HENDI
Tools for Chefs

Sacchetti per cottura sotto vuoto - 100 pezzi code: 971383

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

Larghezza (mm)	300	Materiale principale	Plastiche
Materials	PA (nylon / poliammide), PP (polipropilene)	Misure	300x400
Imballo	100	Profondità (mm)	400

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Export carton height (mm)	0	Export carton length (mm)	0
Export carton width (mm)	0	GS1 Imballo	100
Lunghezza imballo (mm)	0	Altezza imballo (mm)	0
Larghezza imballo (mm)	0	Materiale imballo plastica (g)	20
Quantity per (inner) package	0		