swiss made

Reiat Herde

Mit Holz kochen und heizen - bewusst denken, auch für die Zukunft

Reiat Holzkochherde, die SPIESS-Herdlinie, ein Produkt der TL-TECH. Topmodern und doch traditionell schön.

Reiat Holzherde, wie sich der SPIESS-Kunde gewohnt war, funktionelles Design, praktisch und in guter, robuster Qualität. Reiat Herde sind zeitgemäss, effizient und vielseitig.
Sieben verschiedene Herdbreiten sind im Standartsortiment erhältlich. Seite 3

Reiat Kombiherde von TL-TECH. Holzkochherde kombiniert mit den modernsten Elektro- oder Gasgeräten.

Reiat Kombiherde in feiner Eleganz und Zweckmässigkeit. Reiat Herde, die Alternative, jung und formschön für energiebewusstes Kochen.

Anbauelemente sind in Massfertigung erhältlich.

Seite 5

Holzfeuerung und Umwelt

Der CO2 Kreislauf bei der Holzverbrennung

Wer mit Holz heizt oder kocht, nutzt Holz im CO2-Kreislauf der Natur. Denn die Verbrennung von Holz setzt gleichviel CO2 (Kohlendioxid) frei, wie die Bäume im Verlauf ihres Wachstums der Atmosphäre entzogen haben. Man bezeichnet diesen CO2 Ausgleich deshalb als biogenes CO2.

Die gleiche Menge CO2 die beim Verbrennen in die Umwelt gelangt, entsteht, wenn das Holz ungenutzt im Wald verrottet. Einzig die Geschwindigkeit, in der das CO2 bei der Verbrennung freigesetzt wird, unterscheidet sich zum langsamen Ausstoss durch Verrottung.

Heizen mit Holz ist also CO2-neutral und trägt nicht zum Treibhauseffekt (globale Klimaveränderung) bei.

Feinstaub

Moderne, dem heutigen Stand der Technik entsprechende und richtig betriebene Holzheizungen gewinnen aus dem Holz schadstoffarm und effizient Kochtemperatur und behagliche Wärme.

Unsere Reiat Herdfeuerstellen können mit gutem Gewissen betrieben werden, da sie den neuesten und auch zukünftig geltenden gesetzlichen Anforderungen bereits jetzt entsprechen und wesentlich geringere Feinstaubmengen, als vorgeschrieben, emittieren.

Verbrennung in Reiat Holzherden

In Reiat Herden wird die Verbrennung automatisch leistungsabhängig geregelt. Verbrennungsluft wird über die Schamottesteine gezielt dem Feuerraum zugeführt. In der Nachbrennzone wird das Feuer komprimiert und somit eine Temperaturerhöhung auf ca 750 °C erzielt, was zu effizienter und fast vollständiger Pyrolyse der brennbaren Gase führt. Korrektes Feuern ist dafür Voraussetzung.

Im Feuerboden ist ein selbstschliessender Anheizrost eingebaut. Die Schliessung erfolgt beim Zumachen der Feuertüre.

Deklaration Emissionswerte

Reiat Holzherde

Kohlenmonoxyd:	erfüllt
Staub:	erfüllt

SPIESS-Herde Reiat - mit oder ohne Backofen

Reiat 38

Ausführung: B/H/T 380 / 850 oder 900 / 600 mm
- Schadstoffarme Feuerung für Scheitlänge 33 cm
- Automatische Leistungsregelung plus Handregulierung
- Seitenwände mit integriertem Brandschutz
- Feuertüre mit doppelverglastem Sichtfenster
- Front und Seitenwände: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit
- Herdrahmen 30 mm: Edelstahl, Relingstange vorne Edelstahl
- Kochfläche: Stahlplatte 28 x 50 cm

Reiat 50

Ausführung: B/H/T 500 / 850 oder 900 / 600 mm
- Schadstoffarme Feuerung für Scheitlänge 33 cm
- Automatische Leistungsregelung plus Handregulierung
- Seitenwände mit integriertem Brandschutz
- Feuertüre mit doppelverglastem Sichtfenster
- Front und Seitenwände: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit
- Herdrahmen 30 mm: Edelstahl, Relingstange vorne Edelstahl
- Kochfläche: Stahlplatte 37 x 50 cm

Reiat 55

Ausführung: B/H/T 550 / 850 oder 900 / 600 mm
- Schadstoffarme Feuerung für Scheitlänge 33 cm
- Automatische Leistungsregelung plus Handregulierung
- Seitenwände mit integriertem Brandschutz
- Feuertüre mit doppelverglastem Sichtfenster
- Front und Seitenwände: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit
- Herdrahmen 30 mm: Edelstahl Relingstange vorne Edelstahl
- Kochfläche: Stahlplatte 42 x 50 cm

Reiat 60

Ausführung: B/H/T 600 / 850 oder 900 / 600 mm
- Schadstoffarme Feuerung für Scheitlänge 33 cm
- Automatische Leistungsregelung plus Handregulierung
- Seitenwände mit integriertem Brandschutz
- Feuertüre mit doppelverglastem Sichtfenster
- Front und Seitenwände: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit
- Herdrahmen 30 mm: Edelstahl, Relingstange vorne Edelstahl
- Kochfläche: Stahlplatte 42 x 50 cm (50 x 50 cm)

Reiat 80 BO

Ausführung: B/H/T 800 / 850 oder 900 / 600 mm
- Schadstoffarme Feuerung für Scheitlänge 33 cm
- Automatische Leistungsregelung plus Handregulierung
- Backofen links oder rechts, B/H/T 310 / 220 / 440 mm
- Seitenwände mit integriertem Brandschutz
- Feuertüre und Backofen mit doppelverglastem Sichtfenster
- Front und Seitenwände: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit
- Herdrahmen 30 mm: Edelstahl, Relingstange vorne Edelstahl
- Kochfläche: Stahlplatte 70 x 50 cm

Reiat 100 BO

Ausführung: B/H/T 1000 / 850 oder 900 / 600 mm
- Schadstoffarme Feuerung für Scheitlänge 33 cm
- Automatische Leistungsregelung plus Handregulierung
- Backofen links oder rechts, B/H/T 400 / 220 / 440 mm
- Seitenwände mit integriertem Brandschutz
- Feuertüre und Backofen mit doppelverglastem Sichtfenster
- Front und Seitenwände: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit
- Herdrahmen 30 mm: Edelstahl, Relingstange vorne Edelstahl
- Kochfläche: Stahlplatte 90 x 50 cm

Reiat 120 BO
Auf Anfrage

Ausführung: B/H/T 1200 / 850 oder 900 / 600 mm
- Schadstoffarme Feuerung für Scheitlänge 33 cm
- Automatische Leistungsregelung plus Handregulierung
- Backofen links oder rechts, B/H/T 400 / 220 / 440 mm
- Seitenwände mit integriertem Brandschutz
- Feuertüre und Backofen mit doppelverglastem Sichtfenster
- Front und Seitenwände: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit
- Herdrahmen 30 mm: Edelstahl, Relingstange vorne Edelstahl
- Kochfläche: Stahlplatte 110 x 50 cm

Technische Daten Holzherd Reiat	38	50	55	60	80 BO	100 BO	120 BO
Herdbreite mm	380	500	550	600	800	1000	1200
Herdhöhe mm	900	900	900	900	900	900	900
Herdhöhe 850 mm, als Option möglich	•	•	•	•	•	•	•
Herdtiefe 600 mm	600	600	600	600	600	600	600
Herdplatte Stahl B/T mm	280/505	375/505	420/505	420/505 (500/505)	705/505	875/505	1075/505
Herdplatte Guss möglich	280/505	375/505	420/505	nein	705/505	nein	nein
Herdplatte Glaskeramik B/T mm	280/505	375/505	420/505	420/505 (500/505)	705/505	875/505	1075/505
Rauchabgang H/B 160/100 hinten/seitlich	•	•	•	•	•	•	•
Stutzen OK 815, schiebbar Höhe +40/-40 mm	•	•	•	•	•	•	•
Stutzen schiebbar Seite +20/-20 mm	•	•	•	•	•	•	•
Relingstange vorne (Standart)	•	•	•	•	•	•	•
Schadstoffarme Feuerung	•	•	•	•	•	•	•
Holzlänge min. 330 mm	•	•	•	•	•	•	•
Anheizautomatic, Rost selbstschliessend	•	•	•	•	•	•	•
Leistungsgest. autom. Luftregelung	•	•	•	•	•	•	•
Seitenwände mit integr. Brandschutz	•	•	•	•	•	•	•
Sockel CNS, Höhe bei H-Höhe 900/850 mm	105/55	105/55	105/55	105/55	105/55	105/55	105/55
Höhenverstellbare Füsse (zum Richten)	•	•	•	•	•	•	•
Backofen links oder rechts	ohne	ohne	ohne	ohne	•	•	•
Backofentüre Doppelverglasg. + Thermom.	-	-	-	-	•	•	•
Backofenbeleuchtung (Mehrpreis)	-	-	-	-	•	•	•
Feuertüre mit Doppelverglasung	•	•	•	•	•	•	•
Herdrahmen CNS 30 mm und Lüftungszarge	•	•	•	•	•	•	•
Farben: Edelstahl, Ahornweiss, Anthrazit	•	•	•	•	•	•	•
Nennwärmeleistung bis kW	6.5	6.5	6.5	6.5	8.5	8.5	8.5
Gewicht, ca. kg	146	165	174	179	215	255	265
Geprüft nach Art. 15a / DIN1880 / EN12815	•	•	•	•	•	•	•

Reiat Kombiherde

Reiat Holzherde werden mit Elektro- oder Gasherden im Kombiherd vereint. Anbau des Elektro- oder Gasgerätes an den Holzherd links oder rechts möglich.

Dank der grossen Variantenvielfalt unserer Elektroherde kann jeder Komfortwunsch erfüllt werden.

Die besonderen Merkmale der Reiat Kombiherde sind:

- Das Anbauelement (SMS 550er Nische) mit der normierten Herdnische für die Einbaugeräte wird seitlich des Holzherdes angebaut.
- Der Herdrahmen für Holz- und Elektrogerät ist einteilig.
- Die Elektroherde sind jederzeit austauschbar
- Robuste, servicefreundliche Bauweise
- In den Standartfarben: Edelstahl (CNS), Ahornweiss und Anthrazit oder gegen Mehrpreis in RAL Farben

Reiat Kombiherd 55-04 Stahl/GK
Elektroherd L4-4 GK 56P
Ausführung: Edelstahl

Reiat	Breite	Tiefe	Höhe	Holzherd li oder re	Gewicht ca. kg	Platten GK/GK	Platten Stahl/GK	
38-04	960	600	900/850	ja	216	ja	ja	•
50-04	1080	600	900/850	ja	235	ja	ja	•
55-04	1130	600	900/850	ja	244	ja	ja	•
60-04	1180	600	900/850	ja	249	ja	ja	•
80-04	1380	600	900/850	ja	285	ja	ja	•
100-04	1580	600	900/850	ja	325	ja	ja	•
120-04	1780	600	900/850	ja	335	ja	ja	•

Einbau-Elektroherde und Profi Steam zu Reiat Kombiherde

Elektroherde

Das umfassende Angebot

Einbau- und freistehende Geräte. Für alle Ansprüche und immer in der besten Energieeffizienzklasse. Hier finden Sie Ihren Herd für Ihre Ansprüche

EH K1

EH L4

EH SL6

Detailbeschreibungen der Einbauherde entnehmen Sie unserer Tabelle in der Reiat-Herdpreisliste. - Wir beraten Sie gerne.

Der Profi Steam vermittelt "Lifestyle"

EB SL7

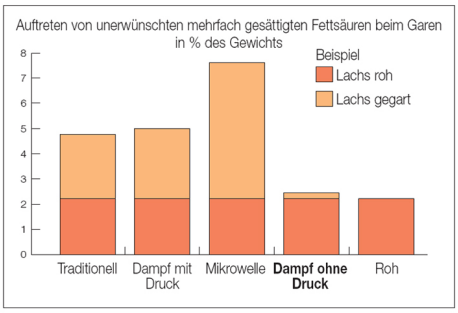
Das Lebensgefühl steht heute im Mittelpunkt unseres Alltags. Zum "Lifestyle" gehören auch Begriffe wie "Wellness" und "gesunde Ernährung". Der schonende Umgang mit Lebensmitteln, die Erhaltung des Geschmacks, der Farbe und Vitamine sind Bedingung.

Mit den exklusiven Zusatzfunktionen "Dampfgaren" und "Intervallgaren" lassen sich viele Köstlichkeiten auf unkomplizierte Art zubereiten. Hitze und Dampf – zusammen sorgen sie für ein perfektes Ergebnis. Und erst die Geschmackserlebnisse, die Sie damit zaubern können!

Selbst ein Menü, bestehend aus 3 Gängen, kann in einem Gerät gegart werden. So erfüllt der Profi Steam die Anforderungen und Bedürfnisse des modernen Menschen.

Die Vorteile des Dampfgarens

Hier sehen Sie das Verhalten verschiender Nahrungsmittel bei unterschiedlichen Garmethoden. Man sieht sofort, dass Garen mit Dampf ohne Druck grosse Vorteile hat.

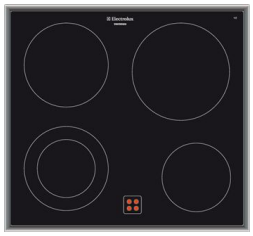


Bei allen Garvorgängen, für die Sie bisher das relativ aufwändige Wasserbad benötigten, erzielen Sie mit Dampfgaren dieselben Resultate, nur bequemer.

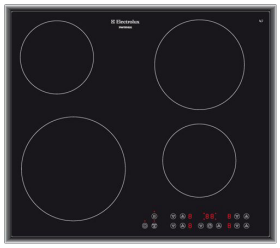
Die Steamfunktion eignet sich auch bestens für das Regenerieren von Speisen, da diese weder austrocknen noch weitergaren. Ein vorheriges Auftauen von Tiefkühlprodukten ist nicht notwendig.

Spezielle Anwendungsbereiche
Mit der Steamfunktion gelingt das Sterilisieren auf einfachste und sicherste Art.
Nachdem Früchte oder Tomaten kurze Zeit im Dampf waren, lassen sie sich spielend leicht häuten
Ganze Eier können Sie direkt auf das Gitter legen und unbeschadet nach Ihren Wünschen im drucklosen Dampf garen.

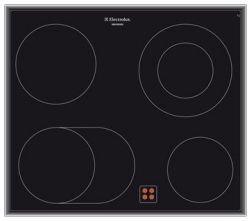
Kochfelder, Glaskeramik, Stahl oder Guss



Glaskeramik-kochfeld GK 56P CN



Glaskera-mikkochfeld GK 58 TC CN Touch



Glaskeramik-kochfeld GK 58C CN Zweikreiszonen

Kochmulde mit Gussplatten KM 412.2 CN

GK 78 TS CN Technische Merkmale

Slider-Bedienung
14 Leistungsstufen
Ankochautomatik
STOP+GO Funktion
Öko-Timer - optimale Nutzung der Restwärme
OffSound Control - zum Aus- und Einschalten der Tastentöne
CountUp Timer -
OptiHeat Control - dreistufige Restwärmeanzeige
1 x Zweikreis-Kochzone
1 x Zweikreis-Bräterzone
Einschaltsperre
Überhitzungsschutz
Sicherheitsabschaltung
(Bild oben breit)

Kochflächen für Holzherde: Stahl, Glaskeramik oder Guss (siehe Seite 4)

Original Ersatzteile für SPIESS-Holzkochherde und Zentralheizungsherde

Ersatzteile und Reparaturen von Kesseln und Boilerelementen zu SPIESS Herden

Die TL-TECH GmbH kann bei Bedarf für Reparaturen und Ersatzauswechslungen zu SPIESS - Zentralheizungsherden die Wärmetauscher massgenau nachbauen und im Werk neu einbauen.

Ebenso können bestehende Boilerelemente massgenau und funktionierend nachgebaut werden.

Schamottegarnituren - Kochplatten, Tür- und Gussteile

Original Schamottesteine, Kochplatten Glaskeramik- oder Gussplatten, Gussteile, Türgriffe usw. sind bei uns erhältlich.

Ihre Fachfirma:

TL-TECH AG
Feuerfest + Ofentechnik
CH 8235 Lohn SH

Tel +41 52 649 33 02
Fax +41 52 649 33 77
info@tl-tech.ch
www.tl-tech.ch

HOLZ
Energie, die nachwächst.

Reiat-Herde A4_8-seitig_13092017.indd / 12.04.2018 / JT / 40