

Sacchetti per cottura sottovuoto code: 971314

Adatto per la cottura sous vide.

2 strati, strato interno 60 µm approvato per contatto alimentare polietilene, strato esterno 15µm poliammide (nylon).

Lo spessore totale è 75 µm.

I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 110°C.

Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a camera.



Codice

971314

Packed per

50

WxL (W)

450x350