Rieber
M E T A cooking



Datenblatt

# GN-Behälter 1/4 065

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Zum Produkt

Der robuste GN-Behälter – ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen – in nahezu jeder Größe und Tiefe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozessschrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz.
Um ein problemloses und platzsparendes Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch mit versenkbaren Fallgriffen erhältlich. Bei den Ausführungen ab 55 mm Tiefe mit hochliegender, gut ausgeprägter und abgesetzter Stapelschulter, die platzsparendes Einstapeln und einfaches Entstapeln ermöglicht und zudem die maximale Füllhöhe* definiert, damit der Deckel auf dem Behälter sauber und sicher verschlossen werden kann.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – Vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie 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 1/4 065







QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

### TECHNISCHE MERKMALE

| | |
|---|---|
| Material | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Abmessungen | 162 x 265 x 65 mm |
| Inhalt | 1,5 L |
| Gewicht | 0,48 kg |
| Umgebungstemperatur | -40°C bis +280°C |
| Spülmaschinentauglich | Ja |
| Materialstärke | 0,8 mm |
| GN-Norm | GN 1/4 |
| GN-Tiefe | 65 mm |
| **Bestellnummer** | **84 01 01 34** |

### VORTEILE

Hochwertiger Edelstahl 18/10, rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, antibakteriell & hygienisch.

Höchste Formstabilität in Öfen/Kombidämpfer, durch eng ausgeführte Eck- & Bodenradien, zudem mehr Füllmenge.

Perfekt stapelbar durch gut ausgeprägte Stapelschulter.

Optimale Luftzirkulation über spezielle Eckenausführung.

Standardisiertes System im 1/1 Grundmaß passt in und auf alle Küchengeräte (weitere Teilungen/Verdoppelungen in anderen GN Größen).

Eckige Ordnungssystematik bietet bis zu 30% Platzgewinn im Vgl. zu runden Behältern/Töpfen.

Kompatibilität mit versch. GN-Deckelvarianten (Lagern, Transport, Kochen & Ausgeben).

Nachrüstbarer QR-Code für digitale Mehrweg-Rückverfolgung.

Robust, langlebig & spülmaschinentauglich.

84 01 01 34 / 17 09 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