Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

Einbau-Bain-Marie 1/1 - Verkleidung

Einbauwanne zum Ausgeben von warmen Speisen mittels Schöpfsystem.

Zum Produkt

Die Warmhaltewanne ist isoliert und elektrisch beheizbar (nassbeheizt). Sie ist ausgestattet mit einem Kugelablasshahn mit Auslauf nach unten. Das Schalttableau verfügt über einen Ein-/Ausschalter sowie über ein Thermostat, mit dem die Temperatur geregelt werden kann (von +30 bis +110 °C). Die Verkleidung der Warmhaltewanne ist zum Unterbau an eine vorhandene Abdeckung vorgesehen. Die Warmhaltewanne wird von oben in den vorhandenen Abdeckungsausschnitt eingehängt.

Die Warmhaltewanne ist passend für GN-Behälter bis max. GN 1/1, 200 mm - ideal zum Lagern, Aufbewahren und Ausgeben von Lebensmittel.

Um Verstopfungen zu vermeiden und einen ungestörten Abfluss zu ermöglichen, eignet sich der Ablaufsieb aus Edelstahl, der in das Ablaufrohr eingesetzt werden kann.

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

Einbau-Bain-Marie 1/1 - Verkleidung

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	374,5 x 574 x 228 mm
Gewicht	11,34 kg
Anschlusswert	0,765 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2000 mm
GN-Tiefe	200 mm
Bestellnummer	**87 01 02 01**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Die Warmhaltewanne verfügt über einen umlaufenden Flansch und abgerundete Ecken.

Warmhaltewanne und Schalterblende steckbar, für eine einfache Montage und Demontage der Schalterblende.

Mit Elektro-Zuleitung, ca. 2 m lang, mit Schukostecker.

Spritzwassergeschützt.

Einfache und schnelle Reinigung.

87 01 02 01 / 25 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