

Sacs de cuisson sous vide code: 970669

Convient à la cuisson sous vide.

2 couches, couche intérieure 60 µm de polyéthylène approuvée pour le contact alimentaire, couche extérieure 15 µm de polyamide (nylon).

L'épaisseur totale est de 75 µm.

Les matériaux utilisés agissent comme un filtre UV.

Les sacs peuvent être utilisés à des températures allant de -20° à 110°C.

Convient aux machines d'emballage sous vide à chambre.



Code	Packed per	WxL (W)
970669	100	350x250