



# thermoport® - gerechtentransportbak

CE

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



Handleiding in acht nemen  
Vertaling van de originele handleiding

DOWNLOAD: GEBRUIKERSHANDLEIDING

QR-code bij het typeplaatje



NL

Uitgave: 2021-04-14

**Rieber**

The mobile kitchen company.

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

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

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



## Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Revisieopsomming.....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Belangrijke aanwijzingen.....</b>	<b>4</b>
2.1	De onderdelen van de technische documenten .....	4
2.2	Gebruik van de handleiding .....	5
2.3	Weergaveconventies in de tekst .....	6
2.4	Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen.....	6
2.5	Tips voor de keuze van de TP voor uw eigen speciale behoefte.....	7
<b>3</b>	<b>veiligheidsaanwijzingen.....</b>	<b>8</b>
3.1	Principiële handelwijzen.....	8
3.2	Voor het gebruik van elektrische apparatuur.....	8
3.3	Plichten van de exploitant .....	9
3.4	Eisen aan de kwalificatie van het personeel .....	10
3.5	Persoonlijke veiligheidsuitrusting(PVU) voor het personeel gereedzetten.....	10
3.6	Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen .....	11
3.6.1	Risico's bij het transport .....	11
3.6.2	Risico's als gevolg van elektriciteit .....	13
3.6.3	Risico's van verbrandingen alsook verschroeïing .....	13
3.6.4	Risico's bij ondeskundige hantering .....	14
3.6.5	Risico's verstikkingsgevaar .....	14
3.6.6	Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen .....	14
3.6.7	Veiligheids- en bewakingsinrichtingen.....	15
3.6.8	Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst.....	16
3.7	Verwijzing naar aan te houden voorschriften .....	17
3.8	Verwijzing naar gedrag in noodsituatie .....	17
<b>4</b>	<b>Toepassingsdoel .....</b>	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>Beschrijving van het apparaat .....</b>	<b>20</b>
5.1	benaming.....	20
5.2	Technische gegevens .....	21
5.2.1	Algemene gegevens .....	21
5.2.2	TP 3000 U verwarmbaar en TP 3000, (van roestvast staal).....	27
5.2.3	TP 2000 U verwarmbaar en TP 2000, (van roestvast staal).....	28
5.2.4	TP 3000 hybrid warm/koud actief en warm/koud passief, (van roestvast staal).....	29
5.2.5	TP 1600 DU verwarmbaar en TP 1600 U verwarmbaar en TP 1600, (van roestvast staal).....	30
5.2.6	TP 1400 U verwarmbaar en TP 1400, (van roestvast staal).....	31
5.2.7	TP 1000 DU en TP 1000 H en TP 1000 N, (van roestvast staal).....	32
5.2.8	TP 105 L, (van roestvast staal) .....	33
5.2.9	TP actief gekoeld, (verrijdbaar, van roestvast staal).....	34
5.2.10	TP 6000 Maxi voor banket-oplossingen, (verrijdbaar, van kunststof).....	36

5.2.11	TP 6000 KB verwarmbaar en TP 6000 K, (van kunststof) .....	38
5.2.12	TP 4.0 1000 KB circulatielucht en TP 1000 K, (van kunststof).....	39
5.2.13	Betreft TP 1000 K cool, (van kunststof) .....	40
5.2.14	TP 600 KB en TP 600 K, (van kunststof).....	41
5.2.15	TP 100 K hybrid, TP 100 KB verwarmbaar, TP 100 K, TP 100 KB-CNS, (van kunststof) .....	42
5.2.16	TP 50 KB verwarmbaar en TP 50 K, (van kunststof) .....	44
5.3	Verwijzingen naar accessoires.....	45
5.3.1	Transportbeveiliging .....	45
5.3.2	Transport-/serveerwagens .....	46
5.3.3	BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360.....	47
5.3.4	De mobiele keuken catering® kitchen .....	48
5.3.5	CHECK HACCP .....	48
5.3.6	Uittreksel uit het Rieber-prijzenboek.....	48
<b>6</b>	<b>Van levering tot eerste reiniging: informatie .....</b>	<b>49</b>
<b>7</b>	<b>Aanwijzingen voor het gebruik .....</b>	<b>50</b>
7.1	Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik.....	50
7.2	thermoport® vooraf op temperatuur brengen .....	52
7.3	Temperatuurregeling van de luchtcirculatieverwarming .....	53
7.3.1	... met bajonetsluiting.....	53
7.3.2	... met kliksluiting .....	55
7.4	Temperatuurregeling voor TP actief gekoeld, (van roestvast staal).....	56
7.5	Temperatuurregeling voor TP actief gekoeld, (van kunststof) .....	57
7.6	Actief koelhouden .....	58
7.7	Enkele TP kunnen als bain-marie gebruikt worden .....	58
7.8	Gerechten in bakken doen .....	58
7.9	Transport van de TP .....	59
7.10	Reinig de TP dagelijks na het gebruik.....	60
7.11	Stapelings/opslag van de TP .....	60
7.12	Verwijzing naar toegestane wijzigingen/ombouwingen .....	61
<b>8</b>	<b>Reiniging, onderhoud en verzorging.....</b>	<b>62</b>
8.1	Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging .....	62
8.2	Reinigingsmiddelen voor roestvast staal .....	63
8.3	Selecteer de correcte reinigingsmethode .....	64
8.4	Overzicht van de intervallen .....	66
8.5	TP verwarmbaar .....	67
8.5.1	Montage en demontage van de verwarming.....	67
8.5.2	Houd de verwarming schoon.....	69
8.6	TP actief koelbaar, (van roestvast staal) .....	69
8.6.1	Montage en demontage van de luchtcirculatieventilator .....	69
8.6.2	Ventilatiooster schoon houden .....	70
8.7	TP actief gekoeld, (van kunststof) .....	70
8.7.1	Montage en demontage van het koelapparaat .....	70
8.7.2	Ventilatiooster schoon houden .....	71
8.8	Aanwijzingen voor het reinigen .....	72
8.9	Aanwijzing m.b.t. de opslag .....	73
8.10	Apparaat droog gereed houden .....	73
<b>9</b>	<b>Bedrijfsstoringen/Service.....</b>	<b>74</b>
<b>10</b>	<b>Aansprakelijkheid en garantie .....</b>	<b>75</b>
<b>11</b>	<b>Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaringen .....</b>	<b>76</b>
<b>12</b>	<b>Adres van de fabrikant .....</b>	<b>76</b>

### 1 Revisieopsomming

Revisie	Wijziging
2011-05-06	Eerste uitgave
2012-02-28	VDE-aansluitleiding op het stroomnet, pagina 21; Bijlading van rijdbare apparatuur; Uittreksel van de EG-conformiteitsverklaringen
2013-02-27	Aanvulling veiligheidsaanwijzingen
2013-04-04	Kwaliteitsmanagementmaatregelen uitvoeren
2014-11-05	Gewichten en maximale belading bereikt, veiligheidsaanwijzing gewijzigd, structuur volgens EN 60335-1 gewijzigd
2017-07-05	Aanvullingen; Aanpassing aan het prijzenboek Rieber
2017-09-21	Luchtcirculatieverwarming regelbaar; benaming
2017-12-11	Kleine verbeteringen
2019-02-01	Temperatuurverloop volgens DIN EN 12571
2019-11-04_f1	TP 1000 K cool, (van kunststof)
2021-03-10	TP 1600K/2000K/3000K met R290 koudemiddel
2021-04-12	Waarschuwing R290

### 2 Belangrijke aanwijzingen

thermoport® wordt vaak afgekort met TP

#### 2.1 De onderdelen van de technische documenten

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



## 2.3 Weergaveconventies in de tekst

---

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



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



### LET OP/ATTENTIE

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

Het negeren van de aanwijzing kan tot materiële schade leiden.



### Gebruikerstip

- Nuttige aanwijzing of tip

## 2.4 Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen

---

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

Het symbool waarschuwingdriehoek symboliseert een ‚Algemeen gevaar‘.



### GEVAAR

verwijst naar een direct **dreigend gevaar**.

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



### WAARSCHUWING

verwijst naar een **mogelijk gevaarlijke situatie**.

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



### VOORZICHTIG

verwijst naar een **mogelijk schadelijke situatie**.

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

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

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

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

### # En hier de voordelen in één oogopslag

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



Zie 'CHECK HACCP', pagina 48

### # Gebruikte afkortingen

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

Een klein steuntje voor de type code:

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

## 3 veiligheidsaanwijzingen

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

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

### 3.1 Principiële handelwijzen

---

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

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

### 3.2 Voor het gebruik van elektrische apparatuur

---

Veiligheidsaanwijzingen geciteerd uit EN 60745-1:

#### Werkplaats

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

#### Elektrische veiligheid

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

#### Veiligheid van personen

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



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

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

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

#### **Service**

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

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

---

#### **Exploitant**

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

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

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

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

Daarbij geldt met name het volgende:

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

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

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

### 3.4 Eisen aan de kwalificatie van het personeel

---

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

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



'Aansprakelijkheid en garantie', pagina 75

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

---

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

- Overtuig u ervan, dat het personeel de persoonlijke veiligheidsuitrusting draagt, die in de betreffende situatie zinvol is.
- Draag stevig schoeisel ter voorkoming van letsels.
- Draag veiligheidshandschoenen ter voorkoming van verbrandingen aan de handen en armen bij het contact met de tot en met 100 °C warme verwarming.

## 3.6 Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

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

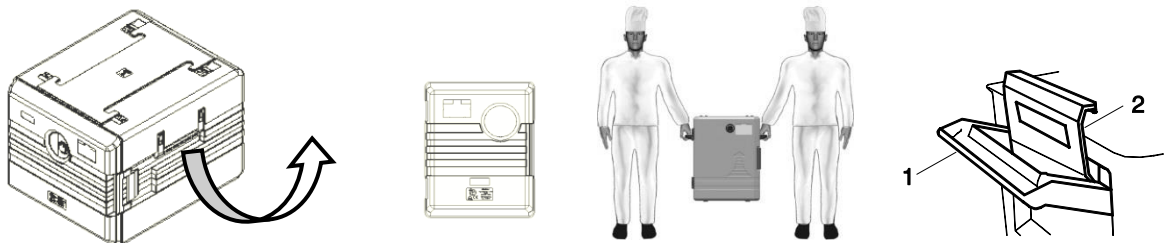
### 3.6.1 Risico's bij het transport

#### # Draagbare thermoport®

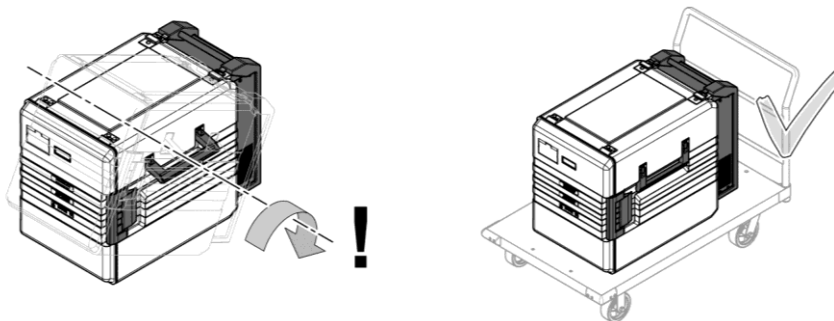
- Er is een risico op letsel bij het optillen alsook dragen van zware lasten. Uitsluitend telkens hiervoor geschikte en opgeleide personen zijn toegestaan. Stem bij lichamelijke klachten met de werkverantwoordelijke af.



