

## Sacos para cocção a vácuo

970669

Adequados para cozinhar com sous-vide. 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon). Espessura total de 75 µm. O material utilizado atua como filtro de UV. Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 110°C. Adequados para máquinas de embalagem a vácuo de câmara.

### Especificações

Materiais	: PA (Poliamida/Nylon), PP (Polipropileno)
Embalagem de	: 100
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 250
Largura (mm)	: 350
Measurements	: 350x250

### Especificações de transporte

EAN	: 8711369970669
Gross weight (kg)	: 0.964
Net weight (kg)	: 0.5
Intrastat code	: 39232100
Quantity per export carton	: 20
Sales units per pallet	: 600

#### Hendi B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu