

Bolsas de cocción lisas

MIN: 3°C

MAX: 85°C-72h / 100°C-2h / 121°C-30'

Bolsas de cocción al vacío perfectas para almacenar los alimentos destinados a la innovadora técnica de cocción "sous-vide".

Cada bolsa de cocción OPA/OPP se caracteriza por su espesor y resistencia que le permite envasar al vacío cualquier alimento sólido, líquido o blando con el uso de máquinas profesionales con forma de campana.



PUEDA ENVASAR

Líquidos

Sólidos

Delicados

IDEAL PARA

Máquinas profesionales de campana de vacío,
máquinas con forma de campana de cajón

PARA CONSERVACIÓN EN



Despensa



Frigorífico

Dimensiones y cantidad

DIMENSIONES	CANTIDAD POR CAJA
150x200 mm	1000
150x250 mm	1000
150x300 mm	1000
200x250 mm	1000
200x300 mm	1000
250x300 mm	500
250x350 mm	500
300x400 mm	500
350x500 mm	500
400x600 mm	500