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45 ev., passage „MOBIELE APPARATUUR“ ...de kleine helpers



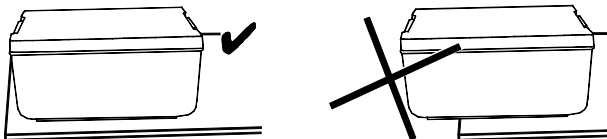
- Bij het transporteren aan de greep (1) vastpakken, niet aan de beugelsluiting (2). Pak de uitvouwbare handvaten vast.



TP 1000 K cool

- Het apparaat kantelt bij het optillen naar achteren. Gebruik een transportwagen.

Voorbeeld



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

### # Rijdbare thermoport®

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



### LET OP/ATTENTIE

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

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

### # ladingszekering


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

- Borg de lading.



*Zie transportbeveiliging in hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45*

### 3.6.2 Risico's als gevolg van elektriciteit

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

Risico's bij de omgang met niet-afgesloten vloeistoffen en gerechten. Er zou vloeistof in de luchtcirculatieverwarming of het koelapparaat terecht kunnen komen.

- Vloeistoffen alsook gerechten uitsluitend in gesloten toestand transporteren.  
Wij bevelen u aan: Gebruik de Gastronormbak alsook thermoplate® met waterdicht steekdeksel van Rieber.
- Transporteer de gevulde TP met elektrische aansluiting in de gebruiksstand.
- Vóór iedere reiniging het apparaat stroomvrij maken, daarna de uitneembare elektrische verwarming of het uitneembare koelapparaat demonteren. Elektronische onderdelen **licht vochtig afvegen** en met een droge **doek droogwrijven**.
- Voor elk transport de elektrische aansluitleiding losmaken, hierbij de netstekker vastpakken.
- De elektrische leiding zo aanleggen, dat gevaren als struikelen, kabel afbreken etc. kan worden vermeden.

Risico's bij verontreinigde verwarming.

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



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

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

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

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

- Gebruik in natte ruimtes geen verlengkabels.

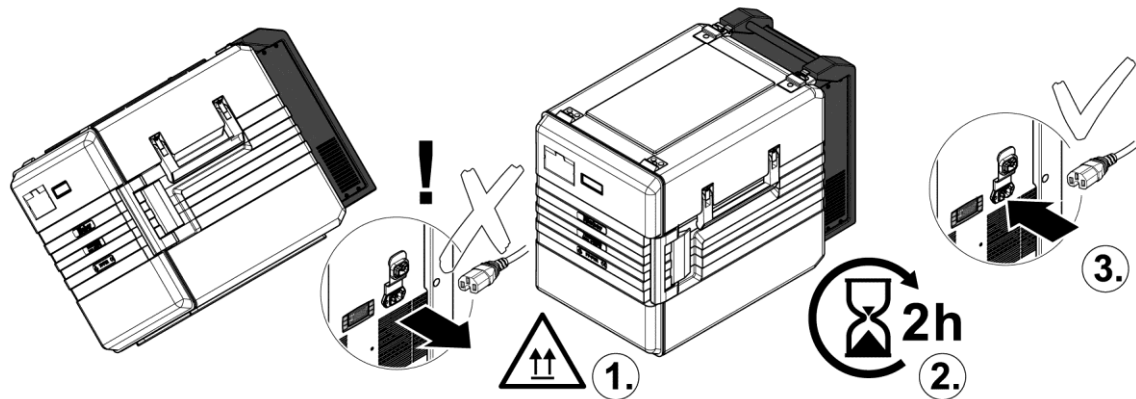
### 3.6.3 Risico's van verbrandingen alsook verschroeïing

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

### 3.6.4 Risico's bij ondeskundige hantering

Als de be- en ontluchting van het apparaat wordt belemmerd, kan het apparaat beschadigd raken; bovendien zijn storingen in de werking mogelijk.

- Steek geen voorwerpen in de ventilatiesleuven van de beschermroosters.  
Dek de ventilatiesleuven niet af.



Voorbeeld TP actief gekoeld, (van kunststof)



#### LET OP/ATTENTIE

Als het koelapparaat gekanteld was, dan zou het koelcircuit verstoord kunnen zijn. Na een storing van het koelcircuit moet de koelvloeistof zich eerst verzamelen.

- Laat in geval van twijfel het apparaat minstens 2 uur rustig staan, in loodrechte positie, elektrisch uitgeschakeld. Pas daarna elektrisch inschakelen.
  - Het apparaat alleen in de gebruikspositie, loodrecht staand, gebruiken.
- 
- Controleer de koelfunctie.

### 3.6.5 Risico's verstikkingsgevaar

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

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

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

### 3.6.7 Veiligheids- en bewakingsinrichtingen

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



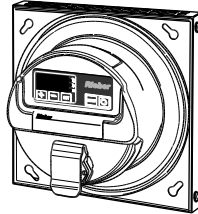
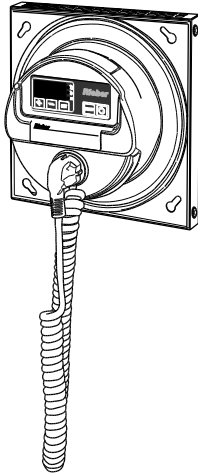
*Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45 ev.,  
Passage "MOBIELE APPARATUUR ...de kleine helpers"*

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

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

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

Verwarming met bajonetsluiting



Op de achterkant wordt gesignaleerd:  
→ Gevaar voor een stroomschok.  
Levensgevaar.

- Warm oppervlak
- Van vochtigheid weghouden
- Handleiding in acht nemen

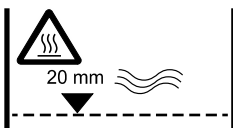
Verwarming met kliksluiting



Op de achterkant wordt gesignaleerd:  
→ Gevaar voor een stroomschok.  
Levensgevaar.

- Warm oppervlak
- Van vochtigheid weghouden
- Handleiding in acht nemen

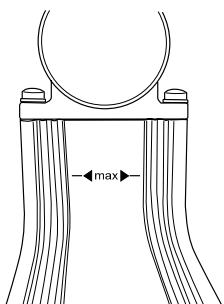
bain-marie



Op de bakbovenkant wordt gesignaleerd:

- Warm oppervlak
- Voor het 'nat verwarmen' vult u de bain-marie met 2 cm water

bain-marie



Op het verwarmingselement wordt gesignaleerd:

- maximale vulhoogte water
- Warm oppervlak
- Veiligheidsklasse IPX3. Bescherming tegen spatwater tot 60° tegen de loodlijn
- Handleiding in acht nemen

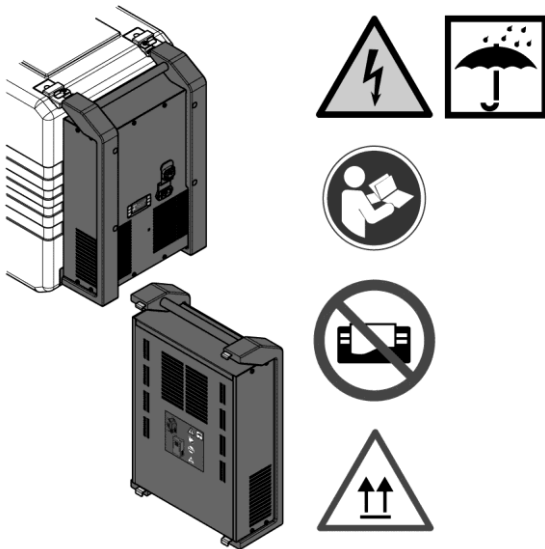


H-BM R 0050 → Betreft: TP 50 KB verwarmbaar

H-BM R 0100 → Betreft: TP100 KB verwarmbaar



TP actief gekoeld, (van kunststof)



Op de achterkant wordt gesignaleerd:

→ Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.  
Het koelapparaat tegen vochtigheid beschermen.

→ Handleiding in acht nemen

→ Ventilatiesleuven niet afdekken.

→ Het koelapparaat alleen in loodrecht staande positie gebruiken.

### 3.7 Verwijzing naar aan te houden voorschriften

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

Maximale duur van het warmhouden volgens HACCP is 2 uur.

### 3.8 Verwijzing naar gedrag in noodsituatie

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

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

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



#### **Gebruikerstip**

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

## 4 Toepassingsdoel

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

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

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

### **# thermoport<sup>®</sup>**

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

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

De ventilatie van de stralingswarmte bewerkstelligt een intensieve gelijkmatige luchtstroom.

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

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

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

- Voor het geïsoleerde warmhouden van gerechten.

**# thermoport® voor het koelhouden**

Koelhouden via koepellet of TP actief gekoeld.

- Voor het koelhouden van gekoelde gerechten alsook dranken.  
Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C.  
Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.
- Apparaat niet in de buurt van warmtebronnen opstellen.
- Dagelijks na het gebruik de gerechten verplaatsen of deskundig koelen, het apparaat uitschakelen en reinigen.
- Het koelapparaat van de TP 1000 K cool alleen in de loodrecht staande positie gebruiken.

**⚠ Voorkom voorzienbaar foutief gebruik alsook misbruik:**

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



*Zie transportbeveiliging in hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45*

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

- Rijdbare apparaten mogen uitsluitend handmatig worden bewogen. Een machinaal ondersteund transport met een vorkheftruck of hefwagen is niet toegestaan.
- Gebruik de verwarming van de TP verwarmbaar niet op een andere wijze, bijvoorbeeld om andere bakken te verwarmen of als blootliggende ruimteverwarming.

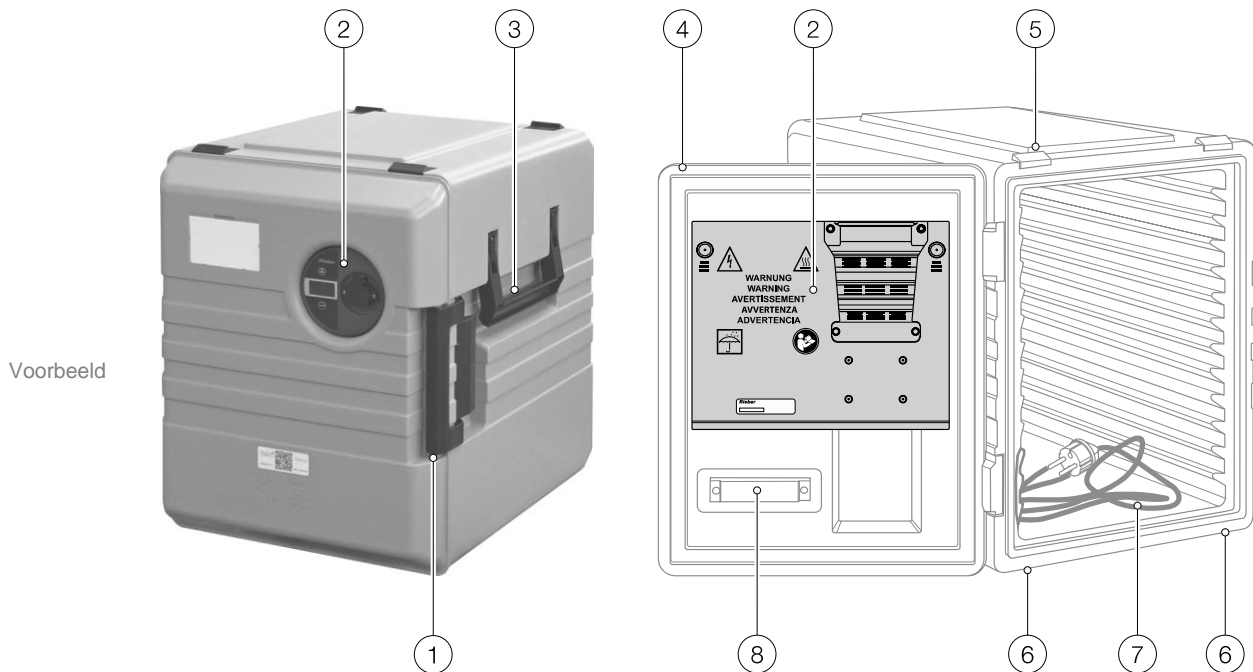
## 5 Beschrijving van het apparaat

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

### 5.1 benaming

#### Benaming van de delen

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



TP 1000 KB verwarmbaar met digitale luchtcirculatieverwarming

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

## 5.2 Technische gegevens

### 5.2.1 Algemene gegevens

#### 5.2.1.1 Elektrische aansluiting

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

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

#### 5.2.1.2 Veiligheidsklasse

##### # Veiligheidsklasse bij TP verwarmbaar

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

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

##### # Veiligheidsklasse bij TP van roestvast staal voor het koelhouden met actieve luchtcirculatiekoeling

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

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

##### # Veiligheidsklasse bij TP van kunststof voor het koelhouden met actieve luchtcirculatiekoeling

Veiligheidsklasse in gebruikstoestand van de TM bij in het stopcontact gestoken netstekker IPX0 volgens DIN EN 60529  
→ Bescherming tegen druiwater

Veiligheidsklasse van de circulatieluchtventilator in gedemonteerde toestand IPX0 volgens DIN EN 60529  
→ Bescherming tegen druiwater

#### 5.2.1.3 Behuizing

Behuizing / deur / deksel **van chroomnikkelstaal:** Corpus dubbelwandig geïsoleerd, van binnen dichtgelast.

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

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

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

Deksel van kunststof past positief, gering kiertje.

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

Rijdbaar apparaat 4 stoothoeken. Kunststofrollen wiel diameter 125 mm. 2 stuur- en 2 stuurstoprollen.

Roestvaste staalrollen alsook antistatische banden op aanvraag.

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

#### # TP verwarmbaar <sup>1</sup>

Luchtcirculatieverwarming voor TP van roestvrij staal.

... met bajonetsluiting

Bestelnr.: 55 05 02 56

Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld van +20 °C tot +100 °C. TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

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



Pagina 53

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met bajonetsluiting

Optie afzonderlijk te bestellen als reserveonderdeel,

Bestelnr.: 55 05 02 55

Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld van +20 °C tot +85 °C. TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

→ Betreft: TP 4.0 1000 KB-circulatielucht



Pagina 53

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met kliksluiting

Bestelnr.: 55 05 02 60

Verwarmtemperatuur tot +85 °C. Er is geen mogelijkheid tot instellen. TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

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



Pagina 55

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met kliksluiting

Optie afzonderlijk te bestellen als reserveonderdeel,

Bestelnr.: 55 05 02 61

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

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

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



Pagina 55

Oppervlakteverwarming in de bodem en 2/3 hoogte zijdelings

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

TP met oppervlakteverwarming.

→ Betreft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS

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

Verwarmingselement

Bestelnr.: 55 05 02 14

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

TP met verwarmingselement

→ Betreft: TP 100 KB, TP 50 KB

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

#### # TP actief gekoeld

Koelhouden

+2 °C tot + 8 °C bij gesloten deur

Koelmiddel

R134a

LET OP/OPMERKING:

TP van staal voor het koelhouden met actieve luchtcirculatiekoeling.

→ Betreft: TP actief gekoeld, (verrijdbaar, van roestvast staal)

TP van kunststof voor het koelhouden met actieve luchtcirculatiekoeling

→ Betreft: Betreft TP 1000 K cool, (van kunststof)

In principe kunnen alle TP passief worden gekoeld met koelpellets.

Koelhouden betekent: Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.



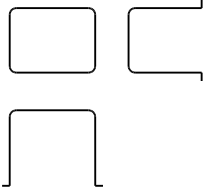
'thermoport<sup>®</sup> vooraf op temperatuur brengen', pagina 52

<sup>1</sup> Gebruikte afkortingen: Zie hoofdstuk 2.5

#### 5.2.1.5 Hygiënische uitvoering

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

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



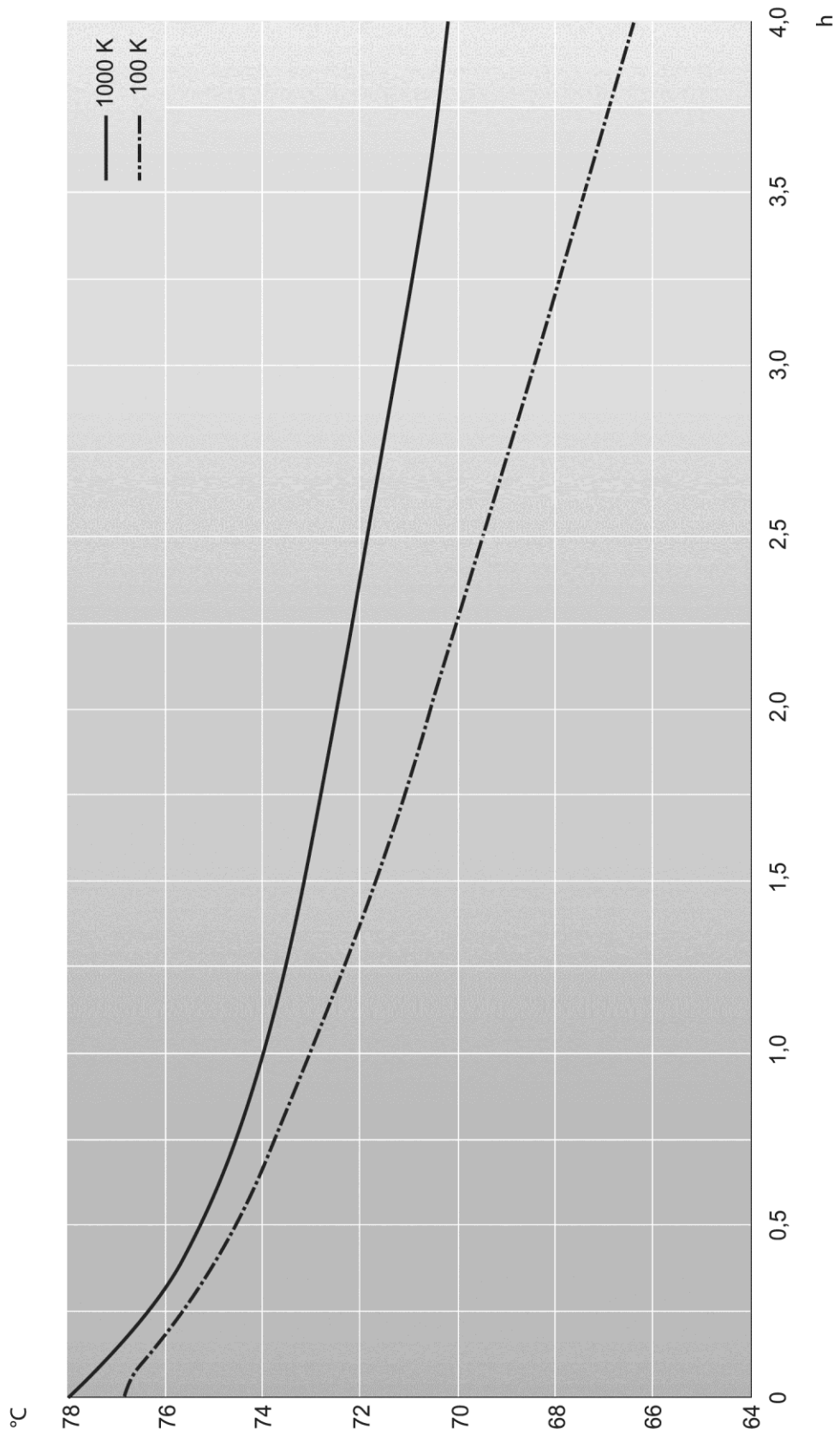
#### 5.2.1.6 Isoleergedrag thermoport®

##### Meting volgens DIN EN 12571

→ Zie diagrammen op de volgende pagina's.

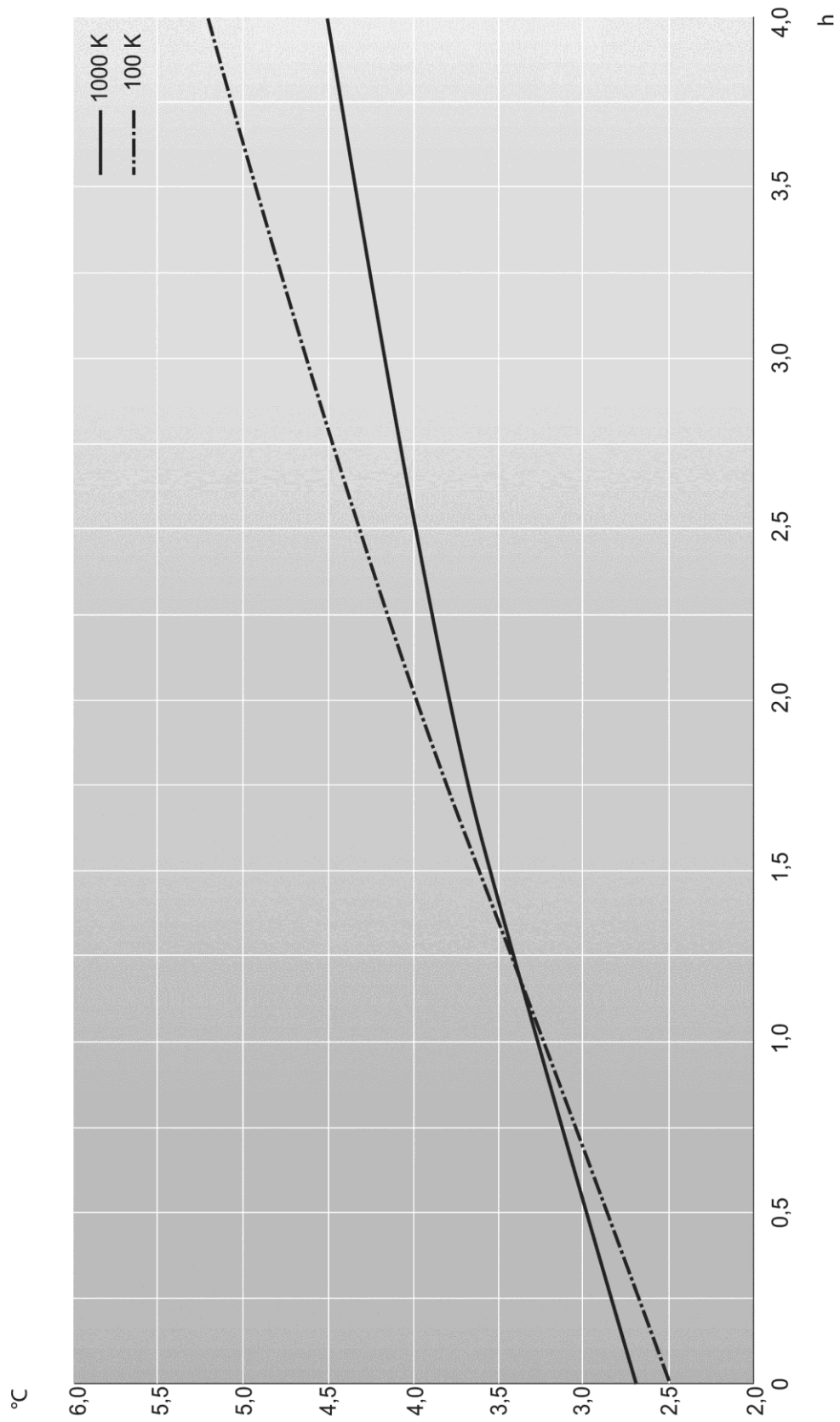
# Temperatuurverloop bij het warmhouden (hete bedrijfstoestand)

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

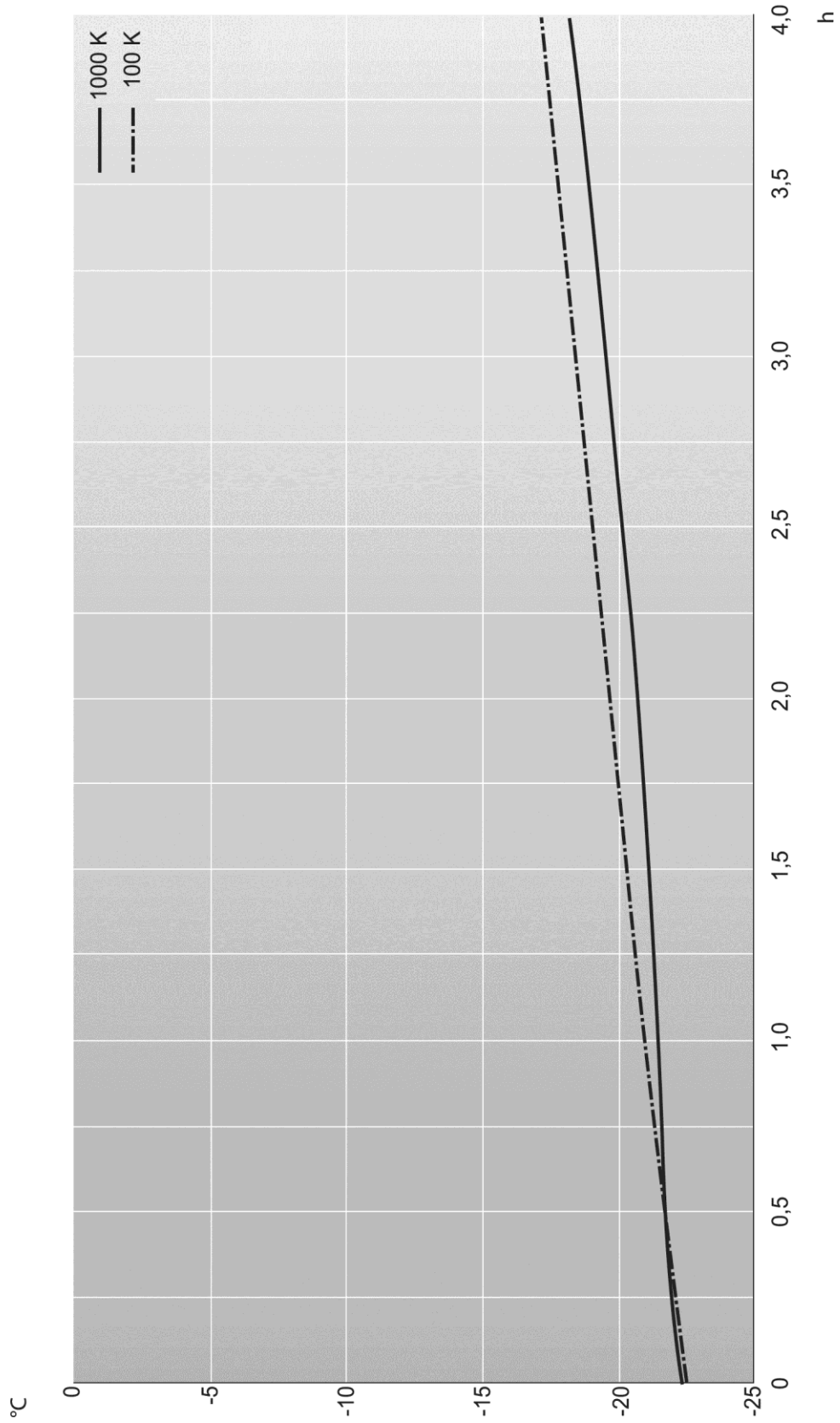




## # Temperatuurverloop bij het koelhouden (koude bedrijfstoestand)



# Temperatuurverloop bij het invriezen (diepvries-bedrijfstoestand)



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





3000 U verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



3000

Oplegtrails: 30 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 5 x GN 1/1 200 mm

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

### Accessoires:

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



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

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





2000 U verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming




2000

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

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

**Accessoires:**

 Zie accessoires op pagina 27

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



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





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


warm

koud

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

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

**Accessoires:**

 Zie accessoires op pagina 27

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



TP 1600 DU verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming  
– met deksel





TP 1600 U  
– luchtcirculatieverwarming




TP 1600

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

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

**Accessoires:**

 Zie accessoires op pagina 27

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





TP 1400 U verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming




TP 1400

Oplegrails: 14 paar (naadloos diepgetrokken)

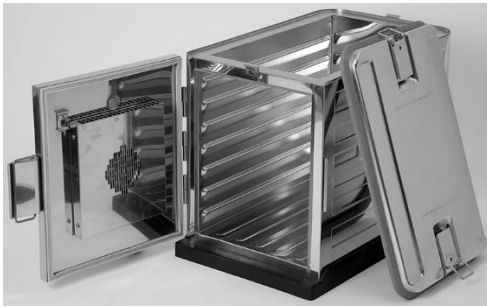
Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm  
1 x GN 1/1 100 mm

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

**Accessoires:**

 Zie accessoires op pagina 27

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



TP 1000 DU verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 1000 H verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 1000 N

Oplegrails:



7 paar (naadloos diepgetrokken) → voor TP 1000 DU

8 paar (naadloos diepgetrokken) → voor TP 1000 H, TP 1000 N

Voorbeeld invulling:

2 x GN 1/1 200 mm → voor TP 1000 DU

1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → voor TP 1000 H, TP 1000 N

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

**Accessoires:**

Onderstel roestvast staal

460 x 670 x 305 mm

Roestvast staal met kunststof stoothoeken, 2 stuurstoppellen en 2 bokrollen van kunststof, diameter 125 mm, gewicht 7 kg



Meer: Zie accessoires op pagina 27, 45

Bestelnr.

88 14 01 07





## 5.2.8 TP 105 L, (van roestvast staal)



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

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

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 105 L verwarmbaar <sup>2</sup> 85 01 03 02 zonder CHECK met CHECK op aanvraag	26	500	400 x 600 x 306	13,5	45

<sup>2</sup> Aan de buitenkant omlopende, fysiologisch veilige afdichting. Hygiënische uitvoering H2

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



TP 3000 K gekoeld  
– met  
circulatieluchtventilator



TP 2000 K gekoeld  
– met  
circulatieluchtventilator



TP 1600 K gekoeld  
– met  
circulatieluchtventilator



TP 1000 C gekoeld  
– met  
circulatieluchtventilator

Oplegrails:

30 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 3000 K gekoeld

20 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 2000 K gekoeld

16 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 1600 K gekoeld

8 paar (naadloos diepgetrokken) → bij TP 1000 K gekoeld



Voorbeeld invulling:

5 x GN 1/1 200 mm → voor TP 3000 K gekoeld

3 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 100 mm → voor TP 2000 K gekoeld

2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → voor TP 1600 K gekoeld

1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → voor TP 1000 C gekoeld

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal  [liter]	Elektrische aansluitwaarde  Koelvermogen [W]	Buitenmaten L x B x H  [mm]		
TP 3000 K actief gekoeld 85 01 08 10 zonder CHECK 85 01 08 15 met CHECK 85 01 08 20 R290	130	170 180 bij VT -10 °C	592 x 769 x 1648	100	130
TP 2000 K actief gekoeld 85 01 07 10 zonder CHECK 85 01 07 17 met CHECK 85 01 07 18 R290	89,7	170 180 bij VT -10 °C	492 x 769 x 1278	80	85
TP 1600 K actief gekoeld 85 01 06 10 zonder CHECK 85 01 06 15 met CHECK 85 01 06 16 R290	70,4	170 180 bij VT -10 °C	492 x 769 x 1130	50	62
TP 1000 C actief gekoeld 85 01 04 06 zonder CHECK 85 01 04 10 met CHECK	44,4	250 119 bij VT -10 °C	410 x 655 x 760	37	44

**Accessoires:**

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

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

Antistatische wielen, 4 stuks, diameter 125 mm

Bestelnr.

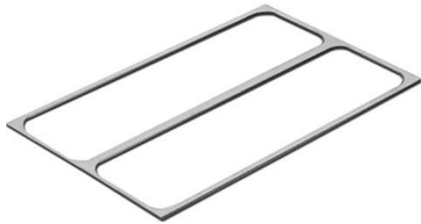
85 01 20 09

85 01 20 10

Op aanvraag



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



Inschuiframe met 1 langsbalk voor GN



Inschuiframe met 2 dwarsbalken voor GN

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

Voorbeeld





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

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

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

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 8 x GN 1/1 200 mm

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

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



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

Voorbeeld

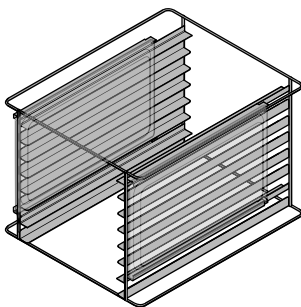


Rooster GN 2/1, roestvast staal



Isolatieuimteverdeler

Voorbeeld



Regaalrek 6000  
– opname aan beide zijden voor pellet



Stapelvergrendeling

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





TP 6000 KB verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 6000 K

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 4 x GN 1/1 200 mm

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

**Accessoires:**

	Bestelnr.
Isolatie ruimteverdeler	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart
→ voor TP 6000 K onverwarmd	
Koelpellet GN 1/1 kunststof	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart
→ voor TP 6000 K onverwarmd	
Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Inschuifframe met 1 langs balk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4	85 01 20 09
Inschuifframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6	85 01 20 10
Stapelvergrendeling	85 02 20 61
Roestvaste rollenuitrusting	88 14 01 04
Regaalrek voor TP 6000	85 02 20 44
Roestvast staal, voor de opname van inzetdelen met afmetingen 600 x 400 mm, 8 paar oplegrails	

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





TP 1000 KB verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming



TP 1000 K

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm

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

**Accessoires:**

Onderstel KS

 Pagina 46 e.v.

 Meer: Pagina 38

Bestelnr.

88 14 01 05



88 14 01 06

5.2.13 Betreft TP 1000 K cool, (van kunststof)





TP 1000 K cool  
– luchtcirculatiekoeling

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

benaming Bestel-nr.	Capaciteit, maximaal  [liter]	Elektrische aansluitwaarde  Koelvermogen [W]	Buitenmaten  L x B x H [mm]		
TP 1000 K cool met digitale luchtcirculatiekoeling zonder CHECK: 85 02 04 40 oranje	52	72 50 bij VT -10 °C	435 x 760 x 561	19,6	65

Gewicht inclusief koelapparaat 19,6 kg. Gewicht koelapparaat 5,6 kg

Accessoires:	Bestelnr.
Onderstel KS	88 14 01 05
 Pagina 46 e.v.	88 14 01 06
 Meer: Pagina 38	



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





TP 600 KB verwarmbaar  
– luchtcirculatieverwarming




TP 600 K

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

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

#### Accessoires:

	Bestelnr.
Inschuiframe met 1 langsbalk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4	85 01 20 09
Inschuiframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6	85 01 20 10
Onderstel KS	88 14 01 05
 Pagina 46 e.v.	88 14 01 06
Koelpellet GN 1/1 kunststof	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart
Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Isolatie ruimteverdeler	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart



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

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



TP 100 K hybrid  
– met isolatieruimteverdeler passief koelen





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



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

Oplegrails: —

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

Benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmings- vermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 100 K hybrid zonder CHECK: 85 02 03 53 oranje 85 02 03 54 zwart met CHECK: 85 02 03 60 oranje 85 02 03 61 zwart	26	—	690 x 425 x 364	8	40
TP 100 KB verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 03 13 oranje 85 02 03 29 zwart met CHECK: 85 02 03 57 oranje 85 02 03 58 zwart	26	240	370 x 645 x 308	8,3	40
TP 100 K zonder CHECK: 85 02 03 01 oranje 85 02 03 28 zwart met CHECK: 85 02 03 55 oranje 85 02 03 56 zwart	26	—	370 x 645 x 308	7,2	40
TP 100 KB- CNS verwarmbaar zonder CHECK: 85 02 03 52 oranje	26	385	370 x 645 x 308	8,3	40

**Accessoires:**

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

Bestelnr.

85 02 25 56 oranje

85 02 25 57 zwart

Koelpellet GN 1/1 kunststof

85 02 20 38 oranje

85 02 20 67 zwart

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

89 08 01 71

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

89 08 01 72

Afsluitstop → voor TP 100 KB en TP 100 K

85 02 20 59 oranje

Isolatieschot → voor TP 100 hybrid

85 02 20 42 oranje

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



Afsluitstop → voor TP 100 K en TP 500 K

37 13 08 41

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

84 19 02 02



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



Deksel zonder koelplaat



Koelpellet van kunststof



Warmtepellet van roestvast staal



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





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

5.2.16 TP 50 KB verwarmbaar en TP 50 K, (van kunststof)



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

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

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

**Accessoires:**

 Zie accessoires op vorige pagina

## 5.3 Verwijzingen naar accessoires

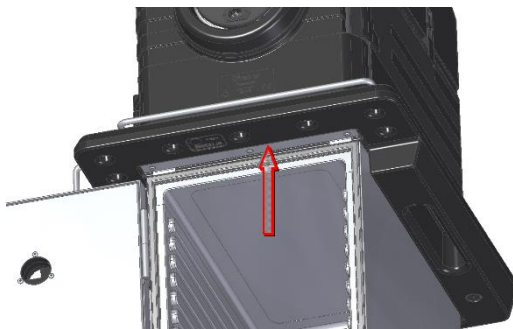
### 5.3.1 Transportbeveiliging



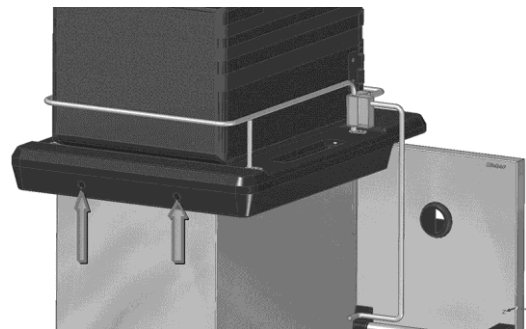
#### Gebruikerstip

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

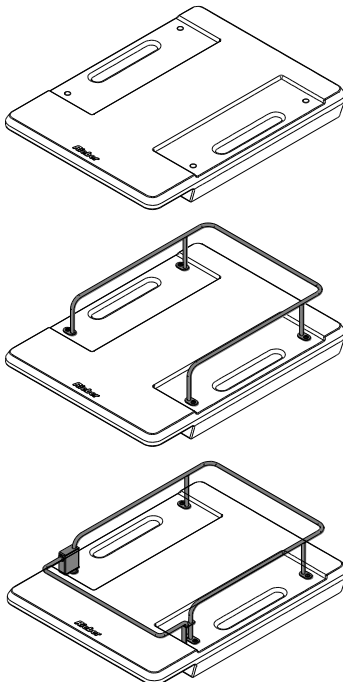
Voorbeeld



Fixering door middel van profiel in de deurgleuf



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



#### Uitvoering: Standaard

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

#### Uitvoering: ...met reling

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

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

Bestelnr. 85012053 + 85100202

### 5.3.2 Transport-/serveerwagens

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

Transport-/serveerwagens in kunststof en roestvast staal



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





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



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



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

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

Antistatische wielen, 4 stuks, diameter 125 mm op aanvraag



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

Onderstel KS



88 14 01 06



88 14 01 05

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

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

### 5.3.3 BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360



#### Gebruikerstip

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

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



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



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

### 5.3.4 De mobiele keuken catering® kitchen



catering® kitchen  
Op aanvraag



Voorbeelden

### 5.3.5 CHECK HACCP

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

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

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



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

*Neem contact op met de Rieber-klantenservice.*

### 5.3.6 Uittreksel uit het Rieber-prijzenboek

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

Het Rieber-prijzenboek informeert voortzettend over veelzijdige accessoires.

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

Zoek op: prijzenboek



## 6 Van levering tot eerste reiniging: informatie

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

**# Apparatuur met koudemEDIUM R290 geldt als gevaarlijke apparatuur en dient conform DIN EN 378-1:2020 te worden behandeld !**

### # Transportschade controleren/afwikkelen

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

■ Door deze aanpak zorgt u voor een adequate schaderegeling.

### # Uitpakken

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

### # Apparaat afladen



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

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



### LET OP/ATTENTIE

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

### # Eerste reiniging



### LET OP/ATTENTIE

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

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



*'Reiniging, onderhoud en verzorging', pagina 62*

### # Aanwijzing voor het verpakkingsmateriaal

- Verwijder de wegwerpverpakking op milieuvriendelijke wijze.

## 7 Aanwijzingen voor het gebruik

### 7.1 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik

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

- Gerechten alsook vloeistoffen uitsluitend in gesloten toestand transporteren. Elektrische apparaten thermoport<sup>®</sup> tegen vochtigheid beschermen, anders zou er bijvoorbeeld vloeistof in de luchtcirculatieverwarming of het koelapparaat terecht kunnen komen. Wij bevelen u aan: Gebruik de bak met waterdicht steekdeksel als thermoplates<sup>®</sup> alsook Gastronormbakken van Rieber.
- TP onder toezicht gebruiken.
- TP alleen bij toereikende verlichting gebruiken.
- Warme gerechten: Met +85 °C in de GN-bakken doen, de temperatuur van de gerechten mag niet lager zijn dan +65 °C. Consumeer de gerechten uiterlijk drie uur na de bereiding, zo wordt het risico op een voedselvergiftiging tot een minimum beperkt.
- Koude gerechten: Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C.  
Koelhouden betekent: Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren. Zo koud mogelijk in de GN-bakken doen, de temperatuur van de gerechten mag niet hoger zijn dan +7 °C.





Hoofdstuk 'Toepassingsdoel', pagina 18 e.v.



Hoofdstuk 'Isoleergedrag thermoport<sup>®</sup>', pagina 23 e.v.

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

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

-  **Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar**  
Vóór de reiniging de TP stroomvrij maken, daarna de uitneembare verwarming of het uitneembare koelapparaat demonteren. Elektronische onderdelen **licht vochtig afvegen** en met een droge **doek droogwrijven**.
-  **Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar**  
TP 1000 K cool uit de buurt van vochtigheid houden. Alleen in binnenruimtes van gebouwen gebruiken.
- Gerechten en vloeistoffen alleen in volledig gesloten bakken transporteren.
- Wij bevelen u aan: Gebruik GN-bakken met een waterdicht steekdeksel van Rieber en thermoplates<sup>®</sup>.



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45 ev.,  
Paragraaf "BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360"

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



### WAARSCHUWING

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

Piekstromen ontstaan bij massaal in- en uitschakelen.

