

Rotolo per sacchetti sottovuoto goffrato, per la conservazione degli alimenti code: 297476

Destinato solo alla conservazione degli alimenti, non alla cottura sottovuoto.

Adatto per entrambi i tipi di macchine per il confezionamento sotto vuoto: striscia e camera.

Realizzato in poliammide (strato esterno) e polietilene (strato interno), senza BPA.

Knurled – con una goffratura che facilita l'estrazione dell'aria e la produzione di vuoto.

Spessore: 75 µ.

Resistente alla temperatura nell'intervallo di: -20 °C – +100 °C. Set di 2 rotoli.

- + 2 rotoli.
- + Senza BPA.
- + Adatto per macchine per imballaggio a vuoto a nastro ed a campana.
- + Altamente resistente a strappi o perdite.



Codice

297476

Packed per

2

LxW (W)

6000x300