



Contenitori per il trasporto di alimenti –thermoport®

Le illustrazioni mostrano esempi di equipaggiamento che non devono necessariamente essere inclusi nella fornitura.



Osservare il Manuale d'uso
Traduzione del Manuale d'uso originale



DOWNLOAD: ISTRUZIONI PER L'USO
Codice QR sulla targhetta di identificazione



IT

Rieber Professional. Le nostre soluzioni vi offrono qualità, sicurezza nonché soprattutto efficienza energetica ed economicità.

CHECK HACCP – Per la documentazione HACCP, la piattaforma CHECK CLOUD vi offre il sistema digitale CHECK HACCP, una rilevazione della temperatura semplice, sicura e trasparente. Sono inoltre disponibili altre funzioni digitali per la gestione dell'igiene e dell'assistenza. La risposta digitale è automatizzata all'economia analogica e cartacea.



Sommario

1	Elenco delle revisioni	4
2	Note importanti	4
2.1	I componenti della documentazione tecnica	4
2.2	Utilizzo del manuale.....	5
2.3	Convenzioni di rappresentazione nel testo	6
2.4	Struttura dei consigli di prudenza.....	6
2.5	Suggerimenti per selezionare il TP per le vostre esigenze specifiche	7
3	Consigli di prudenza	8
3.1	Comportamenti di massima	8
3.2	Utilizzo degli apparecchi elettrici	8
3.3	Responsabilità del soggetto gestore	9
3.4	Requisiti di qualifica del personale.....	10
3.5	Predisporre dispositivi di protezione individuale (DPI) per il personale	10
3.6	Consigli di prudenza specifici dell'apparecchio	11
3.6.1	Rischi connessi al trasporto.	11
3.6.2	Rischi dovuti all'energia elettrica	13
3.6.3	Rischi di ustioni e scottature.....	13
3.6.4	Rischi di manipolazione impropria.....	14
3.6.5	Rischi Pericolo di soffocamento	14
3.6.6	Avvertenze per l'uso di apparecchi da parte di minorenni	14
3.6.7	Dispositivi di controllo e monitoraggio	15
3.6.8	Prestare attenzione all'etichettatura del prodotto e assicurare che si conservi	16
3.7	Nota sulle regole da seguire	17
3.8	Nota sul comportamento da tenere in caso di emergenza	17
4	Destinazione d'uso	18
5	Descrizione dell'apparecchio	20
5.1	Denominazione.....	20
5.2	Dati tecnici	21
5.2.1	Dati generali.....	21
5.2.2	TP 3000 U riscaldabile nonché TP 3000 , (in acciaio inox).....	27
5.2.3	TP 2000 U riscaldabile nonché TP 2000 , (in acciaio inox).....	28
5.2.4	TP 3000 hybrid riscaldamento/refrigerazione attivi nonché riscaldamento/refrigerazione passivi , (in acciaio inox)	29
5.2.5	TP 1600 DU riscaldabile nonché TP 1600 U riscaldabile nonché TP 1600 , (in acciaio inox).....	30
5.2.6	TP 1400 U riscaldabile nonché TP 1400 , (in acciaio inox).....	31
5.2.7	TP 1000 DU nonché TP 1000 H nonché TP 1000 N , (in acciaio inox).....	32
5.2.8	TP 105 L , (in acciaio inox).....	33
5.2.9	TP refrigerazione attiva , (mobile, in acciaio inox)	34
5.2.10	TP 6000 Maxi per banchetti , (mobile, in plastica)	36

5.2.11	TP 6000 KB riscaldabile nonché TP 6000 K , (in plastica).....	38
5.2.12	TP 4.0 1000 KB ricircolo d'aria nonché TP 1000 K , (in plastica).....	39
5.2.13	TP 1000 K cool , (in plastica).....	40
5.2.14	TP 600 KB nonché TP 600 K , (in plastica)	41
5.2.15	TP 100 K hybrid, TP 100 KB riscaldabile, TP 100 K, TP 100 KB-CNS , (in plastica)	42
5.2.16	TP 50 KB riscaldabile nonché TP 50 K , (in plastica).....	44
5.3	Avvisi sugli accessori	45
5.3.1	Blocco di sicurezza per il trasporto	45
5.3.2	Carrello per trasporto/distribuzione	46
5.3.3	SISTEMA OPERATIVO gastronorm360.....	47
5.3.4	La cucina mobile catering® kitchen	48
5.3.5	CHECK HACCP	48
5.3.6	Estratto dal catalogo prezzi Rieber.....	48
6	Cose da sapere dalla consegna fino alla pulizia iniziale	49
7	Avvisi sull'uso	50
7.1	Consigli di prudenza per l'uso	50
7.2	Riscaldare o raffreddare preventivamente il thermoport®	52
7.3	Termoregolazione del riscaldamento a convezione	53
7.3.1	... con chiusura a baionetta	53
7.3.2	... con chiusura a clic.....	55
7.4	Controllo della temperatura per TP a refrigerazione attiva , (in acciaio inox).....	56
7.5	Termoregolazione per TP a raffreddamento attivo , (in plastica).....	57
7.6	Mantenimento in fresco attivo	58
7.7	Alcuni TP possono essere utilizzati per il bagnomaria	58
7.8	Introdurre gli alimenti nei contenitori	58
7.9	Trasporto dei TP	59
7.10	Pulire TP quotidianamente dopo l'uso.....	60
7.11	Impilaggio/Stoccaggio dei TP.....	60
7.12	Avviso sulle modifiche/trasformazioni consentite	61
8	Pulizia, manutenzione e cura	62
8.1	Consigli di prudenza su pulizia, manutenzione e cura.....	62
8.2	Mezzi per la pulizia dell'acciaio inossidabile.....	63
8.3	Selezionare il metodo di pulizia corretto.....	64
8.4	Panoramica degli intervalli	66
8.5	TP riscaldabile	67
8.5.1	Smontaggio e montaggio del riscaldamento.....	67
8.5.2	Tenere il riscaldamento pulito.....	69
8.6	TP a refrigerazione attiva , (in acciaio inox)	69
8.6.1	Smontaggio e montaggio della ventola di ricircolo.....	69
8.6.2	Mantenere pulita la griglia di ventilazione.....	70
8.7	TP a raffreddamento attivo , (in plastica).....	70
8.7.1	Smontaggio e montaggio dell'unità refrigerante	70
8.7.2	Mantenere pulita la griglia di ventilazione	71
8.8	Avvisi sulla pulizia	72
8.9	Avviso sullo stoccaggio	73
8.10	Tenere a disposizione l'apparecchio in condizione asciutta	73
9	Anomalie di funzionamento/Assistenza.....	74
10	Responsabilità e garanzia	75
11	Estratto delle dichiarazioni di conformità UE	76
12	Indirizzo del fabbricante	76

1 Elenco delle revisioni

Revisione	Modifica
2011/05/06	Prima edizione
2012-02-28	Cavo di collegamento alla rete VDE, pagina 21; Caricamento di apparecchi mobili; Estratto dalla dichiarazione di conformità CE
2013-02-27	Integrazione consigli di prudenza
2013-04-04	Attuazione misure di gestione della qualità
2014-11-05	Pesi e carico max. integrati, consigli di prudenza modificati, struttura modificata secondo EN 60335-1
2017-07-05	Integrazioni: adeguamento al catalogo prezzi Rieber
2017-09-21	riscaldamento a convezione regolabile; Denominazione
2017-12-11	Piccoli perfezionamenti
2019-02-01	Andamento della temperatura secondo DIN EN 12571
2019-11-04_f1	TP 1000 K cool, (in plastica)
2021-03-10	TP 1600k/2000k/3000k con refrigerante R290
2021-04-14	Avviso di pericolo R290

2 Note importanti

thermoport® è spesso abbreviato in TP

2.1 I componenti della documentazione tecnica

- Manuale d'uso **thermoport®**
- Informazioni su **CHECK HACCP**
www.riber.de
 Selezionare "→ Assistenza", sopra nella barra di visualizzazione.
- Ricambi e relative istruzioni necessarie.
www.riber.de
 Selezionare "→ Assistenza clienti", sopra nella barra di visualizzazione.
- Il catalogo prezzi Rieber fornisce ulteriori informazioni su diversi accessori.
www.riber.de
 Selezionare sopra nella barra di visualizzazione: Ricerca → catalogo prezzi
 Oppure: Contattate il produttore Rieber o il vostro rivenditore specializzato.
- Desiderate il Manuale d'uso anche in un'altra lingua?
www.riber.de
 Selezionare "→ Assistenza clienti", sopra nella barra di visualizzazione.

2.3 Convenzioni di rappresentazione nel testo

- Gli elenchi sono raffigurati in questo modo.
- Le istruzioni su determinate azioni da adottare sono rappresentate in questo modo.
 - Il risultato dell'azione è rappresentato in questo modo.



Vedere "... " Il riferimento incrociato è rappresentato in questo modo.



ATTENZIONE

indica la possibilità di danni materiali senza lesioni personali.
Il mancato rispetto della nota può tradursi in danni materiali.



Suggerimento per l'uso

- Nota o suggerimento utile

2.4 Struttura dei consigli di prudenza

Le parole di segnalazione PERICOLO - AVVERTENZA - ATTENZIONE classificano l'eventuale grado di pericolo della lesione personale in una situazione specifica. Le lesioni possono essere prevenute osservando le regole di comportamento indicate.

Il simbolo del triangolo simboleggia un "pericolo generico".



PERICOLO

indica un **pericolo imminente**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza si traduce in **lesioni personali gravi o la morte**.



AVVERTENZA

indica una **situazione potenzialmente pericolosa**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza **può** tradursi in **lesioni personali gravi o la morte**.



ATTENZIONE

indica una **situazione potenzialmente dannosa**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza **può** tradursi in **lesioni personali lievi**.

2.5 Suggerimenti per selezionare il TP per le vostre esigenze specifiche

thermoport[®] in plastica sono robusti per diverse esigenze di trasporto.

thermoport[®] in acciaio inox sono graditi in occasione di cerimonie.

Tutti i vantaggi a colpo d'occhio:

- Ottimi valori di isolamento
- Conformi alle norme Gastronorm
- Igienici. Superfici lisce senza angoli nascosti
- Guide di protezione pavimento intercambiabili
- Sportelli facilmente sganciabili
- **Rieber thermoport**[®] in plastica e acciaio inox sono reciprocamente impilabili e riponibili su carrelli Rieber per il trasporto e la distribuzione — per un trasporto sicuro e antiscivolo.
- **CHECK HACCP** – il sistema digitale per una rilevazione della temperatura semplice, sicura e trasparente, installabile anche successivamente. Sono inoltre disponibili altre funzioni digitali per la gestione dell'igiene e dell'assistenza.



Vedere "CHECK HACCP", pagina 48

Abbreviazioni utilizzate

thermoport[®] è spesso abbreviato in **TP**

Piccolo ausilio alle legenda codici:

TP	—	thermoport [®]
TP 4.0		... simboleggia la nuova generazione come Industria 4.0
TP	6000 — 3000 2000 1600 1400 1000 105 50	... il numero indica la dimensione in sequenza
TP	U	... con riscaldamento a convezione /TP in acciaio inox
TP	DU	... con riscaldamento a convezione e coperchio sopra /TP in acciaio inox
TP	L	... caricabile dall'alto /TP in acciaio inox
TP	K	... (K) plastica
TP	KB	... (K) plastica / (B) riscaldabile
TP	KB -A	... (K) plastica / (B) riscaldabile; Termoregolazione senza display
TP	KB -D	... (K) plastica / (B) riscaldabile; Termoregolazione con display digitale
TP	K	... (K) plastica /TP in plastica
TP	K cool	... (K) TP in plastica (cool) con unità refrigerante/ventola di ricircolo

3 Consigli di prudenza

Il presente capitolo fornisce informazioni su rischi residui e i pericoli suscettibili di insorgere anche in caso di uso previsto dell'apparecchio. Vengono riportati consigli di prudenza di validità generale e da rispettare in linea di massima. I consigli di prudenza correlati a determinate operazioni o situazioni vengono di seguito collocati prima della procedura operativa o della descrizione della situazione corrispondenti.

3.1 Comportamenti di massima

Il presente apparecchio è conforme allo stato attuale della tecnica e alle regole riconosciute della tecnologia, tuttavia non può escludere alcuni pericoli.

- Non utilizzare l'apparecchio come scaletta o piano d'appoggio.
- Utilizzare l'apparecchio solo in perfette condizioni, nel rispetto del presente manuale.
- Assicurarsi in tutte le fasi della vita dell'apparecchio che lo stesso sia integrato nel relativo ambiente con la massima sicurezza possibile.
- Evitare modifiche e alterazioni dell'apparecchio.

3.2 Utilizzo degli apparecchi elettrici

Consigli di prudenza attinti dalla norma EN 60745-1:

Luogo di lavoro

- Mantenere l'area di lavoro pulita e ordinata. Il disordine e aree di lavoro non illuminate possono causare infortuni.
- Tenere lontani i bambini ed altre persone durante l'uso.

Sicurezza elettrica

- La spina di connessione dell'apparecchio deve essere adatta alla presa. La spina non deve essere modificata in nessun modo. Non utilizzare adattatori con apparecchi dotati di messa a terra. L'uso di spine non modificate e di prese adatte riduce il rischio di scosse elettriche.
- Evitare il contatto con superfici collegate a terra, quali tubi, impianti di riscaldamento, cucine economiche e frigoriferi. Sussiste un elevato rischio di scosse elettriche, quando il proprio corpo è collegato a terra.
- Tenere l'apparecchio lontano da pioggia o umidità. La penetrazione d'acqua in un apparecchio elettrico aumenta il rischio di scosse elettriche.
- Nel momento in cui si estraggono le pietanze, assicurarsi che nessun liquido come la salsa entri in contatto con il thermoport®. Sussiste in questo caso un elevato rischio di scosse elettriche.
- Non estrarre la spina dalla presa per usare il cavo per un uso diverso da quello previsto. Afferrare sempre la spina e non tirare direttamente il cavo. Tenere il cavo lontano da calore, olio, spigoli vivi o componenti di apparecchi in movimento. Cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Dovendo utilizzare un apparecchio elettrico all'esterno, utilizzare solo cavi di prolunga appositamente omologati anche per uso all'esterno. L'uso di un cavo di prolunga adatto ad uso esterno riduce il rischio di scosse elettriche.
- Possibilità di pericolo di incendio a causa di accumuli di calore. Srotolare il cavo dal tamburo avvolgicavo per evitare un possibile accumulo di calore o incendi di natura elettrica. Il giunto deve essere a prova di spruzzi d'acqua, in gomma o rivestito di gomma.

Sicurezza delle persone

- Essere vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo e usare il buon senso quando si lavora con un apparecchio elettrico. Non utilizzare l'apparecchio se si è stanchi o sotto l'effetto di droghe, alcol o medicinali.
Un attimo di distrazione durante l'utilizzo dell'apparecchio può provocare gravi lesioni.
- Evitare una messa in funzione accidentale. Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "OFF" prima di inserire il cavo nella presa di corrente. Il collegamento dell'apparecchio acceso alla rete di alimentazione può provocare infortuni.

Cautela nel maneggiare e utilizzare gli apparecchi elettrici

- Conservare gli apparecchi elettrici non utilizzati fuori dalla portata dei bambini. Non fare utilizzare l'apparecchio da persone che non hanno dimestichezza con lo stesso o non hanno letto le presenti istruzioni. Gli apparecchi elettrici sono pericolosi se utilizzati da persone inesperte.
- Mantenere l'apparecchio con cura. Controllare se le parti mobili dell'apparecchio funzionano correttamente e si inceppano, se dei suoi componenti sono rotti o danneggiati, se il funzionamento dell'apparecchio è compromesso. Fare riparare i componenti danneggiati prima di usare l'apparecchio. Molti infortuni sono causati da apparecchi elettrici oggetto di scarsa manutenzione.
- Utilizzare l'apparecchio elettrico, gli accessori ecc., secondo queste istruzioni e nel modo previsto per questo specifico tipo di apparecchio. Tenere conto delle condizioni di lavoro e dell'attività da svolgere. L'utilizzo di apparecchi elettrici per impieghi diversi da quelli previsti può ingenerare situazioni pericolose.

Assistenza

- Fare riparare l'apparecchio da personale specializzato e solo con parti di ricambio originali. In questo modo si assicura il mantenimento nel tempo della sicurezza dell'apparecchio.

3.3 Responsabilità del soggetto gestore

Soggetto gestore

Soggetto gestore è la persona che o utilizza direttamente l'apparecchio per scopi commerciali o economici o ne affida l'utilizzo a un terzo e che durante l'esercizio dello stesso è investito della responsabilità giuridica per la protezione dell'utilizzatore, del personale o di terzi.

Obblighi del soggetto gestore

L'apparecchio è utilizzato nel settore professionale. Il soggetto gestore dell'apparecchio è pertanto sottoposto agli obblighi di legge sulla sicurezza del lavoro.

Oltre ai consigli di prudenza contenuti nel presente manuale d'uso, è necessario rispettare le prescrizioni di sicurezza, antinfortunistiche e ambientali vigenti per il campo d'applicazione dell'apparecchio.

In particolare si applica quanto segue:

- Il soggetto gestore deve informarsi sulle norme di sicurezza sul lavoro applicabili e identificare inoltre, in una apposita valutazione del rischio, i pericoli che possono derivare dalle specifiche condizioni di lavoro sul luogo di impiego dell'apparecchio. A tal scopo dovrà approntare istruzioni operative per l'utilizzo dell'apparecchio.
- Il soggetto gestore deve controllare, durante l'intero periodo di utilizzo dell'apparecchio, se le istruzioni operative dallo stesso approntate rispondono allo stato attuale della normativa e, se necessario, adeguarle.
- Il soggetto gestore deve disciplinare e stabilire le competenze in modo univoco in relazione a comando, rimozione delle anomalie, manutenzione e pulitura.
- Il soggetto gestore deve garantire che tutti i dipendenti che utilizzano l'apparecchio abbiano letto e compreso il presente manuale. Egli è inoltre tenuto a formare il personale ad intervalli regolari e a informarlo sui pericoli.
- Il soggetto gestore deve mettere a disposizione del personale e impartire a quest'ultimo istruzioni vincolanti di indossarli.

Il soggetto gestore risponde inoltre delle condizioni tecniche costantemente perfette dell'apparecchio. Pertanto, si applica quanto segue:

- Il soggetto gestore deve garantire che siano rispettati gli intervalli di manutenzione descritti nel presente manuale.
- Il soggetto gestore deve fare verificare regolarmente funzionalità e completezza dei dispositivi di sicurezza.
- Il soggetto gestore deve provvedere alla messa in opera di allacci appropriati ad acqua, luce, gas.
- Il soggetto gestore deve provvedere alle opere murarie influenti sulla sicurezza.

3.4 Requisiti di qualifica del personale

Per un funzionamento in sicurezza si rendono necessarie competenze tecniche e l'idoneità personale di ogni persona.

- La responsabilità organizzativa è in capo al "**responsabile dei lavori**" (Soggetto gestore). Secondo la norma EN 50110-1 un responsabile dei lavori è "una persona che è incaricata di assumersi la responsabilità diretta dell'attuazione del lavoro. Se necessario, tale responsabilità può parzialmente essere trasferita ad altre persone. [...] Il responsabile dei lavori deve informare tutte le persone coinvolte nel lavoro in merito a tutti i pericoli che possono non essere ovvi per le stesse".
- Sono ammesse all'esecuzione dei lavori solo "**persone avvertite**", appositamente formate. Formazione e addestramento vanno ripetuti e ne va verificata la comprensione, meglio tramite apposito test.
- Per gli interventi di riparazione è ammesso solo "**persone competenti**". Secondo la norma IEC 60204-1, le persone competenti sono "persone con formazione ed esperienza tali da percepire i rischi ed evitare potenziali pericoli".
- Fare eseguire lavori elettrici solo da una **persona esperta** qualificata ed esperta in ambito elettrico, colloquialmente definita "elettricista". La collaborazione di una persona avvertita in campo elettrico è consentita solo sotto la guida e il controllo dell'elettricista.
- Eventuali lavori all'unità refrigerante sono consentiti solo ad opera di personale autorizzato quale un **Tecnico frigorista** o del servizio clienti Rieber.
- Ai fini di un'accurata pulizia è consentito aprire/chiedere l'involucro del riscaldamento solo a personale addestrato e autorizzato.
- La riparazione durante il periodo di garanzia è consentita solo da parte dell'assistenza del fabbricante.



"Responsabilità e garanzia", pagina 75

3.5 Predisporre dispositivi di protezione individuale (DPI) per il personale

Le caratteristiche delle calzature di sicurezza sono regolate dalle norme. Qui si tratta di calzature di sicurezza per proteggere le dita dei piedi. Le calzature di sicurezza S1 sono scarpe protettive che richiedono la presenza di un puntale. Come per le scarpe di sicurezza S2 e S3, il puntale ha una capacità di carico di 200 joule. Questi requisiti sono disciplinati dalla norma EN 20345:2004 per le calzature di sicurezza.

- Assicurarsi che il personale indossi i dispositivi di protezione individuale appropriati alla situazione.
- Per evitare lesioni, indossare scarpe robuste.
- Indossare guanti protettivi per evitare ustioni alle mani e alle braccia a contatto con il riscaldamento che può raggiungere i 100 °C.

3.6 Consigli di prudenza specifici dell'apparecchio

Questo capitolo fornisce informazioni su generali consigli di prudenza specifici dell'apparecchio. Ulteriori consigli di prudenza correlati a determinate operazioni o situazioni vengono di seguito collocati prima della procedura operativa o della descrizione della situazione corrispondenti.

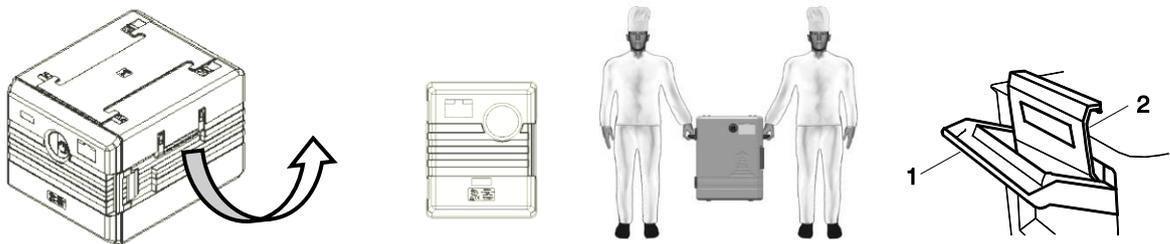
3.6.1 Rischi connessi al trasporto.

thermoport® trasportabile

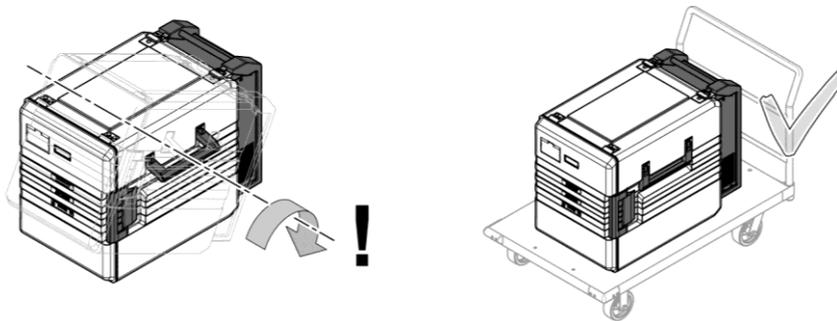
- Pericolo di lesioni durante il sollevamento e il trasporto di carichi pesanti. A tal scopo sono ammesse solo persone idonee e addestrate. Consultare il responsabile dei lavori in caso di problemi fisici.



Capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45 segg.
Sezione "APPARECCHIATURE MOBILI" ...i piccoli aiutanti

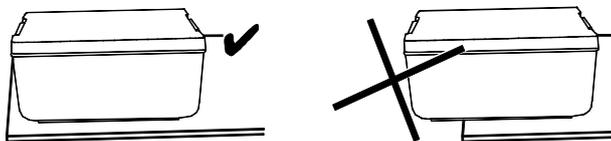


- Durante il trasporto, afferrare la maniglia (1) e non la chiusura a leva (2). Afferrare le maniglie di trasporto abbattibili.



- L'unità si inclina all'indietro quando viene sollevata. Utilizzare un carrello di trasporto.

Esempio



- Riporre il TP in sicurezza.
- Per il TP trasportabile con sportello, garantire stabilità: Posizionare l'apparecchio lontano dal bordo di appoggio in modo che lo sportello possa appoggiarsi alla superficie di appoggio durante lo svuotamento.
- Impilare solo i TP reciprocamente compatibili, pena il rischio di ribaltamento e caduta. Valutare realisticamente e sotto la propria responsabilità l'altezza di impilaggio consentita. Consigliamo: Impilare 2 TP sovrapponibili uno sopra l'altro.
- Tenere chiuso lo sportello/il coperchio durante il trasporto.

thermoport® mobile

- Non tirare l'apparecchio, ma spingerlo afferrando il maniglione.
In questo modo si ottiene una migliore visione come pure un accesso diretto alle "rotelle con freni di stazionamento". Non sollevare l'apparecchio afferrando il maniglione, in quanto altrimenti si possono verificare danni materiali.
- Durante il trasporto tenere chiuso lo sportello/il coperchio.
- Se possibile, trasportare l'apparecchio solo su una superficie piana.
- Se necessario, spostare l'apparecchio in 2 persone.
- Immobilizzare l'apparecchio contro spostamenti accidentali con i due freni. Collocare l'apparecchio solo su superfici piane.
- Per evitare lesioni, indossare calzature di sicurezza.
- Gli apparecchi mobili possono essere spostati solo manualmente. Non è consentito un trasporto assistito meccanicamente ad es. per mezzo di carrelli elevatori o transpallet.



ATTENZIONE

Le irregolarità del pavimento, come bordi o barrette o soglie, possono danneggiare le rotelle.

- Spostare l'apparecchio solo su pavimenti piani e lisci. Non spostare o tirare l'apparecchio sopra spigoli vivi.
- Rispettare l'altezza del gradino consentita, max. 4 mm, in quanto altrimenti le rotelle possono danneggiarsi.
- Non utilizzare l'apparecchio in pavimenti non in buone condizioni.
Non si può escludere che a causa dello sfregamento delle rotelle sul pavimento insorgano scalfitture o strisce ad esempio attraverso crepe nelle rotelle.

Fissaggio del carico

L'articolo 22 della normativa tedesca sulla circolazione stradale (StVO) stabilisce che il carico deve essere stivato e fissato in modo che non possa scivolare, rovesciarsi, rotolare, cadere o generare rumore evitabile, anche in caso di frenata di emergenza o movimenti di fuga improvvisi. La responsabilità del fissaggio del carico spetta al conducente, al proprietario e al caricatore.

- Fissare il carico.



Vedere Blocco di sicurezza al capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45

3.6.2 Rischi dovuti all'energia elettrica

➤  **Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte.**

Tenere l'apparecchio lontano da pioggia o umidità.

Rischi durante la manipolazione di liquidi e alimenti aperti. Del liquido potrebbe penetrare nel riscaldamento a convezione o nell'unità refrigerante.

- Trasportare i liquidi e gli alimenti solo se chiusi.
Si consiglia di: Utilizzare contenitori Gastronorm e thermoplates® con coperchio ad incastro impermeabile Rieber.
- Trasportare il TP riempito con collegamento elettrico in posizione operativa.
- Prima di ogni pulizia, scollegare l'unità dall'alimentazione elettrica, quindi rimuovere l'elettroriscaldamento o l'unità refrigerante removibile. Limitarsi a **detergere** le parti elettriche **con un panno lievemente inumidito** e ad **asciugare con un panno asciutto**.
- Prima di ogni trasporto staccare il cavo di collegamento afferrando la spina di alimentazione.
- Posare la linea elettrica in modo tale da prevenire rischi quali inciampi, strappo del cavo ecc.

Rischi in caso di riscaldamento contaminato.

- Non frugare attraverso le griglie di ventilazione.
- Ai fini di un'accurata pulizia è consentito aprire/chudere l'involucro del riscaldamento solo a personale addestrato e autorizzato. Contattare l'assistenza del fabbricante se necessario.



Vedere "Requisiti di qualifica del personale", pagina 10

Rischi in presenza di umidità e temperatura ambiente inferiori a +2 °C.

- Non conservare a temperature inferiori a +2 °C, altrimenti potrebbero ingenerarsi correnti elettriche di dispersione a causa della condensa. Utilizzare solo in ambienti asciutti o condizioni ambientali asciutte. La corrente di dispersione può essere pericolosa.

Rischi in ambienti umidi. Il soggetto gestore è tenuto a rispettare i requisiti di legge, ad esempio le prese devono essere installate a un'altezza di almeno 1 m e con un interruttore differenziale (RCD) installato a monte con una corrente di intervento di 30 mA.

- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti umidi.

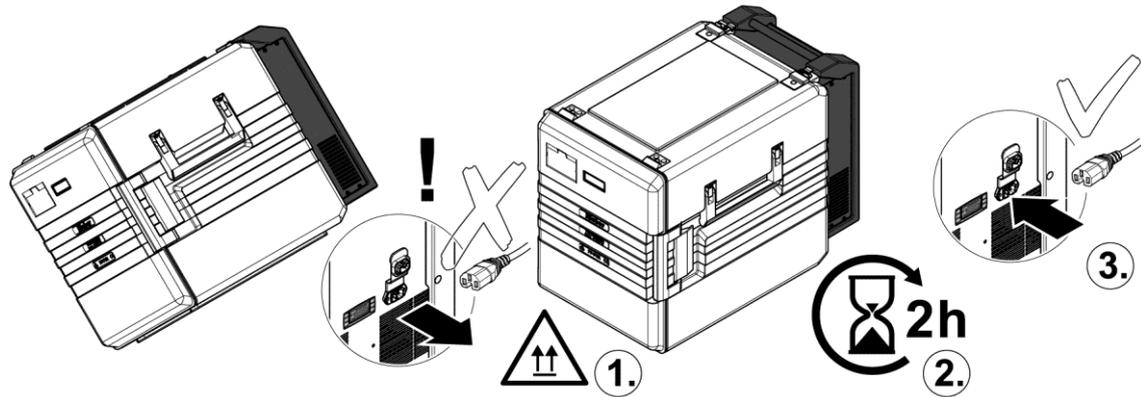
3.6.3 Rischi di ustioni e scottature

- Rischi di ustioni in caso di contatto con il riscaldamento elettrico, che può raggiungere temperature fino a 100 °C. Lasciar raffreddare preventivamente il riscaldamento, circa 20 minuti. Indossare guanti protettivi.
- Rischio di scottature a contatto con alimenti liquidi caldi. Conservare gli alimenti nei contenitori e chiudere con un coperchio.
- Tenere lontani i liquidi infiammabili ed esplosivi dagli apparecchi riscaldabili, pena il rischio di provocare un incendio o un'esplosione.

3.6.4 Rischi di manipolazione impropria

Se la ventilazione dell'unità è ostruita, l'unità può essere danneggiata e possono inoltre verificarsi malfunzionamenti.

- Non inserire oggetti nelle fessure di ventilazione delle griglie di protezione.
Non coprire le fessure di ventilazione.



Esempio TP a raffreddamento attivo (in plastica)



ATTENZIONE

Se l'unità refrigerante era inclinata, il circuito di raffreddamento potrebbe presentare un'anomalia. Dopo un malfunzionamento del circuito di raffreddamento, il liquido refrigerante deve anzitutto accumularsi.

- In caso di dubbio, lasciare l'unità ferma per almeno 2 ore, in posizione verticale, elettricamente disinserita. Inserirla elettricamente solo successivamente.
 - Utilizzare l'unità in posizione verticale solo in posizione operativa.
-
- Controllare la funzione refrigerante.

3.6.5 Rischi Pericolo di soffocamento

- Pericolo di soffocamento qualora si resti chiusi all'interno dell'apparecchio. Proteggere l'apparecchio da persone con limitate capacità sensoriali e mentali.

3.6.6 Avvertenze per l'uso di apparecchi da parte di minorenni

- Questo apparecchio può essere utilizzato da minorenni a partire da un'età di 12 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite circa l'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Quando si utilizza l'apparecchio con "accessori", sussistono ulteriori pericoli.
- Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

3.6.7 Dispositivi di controllo e monitoraggio

- Se la regolazione e l'impianto elettrico sono difettosi, l'apparecchio si spegne automaticamente, o in alternativa non viene superata la temperatura massima ammessa.
- I riscaldamenti a convezione con chiusura a baionetta sono inconfondibili grazie alla disposizione dei fori delle chiavi.
- Il vapore caldo può fuoriuscire anche con il cassetto di scarico del vapore chiuso nello sportello del TP riscaldabile in acciaio inox. Se necessario, lasciare fuoriuscire più vapore prima di aprire lo sportello aprendo e ruotando il cassetto di scarico del vapore.
- Il coperchio di plastica si adatta ad accoppiamento di forma e stretta è la larghezza della fessura. Il vapore può fuoriuscire, sussiste compensazione della pressione.
- Per migliorare la sicurezza, si consiglia di installare a monte un interruttore differenziale con una corrente di intervento di 30 mA.
- Maniglione sul TP mobile: Non tirare l'apparecchio, ma spingerlo afferrando il maniglione. In questo modo si ottiene una migliore visione come pure un accesso diretto alle "rotelle con freni di stazionamento".
- Il cavo di collegamento è resistente al calore fino a 120 °C, non può essere confuso grazie alla forma della spina.
- **Rieber thermoport[®]** in plastica e acciaio inox sono reciprocamente impilabili e riponibili su carrelli Rieber per il trasporto e la distribuzione — per un trasporto sicuro e antiscivolo.



Capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45 segg.

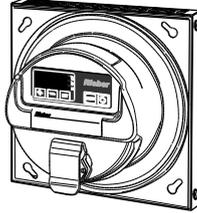
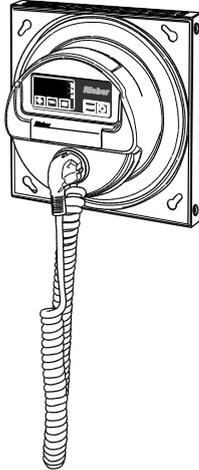
Sezione "APPARECCHIATURE MOBILI" ...i piccoli aiutanti

3.6.8 Prestare attenzione all'etichettatura del prodotto e assicurare che si conservi

La targhetta di identificazione dell'apparecchio fornisce le informazioni richieste per legge sul prodotto.

AVVISO: La garanzia decade se l'etichettatura del prodotto è danneggiata o illeggibile. Contattare tempestivamente l'assistenza del fabbricante Rieber se necessario in caso di danni materiali.

Riscaldamento con chiusura a baionetta



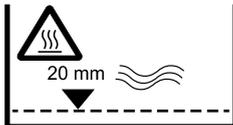
- Sul retro vengono segnalati:
- Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte.
 - Superficie calda
 - Tenere lontano dall'umidità.
 - Osservare il Manuale d'uso

Riscaldamento con chiusura a clic



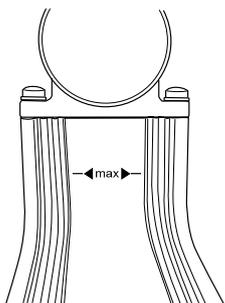
- Sul retro vengono segnalati:
- Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte.
 - Superficie calda
 - Tenere lontano dall'umidità.
 - Osservare il Manuale d'uso

Vasca bagnomaria



- Sul lato superiore del contenitore vengono segnalati:
- Superficie calda
 - per il "riscaldamento ad acqua" introdurre 2 cm d'acqua nella vasca bagnomaria

Vasca bagnomaria

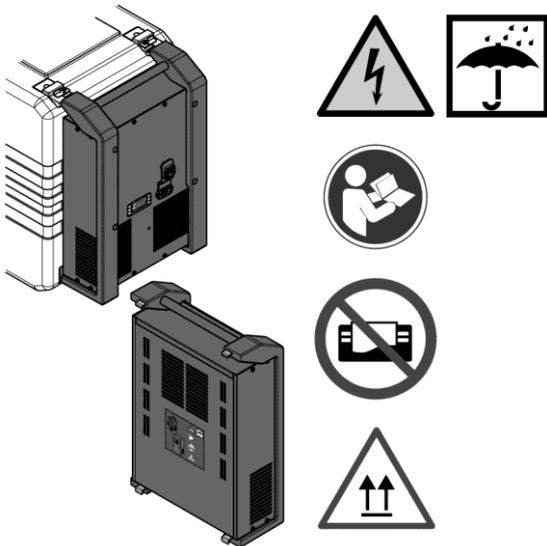


- Sulla lama riscaldante a caldo vengono segnalati:
- livello massimo di riempimento acqua
 - Superficie calda
 - Tipo di protezione IPX3. Protezione contro la caduta di acqua nebulizzata fino a 60 ° dalla verticale
 - Osservare il Manuale d'uso

H-BM R 0050 → Riguarda: TP 50 KB riscaldabile

H-BM R 0100 → Riguarda: TP100 KB riscaldabile

TP a raffreddamento attivo (in plastica)



Sul retro vengono segnalati:

→ Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte. Proteggere l'unità refrigerante dall'umidità.

→ Osservare il Manuale d'uso

→ Non coprire le fessure di ventilazione.

→ Utilizzare l'unità refrigerante esclusivamente in posizione verticale.

3.7 Nota sulle regole da seguire

Oltre al presente manuale d'uso, all'esercizio delle stazioni di cottura si applicano anche tutta una serie di prescrizioni antinfortunistiche e altri regolamenti; ad es. per il rispetto dei requisiti igienico sanitari delle disposizioni HACCP

Il tempo massimo di mantenimento in caldo secondo HACCP è di 2 ore.

3.8 Nota sul comportamento da tenere in caso di emergenza

- In caso d'emergenza interrompere subito l'alimentazione elettrica staccando la spina di connessione.

⚠ Primo soccorso in caso di ustioni, scottature, schiacciamento nonché scosse elettriche.

- Informarsi al riguardo prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Depositare utensili per i casi di emergenza unitamente alle istruzioni nelle immediate vicinanze della postazione di lavoro. Acquisire familiarità con le istruzioni.



Suggerimento per l'uso

- Informarsi dettagliatamente sulla base delle istruzioni operative interne.
- Consigliamo esercitazioni per i casi di emergenza da ripetere ogni sei mesi.

4 Destinazione d'uso

Il presente capitolo descrive l'uso previsto e fornisce avvertenze di sicurezza in caso di uso errato prevedibile e uso improprio. Usare l'apparecchio solo come previsto.

⚠ Per destinazioni d'uso di base si intendono:

- Per i servizi di ristorazione, alberghi, ristoranti; anche per strutture sanitarie e mense scolastiche. Per la distribuzione di pasti. Non previsto per l'utilizzo domestico privato.
- Trasportare i liquidi e gli alimenti solo se chiusi. Proteggere il thermoport® dall'umidità, altrimenti del liquido potrebbe penetrare ad esempio nel riscaldamento a convezione o nell'unità refrigerante. Si consiglia di: Utilizzare contenitori con coperchio a incastro impermeabile come i thermoplates® e i contenitori Gastronorm di Rieber.
- Trasportare il PT in posizione operativa.
- Il trasporto o il sollevamento di TP carichi è consentito solo da parte di personale addestrato e idoneo.
- Trasportare l'apparecchio nella normale posizione in cui lo si utilizza. Consigliamo: Impilare un massimo di 2 TP sovrapponibili uno sopra l'altro. In sede di impilaggio, assicurarsi che le guide dei due apparecchi ingranino l'una con l'altra.
- Per evitare lesioni come ustioni su superfici calde, l'utilizzo in pubblico è consentito solo sotto supervisione. Indossare dispositivi di protezione individuale contro bruciature e scottature.
- Per evitare possibili scottature, trasportare l'apparecchio orizzontalmente. Prestare attenzione al livello ammissibile di riempimento d'acqua in conformità all'etichettatura del prodotto. Aprire il coperchio con cautela.
- Prima di pulire l'apparecchio riscaldabile, rimuovere il riscaldamento. La penetrazione d'acqua in un apparecchio elettrico aumenta il rischio di scosse elettriche.
- All'occorrenza riscaldare o raffreddare il TP nell'armadio riscaldato o in cella frigorifera a una temperatura compresa fra +2 °C e +85 °C.
- L'uso previsto include anche il rispetto dei dati tecnici.
- Il responsabile del lavoro, ad esempio lo chef di cucina, decide ogni uso specifico del TP e ne risponde.
- Uso consentito solo da parte di personale addestrato e qualificato.

thermoport®

- Il TP è indicato per il trasporto termoisolato di piatti riscaldati o raffreddati. Trasporto di pasti preparati. Trasportare il TP con lo sportello/il coperchio chiuso e la spina di alimentazione scollegata.

thermoport® con riscaldamento a convezione

La ventilazione del calore radiante provoca un flusso d'aria intenso e uniforme.

- Per il mantenimento in caldo termoisolato di pietanze. Distribuzione della temperatura più uniforme grazie al controllo elettrico regolabile per riscaldamento e ricircolo.

thermoport® con riscaldamento/calore radiante statico

Il calore radiante della superficie riscaldante genera un flusso d'aria. Esempi: TP 100 KB-CNS con riscaldamento a superficie radiante sul corpo, nell'area di fondo e lateralmente nonché TP 100 KB con riscaldamento a lama.

- Per il mantenimento in caldo termoisolato di pietanze.

thermoport® per il mantenimento in fresco

Mantenimento in fresco tramite elementi refrigeranti o TP a raffreddamento attivo.

- Per mantenere piatti e bevande in fresco. Mantenimento in fresco a temperature da +2 °C a +8 °C. Portare gli alimenti preraffreddati alla temperatura di conservazione.
- Non installare l'apparecchio nelle vicinanze di sorgenti di calore.
- Ogni giorno dopo l'uso, trasferire le pietanze o refrigerarle a regola d'arte, spegnere l'apparecchio e pulirlo.
- Utilizzare l'unità refrigerante del TP 1000 K cool solo in posizione verticale.

⚠ Evitare l'uso errato prevedibile e l'uso improprio:

- Proteggere il thermoport® dall'umidità, altrimenti del liquido potrebbe penetrare ad esempio nel riscaldamento a convezione o nell'unità refrigerante. Trasportare pertanto i liquidi e gli alimenti solo se chiusi.
- Impilare solo i TP reciprocamente compatibili, pena il rischio di ribaltamento e caduta. Valutare realisticamente e sotto la propria responsabilità l'altezza di impilaggio consentita.
- Assicurarsi della stabilità del TP.
Esempio dimensione 1000: Posizionare l'apparecchio allontanando il bordo di appoggio in modo che lo sportello possa appoggiarsi alla superficie di appoggio durante lo svuotamento.
- Trasportare il TP con lo sportello/il coperchio chiuso e la spina di alimentazione scollegata.
- Afferrare sempre la spina di alimentazione dovendo scollegare il cavo di collegamento. Non tirare il cavo.
- Non utilizzare i TP come superficie d'appoggio per contenitori di trasporto caldi.
- Non gettare i TP, ma maneggiarli con cautela.
- Non utilizzare i TP a mo' di sgabelli.
- Non collocare i TP su piastre di cottura calde o superfici inclinate.
- Non collocare né riscaldare i TP in forno.
- Non utilizzare i TP per riscaldare o rinfrescare l'ambiente.
- Non coprire il riscaldamento con panni o simili.
- Durante il trasporto assicurare thermoport® in posizione.



Vedere Blocco di sicurezza al capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45

- Tenere l'acqua nebulizzata, in particolare i getti di vapore, lontano da componenti elettrici del TP quali i sistemi di riscaldamento e raffreddamento.
- Tenere lontani i liquidi infiammabili ed esplosivi dagli apparecchi riscaldabili, pena il rischio di provocare un incendio o un'esplosione. Non tenere in caldo pietanze con un'alta percentuale di bevande ad alto contenuto alcolico.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti aggressivi, ad esempio in aria salmastra come nelle dirette vicinanze del mare o in atmosfere contenenti cloro come le piscine, per non danneggiare l'acciaio inossidabile.
- Non trascinare né spostare l'apparecchio sopra spigoli vivi, pena il rischio di danni materiali.
- Non utilizzare l'apparecchio in pavimenti non in buone condizioni.
Non si può escludere che a causa dello sfregamento delle rotelle sul pavimento insorgano scalfitture o strisce ad esempio attraverso crepe nelle rotelle.
Non si può escludere che le rotelle vengano danneggiate o rese inutilizzabili a causa di rigonfiamenti o spigoli vivi sul pavimento.
- Gli apparecchi mobili possono essere spostati solo manualmente. Non è consentito un trasporto assistito meccanicamente per mezzo di carrelli elevatori o transpallet.

- Non utilizzare il riscaldamento del TP riscaldabile in nessun altro modo, ad esempio per riscaldare altri contenitori o quale riscaldamento d'ambiente autonomo.

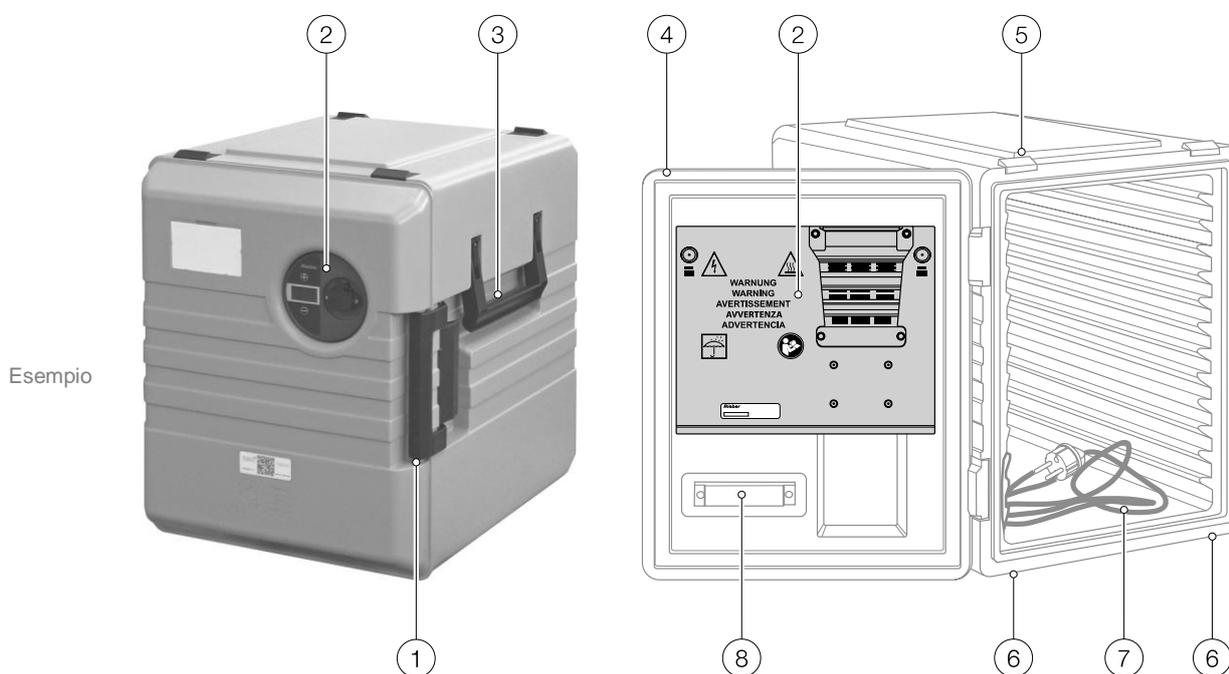
5 Descrizione dell'apparecchio

Il presente capitolo fornisce informazioni utili sulla configurazione e il funzionamento di questo apparecchio.

5.1 Denominazione

Denominazione dei componenti

Qui vengono denominati componenti importanti per facilitare la successiva comprensione.



TP 1000 KB riscaldabile con riscaldamento a convezione digitale

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------|
| 1 | Serratura sportello | 6 | Barra antiscivolo impilaggio |
| 2 | Riscaldamento a convezione | 7 | Cavo di rete, interno |
| 3 | Maniglia sollevamento apparecchio, sui due lati | 8 | Sensore CHECK (optional) |
| 4 | Sportello | | |
| 5 | Bordi centraggio impilaggio | | |

5.2 Dati tecnici

5.2.1 Dati generali

5.2.1.1 Collegamento elettrico

Tensione nominale / Frequenza di rete 1N AC 230 V 50/60 Hz

Collegamento elettrico Lunghezza cavo circa 2 m; tipo H05RN-F 3x1,0 mm²

5.2.1.2 Tipo di protezione

Tipo di protezione TP riscaldabile

Tipo di protezione in condizione d'uso del TP con la spina di alimentazione inserita IPX4 in conformità alla DIN EN 60529
→ protezione contro spruzzi d'acqua da qualsiasi direzione

Tipo di protezione del riscaldamento in condizione rimossa IPX3 in conformità alla DIN EN 60529
→ Protezione contro la caduta di acqua nebulizzata fino a 60 ° dalla verticale

Tipo di protezione per il TP in acciaio inox per mantenimento in fresco con raffreddamento a convezione attivo.

Tipo di protezione in condizione d'uso del TP con la spina di alimentazione inserita IPX4 in conformità alla DIN EN 60529
→ protezione contro spruzzi d'acqua da qualsiasi direzione

Tipo di protezione della ventola di ricircolo in condizione rimossa IPX3 in conformità alla DIN EN 60529
→ Protezione contro la caduta di acqua nebulizzata fino a 60° dalla verticale

Tipo di protezione per il TP in plastica per mantenimento in fresco con raffreddamento a convezione attivo.

Tipo di protezione in condizione d'uso del TP con la spina di alimentazione inserita IPX0 in conformità alla DIN EN 60529
→ Protezione contro lo stillicidio

Tipo di protezione della ventola di ricircolo in condizione rimossa IPX0 in conformità alla DIN EN 60529
→ Protezione contro lo stillicidio

5.2.1.3 Involucro

Involucro / Sportello / Coperchio **In acciaio al cromo nichel:** Corpo isolato a doppia parete, saldato internamente.
Sportello/coperchio sono realizzati con guarnizione elastica. La guarnizione è rimovibile.
Resistente a temperature da -20 °C a +85 °C.

In plastica: Plastica non porosa, saldature ermetiche.
Il coperchio di plastica si adatta ad accoppiamento di forma e stretta è la larghezza della fessura.
Resistente a temperature da -20 °C a +85 °C.

Apparecchio mobile 4 parasigoli. Rotelle in plastica, diametro ruota 125 mm.
2 rotelle piroettanti e 2 rotelle con freno.
Rotelle in acciaio inox nonché pneumatici antistatici su richiesta.

5.2.1.4 Informazioni su TP riscaldabile e TP a raffreddamento attivo

TP riscaldabile ¹

Riscaldamento a convezione per TP in acciaio inox.

... con chiusura a baionetta

N. d'ordine: 55 05 02 56

Temperatura di riscaldamento regolabile da +20 °C a +100 °C.

I TP con riscaldamento a convezione garantiscono una distribuzione del calore più uniforme.

→ Riguarda: 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

Riscaldamento a convezione per TP in plastica.

... con chiusura a baionetta

Optional separatamente ordinabile come parte di ricambio, N. d'ordine: 55 05 02 55

Temperatura di riscaldamento regolabile da +20 °C a +85 °C.

I TP con riscaldamento a convezione garantiscono una distribuzione del calore più uniforme.

→ Riguarda: TP 4.0 1000 KB ricircolo



pagina 53

Riscaldamento a convezione per TP in plastica.

... con chiusura a clic

N. d'ordine: 55 05 02 60

Temperatura di riscaldamento fino a +85 °C.

Nessuna possibilità di regolazione.

I TP con riscaldamento a convezione garantiscono una distribuzione del calore più uniforme.

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



pagina 55

Riscaldamento a convezione per TP in plastica.

... con chiusura a clic

Optional separatamente ordinabile come parte di ricambio, N. d'ordine: 55 05 02 61

Temperatura di riscaldamento regolabile da +20 a +85 °C.

I TP con riscaldamento a convezione garantiscono una distribuzione del calore più uniforme.

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



pagina 55

Riscaldamento a superficie radiante e circa 2/3 di altezza laterale

Temperatura di riscaldamento fino a +85 °C.

Nessuna possibilità di regolazione.

TP con riscaldamento a superficie radiante.

→ Riguarda: TP 105 L, TP 100 KB-CNS

Può essere usato per il bagnomaria di contenitori GN.

Riscaldamento a piastra

N. d'ordine: 55 05 02 14

Temperatura di riscaldamento fino a +85 °C.

Nessuna possibilità di regolazione.

TP con riscaldamento a lama

→ Riguarda: TP 100 KB, TP 50 KB

Può essere usato per il bagnomaria di contenitori GN.

¹ Abbreviazioni utilizzate: Vedi capitolo 2.5

TP a raffreddamento attivo

Mantenimento in fresco +2 °C a +8 °C a sportello chiuso

Refrigerante R134a

AVVISO: TP in acciaio inox per mantenimento in fresco con raffreddamento a convezione attivo.

→ Riguarda: TP a raffreddamento attivo, (mobile, in acciaio inox)

TP in plastica per mantenimento in fresco con raffreddamento a ricircolo attivo

→ Riguarda: TP 1000 K cool, (in plastica)

In linea di massima, tutti i TP possono essere raffreddati passivamente con elementi refrigeranti.

Mantenimento in fresco significa: Portare gli alimenti prerefrigerati alla temperatura di conservazione.

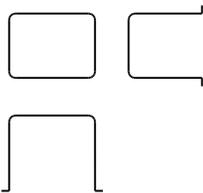


Vedere "Riscaldare o raffreddare preventivamente il thermoport[®]", pagina 52

5.2.1.5 Esecuzione igienica

- TP 1600 DU nell'esecuzione igienica H2
- Tutti gli altri thermoport[®] in esecuzione igienica H3 (viene rispettata la DIN 18865-9:1997 Sistemi di distribuzione, Parte 9.)

Esecuzione igienica H3 significa: fondo, pareti e lamiera di copertura saldate a tenuta e senza giunti. tutti gli arrotondamenti ≥ 10 mm.



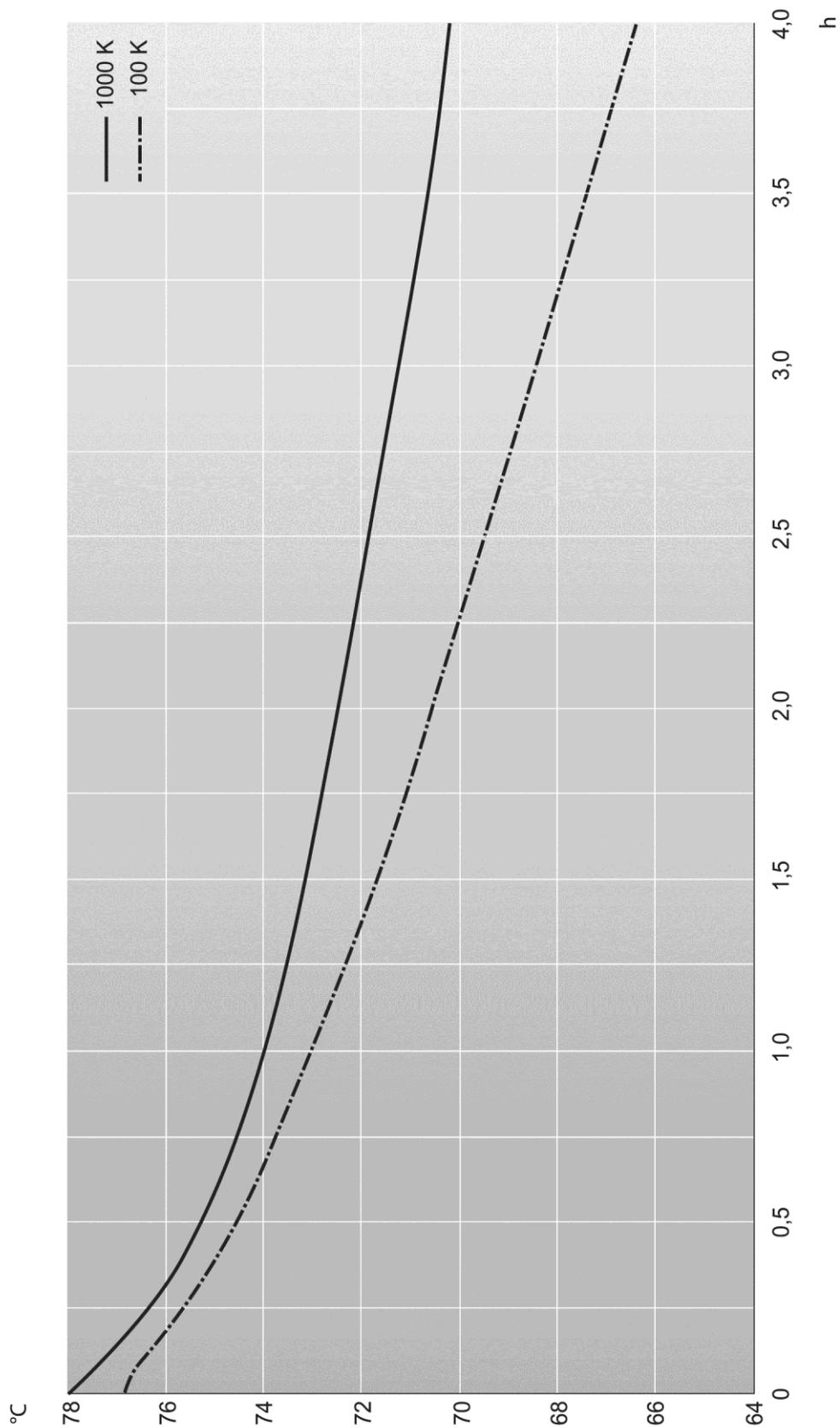
5.2.1.6 Comportamento d'isolamento thermoport[®]

Misurazione secondo DIN EN 12571

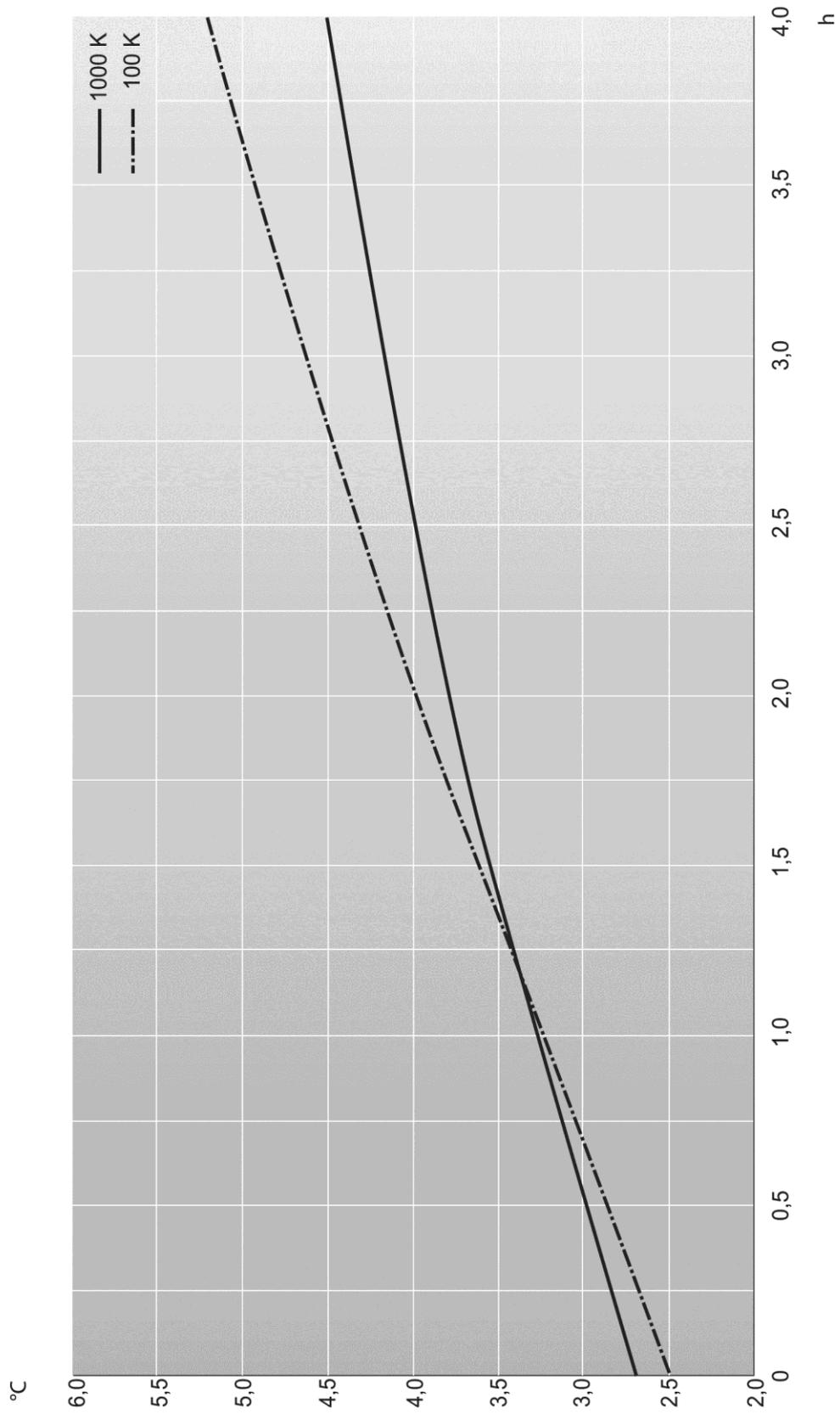
→ Vedere grafici alle pagine seguenti.

Andamento della temperatura durante il mantenimento in caldo
(modalità di funzionamento a caldo)

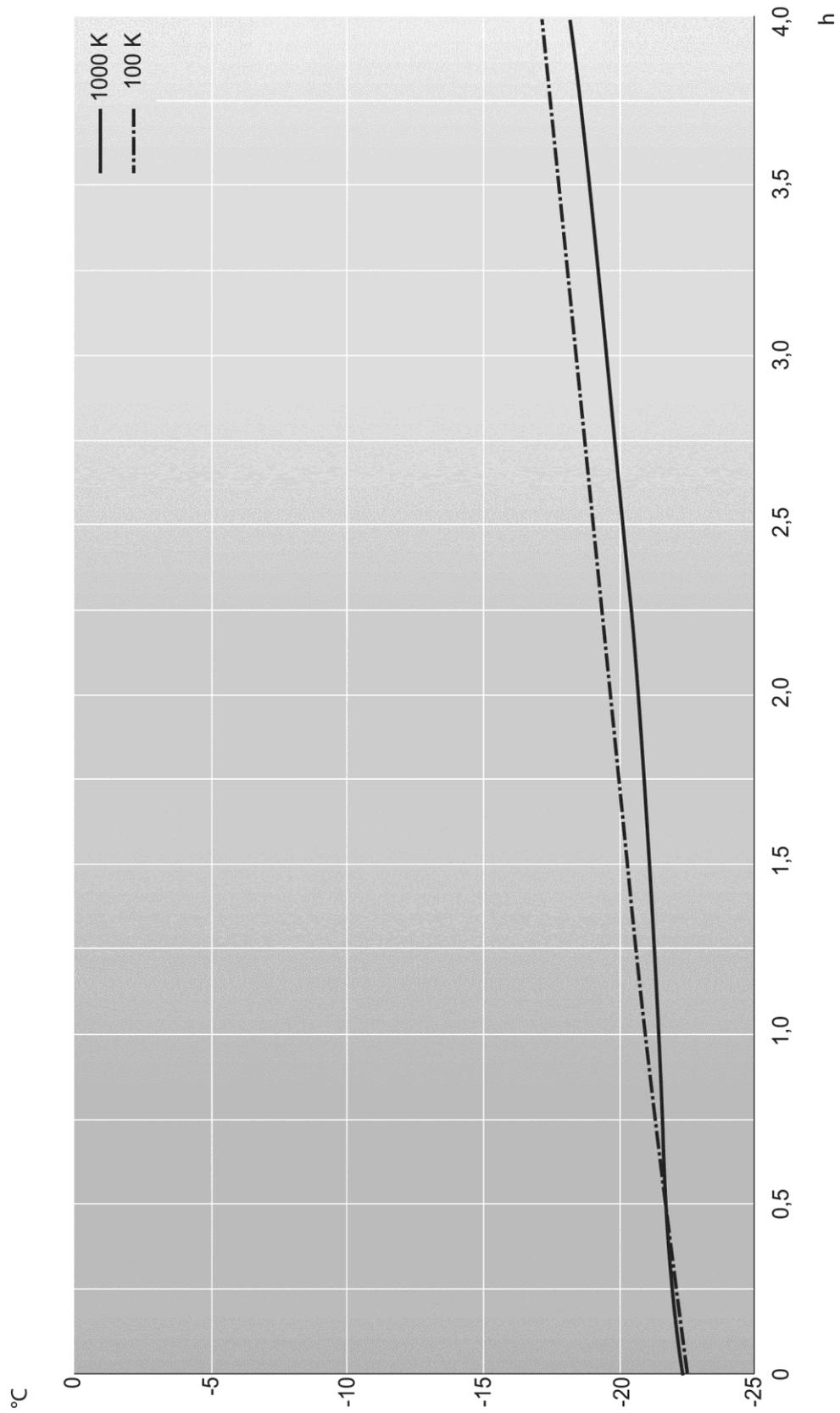
- Cibi caldi: Introdurli a +85 °C nei contenitori GN; la temperatura delle pietanze non deve scendere al di sotto di +65 °C. Per ridurre al minimo il rischio di intossicazione alimentare, consumare i cibi entro tre ore dalla preparazione.



Andamento della temperatura durante il mantenimento in fresco
(modalità di funzionamento a freddo)



Andamento della temperatura durante il congelamento (modalità di congelamento)



5.2.2 TP 3000 U riscaldabile nonché TP 3000 , (in acciaio inox)



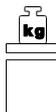
3000 U riscaldabile
– riscaldamento a convezione



3000

Supporti: 30 coppie (stampati senza giunti)

Esempio di dotazione: 5 x GN 1/1 200 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 3000 U riscaldabile 85 01 08 08 senza CHECK 85 01 08 14 con CHECK	130	763 Esecuzione 110 V su richiesta	592 x 769 x 1448	63	150
TP 3000 85 01 08 07 senza CHECK 85 01 08 13 con CHECK	130	—	592 x 769 x 1448	59	150

Accessori:

- elementi refrigeranti acciaio inox GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asimmetrico
- elementi refrigeranti acciaio inox GN 1/1: 324 x 527 x 30 mm
- elementi riscaldanti acciaio inox GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asimmetrico
- Telaio di guida con 1 traversina lunga per 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4
- telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6
- n. 4 ruote antistatiche, diametro 125 mm

N. d'ordine

85 01 20 15

85 01 20 02

89 08 01 72

85 01 20 09

85 01 20 10

Su richiesta



Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber,
www.riever.de
Ricerca: catalogo prezzi

5.2.3 TP 2000 U riscaldabile nonché TP 2000 , (in acciaio inox)

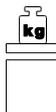


2000 U riscaldabile
– riscaldamento a convezione



2000

Supporti: 20 coppie (stampati senza giunti)
Esempio di dotazione: 3 x GN 1/1 200 mm; 1 x GN 1/1 100 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 2000 U riscaldabile 85 01 07 08 senza CHECK 85 01 07 16 con CHECK	89,7	763 Esecuzione 110 V su richiesta	492 x 769 x 1078	50	150
TP 2000 85 01 07 07 senza CHECK 85 01 07 15 con CHECK	89,7	—	492 x 769 x 1078	46	150

Accessori:

 Vedere Accessori alla pagina 27

5.2.4 TP 3000 hybrid riscaldamento/refrigerazione attivi nonché riscaldamento/refrigerazione passivi , (in acciaio inox)



TP 3000 hybrid riscaldamento attivo/refrigerazione attiva
 – riscaldamento a convezione
 – con refrigerazione attiva



TP 3000 hybrid caldo attivo/freddo passivo
 – riscaldamento a convezione
 – refrigerazione con elementi refrigeranti

Supporti: 16 coppie (stampati senza giunti) per il caldo
 8 coppie (stampati senza giunti) per il freddo

Esempio di dotazione: 6 x GN 1/1 100 mm per il caldo
 1 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm per il freddo

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica/ Potenza frigorifera [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 3000 hybrid caldo attivo/freddo attivo (con refrigerazione attiva) 85 01 08 17 senza CHECK 85 01 08 19 con CHECK	70 (caldo) 44 (freddo)	763 180	592 x 769 x 1648	78	150
TP 3000 hybrid caldo attivo/freddo passivo (refrigerazione con elementi refrigeranti) 85 01 08 16 senza CHECK 85 01 08 18 con CHECK	70 (caldo) 44 (freddo)	763 —	592 x 769 x 1448	64	150

Accessori:

 Vedere Accessori alla pagina 27

**5.2.5 TP 1600 DU riscaldabile nonché TP 1600 U riscaldabile nonché TP 1600 ,
(in acciaio inox)**



TP 1600 DU riscaldabile
– riscaldamento a convezione
– con coperchio



TP 1600 U
– riscaldamento a convezione



TP 1600

Supporti: 16 coppie (stampati senza giunti)
Esempio di dotazione: 3 x GN 1/1 200 mm
2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 1600 DU riscaldabile 85 01 09 03 senza CHECK 85 01 09 08 con CHECK	78	763 Esecuzione 110 V su richiesta	492 x 769 x 963	47	150
TP 1600 U riscaldabile 85 01 06 09 senza CHECK 85 01 06 04 con CHECK	70,4	763	492 x 769 x 930	45	150
TP 1600 85 01 06 08 senza CHECK 85 01 06 13 con CHECK	70,4	—	492 x 769 x 930	41	150

Accessori:

 Vedere Accessori alla pagina 27

5.2.6 TP 1400 U riscaldabile nonché TP 1400 , (in acciaio inox)



TP 1400 U riscaldabile
– riscaldamento a convezione



TP 1400

Supporti: 14 coppie (stampati senza giunti)

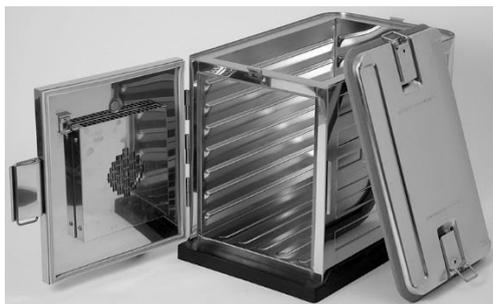
Esempio di dotazione: 2 x GN 1/1 200 mm
1 x GN 1/1 100 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 1400 U riscaldabile 85 01 11 02 senza CHECK 85 01 11 04 con CHECK	63,7	763	492 x 769 x 793	42,5	75
TP 1400 85 01 11 01 senza CHECK 85 01 11 03 con CHECK	63,7	—	492 x 769 x 793	38,5	75

Accessori:

 *Vedere Accessori alla pagina 27*

5.2.7 TP 1000 DU nonché TP 1000 H nonché TP 1000 N , (in acciaio inox)



TP 1000 DU riscaldabile
– riscaldamento a convezione



TP 1000 H riscaldabile
– riscaldamento a convezione



TP 1000 N

Supporti:

7 coppie (stampato senza giunti) → per TP 1000 DU

8 coppie (stampato senza giunti) → per TP 1000 H, TP 1000 N

Esempio di dotazione:

2 x GN 1/1 200 mm → per TP 1000 DU

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

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 1000 DU riscaldabile 85 01 05 03 senza CHECK 85 01 05 04 con CHECK	52	763	410 x 645 x 530	32	80
TP 1000 H riscaldabile 85 01 04 05 senza CHECK 85 01 04 09 con CHECK	44,4	763	410 x 655 x 470	20	80
TP 1000 N 85 01 04 04 senza CHECK 85 01 04 08 con CHECK	44,4	—	410 x 655 x 470	17	80

Accessori:

Telaio mobile in acciaio inox

460 x 670 x 305 mm

Acciaio inox con parasigoli in plastica, 2 ruote piroettanti e 2 ruote fisse in plastica, diametro 125 mm, peso 7 kg



Altro: Vedere Accessori alla pagina 27, 45

N. d'ordine

88 14 01 07

5.2.8 TP 105 L , (in acciaio inox)



TP 105 L riscaldabile
 – Riscaldamento a superficie radiante nel corpo nonché su circa 2/3 di altezza laterale

Supporti: —
 Esempio di dotazione: 1 x GN 1/1 200 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 105 L riscaldabile ² 85 01 03 02 senza CHECK con CHECK su richiesta	26	500	400 x 600 x 306	13,5	45

² guarnizione perimetrale esterna fisiologicamente sicura Requisiti igienici H2

5.2.9 TP refrigerazione attiva , (mobile, in acciaio inox)



TP 3000 K refrigerato
– con ventola di ricircolo



TP 2000 K refrigerato
– con ventola di ricircolo



TP 1600 K refrigerato
– con ventola di ricircolo



TP 1000 C refrigerato
– con ventola di ricircolo

Supporti:

30 coppie (stampati senza giunti) → nel TP 3000 K refrigerato
20 coppie (stampati senza giunti) → nel TP 2000 K refrigerato
16 coppie (stampati senza giunti) → nel TP 1600 K refrigerato
8 coppie (stampati senza giunti) → nel TP 1000 K refrigerato

Esempio di dotazione:

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

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima	Potenza elettrica assorbita	Dimensioni esterne L x P x A	 	
	[litri]	Potenza frigorifera [W]	[mm]		
TP 3000 K a refrigerazione attiva 85 01 08 10 senza CHECK 85 01 08 15 con CHECK 85 01 08 20 R290	130	170 180 con VT -10°C	592 x 769 x 1648	100	130
TP 2000 K a refrigerazione attiva 85 01 07 10 senza CHECK 85 01 07 17 con CHECK 85 01 07 18 R290	89,7	170 180 con VT -10°C	492 x 769 x 1278	80	85
TP 1600 K a refrigerazione attiva 85 01 06 10 senza CHECK 85 01 06 15 con CHECK 85 01 06 16 R290	70,4	170 180 con VT -10°C	492 x 769 x 1130	50	62
TP 1000 C a refrigerazione attiva 85 01 04 06 senza CHECK 85 01 04 10 con CHECK	44,4	250 119 con VT -10°C	410 x 655 x 760	37	44

Accessori:

Telaio di guida con 1 traversina lunga per 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4
 telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6
 n. 4 ruote antistatiche, diametro 125 mm

N. d'ordine

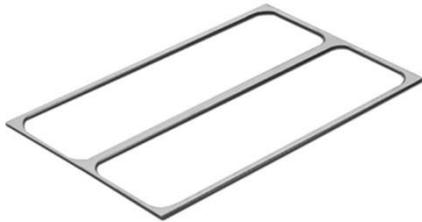
85 01 20 09

85 01 20 10

Su richiesta



*Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber,
www.riber.de
 Ricerca: catalogo prezzi*



Telaio di guida con 1 traversina lunga per GN



Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN

5.2.10 TP 6000 Maxi per banchetti , (mobile, in plastica)

Esempio



TP 6000 KB Maxi (riscaldabile), (- riscaldamento a convezione),
TP 6000 K Maxi (non riscaldato), mobile

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

2 x thermoport® in plastica non porosa, fissati,
con ruote montate di diametro 125 mm sul TP inferiore

Supporti: 12 coppie (stampati senza giunti)
Esempio di dotazione: 8 x GN 1/1 200 mm

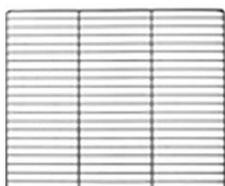
Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 6000 Maxi KB riscaldabile, mobile	104	500	766 x 790 x 1280	59,7	75
senza CHECK: 85 02 08 04 arancio 85 02 08 07 nero con CHECK su richiesta	104	—			
TP 6000 Maxi K, mobile	104	—	766 x 790 x 1280	56,5	75
senza CHECK: 85 02 08 02 arancio 85 02 08 12 nero con CHECK su richiesta	104	—			

Accessori:	N. d'ordine
Griglia GN 2/1, acciaio inox versione leggera	84 14 01 06
Divisorio isolante → per TP 6000 K non riscaldato	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero
Elemento refrigerante GN 1/1 plastica per TP 6000 K non riscaldato	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero
elementi riscaldanti acciaio inox GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asimmetrico	89 08 01 72
Telaio di guida con 1 traversina lunga per 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4	85 01 20 09
telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6	85 01 20 10
Grata da forno 6000 per dimensioni cestelli da forno EURO (optional) in acciaio inox, per accogliere inserti con dimensioni 600 x 400 mm, 8 coppie di supporti	85 02 20 44
Bloccaggio pila	85 02 20 61



Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber,
www.riber.de
Ricerca: catalogo prezzi

Esempio

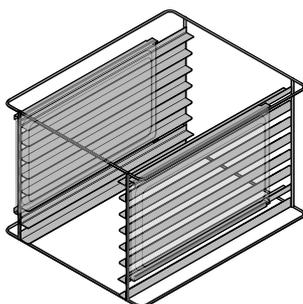


Griglia GN 2/1, acciaio inox



Divisorio isolante

Esempio



Grata da forno 6000
– per sistemare elementi su entrambi i lati



Bloccaggio pila

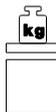
5.2.11 TP 6000 KB riscaldabile nonché TP 6000 K , (in plastica)



TP 6000 KB riscaldabile
– riscaldamento a convezione

TP 6000 K

Supporti: 12 coppie (stampati senza giunti)
Esempio di dotazione: 4 x GN 1/1 200 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 6000 KB-A riscaldabile senza CHECK: 85 02 08 13 arancio 85 02 08 14 nero con CHECK su richiesta	104	500	645 x 790 x 560	23	75
TP 6000 KB-D riscaldabile senza CHECK: 85 02 08 15 arancio 85 02 08 16 nero con CHECK su richiesta					
TP 6000 K senza CHECK: 85 02 08 01 arancio 85 02 08 05 nero con CHECK su richiesta	104	—	645 x 790 x 560	21	75

Accessori:

	N. d'ordine
Divisorio isolante	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero
Elemento refrigerante GN 1/1 plastica → per TP 6000 K non riscaldato	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero
Elementi riscaldanti acciaio inox GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asimmetrico	89 08 01 72
Telaio di guida con 1 traversina lunga per 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6	85 01 20 10
Bloccaggio pila	85 02 20 61
Ruote in acciaio inox	88 14 01 04
Grata da forno per TP 6000	85 02 20 44
in acciaio inox, per la sistemazione di inserti con dimensioni 600 x 400 mm, 8 coppie di supporti	

5.2.12 TP 4.0 1000 KB ricircolo d'aria nonché TP 1000 K , (in plastica)



TP 1000 KB riscaldabile
– riscaldamento a convezione



TP 1000 K

Supporti: 12 coppie (stampati senza giunti)
Esempio di dotazione: 2 x GN 1/1 200 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 1000 KB riscaldabile con riscaldamento a convezione digitale senza CHECK: 85 02 04 23 arancio 85 02 04 24 nero con CHECK: 85 02 04 26 arancio 85 02 04 28 nero	52	763	435 x 688 x 561	17,6	65
TP 1000 K senza CHECK: 85 02 04 01 arancio 85 02 04 12 nero con CHECK: 85 02 04 25 arancio 85 02 04 27 nero	52	—	435 x 688 x 561	12	65

Accessori:

Telaio mobile KS

Pagina 46 segg.

