Rieber
M E T A cooking



Fiche technique

Chariot à plat. TWF-PK - 3x12 EN longit.

La solution de transport idéale et confortable pour les plateaux.

Information

Le chariot à plateaux, le produit de transport ou de distribution optimal pour la restauration en station et équipé pour diverses autres applications. Les repas peuvent être préparés et servis rapidement et facilement au bon moment. Le fond du chariot est parfaitement protégé par le pare-chocs périphérique en matériau solide PE 500. Une isolation complète est assurée par la zone de distribution à double paroi ainsi que par les portes, le toit et le sol. La paroi centrale en construction tubulaire ouverte permet d'accueillir 2 plaques de refroidissement eutectiques aux dimensions GN. L'eau de condensation est dirigée à travers des plaques de support inclinées vers l'arrière dans un drain d'eau de condensation et collectée dans un bac à eau de condensation amovible au fond.

Le chariot à plateaux haut de gamme en acier inoxydable pour le transport de repas sur plateau. Les parois intérieures externes avec des nervures de support de plateau embouties sont équipées d'une protection contre les basculements. Le chariot à plateaux est extensible individuellement avec divers accessoires, notamment une galerie entièrement soudée, un système de timon de couplage, des porte-cartes ou une protection contre les chocs sur le toit du chariot

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Rieber
M E T A cooking

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Chariot à plat. TWF-PK - 3x12 EN longit.







QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	1522 x 765 x 1885 mm
Poids	201 kg
nervures d'appui	3 x 12
distance d'appui	115 mm
Insertion tablette	longitudinalement
Prot.anti-chocs	Bande de protection en forme de U
Équipement de roue	2 roues fixes; 2 roues pivotantes avec frein
Diamètre des roues	200 mm
Code	**88 44 07 06**

AVANTAGES

Verrouillage sûr à deux points assisté par ressort en acier inoxydable.

Isolation à double paroi, fond conçu comme une cuve à trois côtés.

Manipulation optimale avec des roulettes de 200 mm de diamètre et une poignée de poussée continue en acier inoxydable, y compris une protection de la poignée de porte.

Protection optimale assurée par le pare-chocs monté sur vis (en dessous).

Les repas pré-tablettés peuvent être servis facilement et rapidement.

Possibilité de refroidissement passif.

Nettoyage avec un agent adapté pour l'acier inoxydable, par exemple, avec une solution détergente douce et chaude. Ensuite, essuyez la surface avec un chiffon doux.

88 44 07 06 / 21 10 2025. Sous réserve de modifications techniques, d'erreurs ou de coquilles. Illustrations non contractuelles.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems