Sacs de cuisson sous vide - 100 pièces code: 971383

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.



CARACTÃ‰RISTIQUES

Largeur (mm)	300	Matières principales	Plastiques
Materials	PA (Polyamide/Nylon), PP (Polypropylène)	Measurements	300x400
Emballé par	100	Profondeur (mm)	400

SPÃ‰CIFICATIONS DE TRANSPORT

Export carton height (mm)	0	Export carton length (mm)	0
Export carton width (mm)	0	GS1 Emballé par	100
Longueur emballage (mm)	0	Hauteur emballage (mm)	0
Largeur emballage (mm)	0	Plastic packaging (gram)	20
Quantity per (inner) package	0		