Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

Wärmepellet-CNS GN 1/2 - asymmetrisch

Edelstahl GN-Wärmeplatte zum Vortemperieren & passiven Warmhalten.

Zum Produkt

Die asymmetrische GN-Wärmeplatte - ideal geeignet, um Speisen passiv warm zu halten, wie bei einem längeren Transport oder auch bei einer direkten Ausgabe. Dadurch kann ein rascher Temperaturabfall vermieden werden.

Die Wärmeplatte erhältlich in den GN Größen 1/1 und 1/2. Vor Gebrauch ca. 90 Minuten bei einer maximalen Temperatur von 120 Grad Celsius im Backofen oder Kombidämpfer erwärmen, um die bestmöglichste Nutzung zu generieren.

Optimal geeignet für verschiedene Einsatzmöglichkeiten - Vortemperieren von Speisen oder zum passiven Warmhalten in verschiedenen mobilen Geräten wie dem Thermoport® oder der hybrid kitchen.

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
Wärmepellet-CNS GN 1/2 - asymmetrisch

QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	323 x 263 x 12,5 mm
Gewicht	1,437 kg
Umgebungstemperatur	+20°C bis +120°C
GN-Norm	GN 1/2
Bestellnummer	**89 08 01 71**

VORTEILE

Platzsparend, da wesentlich dünner als die herkömmlichen Wärmeplatten.

Optimale Anpassungsfähigkeit an die verschiedenen Behältertypen (thermoplates® / GN-Behälter).

Die asymmetrische Struktur ermöglicht eine exakte Auflagemöglichkeit der eingesetzten Behälter für eine ideale Temperaturleitfähigkeit.

Ermöglicht einen optimalen passiven Wärmeaustausch.

Kompatibel mit allen Produkten der Firma Rieber.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.

89 08 01 71 / 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