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

### ⚠ Verminder risico's door instabiele positie

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

### ⚠ Verminder risico's bij het transport

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

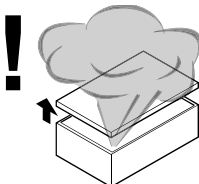
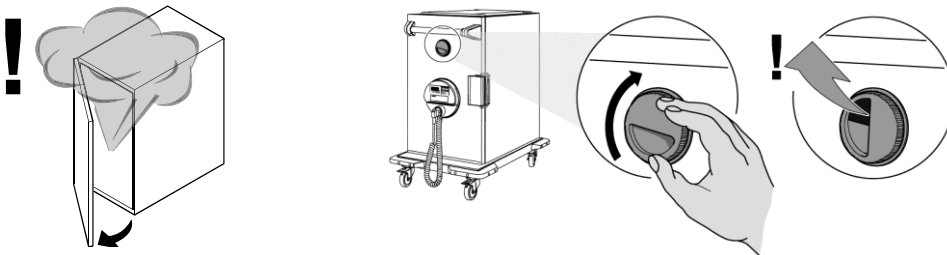


Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45

### ⚠ Risico's op verbranden en verschroeien

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

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



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

### ⚠ Montage en demontage van de verwarming



Hoofdstuk 'TP verwarmbaar', pagina 67

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



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



Hoofdstuk 'TP verwarmbaar', pagina 67

## 7.2 thermoport® vooraf op temperatuur brengen

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

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



#### Gebruikerstip

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



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45

### # TP elektrisch op temperatuur brengen



#### Gebruikerstip

Na een voorverwarmtijd of voorkoeltijd van **circa 20 minuten** is de bedrijfstemperatuur bereikt bij een leeg apparaat, bij gewone omgevingsomstandigheden.

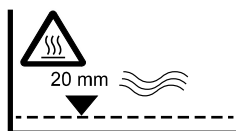
- Overschrijd de vereiste tijd voor het op temperatuur brengen niet. Meer tijd zou energieverpilling zijn.

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

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

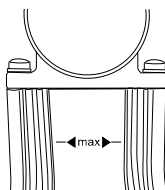
→ Betreft: TP 100 KB, TP 50 KB ... met verwarmingselement

bain-marie



Op de bakbovenkant wordt gesignaleerd:

- Warm oppervlak
- Voor het 'nat verwarmen' vult u de bain-marie met 2 cm water



Op het verwarmingselement wordt gesignaleerd:

- maximale vulhoogte water
- Warm oppervlak
- Veiligheidsklasse IPX3. Bescherming tegen spatwater tot 60° tegen de loodlijn
- Handleiding in acht nemen

TP 50 KB of TP 100 KB verwarmbaar

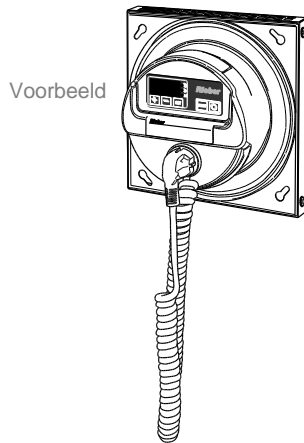
- Giet water in. Een laagje water van circa 2 cm is voldoende.
- Circa 20 minuten voorverwarmen.
- Gebruik GN-bakken met een steekdeksel van Rieber.

## 7.3 Temperatuurregeling van de luchtcirculatieverwarming

### 7.3.1 ... met bajonetsluiting

Luchtcirculatieverwarming voor  
**TP van roestvast staal.**

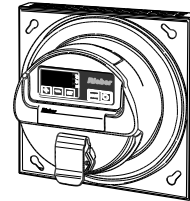
Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld  
van +20 °C tot +100 °C



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

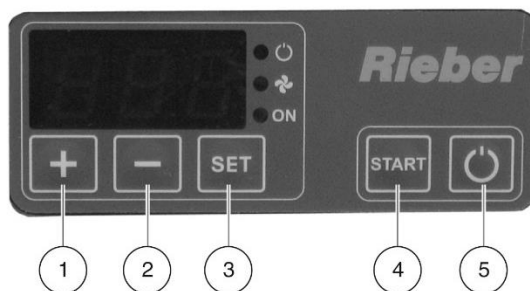
Luchtcirculatieverwarming voor  
**TP van kunststof.**

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



→ Betreft: TP 4.0 1000 KB circulatielucht

### # Korte beschrijving



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

### # Apparaat elektrisch aansluiten

- Elektrische aansluitstekker insteken.

### # Apparaat inschakelen

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

### # Streef temperatuur instellen

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

### # Streef temperatuur tijdelijk wijzigen

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

### # Apparaat uitschakelen

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

### # Apparaat stroomvrij maken

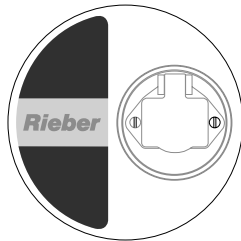
- Trek de elektrische aansluitstekker uit de contactdoos. Bij het apparaat met houder voor de opname van de elektrische aansluitstekker (blinde stekker) daar insteken.
  - Het apparaat is stroomvrij.

### 7.3.2 ... met kliksluiting

#### Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

Er is geen mogelijkheid tot instellen.

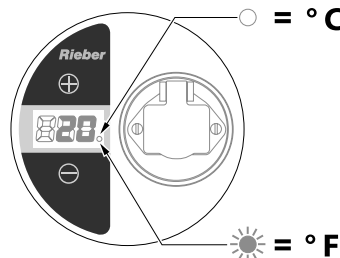
Verwarmtemperatuur tot +85 °C



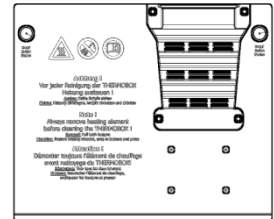
→ Betreft: TP 6000 KB,  
TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A

#### Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

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



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



#### # AAN/UIT schakelen

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

#### # De temperatuuraanduiding

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

#### # Temperatuur instellen

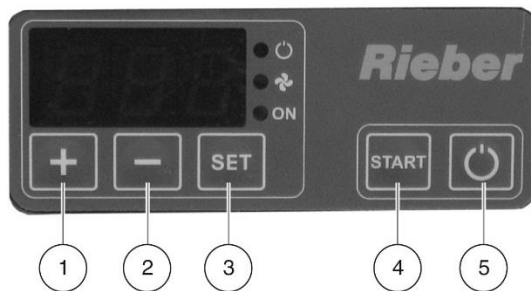
- Als de STREEF-temperatuur gewijzigd moet worden, dan tikt u op de toets.
  - Tijdens het instellen branden 3 stippen op de onderste rand van de display.
  - De streef temperatuur kan met een klik gewijzigd worden.  
Als gedurende 3 seconden geen toets wordt ingedrukt, dan gaat de verwarming weer in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

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

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

## 7.4 Temperatuurregeling voor TP actief gekoeld, (van roestvast staal)

---



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

### # Apparaat inschakelen

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

### # Streef temperatuur instellen

Instelbereik van de streef temperatuur van +1 tot +15 °C mogelijk.

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

### # Streef temperatuur tijdelijk wijzigen

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

### # Apparaat uitschakelen

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

### # Apparaat stroomvrij maken

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



## 7.5 Temperatuurregeling voor TP actief gekoeld, (van kunststof)



- Bij het elektrisch aangesloten apparaat wordt op de besturing "OFF" weergegeven.
- De streeftemperatuur kan permanent worden opgeslagen. De streeftemperatuur kan tijdelijk worden gewijzigd.
- De bovenste rij symbolen geeft aan:  
het apparaat is actief, de koelcompressor loopt, de ventilatoren lopen.

### # Apparaat inschakelen

- Het apparaat elektrisch inschakelen, hiervoor de toets POWER ON (6) circa 5 seconden ingedrukt houden.
  - De compressor loopt. De display geeft de WERKELIJKE temperatuur weer.

### # Streeftemperatuur instellen

Instelbereik van de streeftemperatuur van +1 tot +15 °C mogelijk.

- De SET-toets kort indrukken voor de weergave van de werkelijke temperatuur.
  - De actuele waarde wordt weergegeven.
- Om de streeftemperatuur te wijzigen houdt u de SET-toets circa 5 seconden ingedrukt en stelt u met de toetsen (4) of (5) de waarde in. Daarna de waarde bevestigen, hiervoor de SET-toets kort indrukken.
  - De ingestelde waarde wordt opgeslagen.

### # Apparaat uitschakelen

- Het apparaat uitschakelen, hiervoor de toets POWER ON (6) circa 5 seconden ingedrukt houden tot op de display "OFF" verschijnt.
  - Weergave in de display "OFF".
  - Het apparaat is niet stroomvrij.

### # Apparaat stroomvrij maken

- Trek de elektrische aansluitstekker uit de contactdoos.
  - Het apparaat is stroomvrij.

## 7.6 Actief koelhouden

---

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

# Besturing



Zie pagina 56

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

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


---

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

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



Zie Hoofdstuk 'thermoport® vooraf op temperatuur brengen', Pagina 52

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

## 7.8 Gerechten in bakken doen

---

# Aanwijzing voor warme gerechten:

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

# Aanwijzing voor koude gerechten:

Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C

Koelhouden betekent: Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.

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

# Gerechten altijd afgesloten of afgedekt transporteren

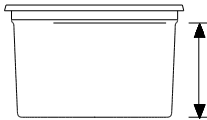
- Gerechten en vloeistoffen alleen in volledig gesloten bakken transporteren.



### Gebruikerstip

GN-bakken van Rieber gebruiken.

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

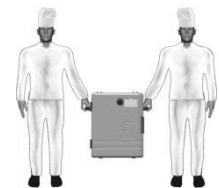
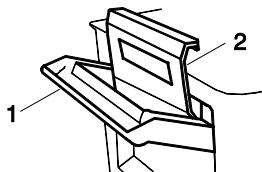


- Direct na het vullen het apparaat sluiten en pas direct voor de uitvoer weer openen.
- Na het uitnemen de deur/het deksel direct weer sluiten.

## 7.9 Transport van de TP

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

Voorbeeld



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



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45

## 7.10 Reinig de TP dagelijks na het gebruik

---

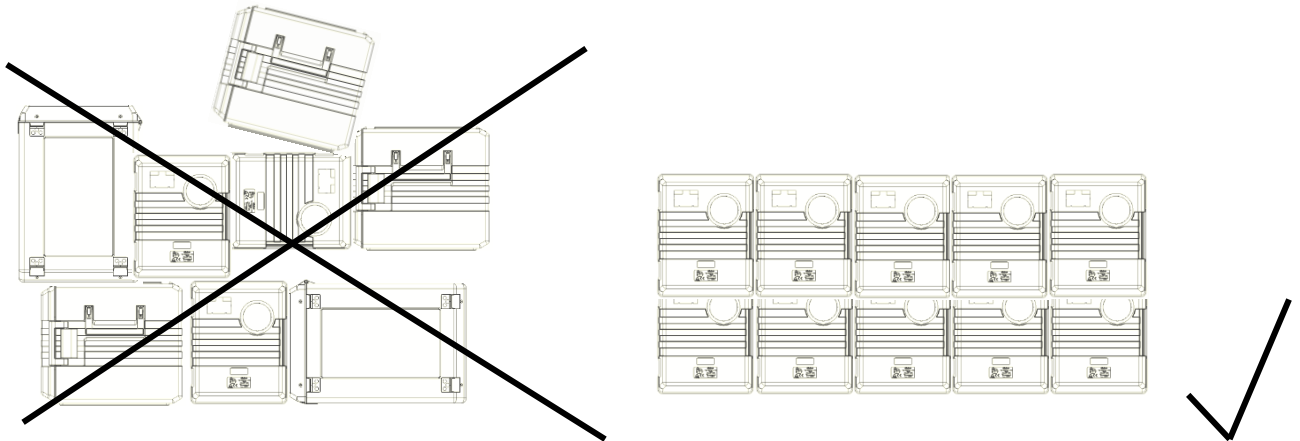
- Apparaat stroomvrij maken.
- Reinig het apparaat dagelijks na het gebruik.



