



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

vaculid[®] light Deckel 1/2 4x QR-Code

Der schwappsichere und vakuumierbare GN-Deckel in leichterer Ausführung.

Der leichte und 100 % schwappsichere vaculid[®] light GN-Vakuumdeckel 1/2 aus Edelstahl - für eine längere Haltbarkeit der Lebensmittel, nachhaltiges Vakuumieren in Verbindung mit allen Edelstahl GN-Behälter, optimal für das Lagern, Zubereiten und Transportieren.

Der leichte vakuumierbare Deckel aus Edelstahl zum Lagern, Transportieren und Garen von Speisen, kompatibel mit allen thermoplates[®] und GN-Behältern ohne Fallgriffe in der GN-Größe 1/2 bis zu einer max. Tiefe von 150 mm. Für 40%iges Vakuum mit Kammer- bzw. Handpumpen. Für optimale Prozesseffizienz und Produktionsauslastung. Praktisches Öffnen des Deckels durch die eingezogene, runde Griffmulde und den Griffsteg.

Die schwappsichere, umlaufende Silikondichtung, hitzebeständig bis +180°C, 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.

Gekennzeichnet mit vier lasergravierten QR-Codes zur Identifizierung und Verknüpfung physischer Produkte mit digitalen Diensten. Dadurch wird ein automatisiertes Erfassen, wie durch eine Scanner-Brücke, problemlos ermöglicht.

TECHNISCHE MERKMALE

vaculid® light Deckel 1/2 4x QR-Code



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	325 x 265 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	0,64 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +180°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	1,3 mm
GN-Norm	GN 1/2
zum Vakuumieren	bis 40 %

Bestellnummer **84 05 06 34**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Der vaculid® light Deckel innenzentrierend, mit Griffmulde & Griffsteg zum einfachen und praktischen Öffnen.

Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmittel sowie Minimierung von Foodwaste.

Für 40%iges Vakuum mittels Kammer- bzw. Handpumpe.

Dichtlippe aus Silikonkautschuk, lebensmitteltauglich und temperaturbeständig.

Keine Schmutzfugen, da Dichtlippe umliegend aufvulkanisiert.

Gewährleistet 100 % Schwappsicherheit & Frischesiegel durch Vakuum.

Deckelkante komplett mit der Dichtung umschlossen und dadurch gegen Beschädigungen geschützt.

Vereinfachtes, automatisiertes Erfassen.

Leichtes Handling durch geringeres Gewicht als der klassische vaculid® Deckel.

Beständige Dichtung auch beim Herunterfallen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.