

Cibi freschi fino a 5 volte più a lungo

Universali
utilizzabili anche con altri marchi di confezionamento sottovuoto

BAGS 30
embossed bags



BAGS 50
embossed bags



sottovuoto



riutilizzabili



frigorifero



freezer



adatti alla cottura sottovuoto in acqua*



banda bianca per scrivere data di confezionamento

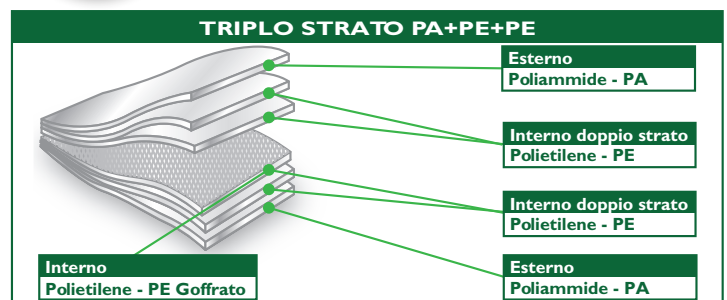


Adatti alla cottura sottovuoto

SACCHETTI GOFFRATI PER SOTTOVUOTO UNIVERSALI.

Permettono di conservare i cibi fino a 5 volte più a lungo, garantendo freschezza e risparmio. Adatti per l'uso in frigorifero, freezer e alla cottura in acqua*. Riutilizzabili.

Con banda bianca per scrivere la data di confezionamento. Inoltre i sacchetti e i rotoli Forever Fresh possono essere usati anche con altri marchi di confezionamento sottovuoto.



BAGS 30

Articolo: 701

Codice EAN: 8033011321033

Dimensioni: 28 x 40 cm

Confezione: 30 sacchetti



UNITÀ DI VENDITA:

Dim.: L42,00xP31,00xH1,50 cm

Peso: 0,625 kg.

MASTER CARTON:

Dim.: L40,00xP30,00xH12,50 cm

Peso: 5,000 kg.

Quantità: 8 pz.

BAGS 50

Articolo: 702

Codice EAN: 8033011321040

Dimensioni: 20 x 28 cm

Confezione: 50 sacchetti



UNITÀ DI VENDITA:

Dim.: L30,50xP24,50xH2,00 cm

Peso: 0,519 kg.

MASTER CARTON:

Dim.: L30,00xP16,00xH22,00 cm

Peso: 4,150 kg.

Quantità: 8 pz.

*TABELLA TEMPI E TEMPERATURE PER COTTURA SOTTOVUOTO IN ACQUA:

temperatura max di 90°C per un max di 30 minuti

temperatura max di 80°C per un max di 60 minuti

temperatura max di 70°C per un max di 120 minuti

temperatura max di 60°C per un max di 240 minuti

temperatura max di 50°C per un max di 480 minuti



MACOM srl

Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano - Tel: +39 02 33 10 76 56 - Fax: +39 02 33 10 45 23
info@macomsrl.it - www.macomsrl.it