



Fiche technique

Couvercle emboîtable GN 1/9

Le couvercle GN protégé 100% contre le débordement.



Information

Notre numéro un dans la gamme de couvercles GN - éprouvé dans la pratique pour le transport, le stockage, la cuisson et la remise en température des aliments dans le système GN, absolument étanches, idéal pour les soupes et les sauces.

Pour une fermeture sûre des récipients GN et thermoplates®, à l'exception des petites profondeurs GN de 20 et 40 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 emboîtable GN 1/9



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	108 x 176 mm
Poids	0,103 kg
Température ambiante	-40°C à +180°C
Adapté lave-vaiss.	Oui
Taille GN	GN 1/9
Code	85 02 20 16

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. Joint vulcanisé, cerclé à chaud sans colle.

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.