



thermoport® - gerechtentransportbak

CE

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



Neem de handleiding in acht
Originele handleiding

DOWNLOAD: GEBRUIKERSHANDLEIDINGEN

QR-code bij het typeplaatje



NL

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

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

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



Inhoudsopgave

1	Revisieopsomming.....	4
2	Belangrijke aanwijzingen.....	4
2.1	De onderdelen van de technische documenten	4
2.2	Gebruik van de handleiding	5
2.3	Weergaveconventies in de tekst	6
2.4	Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen.....	6
2.5	Tips voor de keuze van de TP voor uw eigen speciale behoefte.....	7
3	Veiligheidsaanwijzingen	8
3.1	Principiële handelwijzen.....	8
3.2	Voor het gebruik van elektrische apparatuur	8
3.3	Plichten van de exploitant	9
3.4	Eisen aan de kwalificatie van het personeel	10
3.5	Persoonlijke veiligheidsuitrusting(PVU) voor het personeel gereedzetten.....	10
3.6	Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen	11
3.6.1	Risico's bij het transport	11
3.6.2	Risico's als gevolg van elektriciteit	13
3.6.3	Risico's van verbrandingen alsook verschroeïng	13
3.6.4	Risico's als gevolg van koelmiddel	14
3.6.5	Risico's verstikkingsgevaar	14
3.6.6	Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen	14
3.6.7	Veiligheids- en bewakingsinrichtingen.....	14
3.6.8	Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst.....	15
3.7	Verwijzing naar aan te houden voorschriften	16
3.8	Verwijzing naar gedrag in noodsituatie	16
4	Gebruiksdoeleinde	17
5	Beschrijving van het apparaat	19
5.1	benaming.....	19
5.2	Technische gegevens	20
5.2.1	Algemene gegevens	20
5.2.2	TP 3000 U verwarmbaar en TP 3000, (van roestvast staal).....	26
5.2.3	TP 2000 U verwarmbaar en TP 2000, (van roestvast staal).....	27
5.2.4	TP 3000 hybrid warm/koud actief en warm/koud passief, (van roestvast staal).....	28
5.2.5	TP 1600 DU verwarmbaar en TP 1600 U verwarmbaar en TP 1600, (van roestvast staal).....	29
5.2.6	TP 1400 U verwarmbaar en TP 1400, (van roestvast staal).....	30
5.2.7	TP 1000 DU en TP 1000 H en TP 1000 N, (van roestvast staal).....	31
5.2.8	TP 105 L, (van roestvast staal)	32
5.2.9	TP actief gekoeld, (verrijdbaar, van roestvast staal).....	33

5.2.10	TP 6000 Maxi voor banket-oplossingen, (verrijdbaar, van kunststof)	35
5.2.11	TP 6000 KB verwarmbaar en TP 6000 K, (van kunststof)	37
5.2.12	TP 4.0 1000 KB circulatielucht en TP 1000 K, (van kunststof).....	38
5.2.13	TP 600 KB en TP 600 K, (van kunststof).....	39
5.2.14	TP 100 K hybrid, TP 100 KB verwarmbaar, TP 100 K, TP 100 KB-CNS, (van kunststof)	40
5.2.15	TP 50 KB verwarmbaar en TP 50 K, (van kunststof)	42
5.3	Verwijzingen naar accessoires.....	43
5.3.1	Transportbeveiliging	43
5.3.2	Transport-/serveerwagens	44
5.3.3	BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360.....	45
5.3.4	De mobiele keuken catering® kitchen	46
5.3.5	CHECK HACCP	46
5.3.6	Uittreksel uit het Rieber-prijzenboek.....	46
6	Van levering tot eerste reiniging: informatie	47
7	Aanwijzingen voor het gebruik	48
7.1	Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik.....	48
7.2	thermoport® vooraf op temperatuur brengen	50
7.3	Temperatuurregeling van de luchtcirculatieverwarming	51
7.3.1	... met bajonetsluiting.....	51
7.3.2	... met kliksluiting	53
7.4	Temperatuurregeling voor TP actief gekoeld, (van roestvast staal).....	54
7.5	Actief koelhouden	55
7.6	Enkele TP kunnen als bain-marie gebruikt worden	55
7.7	Gerechten in bakken doen	55
7.8	Transport van de TP	56
7.9	Reinig de TP dagelijks na het gebruik.....	57
7.10	Stapelings/opslag van de TP	57
7.11	Verwijzing naar toegestane wijzigingen/ombouwingen	58
8	Reiniging, onderhoud en verzorging.....	59
8.1	Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging	59
8.2	Reinigingsmiddelen voor roestvast staal	60
8.3	Kies de correcte reinigingsmethode	61
8.4	Overzicht van de intervallen.....	63
8.5	TP verwarmbaar	64
8.5.1	Montage en demontage van de verwarming.....	64
8.5.2	Houd de verwarming schoon.....	66
8.6	TP actief koelbaar, (van roestvast staal)	66
8.6.1	Montage en demontage van de luchtcirculatieventilator	66
8.6.2	Ventilatioerooster schoon houden	67
8.7	Aanwijzingen voor het reinigen	67
8.8	Aanwijzing m.b.t. de opslag	68
8.9	Apparaat droog gereed houden	68
9	Bedrijfsstoringen/Service.....	69
10	Aansprakelijkheid en garantie	70
11	Adres van de fabrikant	71

1 Revisieopsomming

Revisie	Wijziging
2011-05-06	Eerste uitgave
2012-02-28	VDE netsnoer, pagina 21; draagvermogen van mobiele apparaten; uittreksel uit EG-verklaring van overeenstemming
2013-02-27	Aanvulling veiligheidsaanwijzingen
2013-04-04	Kwaliteitsmanagementmaatregelen uitvoeren
2014-11-05	Gewichten en maximale belading bereikt, veiligheidsaanwijzing gewijzigd, structuur volgens EN 60335-1 gewijzigd
2017-07-05	Aanvullingen: aanpassing aan het prijzenboek Rieber
2017-09-21	Luchtcirculatieverwarming regelbaar; benaming
2017-12-11	Kleine verbeteringen
2019-02-01	Temperatuurverloop volgens EN 12571
2019-11-04_f1	TP 1000 K cool, (van kunststof)
2021-03-10	TP 1600k/2000k/3000k met R290 koelmiddel
2021-04-14	Gevarenwaarschuwing R290
2023-04-04	Nieuwe afbeeldingen
2025-01-13	Koelmiddel voor het koelapparaat

2 Belangrijke aanwijzingen

thermoport® wordt vaak afgekort met TP

2.1 De onderdelen van de technische documenten

De documenten zijn toegankelijk via de QR-code op uw apparaat, typeplaatje.

- Handleiding
- Conformiteitsverklaring
- EU-veiligheidsinformatieblad voor koelmiddelen
- Reinigingsmiddelen voor roestvast staal
- Kies de correcte reinigingsmethode

Verder:

- Reserveonderdelen alsook de vereiste instructies hiervoor.
www.riber.de
Selecteer "→ klantenservice", boven in de weergavebalk.
- U wilt de handleiding aanvullend in een andere taal?
www.riber.de
Selecteer "→ klantenservice", boven in de weergavebalk.
- Informatie over CHECK HACCP
www.riber.de
Selecteer "→ Service" boven in de weergavebalk.

2.2 Gebruik van de handleiding

Deze handleiding bevat belangrijke informatie om het apparaat veilig en vakkundig te kunnen gebruiken.



- Lees de handleiding voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Bewaar de handleiding en geef deze aan de bezitter na u door.

Een compacte handleiding, alternatief bij enkele handleidingen voor deze productvarianten, die gelijksoortige functies bezitten, is een vaak geopperde wens van onze klanten.

Mocht er vanuit uw oogpunt ergens een defect aanwezig zijn, laat dit ons dan zonder aarzeling weten. Wij streven ernaar met uw hulp nog beter te worden.

Hier is ruimte voor uw aantekeningen 😊

Noteer hier de gegevens van uw contactpersoon van de Rieber klantenservice:



2.3 Weergaveconventies in de tekst

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



Zie '...' Kruisverwijzing wordt zo weergegeven.



VOORZICHTIG

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

Het negeren van de aanwijzing kan tot materiële schade leiden.



Gebruikerstip

- Nuttige aanwijzing of tip

2.4 Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen

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

Het symbool waarschuwingsdriehoek symboliseert een 'Algemeen gevaar'.



GEVAAR

verwijst naar een direct **dreigend gevaar**.

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



WAARSCHUWING

verwijst naar een **mogelijk gevaarlijke situatie**.

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



VOORZICHTIG

verwijst naar een mogelijk **schadelijke situatie**.

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

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

thermoport® van kunststof zijn robuust bij veelzijdige transporteisen.

thermoport® van roestvast staal worden graag gezien bij feestelijke gelegenheden.

En hier de voordelen in één oogopslag

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



Zie 'CHECK HACCP, pagina 46

Gebruikte afkortingen

thermoport® wordt vaak afgekort met **TP**

Een klein steuntje voor de type code:

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

3 Veiligheidsaanwijzingen

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

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

3.1 Principiële handelwijzen

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

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

3.2 Voor het gebruik van elektrische apparatuur

Veiligheidsaanwijzingen geciteerd uit EN 60745-1:

Werkplaats

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

Elektrische veiligheid

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

Veiligheid van personen

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

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

Zorgvuldige omgang en gebruik van elektrische apparatuur

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

Service

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

3.3 Plichten van de exploitant

Exploitant

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

Plichten van de exploitant

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

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

Daarbij geldt met name het volgende:

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

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

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

3.4 Eisen aan de kwalificatie van het personeel

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

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



'Aansprakelijkheid en garantie', pagina 70

3.5 Persoonlijke veiligheidsuitrusting(PVU) voor het personeel gereedzetten

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

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

3.6 Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

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

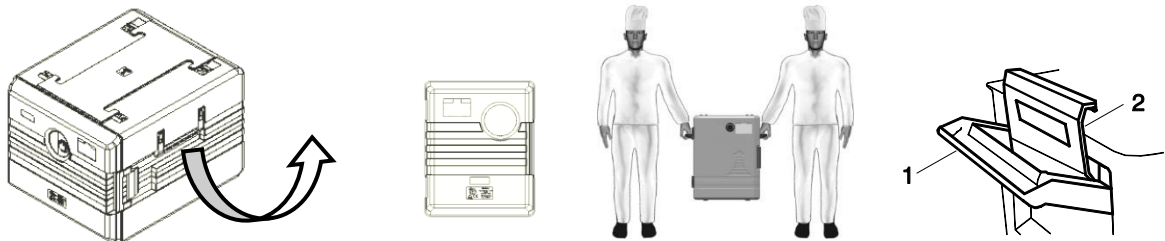
3.6.1 Risico's bij het transport

Draagbare thermoport®

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

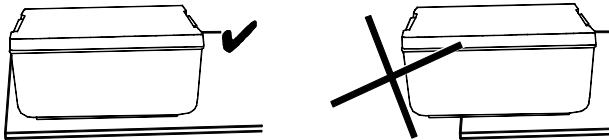


Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43 e.v.,
Paragraaf "MOBIELE APPARATEN" ...de kleine helpers



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

Voorbeeld



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

Verrijdbare thermoport®

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



VOORZICHTIG

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

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

ladingszekering


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

- Borg de lading.



Zie transportbeveiliging in hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

3.6.2 Risico's als gevolg van elektriciteit

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

Risico's bij de omgang met open vloeistoffen alsook gerechten. Vloeistof zou in de luchtcirculatieverwarming of het koelapparaat terecht kunnen komen.

- Vloeistoffen alsook gerechten uitsluitend in gesloten toestand transporteren.
Wij adviseren: gebruik de Gastronormbak alsook thermoplates® met waterdicht steekdeksel van Rieber.
- Transporteer de gevulde TP met elektrische aansluiting in de gebruiksstand.
- Schakel het apparaat altijd spanningsloos voordat u het schoonmaakt en verwijder vervolgens het verwijderbare elektrische verwarmingselement of het verwijderbare koelapparaat. Elektronische onderdelen **licht vochtig afnemen** en met een droge **doek afdrogen**.
- Voor elk transport het elektrische netsnoer losmaken, hierbij de netstekker vastpakken.
- Het elektrische snoer zo doortrekken/leggen, dat gevaren als struikelen, kabel afbreken etc. kan worden vermeden.

Risico's bij verontreinigde verwarming.

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



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

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

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

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

- Gebruik in natte ruimtes geen verlengkabels.

3.6.3 Risico's van verbrandingen alsook verschroeïing

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

3.6.4 Risico's als gevolg van koelmiddel

- **GEVAAR!** Koelmiddel is een uiterst ontvlambaar gas.
- Als u een groot aantal koelapparaten op één plek hebt staan, zorg dan voor goede ventilatie als voorzorgsmaatregel.

3.6.5 Risico's verstikkingsgevaar

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

3.6.6 Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen

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

3.6.7 Veiligheids- en bewakingsinrichtingen

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



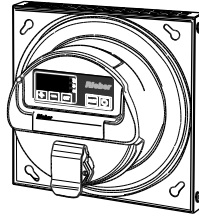
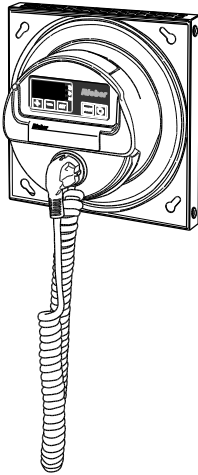
*Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43 e.v.,
Paragraaf "MOBIELE APPARATEN ...de kleine helpers"*

3.6.8 Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst

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

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

Verwarming met bajonetsluiting



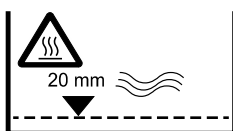
- Op de achterkant wordt gesignaleerd:
- Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar.
 - Heet oppervlak
 - Uit de buurt van vocht houden
 - Handleiding in acht nemen

Verwarming met kliksluiting



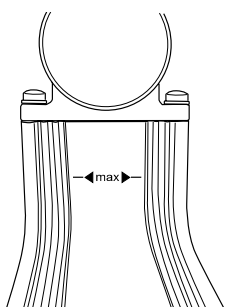
- Op de achterkant wordt gesignaleerd:
- Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar.
 - Heet oppervlak
 - Uit de buurt van vocht houden
 - Handleiding in acht nemen

bain-marie



- Op de bakbovenkant wordt gesignaleerd:
- Heet oppervlak
 - voor het 'nat verwarmen' vult u de bain-marie met 2 cm water

bain-marie



- Op het verwarmingselement wordt gesignaleerd:
- maximale vulhoogte water
 - Heet oppervlak
 - Beschermingsklasse IPX3. Bescherming tegen spatwater tot 60° tegen de loodlijn
 - Handleiding in acht nemen

- H-BM R 0050 → geldt voor TP 50 KB verwarmbaar
- H-BM R 0100 → geldt voor TP100 KB verwarmbaar

Etikettering op het koelapparaat



De beschermkap is verzegeld.
Het koelapparaat is gekenmerkt met een gevaarsymbool.

3.7 Verwijzing naar aan te houden voorschriften

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

Maximale duur van het warmhouden volgens HACCP is 2 uur.

3.8 Verwijzing naar gedrag in noodsituatie

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

Eerste hulp bij verbrandingen, verschroeiingen, kneuzing alsook stroomschok:

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



Gebruikerstip

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

4 Gebruiksdoeleinde

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

▲ Principieel doelmatig gebruik betekent:

- Voor service in catering, hotels en restaurants; ook voor de zorgsector en catering op scholen. Voor het serveren/verdelen van gerechten. Niet bedoeld voor thuisgebruik.
- Gerechten alsook vloeistoffen uitsluitend in gesloten toestand transporteren. Bescherm elektrische thermoport®-apparaten tegen vocht, anders kan er bijvoorbeeld vloeistof in de luchtcirculatieverwarming of -koeling komen. Wij adviseren: Gebruik de bak met waterdicht steekdeksel zoals thermoplates® alsook Gastronombakken van Rieber.
- Transport TP naar gebruikspositie.
- Het dragen / optillen van beladen TP is uitsluitend door hiervoor geschikt en opgeleid personeel toegestaan.
- Het apparaat alleen in een gebruikelijke positie als bij de toepassing transporteren. Wij adviseren: stapel maximaal 2 stapelbare TP op elkaar. Let bij het stapelen erop, dat de geleidingsrails van beide apparaten in elkaar grijpen.
- Ter voorkoming van letsels zoals verbrandingen aan warme oppervlakken is het gebruik in het openbaar uitsluitend onder toezicht toegestaan. Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting tegen verbranden en verschroeien.
- Ter voorkoming van mogelijke verschroeiingen het apparaat horizontaal transporteren. Let op het toegestane vulpeil water aan de hand van de productaanduiding. Open het deksel behoedzaam.
- Voor de reiniging van het verwarmbare apparaat de verwarming demonteren. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico op een elektrische schok.
- TP desgewenst in de warmtekamer of in het koelhuis op temperatuur brengen, tussen +2 °C en +85 °C.
- Het reglementaire gebruik omvat de naleving van de Technische Gegevens.
- De werkverantwoordelijke, bijvoorbeeld de keukenchef, is verantwoordelijk voor het bepalen van het telkens concrete gebruik van de TP.
- Gebruik uitsluitend door hiervoor opgeleid en geschikt bedieningspersoneel toegestaan.

thermoport®

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

thermoport® met luchtcirculatieverwarming

De ventilatie van de stralingswarmte bewerkstelligt een intensieve gelijkmatige luchtstroom.

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

thermoport® met verwarming/stralingswarmte statisch

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

- Voor het geïsoleerde warmhouden van gerechten.

thermoport® voor het koelhouden

Koelhouden via koepellet of TP actief gekoeld.

- Voor het koelhouden van gekoelde gerechten alsook dranken. Gekoeld bewaren bij +2 °C tot +8 °C.
Voeg levensmiddelen toe die zijn voorgekoeld tot bewaar temperatuur.
- Apparaat niet in de buurt van warmtebronnen plaatsen.
- Dagelijks na het gebruik de gerechten naar elders overbrengen of deskundig koelen, het apparaat uitschakelen en reinigen.

Voorkom voorzienbaar foutief gebruik alsook misbruik:

- Bescherm elektrische thermoport®-apparaten tegen vocht, anders kan er bijvoorbeeld vloeistof in de luchtcirculatieverwarming of -koeling komen. Daarom gerechten alsook vloeistoffen uitsluitend in gesloten toestand transporteren.
- Uitsluitend met elkaar passende TP stapelen, anders ontstaan risico's, kantelen alsook omlaagvallen. Beoordeel realistisch en onder eigen verantwoordelijk de toegestane stapelhoogte.
- Zorg ervoor dat de TP stevig staat.
Voorbeeld grootte 1000: Plaats een apparaat vanaf de opstelkant zover naar achteren, dat bij het leegmaken de deur op het opstelvlak kan steunen.
- TP met gesloten deur/deksel en uit het stopcontact getrokken netstekker transporteren.
- Pak bij het losmaken van het netsnoer altijd de netstekker vast. Niet aan het snoer trekken.
- TP niet als plateau voor warme transportbakken gebruiken.
- TP niet gooien, maar behoedzaam hanteren.
- TP niet als trapkrukje gebruiken.
- TP niet op warme haardplaten of schuine vlakken plaatsen.
- TP niet in de oven plaatsen of opwarmen.
- TP niet als ruimteverwarming of -koeling gebruiken.
- De verwarming niet afdekken met doeken of dergelijke.
- thermoport® bij het transport in de positie borgen.



Zie transportbeveiliging in hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

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

- Gebruik de verwarming van de TP verwarmbaar niet op een andere wijze, bijvoorbeeld om andere bakken te verwarmen of als blootliggende ruimteverwarming.

