Rieber
M E T A cooking

Zum Produkt

Datenblatt

GN-Behälter 1/1 065 Polycarbonat

Das Polycarbonat-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Der stabile Polycarbonat-Behälter - ideal für die standardisierte Lagerung, Präsentation, Vorbereitung, Aufbewahrung und Ausgabe von Kaltspeisen - in sieben verschiedenen Größen und bis zu vier Tiefen verfügbar, ohne Griffe, passend mit dem transparenten Poly-Deckel und durchgängig kompatibel mit den GN-Behältern und -Deckeln aus Edelstahl.

Der transparente Polycarbonat Behälter erhält in Kombination mit dem passenden Poly-Deckel sowie der Kompatibilität mit den GN-Behältern und -Deckel aus Edelstahl die prozessschrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie einer absolut sicheren Lagerung und Transport in Kombination mit dem wasserdichten Steckdeckel, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz. Eine hohe Stabilität erhält der Poly-Behälter in Verbindung mit einem kleinen Eckradius. Ein platzsparendes Einstapeln und einfaches Entstapeln wird durch hochliegende, gut ausgeprägte und abgesetzte Stapelschultern ermöglicht und dadurch gleichzeitig die maximale Füllhöhe definiert, damit der Deckel auf dem Behälter sauber und sicher verschlossen werden kann.

Für universale Einsatzmöglichkeiten - die Vorbereitung von Kaltspeisen, über Salat bis hin zu Gemüse/Obst, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, Transportieren im thermoport®, sowie zum Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

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

TECHNISCHE MERKMALE
GN-Behälter 1/1 065 Polycarbonat

TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	325 x 530 x 65 mm
Material	Polycarbonat
Inhalt	5 L
Gewicht	0,941 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
GN-Norm	GN 1/1
GN-Tiefe	65 mm
Bestellnummer	**84 21 01 04**

VORTEILE

Polycarbonat, absolut lebensmittelecht, glasklar, schlagfest, hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral.

Mit eng ausgeführten Eckradien für mehr Stabilität und Volumen.

Hochwertig verarbeitete Stapelschulter für eine perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Eine hohe Transparenz ermöglicht eine optimale Präsentation von Kaltspeisen.

Stabil, robust und transparent.

84 21 01 04 / 29 09 2022. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

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

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

Made in Germany