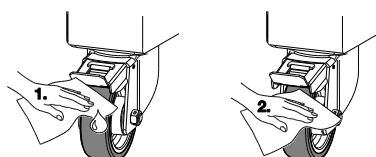
Nettoyer les roues















ATTENTION

Les roues peuvent être endommagées par un nettoyage inadéquat.

- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression.
- Nettoyez avec une solution **chaude et douce** de **liquide vaisselle**, et essuyez avec un **chiffon humide qui ne raye pas**. Éliminez les restes de produits de nettoyage avec un chiffon bien rincé.



8.4 Intervalles

Intervalle	Action à effectuer	page
Après utilisation, une fois par jour	Débranchez la fiche secteur. Ouvrez la porte/le couvercle.	
	Laissez refroidir le TP avec un chauffage.	
	 Faites attention à l'eau qui s'écoule peut-être en dégelant en cas de TP de maintien au frais. Risque de sol glissant.	
	 Vérifiez que l'appareil et son câble de raccordement ne sont pas endommagés. Le cas échéant, le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.	
	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée	 Page 60 et suivantes
	Retirez le chauffage amovible en cas de TP chauffant. Remettez le chauffage en place après le nettoyage.	 page 64
	Retirez le ventilateur d'air pulsé en cas de TP réfrigéré de manière active (en acier inoxydable). Remettez le ventilateur d'air pulsé en place après le nettoyage.	 page 66
	Nettoyez le corps du TP	 page 61
	Nettoyer le joint → Cela concerne le TP en acier inoxydable	 page 67
En cas de besoin	Nettoyage des roues	 page 61
	Enlever les matières pelucheuses, nettoyer la grille d'aération.	 page 66  page 67
	Au moins 1x par mois.	
Tous les 180 jours ouvrés ou tous les 6 mois	Faire contrôler l'équipement électrique/la commande	 page 59
	Inspecter l'état du code d'identification du produit	 page 15

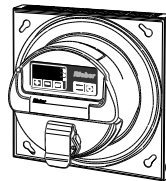
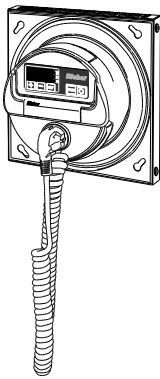
8.5 TP chauffant

8.5.1 Démontage et montage du chauffage

- **⚠ Danger d'électrocution. Danger de mort**
Démonter le chauffage amovible avant de nettoyer le TP chauffant. Les pièces électriques doivent être nettoyées uniquement avec un **chiffon légèrement humide** et essuyées à l'aide d'un **chiffon sec**.
- **⚠ Risque de brûlure**
Équipement de protection individuelle (EPI) : portez des gants de protection pour éviter de vous brûler sur l'élément chauffant qui peut atteindre jusqu'à 100 °C.

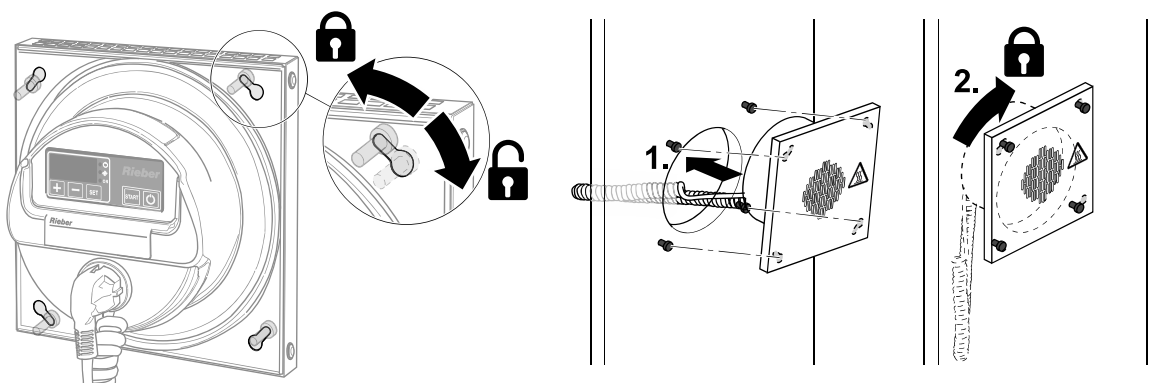
Chauffage à circulation d'air avec fermeture à baïonnette

Les chauffages à air pulsé avec fermeture à baïonnette se distinguent par la disposition des trous de serrure.



Avec la version du **thermoport®** en acier inoxydable, le câble de raccordement électrique est conservé dans la prise de repos.

Avec la version du **thermoport®** en plastique, le câble de raccordement électrique est raccordé séparément.



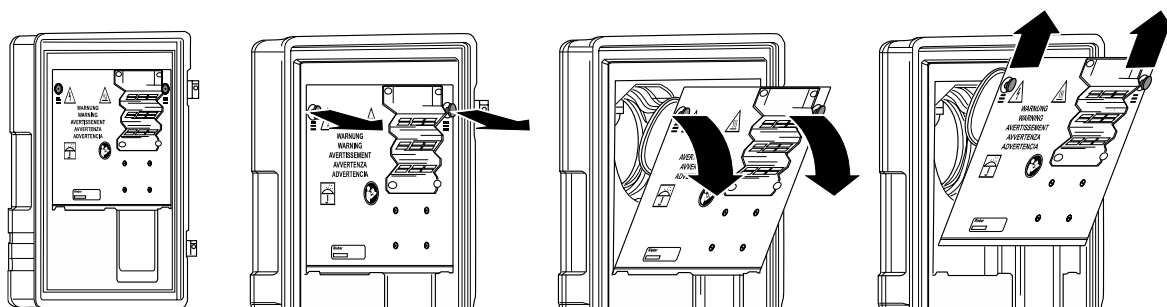
- **Démontage** : Ouvrez la porte. Tournez le chauffage d'environ 10 degrés par rapport à la face interne de la porte et retirez-le.
- **Montage** : Ouvrez la porte. Passez le câble de raccordement à partir de la face interne de la porte. Montez le chauffage.

Chauffage à circulation d'air avec fermeture à déclic

→ Cela concerne TP 6000 KB, TP 1000 KB, TP 600 KB

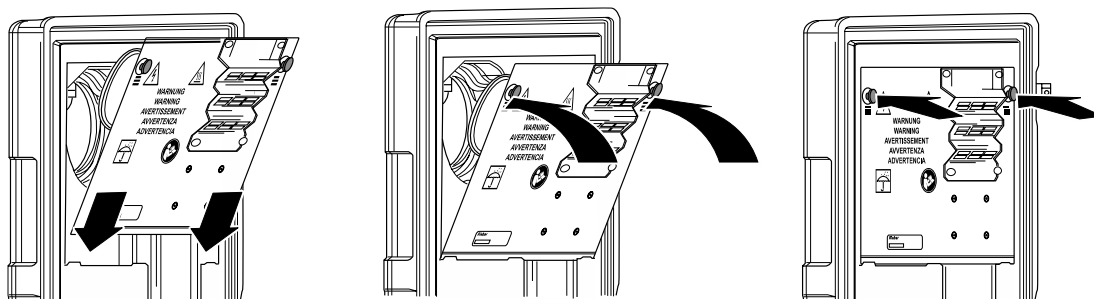
La fermeture à clic et ressort permet de poser/déposer facilement le chauffage.

Démontag
e



- Tirez sur la fermeture à déclic pour défaire la connexion, renversez le chauffage et enlevez-le.

Montage



- Déposez le chauffage dans la cavité prévue pour le recevoir. Faites pivoter le chauffage dans l'évidement sur la porte et appuyez jusqu'à entendre l'enclenchement des boutons de fixation.

Chauffage à biseau

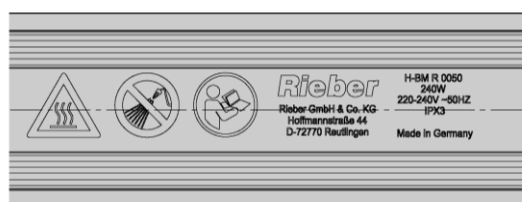
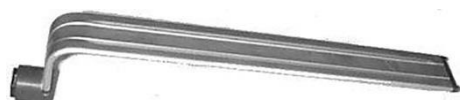
→ Cela concerne TP 100 KB chauffant, TP 50 KB chauffant



ATTENTION

Le biseau chauffant et le joint sur le récipient peuvent être endommagés en cas de maniement erroné.

- Démontez ou remontez peu à peu le biseau chauffant en le tournant légèrement, ne pas le lever.



8.5.2 Gardez le chauffage propre

→ Concerne : TP chauffant avec chauffage à circulation d'air, TP chauffant avec chauffage à biseau

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Effectuer un nettoyage **légèrement humide** du chauffage et l'essuyer avec un chiffon **sec sans le rayer**.

- Nettoyez à l'air comprimé la poussière aspirée sur le ventilateur du chauffage à circulation d'air. Ne piquez pas à travers les grilles d'aération.

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Ne pas ouvrir le chauffage à circulation d'air.

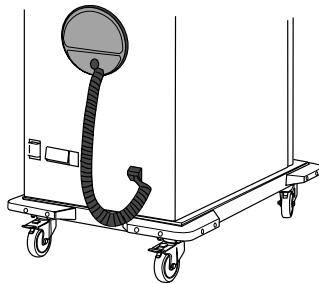


Voir « Exigences relatives à la qualification du personnel », page 10

8.6 TP réfrigéré de manière active, (en acier inoxydable)

8.6.1 Démontage et montage du ventilateur à circulation d'air

→ Cela concerne TP réfrigéré de manière active, TP hybride réfrigéré de manière active



➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Danger d'électrisation. Risques de blessure quand la roue de ventilation tourne.

Avant de nettoyer le TP réfrigéré de manière active, couper le courant sur l'appareil puis démonter le ventilateur d'air pulsé. Les pièces électriques doivent être nettoyées uniquement avec un **chiffon légèrement humide** et essuyées à l'aide d'un **chiffon sec**.

- **Démontage** : Ouvrez la porte. Tournez le ventilateur d'air froid d'environ 10 degrés par rapport à la face interne de la porte et retirez-le. Détachez la position avec le régulateur.
- **Montage** : Ouvrez la porte. Passez le câble de raccordement à partir de la face interne de la porte. Montez le ventilateur d'air froid. Faites attention à son logement sur les 4 boulons. Arrêtez la position avec le régulateur.

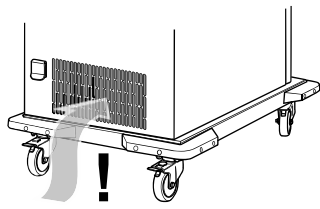
8.6.2 Garder la grille d'aération propre



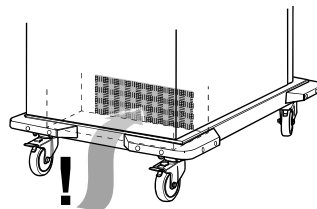
⚠ Risque d'incendie

Les substances pelucheuses accumulées dans la zone d'aération peuvent entraîner une accumulation de chaleur et, par la suite, un incendie.

- Nettoyez la grille d'aération du groupe frigorifique à l'aide d'un chiffon ou d'un pinceau.
- Adaptez le cycle de nettoyage aux exigences locales. Effectuez le nettoyage au moins une fois par mois.



Trou d'aération



Trou d'aspiration

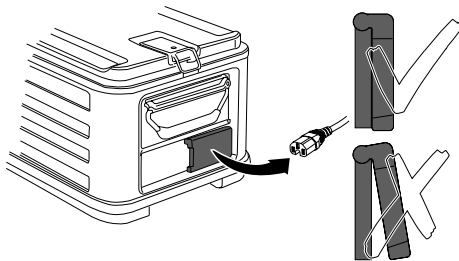
8.7 Informations sur le nettoyage

⚠ Conditions requises

- TP sans courant. Fiche du secteur détachée
- Chauffage à circulation d'air, chauffage à biseau démonté
- Ventilateur à circulation d'air du « TP réfrigéré de manière active » démonté
- Ne nettoyez pas le TP avec un nettoyeur à haute pression ou au lave-vaisselle.

Méthode

- Faites attention au couvercle qui ferme complètement sur la prise.



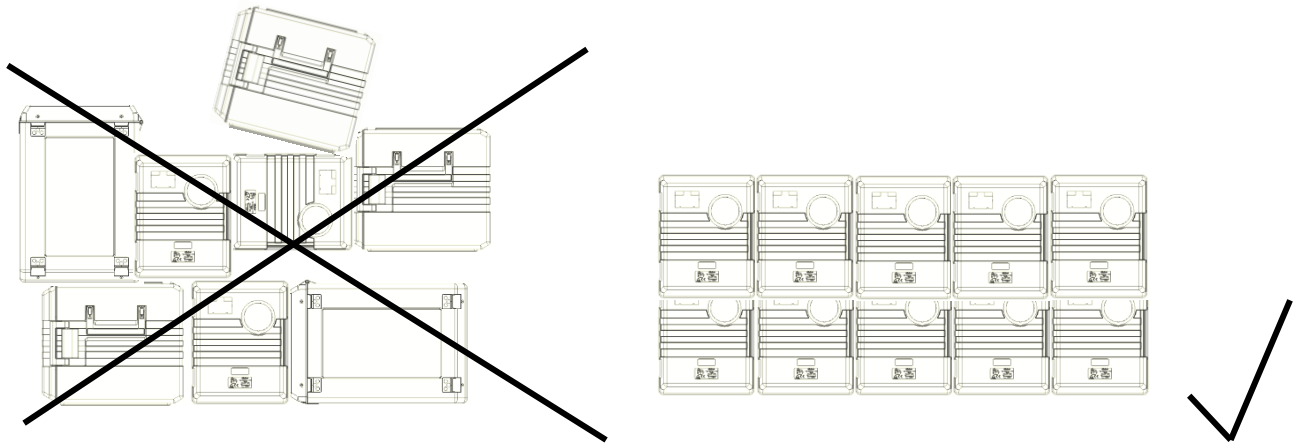
Exemple TP 105 L (en acier inoxydable)

➤ ATTENTION

Nettoyez le TP avec une **solution de rinçage douce et chaude**, l'essuyez pour cela avec un **chiffon humide qui ne raye pas**.

- Frottez ensuite les surfaces avec un chiffon doux pour les sécher. Rincez le chiffon au préalable.
- Séchez l'intérieur et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'humidité résiduelle se soit évaporée.

8.8 Remarque sur le stockage



Risque de basculement en cas d'empilement

- Empiler uniquement avec un couvercle fermé. Veillez à ce que les glissières d'empilage du récipient de transport supérieur reposent dans les guidages du récipient de transport inférieur.
- Empiler uniquement les TP adéquats. **Rieber thermoport®** en plastique et en acier inoxydable sont empilables quand ils sont combinés.

-
- Stockez les récipients de transport des repas vides dans des locaux propres et secs.

➤ **ATTENTION**

Entreposez l'appareil à température ambiante.

