

Bolsas de cocción sous-vide para envasadoras al vacío code: 970669

Adecuado para cocinar al vacío.

Polietileno aprobado para contacto con alimentos de 60 µm con capa interior de 2 capas, poliamida (nailon) con capa exterior de 15 µm.

El grosor total es de 75 µm.

Las bolsas se pueden utilizar a temperaturas desde -20 # hasta 110 #C.

Aptas para envasadoras al vacío de campana y para barras de sellado.



Código

970669

Packed per

100

WxL (W)

350x250