'Reiniging, onderhoud en verzorging', Pagina 62 e.v.

## 7.11 Stapeling/opslag van de TP

---



### **Kantelgevaar bij stapeling**

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

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

### ➤ **LET OP/ATTENTIE**

Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

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

## 7.12 Verwijzing naar toegestane wijzigingen/ombouwingen

### # De voordeur is verwisselbaar

De deur kan eenvoudig verwisseld worden.

Voorbeeld



TP 1600 DU verwarmbaar



TP 1600 U



TP 1600

### # Wilt u CHECK HACCP achteraf uitrusten?

CHECK HACCP kan te allen tijde worden uitgebreid.

- Neem contact op met de Rieber-klantenservice.

### # Wenst u een andere luchtcirculatieverwarming?

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



Pagina 22

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



Verrijdbaar onderstel wordt aan de onderzijde van de TP vastgeschroefd, vast gemonteerd

TP 6000 KB  
TP 6000 K

Bestelnr. 88 14 01 04



TP 1000 KB  
TP 1000 K

Bestelnr. 88 14 01 05



Zie 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 45

## 8 Reiniging, onderhoud en verzorging

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

### 8.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging

---

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

---



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

- Koppel vóór elke reiniging de stroomverbinding los. Haal hiervoor de aansluitstekker los van het stroomnet.
- Vóór de reiniging van de **TP verwarmbaar** de uitneembare verwarming demonteren.
- Vóór de reiniging van de **TP actief gekoeld** de luchtcirculatieventilator demonteren.
- Reinig elektrische onderdelen zoals de verwarming, luchtcirculatieventilator, AAN/UIT-schakelaar, etc. niet met een stoomreiniger, anders kan er vochtigheid in de elektrische delen dringen en kortsluiting ontstaan. Uit de buurt houden van spatwater. **Elektrische onderdelen alleen vochtig afvegen en met een droge doek droogwrijven.**
- Elektrische bedrijfsmiddelen<sup>3</sup> door een **elektromonteur** laten controleren conform DGUV. Leg de testcyclus overeenkomstig de gebruiksomstandigheden vast. In het algemeen geldt: om de 12 maanden.

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

---



#### **Gevaar voor brandwonden**

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



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

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

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

#### ➤ **Gevaar voor uitglijden. Gevaar voor vallen**

Bij 'TP actief gekoeld' op afvloeiend dooiwater letten.

#### ➤ **Koelapparaten met koudemiddel R290**

Mogen slechts worden gerepareerd of onderhouden door STEK-gecertificeerde bedrijven, die door de producent van de apparatuur zijn geselecteerd, OF door de Firma Rieber.

---

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

## 8.2 Reinigingsmiddelen voor roestvast staal

### # Voor alle reinigingsmiddelen geldt:

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

### # Mechanische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

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

### # Chemische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

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

## 8.3 Selecteer de correcte reinigingsmethode

---



### LET OP/ATTENTIE

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

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

### # Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen

→ Betreft de behuizing van de TP van roestvast staal



### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

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



### Gebruikerstip

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



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

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



#### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

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



#### Gebruikerstip

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

### # Afdichting van deur/deksel reinigen

→ Betreft: TP van roestvast staal



#### LET OP/ATTENTIE

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

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

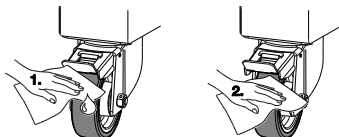
### # Rollen reinigen

















#### LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kunnen de rollen worden beschadigd.

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



## 8.4 Overzicht van de intervallen

Interval	Uit te voeren activiteit	Pagina
<b>Dagelijks na het gebruik</b>	Maak de netstekker los. Open deur/deksel.	
	Laat de TP met verwarming afkoelen.	
	 Let bij de TP voor koelhouden op mogelijk afvloeiend dooiwater. Gevaar voor uitglijden.	
	 Controleer het apparaat met aansluitkabel op mogelijke beschadigingen. Beschadigd netsnoer door elektromonteur laten vervangen.	
	Kies de correcte reinigingsmethode	 Pagina 63 e.v.
	Neem bij de TP verwarmbaar de uitneembare verwarming uit. Zet na de reiniging de verwarming er weer in.	 Pagina 67
	Neem bij de TP actief koelbaar (van roestvast staal) de circulatieluchtventilator uit. Zet na de reiniging de circulatieluchtventilator er weer in.	 Pagina 69
	Neem bij de TP actief koelbaar (van kunststof) het koelapparaat uit. Zet na de reiniging het koelapparaat er weer in.	 Pagina 70
	Reinig het corpus van de TP	 Pagina 64
	Afdichting reinigen → Betreft TP van roestvast staal	 Pagina 72
<b>Indien nodig</b>	Rollen reinigen	 Pagina 64
	Pluizen verwijderen, ventilatierooster reinigen.	 Pagina 69
	Minstens 1x per maand.	 Pagina 70  Pagina 71
<b>Om de 180 werkdagen resp. 6 maanden</b>	Elektrische delen/besturing laten controleren	 Pagina 62
	Toestand van de productaanduiding inspecteren	 Pagina 16

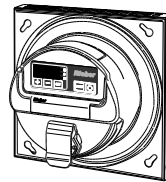
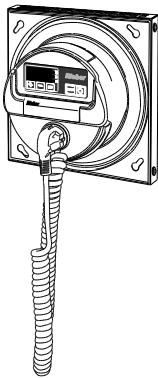
## 8.5 TP verwarmbaar

### 8.5.1 Montage en demontage van de verwarming

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

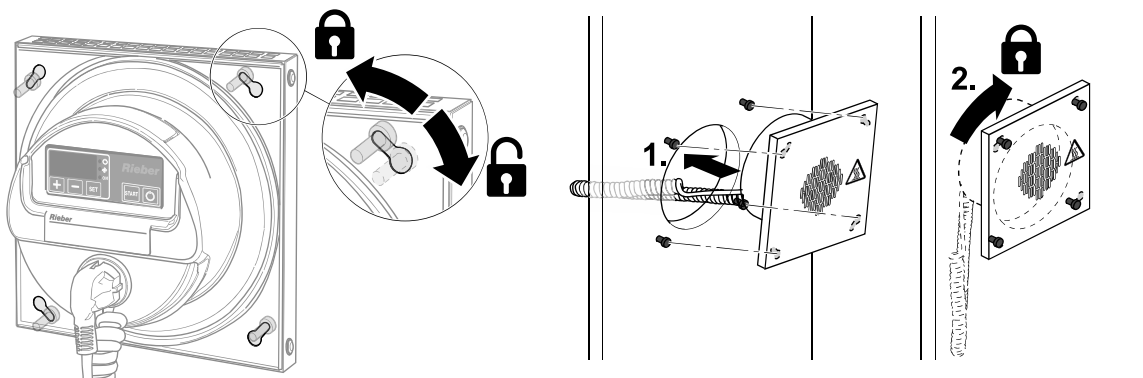
#### # Luchtcirculatieverwarming met bajonetsluiting

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



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

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



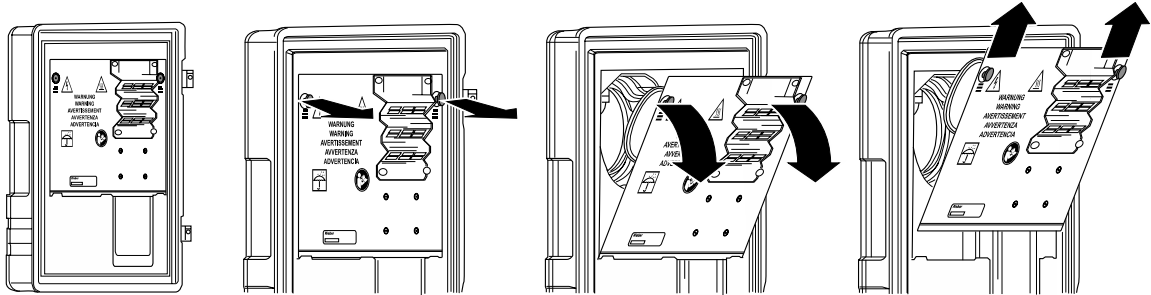
- **Demontage:** Open de deur. Draai de verwarming circa 10 graden vanaf de binnenzijde van de deur en neem deze uit.
- **Montage:** Open de deur. Steek de aansluitkabel er vanaf de binnenzijde van de deur doorheen. Monteer de verwarming.

# Luchtcirculatieverwarming met kliksluiting

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

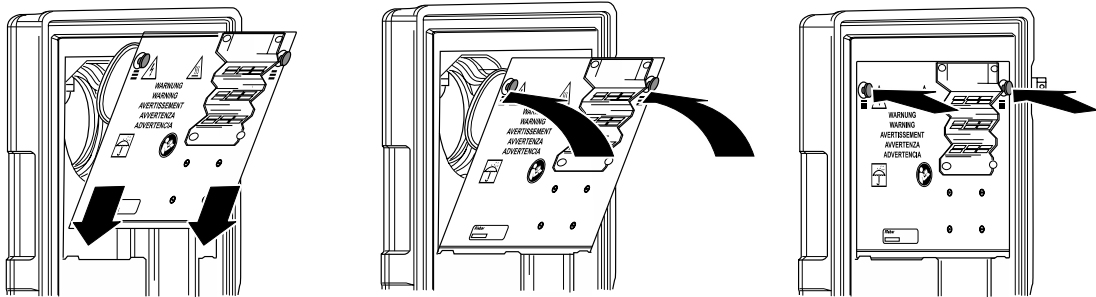
Met de verende kliksluiting kan de verwarming gemakkelijk gemonteerd en gedemonteerd worden.

Demontage



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

Montage



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

# Verwarmingselement

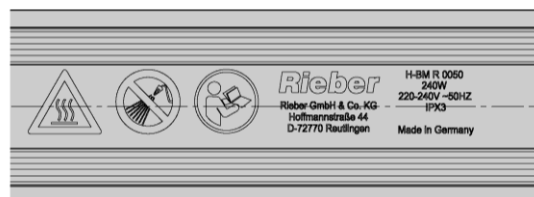
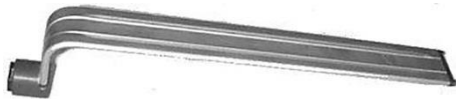
→ Betreft TP 100 KB verwarmbaar, TP 50 KB verwarmbaar



**LET OP/ATTENTIE**

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

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



## 8.5.2 Houd de verwarming schoon

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

➤ **⚠ WAARSCHUWING**

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

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

➤ **⚠ WAARSCHUWING**

De luchtcirculatieverwarming niet openen.

