

Sacs Sous-Vide Gaufrés - 280 x 200 mm - Lot de 40 TRNV011



Louis Tellier[®]
Défilé des Chefs depuis 1947

Sacs Sous-Vide Gaufrés - 280 x 200 mm - Lot de 40, conçus en film bi-couche PA/PE pour une résistance et une étanchéité optimales. Ces sacs, adaptés à la fois aux machines à aspiration externe et à cloche, garantissent une conservation irréprochable des aliments, de -20°C jusqu'à +100°C. Leur structure gaufrée permet une meilleure extraction de l'air, assurant ainsi une préservation prolongée des produits alimentaires, tant pour une utilisation domestique que professionnelle. Ce lot est idéal pour tous les acteurs de la restauration désireux de garantir la fraîcheur de leurs produits.

Caractéristiques Produit :

Matière : Plastique

Largeur (mm) : 200

Longueur (mm) : 290

Hauteur (mm) : 20

Utilisable avec Machine : Aspiration
Externe et Cloche

Épaisseur (mm) : 0,013

Contact Alimentaire : Oui

Type de Plastique : PE - Polyéthylène

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm