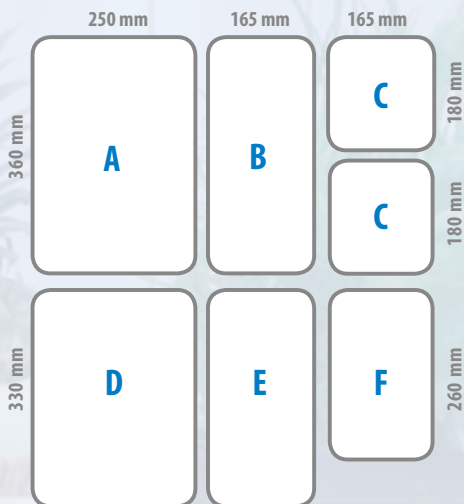


**Sauber!
Dicht!
Verschlossen!**

GASTRO-EIS-COVER

SAUBER – DICHT – VERSCHLOSSEN

ÜBERSICHT EIS GRÖSSEN



Artikel-Nr.:	Eis-behälter	für Speise-Eisbehälter mit dem Grundmaß:	UVP*
100SIL360250	A	360 x 250 mm	12,90 €
100SIL360165	B	360 x 165 mm	7,90 €
100SIL176162	C	180 x 165 mm	5,90 €
100SIL265325	D	330 x 250 mm	12,90 €
100SIL176325	E	330 x 165 mm	7,60 €
100SIL265162	F	258 x 156 mm	6,80 €

Preise gültig ab 01.02.2017

*alle angegebenen Preis zzgl. ges. MWSt

Die Vorteile:

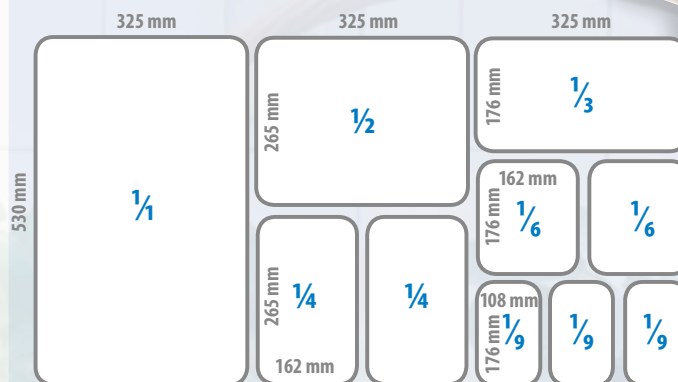
- Sauber, Dicht, Verschlossen
- Vorbereiteten Eismix gekühlt und verschlossen lagern
- Leichte Vakuumierung durch Druck auf den Deckel
- weniger Oxidation = mehr Frische = mehr Geschmack = längere Haltbarkeit
- Hygienisch bei Lagerung und Transport
- Passgenau auf jedem Randprofil
- Einsatzbereich (-40 bis + 220°C)
- Ersetzt Alu- und Frischhaltefolie
- Eisbehälter sicher stapeln und transportieren
- Einfachste Reinigung in der Spülmaschine
- Abwischbare Beschriftung mit White Board Schreiber



GASTRO-EIS-COVER

SAUBER – DICHT – VERSCHLOSSEN

ÜBERSICHT GN GRÖSSEN



Artikel-Nr.:	für Gastronorm Behälter	Größe	UVP*
100SIL530325	GN 1/1	530x325 mm	18,90 €
100SIL265325	GN 1/2	265x325 mm	12,90 €
100SIL176325	GN 1/3	176x325 mm	7,60 €
100SIL265162	GN 1/4	265x162 mm	6,80 €
100SIL176162	GN 1/6	176x162 mm	5,90 €
100SIL176108	GN 1/9	176x108 mm	4,90 €

Preise gültig ab 01.02.2017

*alle angegebenen Preis zzgl. ges. MWSt

Die Vorteile:

- Sauber, Dicht, Verschlossen
- Speisen auslaufsicher transportieren
- Leichte Vakuumierung durch Druck auf den Deckel
 - weniger Oxidation = mehr Frische = mehr Geschmack = längere Haltbarkeit
 - Hygienisch bei Lagerung und Transport
 - Passgenau auf jedem Randprofil
- Für kalte und heiße Speisen (-40 bis + 220°C)
 - Ersetzt Alu- und Frischhaltefolie
- GN-Behälter sicher stapeln und transportieren
 - Einfachste Reinigung in der Spülmaschine
- Abwischbare Beschriftung mit White Board Schreiber





Einfach Professionell:

- schwappstabil, stapelbar transportieren
- hygienisch, praktisch, nachhaltig
- weniger Luft, mehr Frische, mehr Geschmack
- ideal für Gastronomie, Catering und Eis
- geeignet für: – 40° bis + 220°
- spülmaschinenfest



Einfache Handhabung:

Reinigung des GASTRO-EIS-COVER:
Für das hygienische Reinigen des GASTRO-EIS-COVER stülpen Sie die 4 Ecken um. Spülen Sie den GASTRO-EIS-COVER in der Geschirrspülmaschine. Lassen Sie den GASTRO-EIS-COVER mit den umgekrempelten Ecken trocknen.



Einfaches Verschließen:

Legen Sie den GASTRO-EIS-COVER mit den umgekrempelten Ecken passgenau auf den Behälter. Stülpen Sie erst alle 4 Ecken des GASTRO-EIS-COVER über die Behälterecken. Ziehen Sie dann die Seiten über die Behälterränder. Um eine leichte Vakuumierung zu unterstützen drücken Sie mittig auf den GASTRO-EIS-COVER. Der GASTRO-EIS-COVER saugt sich am Behälter fest.

info@gastro-eis-cover.com • www.gastro-eis-cover.com



**Sauber!
Dicht!
Verschlossen!**



**Sauber!
Dicht!
Verschlossen!**

Silikondeckel
für Gastronormbehälter GN und Eisbehälter