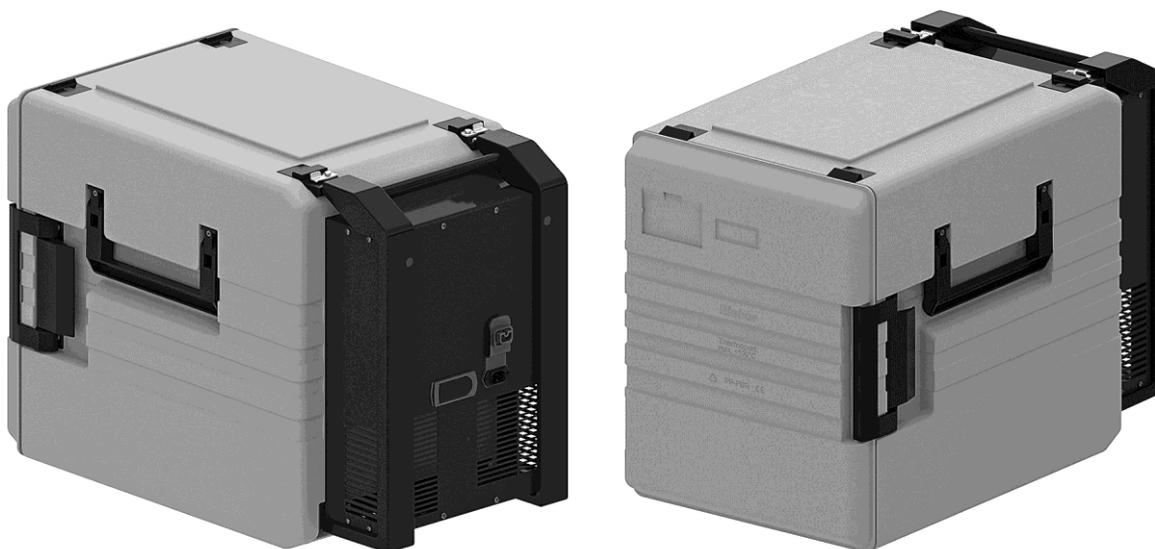
Altro: pagina 38

N. d'ordine

88 14 01 05

88 14 01 06

5.2.13 TP 1000 K cool , (in plastica)



TP 1000 K cool
– raffreddamento a convezione

Supporti: 12 coppie (stampati senza giunti)

Esempio di dotazione: 2 x GN 1/1 200 mm

Denominazione N. d'ordine.	Capacità massima [litri]	Potenza elettrica assorbita Potenza frigorifera [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 1000 K cool con raffreddamento a convezione digitale senza CHECK: 85 02 04 40 arancio	52	72 50 con VT -10°C	435 x 760 x 561	19,6	65

Peso con unità refrigerante 19,6 kg. Peso unità refrigerante 5,6 kg

Accessori:

Telaio mobile KS

 Pagina 46 segg.

 Altro: pagina 38

N. d'ordine

88 14 01 05

88 14 01 06

5.2.14 TP 600 KB nonché TP 600 K , (in plastica)



TP 600 KB riscaldabile
– riscaldamento a convezione



TP 600 K

Supporti: 7 coppie (stampati senza giunti)
Esempio di dotazione: 1 x GN 1/1 200 mm
1 x GN 1/1 65 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 600 KB riscaldabile senza CHECK: 85 02 05 24 arancio 85 02 05 25 nero con CHECK su richiesta	33	240	420 x 645 x 390	11	45
TP 600 K senza CHECK: 85 02 05 05 arancio 85 02 05 18 nero con CHECK su richiesta	33	—	420 x 645 x 386	9,2	45

Accessori:

	N. d'ordine
Telaio di guida con 1 traversina lunga per 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4	85 01 20 09
telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6	85 01 20 10
Telaio mobile KS	88 14 01 05
Pagina 46 segg.	88 14 01 06
Elemento refrigerante GN 1/1 plastica	85 02 20 38 arancio 85 02 20 67 nero
elementi riscaldanti acciaio inox GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asimmetrico	89 08 01 72
Divisorio isolante	85 02 20 12 arancio 85 02 20 69 nero



Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber,
www.riber.de
Ricerca: catalogo prezzi

5.2.15 TP 100 K hybrid, TP 100 KB riscaldabile, TP 100 K, TP 100 KB-CNS , (in plastica)



TP 100 K hybrid
– con divisorio isolante a refrigerazione passiva



TP 100 KB riscaldabile
– riscaldamento a lama, a riscaldamento statico
– sia a secco che a umido
TP 100 K



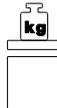
TP 100 KB-CNS riscaldabile
– muffola interna in acciaio al nichel cromo
– riscaldamento a superficie radiante

Supporti: —

Esempio di dotazione:

2 x GN 2/3 065, 2 x GN 2/3 055, 2 x GN 1/3 065, 1 x GN 1/3 100
→ nel TP 100 K hybrid.

1 x GN 1/1 200 mm → nel TP 100 KB riscaldabile nonché TP 100 K

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 100 K hybrid senza CHECK: 85 02 03 53 arancio 85 02 03 54 nero con CHECK: 85 02 03 60 arancio 85 02 03 61 nero	26	—	690 x 425 x 364	8	40
TP 100 KB riscaldabile senza CHECK: 85 02 03 13 arancio 85 02 03 29 nero con CHECK: 85 02 03 57 arancio 85 02 03 58 nero	26	240	370 x 645 x 308	8,3	40
TP 100 K senza CHECK: 85 02 03 01 arancio 85 02 03 28 nero con CHECK: 85 02 03 55 arancio 85 02 03 56 nero	26	—	370 x 645 x 308	7,2	40
TP 100 KB-CNS riscaldabile senza CHECK: 85 02 03 52 arancio	26	385	370 x 645 x 308	8,3	40

Accessori:

Coperchio senza piastra refrigerante → per TP 100 KB nonché TP 100 K

Elemento refrigerante GN 1/1 plastica

elementi riscaldanti acciaio inox GN 1/2: 323 x 263 x 12,5 mm, asimmetrico

elementi riscaldanti acciaio inox GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asimmetrico
→ per TP 100 K hybrid.

Coperchio ermetico → per TP 100 KB nonché TP 100 K

Traversina isolante → per TP 100 hybrid

L'utilizzo di una traversina isolante consente la suddivisione in zone calde e fredde.

Coperchio di chiusura → per TP 100 K nonché TP 500 K

Traversina trasversale (senza molla) → per TP 100 K nonché TP 50 K

N. d'ordine

85 02 25 56 arancio

85 02 25 57 nero

85 02 20 38 arancio

85 02 20 67 nero

89 08 01 71

89 08 01 72

85 02 20 59 arancio

85 02 20 42 arancio

37 13 08 41

84 19 02 02



Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber,

www.riber.de

Ricerca: catalogo prezzi



Coperchio senza piastra refrigerante



Elemento refrigerante in plastica



Elemento riscaldante in acciaio inox



Coperchio ermetico (per chiudere il TP con riscaldamento a piastra smontato)



Traversina trasversale per TP 100/50 K (per la suddivisione delle vaschette di mantenimento in caldo, in modo da consentire l'utilizzo di contenitori più piccoli, ad esempio GN 1/4).

5.2.16 TP 50 KB riscaldabile nonché TP 50 K , (in plastica)



TP 50 KB riscaldabile
 – Riscaldamento a lama, statico, sia a secco che a umido
 TP 50 K

Supporti: —
 Esempio di dotazione: 1 x GN 1/1 100 mm

Denominazione N. d'ordine	Capacità massima [litri]	Potenza termica [W]	Dimensioni esterne L x P x A [mm]		
TP 50 KB riscaldabile senza CHECK: 85 02 02 06 arancio 85 02 02 17 nero con CHECK: 85 02 02 24 arancio 85 02 02 25 nero	11,7	240	370 x 645 x 240	7,3	40
TP 50 K senza CHECK: 85 02 02 01 arancio 85 02 02 16 nero con CHECK: 85 02 02 22 arancio 85 02 02 23 nero	11,7	—	370 x 645 x 240	6,9	40

Accessori:

 Vedere Accessori alla pagina precedente

5.3 Avvisi sugli accessori

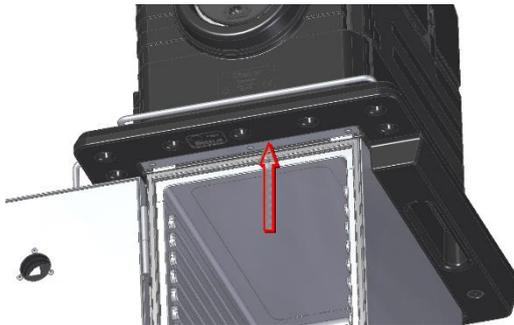
5.3.1 Blocco di sicurezza per il trasporto



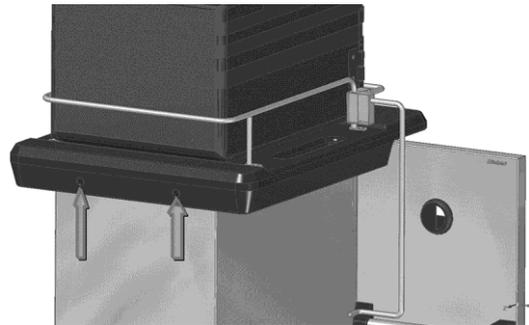
Suggerimento per l'uso

- Per il trasporto del thermoport® Rieber in acciaio inox utilizzare il blocco di sicurezza Rieber. Altamente consigliato per il trasporto su camion.
- In questo modo è possibile impilare i TP. Ampie impugnature ad incasso facilitano la manipolazione.

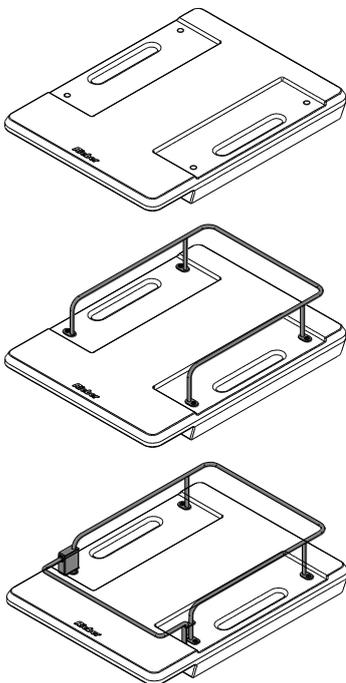
Esempio



Fissaggio mediante profilo nella cava dello sportello



Possibilità di fissaggio aggiuntivo con n. 2 viti di pressione, ad es. per il trasporto su camion.



Tipo di esecuzione: standard

Idoneo per thermoport® in acciaio inox di Rieber.
L x P x A: 769 x 592 x 90 mm
N. d'ordine 85012053

Tipo di esecuzione: ...con guard rail

L x P x A: 769 x 592 x 90 + 107 mm
Cod. ord. 85012053 + 85100203 /Fornibile solo contestualmente all'esecuzione "standard", guard rail non ottenibile singolarmente.

Tipo di esecuzione: ...con guard rail e staffa di bloccaggio

N. d'ordine 85012053 + 85100202

5.3.2 Carrello per trasporto/distribuzione

"APPARECCHIATURE MOBILI" ...i piccoli aiutanti

Carrello per trasporto/distribuzione in plastica e acciaio inox



PW-TH-RP /Rolliport,
→ per tutti i **thermoport**® trasportabili; con maniglione
abbattibile in acciaio inox



TH-TA-1
→ per 1 thermoport®



TH-TA-2
→ per 2 thermoport®



TH-TA-3
→ per 3 thermoport®

Denominazione N. d'ordine	Dimensioni esterne L x P x A [mm]	kg	
			
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

n. 4 ruote antistatiche, diametro 125 mm, su richiesta



Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber, Capitolo "TRASPORTO".
www.riever.de
Ricerca: catalogo prezzi

Telaio mobile KS



88 14 01 06

Telaio mobile KS
Acciaio inox con paraspigli in plastica, 2 ruote piroettanti e 2 ruote fisse in plastica, diametro 125 mm
→ per TP 1000



88 14 01 05

Denominazione	Dimensioni esterne		
N. d'ordine	L x P x A [mm]		
Telaio mobile KS 88 14 01 05 → Previsto per montaggio con il TP. A tal scopo scollegare le barre antiscivolo impilaggio dal TP. → Nel TP in plastica collocare n. 2 distanziali nelle cavità. N. d'ordine 55 01 69 01 → Unire con le viti il telaio mobile al TP.	640 x 490 x 210	6,2	85
Telaio mobile KS 88 14 01 06 → Collocare il TP sul telaio mobile	640 x 490 x 210	4,7	85

5.3.3 SISTEMA OPERATIVO gastronorm360



Suggerimento per l'uso

Con i giusti accessori **thermoport**[®] risparmia energia e l'apparecchio è utilizzabile per una più ampia gamma di applicazioni.

- Utilizzare contenitori GN con coperchio impermeabile Rieber.
- Utilizzare **thermoplates**[®] con coperchio impermeabile Rieber.
- Per il mantenimento in caldo utilizzare gli **elementi riscaldanti** Rieber.
- Per il mantenimento in fresco utilizzare gli **elementi refrigeranti** Rieber.



Ulteriori informazioni: Vedere catalogo prezzi Rieber, capitolo "SISTEMA OPERATIVO gastronorm360"



www.riber.de
Ricerca: catalogo prezzi

5.3.4 La cucina mobile catering® kitchen



catering® kitchen
Su richiesta



Esempi

5.3.5 CHECK HACCP

Per la documentazione HACCP, la piattaforma CHECK CLOUD vi offre il sistema digitale CHECK HACCP, una rilevazione della temperatura semplice, sicura e trasparente. Sono inoltre disponibili altre funzioni digitali per la gestione dell'igiene e dell'assistenza. La risposta digitale e automatizzata all'economia analogica e cartacea.

I dati rilevanti ai fini del sistema HACCP vengono acquisiti in due modi fondamentalmente diversi: Mobile CHECK e Auto CHECK. Il CHECK Cockpit basato su browser serve alla gestione, alla visualizzazione e all'analisi dei dati di processo rilevati.

- Mobile CHECK: Misurazione manuale della temperatura mediante sensore di temperatura al cuore con bluetooth e CHECK App. Semplice gestione dell'igiene e dell'assistenza con checklist impostabili individualmente in modo flessibile e funzionalità foto e testo aggiuntive con CHECK App.
- Auto CHECK: Sensori installabili successivamente o fissi che inviano dati al database a intervalli predefiniti.



*Ulteriori informazioni: Vedere "Services" sotto
www.rieber.de
Contattare l'assistenza clienti di Rieber.*

5.3.6 Estratto dal catalogo prezzi Rieber

- La gamma di contenitori Rieber Gastronorm Normset
- La gamma di coperchi Rieber per contenitori GN
- Ripiani asportabili, griglie, ripiani impilabili
- Sottopiedi
- Teglie, contenitori Gastronorm CE
- La gamma thermoplates® Rieber ad angoli squadrati (da -20 °C a +220 °C)
- Gli accessori thermoplates® Rieber (per thermoplates® ad angoli squadrati)
- La gamma di thermoplates® Rieber C per buffet – ad angoli arrotondati
- ... accessori gamma coperchi
- Contenitori kitchenware, programma di coperchi kitchenware, set kitchenware di Rieber

Il catalogo prezzi Rieber fornisce ulteriori informazioni su diversi accessori.

www.rieber.de

Ricerca: catalogo prezzi

6 Cose da sapere dalla consegna fino alla pulizia iniziale

Questo capitolo contiene informazioni sulle attività di preparazione all'uso.

Dispositivi con refrigerante R290 sono considerati prodotti trasportabili e devono essere trattati secondo DIN EN 378-1: 2020-12

Verifica/Definizione dei danni da trasporto

- Controllare la presenza di danni dovuti al trasporto sull'apparecchio subito dopo la consegna.
- Documentare il danno in presenza del trasportatore sulla lettera di vettura e farsi confermare il danno dal trasportatore con una firma.
- Decidere se trattenere l'apparecchio e contestare il danno con la lettera di vettura o se non accettare l'apparecchio.

■ In questo modo si assicura una regolare liquidazione del danno.

Disimballo

- Aprire l'imballaggio per il trasporto nei punti appropriati. Non strappare o tagliare.
- Rimuovere i residui di imballaggio.

Scaricare l'apparecchio



Un trasporto con elevati sforzi fisici sarà effettuato solo se necessario, essendo più elevato il rischio di incidenti o lesioni fisiche.

Sollevarre/Deporre un carico pesante agendo in modo uniforme sulle gambe con ginocchia piegate ad angolo, busto diritto e verticale. I piedi devono essere distanziati almeno di una larghezza pari a quella del bacino e i muscoli addominali devono essere tesi. Espirare. Non ruotare la colonna vertebrale.



ATTENZIONE

- Trasportare l'apparecchio orizzontalmente come nella posizione operativa.
- Non scaricare né trasportare l'apparecchio con ausili quali i carrelli elevatori, pena il rischio di causare danni materiali.

Prima pulizia



ATTENZIONE

Se sull'apparecchio sono presenti film di protezione o oggetti sensibili al calore, possono danneggiarsi con il riscaldamento dell'apparecchio.

- Assicurarsi che nessun film protettivo si trovi all'interno dell'apparecchio e sulla parte esterna dell'apparecchio.



Vedere "Pulizia, manutenzione e cura", pagina 62

Avviso sul materiale d'imballaggio

- Smaltire l'imballaggio monouso nel rispetto dell'ambiente.

7 Avvisi sull'uso

7.1 Consigli di prudenza per l'uso

Attenersi alle regole fondamentali di utilizzo del prodotto

- Trasportare i liquidi e gli alimenti solo se chiusi. Proteggere il thermoport® dall'umidità, altrimenti del liquido potrebbe penetrare ad esempio nel riscaldamento a convezione o nell'unità refrigerante. Si consiglia di: Utilizzare contenitori con coperchio a incastro impermeabile come i thermoplates® e i contenitori Gastronorm di Rieber.
- Utilizzare TP sotto supervisione.
- Utilizzare il TP solo con un'illuminazione adeguata.
- Cibi caldi: Introdurli a +85 °C nei contenitori GN; la temperatura delle pietanze non deve scendere al di sotto di +65 °C. Per ridurre al minimo il rischio di intossicazione alimentare, consumare i cibi entro tre ore dalla preparazione.
- Cibi freddi: Mantenimento in fresco da +2 °C a +8 °C
Mantenimento in fresco significa: Portare gli alimenti prerrefrigerati alla temperatura di conservazione.
Introdurli quanto più freddi possibile nei contenitori GN; la temperatura delle pietanze non deve superare +7 °C.



Capitolo „Destinazione d'uso”, pagina 18



Capitolo „Comportamento d'isolamento thermoport®”, pagina 23

Ridurre i rischi causati dall'elettricità

Rischi durante il trasporto di liquidi e di alimenti aperti che potrebbero penetrare attivamente nel riscaldamento a convezione del TP riscaldabile o nella ventola di ricircolo del TP a raffreddamento attivo.

-  **Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte**
Prima della pulizia, scollegare il TP dall'alimentazione elettrica, quindi rimuovere l'elemento riscaldante rimovibile o l'unità refrigerante rimovibile. Limitarsi a **detergere** le parti elettriche **con un panno lievemente inumidito** e ad **asciugare con un panno asciutto**.
-  **Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte**
Tenere il TP 1000 K cool al riparo dall'umidità. Utilizzare solo all'interno degli edifici.
- Trasportare alimenti e liquidi solo in contenitori ben chiusi.
- Si consiglia di: Utilizzare contenitori GN con coperchio a incastro impermeabile Rieber e le **thermoplates®**.



Capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45 segg.
Sezione "SISTEMA OPERATIVO gastronorm360".

- Ispezionare l'apparecchio prima di ogni utilizzo, soprattutto la spina di alimentazione e il cavo elettrico, circa la presenza di danni visibili.



AVVERTENZA

In caso di interruttore differenziale non installato a monte o difettoso, il cavo può causare incendi di natura elettrica e lesioni personali.
Un numero eccessivo di operazioni di accensione e spegnimento genera correnti di picco.

- Collegare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale installato a monte (RCD) con una corrente di intervento di 30 mA.
- Non collegare l'apparecchio a una barra di distribuzione.

⚠ Ridurre i rischi dovuti a instabilità

- **Caricare** l'apparecchio dal basso verso l'alto.
Scaricare l'apparecchio dall'alto verso il basso.
In questo modo, garantirete una stabilità ottimale.
- Assicurarsi della stabilità del TP.
Esempio TP 1000 KB: Posizionare l'apparecchio allontanando il bordo di appoggio in modo che lo sportello possa appoggiarsi alla superficie di appoggio durante lo svuotamento.

⚠ Riducete i rischi legati al trasporto

- Trasportare il TP con lo sportello/il coperchio chiuso e la spina di alimentazione scollegata.
- Avvaletevi delle possibilità offerte dal programma di dispositivi di trasporto *di Rieber*.

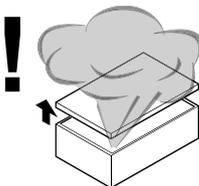
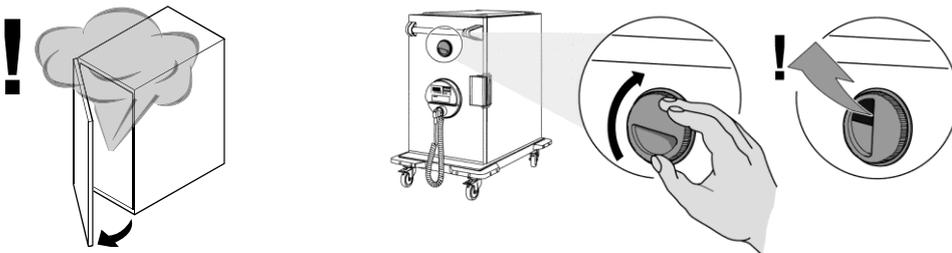


Capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45

⚠ Rischi di ustioni e scottature

- **⚠ Rischi di scottature sul viso e sulle mani.**

Se necessario, lasciare fuoriuscire il vapore caldo prima di aprire il TP riscaldabile. Aprire ad esempio il cassetto di scarico del vapore. Aprire con cautela il coperchio/lo sportello.



- Indossare dispositivi di protezione individuali e guanti protettivi per evitare ustioni alle mani e braccia.

⚠ Montaggio e smontaggio del riscaldamento



Capitolo "TP riscaldabile", pagina 67

⚠ Cosa fare in caso di riscaldamento a convezione contaminato?



Capitolo "Requisiti di qualifica del personale", pagina 10



Capitolo "TP riscaldabile", pagina 67

7.2 Riscaldare o raffreddare preventivamente il thermoport®

All'occorrenza riscaldare o raffreddare il carrello per banchetti nell'armadio riscaldato o in cella frigorifera

- Riscaldare o raffreddare il TP nell'armadio riscaldato o in cella frigorifera a una temperatura compresa fra **+2 °C** e **+85 °C**. Non conservare a temperature più basse, altrimenti potrebbero ingenerarsi correnti elettriche di dispersione a causa della condensa, che potrebbero essere pericolose. Utilizzare solo in ambienti asciutti o condizioni ambientali asciutte.



Suggerimento per l'uso

- Approfittate delle possibilità di mantenere in caldo o in fresco a mezzo di elementi riscaldanti o refrigeranti. Utilizzare accessori Rieber.



Capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45

Termoregolazione elettrica del TP



Suggerimento per l'uso

Dopo un tempo di preriscaldamento o di preraffreddamento di **circa 20 minuti** viene raggiunta la temperatura d'esercizio ad apparecchio vuoto, in condizioni ambientali normali.

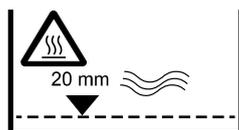
- Limitarsi al tempo necessario per il controllo della temperatura. Più tempo sprecherebbe solo inutilmente energia.

Alcuni TP possono essere utilizzati per il bagnomaria

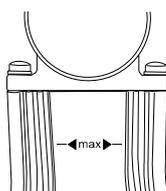
→ Riguarda: TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... con riscaldamento a superficie radiante

→ Riguarda: TP 100 KB, TP 50 KB ... con riscaldamento a lama

Vasca bagnomaria



Sul lato superiore del contenitore vengono segnalati:
 → Superficie calda
 → per il "riscaldamento ad acqua" introdurre 2 cm d'acqua nella vasca bagnomaria



Sulla lama riscaldante a caldo vengono segnalati:
 → livello massimo di riempimento acqua
 → Superficie calda
 → Tipo di protezione IPX3. Protezione contro la caduta di acqua nebulizzata fino a 60 ° dalla verticale
 → Osservare il Manuale d'uso

TP 50 KB o TP 100 KB riscaldabile

- Introdurre acqua. È sufficiente un livello di riempimento di circa 2 cm.
- preriscaldare per circa 20 minuti.
- Utilizzare contenitori GN con coperchio a incastro Rieber.

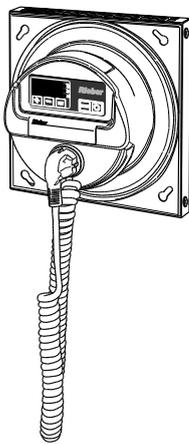
7.3 Termoregolazione del riscaldamento a convezione

7.3.1 ... con chiusura a baionetta

Riscaldamento a convezione per
TP in acciaio inox

Temperatura di riscaldamento regolabile
da +20 °C a +100 °C

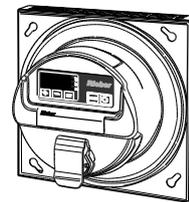
Esempio



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

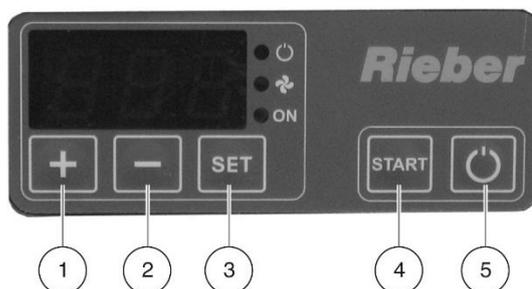
Riscaldamento a convezione per
TP in plastica.

Temperatura di riscaldamento regolabile
da +20 °C a +85 °C



→ Riguarda: TP 4.0 1000 KB convezione

Breve descrizione



- Sull'apparecchio elettricamente acceso, sull'unità di controllo viene visualizzata la temperatura effettiva.
- La temperatura nominale può essere memorizzata in modo permanente. La temperatura nominale può essere modificata temporaneamente.

Collegare elettricamente l'apparecchio

- Inserire la spina di collegamento elettrico.

Accendere l'apparecchio

- Accendere elettricamente l'apparecchio premendo il tasto POWER ON (5).
 - Il display indica la temperatura effettiva.
- Premere il pulsante SET (3) per visualizzare la temperatura nominale sul display.

Regolazione della temperatura nominale

- Per impostare la temperatura nominale, tenere premuto il tasto SET e regolare il valore con i tasti (1) e (2).
- Premere il pulsante START (4).
 - Il valore impostato viene salvato.
 - Questo valore rimane memorizzato dopo un'interruzione di corrente.

Variazione temporanea della temperatura nominale.

- Per impostare la temperatura nominale, tenere premuto il tasto SET e regolare il valore con i tasti (1) e (2).
 - Questo valore non viene memorizzato dopo un'interruzione di corrente.

Spegner l'apparecchio

- Spegner l'apparecchio premendo il tasto POWER ON (5).
 - Nessuna indicazione nel display, nessun LED acceso.
 - L'apparecchio non è privo di corrente.
- In alternativa, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica

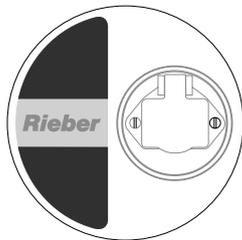
- Staccare la spina elettrica dalla presa di corrente. In caso di apparecchio con supporto per l'alloggiamento della spina di collegamento elettrico (spina cieca), inserirla qui.
 - L'apparecchio è privo di corrente.

7.3.2 ... con chiusura a clic

Riscaldamento a convezione per
TP in plastica.

Nessuna possibilità di regolazione.

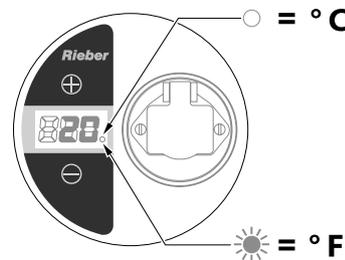
Temperatura di riscaldamento fino a +85 °C.



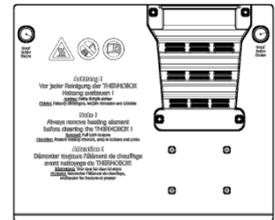
→ Riguarda: TP 6000 KB,
TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A

Riscaldamento a convezione per
TP in plastica.

Temperatura di riscaldamento regolabile da +20 °C a +85 °C.



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



Accensione/Spegnimento

- Il riscaldamento a convezione inizia a riscaldare quando viene collegato alla rete elettrica.
 - Circa +80°C è la temperatura che può essere raggiunta all'interno di un thermoport® vuoto dopo circa 40 minuti in condizioni ambientali normali.

L'indicazione della temperatura

- La temperatura visualizzata sul display è il valore effettivo.
- Il valore visualizzato può essere compreso tra +20 e +85 °C.
In caso di una temperatura al di fuori di questo intervallo viene visualizzato il messaggio di errore
→ **Cdc.**

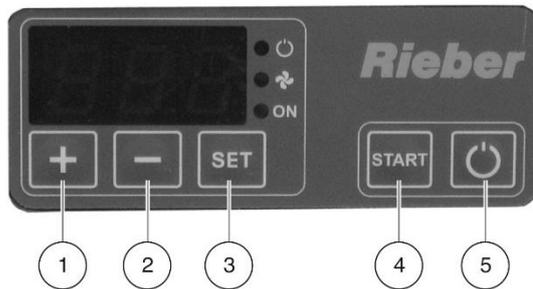
Regolazione della temperatura

- Se si desidera modificare la temperatura nominale, premere il tasto.
 - Durante la regolazione, si accendono 3 punti sul bordo inferiore del display.
 - La temperatura nominale può essere modificata con un solo clic.
Se non si preme alcun tasto per 3 secondi, il riscaldamento ritorna al modo normale (senza punto lampeggiante). La nuova temperatura impostata viene recepita come temperatura nominale.
- Se la temperatura nominale viene regolata a meno di +20 °C, sul display appare il simbolo OFF.
 - In questa modalità, viene azionata la sola ventola che provvede al ricircolo dell'aria all'interno. Il riscaldamento è fuori servizio.

Indicazione in gradi Celsius °C o Fahrenheit °F

- La visualizzazione dell'unità di misura della temperatura può essere modificata premendo contemporaneamente entrambi i tasti per circa 3 secondi.
 - LED acceso fisso = indicazione in Fahrenheit °F
 - LED non acceso = indicazione in gradi centigradi °C

7.4 Controllo della temperatura per TP a refrigerazione attiva , (in acciaio inox)



- Sull'apparecchio elettricamente acceso, sull'unità di controllo viene visualizzata la temperatura effettiva.
- La temperatura nominale può essere memorizzata in modo permanente. La temperatura nominale può essere modificata temporaneamente.
- Nel caso di un dispositivo di mantenimento in fresco, il LED nell'angolo in alto a destra indica se il compressore è in funzione.

Accendere l'apparecchio

- Accendere elettricamente l'apparecchio premendo il tasto POWER ON (5).
 - Il display indica la temperatura effettiva.
- Premere il pulsante SET (3) per visualizzare la temperatura nominale sul display.

Regolazione della temperatura nominale

Possibilità di impostare la temperatura nominale da +1 a +15 °C.

- Per impostare la temperatura nominale, tenere premuto il tasto SET e regolare il valore con i tasti (1) e (2).
- Premere il pulsante START (4).
 - Il valore impostato viene salvato.
 - Questo valore rimane memorizzato dopo un'interruzione di corrente.

Variazione temporanea della temperatura nominale.

- Per impostare la temperatura nominale, tenere premuto il tasto SET e regolare il valore con i tasti (1) e (2).
 - Questo valore non viene memorizzato dopo un'interruzione di corrente.

Spegner l'apparecchio

- Spegner l'apparecchio premendo il tasto POWER ON (5).
 - Nessuna indicazione nel display, nessun LED acceso.
 - L'apparecchio non è privo di corrente.
- In alternativa, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica

- Staccare la spina elettrica dalla presa di corrente. In caso di apparecchio con supporto per l'alloggiamento della spina di collegamento elettrico (spina cieca), inserirla qui.
 - L'apparecchio è privo di corrente.

7.5 Termoregolazione per TP a raffreddamento attivo , (in plastica)



- Sull'apparecchio elettricamente acceso, sull'unità di controllo viene visualizzato "OFF".
- La temperatura nominale può essere memorizzata in modo permanente. La temperatura nominale può essere modificata temporaneamente.
- La riga superiore dei simboli indica:
l'unità è attiva, il compressore frigorifero è in funzione, le ventole sono in funzione.

Accendere l'apparecchio

- Accendere elettricamente l'unità premendo e tenendo premuto il tasto POWER ON (6) per circa 5 secondi.
 - Compressore in funzione. Il display indica la temperatura effettiva.

Regolazione della temperatura nominale

Possibilità di impostare la temperatura nominale da +1 a +15 °C.

- Per visualizzare la temperatura nominale, premere brevemente il tasto SET.
 - Viene visualizzato il valore corrente.
- Per modificare la temperatura nominale, tenere premuto il tasto SET per circa 5 secondi e impostare il valore con i tasti (4) o (5). Quindi confermare il valore premendo brevemente il tasto SET.
 - Il valore impostato viene salvato.

Spegner l'apparecchio

- Spegner l'unità tenendo premuto il pulsante POWER ON (6) per circa 5 secondi fino a quando sul display appare "OFF".
 - Il display visualizza "OFF".
 - L'apparecchio non è privo di corrente.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica

- Staccare la spina elettrica dalla presa di corrente.
 - L'apparecchio è privo di corrente.

7.6 Mantenimento in fresco attivo

TP per mantenere piatti e bevande al fresco. Mantenimento in fresco a temperature da +2 °C a +8 °C. Portare gli alimenti preraffrigerati alla temperatura di conservazione.

Unità di controllo



Vedi pagina 56

- Riempire TP con alimenti confezionati/imballati sufficientemente preraffreddati.
- Lasciare spazio libero nell'apparecchio. In funzione della convezione dell'aria e del riempimento dell'apparecchio la temperatura reale può discostarsi dalla temperatura impostata.
- Aprire lo sportello/il coperchio per il riempimento o il prelievo tenendolo aperto il più brevemente possibile.
- Ogni giorno dopo l'uso, trasferire le pietanze o refrigerarle a regola d'arte, spegnere il TP e pulirlo.

7.7 Alcuni TP possono essere utilizzati per il bagnomaria

→ Riguarda: TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... con riscaldamento a superficie radiante

→ Riguarda: TP 100 KB, TP 50 KB ... con riscaldamento a lama



Vedere capitolo "Riscaldare o raffreddare preventivamente il thermoport®", pagina 52

-  **Pericolo di scottatura**
Prima di rabboccare acqua nella vasca per bagnomaria calda, lasciarla raffreddare prima.
Aprire con cautela il coperchio e lasciare fuoriuscire il vapore lateralmente.

7.8 Introdurre gli alimenti nei contenitori

Avviso per i cibi caldi:

- Introdurli a +85 °C nei contenitori GN; la temperatura delle pietanze non deve scendere al di sotto di +65 °C.

Avviso per i cibi freddi:

Mantenimento in fresco da +2 °C a +8 °C

Mantenimento in fresco significa: Portare gli alimenti preraffrigerati alla temperatura di conservazione.

- Introdurli quanto più freddi possibili nei contenitori GN; la temperatura delle pietanze non deve superare +7 °C.

Trasportare le pietanze sempre in contenitori chiusi o coperti

- Trasportare alimenti e liquidi solo in contenitori ben chiusi.



Suggerimento per l'uso

Utilizzare contenitori GN Rieber.

- Chiudere i contenitori GN con alimenti liquidi con coperchio a incastro impermeabile con guarnizione perimetrale in silicone.
- Riempire il contenitore GN fino al bordo del collare di impilaggio. Non riempire fino al bordo superiore, in modo che il coperchio non poggia sulla pietanza né sulla salsa.

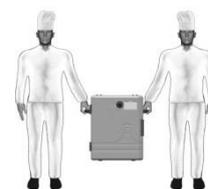
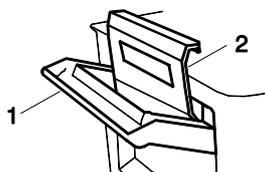


- Subito dopo il riempimento chiudere l'apparecchio e riaprirlo solo subito prima di servire le pietanze.
- Dopo il prelievo, richiudere subito lo sportello/il coperchio.