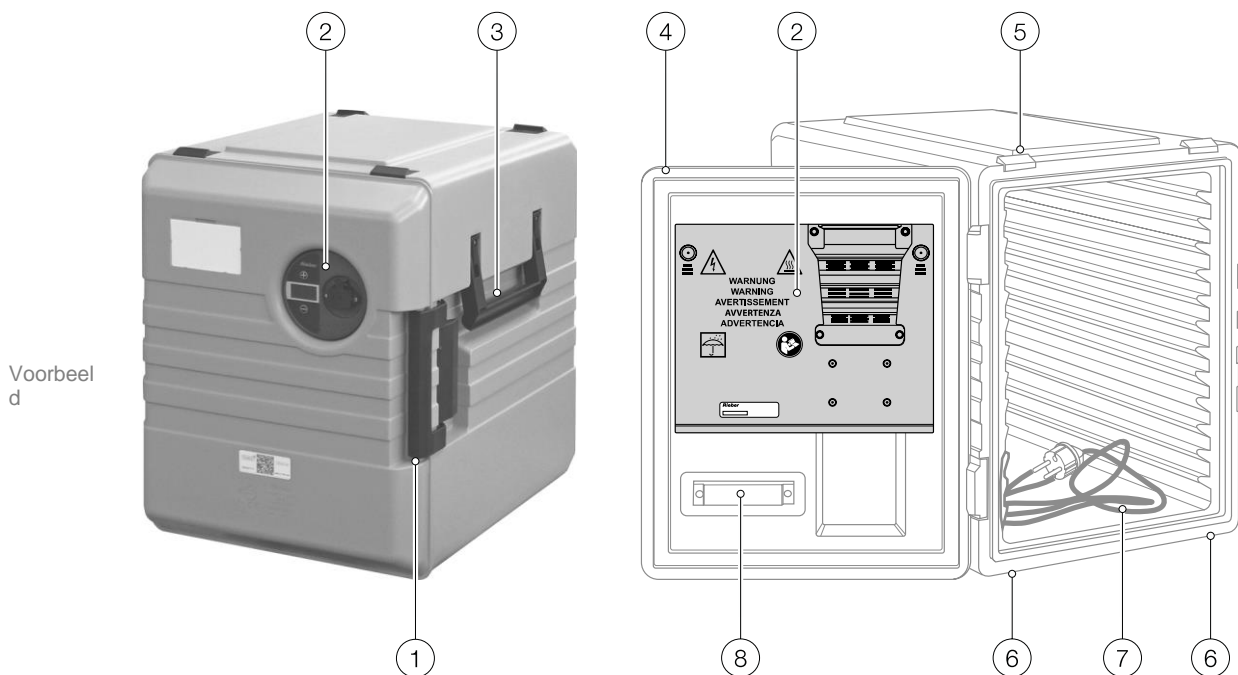
5 Beschrijving van het apparaat

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

5.1 benaming

Benaming van de delen

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



TP 1000 KB verwarmbaar met digitale luchtcirculatieverwarming

- | | | | |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Deurvergrendeling | 6 | Stapelglijrail |
| 2 | luchtcirculatieverwarming | 7 | Netsnoer, inwendig |
| 3 | Greep voor het optillen van het apparaat, aan beide zijden | 8 | CHECK-sensor (optie) |
| 4 | Deur | | |
| 5 | Stapelhoeken | | |

5.2 Technische gegevens

5.2.1 Algemene gegevens

5.2.1.1 Elektrische aansluiting

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

Elektrische aansluiting Snoerlengte ca. 2 m; type H05RN-F 3x1,0 mm²

5.2.1.2 Beschermingsklasse

Beschermingsklasse bij TP verwarmbaar

Beschermingsklasse in gebruikstoestand van de TM bij in het stopcontact gestoken netstekker IPX4 volgens EN 60529
→ Bescherming tegen spatwater rondom

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

Beschermingsklasse bij TP van staal voor het koelhouden met actieve luchtcirculatiekoeling

Beschermingsklasse in gebruikstoestand van de TM bij in het stopcontact gestoken netstekker IPX4 volgens EN 60529
→ Bescherming tegen spatwater rondom

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

5.2.1.3 Behuizing

Behuizing /
deur / deksel

Van chroomnikkelstaal: Corpus dubbelwandig geïsoleerd, van binnen dichtgelast.

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

Temperatuurbestendig van -20 °C tot +85 °C.

Van kunststof: Niet poreuze kunststofhuid, dichtgelast.

Deksel van kunststof past positief, gering kiertje.

Temperatuurbestendig van -20 °C tot +85 °C.

Rijdbaar apparaat

4 stoothoeken. Kunststofrollen wioldiameter 125 mm. 2 stuur- en 2 stuurstoprollen.

Roestvaste staalrollen alsook antistatische banden op aanvraag.

5.2.1.4 Aanduidingen voor de TP verwarmbaar alsook TP actief gekoeld

TP verwarmbaar ¹

Luchtcirculatieverwarming voor TP van roestvast staal.

... met bajonetsluiting

Bestelnr.: 55 05 02 56

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

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



Pagina 51

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met bajonetsluiting

Optie afzonderlijk te bestellen als reserveonderdeel,

Bestelnr.: 55 05 02 55

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

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

→ Betreft: TP 4.0 1000 KB-circulatielucht



Pagina 51

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met kliksluiting

Bestelnr.: 55 05 02 60

Verwarmingstemperatuur tot +85 °C. Er is geen instelmogelijkheid.

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

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



Pagina 53

Luchtcirculatieverwarming voor TP van kunststof.

... met kliksluiting

Optie afzonderlijk te bestellen als reserveonderdeel,

Bestelnr.: 55 05 02 61

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

TP met luchtcirculatieverwarming brengen een gelijkmatige warmteverdeling teweeg.

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



Pagina 53

Oppervlakteverwarming in de bodem en 2/3 hoogte zijdelings

Verwarmingstemperatuur tot +85 °C. Er is geen instelmogelijkheid.

TP met oppervlakteverwarming.

→ Betreft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS

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

Verwarmingselement

Bestelnr.: 55 05 02 14

Verwarmingstemperatuur tot +85 °C. Er is geen instelmogelijkheid.

TP met verwarmingselement

→ Betreft: TP 100 KB, TP 50 KB

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

TP actief gekoeld

Koelhouden

+2 °C tot +8 °C bij gesloten deur

Koelmiddel

Zie informatie op het typeplaatje, QR-code

LET OP/OPMERKING:

TP van staal voor het koelhouden met actieve luchtcirculatiekoeling.

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

In principe kunnen alle TP's passief gekoeld worden met koelpellets.

Koelhouden betekent: Op bewaar temperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.



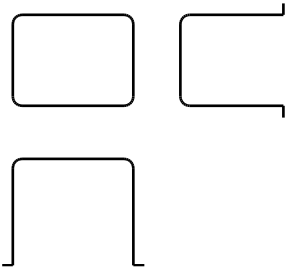
'thermoport® vooraf op temperatuur brengen', pagina 50

¹ Gebruikte afkortingen: zie hoofdstuk 2.5

5.2.1.5 Hygiënische uitvoering

- TP 1600 DU in Hygiënische uitvoering H2
- Alle andere thermoport® in hygiënische uitvoering H3 (DIN 18865-9:1997 serveerinrichtingen, deel 9 wordt nageleefd).

