

ROTOI GOFFRATI PER COTTURA

OPA/PP 15/60



0% bisfenolo A e ftalati



Totale assenza di cloruro di polivinile



100% materiali di prima qualità



Totale rispetto dei limiti imposti

Non gettare il cibo, conservalo sottovuoto e sostieni l'ambiente

Chi ha detto che il sottovuoto è utile solo per la conservazione dei cibi preparati?

All'interno del centro Ricerca e Sviluppo di Orved, in collaborazione con Chef specialisti della cottura sous-vide, sono state studiate e realizzate i migliori sacchetti per cottura sottovuoto. Si compongono di due resistentissimi film OPA/PP che permettono la conservazione sottovuoto e la cottura degli alimenti fino a 121°C per 30 minuti. I sacchetti sottovuoto per cottura Orved sono idonei anche alla conservazione sottovuoto e garantiscono nessuna cessione del materiale, anche in fase di cottura, sull'alimento.

Per conservazione in



Bagnomaria



Forno a vapore

MIN: 3°C / MAX: 85°C-72h/100°C-2h/121°C-30'



Film provenienti da estrusore "a testa piana"



Idonei al contatto alimentare



Mantenimento del vuoto nel tempo grazie alla costanza di spessore



Utilizzo di polimeri non riciclati

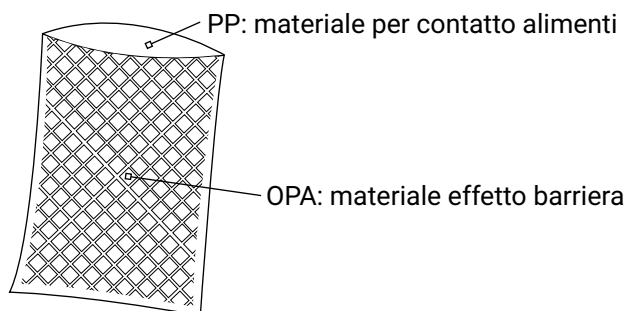
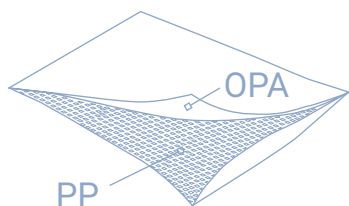


Sistema di gestione qualità delle buste certificato ISO9001



Rotoli sottovuoto sempre controllati e certificati

Composizione del film



Caratteristiche tecniche

Proprietà	Metodo DIN	Unità	Valore
Spessore totale	DIN 53370	µm	75
Carico di rottura	ASTM D 882	MD (% ld) TD (% cd)	%LD=100+/-30 %CD=115+/-30
Trasmissione vapore acqueo	DIN 53122	g/mq/24h/38°/90%R.H./1 BAR	5,5±0,5
Permeabilità ossigeno	ASTM D 3985	cc/mq/24h/23°/50%R.H./1 BAR	<=30+/-5
Temperatura massima di refrigerazione	Metodo interno	°C	+3°C
Temperatura e tempo di riscaldamento	Metodo interno	°C h	85°C-72h/100°C-2h 121°C-30'

LD = direzione longitudinale
CD = direzione trasversale



Noi ti consigliamo la larghezza, tu scegli la lunghezza!

Misure disponibili

Dimensioni	Quantità per cartone
200 mm x 6 mt	25 pz/pcs
275 mm x 6 mt	25 pz/pcs