

















Het Rieber Gastronorm-bakken-programma Normset

Materiaal			Gesloten GN-bakken van rvs							Bakken van polycarbonaat		
Uitvoering			Zonder grepen		Met afzinkbare grepen		GreenVac-bakken om te vacumeren		Bv. voor salades, koude gerechten			
												
GN-grootte	Diepte mm	In-houd l	Type	Bestelnr.	Type	Bestelnr.	In-houd l	Type	Bestelnr.	In-houd l	Type	Bestelnr.
2/1  650 x 530 mm	200	55	21 200	84 01 01 01								
	150	41	21 150	84 01 01 02								
	100	27	21 100	84 01 01 03								
	65	17	21 065	84 01 01 04								
	40	10	21 040	84 01 01 05								
	20	-	21 020	84 01 01 06								
1/1  325 x 530 mm	200	26	11 200	84 01 01 07	11 200 f	84 01 02 01				21	K 11 200	84 21 01 01
	150	18,4	11 150	84 01 01 08	11 150 f	84 01 02 02	13,8	11 150 GV	84 23 01 03	16,5	K 11 150	84 21 01 02
	100	11,7	11 100	84 01 01 09	11 100 f	84 01 02 03	8,5	11 100 GV	84 23 01 02	10,3	K 11 100	84 21 01 03
	65	7	11 065	84 01 01 10	11 065 f	84 01 02 04				5,3	K 11 065	84 21 01 04
	55	5,6	11 055	84 01 01 59	11 055 f	84 01 02 59			Diepte 150 mm ook te koop met valgreep:			
	40	3,4	11 040	84 01 01 11					11150f-GV	84 23 02 03		
	20	-	11 020	84 01 01 12								
2/3  325 x 352 mm	200	15,3	23 200	84 01 01 13	23 200 f	84 01 02 05						
	150	11,8	23 150	84 01 01 14	23 150 f	84 01 02 06						
	100	7,4	23 100	84 01 01 15	23 100 f	84 01 02 07						
	65	4,3	23 065	84 01 01 16	23 065 f	84 01 02 08						
	55	3,2	23 055	84 01 01 97								
	40	2,4	23 040	84 01 01 17								
20	-	23 020	84 01 01 18									
1/2  325 x 265 mm	200	10,9	12 200	84 01 01 19	12 200 f	84 01 02 09				10,3	K 12 200	84 21 01 09
	150	8,4	12 150	84 01 01 20	12 150 f	84 01 02 10	6	12 150 GV	84 23 01 07	7,8	K 12 150	84 21 01 10
	100	5,3	12 100	84 01 01 21	12 100 f	84 01 02 11				5,1	K 12 100	84 21 01 11
	65	3,3	12 065	84 01 01 22	12 065 f	84 01 02 12				2,7	K 12 065	84 21 01 12
	55	2,6	12 055	84 01 01 60	12 055 f	84 01 02 60						
	40	1,7	12 040	84 01 01 23								
	20	-	12 020	84 01 01 24								
1/3  325 x 176 mm	200	6,6	13 200	84 01 01 25	13 200 f	84 01 02 13				5,8	K 13 200	84 21 01 05
	150	4,9	13 150	84 01 01 26	13 150 f	84 01 02 14	3,4	13 150 GV	84 23 01 11	4,5	K 13 150	84 21 01 06
	100	3,3	13 100	84 01 01 27	13 100 f	84 01 02 15				3	K 13 100	84 21 01 07
	65	2	13 065	84 01 01 28	13 065 f	84 01 02 16				1,7	K 13 065	84 21 01 08
	40	1	13 040	84 01 01 29								
	20	-	13 020	84 01 01 30								
1/4  162 x 265 mm	200	5	14 200	84 01 01 31	14 200 f	84 01 02 17						
	150	3,6	14 150	84 01 01 32	14 150 f	84 01 02 18				3,2	K 14 150	84 21 01 13
	100	2,3	14 100	84 01 01 33	14 100 f	84 01 02 19				2,1	K 14 100	84 21 01 14
	65	1,5	14 065	84 01 01 34	14 065 f	84 01 02 20				1,3	K 14 065	84 21 01 15
	20	-	14 020	84 01 01 35								
2/8  325 x 131 mm	200	5,6	28 200	84 01 01 63	28 200 f	84 01 02 42						
	150	3,9	28 150	84 01 01 36	28 150 f	84 01 02 21				3,6	K 28 150	84 21 01 23
	100	2,6	28 100	84 01 01 37	28 100 f	84 01 02 22				2,3	K 28 100	84 21 01 22
	65	1,3	28 065	84 01 01 38	28 065 f	84 01 02 23						
	20	-	28 020	84 01 01 39								
2/4  162 x 530 mm	150	8,4	24 150	84 01 01 58	24 150 f	84 01 02 40				7,4	K 24 150	84 21 01 19
	100	5,3	24 100	84 01 01 57	24 100 f	84 01 02 39				4,9	K 24 100	84 21 01 20
	65	3,3	24 065	84 01 01 56	24 065 f	84 01 02 38				3	K 24 065	84 21 01 21
	40	1,7	24 040	84 01 01 55	24 040 f	84 01 02 37						
	20	-	24 020	84 01 01 54								
1/6  162 x 176 mm	200	2,8	16 200	84 01 01 40	16 200 f	84 01 02 24						
	150	2,1	16 150	84 01 01 41	16 150 f	84 01 02 25				2	K 16 150	84 21 01 16
	100	1,4	16 100	84 01 01 42	16 100 f	84 01 02 26				1,4	K 16 100	84 21 01 17
	65	0,9	16 065	84 01 01 43	16 065 f	84 01 02 27				0,8	K 16 065	84 21 01 18
1/9  108 x 176 mm	100	0,7	19 100	84 01 01 44	19 100 f	84 01 02 28						
	65	0,5	19 065	84 01 01 45	19 065 f	84 01 02 29			Voor het vers houden van onbewerkte gerechten of van kant-en-klare gerechten door vacumeren, aan te bevelen voor cook and chill			Transparant, voor opslag, voor- en bereiding, serveren van gerechten (-20 °C t/m + 90 °C), zonder grepen. Compatibel met GN-bakken van rvs. Niet bestand tegen: alkalilogen, amines, geconcentreerde zuren en logen, methanol, aromatische en gehalogeneerde koolwaterstoffen en heet water (langdurige inwerking)

Het Rieber Gastronorm-bakken-programma Normset

Geëmailleerde GN-bakken		Gecoate bakken		Lux-GN-bakken van RVS		Bakken van glas	
bv. om te bakken		bv. voor ovenschotel		om te presenteren		bv. voor fruit	
							
Inhoud l	Type Bestelnr.	Inhoud l	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.	Type Bestelnr.
	21 020 E 84 01 04 06						
7,0	11 065 E 84 01 04 10	7	11 065 B 84 01 05 10	11 066 LUX 84 11 01 04			
3,5	11 040 E 84 01 04 11	5,6	11 055 B 84 01 05 59				
	11 020 E 84 01 04 12	3,4	11 040 B 84 01 05 11	11 021 LUX 84 11 01 01		11 020 G 84 01 07 02	
			11 020 B 84 01 05 12				
2,4	23 040 E 84 01 04 14	4,3	23 065 B 84 01 05 16				
	23 020 E 84 01 04 15	3,2	23 040 B 84 01 05 17				
		2,4	23 020 B 84 01 05 18				
		3,3	12 065 B 84 01 05 22				
		2,6	12 055 B 84 01 05 60				
		1,7	12 040 B 84 01 05 23				
		-	12 020 B 84 01 05 24				
		2	13 065 B 84 01 05 28				
		1	13 040 B 84 01 05 29				
		-	13 020 B 84 01 05 30				
		2,3	14 100 B 84 01 05 33				
		1,5	14 065 B 84 01 05 34				
		-	14 200 B 84 01 05 35				
		5,3	24 100 B 84 01 05 57				
		3,3	24 065 B 84 01 05 56				
		1,7	24 040 B 84 01 05 55				
		-	24 020 B 84 01 05 54				
		1,4	16 100 B 84 01 05 42				
		0,9	16 065 B 84 01 05 43				