

## Vacuum Containers Stainless Steel, ES-Line, round, 160 x 90 mm, 1300 ml,

[Product in eShop](#)[Home](#) / [Assortment](#) / [Food technology & cuisine](#) /

### Product Data

#### Ausführung und Produktvorteile

- Einsatzbereiche: Kühlschrank, Tiefkühler
- Innerhalb von Sekunden werden die ES-line Vakuumbehälter vakuumiert
- Vakuumierung mit Vakuumiergerät oder Handpumpe Easy-Pump
- Alle Vakuumbehälter inklusive praktischem Drehrad
- Das Drehrad ermöglicht eine Tag-Genauere Datums-Einstellung am Deckel
- Optische Anzeige über Druck-Kappe für optimales Behälter-Vakuum
- Besonders lange Haltbarkeit garantiert, siehe Haltbarkeitstabelle
- Tipp: Die Deckel können Sie auch für jeden anderen Behälter verwenden

Item No.	volume	w x h	Price
18.0301.90	1300 ml	160 x 90 mm	CHF 57.86
18.0301.91	2500 ml	200 x 110 mm	CHF 66.84
18.0301.92	4000 ml	240 x 125 mm	CHF 75.59

### Accessories

Item No.	Description	Price
18.0302.03		from CHF 24.12
18.0302.04		from CHF 17.47

### More product images



\* The prices are non-binding and are to be understood as selling prices in Swiss francs without value added tax (VAT), as well as all other fees, charges and taxes. The prices displayed in the eShop may differ from the PDF file due to regular updates.

\*\* Please note that when ordering chemicals and detergents, transport and packaging costs for hazardous goods as well as legally prescribed fees are charged. These will be shown in detail on the order confirmation, which you will receive in addition to the confirmation of receipt.

\*\*\* Further information such as technical information and safety data sheets can be found online in our eShop.

\*\*\*\* The PDF file was created on [www.huberlab.ch](http://www.huberlab.ch) on 23.04.2026 at 12:22 o'clock.

www.huberlab.ch