



Datenblatt

GN-Deckel 1/3 mit Fresh-Membran



Zum Produkt

Der wasserdichte GN-Steckdeckel mit innovativer Fresh-Membran für eine längere Haltbarkeit und Qualität der Lebensmittel.

Die spezielle Fresh-Membran erhöht die Haltbarkeit und Qualität von atmenden Lebensmitteln wie Salate, Obst, Gemüse oder auch Kaffee indem die Membran die entstehenden Gase, überwiegend CO₂, entweichen lässt. Infolge der hermetisch verschlossenen Fresh-Membran wird im gleichen Zuge eine Oxidation durch Luft-sauerstoff vermieden. Frischware kann somit optimal im GN-Behälter Mehrwegsystem gelagert, transportiert und direkt ausgegeben werden.

Für idealen Austausch von Kohlenstoff und Sauerstoff sowie sicheres Verschließen von GN-Behältern und GN-thermoplates®, mit Ausnahme von den GN-Tiefen 20 und 40 mm.

Optimaler Schutz, lange Frische und Qualität durch die zuverlässige Dichtlippe des Deckels sowie die neuartige Fresh-Membran, die in Kombination umfassende Einsatzmöglichkeiten bieten. Raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, ideale Ausgabeoption am Buffet, Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Deckel 1/3 mit Fresh-Membran



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 176 mm
Gewicht	0,4 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +180°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/3

Bestellnummer **84 01 10 32**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Dichtlippe aus Silikonkautschuk, lebensmitteltauglich und temperaturbeständig.

Fresh-Membran für eine längere Haltbarkeit und Qualität der Produkte.

Keine Schmutzfugen, da Dichtlippe umliegend aufvulkanisiert ist.

Gewährleistet höchste Schwappsicherheit und Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln.

Beständige Dichtung auch beim Herunterfallen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.