# 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!**

Preis per Vorauskasse: **36.00 EUR** zzgl. MwSt.




© DEKA E-COMMERCE GMBH