

RIEBER GN 1/4 Behälter mit Fallgriffe - Tiefe 100mm

RIEBER GN 1/4 Behälter mit versenkbaren Griffen

Höchste Formstabilität in Öfen/Kombidämpfer, durch eng ausgeführte Eck- & Bodenradien, zudem mehr Füllmenge. Hochliegende, gut ausgeprägte Stapelschulter fu?r perfekte Stapelbarkeit, tiefes Einstapeln (platzsparende Lagerung). Optimale Luftzirkulation durch die spezielle Ecken-

ausführung. GNONE® Ausführung mit 4 geprägten Eck-Stapelnasen vermeiden Verkeilen für problemloses entstapeln der Behälter. Eckige Ordnungssystematik bietet bis zu 30% Platzgewinn

im Vergleich zu runden Behälter/Töpfen. Problemloses Einschieben, Einsetzen, Herausziehen sowie

Tragen, durch die versenkbaren Fallgriffe.

- Stapelbar mit Stapelschulter 26mm

- gezogener Auflagerand

- Aus Edelstahl 1.4301 (CNS)

- Materialstärke: 0,8mm
- Inhalt: 2,3 Liter
- Maße: 162 x 265 x 100 mm

- Gewicht: 0,581 kg

- Stabil, robust, langlebig & spülmaschinentauglich
- Made in Germany **Wir führen die komplette RIEBER - Produktpalette!**

Optionales Zubehör:
: (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **37.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH