Sacchetti per cottura sotto vuoto - 100 pezzi

971376

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 materiali utilizzati fungono da filtro UV. I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 110 ° C. Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a camera.



Specificazioni

Imballo	:	100
Larghezza (mm)	:	200
Profondità (mm)	:	300
Misure	:	200x300
Materiale principale	:	Plastica
Materials	:	PA (nylon / poliammide), PP (polipropilene)

Specifiche di trasporto

Lunghezza imballo (mm)	0
Larghezza imballo (mm):	0
Altezza imballo (mm) :	0
Quantity per (inner) package	0
Export carton length (mm)	0
Export carton width (mm)	0
Export carton height (mm)	0
Materiale imballo plastica (g)	20

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

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

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

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

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

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu