SACHET GAUFRÉ SOUS VIDE - LOT DE 100
Référence : 16901



RESUME

Le sachet gaufré sous vide est le consommable idéal pour les professionnels du CHR.

Il est proposé en lot de 100 unités et s'utilise avec une machine sous vide avec aspiration extérieure.

Celui-ci permet de protéger divers aliments (viandes, poissons, fruits ou légumes) et d'assurer leur conservation.

Notre sachet gaufré sous vide est fabriqué en polyamide (nylon) et polyéthylène. Il assure une visibilité optimale des produits grâce à sa transparence.

Disponible en 11 dimensions allant de 150 x 250 mm à 500 x 700 mm.

Les points forts :

- Visibilité immédiate
- Résistant
- Longue conservation
- Gain de place
- Sécurité alimentaire



DECLINAISONS

Dimension
150 x 250 mm
150 x 350 mm

200 x 300 mm
200 x 400 mm
200 x 600 mm
250 x 350 mm
300 x 400 mm
350 x 450 mm
400 x 500 mm
400 x 600 mm
500 x 700 mm

DESCRIPTION

Les avantages du sachet gaufré sous vide

Le sachet gaufré sous vide est principalement utilisé par les professionnels des métiers de bouche.

Il offre une conservation prolongée des aliments puisqu'ils n'ont pas de contact direct avec l'air. Cela permet de réduire les risques de contamination.

Notre sachet gaufré sous vide assure une durée de conservation qui est 3 fois plus longue selon les aliments.

Celui-ci permet de préserver l'apparence, le goût ainsi que les valeurs nutritionnelles des produits.

Il garantit également une meilleure organisation des repas et des aliments dans vos cuisines.

De plus, notre sachet gaufré sous vide offre une visibilité totale des produits puisqu'il est transparent.

L'épaisseur est de 130 µm (microns).

Celui-ci est conforme à la norme européenne POP (polluants organiques persistants) qui assure l'absence de polluants persistants. Il respecte également le règlement REACH qui garantit une protection de la santé humaine ainsi que celle de l'environnement des risques présentés par des substances chimiques.

Si vous disposez d'une machine sous vide à cloche pour les professionnels, optez pour notre sac sous vide lisse ou notre sac sous vide pour cuisson.

Découvrez notre mobilier de cuisine professionnelle en inox, idéal pour assurer une bonne efficacité et une organisation optimale.

Nous proposons également une gamme complète d'équipements professionnels pour restaurant afin d'aménager vos établissements.

Comment utiliser et stocker le sac sous vide gaufré ?

Pour utiliser le sac sous vide gaufré, il est nécessaire d'avoir une machine à aspiration extérieure. Nous proposons 2 machines sous vide adaptées, dont la machine sous vide avec aspiration extérieure et la machine sous vide elix professionnel.

Découvrez notre gamme complète d'équipements sous vide alimentaire.

Le sac sous vide gaufré doit être mis dans un local de conditionnement au moins 24 heures avant de l'utiliser.

Avant d'utiliser le produit, un film de protection doit être retiré.

Le stockage s'effectue dans un lieu sec avec des températures comprises entre 10 et 30°C.

Celui-ci résiste également à l'humidité comprise entre 50 et 70 %. Pour fermer le sachet, la température de thermoscellage est de 135 à 200°C à 4 bar pendant 2 secondes.

Le sac sous vide gaufré ne doit pas être exposé à des sources directes de lumière ou de chaleur.

Pour stocker et organiser vos sacs sous vide gaufré, optez pour

nos meubles bas en inox ainsi que nos rayonnages de cuisine.

Si vous souhaitez des équipements de stockage alimentaire, retrouvez nos bacs gastronormes de cuisine et nos bacs en plastiques alimentaires.

Le stockage de produit est également primordial en agriculture, découvrez donc nos équipements de stockage agricole.

Voici notre article de blog professionnel sur les machines sous vide alimentaire.

Caractéristiques du sac gaufré sous vide

Matière : polyamide (PA) / polyéthylène (PE)

Type de soudure : 3 soudures latérales

Poids à l'unité : 126,5 g

Compatibilité : machine à aspiration extérieure

Conditionnement : lot de 100 sachets

Aspect : gaufré (transparent)

Dimensions (l x L) :

- 150 x 250 mm
- 150 x 350 mm
- 200 x 300 mm
- 200 x 400 mm
- 200 x 600 mm
- 250 x 350 mm
- 300 x 400 mm
- 350 x 450 mm
- 400 x 500 mm
- 400 x 600 mm
- 500 x 700 mm