



Information



Fiche technique

Couvercle vaculid[®] 1/6 transparent

Le couvercle GN hermétique avec fonction de mise sous vide

Le couvercle à vide vaculid[®] protégé 100% contre le débordement - pour une plus longue conservation des aliments, une mise sous vide durable directement dans le récipient GN en acier inoxydable, optimal pour le stockage et le transport.

Le couvercle avec fonction de mise sous vide en acier inoxydable pour le stockage et le transport de repas, disponible pour les thermoplates[®] et les récipients GN aptes à la mise sous vide sans poignées escamotables dans la taille GN 1/6 jusqu'à une profondeur maximale de 100 mm.

La lèvre d'étanchéité anti-débordement ferme le système GN pour des possibilités d'utilisation universelles - réfrigération efficace en termes d'espace dans le réfrigérateur système gastropolar[®], transport résistant à la température dans le thermoport[®] et autres appareils mobiles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couvercle vaculid® 1/6 transparent



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions 162 x 176 mm

Matériau copolyester Tritan™

Poids 0,12 kg

Température ambiante -20°C à +95°C

Adapté lave-vaiss. Oui

Taille GN GN 1/6

Code 84 20 01 65

AVANTAGES

Tritan™ Copolyester, transparent, résistant aux chocs, hygiénique, inodore et neutre au goût.

Lèvre d'étanchéité en caoutchouc de silicone, compatible avec les produits alimentaires.

Pas de joints de saleté, car la lèvre d'étanchéité est vulcanisée sur le pourtour.

Garantit une sécurité maximale contre le débordement.

Joint d'étanchéité résistant même en cas de chute.

Stable, robuste et transparent.