

ARAVEN LUFTDICHTER BEHÄLTER AUS PP GASTRONORM 2/3 cm.32,5x35,4x15 LT.14 MIT DECKEL

Araven GN 2/3 Luftdichter Behälter – 14 L



vedi prodotto online

CODICE: 0700054310470

MARCA: ARAVEN



SOLUZIONI FOODSERVICE

Mit dem luftdichten Araven GastroNorm GN 2/3 14-Liter-Behälter können Sie Ihre Lebensmittel besser, länger und sicherer lagern. Dank seines neuen Designs mit doppelt versiegeltem Deckel ist er die ideale Wahl für professionelle Küchen, die maximale Effizienz, Hygiene und Funktionalität benötigen.

- Maximale Hermetik

Die Doppellippendichtung am Deckel sorgt für eine perfekte luftdichte Abdichtung und verhindert so Auslaufen und Verunreinigungen.

- Länger frische Lebensmittel

Der Luftabsaugkanal reduziert die Oxidation und verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln um bis zu 25 % (Studie der Universität Saragossa).

Intelligentes Design

- Integrierter Griff zum schnellen und einfachen Öffnen.
- Graduierte Skala und Messstab zur präzisen Kontrolle des Inhalts.
- Wiederbeschreibbares IML-Etikett für schnelle und sichere Rückverfolgbarkeit.

Farbcodierung

Im Lieferumfang sind 7 ColorClips enthalten, mit denen sich Lebensmittel, Bereiche oder Wochentage leicht unterscheiden lassen: ein Plus für die Organisation und Lebensmittelsicherheit in der Küche.

- Hohe Beständigkeit
- Hergestellt aus Polypropylen, einem robusten, hygienischen und langlebigen Material.
- Beständig von -40 °C bis +95 °C: ideal für Gefrierschrank, Kühlschrank, Spülmaschine und Mikrowelle.
- Flexibler LDPE-Deckel für stets perfekte Abdichtung.

- GastroNorm Standard

Kompatibel mit allen GN-Geräten (Öfen, Servierwagen, Kühltheken), gemäß EN 631.1.

- Lebensmittelsicherheit garantiert

Entspricht allen europäischen Vorschriften für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.