Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

GN-Flachdeckel 1/4 Tritan

Der glasklare GN-Flachdeckel aus Tritan™

Zum Produkt

Der stabile GN-Flachdeckel zur Präsentation, Vorbereitung und Abdeckung von Kaltspeisen wie Salaten, Obst oder Gemüse. Mit praktischem Griff für eine komfortable Handhabung.

Der transparente und lebensmittelechte GN-Flachdeckel aus Tritan™ bietet volle Kompatibilität mit GN-Behältern aus Edelstahl und Kunststoff, mit Ausnahme der Tiefen 20 und 40 mm. Erhältlich in neun verschiedenen GN-Größen.

Der transparente GN-Flachdeckel unterstützt die ansprechende Präsentation von Kaltspeisen sowie das raumeffiziente Lagern im gastropolar®-Systemkühlschrank und den sicheren Transport im thermoport® sowie 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-Flachdeckel 1/4 Tritan

QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Tritan™ Copolyester
Abmessungen	162 x 265 x 20 mm
Gewicht	0,15 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +80°C
Spülmaschinentauglich	Ja
GN-Norm	GN 1/4
Bestellnummer	**84 40 01 08**

VORTEILE

Tritan™, glasklar, robust, hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral.

Kompatibel mit GN-Behältern aus Edelstahl und Kunststoff.

Hohe Transparenz für eine optimale Sicht auf den Inhalt.

Reinigung mit kunststoffgeeignetem Reinigungs- und Spülmittel.

Glasklare Transparenz für eine ansprechende Präsentation und schnelle Sichtkontrolle.

Die hohe Transparenz ermöglicht eine schnelle Sichtkontrolle des Inhalts.

Glasklare Transparenz für eine schnelle Sichtkontrolle auf Sauberkeit und Rückstände.

84 40 01 08 / 14 08 2026. 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