Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

GN-Behälter 1/3 200 Tritan

Das Tritan™-GN-Betriebssystem.

Zum Produkt

Der stabile Tritan™-Behälter zur standardisierten Lagerung, Präsentation, Vorbereitung, Aufbewahrung und Ausgabe von Kaltspeisen. Erhältlich in sieben Größen und bis zu vier Tiefen, ohne Griffe, passend zum transparenten Tritan™-Deckel sowie durchgängig kompatibel mit GN-Behältern und GN-Deckeln aus Edelstahl.

Der transparente Tritan™-Behälter erhält in Kombination mit dem passenden Tritan™-Deckel sowie durch die Kompatibilität mit GN-Behältern und GN-Deckeln aus Edelstahl seine prozessschrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Anwendungen wie der sicheren Lagerung und dem Transport in Kombination mit dem wasserdichten Steckdeckel oder dem vaculid®-Deckel zum Vakuumieren bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz. Die hohe Stabilität des Tritan™-Behälters wird durch den kleinen Eckradius unterstützt. Hochliegende, ausgeprägte und abgesetzte Stapelschultern ermöglichen ein platzsparendes Einstapeln sowie ein einfaches Entstapeln und definieren gleichzeitig die maximale Füllhöhe, sodass der Deckel sauber und sicher auf dem Behälter verschlossen werden kann.

Für universale Einsatzmöglichkeiten bei der Vorbereitung von Kaltspeisen, Salaten, Gemüse und Obst, zum raumeffizienten Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, für den Transport im thermoport® sowie zum Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und 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-Behälter 1/3 200 Tritan

QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Tritan™ Copolyester
Abmessungen	325 x 176 x 200 mm
Inhalt	6 L
Gewicht	0,639 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +80°C
Spülmaschinentauglich	Ja
GN-Norm	GN 1/3
GN-Tiefe	200 mm
Bestellnummer	**84 41 01 05**

VORTEILE

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

Mit eng ausgeführten Eckradien für mehr Stabilität und Volumen.

Hochwertig verarbeitete Stapelschulter für eine perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Bis zu 30 % Platzgewinn durch die eckige Ordnungssystematik gegenüber runden Behältern.

Die hohe Transparenz sorgt für eine optimale Präsentation von Kaltspeisen.

Glasklare Transparenz für eine schnelle Sichtkontrolle und hygienische Handhabung.

84 41 01 05 / 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