

GN-Behälter 1/1 194 gelocht**Allgemeine Angaben****Kurzbeschreibung**

Der gelochte Edelstahl Behälter zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter, hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell. Effektives Garergebnis durch unsere einzigartige durchgehende Lochung in Eckradien.

**Referenznummer (GTIN)**

4007537025595

Funktionale Anforderungen**Ausführung**

Gemäß DIN EN 631/1

Gastronormbehälter aus Edelstahl 1.4301 (CNS)

Ausgangsmaterialstärke 0,8 mm

Behälter mit gezogenem Auflagerand

Kleiner Eckradius für hohe Stabilität

gelocht zum Einsetzen ohne Griffe

Kernfunktion

Gelochter Behälter aus Edelstahl zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behälter, zum Reinigen z.B von Obst und Gemüse in der Spüle, Garen im Kombidämpfer.

Technische Spezifikationen

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht ca.	1,906 kg
Abmessungen	325 x 530 x 194 mm
Spülmaschinentauglich	Ja
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Materialdicke	0,8 mm
Inhalt ca.	26 L

Schnittstellen & Kompatibilität

Aufgrund des Gastronorm(GN)-Behältersystems ist der Behälter weltweit verwendbar. Er ist somit kompatibel mit in der Gastronomie z.B. verwendeten Theken, Öfen, Kochkesseln, Kombidämpfern, Kühlschränken oder Transportsystemen.

Ausführungen auf Wunsch gegen Mehrpreis

Kundenspezifische Beschriftung bzw. Firmenlogo kann mittels eines Lasers dauerhaft auf dem Behälter aufgebracht werden.

Fabrikat Rieber
Modell GN-Behälter 1/1 194 gelocht
Best.-Nr. 84020105

Adresse des Herstellers:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 7121 / 518-0
Fax. +49 7121 / 518-302
E-Mail: info@rieber.de
<https://rieber.systems>

Ausführungen auf Wunsch gegen Mehrpreis

- **84030101 - GN-Flachdeckel 1/1**
Der GN-Flachdeckel aus Edelstahl, zum Abdecken von trockenen Lebensmittel - handlich mit praktischer Griffmulde, stapelbar & spülmaschinenfest - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern.
- **84200105 - GN-Flachdeckel 1/1 - Polycarbonat**
Der transparente GN-Flachdeckel aus Polycarbonat - zum Lagern/Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salat, Gemüse/Obst, Reinigung nur mit geeigneten Mitteln - in Anwendung mit GN-Behälter aus Edelstahl & Polycarbonat.
- **84190101 - GN-Längssteg - 528mm**
Längssteg zur Unterteilung von 1/1 Bain-Maries oder Kühlwannen - damit kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.
- **84190201 - GN-Quersteg - 325mm**
Quersteg mit Feder zur Unterteilung von 1/1 Bain-Maries oder Kühlwannen - damit kleinere GN-Größen eingesetzt werden können.
- **94010114 - QR-Code Kleber für CHECK CLOUD**
Lebensmittelzertifizierter QR-Code Kleber (46 x 23 mm) für die digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System, zum Scannen mit der App. Für Mobile Kerntemperaturmessung, sowie universale Checklisten (Reinigung, Hygiene, Wartung, ToDo's etc.). Papier- & lückenlose HACCP & frühzeitige Alarmierung bei Kühlhausausfall - alle Daten in Echtzeit einsehbar von überall aus zentral in ihrem Dashboard.