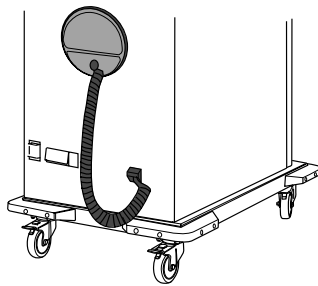


Zie 'Eisen aan de kwalificatie van het personeel', pagina 10

## 8.6 TP actief koelbaar, (van roestvast staal)

### 8.6.1 Montage en demontage van de luchtcirculatieventilator

→ Betreft TP actief gekoeld, TP hybrid actief gekoeld



➤ **⚠ WAARSCHUWING**

Gevaar voor een elektrische schok. Letselrisico's bij roterend ventilatorwiel.

Vóór de reiniging van de TP actief koelbaar het apparaat stroomvrij maken en de circulatieluchtventilator demonteren. Elektronische onderdelen **licht vochtig afvegen** en met een droge **doek droogwrijven**.

- **Demontage:** Open de deur. Draai de koelluchtventilator circa 10 graden vanaf de binnenzijde van de deur en neem deze uit. Maak de positie los met de schuif.

- **Montage:** Open de deur. Steek de aansluitkabel er vanaf de binnenzijde van de deur doorheen. Monteer de koelluchtventilator. Let op de opname in alle 4 de bouten. Borg de positie met de schuif.

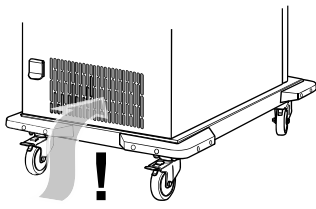
## 8.6.2 Ventilatierooster schoon houden



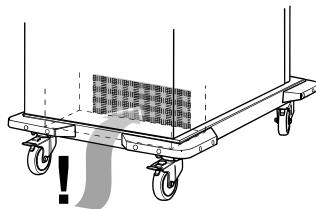
### ⚠ Brandgevaar

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

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



Afzuigopening

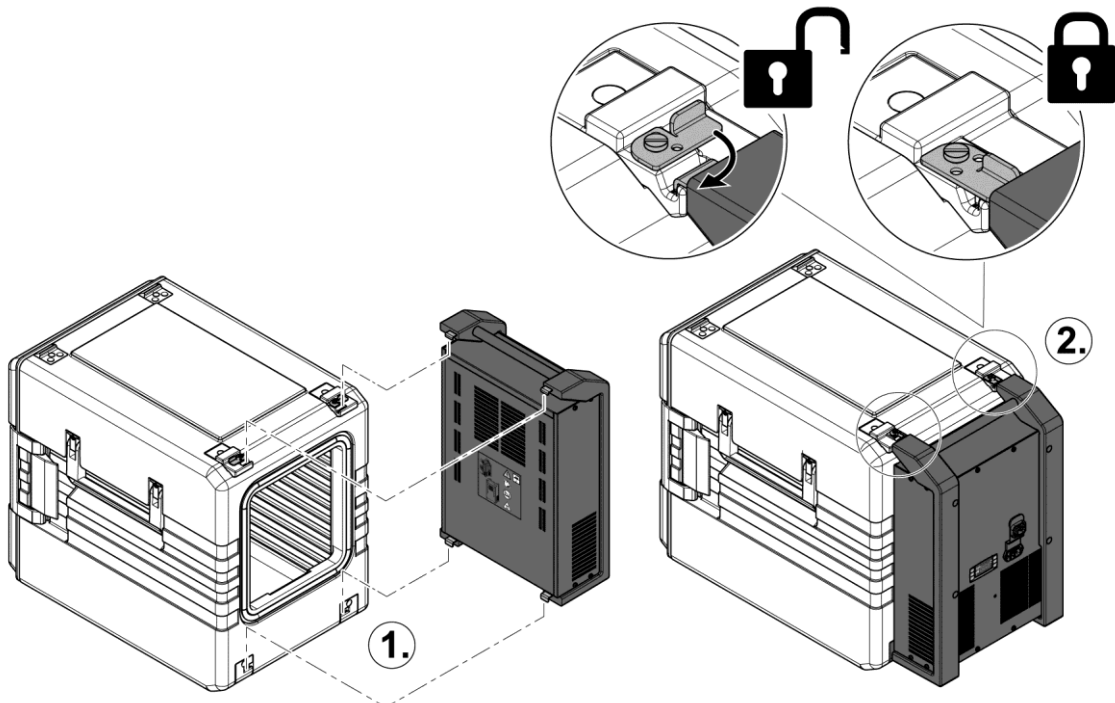


Aanzuigopening

## 8.7 TP actief gekoeld, (van kunststof)

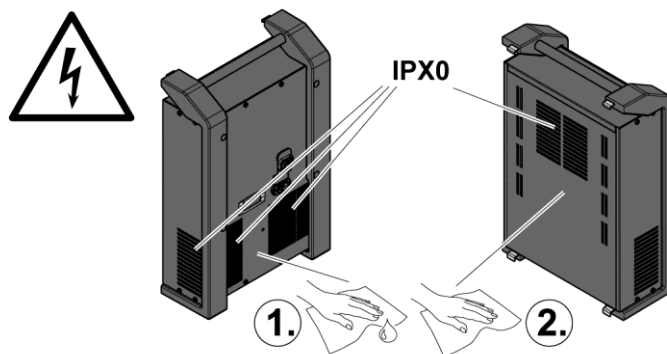
### 8.7.1 Montage en demontage van het koelapparaat

→ Betreft TP 1000 K cool, (van kunststof)



### ➤ ⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok. Letselrisico's bij roterend ventilatorwiel. Vóór de reiniging van de TP actief koelbaar het apparaat stroomvrij maken en het koelapparaat met circulatieluchtventilator demonteren. Elektronische onderdelen **licht vochtig afvegen** en met een droge **doek droogwrijven**.

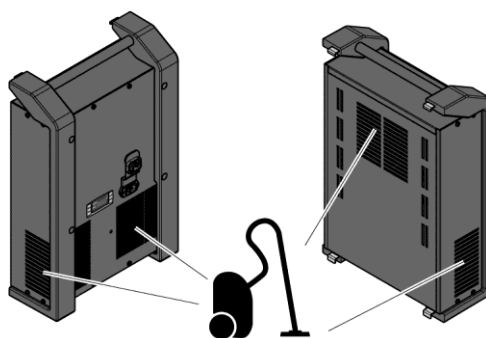


### LET OP/ATTENTIE

De koeling kan bij een schuine positie van het koelapparaat afwezig zijn of verstoord worden.

- Het apparaat alleen in de loodrecht staande positie gebruiken.
- Als het koelapparaat gekanteld was: Na een storing van het koelcircuit moet de koelvloeistof zich eerst verzamelen. Laat het apparaat minstens 2 uur rustig staan, in loodrechte positie, elektrisch uitgeschakeld. Pas daarna elektrisch inschakelen. Controleer de koelfunctie.
- **Demontage:** Draai de beide sluitingen 90 graden, pak de greep vast en neem het koelapparaat er naar boven toe uit. Maak de positie los met de schuif.
- **Montage:** ...in omgekeerde werkvolgorde. Borg de positie met de sluitingen.

## 8.7.2 Ventilatioerooster schoon houden



### Brandgevaar

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

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

### Kunststofcorpus en deur reinigen



'Selecteer de correcte reinigingsmethode', Seite 64

## 8.8 Aanwijzingen voor het reinigen

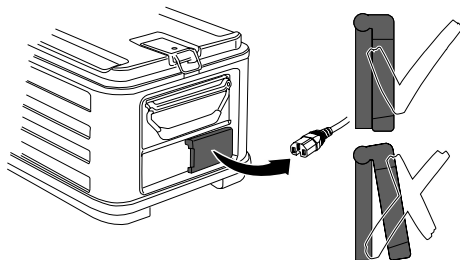
---

### ⚠ Voorwaarde

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

### # Werkwijze

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



Voorbeeld TP 105 L, (van roestvast staal)

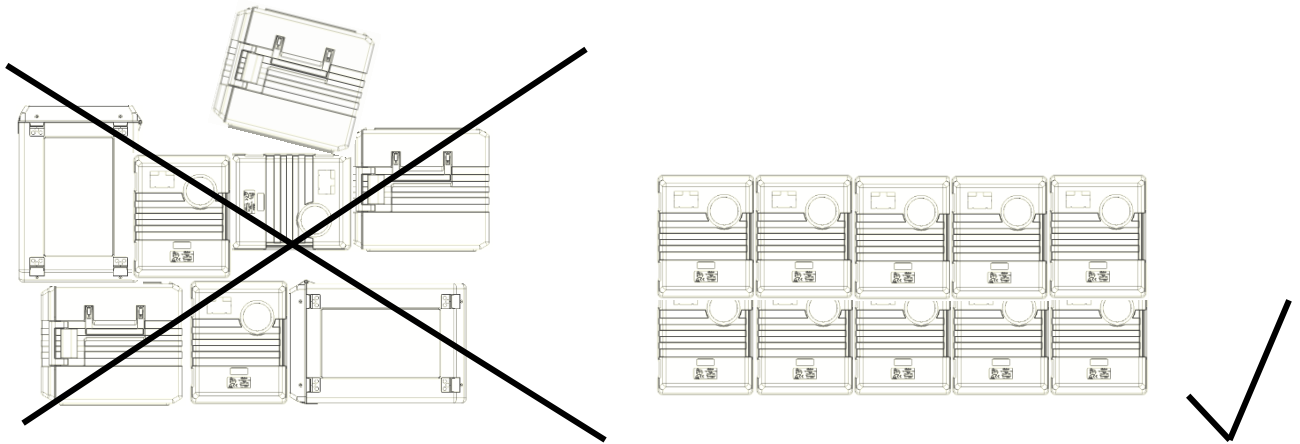
### ➤ LET OP/ATTENTIE

Reinig de TP met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een **vochtige, krasvrije doek** afvegen. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek droog te wrijven**.

- Aansluitend dient u de oppervlakken met een zachte doek droog te wrijven. De doek moet vooraf goed zijn uitgespoeld.
- Droog de binnenruimte en laat het deksel geopend tot de resterende vochtigheid is opgedroogd.



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



### Kantelgevaar bij stapeling

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

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

### ➤ **LET OP/ATTENTIE**

Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

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

## 8.10 Apparaat droog gereed houden

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

## 9 Bedrijfsstoringen/Service



### Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar

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

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

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

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

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



Pagina 10

### # Klantenservice, reserveonderdelen



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



### BELANGRIJK

De klantenservice heeft type en nummer van uw apparaat nodig.

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

### # Verwijdering van het apparaat



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



### Verstikkingsgevaar

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

- Vernietig het deurslot bij de verwijdering van het apparaat.

## 10 Aansprakelijkheid en garantie

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

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



Zie hoofdstuk "Toepassingsdoel"

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

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

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

Volgende slijtonderdelen vallen niet onder de garantie:

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

## 11 Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaringen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 12 Adres van de fabrikant

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