



Fiche technique

Couvercle vaculid® 1/2 rouge

Le couvercle hermétique avec fonction de mise sous vide.



Information

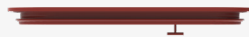
Le couvercle à vide vaculid® en acier inoxydable protégé 100% contre le débordement - pour une plus longue conservation des aliments, une mise sous vide durable & une cuisson sous vide directement dans le récipient GN en acier inoxydable, optimal pour le stockage, la préparation et le transport.

Le couvercle avec fonction de mise sous vide en acier inoxydable pour le stockage, le transport et la cuisson des aliments, compatible avec les thermoplates® et les récipients GN aptes à la mise sous vide sans poignées escamotables dans les tailles GN 1/2, 1/3 et 1/6 jusqu'à une profondeur maximale de 100 mm, à l'exception de la taille GN 1/2 qui est disponible jusqu'à une profondeur de 150 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, ainsi que pour les préparations les plus diverses dans le navioven, le thermomat®, la hybrid kitchen® et le four mixte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couvercle vaculid® 1/2 rouge



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	325 x 265 mm
Poids	0,977 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	100%
Code	84 01 10 45

AVANTAGES

Acier inoxydable, parfaitement adapté au contact alimentaire, inodore, antibactérien et hygiénique.

Lèvre d'étanchéité en caoutchouc silicone, compatible avec les produits alimentaires et résistante à la température.

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 lavable au lave-vaisselle.