

Link do produktu: <https://marte.com.pl/torebki-do-gotowania-i-pakowania-prozniowego-sous-vide-160230mm-wakum-grubosc-70-op100-szt-p-4225.html>



Torebki do gotowania i pakowania próżniowego SOUS VIDE 160/230mm wakum, grubość 70μ op.100 szt

Cena brutto	29,52 zł
Cena netto	24,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24-72 godziny
Numer katalogowy	130371

Opis produktu

Worki **do gotowania i pakowania próżniowego SOUS VIDE** wakum przeznaczone do pakowarek próżniowych do zabezpieczania produktów spożywczych.

Pakowanie próżniowe Vacuum to pakowanie w modyfikowanej atmosferze przez częściowe usunięcie powietrza: Po zamknięciu opakowania tworzy się w nim samoistnie atmosfera modyfikowana zawierająca 10-20% CO₂.

Próżnie można wytworzyć trzema metodami:

1. Wyciągnięcie powietrza z opakowania za pomocą dysz ssących
2. Wdmuchiwanie do opakowania silnego strumienia pary wodnej
3. Obkurczania termiczne

Zastosowanie: **mięsa, wędlin, ryb, wyroby garmażeryjne, mleczne, warzyw**

Materiał: **Folia PA/PE**

Głębokość: **70μm**

Wysokość: **230mm**

Szerokość: **160mm**