



MEMBRAN FÜR SOUS-VIDE BEUTEL



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
SOUS-VIDE-GARER SMARTVIDE



BESCHREIBUNG

Erlaubt die Nutzung von Kerntemperaturfühler ohne Vakuumverlust.

TECHNISCHE DATEN

Crated dimensions
150 x 180 x 10 mm
Bruttogewicht: 0.001 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1180051 Membran 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide

5170060 Membran 10mm x 4 m Sous-vide

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 17/01/2025