

Speisenverteilung

modulare Buffets

GN 2/1

Rolling Buffet
Design '99



Rieber
Internet: <http://www.riever.de>



Rolling Buffet Design '99

Aufbau + Technik

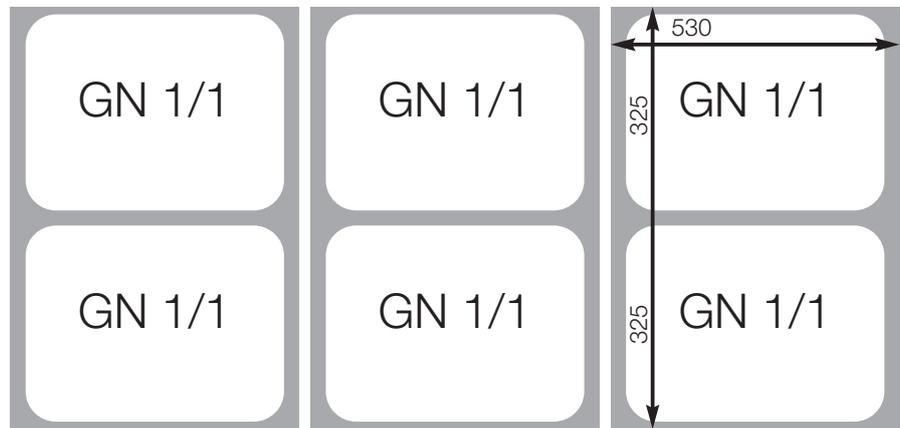
Modular aufgebaute Buffets erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit. Eine komplette Speisenausgabe läßt sich so in kurzer Zeit realisieren, bei Bedarf ändern, erweitern – im Extremfall sogar täglich verändert aufstellen.

Allerdings: Die Funktionsweise eines modular aufgebauten Buffets sollte der einer maßgeschneiderten Anlage in nichts nachstehen. Das heißt **konkret:** Vollwertige Großküchentechnik im **Gastronormmaß 2/1** muß eingebaut sein. Und weil Form der Funktion folgen sollte, tendieren wir **1.** zu einer technisch-funktional hochwertigen Gestaltung, ohne **2.** die architektonischen Aspekte, wie Farbe, Material, also Ambiente, zu vernachlässigen.

Rolling Buffet '99 ist eine modulare Idee . . .

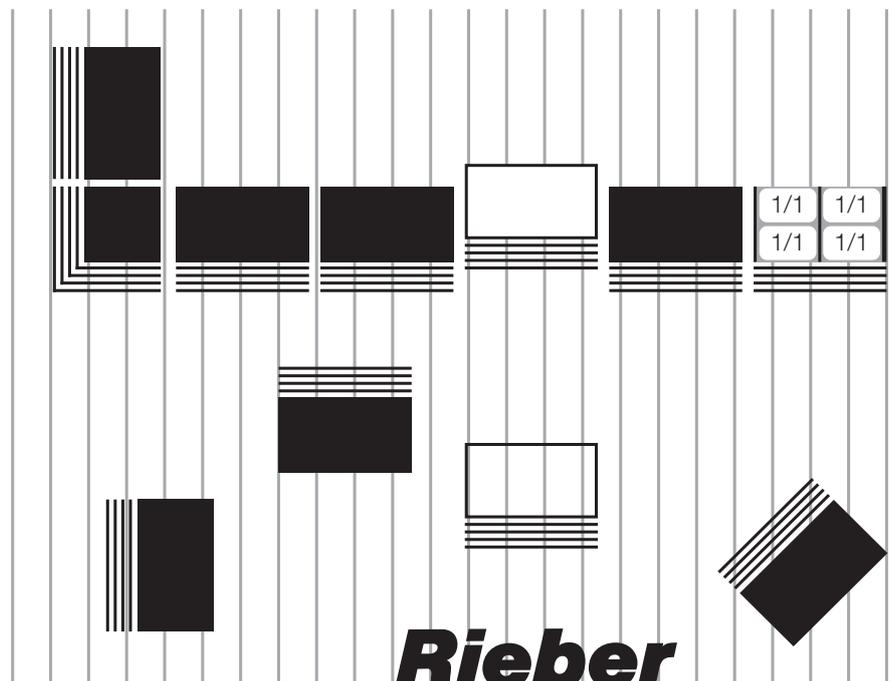
Inhalt

Rolling Buffet Design '99	
Aufbau + Technik	2 – 5
Technik + Design	6 – 7
Buffets . . .	
Warmbuffet	8 – 9
Kaltbuffet	10
Kühlvitrinen	11 – 13
Front Cooking	14
Getränkbuffet	15
Neutralbuffet	16
Zwischenbuffet	16
Einfahrbuffet	17
Kassenbuffet	18
Eckbuffet	19
Tablett-Besteckbuffet	20
Verbindungssteile	21
Elektrische Anschlüsse	21
Aufsätze	22
Brötchenspender	23
Regale	23



. . . im GN 2/1 Raster

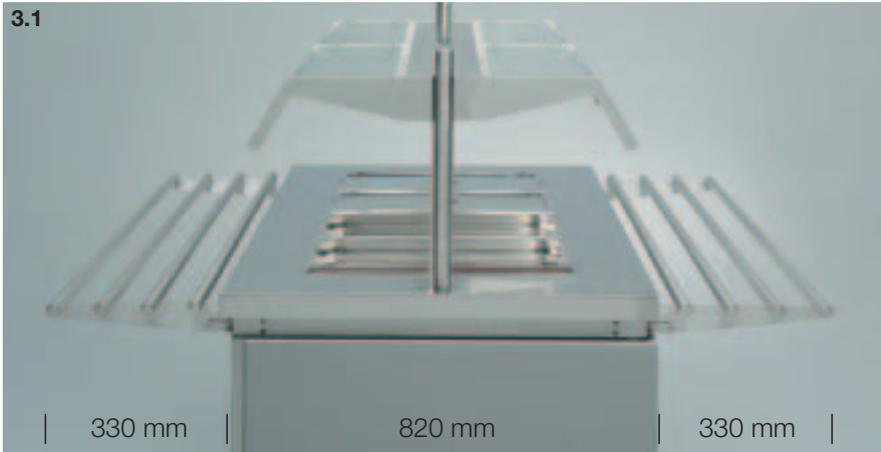
. . . Line und Free Flow.



Rieber

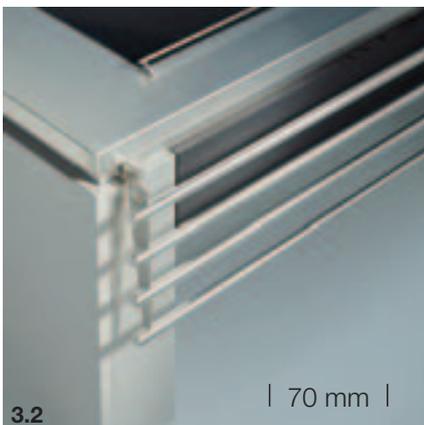
Rolling Buffet Design '99

Aufbau + Technik



Modularer Aufbau – Grundmaße

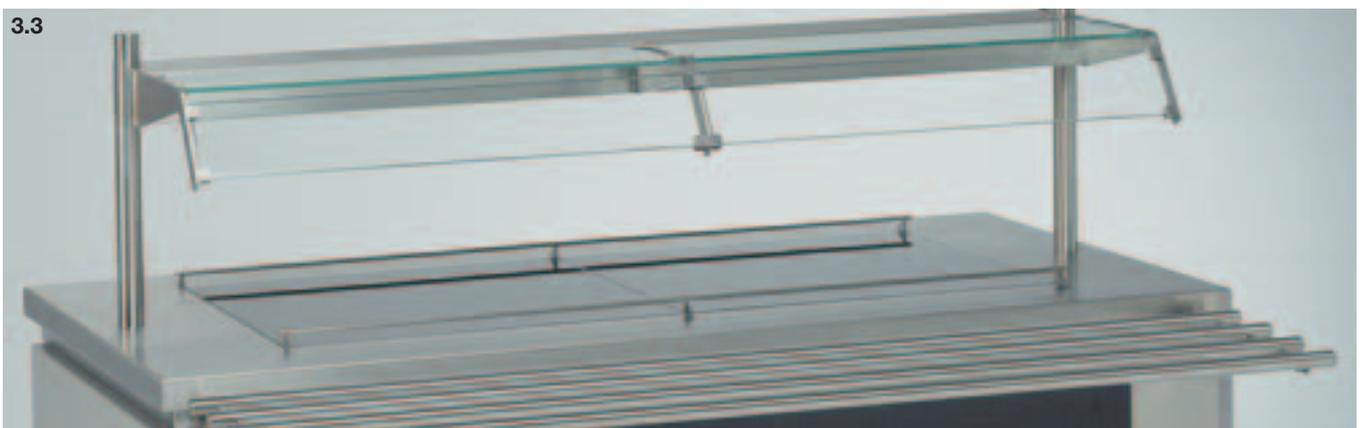
Buffetlänge	1270 mm
Buffetlänge	1770 mm
Buffetlänge	2270 mm
Abdeckungsbreite	820 mm
– mit 1 Tabletrutsche	1150 mm
– abgeklappt (Abb. 3.2)	890 mm
– mit 2 Tabletrutschen	1480 mm
Abdeckungshöhe (o. Aufsatz)	900 mm
Aufsätze	
– Höhe 1-etagig	400 mm
– Durchreiche Höhe	150 mm
– oder Höhe	275 mm
– Höhe 2-etagig	700 mm



Tischplatten ohne Radien mit überwiegend mittig positionierten Einbaukomponenten (Abb. 3.1). Ausnahmen: **Bain-Maries** mit Klappenverschluß und **Varithek-Systemträger** werden bedienungsorientiert eingebaut, **Aufsätze** mit Hustenschutz sind immer mittig positioniert, ob einseitig, oder wie beim »Solo«-Buffet zweiseitig; immer **freistehend** über die gesamte Buffetlänge (Abb.3.3), Licht bzw. Licht/Wärme können integriert sein. Hustenschutzgläser gerade (nicht gebogen), die waagrecht eingebauten Glasborde liegen in einer Ebene mit dem Lichtträgerelement = breite Tellerablage.

Alle Bauteile aus CN 18/10 gefertigt.

Auch 2etagige Aufsätze sind wählbar. Der Front-Cooking Aufsatz ist selbstverständlich zur Gästeseite hin komplett geschlossen, mit einem Mittelsteher. Viele Buffets sind auch in »wandstehender« oder in »Solo«-Ausführung lieferbar. Vergleichen Sie Ausführung »S« bzw. »W« in den Tabellen.



1-etagig



SOLO
beidseitig



2-etagig



Front-Cooking



1-etagig geschlossen



2-etagig
geschlossen



Rieber

Rolling Buffet Design '99

Aufbau + Technik

Tragende und gestalterische Funktion haben die **stirnseitig** senkrechten **Säulenkorpusse aus Edelstahl**, sie sind aber auch **Installationsfach**; gästeseitig glatt und geschlossen (Abb. 5.1), bedienungsseitig vertieft für Ein-/Aus-schalter, Regelthermostaten, Steckdosen usw. (Abb. 4.1).

Zwischen den Korpusen sind **Tisch-Einbauelemente** wie Bain-Maries, Kühlwannen und Norm-schränke GN 2/1 mit 650 mm Korpushöhe eingebaut, wie zum Beispiel Flügeltürschränke, Kühl-schränke, Wärmeschränke. Je nach Ausführung und Funktion entstehen so **halboffene** oder **geschlossene Unterbauten**. Es lassen sich aber **auch geschlossene Gästefronten** herstellen.

Rolling Buffet – fahrend oder stehend? Standard sind Räder Ø 125 mm. Stattdessen auch Füße (Steher), Sockel oder Kombination möglich wie Fuß/Sockel.



Gästeseitig Verkleidung **Schichtpresstoff** bzw. **Holz furnier** nach Wunsch, neutral oder farbig lasiert oder lackiert, andere Werkstoffe möglich.

Standard: Holz furnier lackiert RAL 9011 graphitschwarz (4.3)



Stirnseitig MDF-verkleidet beliebig nach RAL oder andere Farbsysteme **lackierfähig. Standard: RAL 7036 platingrau (4.4).**

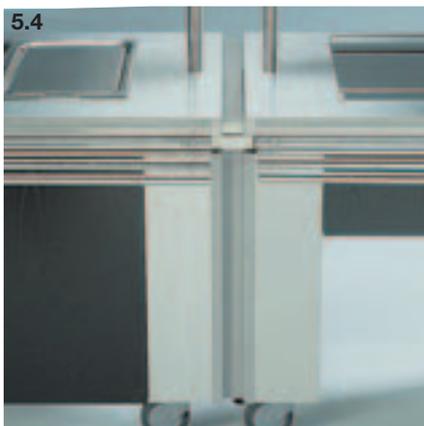
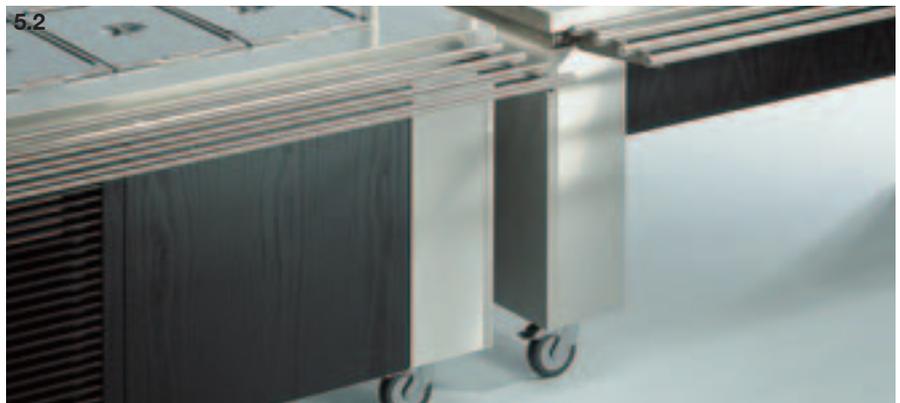


Rieber

Rolling Buffet Design '99

Aufbau + Technik

In Linie gestellt können die Buffets lose angeordnet werden (5.1 oder 5.2), aber auch mit mechanischen **Verbindungsstücken** – in 50 mm Abstand – fest und geschlossen verbunden werden (5.3) – auch im Korpusbereich (5.4)! Eine durchgängige **elektrische Kupplung** von Buffet zu Buffet ist vorgesehen (5.5). Die abzusichernden **Anschlußwerte** und Höchstgrenzen müssen aber unbedingt beachtet werden.



... mechanisches **Verbindungsstück** – auch im Korpusbereich – an vorgegebenen Befestigungsstellen.



Elektrische Einspeisung auf der rechten Stirnseite (bedienungsseitig) – Steckeranschluß!
Kupplungsteil auf der anderen Buffet-Stirnseite. Gelbe Blitzzeichen zeigen die Stelle an.



Z 5.1 Beispiel der El.-Kupplung
Mit dem Zuleitungskabel Nr. 33103301 können Buffets bis max. 10.5 kW (3.5 kW pro Phase) angeschlossen werden.
Wird dieser Wert überschritten, muß ein anderes Zuleitungskabel und die dafür notwendige CEE-Steckdose vorgesehen werden (Anfrage).

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Technik + Design

Tischplatten aus
Granit nach Kunden-
wahl – hier an einem
Rolling Buffet »Solo«
demonstriert – das
Kaltbuffet als attraktive
Insel . . .

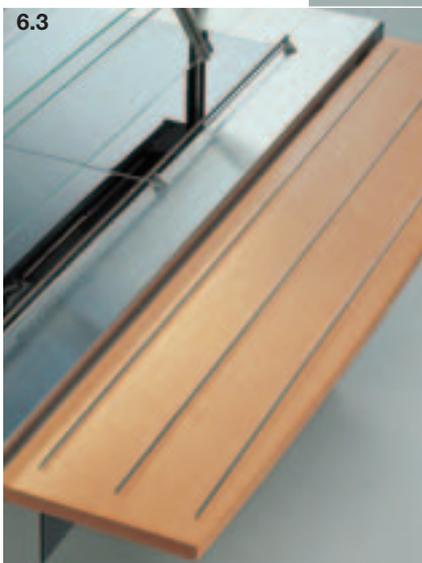
6.1



6.2



6.3



Tablettrutschen: Standard ist die 4-Rohr Edelstahlausführung. Wählbar ist aber auch eine glatte Edelstahlausführung mit 3 Sicken oder die Holzausführung mit eingelegten Edelstahlstäben (6.3) oder eventuell ein alternativer Werkstoff.

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Technik + Design



Design '99 steht dem Gast **elegant und großzügig** gegenüber, für das Personal ist Design '99 die **professionelle** Theke.

Zum Beispiel die Aktionstheke »Front Cooking – Kochen vor dem Gast«

Größtmögliche Tischplattenbreite,
viel Abstellfläche,

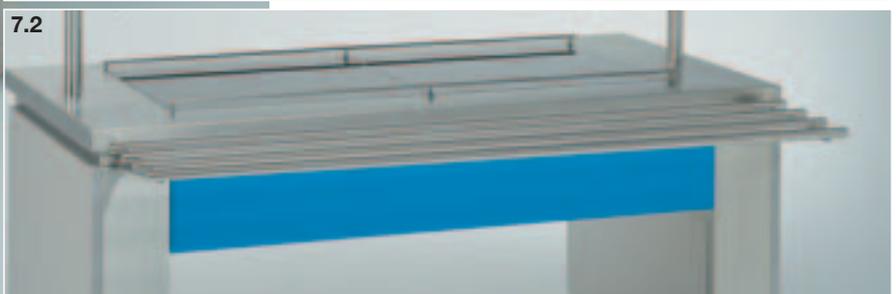
Teller-Präsentierscheiben auf dem ganz
geschlossenen Hygieneschutz,
klare und sachliche Aufteilung.

Beispielbestückung:

1 Varithek Wok-Station

1 Varithek Warmhaltestation

1 Varithek Grillstation



Gästeseitig Verkleidung **Resopal**
o.ä. bzw. **Holz furnier** nach Wunsch,
neutral oder farbig lasiert oder
lackiert, andere Werkstoffe möglich.

Standard: Holz furnier lackiert

RAL 9011 schwarz

Beispiele 7.1 RAL 1021

7.2 RAL 5015

7.3 RAL 3001

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Warmbuffets

Warmbuffet

– mit 2, 4 oder 5 Bain-Maries

(Wasserbad), für die Ausgabe warmer Speisen einzeln regelbar; Abbildung 8.1.1 mit offenem Schrank, wahlweise mit Flügeltürschrank oder Wärmeschrank, wahlweise mit zentralem Wasserablauf.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im CN-Bord.

Empfehlung: Aufsatz mit Licht/Wärme.

– mit Bain-Marie mit Beschickungsklappen, Abb. 8.1.2.

– mit 3, 4 oder 6 Ceran-Warmhalteplatten 1/1,

einzelnd regelbar; zum Schöpfen von Warmspeisen aus aufgesetzten Gastronorm-Speisenbehältern; für Selbstbedienung Warmhalteplatten mit Behälteranschlag; Abb. 8.2.1 mit Tellerablage, wahlweise mit offenem Schrank, Flügeltürschrank oder Wärmeschrank.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im CN-Bord.

Empfehlung: Aufsatz mit Licht/Wärme.

– mit Einbausystemträger für 2, 3 oder 4 Varithek-Systeme,

einzelnd regelbar, zum Warmhalten von Speisen ohne Wasserbad, Abb. 8.3.1 ohne Schrank, wahlweise mit offenem Schrank, Flügeltürschrank.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im CN-Bord.

Empfehlung: Aufsatz mit Licht/Wärme.

Hinweis: Die Bestückung des Varitheksystemträgers nehmen Sie bitte mit dem Spezialprospekt **Varithek** vor.



Rieber

Rolling Buffet Design '99

Warmbuffets

mögliche Wandbuffets
mögliche Solobuffets
Elektrischer Gesamtschlußwert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

Warmbuffets – dazu Aufsatz aus Tabelle Seite 22 auswählen
Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

Länge		1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.	
Variante WA01	2 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Ohne Schrank	73 52 01 01			WS 1,53
Variante WA02	4 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Ohne Schrank		73 52 02 02		WS 3,06
Variante WA03	5 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Ohne Schrank			73 52 03 03	WS 3,83
Variante WA04	2 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Offener Schrank	73 52 01 04			W 1,53
Variante WA05	4 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Offener Schrank		73 52 02 05		W 3,06
Variante WA06	5 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Offener Schrank			73 52 03 06	W 3,83
Variante WA07	2 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Flügelt. Schrank	73 52 01 07			WS 1,53
Variante WA08	4 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Flügelt. Schrank		73 52 02 08		WS 3,06
Variante WA09	5 Bain-Marie / Ablauf n. unten / Flügelt. Schrank			73 52 03 09	WS 3,83
Variante WA10	2 Bain-Marie / zentr. Abl. / Ohne Schrank	73 52 01 10			WS 1,53
Variante WA11	4 Bain-Marie / zentr. Abl. / Ohne Schrank		73 52 02 11		WS 3,06
Variante WA12	5 Bain-Marie / zentr. Abl. / Ohne Schrank			73 52 03 12	WS 3,83
Variante WA13	2 Bain-Marie / zentr. Abl. / Offener Schrank	73 52 01 13			W 1,53
Variante WA14	4 Bain-Marie / zentr. Abl. / Offener Schrank		73 52 02 14		W 3,06
Variante WA15	5 Bain-Marie / zentr. Abl. / Offener Schrank			73 52 03 15	W 1,83
Variante WA16	2 Bain-Marie / zentr. Abl. / Flügelt. Schrank	73 52 01 16			WS 1,53
Variante WA17	4 Bain-Marie / zentr. Abl. / Flügelt. Schrank		73 52 02 17		WS 3,06
Variante WA18	5 Bain-Marie / zentr. Abl. / Flügelt. Schrank			73 52 03 18	WS 3,83
Variante WA19	4 Bain-Marie / zentr. Abl. / Wärmeschrank		73 52 02 19		5,31
Variante WA20	5 Bain-Marie / zentr. Abl. / Wärmeschrank			73 52 03 20	6,08
Variante WA21	2 Entnahmeklappen / zentr. Abl. / Offener Schrank	73 52 01 21			1,6
Variante WA22	3 Entnahmeklappen / zentr. Abl. / Offener Schrank		73 52 02 22		2,4
Variante WA23	5 Entnahmeklappen / zentr. Abl. / Offener Schrank			73 52 03 23	4,0
Variante WA24	2 Varithek-Elemente / Ohne Schrank	73 52 01 24			3,0
Variante WA25	3 Varithek-Elemente / Ohne Schrank		73 52 02 25		4,5
Variante WA26	4 Varithek-Elemente / Ohne Schrank			73 52 03 26	6,0
Variante WA27	2 Varithek-Elemente / Offener Schrank	73 52 01 27			3,0
Variante WA28	3 Varithek-Elemente / Offener Schrank		73 52 02 28		4,5
Variante WA29	4 Varithek-Elemente / Offener Schrank			73 52 03 29	6,0
Variante WA30	2 Varithek-Elemente / Flügelt. Schrank	73 52 01 30			3,0
Variante WA31	3 Varithek-Elemente / Flügelt. Schrank		73 52 02 31		4,5
Variante WA32	4 Varithek-Elemente / Flügelt. Schrank			73 52 03 32	6,0
Variante WA33	3 Glas-Warmhalteplatten / Tellerablage	73 52 01 33			WS 0,6
Variante WA34	4 Glas-Warmhalteplatten / Tellerablage		73 52 02 34		WS 0,8
Variante WA35	6 Glas-Warmhalteplatten / Tellerablage			73 52 03 35	WS 1,2
Variante WA36	3 Glas-Warmhalteplatten / Offener Schrank	73 52 01 36			W 0,6
Variante WA37	4 Glas-Warmhalteplatten / Offener Schrank		73 52 02 37		W 0,8
Variante WA38	6 Glas-Warmhalteplatten / Offener Schrank			73 52 03 38	W 1,2
Variante WA39	3 Glas-Warmhalteplatten / Flügelt. Schrank	73 52 01 39			WS 0,6
Variante WA40	4 Glas-Warmhalteplatten / Flügelt. Schrank		73 52 02 40		WS 0,8
Variante WA41	6 Glas-Warmhalteplatten / Flügelt. Schrank			73 52 03 41	WS 1,2
Variante WA42	4 Glas-Warmhalteplatten / Wärmeschrank		73 52 02 42		3,05
Variante WA43	6 Glas-Warmhalteplatten / Wärmeschrank			73 52 03 43	3,45

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Kaltbuffets

Kaltbuffet

– mit Kühlwanne 210 mm oder 45 mm Tiefe, in Größe 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1 zum Kühl- und Frischhalten von Flaschengetränken oder Lebensmitteln in Gastronom-behältern bzw. Gastronormschalen oder Dessertschalen (45er Kühlwanne). Wahlweise mit offenem Schrank, Flügeltürschrank oder Kühlschrankschrank.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht im CN-Bord.

– mit gekühlter Granitabdeckung in Größe 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1 zum Kühl- und Frischhalten z. B. von kalten Tellergerichten oder Kaltspeisen in Lux-Schalen (o. Abb.).

– Kaltbuffet »Solo« in Größe 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1 als freistehendes Kaltbuffet, beidseitig Tabletrutsche Abb. 10.2 und 10.2.1, Abdeckung Granit, mit Flügeltürschrank.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, beidseitig, Durchreiche 275 mm, auf Wunsch mit Licht im CN-Bord.



Kaltbuffets Tabelle Seite 13, dazu Aufsätze Seite 22, Varianten, Ausstattung, Längen, Best.-Nummern

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Aufsatz-Kühlvitrienen

Kaltbuffet

– mit Aufsatz-Kühlvitrine KV2R »Quick out« für kurze Lagerzeiten

Quick out arbeitet nach dem Luftschleierprinzip. Gästeseitig ist die Vitrine offen. Vor und nach der Entnahmezeit hält ein elektrisch zu betreibender Rollo den Innenraum geschlossen. Bedienungsseitig mit Schiebetüren aus Sicherheitsglas. Beleuchtung senkrecht im vorderen Säulenbereich.

Kühlvitrine KV2K ist mit Entnahmeklappen auf der Gästeseite.

Kühlbereich +6 bis +12 °C

Inhalt 510 Liter

Fläche 2-etagig, 6 x 2/1 GN

Verdampferleistung 2 x 390 Watt

bei VT -5 °C

Wahlweise mit offenem Schrank, Flügeltürschrank oder Kühlschranks im Buffetunterbau.

11.1



– mit Aufsatz-Kühlvitrine KVL

»Stand by« als Tagesvitrine

Stand by arbeitet als Umluftvitrine. Gästeseitig mit 6 Entnahmeklappen, bedienungsseitig mit 2 Schiebetüren. Beleuchtung senkrecht im vorderen Wandbereich.

Kühlbereich +6 bis +12 °C

Inhalt 510 Liter

Fläche 2-etagig, 6 x 2/1 GN

Verdampferleistung 2 x 390 Watt

bei VT -5 °C.

Wahlweise mit offenem Schrank, Flügeltürschrank oder Kühlschranks im Buffetunterbau.

11.2



Kühlvitrienen und Buffet mit Kühlmaschine

... Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern
Tabelle Seite 13

Rolling Buffet Design '99

Kühlvitrienen aus Glas, Acrylglas,
Edelstahl mit Technik »Wannen-
verdampfer«

Kaltbuffet

– mit Kühlvitrine Acrylglas A-26800-0

Abb. 12.1, 12.1.1

Bauform: gästeseitig senkrecht
Dach halbseitig 10° angeschrägt

– mit Kühlvitrine Acrylglas A-26800-10

Abb. 12.2, 12.2.1

Bauform: gästeseitig 10° geneigt

– mit Kühlvitrine Glas G-26800-10

Abb. 12.3, 12.3.1

Bauform: gästeseitig 10° geneigt

– mit Kühlvitrine Glas/Edelstahl GE-26800-0

Abb. 12.4, 12.4.1

Bauform: gästeseitig senkrecht

Alle Vitrinen werden mit Umluft-Wannen-
kühlung betrieben. Kühlmaschine im Buffet.

Die Vitrinen sind als Lagervitrinen konzipiert.

Kühlbereich +5 °C bis +8 °C

Größe 1 x 2/1 für Buffetlänge 1270 mm

Größe 2 x 2/1 für Buffetlänge 1770 mm

1-etagig oder 2-etagig

Dazu gibt es Buffets – wahlweise – mit offenem
Schrank, Flügeltürenschränk oder Kühlschränk.

Ausführliche technische Beschreibung der Kühlvitrienen
im Spezialprospekt »Kühlvitrienen aus Glas, Acrylglas,
Edelstahl«.



Rieber

Rolling Buffet Design '99

Kühlvitrinen aus Glas, Acrylglas,
Edelstahl mit Technik
»Wannenverdampfer«

mögliche Wandbuffets
mögliche Solobuffets
Elektrischer Gesamtanschlußwert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

Kaltbuffets – dazu Aufsätze aus Tabelle Seite 22 auswählen Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

Länge		1270 mm	1770 mm	2270 mm		
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.		
Variante KA01	Kühlwanne 3 x 1/1-210 mm / Offener Schrank	73 53 01 01			W	0,255
Variante KA02	Kühlwanne 4 x 1/1-210 mm / Offener Schrank		73 53 02 02		W	0,290
Variante KA03	Kühlwanne 5 x 1/1-210 mm / Offener Schrank			73 53 03 03	W	0,350
Variante KA04	Kühlwanne 3 x 1/1-210 mm / Flügelt. Schrank	73 53 01 04			WS	0,255
Variante KA05	Kühlwanne 4 x 1/1-210 mm / Flügelt. Schrank		73 53 02 05		WS	0,290
Variante KA06	Kühlwanne 5 x 1/1-210 mm / Flügelt. Schrank			73 53 03 06	WS	0,350
Variante KA07	Kühlwanne 4 x 1/1-210 mm / Kühlschr. 1 x 2/1		73 53 02 07			0,904
Variante KA08	Kühlwanne 5 x 1/1-210 mm / Kühlschr. 2 x 2/1			73 53 03 08		1,009
Variante KA09	Kühlwanne 3 x 1/1-45 mm / Offener Schrank	73 53 01 09			W	0,255
Variante KA10	Kühlwanne 4 x 1/1-45 mm / Offener Schrank		73 53 02 10		W	0,255
Variante KA11	Kühlwanne 5 x 1/1-45 mm / Offener Schrank			73 53 03 11	W	0,255
Variante KA12	Kühlwanne 3 x 1/1-45 mm / Flügelt. Schrank	73 53 01 12			WS	0,255
Variante KA13	Kühlwanne 4 x 1/1-45 mm / Flügelt. Schrank		73 53 02 13		WS	0,255
Variante KA14	Kühlwanne 5 x 1/1-45 mm / Flügelt. Schrank			73 53 03 14	WS	0,255
Variante KA15	Kühlwanne 4 x 1/1-45 mm / Kühlschr. 1 x 2/1		73 53 02 15			0,779
Variante KA16	Kühlwanne 5 x 1/1-45 mm / Kühlschr. 2 x 2/1			73 53 03 16		0,779
Variante KA17	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Offener Schrank	73 53 01 17			W	1,223
Variante KA18	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Offener Schrank		73 53 02 18		W	1,906
Variante KA19	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Flügelt. Schrank	73 53 01 19			WS	1,223
Variante KA20	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Flügelt. Schrank		73 53 02 20		WS	1,906
Variante KA21	Kaltbuffet für Kühlvitrine / Kühlschr. 1 x 2/1		73 53 02 21			2,100
Variante KA22	Granitabdeckung gekühlt / Offener Schrank	73 53 01 22			W	0,255
Variante KA23	Granitabdeckung gekühlt / Offener Schrank		73 53 02 23		W	0,350
Variante KA24	Granitabdeckung gekühlt / Offener Schrank			73 53 03 24	W	0,350
Variante KA25	Granitabdeckung gekühlt / Flügelt. Schrank	73 53 01 25			WS	0,255
Variante KA26	Granitabdeckung gekühlt / Flügelt. Schrank		73 53 02 26		WS	0,350
Variante KA27	Granitabdeckung gekühlt / Flügelt. Schrank			73 53 03 27	WS	0,350
Variante KA28	Granitabdeckung gekühlt / Kühlschr. 1 x 2/1		73 53 02 28			0,904
Variante KA29	Granitabdeckung gekühlt / Kühlschr. 2 x 2/1			73 53 03 29		0,904

Kühlvitrinen und Buffets – wählen Sie zur Vitrine das Buffet

Länge		1270 mm	1770 mm		
Bezeichnung	Typ	Best.-Nr.	Typ	Best.-Nr.	
Aufsatzkühlvitrine	-	-	KVL 6 x 2/1	83 03 01 07	
Aufsatzkühlvitrine	-	-	KV2R 6 x 2/1	83 03 01 11	
Aufsatzkühlvitrine	-	-	KV2K 6 x 2/1	83 03 01 13	
Glasvitrine	G-12800-10 (1 x 2/1)	83 03 01 16	G-14800-10 (2 x 2/1)	83 03 01 18	1-etagig
Glasvitrine	G-23800-10 (1 x 2/1)	83 03 01 22	G-26800-10 (2 x 2/1)	83 03 01 24	2-etagig
Glas-Edelstahlvitrine	GE-12800-0 (1 x 2/1)	83 03 01 28	GE-14800-0 (2 x 2/1)	83 03 01 30	1-etagig
Glas-Edelstahlvitrine	GE-23800-0 (1 x 2/1)	83 03 01 34	GE-26800-0 (2 x 2/1)	83 03 01 36	2-etagig
Acrylvitrine gerade Form	A-12800-0 (1 x 2/1)	83 03 01 40	A-14800-0 (2 x 2/1)	83 03 01 42	1-etagig
Acrylvitrine gerade Form	A-23800-0 (1 x 2/1)	83 03 01 46	A-26800-0 (2 x 2/1)	83 03 01 48	2-etagig
Acrylvitrine 10° Schräge	A-12800-10 (1 x 2/1)	83 03 01 52	A-14800-10 (2 x 2/1)	83 03 01 54	1-etagig
Acrylvitrine 10° Schräge	A-23800-10 (1 x 2/1)	83 03 01 58	A-26800-10 (2 x 2/1)	83 03 01 60	2-etagig

Serienmäßig Beleuchtung in der oberen Etage.

Optional ist bei G-, GE- und A-Vitrinen eine zusätzliche Beleuchtung auf jeder Etage möglich (Mehrpreis).

Erläuterung: G = Glas / GE = Glas + Edelstahl / A = Acrylglas

12800-10 = 1etagig / 2 Klappen / 800 Buffetbreite / 10° Neigung Gästeseite

(1 x 2/1), (2 x 2/1) = Grundfläche Vitrine

26800-0 = 2etagig / 6 Klappen / 800 Buffetbreite / Gästeseite senkrecht

siehe Variante KA 17 – KA 21
Kühlmaschine im Buffet enthalten

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Front-Cooking
Kochen vor dem Gast

Buffet »Front Cooking« – vor dem Gast kochen mit 2, 3 oder 4 Varithek-Elementen im Einbausystemträger EST.

Heißhalten, woken und kochen mit Induktion, grillen, fritieren, crepen, kühl halten, Abb. 14.1 – all das ist möglich mit dem einzigartigen Varitheksystem.

Bestücken Sie den Systemträger nach Bedarf (2, 3 oder 4 Elemente) – nehmen Sie dafür bitte den Spezialprospekt Varithek zur Hand.

Hinweis: Die elektrische Gesamtleistung eines Buffets ist auf 10,5 kW begrenzt (pro Phase 3,5 kW). Falls die gewünschten Anforderungen darüber liegen, fragen Sie bitte an. Abb. 14.1.1 mit niedrigem Kühlschrankschrank, wahlweise auch ohne Schrank, Flügeltürschrank, Kühlschrankschrank.

Aufsatz: Für Front-Cooking gibt es nur den vorne geschlossenen Aufsatz mit Tellerscheiben. Wir empfehlen Ihnen den Einsatz eines extra Dunstabzugsystems, bei Einsatz eines Grills absolut erforderlich.

**Buffet Front-Cooking – dazu Aufsatz aus Tabelle Seite 22 auswählen
– dazu Varithek-Elemente aus Spezialprospekt
»Das innovative Varitheksystem ...« auswählen**

Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

Länge			1270 mm	1770 mm	2270 mm
Variante	Bezeichnung		Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante FC01	2 Varithek-Elemente / Ohne Schrank		73 56 01 01		
Variante FC02	3 Varithek-Elemente / Ohne Schrank			73 56 02 02	
Variante FC03	4 Varithek-Elemente / Ohne Schrank				73 56 03 03
Variante FC04	2 Varithek-Elemente / Offener Schrank		73 56 01 04		
Variante FC05	3 Varithek-Elemente / Offener Schrank			73 56 02 05	
Variante FC06	4 Varithek-Elemente / Offener Schrank				73 56 03 06
Variante FC07	2 Varithek-Elemente / Flügelt. Schrank		73 56 01 07		
Variante FC08	3 Varithek-Elemente / Flügelt. Schrank			73 56 02 08	
Variante FC09	4 Varithek-Elemente / Flügelt. Schrank				73 56 03 09
Variante FC10	3 Varithek-Elemente / Kühlschrankschrank 1 x 2/1			73 56 02 10	
Variante FC11	4 Varithek-Elemente / Kühlschrankschrank 2 x 2/1				73 56 03 11

Elektrischer Gesamtanschlusswert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

Je nach ausgewählter Varithek-Bestückung

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Getränkedbuffet

Getränkedbuffet

– zur Bereitstellung und Selbstbedienung von Getränken, Abb. 15.1 mit Containerroller mit 4 Bockrollen für max. 4 KEG- und 1 CO₂ Flasche; für Premix oder Postmix, Ober- oder Untertheckenkühlung. Containerroller mit Blende, Installationsfach mit Flügeltüren, bei wandstehender Ausführung.

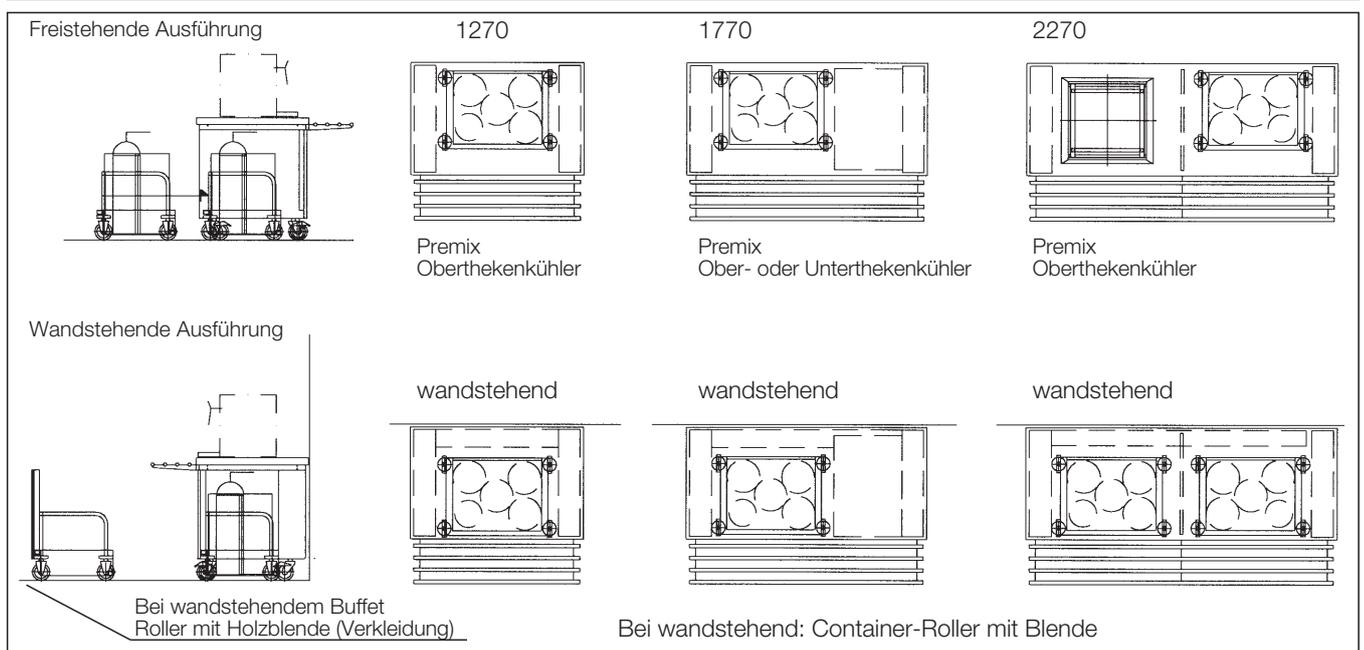
Nach Wahl mit oder ohne Einbauspende EPO-Q 1/1. Bitte fragen Sie an, wenn Ihr Bedarf über den serienmäßig angebotenen hinaus geht.



Getränkedbuffet Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

mögliche Wandbuffets
mögliche Solobuffets
Elektrischer Gesamtschlüsselwert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

Länge		1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.	
Variante GT01	Ohne Einbauspende (ohne Containerrolli)	73 54 01 01	73 54 02 01	73 54 03 01	W
Variante GT02	Mit Einbauspende EPO-Q 1/1			73 54 03 02	W
	Containerrolli	(Platz für 1 Rolli)	(Platz für 1 Rolli)	(Platz für 2 Rollis)	Je nach bauseits zu lieferndem Durchlaufkühler
	Mehrpreis für Schrankraum bei Einbau eines Untertheckenkühlers				
	Mehrpreis für Verkleidung des Containerrollis bei Wandaufstellung inkl 2 Griffe und Befestigungskonsolen				



Rieber

Rolling Buffet Design '99

Neutralbuffet + Zwischenbuffet

Neutralbuffet

– als vielseitig einsetzbares
Möbel ohne direkte Funktion,

glatte Arbeitsfläche, kann mit jeder Art Aufsatz versehen werden, wahlweise mit Tellerablage 16.1.1, offenem Schrank oder Flügeltürschrank. Abb. 16.1 Länge 1770 mm.

Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im CN-Bord.



mögliche Wandbuffets
mögliche Solobuffets
Elektrischer Gesamtschlußwert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

Neutralbuffet – dazu Aufsätze aus Tabelle Seite 22 auswählen
Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

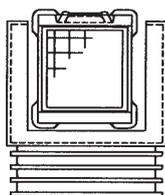
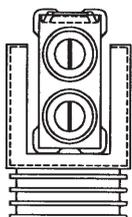
Länge		1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.	
Variante NE01	Tellerablage	73 50 01 01	73 50 02 01	73 50 03 01	WS
Variante NE02	Offener Schrank	73 50 01 02	73 50 02 02	73 50 03 02	W
Variante NE03	Flügeltürenschrank	73 50 01 03	73 50 02 03	73 50 03 03	WS

Je nach
Stromentnahme
Steckdosen

Zwischenbuffet

– zum Einfahren eines Röhren-
oder Korbspenders in den

Funktionsablauf. Nischenbreite
820 mm und 1050 mm. Zum
Anschluß der mobilen Geräte mit 1
230 V Steckdose ausgerüstet.
Abb. 16.2.1 mit Röhrenstapler.



Länge		820 mm	1050 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante ZW01		73 57 01 01	73 57 02 01	

o. elektri-
schen
Anschluß

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Einfahrbuffet

Einfahrbuffet – zum Integrieren von Zubringerwagen und Spendern in den Funktionsablauf.

Zum Anschluß der mobilen Geräte mit je 2 230 V Steckdosen ausgerüstet. Kombinationsmöglichkeiten siehe untere Zeichnung 17.1 Abb 17.1.1 mit ZUB-3.

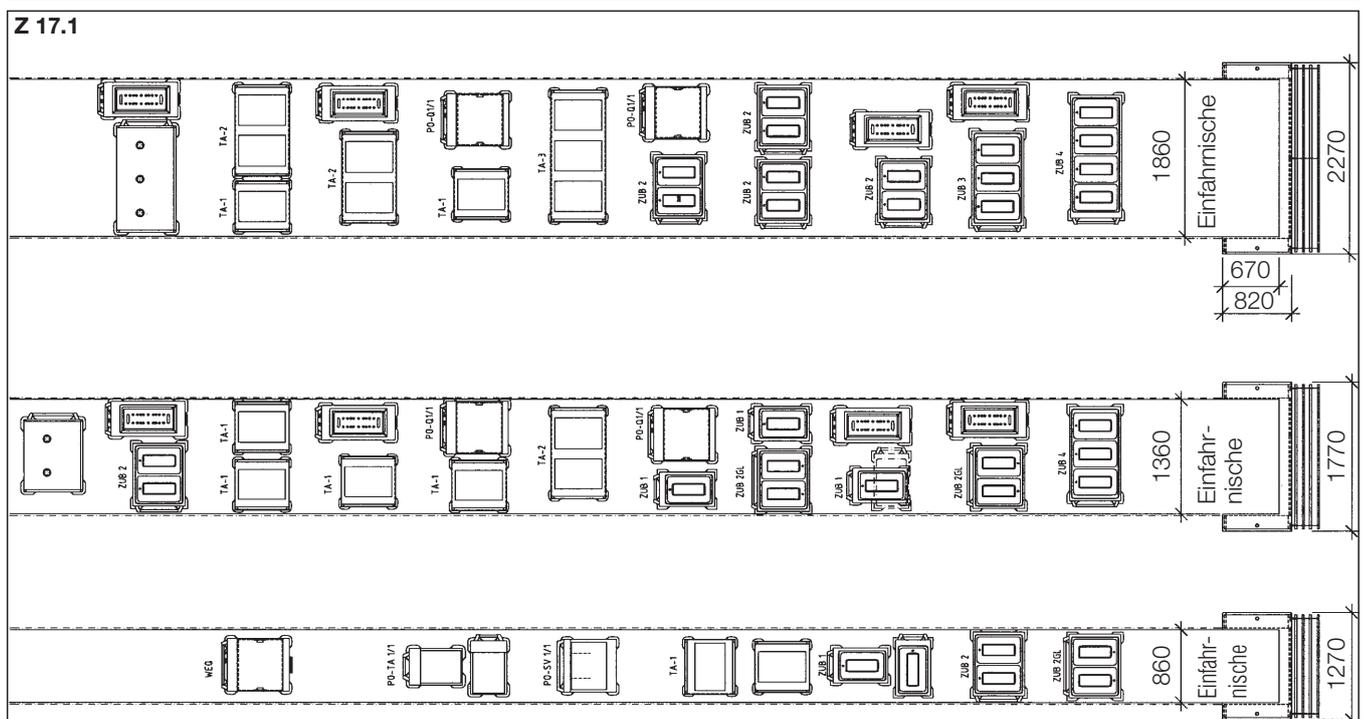
Aufsatz nach Wahl, 1-etagig, 2-etagig, offen, geschlossen, auf Wunsch mit Licht/Wärme im CN-Bord.



Elektrischer Gesamtanschlußwert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

Einfahrbuffet – dazu Aufsätze aus Tabelle Seite 22 auswählen Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

Länge		1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Je nach Stromentnahme Steckdosen
Variante EF01		7351 01 01	7351 02 01	7351 03 01	



Rieber

Rolling Buffet Design '99

Kassenbuffet

Kassenbuffet

– in 2 Längen und Ausführungen.

Entweder nur mit 1 Kassentisch bei dem 2 Kabel-Durchführungen angebracht sind oder noch mit einer zusätzlichen Ablage rückwärts mit darunterliegendem Schrank. Mit 2 Steckdosen 230 V.

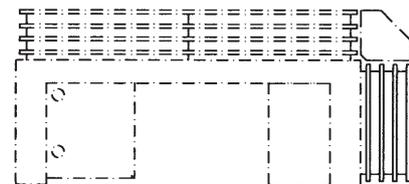
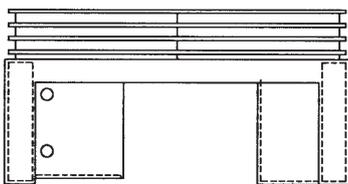
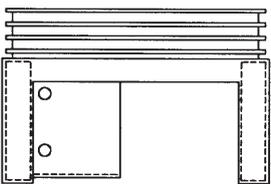
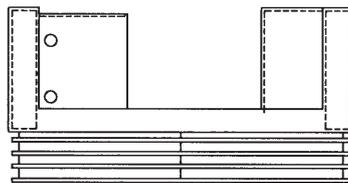
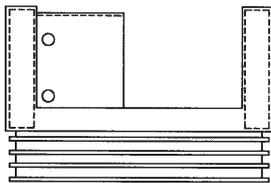
Sonderausführung: Zusätzlich mit stirnseitiger Tabletrutsche, mit Einsatz über Eck.



Z 18.1

1770

2270



Beispiel: Tabletrutsche stirnseitig

Kassenbuffet – ohne Aufsätze

Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

Länge		1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.	
Variante KS01	Links		73 55 02 01		Elektrischer Gesamtschlußwert kW (ohne Stromentnahme Steckdosen)
Variante KS02	Rechts		73 55 02 02		
Variante KS03	Links			73 55 03 03	
Variante KS04	Rechts			73 55 03 04	

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Eckbuffet

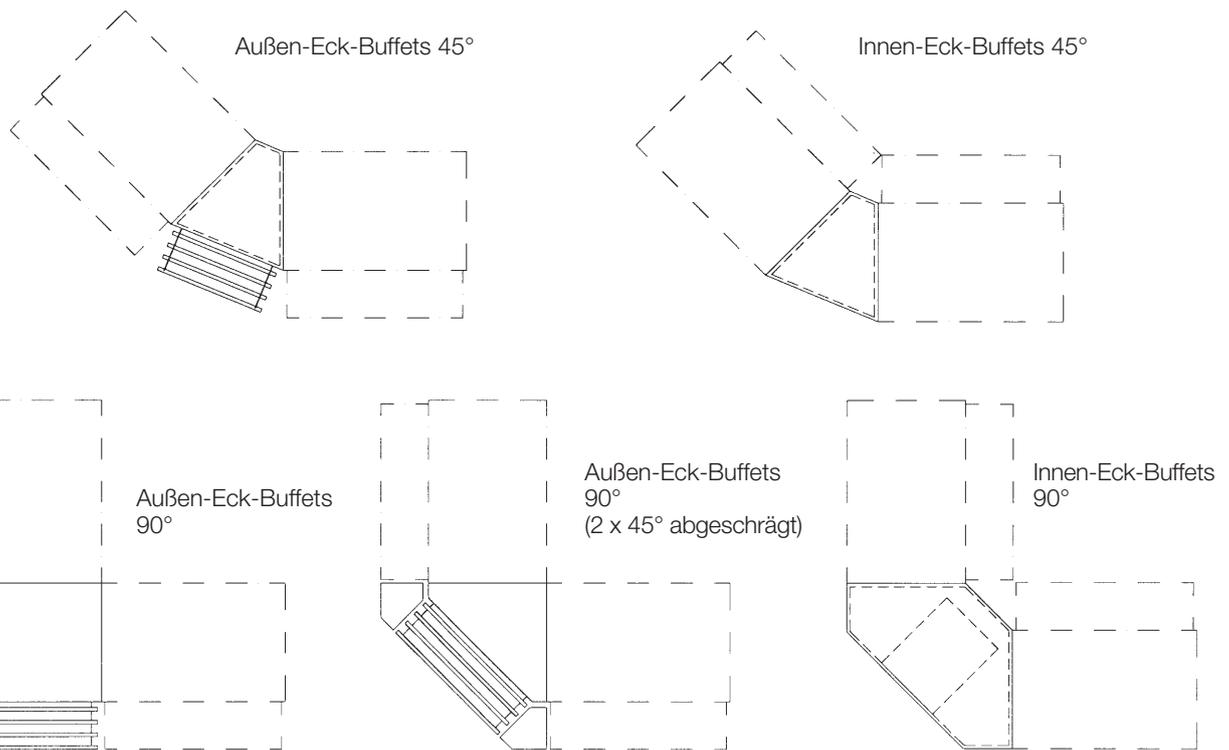
Eckbuffet

– zur Ergänzung oder Gestaltung von 90° oder 45° Anlagen. Außer Innen-Eck-Buffet 90° alle Buffets ringsum als geschlossener Holz-Unterbau. Tabletrutschen sind abklappbar. **Achtung bitte:** Form und Schwerpunkt der Buffets birgt eine gewisse Kippgefahr in nicht ein- oder angebautem Zustand mit sich. Z 19.1 zeigt die möglichen Varianten. Eckbuffets müssen mechanisch gekuppelt sein. Kein Stromanschluß.

19.1



Z 19.1



Eckbuffet – ohne Aufsätze

Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern

Elektrischer Gesamtanschlußwert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.
Variante EC01	45° außen	73 58 01 01
Variante EC02	90° außen	73 58 01 02
Variante EC03	90° außen abgeschrägt	73 58 01 03
Variante EC04	45° innen	73 58 01 04
Variante EC05	90° innen mit Flügeltürschrank	73 58 01 05

o. elektrischen
Anschluß

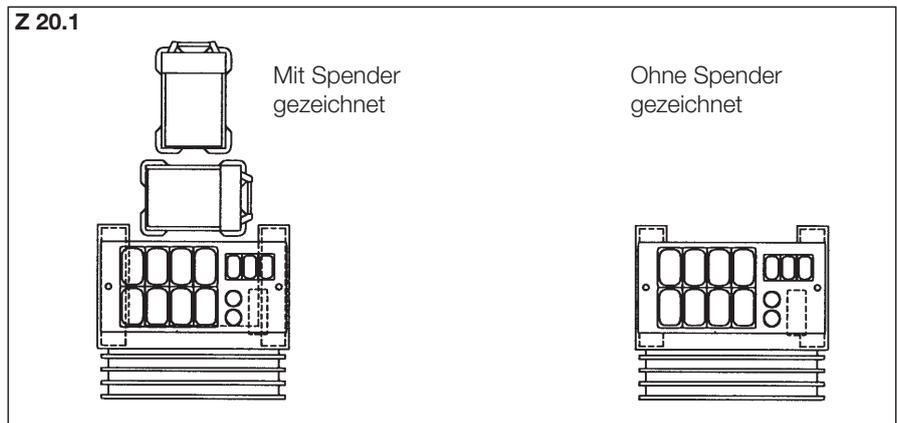
Rieber

Rolling Buffet Design '99

Tablett-Besteckbuffet

Tablett-Besteck Buffet – zur Bereitstellung von Bestecken, Servietten, Gewürzen und Tablett.

8 Besteckbehälter für je 100 Besteckteile, 3 kleine Behälter, 2 zusätzliche Besteckköcher und ein angehängter Serviettenspender machen dieses Buffet zu einer fertigen Station. Tablettspender zum Einfahren nicht im Lieferumfang.



Tablett-Besteck Buffet **mit Aufsatz** Längen, Best.-Nummern

Länge		1270 mm	1770 mm	2270 mm
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante TB01		73 59 01 01		

Elektrischer Gesamtanschlußwert kW
(ohne Stromentnahme Steckdosen)

o. elektrischen Anschluss

Rieber

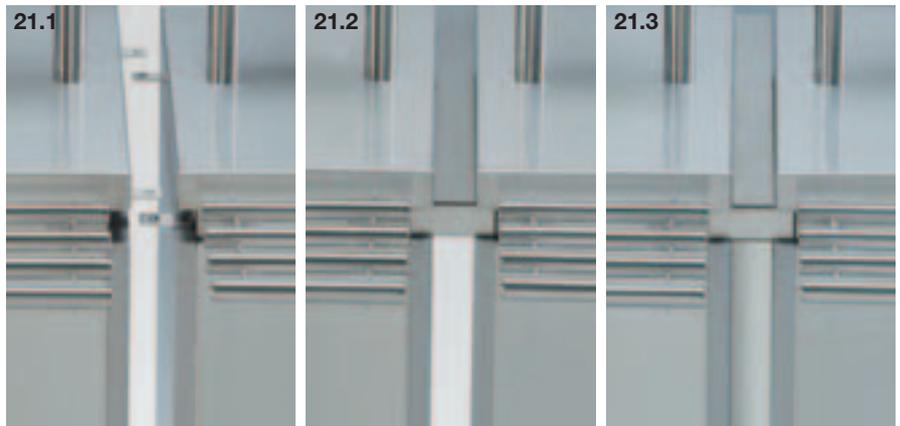
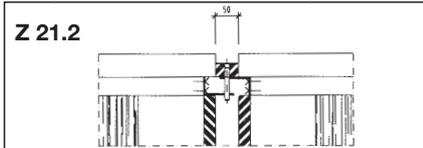
Rolling Buffet Design '99

Verbindungssteile
Elektrische Anschlüsse

Verbindungssteile – zum Kuppeln der Buffets

ohne Verblendung des Buffet-Zwischenraumes wie Abb. 21.2 = VB01 oder mit Verblendung des Zwischenraumes wie Abb. 21.3 = VB02.

Kupplung aus Edelstahl, Verblendung aus Holz, farblich angepaßt.



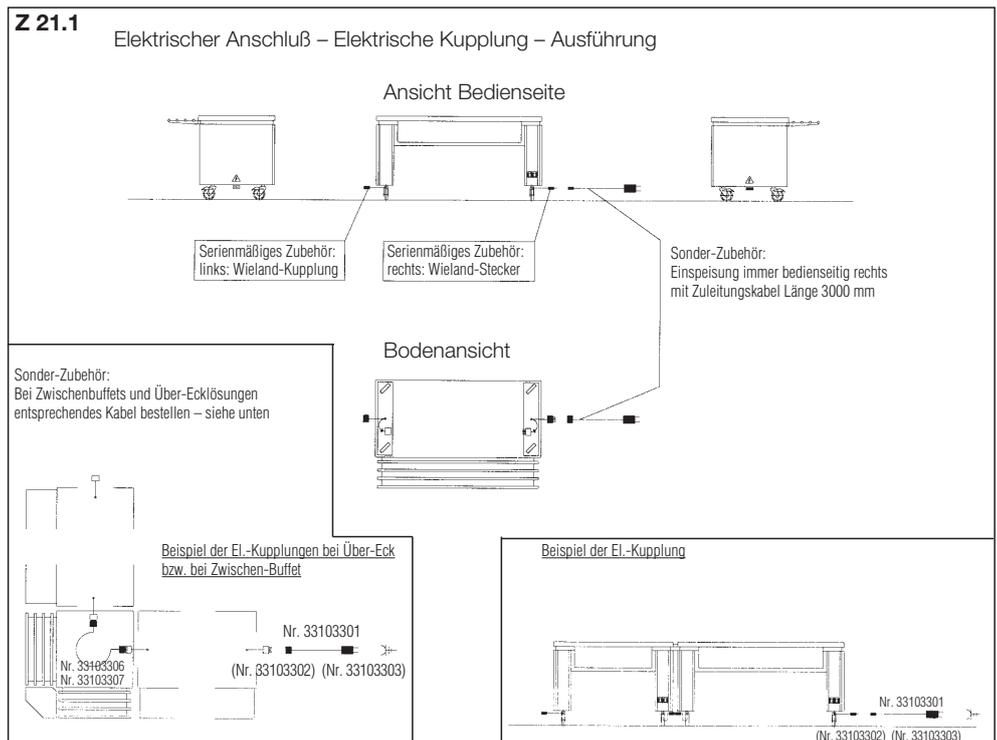
Verbindungssteile Best.-Nummer

Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.
Variante VB01	Kupplung	73 60 01 01
Variante VB02	Kupplung mit Verblendung	73 60 01 02

Elektrische Anschlüsse

Alle Buffets sind mit eigener »Bord-Elektrik« ausgestattet. Ausnahme: Zwischen- und Eckbuffets. Diese werden durch Verbindungskabel überbrückt. Alle anderen Buffets sind nacheinander elektrisch kuppelbar. Beginnend über Zuleitungskabel zur rechten Stirnseite (bedienseitig gesehen) des ersten Buffets. Danach von Buffet zu Buffet kuppeln.

Achtung! Max. 10,5 kW (3,5 pro Phase) können so verkuppelt werden. Zählen Sie nicht nur den Buffetwert sondern auch alle eingestellten bzw. beizustellenden Geräte.



Elektrische Verbindungssteile Länderausführungen Best.-Nummer

Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr. für Kabellänge
Variante EA01	Zuleitungskabel 3000 mm, CEE-Stecker/16 A 400 V	33 10 33 01 bis max. 10,5 kW	33 10 33 99 } bitte gewünshtes Maß angeben
Variante EA02	Zuleitungskabel 3000 mm, Schuko-Stecker/16 A 230 V	33 10 33 02 bis max. 3,5 kW	
Variante EA03	Zuleitungskabel 3000 mm, Schweizer-Stecker/10 A 400 V	33 10 33 03 bis max. 6,5 kW	
Variante EA04	Kupplungsleitung 1000 mm	33 10 33 06	
Variante EA05	Kupplungsleitung 2000 mm	33 10 33 07	

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Aufsätze

Aufsätze

müssen dazugewählt werden.
1-etagig oder 2-etagig? Nur Licht
oder Licht und Wärme. Durchreiche
geschlossen oder Durchreiche 150
oder 275 mm?
Das CN-Bord (Z 1) im Aufsatz liegt
flächenbündig zum waagrechten
Glasbord. Es kann mit einer Langfeld-
leuchte (Z 2) oder mit Licht und
Wärme (Z 3) ausgerüstet sein.

22.1



Varianten, Ausstattungen, Längen, Best.-Nummern



Aufsatz 1-etagig Durchreiche geschlossen

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AA01	Glasbord / Hustenschutz	73 70 01 01	73 70 02 01	73 70 03 01
Variante AA02	Glasbord / Hustensch. m. Beleuchtung	73 70 01 02	73 70 02 02	73 70 03 02
Variante AA03	Glasbord / Hustensch. m. Wärme/Beleuchtung	73 70 01 03	73 70 02 03	73 70 03 03



Aufsatz 1-etagig Durchreiche 150 mm

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AB01	Glasbord / Hustenschutz	73 71 01 01	73 71 02 01	73 71 03 01
Variante AB02	Glasbord / Hustensch. m. Beleuchtung	73 71 01 02	73 71 02 02	73 71 03 02
Variante AB03	Glasbord / Hustensch. m. Wärme/Beleuchtung	73 71 01 03	73 71 02 03	73 71 03 03



Aufsatz 1-etagig Durchreiche 275 mm

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AC01	Glasbord / Hustenschutz	73 72 01 01	73 72 02 01	73 72 03 01
Variante AC02	Glasbord / Hustensch. m. Beleuchtung	73 72 01 02	73 72 02 02	73 72 03 02
Variante AC03	Glasbord / Hustensch. m. Wärme/Beleuchtung	73 72 01 03	73 72 02 03	73 72 03 03



Aufsatz 1-etagig »Solo« Durchreiche 275 mm

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AD01	Glasbord / Hustenschutz	73 73 01 01	73 73 02 01	73 73 03 01
Variante AD02	Glasbord / Hustensch. m. Beleuchtung	73 73 01 02	73 73 02 02	73 73 03 02
Variante AD03	Glasbord / Hustensch. m. Wärme/Beleuchtung	73 73 01 03	73 73 02 03	73 73 03 03



Aufsatz 2-etagig Durchreiche geschlossen

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AE01	Glasbord / Hustenschutz	73 74 01 01	73 74 02 01	73 74 03 01
Variante AE02	Glasbord / Hustensch. m. Beleuchtung	73 74 01 02	73 74 02 02	73 74 03 02
Variante AE03	Glasbord / Hustensch. m. Wärme/Beleuchtung	73 74 01 03	73 74 02 03	73 74 03 03



Aufsatz 2-etagig Durchreiche 150 mm

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AF01	Glasbord / Hustenschutz	73 75 01 01	73 75 02 01	73 75 03 01
Variante AF02	Glasbord / Hustensch. m. Beleuchtung	73 75 01 02	73 75 02 02	73 75 03 02
Variante AF03	Glasbord / Hustensch. m. Wärme/Beleuchtung	73 75 01 03	73 75 02 03	73 75 03 03



Aufsatz 2-etagig Durchreiche 275 mm

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AG01	Glasbord / Hustenschutz	73 76 01 01	73 76 02 01	73 76 03 01
Variante AG02	Glasbord / Hustensch. m. Beleuchtung	73 76 01 02	73 76 02 02	73 76 03 02
Variante AG03	Glasbord / Hustensch. m. Wärme/Beleuchtung	73 76 01 03	73 76 02 03	73 76 03 03



Aufsatz 1-etagig Front-Cooking

Länge	1270 mm	1770 mm	2270 mm	
Variante	Bezeichnung	Best.-Nr.	Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante AH01	Hustenschutz / Teller-Präsentierscheiben	73 77 01 01	73 77 02 01	73 77 03 01

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Brötchenspender
Regale

Brötchenspender

als wichtiges Zubehör, gibt es in 3 Ausführungen aus Acrylglas, glas-klar 10/8 mm dick, steckbar. Deckel perforiert und mit einem stabilen Scharnier ausgeführt. Leicht zu reinigen.

Abb. 23.1 = 37 15 02 07

Abb. 23.2 = 37 15 02 08

Abb. 23.3 = 37 15 02 04

Die Form der Brötchenspender wurde den Vitrinen Seite 12 angepaßt.



Varianten, Best.-Nummern

Variante	Bezeichnung	Abmessung L x B x H	Ausführung	Best.-Nr.
Variante ZB01	Brötchenspender	375 x 710 x 705	Gästeseite 10° geneigt	79 17 03 12
Variante ZB02	Brötchenspender	375 x 710 x 705	Dach halbseitig 10° angeschrägt	79 17 03 11
Variante ZB03	Brötchenspender	375 x 710 x 705	Gästeseite senkrecht	79 17 03 10
Variante ZB04	Brötchenspender	375 x 710 x 503	Gästeseite 10° geneigt	79 17 03 06
Variante ZB05	Brötchenspender	375 x 710 x 503	Dach halbseitig 10° angeschrägt	79 17 03 05
Variante ZB06	Brötchenspender	375 x 710 x 503	Gästeseite senkrecht	79 17 03 04

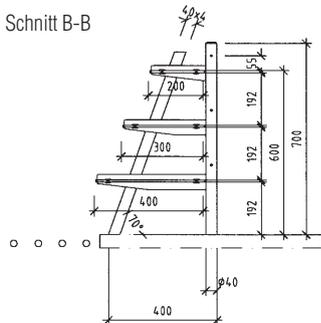
Regale

in 3 Varianten aus
Edelstahl, Glas, Acrylglas

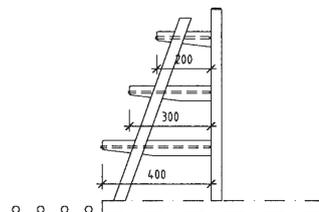
Z 23.1

Gläserregal
Variante RG01

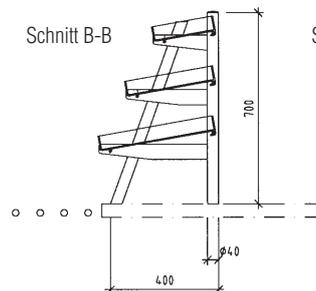
Schnitt B-B



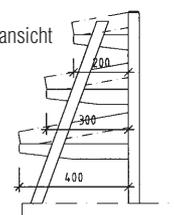
Seitenansicht



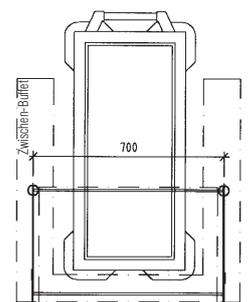
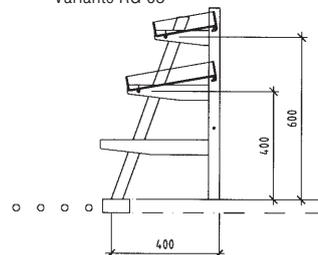
Schnitt B-B



Seitenansicht



Menagenregal
Variante RG 03



Varianten, Best.-Nummer

Variante	Bezeichnung	Länge	
		400 mm	700 mm
		Best.-Nr.	Best.-Nr.
Variante RG01	Gläserregal	73 79 01 01	73 79 02 01
Variante RG02	Süßwarenregal	73 79 01 02	73 79 02 02
Variante RG03	Menagenaufsatz		73 79 02 03
Variante RG04	Besteckbox 4-teilig Tischmodell		79 01 01 01

Rieber

Rolling Buffet Design '99

Zusammenstellung – Anfrage

Im Baukastensystem planen – On line und Free Flow

Mit dem modularen Programm Rolling Buffet Design '99 lassen sich Buffets für Buffet komplexe, aber auch individuelle Speisen- und Getränkeausgaben zusammenstellen. Genauso funktionell wie maßgeschneidert, aber ungleich schneller in der Realisierung.

Bitte beachten Sie diese Hinweise:

- Nennspannung aller elektrisch betriebenen Buffets 3 N AC 400 V 50 Hz
- fast alle Buffets werden in 3 Längen und mit verschiedenen Unterbauten angeboten
- ein Buffet besteht aus dem Korpus und muß je nach Funktion mit einem Aufsatz oder einer Vitrine ergänzt werden; für beide Positionen müssen Bestellnummern angegeben werden
- viele Buffets sind in wandstehender Ausführung möglich (in der Tabelle mit »W« bezeichnet, die Bedienungsseite wird hier mit der Gästeseite kombiniert, Beschreibung anfordern)
- viele Buffets sind in Solo Ausführung möglich, also mit 2 Gästeseiten ausgestattet (in der Tabelle mit »S« bezeichnet, Beschreibung anfordern)

Verwenden Sie am besten für Anfrage/Bestellung dieses Formblatt.

Kreuzeln Sie »Ausstattung grundsätzlich«.

Die Option **Standardausführung ist fettgedruckt.**

Im **Anfrage-/Bestellvordruck** notieren Sie bitte die Buffettypen.

Weichen die Ausstattungswünsche von der Standardausführung ab, erhalten Sie von uns ein spezielles Angebot.

Adresse

Datum

Wunsch-Lieferdatum

Ausführung grundsätzlich (Standardausführung fett gedruckt)

Bauart	<input type="radio"/>	fahrbar Rollen	
	<input type="radio"/>	stehend Füße	
	<input type="radio"/>	stehend Füße mit Edelstahlblende	
Abdeckung	<input type="radio"/>	Edelstahl	
	<input type="radio"/>	Stein	Materialbeschreibung Stein _____
Tablettrutsche	<input type="radio"/>	Edelstahl Rundrohr Ø 25 mm	
	<input type="radio"/>	Edelstahlblech	
	<input type="radio"/>	Holz furnier Buche	Materialbeschreibung Holz _____
Verkleidung Gästeseite	<input type="radio"/>	Holz furnier RAL 9011 graphitschwarz	
	<input type="radio"/>	Edelstahl	Materialbeschreibung Schicht-
	<input type="radio"/>	Schichtpressstoff	pressstoff _____
Verkleidung Stirnseiten	<input type="radio"/>	MDF RAL 7036 platingrau	Materialbeschreibung
	<input type="radio"/>	Edelstahl	MDF/Holz _____
	<input type="radio"/>	Holz furnier	_____
Steckdosentyp	<input type="radio"/>	Schuko-Kunststoff 230 V	
	<input type="radio"/>	CH-Kunststoff 230 V	
	<input type="radio"/>	GB-Kunststoff 230 V	
	<input type="radio"/>	Sonderausführung	Fabrikat/Typ _____ _____

