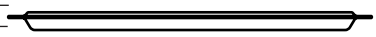
Wärmepellet GN 1/1 und 1/2 aus Edelstahl

Wärmepellet GN 1/1 und 1/2 aus Edelstahl-
flache Seite oben (bei Verwendung von thermoplates®)

Wärmepellet GN 1/1 und 1/2 aus Edelstahl
- erhöhte Seite oben (bei Verwendung von Gastronorm-Behältern)

Einschub im ck-port mit thermoplates®

flache Seite für thermoplates®
erhöhte Seite für GN-Behälter



Wärmepellet GN 1/1 und 1/2 aus Edelstahl

Wesentlich dünner als eine herkömmliche Wärmeplatte, dadurch weniger Platzverbrauch und optimale Anpassung an die verschiedenen Behältertypen (thermoplates® /GN-Behälter). Bei Verwendung von thermoplates® - flache Seite des Wärmepellets nach oben.
Bei Verwendung von Gastronormbehältern - erhöhte Seite des Wärmepellets nach oben. Durch diesen assymetrischen Aufbau des Wärmepellets liegt der eingesetzte Behälter direkt auf dem Wärmepellet auf. Dadurch wird die Wärme optimal an den Behälter weitergeleitet.

Technische Daten: Wärmepellet GN 1/1 und 1/2 aus Edelstahl

Außenmaße (B x L x H)	Wärmepellet GN 1/1 324 x 529 x 12,5 mm
Außenmaße (B x L x H)	Wärmepellet GN 1/2 322 x 263 x 12,5 mm
Temperaturbereich	+20 °C bis +120 °C
bei Einsatz im GN-Port	Speisentemperaturabfall ca. 15 °C / h*
Gewicht GN 1/1 / GN 1/2	ca. 3,1 / 1,5 kg

Wärmepellet GN 1/1	Best.-Nr. 89 08 01 72
Wärmepellet GN 1/2	Best.-Nr. 89 08 01 71
spülmaschinentauglich	

Anwendung

Einsatz in folgenden Geräten:	- catering kitchen* - hybrid kitchen* - la mamma / K-POT - GN-port (Auftischprogramm) - thermoport®
Empfehlung:	Vor Gebrauch ca. 90 min. bei max. + 120 °C im Backofen erwärmen

Die Wärmepellets GN 1/1 und 1/2 sind für alle Rieber Produkte geeignet.

* Abhängig vom Volumen, der Ausgangstemperatur und der Art der Speise.

*zum Patent angemeldet

Technische Änderungen sowie Fehler und Irrtümer vorbehalten. Stand 9/09

Rieber GmbH & Co. KG - Hoffmannstraße 44 - 72770 Reutlingen - Tel. 07121 / 518-0 - Fax 07121 / 518-302 - info@rieber.de - www.rieber.de