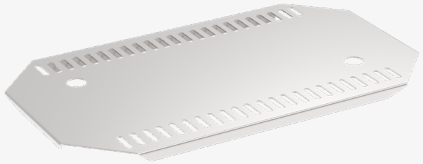
Rieber
M E T A cooking



Datenblatt

GN-Einlegeboden 1/1 gelocht

Zum Produkt

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Der GN-Einlegeboden - ideal zur Verwendung in Kombination mit den GN-Behältern, damit die Speisen nicht im eigenen Saft liegen sowie einer optimalen Belüftung der aufliegenden Lebensmittel von unten.

Der 16mm hohe GN-Einlegeboden in Verbindung mit unseren geschlossenen Behältern, erhältlich in den GN-Größen 2/1, 1/1, 1/2 und 1/3.

Für vielfältige Einsatzmöglichkeiten - raumeffizient Kühlen im gastropolar®-System-kühlschrank, Garen, temperaturbeständig Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten.

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-Einlegeboden 1/1 gelocht

QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	475 x 274 x 18 mm
Gewicht	0,838 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
GN-Norm	GN 1/1
GN-Tiefe	18 mm
Bestellnummer	**84 13 01 02**

VORTEILE

Verwendung in Kombination mit geschlossenen GN-Behältern.

Mit zwei mittig, seitlich versetzten Fingerlöchern für eine einfache Handhabung.

Speisen liegen nicht im eigenen Saft.

Ideale Belüftung der aufliegenden Lebensmittel von unten.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.

84 13 01 02 / 24 10 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