

Ein Klassiker. Nur besser.

Der brandneue RTS Class-e



Stierlen
S E I T 1 8 8 9





Bewährte Leistung. Für die Zukunft entwickelt.

Seit Jahren setzt unser RTS-Modell den Standard in der Speisenausgabe. Jetzt baut die RTS Class-e auf dieser bewährten Leistung auf und verbessert sie noch weiter. **Sie wurde für Cook-Serve- und Cook-Chill-Anwendungen** entwickelt und liefert außergewöhnliche Temperaturegebnisse, um Lebensmittelqualität, mühelosen Betrieb und Energieeffizienz in einem schlanken, ergonomischen Design zu gewährleisten.

Vom Edelstahlrahmen bis zum intuitiven Touchscreen ist **jedes Element auf Langlebigkeit, Effizienz und Einfachheit ausgelegt**. Die Konformität mit der intelligenten Bluetooth-HACCP-Überwachungskonnektivität ist mühelos, während unser einzigartiges bürstenloses **Air-Tech-Luftstromsystem** eine gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert – bei jeder Mahlzeit, jedes Mal.

Der RTS Class-e bietet alles, was unsere Kunden am RTS schätzen: raffiniert, überarbeitet und bereit für die Zukunft.

Mahlzeiten richtig serviert. Jedes Mal.

Wichtigste Vorteile

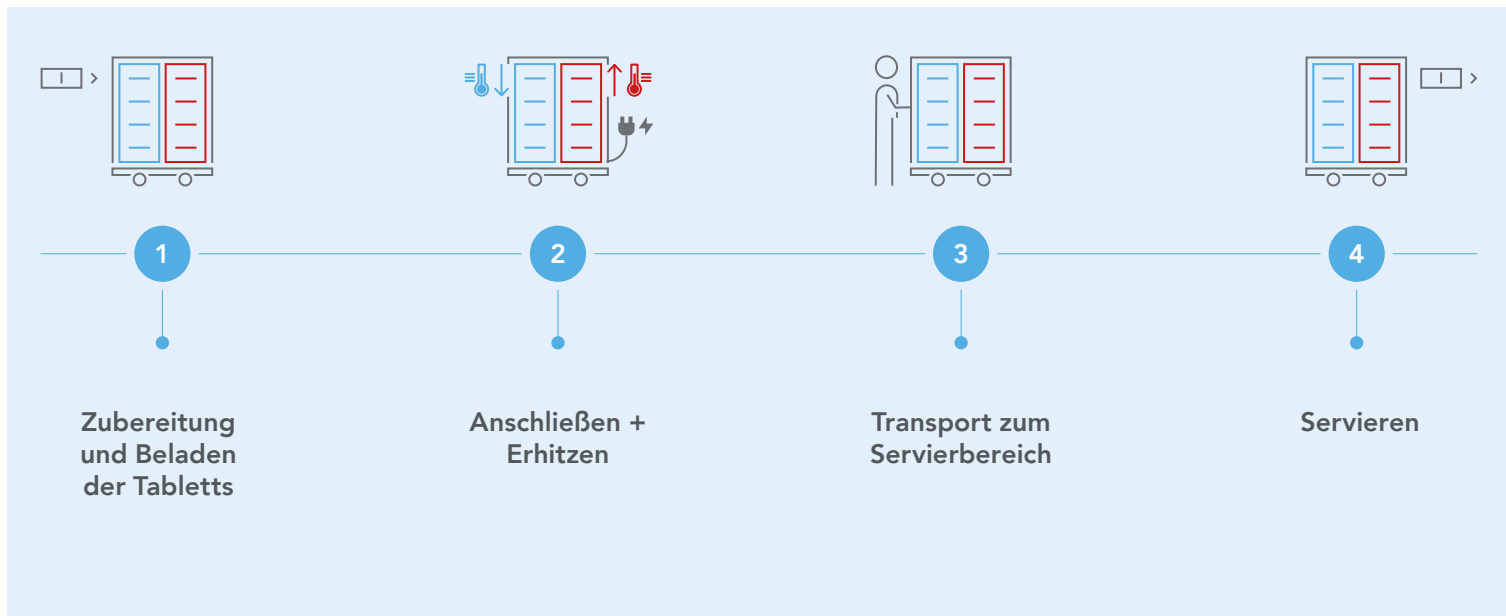
Der RTS Class-e ist auf Effizienz ausgelegt. Er sorgt dafür, dass Mahlzeiten mit der richtigen Temperatur serviert werden, sodass das Food-Service-Team bei jedem Service sicher sein kann.

- **Temperaturerhaltung**
Unser einzigartiges vertikales Luftstromsystem sorgt für eine gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung und hält die Speisen auf optimaler Temperatur.
- **Mühelose Manövrierbarkeit**
Vier Push-Pull-Griffe und eine intelligente Radkonfiguration machen den RTS Class-e einfach zu handhaben und äußerst wendig, selbst in engen oder belebten Räumen.
- **Auf Langlebigkeit ausgelegt**
Ein Edelstahlrahmen, mit FCKW-freie ausgeschäumter Isolierung und eine nahtlose Innenkammer sorgen dafür, dass dieser Wagen den täglichen Anforderungen mühelos standhält.
- **Schlankerer, intelligenterer Betrieb**
Touchscreen-Bedienelemente und die IQ-Control 2.0 App mit Bluetooth-Konnektivität vereinfachen die Programmierung, die HACCP-Überwachung und die Konnektivität der gesamten Flotte.
- **Hygienische Konstruktion**
Herausnehmbare Tablettstützen, Trennwände und Lüftungsgitter ermöglichen eine schnelle Reinigung ohne Werkzeug.
- **Umweltfreundliche Effizienz**
Das Kältemittelsystem R290 sorgt für Energieeffizienz und reduziert gleichzeitig die Umweltbelastung.



1. Cook-Serve

Vom Beladen bis zum Servieren vereinfacht der RTS Class-e den Cook-Serve-Prozess. Die Mahlzeiten werden in der Küche zubereitet und dann direkt in den RTS geladen. Das Gerät erhöht und hält die Temperatur aufrecht, sodass die Speisen sicher aufbewahrt und in optimalem Zustand serviert werden können.



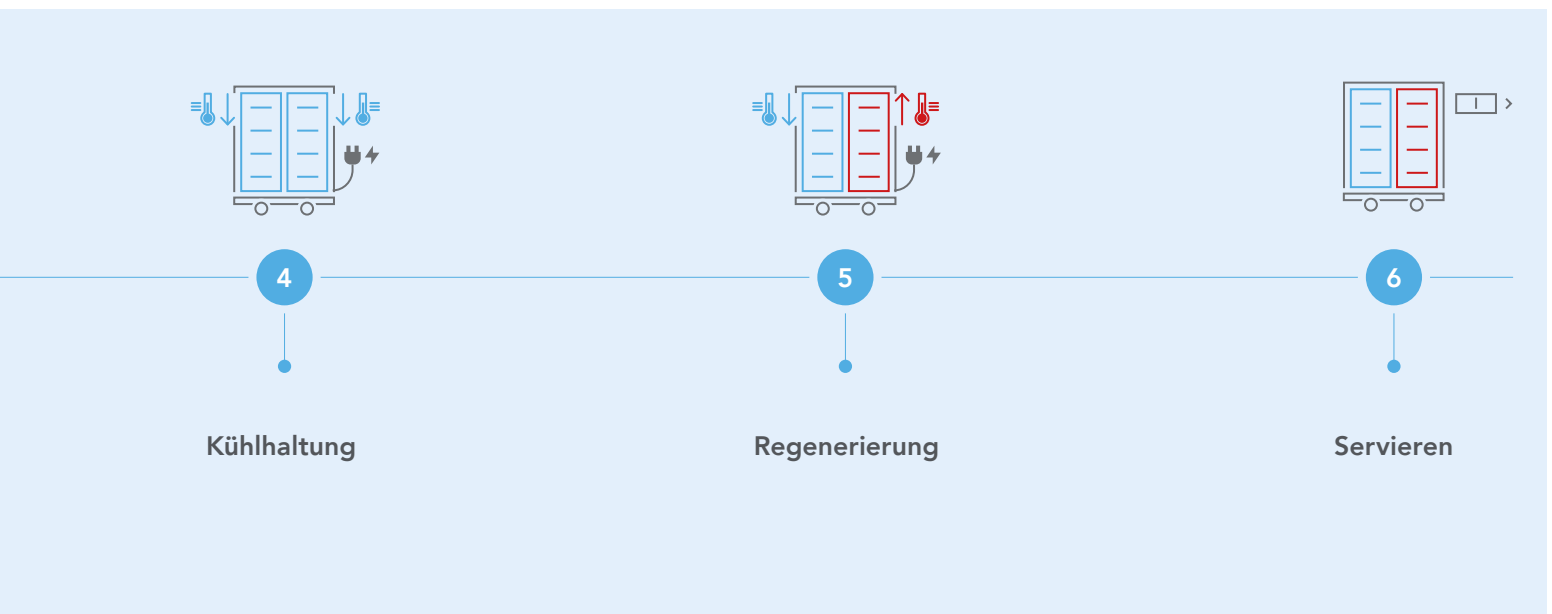
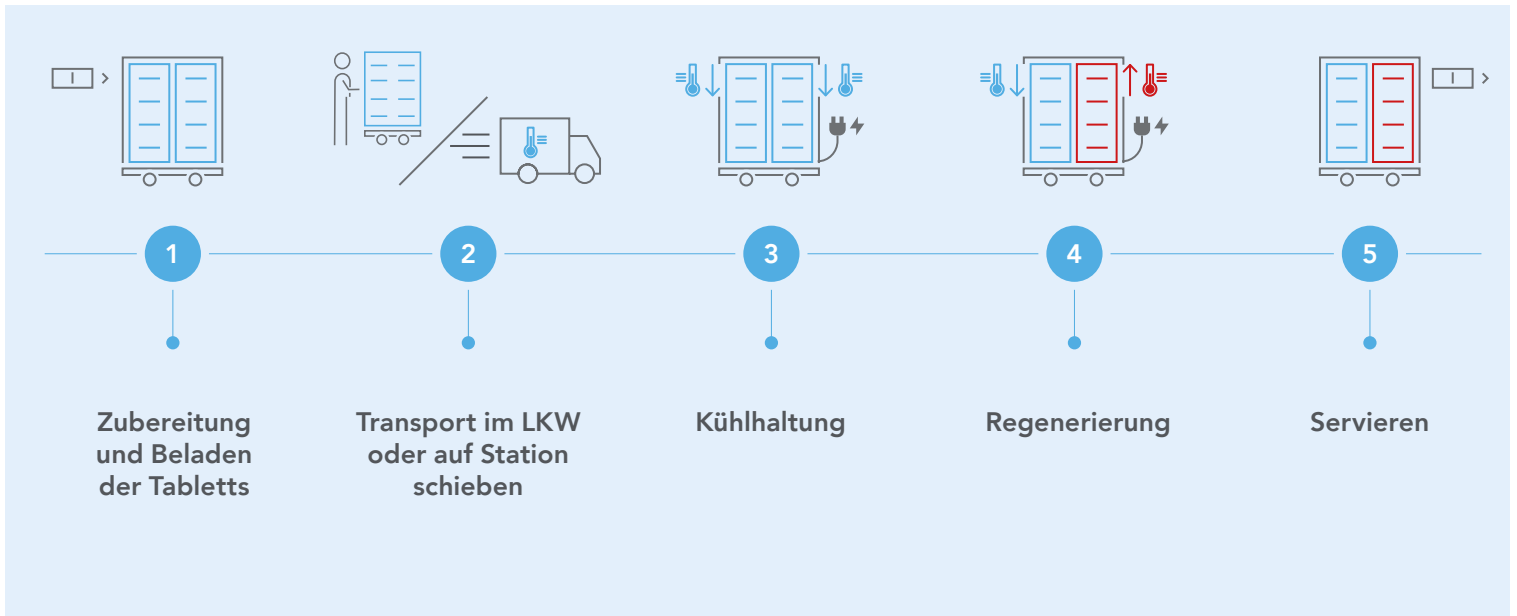
3. RTS Transfer-Dolly Class-e

Mit dem Transfer-Dolly können Sie Mahlzeiten auf einem leichten Rollwagen vorbestücken und transportieren, der direkt in den RTS zur Regeneration eingesetzt wird. Das reduziert den Handhabungsaufwand, schützt die Geräte und benötigt keinen zusätzlichen Platz.



2. Cook-Chill & Cook-Freeze

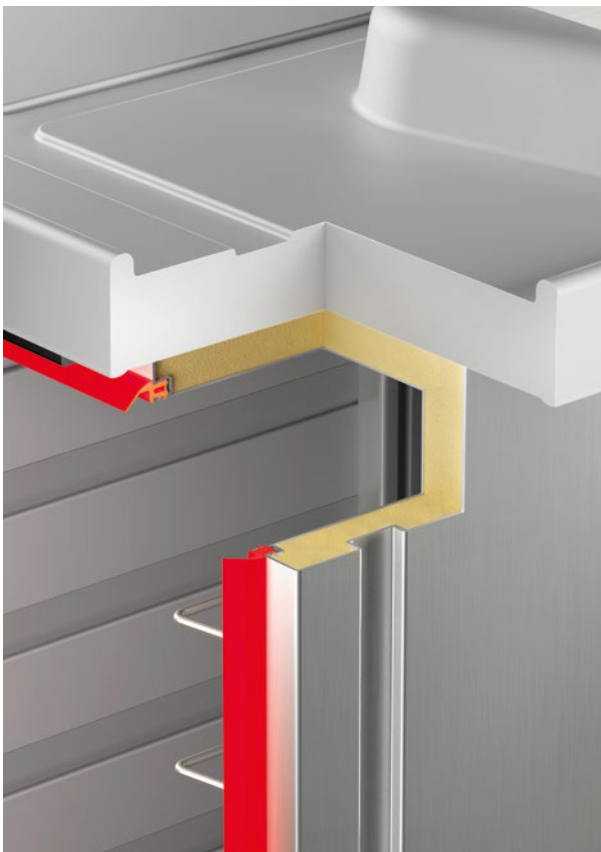
Gekühlte oder tiefgekühlte Mahlzeiten werden vor dem Regenerieren in eine gekühlte Umgebung geladen, transportiert und dort aufbewahrt.



Bereit zum Servieren. Und Leistung zeigen.

Technische Leistung

Jedes Element, vom Luftstrom bis zur Isolierung, wurde entwickelt, um im gesamten Wagen konstante Temperaturen zu gewährleisten. Mit intelligentem vertikalem Luftstrom, leistungsstarken Doppelventilatoren und hochdichter Isolierung liefert er konstant hervorragende Ergebnisse bei geringerem Energieverbrauch und weniger Komponenten.



Hochdichte Schaumstoffisolierung

Um die Qualität der Speisen zusätzlich zu gewährleisten, sorgt eine hochdichte, FCKW-frei ausgeschäumte Isolierung dafür, dass die Temperaturen während des gesamten Service aufrechterhalten werden. Dieses einteilige Isolierungssystem ohne Luftspalten oder Hohlräume verbessert die Energieeffizienz, verhindert Wärmeverluste und eliminiert die Aufnahme von Feuchtigkeit in die Isolierung. Für eine lange Lebensdauer.

Air-Tech, variabler Luftstrom

Unser verbessertes **vertikales Luftstromsystem** optimiert die Wärme- und Kälteverteilung, verhindert Temperaturschwankungen und sorgt für gleichmäßige Ergebnisse. Im Gegensatz zu Modellen, die auf mehrere Ventilatoren angewiesen sind, erreicht die RTS Class-e mit nur **zwei Hochleistungsventilatoren eine überragende Effizienz und liefert eine bessere Temperaturkonstanz mit weniger Komponenten und geringerem Energieverbrauch.**



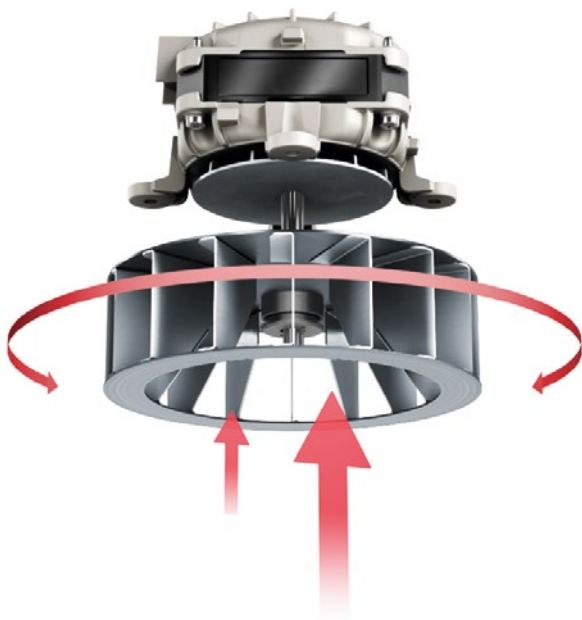
Zwei Hochleistungsventilatoren



Homogene Temperaturen für hochwertige Ergebnisse



Energieeffizient



Umkehrbare Drehrichtung



Variable Geschwindigkeit

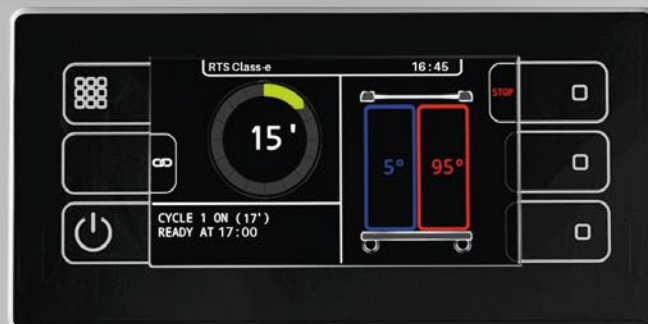
Die RTS Class-e verfügt über fortschrittliche bürstenlose Motoren – eine Premiere in unserer Kategorie. Diese Hochgeschwindigkeitsmotoren passen Geschwindigkeit und Richtung automatisch an, um den Luftstrom sowohl beim Heizen als auch beim Kühlen zu optimieren. Dies sorgt für gleichmäßigere Temperaturen, bessere Produktqualität und intelligenteren Energieverbrauch. Es handelt sich um eine intelligente Luftströmung, die sich in Echtzeit anpasst und die Speisen auf jedem Tablett in optimalem Zustand hält.

Touch-Steuerung. Vollständige Kontrolle.

Intelligente Technologie

Der RTS Class-e verfügt über unser bisher **fortschrittlichstes Touchscreen-Bedienfeld**, das intuitives Design und ein vertrautes Layout kombiniert, um den Speiseservice einfacher denn je zu machen. Das bildhafte Touch-Display bietet einen klaren Überblick über den Systemstatus, die Funktionen und den Zyklusfortschritt, **sodass Bediener den Speiseservice einfach und sicher steuern können.**

Mit **sechs programmierbaren Heizzyklen** und **drei Betriebsmodi** – Cook-Serve, Cook-Chill und Manual – bietet der RTS Vielseitigkeit für jeden Betrieb. Das **berührungslose Betriebssystem** reduziert menschliche Eingriffe und gewährleistet so korrekte Ergebnisse bei jeder Mahlzeit.





Berührungslose Bedienung

Reduziert menschliche Eingriffe durch Automatisierung von Prozessen.



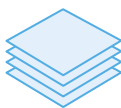
Fortschrittlicher Touchscreen mit Bildanzeige

Die übersichtliche, intuitive Benutzeroberfläche zeigt den Systemstatus, Zyklen und Warnmeldungen in Echtzeit an.



Integrierte HACCP-Überwachung

Protokolliert Ereignisse über die IQ-Control 2.0 App oder das BCloud-Fernüberwachungssystem für einfache Dokumentation und Berichte.



Zeitfensterbetrieb

Planen Sie bis zu vier Mahlzeiten pro Tag mit acht programmierbaren Zeitfenstern.



Sechs programmierbare Heiz- und Kühlzyklen

Vollständig anpassbar an sich ändernde Speisepläne, ermöglicht eine präzise Anpassung an verschiedene Mahlzeiten und gewährleistet optimale Temperatur, Konsistenz und Flexibilität für jeden Betrieb.

IQ-Control 2.0

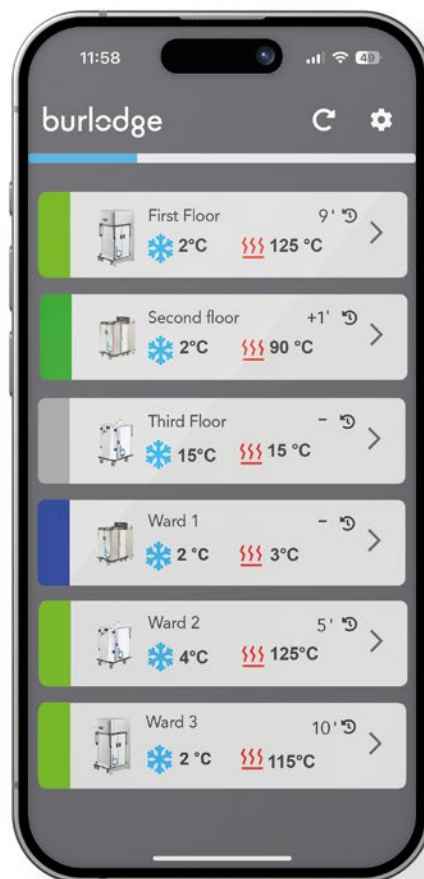
Der RTS Class-e verfügt über eine **integrierte Bluetooth-Konnektivität** und bietet einen nahtlosen, drahtlosen Betrieb ohne Einrichtung, **USB-Anschlüsse** oder manuelle Datenübertragungen. Mit der **IQ-Control 2.0-App** können Sie Ihre Wagen innerhalb der Reichweite sowohl programmieren als auch überwachen und so die vollständige Kontrolle über den Speiseservice sowie die Lebensmittelsicherheit in jeder Phase gewährleisten.

Die **Echtzeit-Ereignisprotokollierung** ist über die IQ-Control 2.0 App oder das BCloud-Fernüberwachungssystem mühelos zugänglich und bietet den Betreibern mit minimalem Aufwand einen vollständigen Überblick.

Drahtlose Programmierung

Zugriff auf alle Wagen in Reichweite

Echtzeit-Ereignisprotokollierung



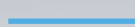
4 Benutzerzugriffsebenen

Bluetooth-Konnektivität

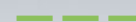
Echtzeit-Wagenstatus

Statusleuchte

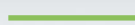
Farbcodierte Statusleuchten bieten klare, auf einen Blick erkennbare Informationen zum aktuellen Zyklus des Wagens. Sie sind so positioniert, dass sie optimal sichtbar sind, und helfen Ihnen, auf dem Laufenden zu bleiben, ohne mit dem Gerät interagieren zu müssen.



Kühlung



Haltestatus



Zyklus läuft



Alarm



Stärker, schlanker, besser.

Technische Daten

Der RTS Class-e wurde im Hinblick auf **Stärke, Hygiene und mühelose Bedienbarkeit entwickelt**. Jedes Detail wurde verfeinert, um sicherzustellen, dass er selbst in den anspruchsvollsten Umgebungen funktioniert. Ein solider Edelstahlrahmen sorgt für unübertroffene Haltbarkeit, die hochleistungsfähige FCKW-frei

ausgeschäumte Isolierung und ein kompaktes, ergonomisches Design machen ihn leichter, wendiger und platzsparender. Ergonomische Griffe an allen vier Seiten verbessern die **Kontrolle und Benutzerfreundlichkeit** zusätzlich und gewährleisten eine **mühelose Manövrierbarkeit** in jeder Umgebung.

- **Nahtloser Edelstahlrahmen**
Keine Innenverbindungen, ein gepresster Stahlboden und abgerundete Ecken verhindern Schmutzansammlungen und gewährleisten so außergewöhnliche Hygiene und einfache Reinigung.
- **IPX5-zertifizierte, mit einem Schlauch abwaschbare Konstruktion**
Entwickelt für gründliche Reinigung mit minimalem Aufwand.
- **Werkzeuglos abnehmbare Komponenten**
Ablagehalterungen, Lüftungsgitter und Trennwände lassen sich für eine schnelle Wartung leicht abnehmen.
- **Mühelose Manövrierbarkeit**
Die intelligente Radkonfiguration und vier vertikale Push-Pull-Griffe verbessern das Handling in engen Räumen.

Klares Design. Sauberere Ergebnisse.

Reinigung und Wartung sind mühelos. Eine **nahtlose Innenkammer** ohne Fugen oder Spalten verhindert Schmutzansammlungen, während **abnehmbare Komponenten** – darunter Trennwände, Tablettstützen und Lüftungsgitter – ohne Werkzeug zur gründlichen

Desinfektion entfernt werden können. Dank der **IPX5-zertifizierten**, mit einem Schlauch abwaschbaren Konstruktion und einem Fußpedal-Ablasssystem ist eine gründliche Reinigung schnell und effizient möglich.



Entdecken Sie das Sortiment



Niedrig

20 / 24 Tabletts

Abmessungen
1379x1035x782 mm



Hoch

26 / 30 Tabletts

Abmessungen
1619x1035x782 mm

Tablett Optionen

Das RTS Class-e wurde für ein flaches Tablett im Stil eines **Haushaltstabletts** entwickelt, damit sich die Mahlzeiten für den Endverbraucher wie Zuhause anfühlen. Da es keine Erhöhungen oder Vertiefungen aufweist, ermöglicht es eine bessere Präsentation und wurde von Ergotherapeuten für Patienten mit Seh- oder Raumwahrnehmungsproblemen zugelassen.

Das System ist sowohl für FT530- und FT575-Tabletts als auch für geteilte Tablett geeignet. Der Abstand zwischen der **Warm- und der Kaltseite** kann angepasst werden, sodass die Tablett Konfiguration ganz einfach an Ihr Menü angepasst werden kann und die Qualität der Speisen von der Küche bis zum Servieren erhalten bleibt.



FT530: Abmessungen: **530 x 325 mm** Erhältlich in: **Beige, Grün, Schwarz**



FT575: Abmessungen: **575 x 325 mm** Erhältlich in: **Beige, Grün, Schwarz**



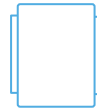
Geteiltes Tablett: Abmessungen: **575 x 325 mm** mit zwei Vertiefungen Erhältlich in: **Beige, Grün**



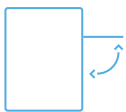
Personalisieren Sie Ihren RTS



Videokamera



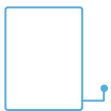
Zusätzliche
Schiebe-/Zuggriffe



Seitliche Ablage
(mit oder ohne
Müllbeutelhalter)



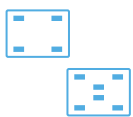
Motorisierung



Deichsel/Kupplung



Vertikale Trenngitter
für Tablets



4 oder 6 Räder
(optional aus
Edelstahl) mit
Zentralbremse



Stationstafel



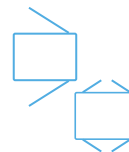
Oberer Schutzbügel



WLAN- und LAN-
Konnektivität



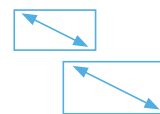
Statusanzeige



Zwei oder vier Türen



Anzeige und
Überwachung über
Batterie-Backup



2,8- oder
4,3-Zoll-Display

RTS Class-e Transfer-Dollye

Mit dem Transfer-Dolly können gekühlte Mahlzeiten auf ein Gestell geladen und transportiert werden, während der RTS-Wagen in der Nähe des Essensausgabebereichs stehen bleibt.

Er ist leicht, stabil, einfach zu bewegen und verhindert Beschädigungen wertvoller Geräte während des Transports außerhalb des Standorts. Da der Wagen direkt in die RTS-Kammer eingesetzt wird, benötigt er keinen zusätzlichen Platz, was Platz spart und einen reibungslosen Arbeitsablauf gewährleistet.

Um die Effizienz weiter zu steigern und Kosten zu senken, erleichtert ein Satz mehrerer Transfer-Dolly die Vorbereitung mehrerer Mahlzeiten im Voraus.



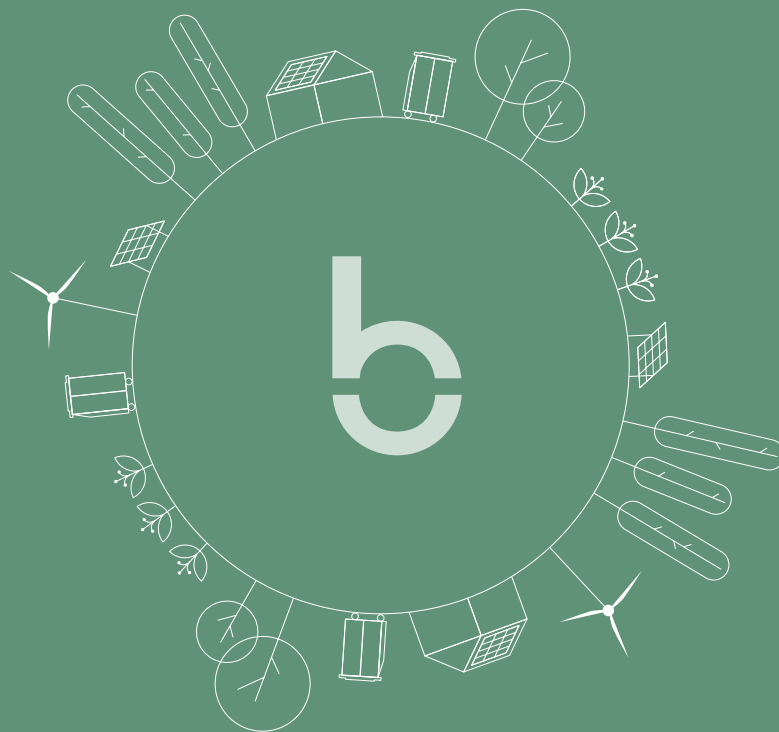
Geringerer Energieverbrauch. Höherer Wirkungsgrad.

Nachhaltigkeit

Wir messen und bewerten ständig unsere Maßnahmen und Auswirkungen, um umweltfreundlicher zu werden. Das beginnt mit der Herstellung robuster und zuverlässiger Geräte, die länger halten, den Bedarf an häufigen Ersatzteilen reduzieren und Abfall minimieren.

Das RTS wurde mit **Blick auf Nachhaltigkeit** entwickelt. Es ist auf Langlebigkeit ausgelegt, besteht aus recycelbaren Komponenten und weniger unnötigen Materialien und arbeitet mit energieeffizienter Technologie.

- **Hochdichter Schaumstoff ohne FCKW, HFCKW und HFKW**
- **Kältemittel R290 mit niedrigem Treibhauspotenzial**
- **Smart-Temp-Funktion für optimierten Energieverbrauch**

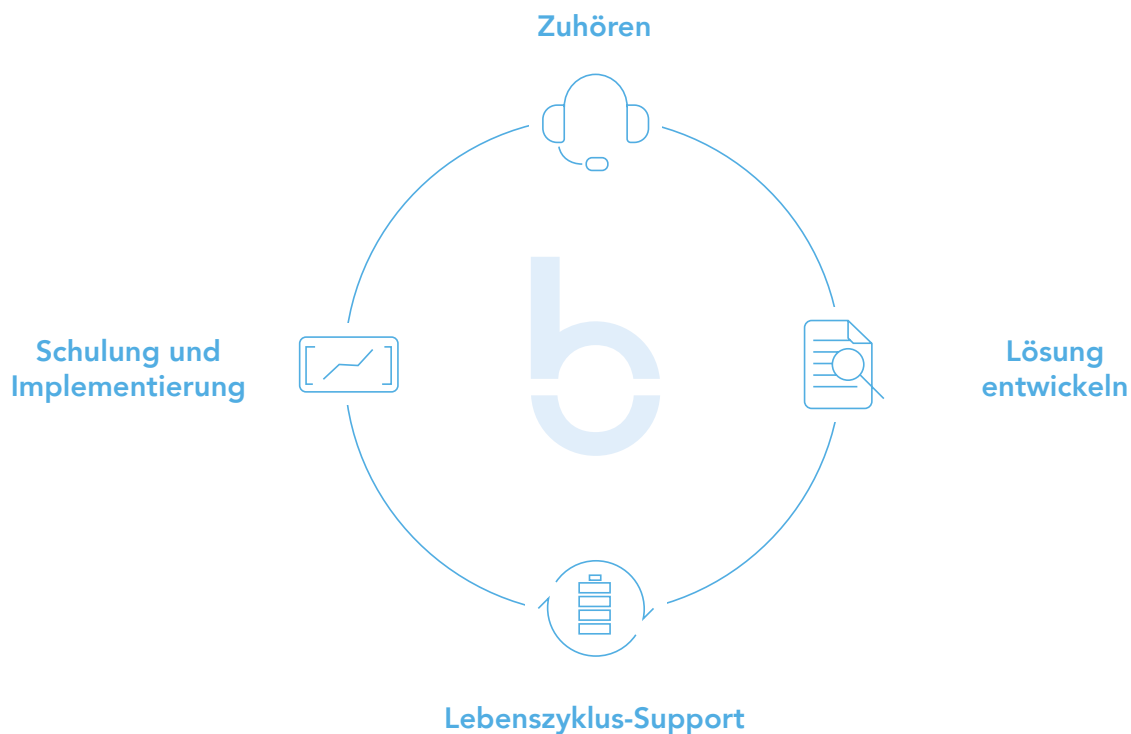


Gemeinsam, arbeiten wir..

Unser Versprechen

„Wir arbeiten zusammen“ ist ein Versprechen und unser Bekenntnis gegenüber unseren Kunden. Aber es ist mehr als nur ein Slogan, es ist unsere Arbeitsweise. Wir glauben, dass die besten Systeme in Zusammenarbeit mit den Menschen entwickelt werden, die sie nutzen. Deshalb arbeiten wir in jeder Phase eng mit unseren Kunden zusammen: Wir hören uns ihre Bedürfnisse an, lösen Probleme gemeinsam und unterstützen sie auch lange nach der Lieferung. Von der ersten Planung bis zur langfristigen Leistung sind wir aktiv daran beteiligt, Foodservice-Teams dabei zu helfen, bessere Ergebnisse zu erzielen. Sei es durch

die Verbesserung von Arbeitsabläufen, die Gewährleistung der HACCP-Konformität oder die Sicherstellung, dass jede Mahlzeit jedes Mal die richtige Temperatur hat. Nach der Installation verschwinden wir nicht einfach. Wir bleiben Teil Ihres Betriebs und bieten Ihnen kontinuierliche Schulungen, intelligente Servicepläne und ein globales Support-Netzwerk, mit dem Sie die Kontrolle behalten. **Gemeinsam arbeiten wir daran, Ihrem Team zu helfen, jedes Mal bessere Mahlzeiten mit weniger Aufwand zu liefern.**



Stierlen

S E I T 1 8 8 9

STIERLEN GMBH
Lochfeldstrasse 30
76437 Rastatt
info@stierlen.de
www.stierlen.de

www.stierlen.de

Sprechen Sie uns an!

Vertrauensvolle Partnerschaften beginnen im vertrauensvollen Dialog. Teilen Sie uns mit, was Sie benötigen, und wo die Herausforderungen für Sie liegen: Wir werden die nahtlos passende Lösung für Sie finden. Lassen Sie uns dabei gemeinsam Hand in Hand vorgehen. Lassen Sie uns starten, und lassen Sie uns für Sie arbeiten.

EXKLUSIVVERTRIEB IN DEUTSCHLAND



Sprechen Sie uns an

Starten Sie

Mit dem RTS Class-e ist alles möglich.
Fangen Sie noch heute an, es zu verwirklichen.



Scannen Sie den QR-Code oder
klicken Sie hier, um den RTS Class-e
zum Leben zu erwecken. Gemeinsam
zum Erfolg.

Gemeinsam zum Erfolg.

Die RTS Class-e wird durch die branchenführenden Wartungs- und Schulungspläne von Burlodge unterstützt, so dass Sie sicher sein können, dass Ihre Investition durch unübertroffenen Service und technisches Fachwissen unterstützt wird.

Wir sind bekannt für unsere langjährigen Partnerschaften und unsere Kundenbetreuung geht weit über den ersten Verkauf hinaus. Wir arbeiten weiter mit Ihnen zusammen, um Ihren Betrieb besser zu verstehen und die Dinge in Bewegung zu halten, damit Sie die Kontrolle behalten.

www.stierlen.de

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence