SACHET POUR CUISSON SOUS VIDE - LOT DE 100
Référence : 16922



RESUME

Le sachet sous vide de cuisson est un consommable indispensable pour les professionnels du CHR.

Il permet de protéger vos aliments (viandes, poisson, fruits ou légumes) tout en assurant une conservation optimale.

Celui-ci est compatible avec notre machine sous vide à cloche pour professionnels.

Disponible en lot de 100 unités, il est fabriqué en polyamide (nylon) et polyéthylène. 3 dimensions sont proposées allant de 200 x 300 mm à 300 x 400 mm.

Notre sachet sous vide de cuisson est transparent, il garantit donc une visibilité totale des aliments.

Les points forts :

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



DECLINAISONS

Dimension
200 x 300 mm
250 x 400 mm
300 x 400 mm

DESCRIPTION

Les avantages du sachet pour cuisson sous vide

Le sachet pour cuisson sous vide est parfait pour les professionnels des métiers de bouche.

Celui-ci assure une conservation prolongée des aliments puisqu'ils n'ont aucun contact avec l'air. La contamination des produits est donc limitée.

La durée de conservation est 3 fois plus longue selon les produits mis sous vide.

Notre sachet pour cuisson sous vide garantit une préservation idéale du goût, de l'apparence et des valeurs nutritionnelles des aliments.

De plus, il est transparent, ce qui permet de visualiser facilement et rapidement si les aliments sont cuits.

Le sachet pour cuisson sous vide permet également d'assurer une organisation optimale des repas et aliments au sein de votre cuisine.

Il respecte la norme européenne POP (polluants organiques persistants) garantissant l'absence de polluants persistants. Il est également en conformité avec le règlement REACH, qui assure la protection de la santé humaine et de l'environnement face aux dangers posés par les substances chimiques.

Si vous disposez d'une machine sous vide avec aspiration extérieure professionnelle, optez pour notre sachet sous vide gaufré alimentaire.

Nous proposons également un sachet lisse sous vide par lot de 100, compatible avec les machines à cloche.

Découvrez nos équipements de mise sous vide professionnels pour conserver vos aliments.

Comment utiliser le sachet cuisson sous vide ?

Le sachet cuisson sous vide s'utilise avec une machine sous vide à cloche.

Pour un stockage parfait, il doit être placé dans un endroit sec (humidité entre 50 et 70%) et à une température comprise entre 10°C et 30°C. Cela permettra de conserver toute la souplesse du film avant de l'utiliser.

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

De plus, lors de l'utilisation, il est important de retirer le film de protection.

Nous recommandons de ne pas exposer le sachet cuisson sous vide à des sources de chaleur ou de lumière.

Pour ranger vos sachets cuisson sous vide, nous proposons du rayonnage alimentaire pour cuisines ainsi que des meubles de rangement professionnels.

Pour stocker vos aliments, retrouvez nos bacs alimentaires professionnels en plastique et nos bacs gastro professionnels.

Découvrez nos équipements de restaurant professionnel pour aménager votre établissement. Nous proposons également du mobilier de cuisine pour les professionnels.

Retrouvez plus d'informations sur notre article de blog pour machine sous vide.

Caractéristiques du sac sous vide alimentaire professionnel

Matière : polyamide (PA) / polyéthylène (PE)

Type de soudure : 3 soudures latérales

Compatibilité : machine sous vide à cloche

Conditionnement : lot de 100 sachets

Aspect : lisse (transparent)

Dimensions (l x L) :

- 200 x 300 mm
- 250 x 400 mm
- 300 x 400 mm