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



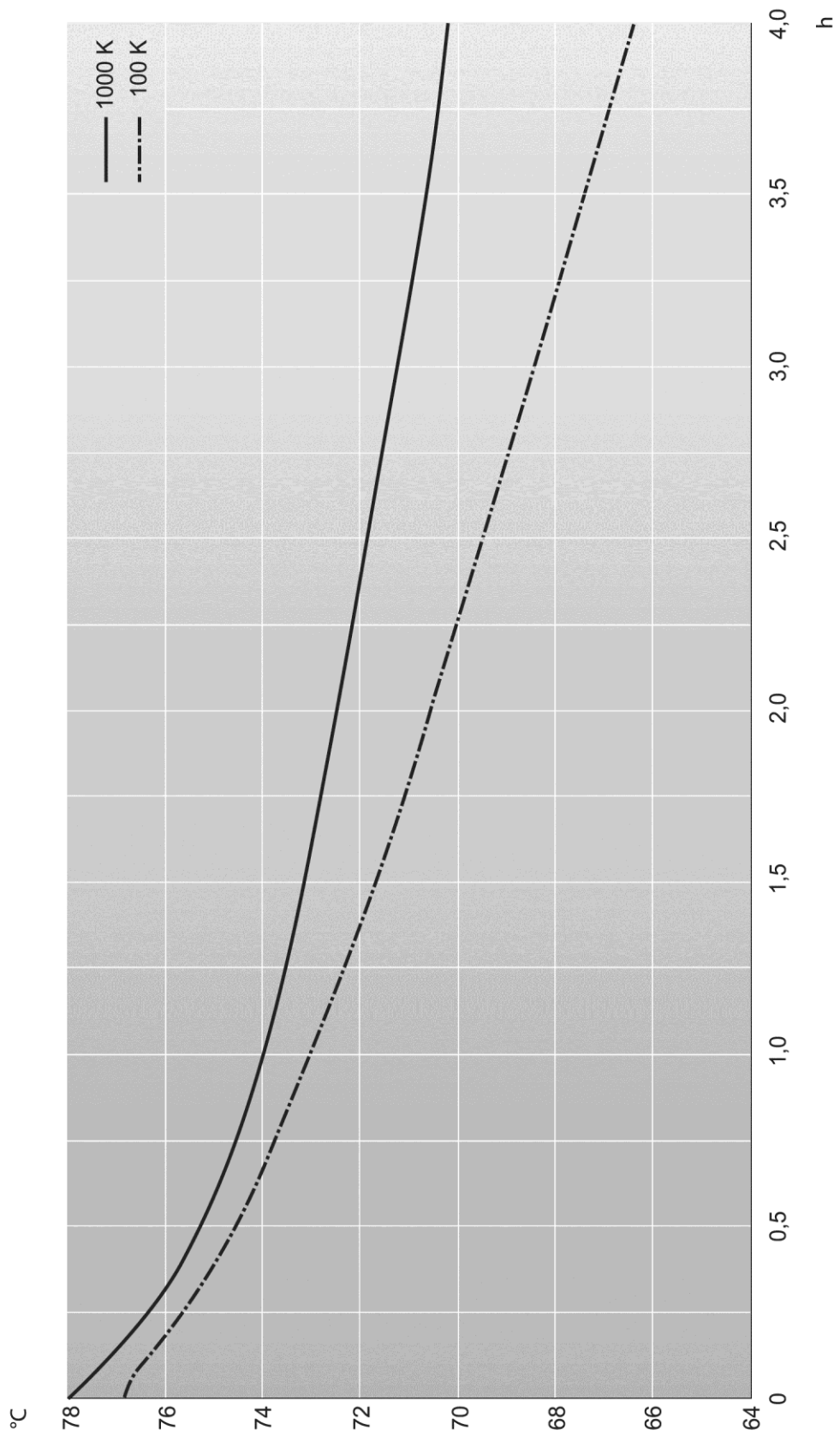
5.2.1.6 Isoleergedrag thermoport®

Meting volgens DIN EN 12571

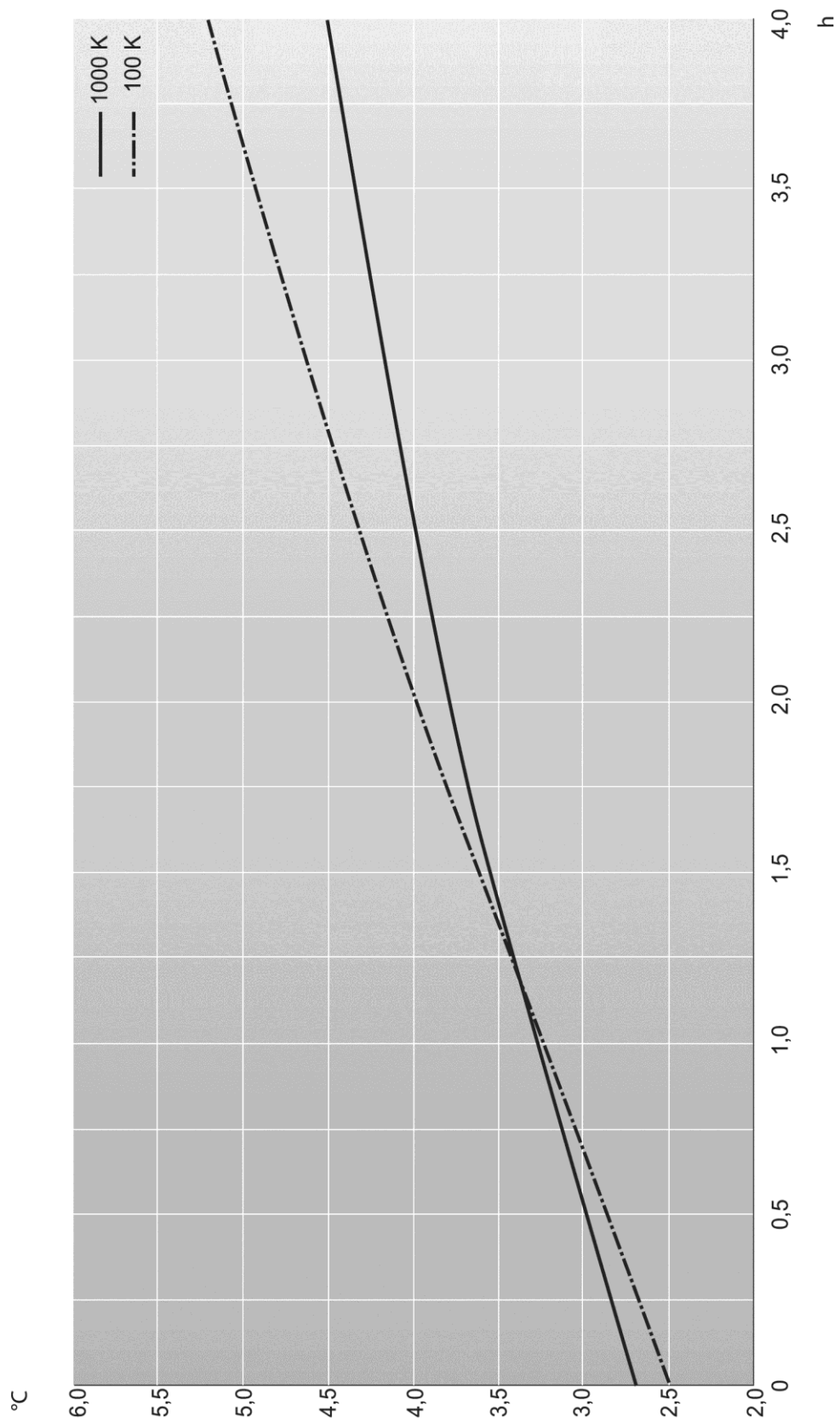
→ Zie diagrammen op de volgende pagina's.

Temperatuurverloop bij het warmhouden (hete modus)

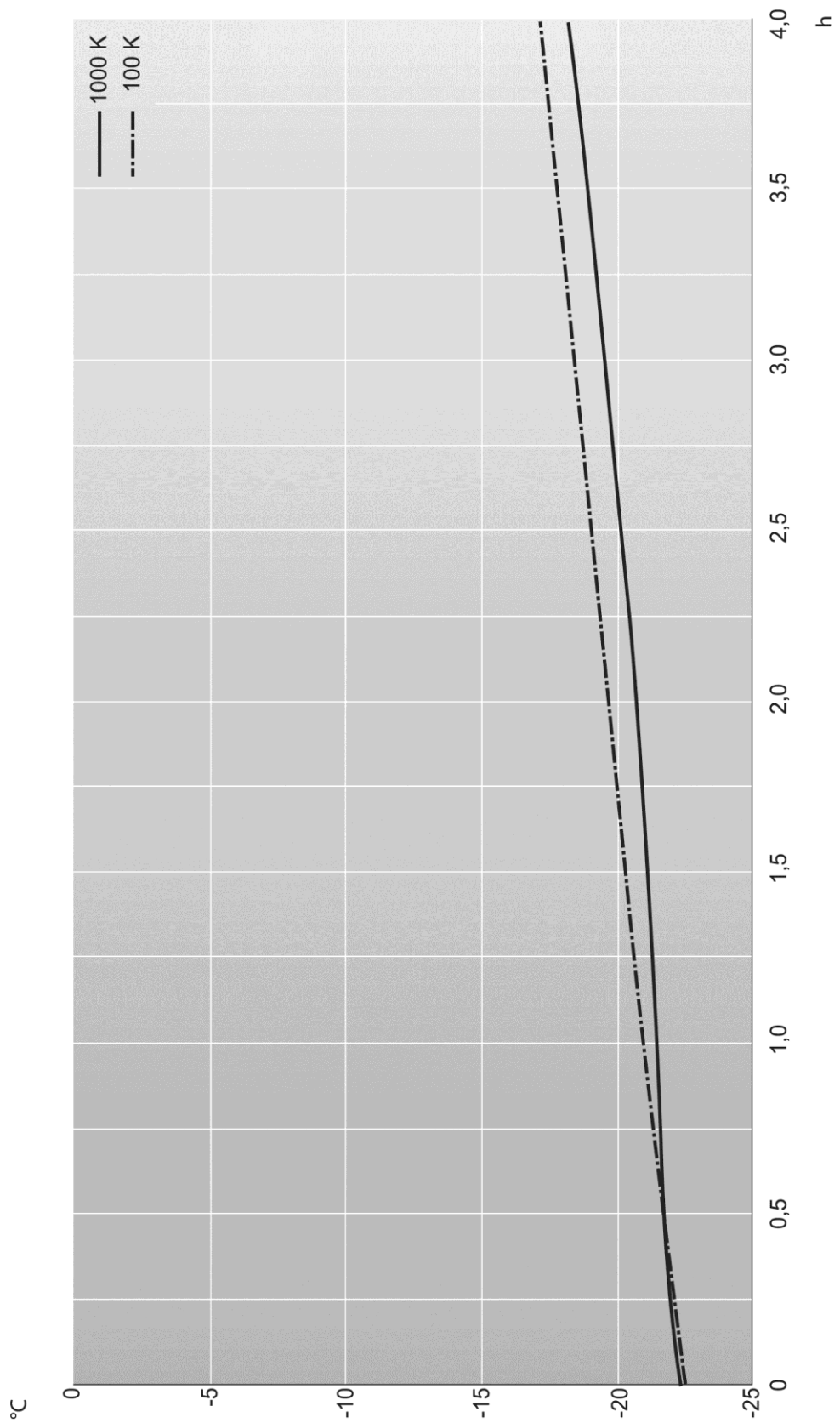
➤ Warme gerechten: Met +85 °C in de GN-bakken doen, de temperatuur van de gerechten mag niet lager zijn dan +65 °C. Consumeer de gerechten uiterlijk drie uur na de bereiding, zo wordt het risico op een voedselvergiftiging tot een minimum beperkt.



Temperatuurverloop bij het koelhouden (koude modus)



Temperatuurverloop bij het invriezen (diepvries-modus)



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





3000 U verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming



3000

Oplegrails: 30 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 5 x GN 1/1 200 mm

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

Accessoires:

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



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,
www.riever.de
Zoeken: prijzenboek

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





2000 U verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming




2000

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

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

Accessoires:

 Zie accessoires op pagina 26

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





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


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

Oplegrails: 16 paar (naadloos diepgetrokken) voor warm
 8 paar (naadloos diepgetrokken) voor koud

Voorbeeld invulling: 6 x GN 1/1 100 mm voor warm;
 1 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm voor koud

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

Accessoires:

 Zie accessoires op pagina 26

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



TP 1600 DU verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming
– met deksel





TP 1600 U
– luchtcirculatieverwarming




TP 1600

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

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

Accessoires:

 Zie accessoires op pagina 26

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





TP 1400 U verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming




TP 1400

Oplegrails: 14 paar (naadloos diepgetrokken)
 Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm
 1 x GN 1/1 100 mm

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

Accessoires:

 Zie accessoires op pagina 26

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



TP 1000 DU verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming





TP 1000 H verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming



TP 1000 N

- Oplegrails: 7 paar (naadloos diepgetrokken) → voor TP 1000 DU
8 paar (naadloos diepgetrokken) → voor TP 1000 H, TP 1000 N
- Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm → voor TP 1000 DU
1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → voor TP 1000 H, TP 1000 N

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

Accessoires:

Onderstel roestvast staal

460 x 670 x 305 mm
Roestvast staal met kunststof stoothoeken, 2 stuurstoppellen en 2 bokrollen van kunststof,
diameter 125 mm, gewicht 7 kg



Meer: Zie accessoires op pagina 26, 43

Bestelnr.



88 14 01 07

5.2.8 TP 105 L, (van roestvast staal)



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

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

benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Verwarmingsverm ogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 105 L verwarmbaar ² 26 85 01 03 02 zonder CHECK met CHECK® op aanvraag		500	400 x 600 x 306	13,5	45

² Aan de buitenkant rondom fysiologisch veilige afdichting. Hygiënische uitvoering H2

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



TP 3000 K gekoeld
– met
circulatieluchtventilator

TP 2000 K gekoeld
– met
circulatieluchtventilator

TP 1600 K gekoeld
– met
circulatieluchtventilator

TP 1000 C gekoeld
– met
circulatieluchtventilator

Oplegrails:

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

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

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

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


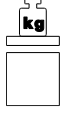
Voorbeeld invulling:

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

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

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

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

benaming Bestelnr.	Capaciteit, maximaal [liter]	Elektrische aansluitwaarde Koelvermogen [W]	Buitenmaten L x B x H [mm]		
TP 3000 K actief gekoeld 85 01 08 10 gekoeld EisfinkD2 85 01 08 20 gekoeld R290 85 01 08 21 gekoeld R290 br. Ø160 85 01 08 22 gekoeld R290 br. Ø125 85 01 08 23 hybr. ac. - W&ac - K R290 85 01 08 24 hybr. ac. - W&ac - K R290 br.	130	170 180 bij VT -10 °C	592 x 769 x 1648	100	130
TP 2000 K actief gekoeld 85 01 07 10 gekoeld EisfinkD2 85 01 07 18 gekoeld R290 85 01 07 19 gek&ac R290 br.	89,7	170 180 bij VT -10 °C	492 x 769 x 1278	80	85
TP 1600 K actief gekoeld 85 01 06 10 gekoeld EisfinkD2 85 01 06 16 gekoeld R290 85 01 06 19 gekoeld R290 br.	70,4	170 180 bij VT -10 °C	492 x 769 x 1130	50	62

TP 1000 C actief gekoeld	44,4	250	410 x 655 x 760	37	44
85 01 04 11 gekoeld R290		119 bij VT -10 °C			
85 01 04 12 gekoeld EisfinkD2					
85 01 04 13 catS					



TP 1000 C gekoeld
– met
circulatieluchtventilator
CatS

Gebruikte afkortingen:

D2	Koelmiddel EisfinkD2
R290	Koelmiddel R290
br.	Breder platform
Ø160	Rollendiameter 160 mm
gek&ac	gekoeld & actief
hybr. ac.	hybride actief
W&ac	warm & actief gekoeld
CatS	Civiele bescherming

Accessoires:

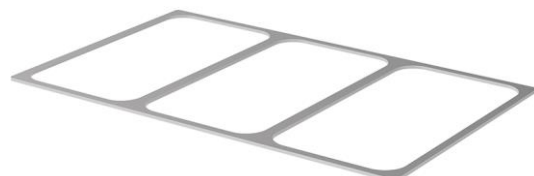
	Bestelnr.
Inschuiframe met 1 langs balk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4	85 01 20 09
Inschuiframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6	85 01 20 10
Antistatische wielen, 4 stuks, diameter 125 mm	Op aanvraag



*Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,
www.riber.de
Zoeken: prijzenboek*



Inschuiframe met 1 langs balk voor GN



Inschuiframe met 2 dwarsbalken voor GN

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

Voorbeeld





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

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

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

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 8 x GN 1/1 200 mm

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

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



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,
www.riber.de
Zoeken: prijzenboek

Voorbeeld

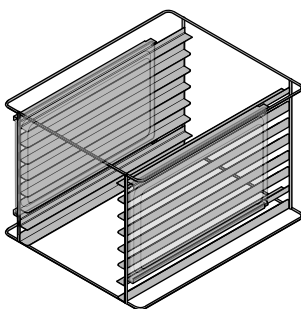


Rooster GN 2/1, roestvast staal



Isolatieuimteverdeler

Voorbeeld



Regaalrek 6000
– opname aan beide zijden voor pellet



Stapelvergrendeling

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





TP 6000 KB verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming



TP 6000 K

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 4 x GN 1/1 200 mm

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

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

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





TP 1000 KB verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming



TP 1000 K

Oplegrails: 12 paar (naadloos diepgetrokken)

Voorbeeld invulling: 2 x GN 1/1 200 mm

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

Accessoires:

Onderstel KS

 Pagina 44 e.v.

 Meer: Pagina 37

Bestelnr.

88 14 01 05

88 14 01 06

5.2.13 TP 600 KB en TP 600 K, (van kunststof)





TP 600 KB verwarmbaar
– luchtcirculatieverwarming





TP 600 K

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

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

Accessoires:

	Bestelnr.
Inschuiframe met 1 langsbalk voor GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 of 2 x 2/4	85 01 20 09
Inschuiframe met 2 dwarsbalken voor GN 9 x 1/9 of 6 x 1/6	85 01 20 10
Onderstel KS	88 14 01 05
 Pagina 44 e.v.	88 14 01 06
Koelpellet GN 1/1 kunststof	85 02 20 38 oranje 85 02 20 67 zwart
Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Isolatie ruimteverdeler	85 02 20 12 oranje 85 02 20 69 zwart

 Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,
www.riever.de
 Zoeken: prijzenboek

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



TP 100 K hybrid
– met isolatieruimteverdeler passief koelen



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





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

TP 100 K

Oplegrails: —

Voorbeeld invulling: 2 x GN 2/3 065, 2 x GN 2/3 055, 2 x GN 1/3 065, 1 x GN 1/3 100
→ bij TP 100 K hybrid.

1 x GN 1/1 200 mm → bij TP 100 KB verwarmbaar en TP 100 K

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

Accessoires:

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

Bestelnr.

85 02 25 56 oranje

85 02 25 57 zwart

Koelpellet GN 1/1 kunststof

85 02 20 38 oranje

85 02 20 67 zwart

89 08 01 71

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

Warmtepellet roestvast staal GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch

89 08 01 72

→ voor TP 100 K hybrid

Afsluitstop → voor TP 100 KB en TP 100 K

85 02 20 59 oranje

Isolatieschot → voor TP 100 hybrid

85 02 20 42 oranje

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



Afsluitstop → voor TP 100 K en TP 500 K

37 13 08 41

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

84 19 02 02



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek,

www.riever.de

Zoeken: prijzenboek



Deksel zonder koelplaat



Koelpellet van kunststof



Warmtepellet van roestvast staal



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




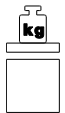
Dwarsbalk voor TP 100/50 K (voor het indelen van warmhoudbakken, zodat er kleinere bakken, bijv. GN ¼, ingezet kunnen worden).

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



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

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

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

Accessoires:

 Zie accessoires op vorige pagina

5.3 Verwijzingen naar accessoires

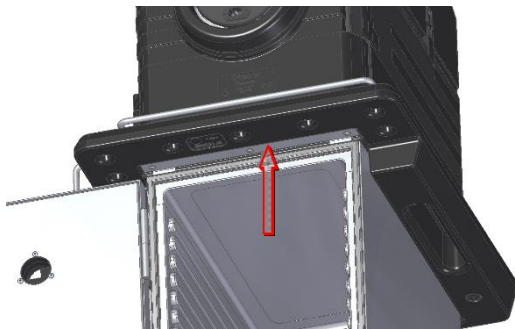
5.3.1 Transportbeveiliging



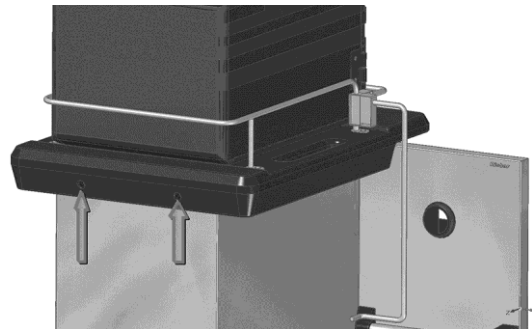
Gebruikerstip

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

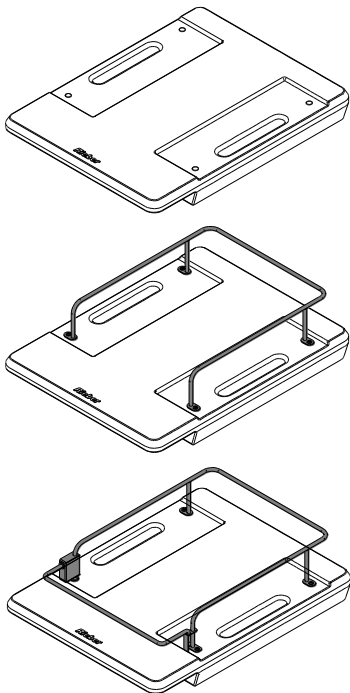
Voorbeeld



Fixering door middel van profiel in de deurgleuf



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



Uitvoering: Standaard

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

Uitvoering: ...met reling

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

Uitvoering: ...met reling & sluitbeugel

Bestelnr. 85012053 + 85100202

5.3.2 Transport-/serveerwagens

MOBIELE APPARATEN" ...de kleine helpers

Transport-/serveerwagens in kunststof en roestvast staal



PW-TH-RP /Rolloport,
→ voor alle draagbare **thermoport**[®]; met inklapbare roestvaststalen handgreep





TH-TA-1
→ voor 1 **thermoport**[®]



TH-TA-2
→ voor 2 **thermoport**[®]



TH-TA-3
→ voor 3 **thermoport**[®]

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

Antistatische wielen, 4 stuks, diameter 125 mm op aanvraag



Meer informatie: Zie Rieber-prijzenboek, hoofdstuk "TRANSPORTEREN"
www.riever.de
Zoeken: prijzenboek

Onderstel KS



88 14 01 06



88 14 01 05

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

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

5.3.3 BEDRIJFSSYSTEEM gastronorm360



Gebruikerstip

Met de optimale accessoires is **thermoport**[®] energiebesparend, de toepassingsmogelijkheden worden uitgebreider.

- Gebruik GN-bakken met een waterdicht deksel van Rieber.
- Gebruik **thermoplates**[®] met een waterdicht deksel van Rieber.
- Gebruik voor het warmhouden de **warmtepellet** van Rieber.
- Gebruik voor het koelhouden de **koelpellet** van Rieber.



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



www.riever.de
Zoeken: prijzenboek

5.3.4 De mobiele keuken catering® kitchen



catering® kitchen
Op aanvraag



Voorbeelden

5.3.5 CHECK HACCP

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

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

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



*Meer informatie: Zie "Services" op
www.riber.de*

Neem contact op met de Rieber-klantenservice.

5.3.6 Uittreksel uit het Rieber-prijzenboek

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

Het Rieber-prijzenboek informeert gedetailleerd over veelzijdige accessoires.

www.riber.de

Zoeken: prijzenboek

6 Van levering tot eerste reiniging: informatie

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

Apparaten met koelmiddel R290 worden beschouwd als gevaarlijke goederen en moeten worden behandeld in overeenstemming met EN 378-1:2020-12!

Transportschade controleren/afwikkelen

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

■ Door deze aanpak zorgt u voor een adequate schaderegeling.

Uitpakken

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

Apparaat afladen



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

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



VOORZICHTIG

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

Eerste reiniging



VOORZICHTIG

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

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



'Reiniging, onderhoud en verzorging', pagina 59

Aanwijzing voor het verpakkingsmateriaal

- Verwijder de wegwerpverpakking op milieuvriendelijke wijze.

7 Aanwijzingen voor het gebruik

7.1 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik

Neem de principes voor het gebruik in acht

- Gerechten alsook vloeistoffen uitsluitend in gesloten toestand transporteren. Bescherm elektrische thermoport®-apparaten tegen vocht, anders kan er bijvoorbeeld vloeistof in de luchtcirculatieverwarming of -koeling komen. Wij adviseren: Gebruik de bak met waterdicht steekdeksel zoals thermoplates® alsook Gastronormbakken van Rieber.
- TP onder toezicht gebruiken.
- TP alleen bij voldoende verlichting gebruiken.
- Warme gerechten: Met +85 °C in de GN-bakken doen, de temperatuur van de gerechten mag niet lager zijn dan +65 °C. Consumeer de gerechten uiterlijk drie uur na de bereiding, zo wordt het risico op een voedselvergiftiging tot een minimum beperkt.
- Koude gerechten: Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C.
Koelhouden betekent: Op bewaartemperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.
Zo koud mogelijk in de GN-bakken doen, de temperatuur van de gerechten mag niet hoger zijn dan +7 °C.





Hoofdstuk 'Gebruiksdoeleinde', pagina 17 e.v.



Hoofdstuk 'Isoleergedrag thermoport®', pagina 22 e.v.

Verminder risico's als gevolg van elektriciteit

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

-  **Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar**
Schakel de TP altijd spanningsloos voordat u het schoonmaakt en verwijder vervolgens het verwijderbare verwarmingselement of het verwijderbare koelapparaat. Elektronische onderdelen **licht vochtig afnemen** en met een droge **doek afdrogen**.
-  **Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar**
TP 1000 K cool uit de buurt van vocht houden. Alleen binnenin gebouwen gebruiken.
- Gerechten en vloeistoffen alleen in volledig gesloten bakken transporteren.
- Wij adviseren: Gebruik GN-bakken met een waterdicht steekdeksel van Rieber en **thermoplates®**.



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43 e.v.,
Paragraaf "BEDRIJFSSYSTEEM **gastronorm360**".

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



WAARSCHUWING

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

Piekstromen ontstaan bij massaal in- en uitschakelen.

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

⚠ Verminder risico's door instabiele positie

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

⚠ Verminder risico's bij het transport

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



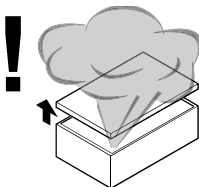
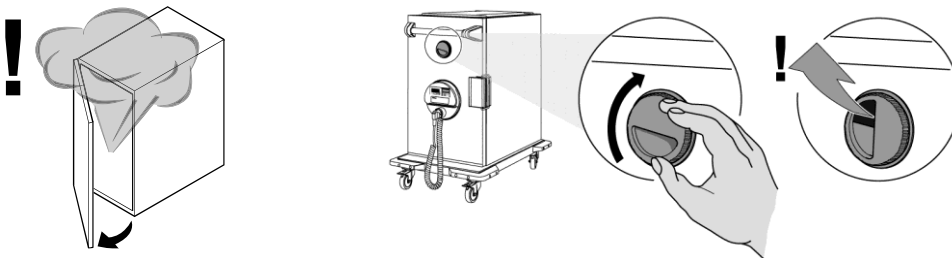
Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

⚠ Risico's op verbranden en verschroeien

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

Laat indien nodig vóór het openen van de TP verwarmbaar de hete damp ontsnappen.

Hiervoor bijvoorbeeld de dampschuif openen. Deksel/deur voorzichtig openen.



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

⚠ Montage en demontage van de verwarming



Hoofdstuk 'TP verwarmbaar', pagina 64

⚠ Wat te doen bij een verontreinigde luchtcirculatieverwarming?



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



Hoofdstuk 'TP verwarmbaar', pagina 64

7.2 thermoport® vooraf op temperatuur brengen

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

- TP in de warmtekamer of koelruimte op temperatuur brengen, tussen **+2 °C** tot **+85 °C**. Niet opslaan bij een lagere temperatuur, anders kunnen er elektrische lekstromen ontstaan door condensatie, wat gevaarlijk kan zijn. Uitsluitend in droge ruimtes of omgevingsomstandigheden gebruiken.



Gebruikerstip

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



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

TP elektrisch op temperatuur brengen



Gebruikerstip

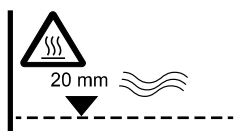
- Na een voorverwarmtijd of voorkoeltijd van **circa 20 minuten** is de bedrijfstemperatuur bereikt bij een leeg apparaat, bij gewone omgevingsomstandigheden.
- Overschrijd de vereiste tijd voor het op temperatuur brengen niet. Meer tijd zou energieverpilling zijn.

Enkele TP kunnen als bain-marie gebruikt worden

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

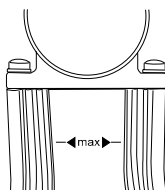
→ Betreft: TP 100 KB, TP 50 KB ... met verwarmingselement

bain-marie



Op de bakbovenkant wordt signaleerd:

- Heet oppervlak
- voor het 'nat verwarmen' vult u de bain-marie met 2 cm water



Op het verwarmingselement wordt signaleerd:

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

TP 50 KB of TP 100 KB verwarmbaar

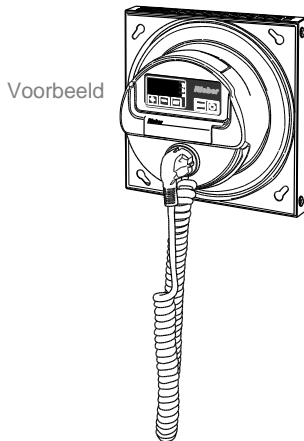
- Giet water in. Een laagje water van circa 2 cm is voldoende.
- Circa 20 minuten voorverwarmen.
- Gebruik GN-bakken met een steekdeksel van Rieber.

7.3 Temperatuurregeling van de luchtcirculatieverwarming

7.3.1 ... met bajonetsluiting

Luchtcirculatieverwarming voor
TP van roestvast staal.

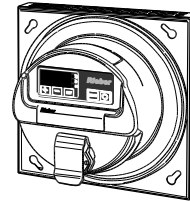
Verwarmtemperatuur kan worden ingesteld
van +20 °C tot +100 °C



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

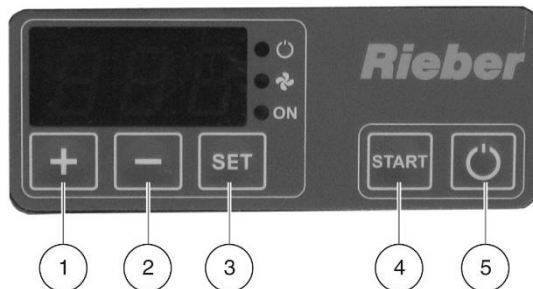
Luchtcirculatieverwarming voor
TP van kunststof.

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



→ Betreft: TP 4.0 1000 KB circulatielucht

Korte beschrijving



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

Apparaat elektrisch aansluiten

- Elektrische aansluitstekker insteken.

Apparaat inschakelen

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

Streef temperatuur instellen

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

Streef temperatuur tijdelijk wijzigen

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

Apparaat uitschakelen

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

Apparaat stroomvrij maken

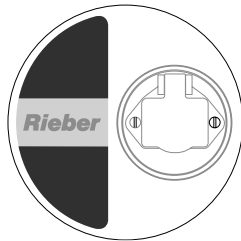
- Trek de elektrische aansluitstekker uit de contactdoos. Bij het apparaat met houder voor de opname van de elektrische aansluitstekker (blinde stekker) daar insteken.
 - Het apparaat is stroomvrij.

7.3.2 ... met kliksluiting

Luchtcirculatieverwarming voor
TP van kunststof.

Er is geen mogelijkheid tot instellen.

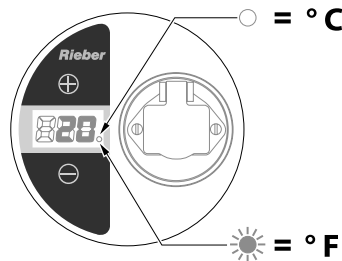
Verwarmtemperatuur tot +85 °C



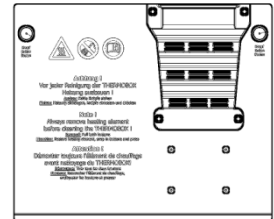
→ Betreft: TP 6000 KB,
TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A

Luchtcirculatieverwarming voor
TP van kunststof.

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



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



AAN/UIT schakelen

- De luchtcirculatieverwarming begint te verwarmen na aansluiting op het stroomnet.
 - De temperatuur in een lege thermoport® kan ongeveer +80 °C bereiken na ongeveer 40 minuten onder normale omgevingsomstandigheden.

