



SACCHETTI PER COTTURA SOUS-VIDE



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Ideali per macchine sottovuoto con camera.
Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.

MODELLI DISPONIBILI

- 1140605 Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)
- 1140606 Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)
- 1140607 Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)
- 5141254 Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)
- 5141255 Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)
- 5141256 Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)
- 5141257 Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)
- 5141259 Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)

* Consulta per versioni speciali



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CUOCITORI SOTTOVUOTO SMARTVIDE

scheda del prodotto
aggiornato 30/08/2024