



Datenblatt

vaculid® Deckel 1/2 rot

Der schwappsichere und vakuumierbare GN-Deckel.



Zum Produkt

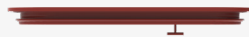
Der 100% schwappsichere vaculid® GN-Vakuumdeckel aus Edelstahl - für eine längere Haltbarkeit der Lebensmittel, nachhaltiges Vakuumieren & Sous Vide Garen direkt im vakuumierbaren Edelstahl GN-Behälter, optimal für das Lagern, zubereiten und Transportieren.

Der vakuumierbare Deckel aus Edelstahl zum Lagern, Transportieren und Garen von Speisen, kompatibel mit thermoplates® und vakuum GN-Behältern ohne Fallgriffe in den GN-Größen 1/2, 1/3 und 1/6 bis zu einer max. Tiefe von 100mm, mit Ausnahme der GN-Größe 1/2, die bis zu einer Tiefe von 150mm verfügbar ist.

Die schwappsichere Dichtungslippe verschließt das GN-System für universale Einsatzmöglichkeiten – raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten, sowie für verschiedenste Zubereitungen im navioven, thermomat®, hybrid kitchen® und Kombidämpfer.

TECHNISCHE MERKMALE

vaculid® Deckel 1/2 rot



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 265 mm
Gewicht	0,977 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +180°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	1,3 mm
GN-Norm	GN 1/2
zum Vakuumieren	100%
Bestellnummer	84 01 10 45

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Dichtlippe aus Silikonkautschuk, lebensmitteltauglich und temperaturbeständig.

Keine Schmutzfugen, da Dichtlippe umliegend aufvulkanisiert.

Gewährleistet höchste Schwappsicherheit.

Beständige Dichtung auch beim Herunterfallen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.