7.9 Trasporto dei TP

- **⚠ Pericolo di scottatura**
Il liquido caldo potrebbe fuoriuscire. Trasportare in posizione orizzontale. Utilizzare i contenitori GN con coperchio a incastro impermeabile Rieber. Chiudere lo sportello/il coperchio.
- **⚠ Rischio di ribaltamento in caso di impilaggio**
Assicurarsi che le barre antiscivolo del TP superiore poggino sulle guide del TP inferiore. Impilare solo a coperchio/sportello chiuso.
- Consigliamo di impilare soltanto 2 TP l'uno sull'altro.
- Trasportare il TP solo con la spina di alimentazione scollegata.
- Afferrare le maniglie di trasporto abbattibili (1) e non la staffa di bloccaggio (2) del coperchio. Trasportare solo 1 apparecchio senza alcun impilaggio.

Esempio



- Suggerimento per l'uso: Avvaletevi delle possibilità offerte dal programma di dispositivi di trasporto di Rieber.



Capitolo "Avvisi sugli accessori", pagina 45

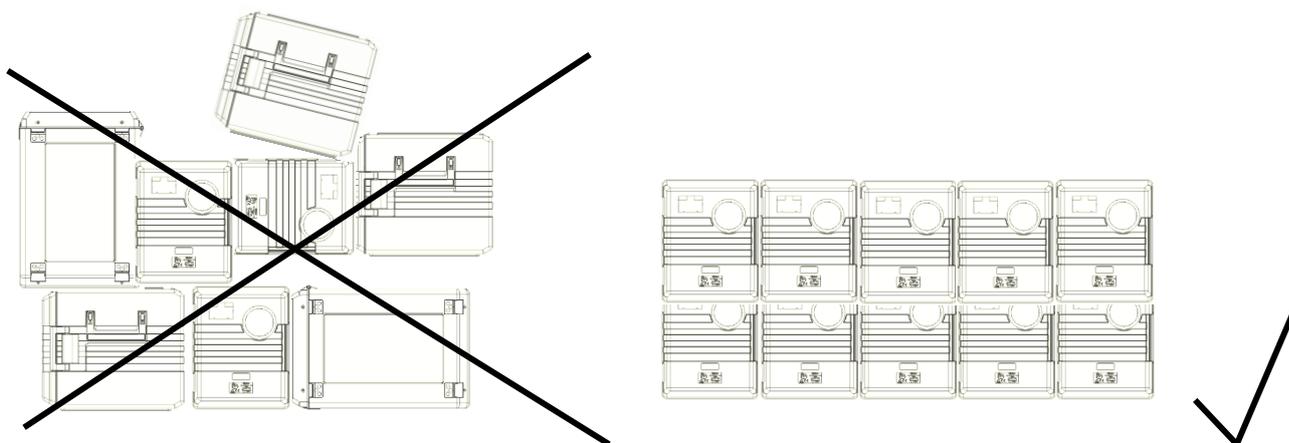
7.10 Pulire TP quotidianamente dopo l'uso

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Pulire l'apparecchio ogni giorno dopo l'uso.



Vedere "Pulizia, manutenzione e cura", pagina 62 segg.

7.11 Impilaggio/Stoccaggio dei TP



Rischio di ribaltamento in caso di impilaggio

- Impilare solo a coperchio chiuso. Assicurarsi che le barre antiscivolo impilaggio del contenitore per il trasporto degli alimenti superiore poggino sulle guide del contenitore per il trasporto degli alimenti inferiore.
- Impilare solo i TP idonei. **I thermoport® Rieber** in plastica e acciaio inox sono impilabili gli uni con gli altri.

- Conservare i contenitori per il trasporto di alimenti vuoti in locali puliti e asciutti.

➤ **ATTENZIONE**

Conservare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Tenere presente: In tutti i settori delle installazioni elettriche, in caso di involucri altamente sigillati, che sono esposti a sbalzi di temperatura e quindi a differenze di pressione dell'aria tra l'interno e l'esterno, può formarsi acqua di condensa, nonostante le elevate classi di protezione IP. Esiste quindi il rischio di corrosione, cortocircuiti elettrici e altri danni. Ciò comporta spesso interruzioni di corrente, difficoltà di approvvigionamento e costosi arresti dell'attività.

7.12 Avviso sulle modifiche/trasformazioni consentite

Lo sportello anteriore è intercambiabile

Lo sportello può essere facilmente sostituito.

Esempio



TP 1600 DU riscaldabile



TP 1600 U



TP 1600

Desiderate installare CHECK HACCP a posteriori?

CHECK HACCP può essere installato successivamente in qualsiasi momento.

- Contattare l'assistenza clienti di Rieber.

Desiderate un riscaldamento a convezione diverso?

Il "riscaldamento a convezione autoregolante" e il "riscaldamento a convezione regolabile" sono intercambiabili.



pagina 22

Desiderate equipaggiare il TP 6000, il TP 1000 con rotelle in acciaio inox?



La sottostruttura mobile è imbullonata alla parte inferiore del TP, montata in modo permanente

TP 6000 KB
TP 6000 K

N. d'ordine 88 14 01 04



TP 1000 KB
TP 1000 K

N. d'ordine 88 14 01 05



Vedere "Avvisi sugli accessori", pagina 45

8 Pulizia, manutenzione e cura

Questo capitolo è di aiuto per soddisfare i requisiti di igiene. Leggere prima attentamente il capitolo "Consigli generali di prudenza".

8.1 Consigli di prudenza su pulizia, manutenzione e cura

Evitare i rischi causati dall'elettricità



Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte.

- Scollegare il collegamento alla rete prima della pulizia estraendo la spina di alimentazione dalla rete elettrica.
 - Rimuovere il riscaldamento rimovibile prima di pulire il **TP riscaldabile**.
 - Prima di pulire il **TP a refrigerazione attiva** smontare la ventola di ricircolo
 - Non pulire le parti elettriche come il riscaldamento, la ventola di ricircolo, l'interruttore ON/OFF, ecc. con un erogatore di vapore, altrimenti l'umidità può penetrare nell'impianto elettrico e può verificarsi un cortocircuito. Tenere lontano da spruzzi d'acqua. **Limitarsi a detergere le parti elettriche con un panno umido e ad asciugare con un panno asciutto.**
 - Fare controllare le apparecchiature elettriche ³ da una **persona esperta in campo elettrico** ai sensi della norma DGUV. Stabilire il ciclo di prova in base alle condizioni di esercizio. Generalmente si tratta di 12 mesi.
-

Rischio di ustioni, scottature e pericolo di scivolamento



Pericolo di ustioni

Pericolo di ustioni alle mani e alle braccia sul riscaldamento che può raggiungere 100 °C e sulle parti calde all'interno del TP.



Pericolo di scottature ad es. durante lo scarico dell'acqua calda dal TP.

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

- Fare raffreddare l'apparecchio.
 - Scaricare l'acqua calda attraverso uno scarico a pavimento.
 - Indossare dispositivi di protezione individuale, guanti di protezione, scarpe di sicurezza.
-

➤ **Pericolo di scivolamento. Pericolo di caduta**

Con i "TP a refrigerazione attiva" prestare attenzione al deflusso dell'acqua di sbrinamento.

➤ **La manutenzione delle unità di refrigerazione con refrigerante R290**

Possono essere messe in servizio solo da aziende specializzate della firma Rieber, o internamente riparato e revisionato!

³ Fonte: DGUV Regolamento 3. Apparecchiature e impianti elettrici

8.2 Mezzi per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Per tutti i mezzi per la pulizia vale quanto segue:

- Attenersi alle istruzioni per l'uso del produttore del mezzo per la pulizia.

Mezzi meccanici per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Mezzi	Adatti
Prodotti con setole	Spazzole con setole naturali o sintetiche
Tessuti	Materiali in fibre naturali o chimiche in forma di cascami e tessuti (prodotti tessili e in maglia, stracci, strofinacci, materiale in frange, tessuto non tessuto). Per eliminare le impronte dalle superfici in acciaio inossidabile sono molto adatti i tessuti per la pulizia in microfibra.
Tessuto non tessuto sintetico	Senza elementi abrasivi. Generalmente prodotto nei colori bianco, beige, giallo.
Altro	Pelle naturale (pelle di daino per finestre), pelle sintetica, tessuto non tessuto sintetico, spugne, panni spugna

Mezzi chimici per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Mezzi	Campi d'impiego
Detergenti universali	In particolare per sporco grasso leggero.
Detergenti neutri	Per superfici imbrattate di grasso e olio (impronte digitali); adatti anche come detersivi per lavastoviglie
Detergenti alcolici	Come i detergenti universali
Detergenti alcalini	Particolarmente adatti per lo sporco grasso e l'unto ostinati (oli incrostati). Per il dosaggio rispettare le indicazioni del produttore.
Detergenti solventi	A seconda del tipo particolarmente adatti per rimuovere grasso, olio, cera, catrame, adesivi, vernici e colori. Non adatti per materie plastiche.
Detergenti disinfettanti	L'effetto sui germi patogeni è diverso a seconda del disinfettante. L'effetto a lungo termine dell'ipoclorito di sodio può danneggiare il materiale. Se possibile non dovrebbe essere addizionato. Si dovrebbero utilizzare prodotti riportati nella lista della Società tedesca di igiene e microbiologia (DHGM)

8.3 Selezionare il metodo di pulizia corretto



ATTENZIONE

Una pulizia non adeguata può danneggiare le superfici o addirittura rendere inutilizzabile l'apparecchio. Rispettare quanto segue:

- Non graffiare la superficie con oggetti appuntiti. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi come spray per forno o una spugna con una superficie abrasiva.
- Rimuovere lo sporco con prodotti per la pulizia e la cura adatti per l'acciaio inossidabile.
- Non mescolare i detergenti commerciali; non realizzare personalmente i propri detergenti.
- Non utilizzare lana d'acciaio o spazzole metalliche.
- Sull'acciaio inossidabile evitare l'effetto prolungato di liquidi contenenti grandi quantità di sale da cucina perché possono causare scolorimento delle superfici o ruggine.
- Evitare il contatto diretto prolungato dell'acciaio inossidabile con parti in ferro ossidabili come ad esempio pentole in ghisa o spugne da cucina in acciaio.

Pulizia e cura dei componenti in acciaio inossidabile

→ Riguarda l'involucro del TP in acciaio inox



ATTENZIONE

A seguito di una pulizia impropria la superficie potrebbe essere danneggiata.

- Non lavare l'alloggiamento del TP in acciaio inox in lavastoviglie.
 - Eseguire la pulizia utilizzando **una soluzione calda di detergente neutro** e un **panno che non graffi le superfici**. Eliminare i residui di detergente con un panno ben risciacquato.
- Quindi asciugare le superfici strofinandole con un panno morbido. Il panno deve essere stato ben risciacquato in precedenza.



Suggerimento per l'uso

- Per la cura dell'acciaio inossidabile, si consiglia il **detergente Rieber per acciaio inox**.
 - Pulisce in modo particolarmente accurato e delicato e assicura una lucentezza brillante oltre a una adeguata cura e protezione.
N. d'ordine 72 10 24 08

Pulizia e cura dei TP e dei componenti in plastica

→ Riguarda l'involucro del TP in plastica, le rotelle, gli elementi di comando quali interruttori e unità di controllo, le guarnizioni degli sportelli, ecc.



ATTENZIONE

A seguito di una pulizia impropria la superficie potrebbe essere danneggiata.

- Evitare di utilizzare una pulitrice ad alta pressione se la temperatura d'esercizio è maggiore di 130°C. Mantenere una distanza sufficiente.
 - Eseguire la pulizia utilizzando **una soluzione calda di detergente neutro** e un **panno che non graffi le superfici**. Eliminare i residui di detergente con un panno ben risciacquato.
- Quindi asciugare le superfici strofinandole con un panno morbido. Il panno deve essere stato ben risciacquato in precedenza.



Suggerimento per l'uso

- Per la pulizia del TP in plastica in lavastoviglie consigliamo il detergente ETOLIT 3000 e 8000.

Pulire la guarnizione dello sportello/del coperchio

→ Riguarda: TP in acciaio inox



ATTENZIONE

Una pulizia errata può danneggiare la guarnizione dello sportello/del coperchio.

- Non pulire con sistemi di pulizia ad alta pressione. Non pulire nella lavastoviglie.
 - Eseguire la pulizia utilizzando **una soluzione calda di detergente neutro** e un **panno che non graffi le superfici**. Eliminare i residui di detergente con un panno ben risciacquato.
- Quindi asciugare le superfici strofinandole con un panno morbido. Il panno deve essere stato ben risciacquato in precedenza.
- Se necessario, rimuovere la guarnizione prima della pulizia.

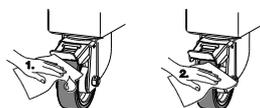
Pulire le rotelle



ATTENZIONE

Un pulizia impropria può danneggiare le rotelle.

- Non pulire con sistemi di pulizia ad alta pressione.
- Eseguire la pulizia utilizzando **una soluzione calda di detergente neutro** e un **panno che non graffi le superfici**. Eliminare i residui di detergente con un panno ben risciacquato.



8.4 Panoramica degli intervalli

Intervallo	Attività da eseguire	Pagina
Ogni giorno dopo l'uso	Scollegare la spina di alimentazione. Aprire lo sportello/il coperchio.	
	Fare raffreddare il TP con riscaldamento.	
	 Prestare attenzione al deflusso dell'acqua di sbrinamento in caso di utilizzo del TP per il mantenimento in fresco. Pericolo di scivolamento.	
	 Controllare la presenza di danni sull'apparecchio e sul cavo di collegamento. Fare sostituire il cavo di collegamento alla rete danneggiato da un elettricista qualificato.	
	Selezionare il metodo di pulizia corretto	 pagina 63 segg.
	Rimuovere l'elemento riscaldante rimovibile in caso di TP riscaldabile. Una volta pulito, reinserirlo.	 pagina 67
	In caso di TP a raffreddamento attivo (in acciaio inox), rimuovere la ventola di ricircolo. Una volta pulita, reinserire la ventola di ricircolo.	 pagina 69
	Rimuovere l'unità refrigerante in caso di TP a raffreddamento attivo (in plastica). Una volta pulita, reinserire l'unità refrigerante.	 pagina 70
	Pulire il corpo del TP	 pagina 64
	Pulire la guarnizione → Riguarda il TP in acciaio inox	 pagina 72
Quando necessario	Pulire le rotelle	 pagina 64
	Rimuovere i pelucchi, pulire la griglia di ventilazione.	 pagina 69
	Almeno 1x al mese.	 pagina 70  pagina 71
Ogni 180 giorni lavorativi o 6 mesi	Fare controllare l'impianto elettrico/l'unità di controllo	 pagina 62
	Ispezionare lo stato dell'etichettatura del prodotto	 pagina 16

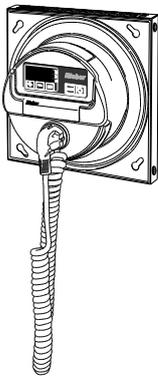
8.5 TP riscaldabile

8.5.1 Smontaggio e montaggio del riscaldamento

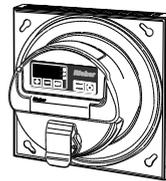
- **⚠** Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte
Rimuovere il riscaldamento rimovibile prima di pulire il TP riscaldabile. Limitarsi a detergere le parti elettriche con un panno lievemente inumidito e ad asciugare con un panno asciutto.
- **⚠** **Pericolo di ustioni**
Indossare dispositivi di protezione individuale, guanti di protezione evitando in tal modo ustioni sul riscaldamento che può raggiungere una temperatura fino a 100 °C.

Riscaldamento a convezione con chiusura a baionetta

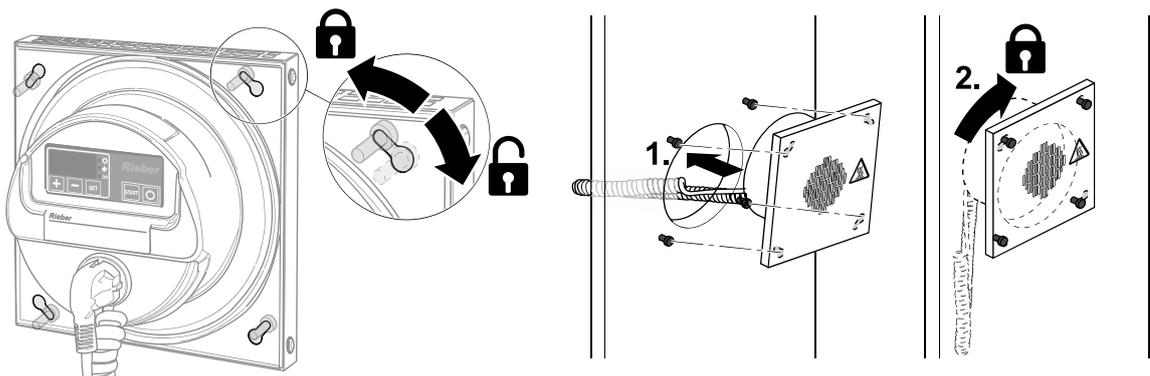
I riscaldamenti a convezione con chiusura a baionetta sono inconfondibili grazie alla disposizione dei fori delle chiavi.



Nella versione del **thermoport®** in acciaio inox il cavo di collegamento elettrico viene mantenuto nella spina cieca.



Nella versione del **thermoport®** in plastica il cavo di collegamento elettrico viene collegato separatamente.



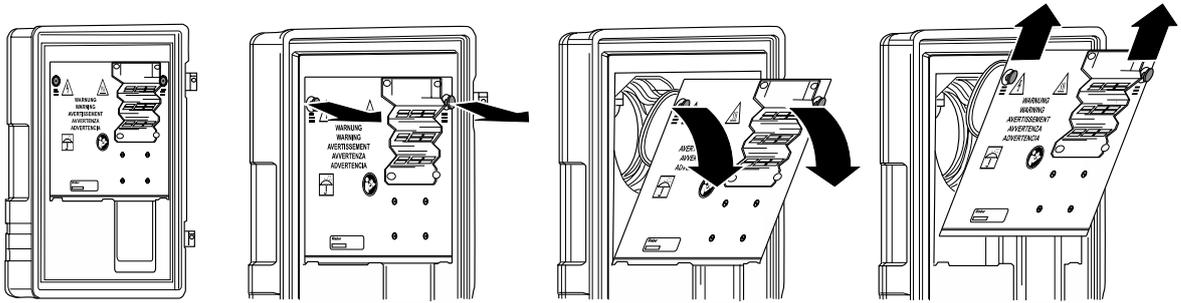
- **Smontaggio:** Aprire lo sportello. Ruotare il riscaldamento di circa 10° dal lato interno dello sportello e rimuoverlo.
- **Montaggio:** Aprire lo sportello. Collegare il cavo di collegamento dal lato interno dello sportello. Montare il riscaldamento.

Riscaldamento a convezione con chiusura a clic

→ Riguarda TP 6000 KB, TP 1000 KB, TP 600 KB

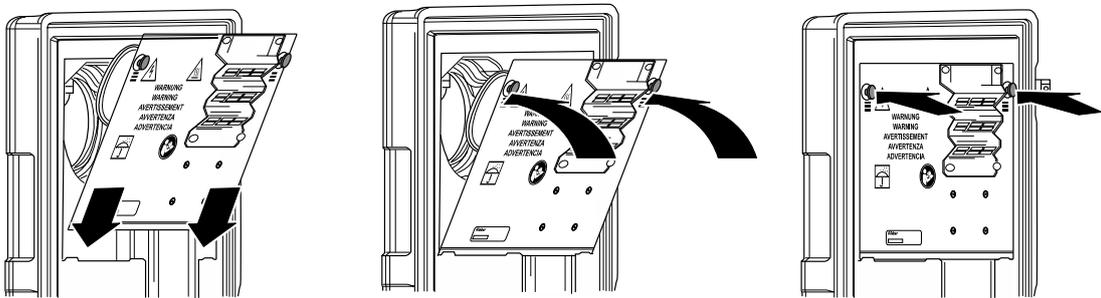
Con la chiusura elastica a clic, il riscaldamento può essere facilmente montato e smontato.

Smon-
taggio



- Per scollegare, tirare la chiusura a clic, inclinare il riscaldamento e rimuoverlo.

Montaggio



- Posizionare il riscaldamento nel vano di alloggiamento. Rientrare il riscaldamento nella cavità dello sportello e premere finché i pulsanti di fissaggio non si innestano in modo udibile.

Riscaldamento a lama

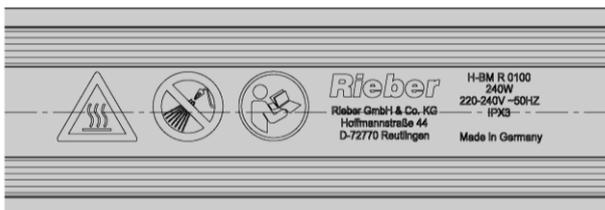
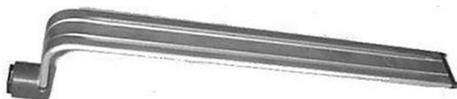
→ Riguarda TP 100 KB riscaldabile, TP 50 KB riscaldabile



ATTENZIONE

La lama riscaldante e la guarnizione del contenitore possono essere danneggiati da una manipolazione scorretta.

- Smontare e rimontare passo dopo passo la lama riscaldante mediante lievi movimenti rotatori, senza fare leva.



8.5.2 Tenere il riscaldamento pulito

→ Riguarda: TP riscaldabile con riscaldamento a convezione, TP riscaldabile con riscaldamento a lama

➤ **⚠ AVVERTENZA**

Limitarsi a detergere il riscaldamento con un panno lievemente inumidito e ad asciugare con un panno asciutto antigraffio.

- Pulire il ventilatore del riscaldamento a convezione con aria compressa rimuovendo la polvere aspirata. Non frugare attraverso le griglie di ventilazione.

➤ **⚠ AVVERTENZA**

Non aprire il riscaldamento a convezione.

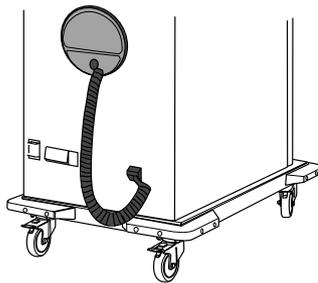


Vedere "Requisiti di qualifica del personale", pagina 10

8.6 TP a refrigerazione attiva , (in acciaio inox)

8.6.1 Smontaggio e montaggio della ventola di ricircolo

→ Riguarda il TP a refrigerazione attiva, TP hybrid a refrigerazione attiva



➤ **⚠ AVVERTENZA**

Rischio di scosse elettriche. Pericolo di lesioni a causa della rotazione della girante. Prima di pulire il TP a raffreddamento attivo scollegare l'unità dall'alimentazione elettrica e smontare la ventola di ricircolo. Limitarsi a **detergere** le parti elettriche **con un panno lievemente inumidito** e ad **asciugare con un panno asciutto**.

- **Smontaggio:** Aprire lo sportello. Ruotare la ventola dell'aria di raffreddamento di circa 10° dal lato interno dello sportello e rimuoverla. Allentare la posizione con il cursore.
- **Montaggio:** Aprire lo sportello. Collegare il cavo di collegamento dal lato interno dello sportello. Montare la ventola dell'aria di raffreddamento. Prestare attenzione all'attacco in tutti i 4 bulloni. Assicurare la posizione con il cursore.

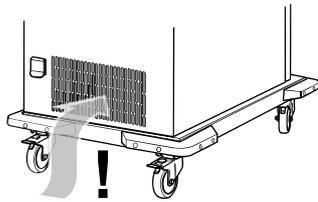
8.6.2 Mantenere pulita la griglia di ventilazione



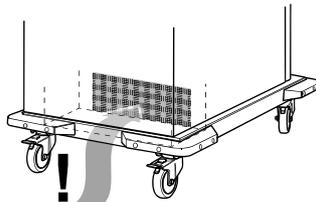
⚠ Pericolo di incendio

Dei pelucchi nell'area della ventilazione possono causare accumuli di calore e quindi ingenerare un incendio.

- Pulire le griglie di ventilazione del vano della macchina frigorifera con un panno o una spazzola o un aspirapolvere.
- Adattare il ciclo di pulizia ai requisiti locali. Pulire almeno una volta al mese.



Apertura scarico aria

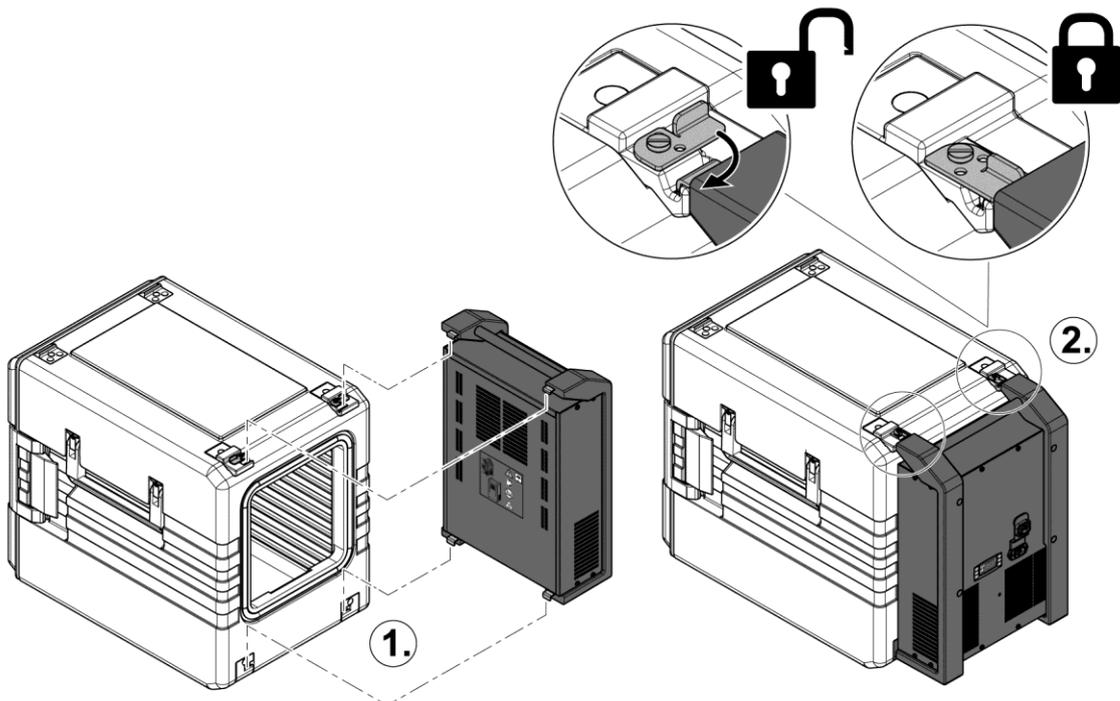


Presa d'aria

8.7 TP a raffreddamento attivo , (in plastica)

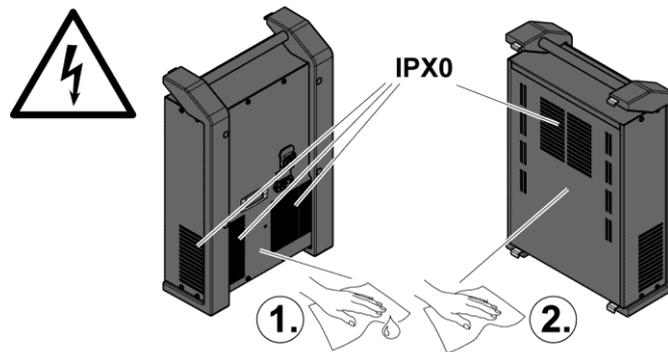
8.7.1 Smontaggio e montaggio dell'unità refrigerante

→ Riguarda TP 1000 K cool, (in plastica)



➤ ⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Pericolo di lesioni a causa della rotazione della girante. Prima di pulire il TP a raffreddamento attivo, scollegare l'unità dall'alimentazione elettrica e smontare l'unità refrigerante con ventola di ricircolo. Limitarsi a **detergere** le parti elettriche con un panno lievemente inumidito e ad **asciugare con un panno asciutto**.

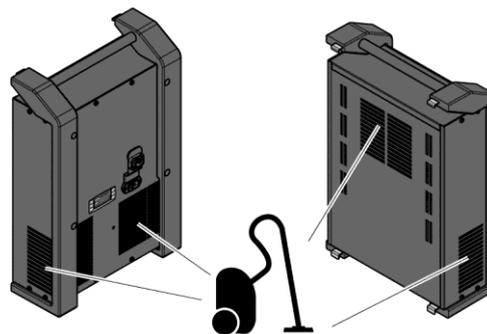


ATTENZIONE

Il raffreddamento può non funzionare o presentare anomalie se l'unità refrigerante è in posizione inclinata.

- Utilizzare l'unità solo in posizione verticale.
- Se l'unità refrigerante era inclinata: Dopo un malfunzionamento del circuito di raffreddamento, il liquido refrigerante deve anzitutto accumularsi. Lasciare l'unità ferma per almeno 2 ore, in posizione verticale, elettricamente disattivata. Inserirla elettricamente solo successivamente. Controllare la funzione refrigerante.
- **Smontaggio:** Ruotare le due chiusure di 90°, afferrare la maniglia e rimuovere l'unità refrigerante dall'alto. Allentare la posizione con il cursore.
- **Montaggio:** ...in ordine inverso. Assicurare sempre la posizione con le chiusure.

8.7.2 Mantenere pulita la griglia di ventilazione



⚠ Pericolo di incendio

Dei pelucchi nell'area della ventilazione possono causare accumuli di calore e quindi ingenerare un incendio.

- Pulire le griglie di ventilazione dell'unità refrigerante con un panno o una spazzola o un aspirapolvere.
- Adattare il ciclo di pulizia ai requisiti locali. Pulire almeno una volta al mese.

Pulire il corpo in plastica e lo sportello



“Selezionare il metodo di pulizia corretto”, pagina

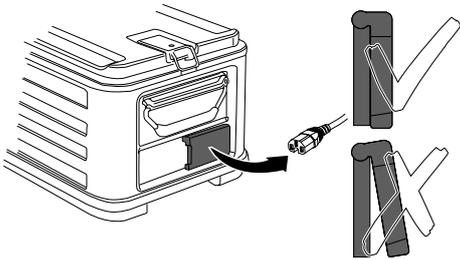
8.8 Avvisi sulla pulizia

⚠ Presupposto

- TP senza corrente. Spina di alimentazione scollegata
- Riscaldamento a convezione, riscaldamento a lama rimosso
- Ventola di ricircolo dell'aria del "TP a refrigerazione attiva" smontata
- Non pulire il TP con una idropulitrice o nella lavastoviglie.

Procedura

- Assicurarsi che il coperchio della presa elettrica sia completamente chiuso.



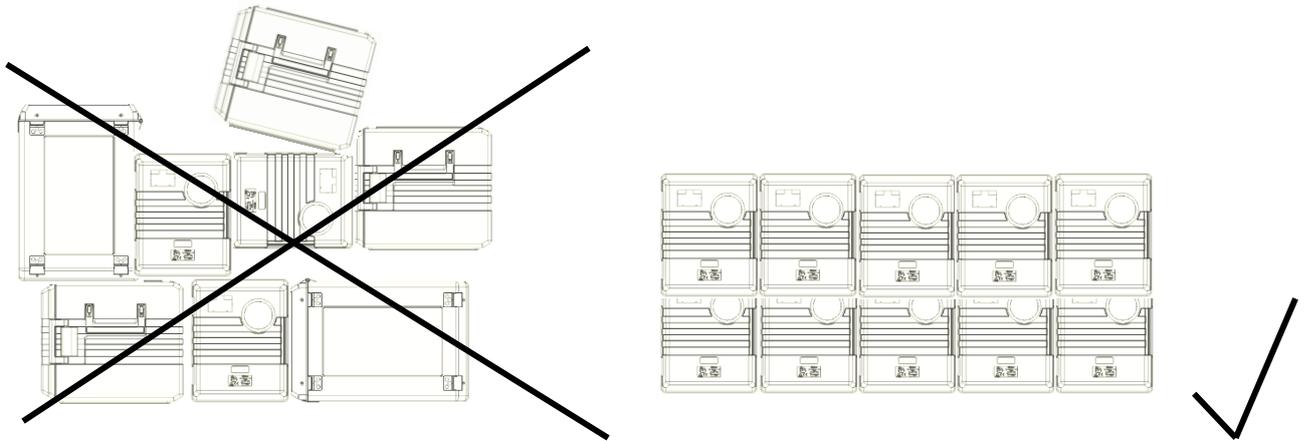
Esempio TP 105 L, (in acciaio inox)

➤ **ATTENZIONE**

Pulire il TP con una **soluzione detergente calda e delicata** strofinando con un **panno umido antigraffio**. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.

- Quindi asciugare le superfici strofinandole con un panno morbido. Il panno deve essere stato ben risciacquato in precedenza.
- Asciugare il vano interno e lasciare il coperchio aperto fino a quando l'umidità residua sarà evaporata.

8.9 Avviso sullo stoccaggio



⚠ Rischio di ribaltamento in caso di impilaggio

- Impilare solo a coperchio chiuso. Assicurarsi che le barre antiscivolo impilaggio del contenitore per il trasporto degli alimenti superiore poggino sulle guide del contenitore per il trasporto degli alimenti inferiore.
- Impilare solo i TP idonei. I **thermoport® Rieber** in plastica e acciaio inox sono impilabili gli uni con gli altri.

- Conservare i contenitori per il trasporto di alimenti vuoti in locali puliti e asciutti.

➤ **ATTENZIONE**

Conservare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Tenere presente: In tutti i settori delle installazioni elettriche, in caso di involucri altamente sigillati, che sono esposti a sbalzi di temperatura e quindi a differenze di pressione dell'aria tra l'interno e l'esterno, può formarsi acqua di condensa, nonostante le elevate classi di protezione IP. Esiste quindi il rischio di corrosione, cortocircuiti elettrici e altri danni. Ciò comporta spesso interruzioni di corrente, difficoltà di approvvigionamento e costosi arresti dell'attività.

8.10 Tenere a disposizione l'apparecchio in condizione asciutta

- Asciugare il vano interno e lasciare lo sportello/il coperchio aperti fino a quando l'umidità residua sarà evaporata.

9 Anomalie di funzionamento/Assistenza



Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte

- Scollegare l'apparecchio dalla rete prima di effettuare interventi di riparazione. A tal fine rimuovere la spina di alimentazione elettrica.
- Fare eseguire le riparazioni elettriche da un elettricista qualificato.

Durante il periodo di garanzia le riparazioni possono essere effettuate solo dall'assistenza del produttore Rieber. Rivolgersi all'assistenza del produttore Rieber.

Utilizzare solo i ricambi specificati e approvati dal fabbricante. Alcuni interventi di riparazione possono essere eseguiti solo dall'assistenza del fabbricante Rieber.

Eventuali lavori all'unità refrigerante sono consentiti solo ad opera di personale autorizzato quale un tecnico frigorista o del servizio clienti Rieber.

Anomalia	Causa possibile	Rimedio
Riscaldamento a convezione contaminato	Pietanze e liquidi non sono stati trasportati in contenitori chiusi. Il TP potrebbe essere caduto.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riparazione # Assistenza Rieber o partner convenzionato # Personale operativo all'uopo addestrato e autorizzato  <i>pagina 10</i>
Il riscaldamento non funziona	Riscaldamento difettoso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riparazione # Assistenza Rieber o partner convenzionato
L'unità di controllo non funziona	Unità di controllo difettosa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riparazione # Assistenza Rieber o partner convenzionato
Raffreddamento insufficiente.	Temperatura nominale erroneamente impostata	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controllare # Personale operativo
	La pietanza non è sufficientemente pre-refrigerata	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controllare # Personale operativo
	Troppo poco refrigerante nell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riparazione # Tecnico frigorista
Rotella difettosa	Usura, danni	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sostituire # Specialista lavori meccanici

Servizio clienti / Ricambi



Vedere <http://www.riever.de> su Internet



IMPORTANTE

Il servizio clienti ha bisogno di sapere il tipo e il numero del vostro apparecchio.

- Per eventuali anomalie che non riuscite ad eliminare da soli, si prega di contattare il partner convenzionato Rieber o il servizio clienti centrale Rieber.

Smaltimento dell'apparecchio



L'apparecchio consiste di materiale di alta qualità che può essere riutilizzato o riciclato. Per lo smaltimento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente. Tagliare il cavo direttamente in corrispondenza del corpo. Fare smaltire questo apparecchio correttamente da parte della propria locale azienda di smaltimento.



Pericolo di soffocamento

Le persone con limitate capacità sensoriali e intellettive potrebbero rimanere rinchiusi e bloccate.

- Distruggere la serratura dello sportello prima dello smaltimento dell'apparecchio.

10 Responsabilità e garanzia

Una responsabilità e garanzia del produttore è esclusa se

- non si osservano le note e le istruzioni del manuale d'uso,
- si utilizza l'apparecchio in modo diverso dall'uso previsto,



Vedere il capitolo "Destinazione d'uso"

- si eseguono trasformazioni o si apportano modifiche funzionali,
- non si utilizzano ricambi originali.

Ai diritti di garanzia nei confronti del fabbricante si applicano le "Condizioni di vendita e consegna" di Rieber GmbH & Co. KG. Ad esempio durante il periodo di garanzia i lavori di manutenzione e riparazione possono essere effettuati solo dall'assistenza del produttore Rieber, pena il decadimento degli eventuali diritti. Rivolgersi all'assistenza del produttore Rieber.

AVVISO: La garanzia decade se l'etichettatura del prodotto è danneggiata o illeggibile. Contattare tempestivamente il servizio clienti del fabbricante Rieber se necessario in caso di danni materiali.

Le seguenti parti soggette a usura sono escluse dalla garanzia:

- Rotella, rotella con freno, paraspirolo, bloccaggio pila, barra antiscivolo impilaggio

11 Estratto delle dichiarazioni di conformità UE

Dichiarazione di conformità CE ai sensi della Direttiva macchine 2006/42 CE

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i prodotti

- thermoport® con riscaldamento a convezione
- thermoport® a refrigerazione attiva

sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva macchine CE 2006/42/CE, allegato II A, norme armonizzate (DIN EN ISO 12100: Sicurezza del macchinario - Principi generali di progettazione - Valutazione del rischio e riduzione del rischio).

Dichiarazione di conformità UE ai sensi della Direttiva europea 2014/35/UE (Direttiva Bassa Tensione)

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i prodotti

- thermoport® riscaldabile, a riscaldamento statico

sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva europea 2014/35/UE.

Dichiarazione di conformità UE ai sensi della Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/EU

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i prodotti

- thermoport® con riscaldamento a convezione
- thermoport® a refrigerazione attiva
- thermoport® riscaldabile, a riscaldamento statico

sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva europea 2014/30/UE.

L'apparecchio è conforme al Regolamento CE n. 1935/2004 del 27/10/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

È possibile richiedere una copia della dichiarazione di conformità CE al nostro team di vendita.

12 Indirizzo del fabbricante

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