Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

GN-Einschubblech 1/2 041

Das Gastronorm Einschubblech.

Zum Produkt

Das GN-Einschubblech zum einfachen Handling, ideal für die Vor- und Zubereitung sowie die Ausgabe von Speisen. In Verschiedenen GN-Größen 2/1, 1/1, 2/3 und 1/2 sowie teilweise in den Tiefen von 20, 40 oder 65mm verfügbar.

Für vielfältige Einsatzmöglichkeiten unter anderem in Verbindung mit unseren Frontlader Thermoporten® zum Transportieren und aufbewahren von Speisen. Ideal für die Präsentation von Speisen bei einem Catering.

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-Einschubblech 1/2 041

QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 265 x 40 mm
Gewicht	0,618 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/2
GN-Tiefe	40 mm
Bestellnummer	**84 10 01 11**

VORTEILE

Optimal geeignet zur Vor- und Zubereitung von Speisen im Backofen.

Ideal zur Präsentation von Speisen und zum Einschub in unsere Thermoport®.

Stabil und robust und spülmaschinentauglich.

84 10 01 11 / 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