Pensez que : dans toutes les parties de l'installation électrique, de l'eau de condensation peut se former malgré les indices de protection IP élevés dans les boîtiers très étanches soumis à des changements de température et donc à des différences de pression d'air entre l'intérieur et l'extérieur. Il existe donc un risque de corrosion, de courts-circuits électriques et d'autres dommages. Ceux-ci entraînent souvent des pannes de courant, des problèmes d'approvisionnement et une immobilisation coûteuse de l'exploitation.

8.9 Maintenir le produit au sec en état de service

- Séchez l'intérieur et laissez la porte/le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'humidité restante se soit évaporée.

9 Dysfonctionnements/SAV



⚠ Danger d'électrocution. Danger de mort

- Avant les travaux de réparation sur l'appareil, le mettre hors tension. Débrancher pour cela la fiche du secteur électrique.
- Seul un électricien spécialisé peut effectuer les réparations électriques.

Pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber. Adressez-vous au service après-vente Rieber.

Utilisez exclusivement des pièces de rechange spécifiées, autorisées par le fabricant. Certains travaux de réparation doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber.

Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un frigoriste ou le service après-vente de Rieber.

Incident	Cause possible	Correction
Chauffage à circulation d'air souillé	Les repas et les liquides n'ont pas été transportés dans des récipients fermés. Le TP est peut-être tombé.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation <ul style="list-style-type: none"> # SAV Rieber ou partenaire # Personnel d'exploitation formé et autorisé à cet effet
		 <i>page 10</i>
L'élément chauffant ne fonctionne pas	Élément chauffant défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation <ul style="list-style-type: none"> # SAV Rieber ou partenaire
La commande ne fonctionne pas	Commande défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation <ul style="list-style-type: none"> # SAV Rieber ou partenaire
Réfrigération insuffisante	Température de consigne mal réglée	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler <ul style="list-style-type: none"> # Personnel de service
	Les aliments ne sont pas suffisamment prérefroidis.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler <ul style="list-style-type: none"> # Personnel de service
	Pas assez de réfrigérant dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation <ul style="list-style-type: none"> # Spécialiste en installations frigorifiques
Roue défectueuse	Usure, endommagement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remplacer <ul style="list-style-type: none"> # Spécialiste des travaux mécaniques

Service après-vente, pièces de rechange



Voir le site Internet <http://www.rieber.de>



IMPORTANT

Avant de contacter le Service clientèle, repérez le type et le numéro de votre appareil.

- En cas de problème impossible à résoudre par vous-même, veuillez contacter votre partenaire contractuel Rieber ou le service après-vente Rieber.

Élimination du produit



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères !

L'appareil est composé de matériaux de haute qualité qui peuvent être réutilisés ou recyclés. Pour ce faire, vous pouvez remettre l'appareil à la société Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen pour qu'il soit recyclé de manière appropriée ou l'envoyer à vos frais.



Danger d'étouffement

Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées risquent de s'enfermer par mégarde.

- À la mise au rebut, détruisez le système de fermeture des portes.

10 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

- les informations et consignes des instructions de service ne sont pas respectées,
- l'appareil n'est pas utilisé conformément à sa destination,



Voir chapitre « Utilisation prévue »

- des transformations et des modifications fonctionnelles ont été effectuées,
- les pièces de rechange utilisées ne sont pas d'origine.

En cas de recours en garantie envers le constructeur, ce sont les « Conditions de Vente et de Livraison » de Rieber GmbH & Co. KG qui sont applicables. Ainsi, pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber. Dans le cas contraire, la garantie risque d'être annulée. Adressez-vous au fabricant Rieber.

REMARQUE : La garantie cesse en cas de marquage endommagé voire illisible du produit. Adressez-vous rapidement au service après-vente Rieber en cas de dommages matériels.

Les pièces d'usure mentionnées ci-après sont exclues de la garantie :

- Roue, roue avec élément de blocage, angle pare-chocs, dispositif d'arrêt de l'empilage, glissière d'empilage

11 Adresse du fabricant

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
72770 Reutlingen/Allemagne
Tél. +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-mail info@rieber.de
www.rieber.de