De temperatuuraanduiding

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

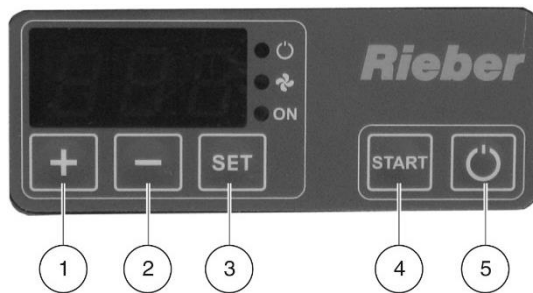
Temperatuur instellen

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

Weergave in graden Celsius °C of Fahrenheit F

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

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



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

Apparaat inschakelen

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

Streef temperatuur instellen

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

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

Streef temperatuur tijdelijk wijzigen

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

Apparaat uitschakelen

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

Apparaat stroomvrij maken

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

7.5 Actief koelhouden

TP voor het koelhouden van gekoelde gerechten en dranken. Gekoeld bewaren bij +2 °C tot +8 °C. Voeg levensmiddelen toe die zijn voorgekoeld tot bewaar temperatuur.

Besturing



Zie pagina 54

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


7.6 Enkele TP kunnen als bain-marie gebruikt worden

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

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



Zie hoofdstuk 'thermoport® vooraf op temperatuur brengen', pagina 50

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

7.7 Gerechten in bakken doen

Aanwijzing voor warme gerechten:

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

Aanwijzing voor koude gerechten:

Koelhouden bij +2 °C tot +8 °C

Koelhouden betekent: Op bewaar temperatuur voorgekoelde levensmiddelen toevoeren.

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

Gerechten altijd afgesloten of afgedekt transporteren

- Gerechten en vloeistoffen alleen in volledig gesloten bakken transporteren.



Gebruikerstip

GN-bakken van Rieber gebruiken.

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

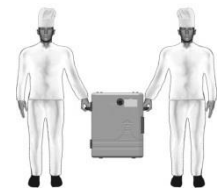
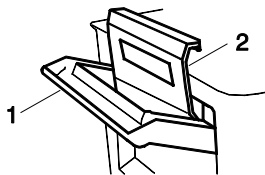


- Direct na het vullen het apparaat sluiten en pas direct voor de uitvoer weer openen.
- Na het uitnemen de deur/het deksel direct weer sluiten.

7.8 Transport van de TP

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

Voorbeeld



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



Hoofdstuk 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

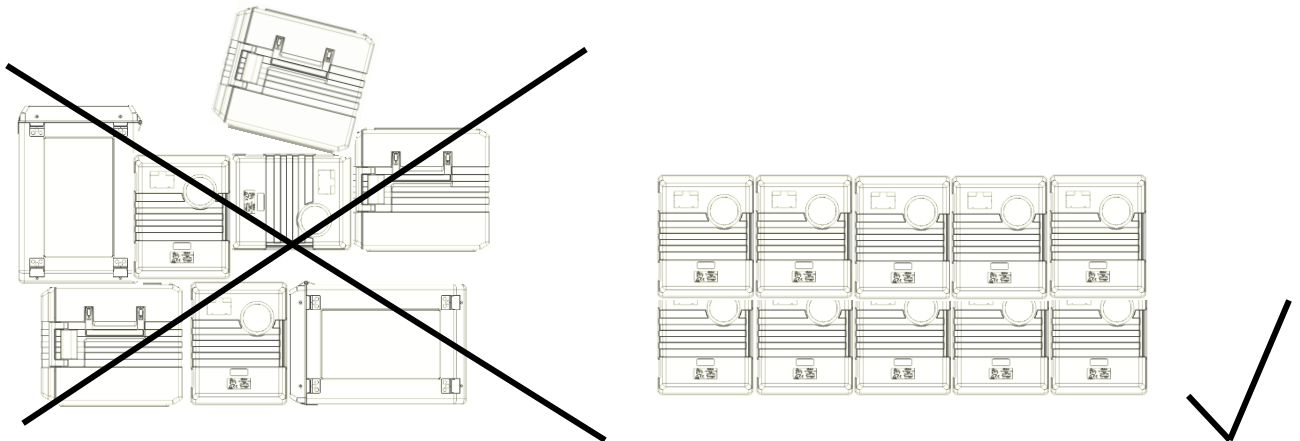
7.9 Reinig de TP dagelijks na het gebruik

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



'Reiniging, onderhoud en verzorging', pagina 59 e.v.

7.10 Stapeling/opslag van de TP



⚠ Kantelgevaar bij stapeling

- Alleen met gesloten deksel stapelen. Let erop dat de stapelglijrails van de bovenste gerechtentransportbak in de geleidingen van de onderste gerechtentransportbak liggen.
- Alleen passende TP's stapelen. **Rieber thermoport®** van kunststof en roestvast staal kunnen door elkaar worden gestapeld.

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

➤ **LET OP**

Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

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

7.11 Verwijzing naar toegestane wijzigingen/ombouwingen

De voordeur is verwisselbaar

De deur kan eenvoudig verwisseld worden.

Voorbeeld



TP 1600 DU verwarmbaar



TP 1600 U



TP 1600

Wilt u CHECK HACCP achteraf uitrusten?

CHECK HACCP kan te allen tijde worden uitgebreid.

- Neem contact op met de Rieber-klantenservice.

Wenst u een andere luchtcirculatieverwarming?

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



Pagina 21

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



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

TP 6000 KB
TP 6000 K

Bestelnr. 88 14 01 04



TP 1000 KB
TP 1000 K

Bestelnr. 88 14 01 05



Zie 'Verwijzingen naar accessoires', pagina 43

8 Reiniging, onderhoud en verzorging

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

8.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging

Vermijd risico's als gevolg van elektriciteit



Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.

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

Risico's op brandwonden en gevaar voor uitglijden



Gevaar voor brandwonden

Verbrandingsgevaar van de handen en armen bij de maximaal 100 °C hete verwarming en hete delen in de binnenruimte van de TP.



Verbrandingsgevaar zoals bij het verwijderen van heet water uit de TP.

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

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

➤ Gevaar voor uitglijden. Gevaar voor vallen

Bij 'TP actief gekoeld' op afvloeiend dooiwater letten.

➤ Onderhoud van koelapparaten met koelmiddel R290

Koelapparaten met koelmiddel R290 mogen alleen worden gerepareerd en onderhouden door gespecialiseerde bedrijven die zijn erkend door de fabrikant of door Rieber.

³ Bron: DGUV voorschrift 3. Elektrische installaties en bedrijfsmiddelen

8.2 Reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Voor alle reinigingsmiddelen geldt:

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

Mechanische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

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

Chemische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

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

8.3 Kies de correcte reinigingsmethode



VOORZICHTIG

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

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

Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen

→ Betreft de behuizing van de TP van roestvast staal



VOORZICHTIG

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

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



Gebruikerstip

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

TP van kunststof en onderdelen van kunststof reinigen en verzorgen

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



VOORZICHTIG

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

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



Gebruikerstip

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

Afdichting van deur/deksel reinigen

→ Betreft: TP van roestvast staal



VOORZICHTIG

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

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

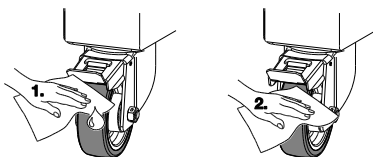
Rollen reinigen















VOORZICHTIG

Door ondeskundige reiniging kunnen de rollen worden beschadigd.

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



8.4 Overzicht van de intervallen

Interval	Uit te voeren activiteit	Pagina
Dagelijks na het gebruik	Maak de netstekker los. Open deur/deksel.	
	Laat de TP met verwarming afkoelen.	
	 Let bij de TP voor koelhouden op mogelijk afvloeiend dooiwater. Gevaar voor uitglijden.	
	 Controleer het apparaat met aansluitsnoer op mogelijke beschadigingen. Laat een beschadigd netsnoer door een elektromonteur vervangen.	
	Kies de correcte reinigingsmethode	 <i>Pagina 60 e.v.</i>
	Neem bij de TP verwarmbaar de uitneembare verwarming uit. Zet na de reiniging de verwarming er weer in.	 <i>Pagina 64</i>
	Verwijder de luchtcirculatieventilator met TP actief koelbaar (van roestvrij staal). Zet na de reiniging de luchtcirculatieventilator er weer in.	 <i>Pagina 66</i>
Reinig het corpus van de TP	 <i>Pagina 61</i>	
Afdichting reinigen → Betreft TP van roestvast staal	 <i>Pagina 67</i>	
Indien nodig	Rollen reinigen	 <i>Pagina 61</i>
	Verwijder pluizen, reinig het ventilatierooster.	 <i>Pagina 66</i>
	Minstens 1x per maand.	 <i>Pagina 67</i>
Om de 180 werkdagen resp. 6 maanden	Elektrische delen/besturing laten controleren	 <i>Pagina 59</i>
	Toestand van de productaanduiding inspecteren	 <i>Pagina 15</i>

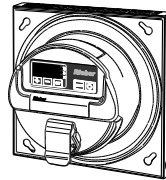
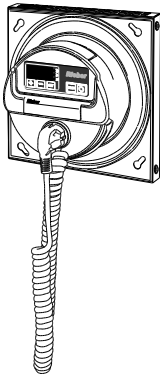
8.5 TP verwarmbaar

8.5.1 Montage en demontage van de verwarming

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

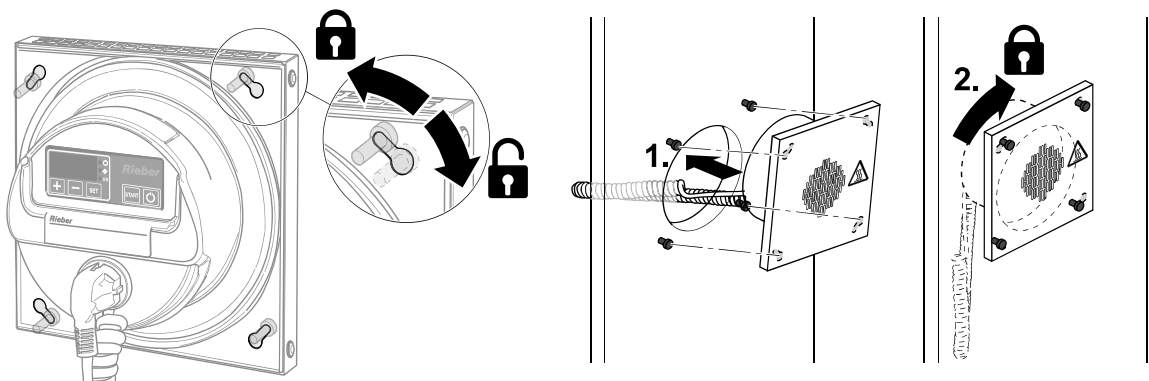
Luchtcirculatieverwarming met bajonetsluiting

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



Bij de uitvoering van de **thermoport®** van roestvast staal wordt de elektrische aansluitkabel in de blinde stecker bewaard.

