

FICHA TÉCNICA

Referência 1331962030

Designação SACO VÁCUO GOFRADO 200x300MM 90MIC.PACK 100 /10

SACO VÁCUO GOFRADO

EMBOSSED BAG


SAC EN RELIEF



Linha

-



Referência	Medidas (cm)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
1331962030	20x30	-	90µm		-40~100°C	100/10	 5603700242678

ANOTAÇÕES

Fabricados em poliamida (PA) e polietileno (PE), são adequados para conservação (frigorífico e congelador) e para cozinha sous vide.

Podem suportar uma temperatura mínima de até -40°C, e uma temperatura máxima de até 100°C durante aproximadamente 4 horas.

Possuem uma face gofrada (com relevos) e outra face lisa. Espessura: 90 µm (com 15µm de poliamida em cada face).

A embalagem a vácuo é uma forma prática de armazenar alimentos , pois evita o contacto do alimento com o ar, proporcionando um prazo maior de validade e preservando todo o seu sabor e valor nutricional.

NOTES

Made from polyamide (PA) and polyethylene (PE), they are suitable for conservation (fridge and freezer) and for sous vide cooking.

They can withstand a minimum temperature of up to -40°C, and a maximum temperature of up to 100°C for approximately 4 hours.

They have an embossed side (with reliefs) and a smooth side.

Thickness: 90 µm (with 15 µm of polyamide on each side).

Suitable for vacuum packaging equipment. Vacuum packaging is a practical way of storing food, as it prevents food from coming into contact with air, providing a longer shelf life and preventing food from drying out, preserving all its flavor and nutritional value.

REMARQUES

Fabriqués en polyamide (PA) et polyéthylène (PE), ils conviennent à la conservation (réfrigérateur et congélateur) et à la cuisson sous vide.

Ils peuvent résister à une température minimale allant jusque à -40°C et à une température maximale allant jusque à 100°C pendant environ 4 heures.

Ils ont une face gaufrée (avec reliefs) et une face lisse. Epaisseur : 90 µm (avec 15 µm de polyamide de chaque côté).

Le emballage sous vide est un moyen pratique de conserver les aliments, car il empêche les aliments de entrer en contact avec le air, offrant ainsi une durée de conservation plus longue et préservant ainsi toute leur saveur et leur valeur nutritionnelle.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos.

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 10/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de janeiro de 2011, sobre os materiais e objetos plásticos destinados a entrar em contacto com alimentos.

EQUIPAMENTOS

CONSERVAÇÃO

MÁQUINAS EMBALAR VÁCUO

EQUIPMENTS

CONSERVATION

VACUUM PACKAGING MACHINES

ÉQUIPEMENTS

CONSERVATION

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE