



7

7 Lava SB - Spezial-Gastronormbehälter mit GD-Deckel eignen sich ideal zum Frischhalten von rohen Speisen wie Salate, Wurst, Fleisch, Fisch oder auch von fertigen Gerichten. Durch dasbeutellose Vakuumieren im Gastronorm-Behälter arbeiten Sie wirtschaftlich und die Speisen sind ohne Druckstellen sicher und hygienisch für eine lange Zeit verpackt. Außerdem fallen weniger Abfälle und Anschnittverluste an. Ausführung mit einer sehr hohen Materialstärke und Verstärkungsrippen, welche die notwendige Stabilität geben. Lieferbar in versch. Abmessungen, **ab Bestell-Nr. VL0040**

8



8 Lava GD - Deckel aus Spezialkunststoff für GN-Behälter, der extremen Belastungen durch Unterdruck und Temperaturschwankungen standhält. Ausführung inklusive Dichtung und Spezial-Ventil. Problemlos einsetzbar bei dem Standard 1/6 GN-Behältern; andere Größen (1/3, 1/2 und 1/1) nur bedingt, je nach verwendeter Materialstärke beim Behälter. --> Hier empfehlen wir unsere verstärkten SB-Spezial-Gastronormbehälter, komplett mit GD-Deckel. Lieferbar in versch. Abmessungen, **ab Bestell-Nr. VL0047**

9



9 Einlegeböden Einlegeböden mit Distanzbolzen, für GN-Behälter - verhindern zuverlässig, dass die Speisen im eigenen Saft liegen. Lieferbar für alle gängigen GN-Behälter (1/3, 1/2, 1/1), **ab Bestell-Nr. VL0051**

10



10 Kennzeichnungsschild Kennzeichnungsschild für eine eindeutige Kennzeichnung der eingelagerten Speisen. **Bestell-Nr. VL0055**

11



11 Vakuum-Druckregulierung L+ Damit ist die Vakuumstärke individuell regelbar, von -0,1 bar bis max. Unterdruck - perfekt für alles druckempfindliche wie Brötchen oder Saucen e.t.c....

Der Druckregler passt sich perfekt dem Design des Gerätes an und kann auch bei allen bisher gekauften Geräten nachgerüstet werden. **Bestell-Nr. VL0098**