



I vantaggi in sintesi:

- sistema di contenitori riutilizzabili
- igienico
- organizzazione mediante codice QR
- stoccaggio, trasporto e distribuzione in un unico recipiente



Quantità di riempimento:

GN 1/2: 200 mm di profondità – Quantità di riempimento: 10,9 l; 150 mm di profondità – Quantità di riempimento: 8,4 l

GN 1/3: 200 mm di profondità – Quantità di riempimento: 6,6 l; 150 mm di profondità – Quantità di riempimento: 4,9 l

DOSATORE IN FORMATO GASTRONORM E SISTEMA DI CONTENITORI RIUTILIZZABILI (per ketchup, senape, maionese, salse, centrifugati, ecc.)

L'idea del dosatore Rieber nasce da Rieber **gastronorm 360**. Di base si utilizza il contenitore standard Gastronorm in acciaio inox GN 1/3 o GN 1/2 con profondità 150 mm e 200 mm. Il contenitore è dotato di un coperchio ermetico a incastro e una pompa applicata per una semplice e sicura maneggevolezza, in un ambiente igienico e pulito. Il dosatore Rieber, rispetto ai tradizionali distributori, presenta caratteristiche assolutamente multiuso, grazie all'utilizzo di un contenitore GN e un coperchio adatto con attacco pompa. L'attacco pompa è dotato di scarico girevole ed è regolabile fino a max. 40 g per processo, è realizzato in acciaio inox e rivestito di plastica nella zona di aspirazione.

DATI TECNICI	
Materiale	Acciaio inox
Dimensioni esterne GN 1/3 (L x P x H) Con profondità 200 mm o 150 mm	325 x 176 mm
Dimensioni esterne GN 1/2 (L x P x H) Con profondità 200 mm o 150 mm	325 x 265 mm
Dosatore	su richiesta



Codice QR

Organizzare il FOOD FLOW tramite codice QR per mezzo di Smartphone.



vaculid®

Semplice stoccaggio del prodotto con il coperchio sottovuoto vaculid®.



Bagnomaria 4.0

Semplice inserimento del dosatore per la tenuta in caldo e distribuzione a risparmio energetico, ad esempio di sughi caldi.



MOBILE °CHECK

Misurare, rilevare, valutare e pensare – per alimenti della qualità migliore.

