Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

GN-Steckdeckel 1/3 - wasserdicht

Zum Produkt

Der 100% schwappsichere GN-Deckel.

Unsere Nummer Eins im GN-Deckelsortiment – praxiserprobt für absolut dichtes Transportieren, Lagern, Garen und Regenerieren von Speisen im GN-System, ideal bei Suppen und Soßen.

Für sicheres Verschließen von GN-Behältern und GN-thermoplates®, mit Ausnahme von den geringen GN-Tiefen 20 und 40 mm.

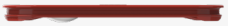
Die robuste und zuverlässige Dichtungslippe des Deckels verschließt das GN-System für universale Einsatzmöglichkeiten – raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten, sowie für verschiedenste Zubereitungen im navioven, thermomat®, hybrid kitchen® und Kombidämpfer.

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
GN-Steckdeckel 1/3 - wasserdicht



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 176 mm
Gewicht	0,4 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +180°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/3
Bestellnummer	**84 08 01 04**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Dichtlippe aus Silikonkautschuk, lebensmitteltauglich und temperaturbeständig.

Keine Schmutzfugen, da Dichtlippe umliegend auf-vulkanisiert ist.

Gewährleistet höchste Schwappsicherheit.

Beständige Dichtung auch beim Herunterfallen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.

84 08 01 04 / 24 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