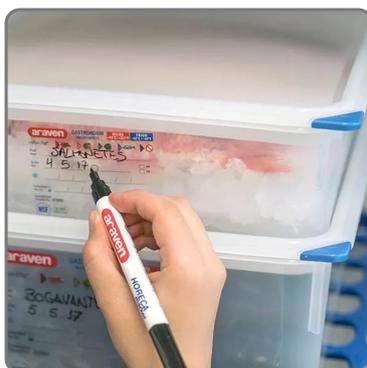


ARAVEN LUFTDICHTER BEHÄLTER AUS PP GASTRONORM 1/3 cm.32,5x17,6x10 LT.4 MIT DECKEL

Araven Luftdichter Behälter GN 1/3 – 4 L



SOLUZIONI FOODSERVICE

Besser, länger und absolut sicher lagern mit dem luftdichten Araven GastroNorm GN 1/3 4-Liter-Behälter. Dank seines neuen Designs mit doppeltem Verschlussdeckel ist er die ideale Wahl für professionelle Küchen, die maximale Effizienz, Hygiene und Funktionalität erfordern.

- 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.