Sacs de cuisson sous vide - 100 pièces

971352

Convient à la cuisson sous vide. 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm agréé contact alimentaire direct Couche extérieure en polyamide (Nylon)de 15 µm. Épaisseur totale: 75 µm. Les matériau utilisés fonctionnent également comme un filtre. Anti-UV. Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 110°C. Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre.



Caractéristiques

Emballé par	:	100
Largeur (mm)	:	250
Profondeur (mm)	:	350
Measurements	:	250x350
Matières principales	:	Plastiques
Materials	:	PA (Polyamide/Nylon), PP (Polypropylène)

Spécifications de transport

Longueur emballage (mm)	0
Largeur emballage (mm)	0
Hauteur emballage (mm)	0
Quantity per (inner) package	0
Export carton length (mm)	0
Export carton width (mm)	0
Export carton height (mm)	0
Plastic packaging (gram)	100

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
Brașov, 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