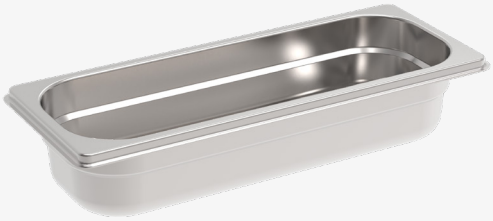
Rieber
M E T A cooking



Information

Fiche technique

Bac GN 28064 fond perforé

Le système de fonctionnement Gastronorm en acier inoxydable.

Le bac GN robuste et perforé - idéal pour l'utilisation dans l'évier (p. ex. nettoyage des fruits et légumes), pour la cuisson dans le four combiné ou pour l'insertion dans des bacs GN fermés (selon le modèle) - dans presque toutes les tailles et profondeurs, compatible de manière continue dans tous les systèmes et produits GN.

En le combinant avec la gamme de couvercles GN, le bac GN obtient la fonction dépendant de l'étape du processus. Des options hautement fonctionnelles, comme le couvercle emboîtable étanche pour un stockage et un transport absolument sûrs, aux couvercles plats et emboîtables pour une protection hygiénique. Pour permettre une insertion, un retrait et un transport faciles et peu encombrants, également disponibles avec des poignées rabattables pour l'empilage.

Pour des possibilités d'utilisation universelles - préparation dans les éviers waterstation® cubic, réfrigération peu encombrante, transport résistant à la température dans le thermoport®, ainsi que présentation et distribution dans les solutions de buffet et les appareils mobiles.

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

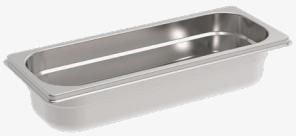
+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Made in Germany

Rieber
M E T A cooking

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Bac GN 28064 fond perforé



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	325 x 131 x 64 mm
Volume	1,3 L
Poids	0,451 kg
Température ambiante	-40°C à +280°C
Adapté lave-vaiss.	Oui
Épaisseur du matériau	0,8 mm
Taille GN	GN 2/8
Profondeur	64 mm
Code	**84 02 01 50**

AVANTAGES

Acier inoxydable, parfaitement adapté au contact alimentaire, inodore, antibactérien et hygiénique.

Avec des rayons d'angle serrés pour plus de stabilité et de volume.

Epaule d'empilage de haute qualité pour une empilabilité et une circulation de l'air parfaites.

Gain de place d'environ 30% par rapport à un système de rangement rond.

Insertion optimale en cas de version avec poignées rabattables pour l'empilage.

Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle.

84 02 01 50 / 06 06 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

Made in Germany