



SACOS PARA COZEDURA SOUS-VIDE



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
COZEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Para embalar a vácuo e cozedura sous-vide.
Para a conservação e cozedura até 120°C.

MODELOS DISPONÍVEIS

1140605	Sacos lisos 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unid.)
1140606	Sacos lisos 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unid.)
1140607	Sacos lisos 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unid.)
5141254	Sacos lisos 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unid.)
5141255	Sacos lisos 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unid.)
5141256	Sacos lisos 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unid.)
5141257	Sacos lisos 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unid.)
5141259	Sacos lisos 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unid.)

* Consulte para versões especiais





www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto
atualizada 30/08/2024