Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

Plattformstapler - umluftbeheizt GN 2/1

Zum Produkt

Der umluftbeheizte Gastronorm-Stapler.

Der Plattformstapler mit leistungsstarker, regelbarer Umluftheizung für das Aufwärmen, Zwischenlagern und Transportieren von unterschiedlichen Geschirrteilen* auf einem Einlegeblech oder in 5 oder 8 Edelstahl-Geschirrkörben*. Die Federkraft kann entsprechend dem Geschirrgewicht unkompliziert von Hand eingestellt werden. Zudem mit integriertem Überhitzungsschutz für perfekte Sicherheit und mit Edelstahldeckel für hygienischen Schutz der Geschirrteile*.

Als Zubehör die Geschirr-Edelstahlkörbe oder das GN 2/1 Einlegeblech mit Schlitzlochung, damit die Geschirrteile direkt auf dem Auflagerahmen gestapelt werden können. Zudem extra robust mit komplett umlaufendem Stoßschutz erweiterbar.

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

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

Rieber
M E T A cooking

TECHNISCHE MERKMALE
Plattformstapler - umluftbeheizt GN 2/1

100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	990 x 690 x 911 mm
Gewicht	70,2 kg
Anschlusswert	2,24 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2500 mm
Heizbereich	+30°C bis +100°C
Schutzart	IPX5
Plattformabmessung	535 x 660 mm
Max. Zuladung	200 kg
Stoßschutz	4 Stoßecken
Rollen	2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	125 mm
Bestellnummer	**89 02 01 03**

VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl, matt geschliffen.

Stabile, leichtgängig geführte rechteckige Plattform.

Kipp- und verkantsicher, mit robustem Abstapelmechanismus.

Doppelwandig isolierter Korpus, geringer Wärmeverlust.

Flexible und passgenaue Einstellbarkeit von Hand.

Ausgabehöhe gleichbleibend einstellbar, mit hitzebeständigen Zugfedern.

Robust geschützt mit stirnseitig einhängbarem Edelstahldeckel.

Mobil mit rostfreien, feststellbaren Rollen und Sicherheitsschiebegriff.

Stoßecken für Rammschutz sowie stoßgeschütztes Schaltelement.

Außen mit verschlossenem Deckel Hochdruckreiniger geeignet, strahlwassergeschützt (IPX5).

89 02 01 03 / 26 09 2025. 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