



ENTOURAGE
L'EMBALLAGE FACILITÉ

SAC SOUS-VIDE



CARACTERISTIQUES :

Les sacs sous-vide sont parfaits pour conditionner vos produits et assurer une meilleure conservation.

La composition Polyamide/Polyéthylène et les soudures sur les trois côtés garantissent une barrière à l'eau, à l'oxygène, au gaz. Produit solide et résistant à la déchirure.

CONSEIL D'UTILISATION :

Produits alimentaires : recommandé pour la conservation des aliments et préparations. Préserve les qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Pièces industrielles : Protection contre la corrosion, l'humidité, atmosphères hostiles. Possibilité de mettre sous atmosphère modifiée en injectant un gaz inerte.

INFORMATIONS :

La transparence du sachet permet une identification rapide du contenu.

Existe en rétractable : Par rétraction dans l'eau chaude ou la vapeur, le sac épouse la forme du contenu. Température d'utilisation -18°C / +80°C.

Existe en cuisson : Utilisable pour la cuisson, la stérilisation et le réchauffage des préparations. Température d'utilisation -40°C / +120°C.

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Stocker le produit à l'abri des UV, à une température idéalement comprise entre 15 et 25°C. Conserver le produit dans son emballage d'origine.