Bij de uitvoering van de **thermoport®** van kunststof wordt de elektrische aansluitkabel afzonderlijk aangesloten.



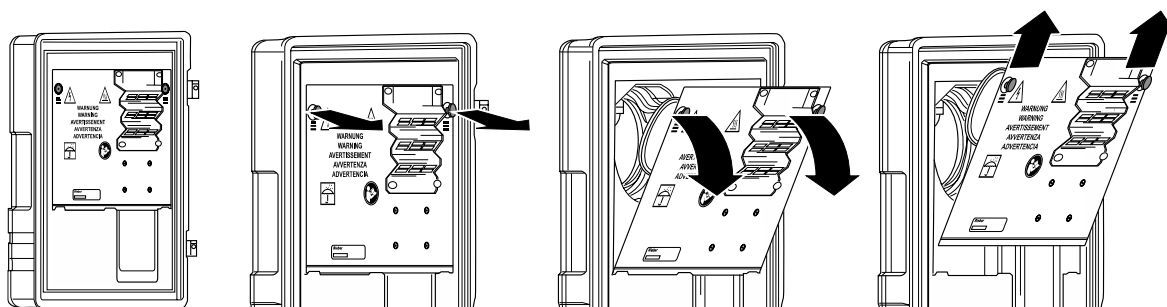
- **Demontage:** Open de deur. Draai de verwarming circa 10 graden vanaf de binnenzijde van de deur en neem deze uit.
- **Inbouw:** Open de deur. Steek het aansluitsnoer er vanaf de binnenzijde van de deur doorheen. Monteer de verwarming.

Luchtcirculatieverwarming met kliksluiting

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

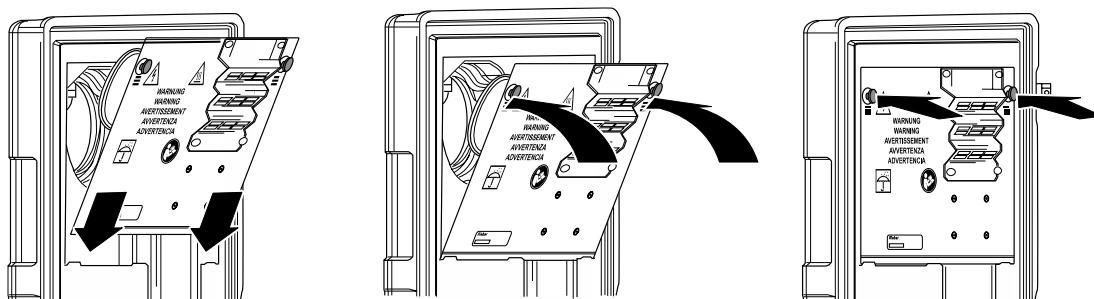
Met de verende kliksluiting kan de verwarming gemakkelijk gemonteerd en gedemonteerd worden.

Demontag
e



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

Montage



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

Verwarmingselement

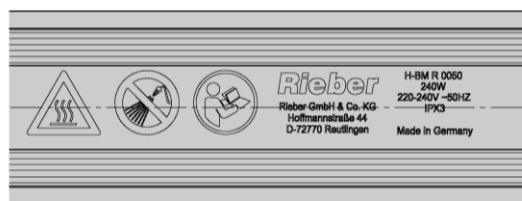
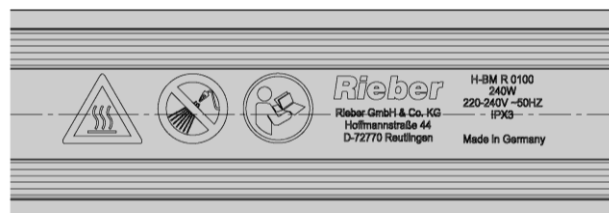
→ Betreft TP 100 KB verwarmbaar, TP 50 KB verwarmbaar



VOORZICHTIG

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

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



8.5.2 Houd de verwarming schoon

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

- **⚠ WAARSCHUWING**
Verwarming **licht vochtig afnemen** en met een **droge** krasvrije **doek afdrogen**.
- Verwijder met perslucht mogelijk aangezogen stof van de ventilator van de luchtcirculatieverwarming. Peuter niet door het ventilatierooster.
- **⚠ WAARSCHUWING**
De luchtcirculatieverwarming niet openen.

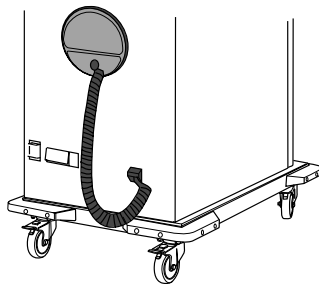


Zie 'Eisen aan de kwalificatie van het personeel', pagina 10

8.6 TP actief koelbaar, (van roestvast staal)

8.6.1 Montage en demontage van de luchtcirculatieventilator

→ Betreft TP actief gekoeld, TP hybrid actief gekoeld



- **⚠ WAARSCHUWING**
Gevaar voor stroomschok. Letselrisico door draaiend ventilatorwiel.
Vóór de reiniging van de TP actief koelbaar het apparaat stroomvrij maken en de luchtcirculatieventilator demonteren. Elektronische onderdelen **licht vochtig afnemen** en met een droge **doek afdrogen**.
- **Demontage:** Open de deur. Draai de koelluchtventilator circa 10 graden vanaf de binnenzijde van de deur en neem deze uit. Maak de positie los met de schuif.
- **Inbouw:** Open de deur. Steek het aansluitsnoer er vanaf de binnenzijde van de deur doorheen. Monteer de koelluchtventilator. Let op de opname in alle 4 de bouten. Borg de positie met de schuif.

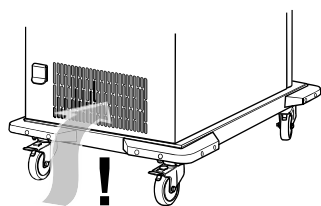
8.6.2 Ventilatie-rooster schoon houden



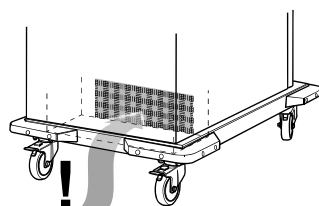
⚠ Brandgevaar

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

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



Afzuigopening



Aanzuigopening

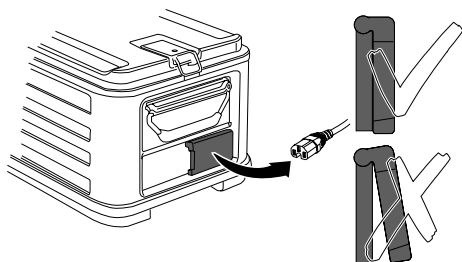
8.7 Aanwijzingen voor het reinigen

⚠ Voorwaarde

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

Werkwijze

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



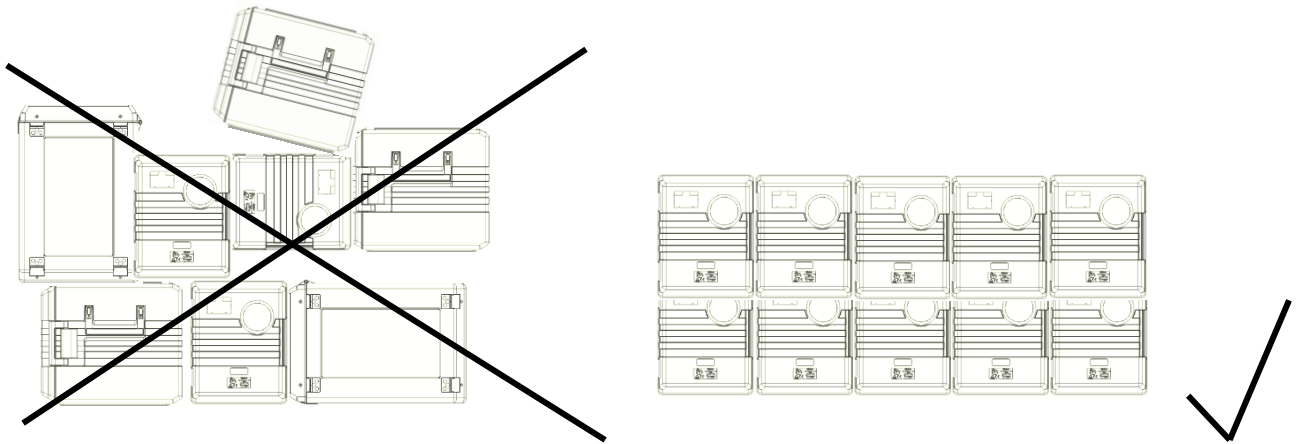
Voorbeeld TP 105 L, (van roestvast staal)

➤ LET OP

Reinig de TP met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, door deze met een **vochtige, krasvrije doek** af te nemen.

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

8.8 Aanwijzing m.b.t. de opslag



Kantelgevaar bij stapeling

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

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

➤ **LET OP**

Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

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

8.9 Apparaat droog gereed houden

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

9 Bedrijfsstoringen/Service



⚠ Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar


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

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

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

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

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

 Pagina 10

Klantenservice, reserveonderdelen



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



BELANGRIJK

De klantenservice heeft type en nummer van uw apparaat nodig.

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

Verwijdering van het apparaat



Elektrische apparaten horen niet thuis in het huisafval!

Het apparaat is vervaardigd van hoogwaardig materiaal dat hergebruikt resp. gerecycled kan worden. U kunt het apparaat terugbrengen naar Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen, Duitsland voor professionele recycling of het op uw kosten opsturen.



Verstikkingsgevaar

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

- Vernietig het deurslot bij de verwijdering van het apparaat.

10 Aansprakelijkheid en garantie

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

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



Zie hoofdstuk "Gebruiksdoeleinde"

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

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

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

De volgende slijtonderdelen vallen niet onder de garantie:

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

11 Adres van de fabrikant

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