



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Mehrwegsystem
- Hygienisch
- Organisieren via QR-Code
- Lager-, Transport- und Ausgabebehälter in einem



Füllmengen:

GN 1/2: 200 mm tief - Füllmenge: 10,9 l; 150 mm tief - Füllmenge: 8,4 l

GN 1/3: 200 mm tief - Füllmenge: 6,6 l; 150 mm tief - Füllmenge: 4,9 l

DOSIERSPENDER IM GASTRONORM-FORMAT UND MEHRWEGSYSTEM (für Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen, Smoothies, etc.)

Der innovative Dosierspender von Rieber entstammt der Rieber **gastronorm 360**. Als Basis dient der Standard Edelstahl Gastronormbehälter in GN 1/3 oder GN 1/2 in den Tiefen 150 mm und 200 mm. Der Behälter ist mit einem wasserdichten Steckdeckel und aufgesetzter Pumpe zum Hygienischen, Sauberen, Einfachen und Sicheren Handling versehen. Der Rieber Dosierspender hat im Vergleich zu herkömmlichen Spendern dank Verwendung eines GN-Behälters und passendem Deckel mit Pumpaufsatz absolute Mehrwegfunktion. Der Pumpaufsatz hat einen schwenkbaren Auslauf und ist bis max. 40 g pro Pumpvorgang einstellbar, aus Edelstahl, im Ansaugbereich mit Kunststoff ummantelt.

TECHNISCHE DATEN

Werkstoff	Edelstahl
GN 1/3 Außenmaße (B x T x H) In 200 mm oder 150 mm Tiefe	325 x 176 mm
GN 1/2 Außenmaße (B x T x H) In 200 mm oder 150 mm Tiefe	325 x 265 mm
Dosierspender	auf Anfrage



QR-Code

Organisieren Sie Ihren FOODFLOW via QR-Code mittels Smartphone.



vaculid®

Einfaches lagern Ihrer Ware mit dem vakuumierbaren Deckel vaculid®.



Bain-Marie 4.0

Einfaches Einhängen Ihres Dosierspenders zum energieeffizienten Warmhalten und Ausgeben von z. B. warmen Soßen.



MOBILE °CHECK

Messen, erfassen, auswerten und mitdenken - für beste Speisenqualität.

