



Fiche technique

Couvercle vaculid® 1/2 rouge



Information

Le couvercle GN étanche et sous vide dans une version plus légère.

Le vaculid® light GN, couvercle sous vide léger et 100 % étanche, en format 1/2 et en acier inoxydable – pour une meilleure conservation des aliments, un emballage sous vide durable en combinaison avec tous les bacs GN en acier inoxydable, idéal pour le stockage, la préparation et le transport.

Le couvercle sous vide léger en acier inoxydable pour le stockage, le transport et la cuisson des aliments, compatible avec toutes les thermoplates® et les bacs GN sans poignées tombantes, au format GN 1/2 jusqu'à une profondeur maximale de 150 mm. Conçu pour un vide à 40 % avec des pompes à chambre ou des pompes manuelles. Pour une efficacité optimale des processus et une utilisation maximale de la production. Ouverture pratique du couvercle grâce à l'encoche ronde intégrée et à la barre de préhension.

Le joint en silicone étanche et périphérique, résistant à la chaleur jusqu'à +180 °C, scelle le système GN pour des applications universelles : refroidissement efficace dans le réfrigérateur gastropolar®, transport résistant aux températures dans le thermoport® et d'autres appareils mobiles, ainsi que pour diverses préparations dans le navioven, le thermomat®, la hybrid kitchen® et les fours combinés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couvercle vaculid® 1/2 rouge



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau acier inoxydable 1.4301

Dimensions 325 x 265 mm

Poids 0,64 kg

Température ambiante -40°C à +180°C

Adapté lave-vaiss. Oui

Épaisseur du matériau 1,3 mm

Taille GN GN 1/2

zum Vakuumieren Jusqu'à 40%

Code 84 01 10 47

AVANTAGES

Acier inoxydable, parfaitement adapté aux aliments, inodore, antibactérien et hygiénique.

Le couvercle vaculid® light, centré de l'intérieur, avec encoche et barre de préhension pour une ouverture facile et pratique.

Prolonge la durée de conservation des aliments et réduit le gaspillage alimentaire.

Conçu pour un vide à 40 % à l'aide de pompes à chambre ou manuelles.

Joint d'étanchéité en caoutchouc silicone, adapté aux aliments et résistant aux températures.

Aucune rainure pour la saleté, grâce au joint vulcanisé en périphérie.

Assure une étanchéité à 100 % contre les éclaboussures et un sceau de fraîcheur grâce au vide.

Le bord du couvercle est entièrement enveloppé par le joint, offrant ainsi une protection contre les dommages.

Manipulation facile grâce à un poids réduit par rapport au couvercle vaculid® classique.

Joint durable, même en cas de chute.

Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle.