

ENVASADO

BOLSAS, ENVOLVEDORAS Y EMPAQUETADORAS

Productos envasados al vacío mantendrás tu congelador convenientemente ordenado.



BOLSAS PARA VACÍO

BOLSAS PARA VACÍO DE 90 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)
V13345	133X450
V13360	133X600
V1520	150X200
V1525	150X250
V1635	165X350
V1725	170X250
V2030	200X300
V2035	200X350
V2040	200X400
V2045	200X450
V2535	250X350
V2545	250X450
V2570	250X700
V3030	300X300
V3040	300X400
V3550	350X500
V4060	400X600
V5050	500X500
V5070	500X700

- Las bolsas para envasar al vacío se utilizan como sistema de conservación de alimentos crudos, semipreparados o cocinados, en la ausencia de oxígeno dentro de las bolsas de vacío se impide el desarrollo de bacterias que producen la putrefacción del alimento. dadura neumática.
- Panel de control digital.
- Fácil mantenimiento.

BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)
V2030G	200X300
V2535G	250X350
V3040G	300X400

BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS EN ROLLOS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)
1995	20x600
1996	30x600

Bolsas alargadas y de un ancho adecuado para este tipo de producto.



BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 120 MICRAS

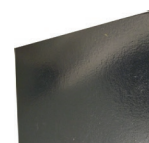
CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)
120V1345	133X450
120V1360	133X600

BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 150 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)
150V1725	170X250
150V2045	200X450
150V2545	250X450

TAPAS LONCHEADO PLATA/PLATA
Tapas para el soporte de chacinias y carnes al corte.

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)
Pla140	140x195
Pla170	170x240



**OTRAS MEDIDAS CONSULTAR • TODOS LOS PRECIOS SON POR MILLAR
SE SIRVEN EN PAQUETES DE 100 BOLSAS • PEDIDO MINIMO 1 PAQUETE DE 100 BOLSAS**

El vacío como método de conservación o de cocción puede prolongar la vida útil del alimentos si las condiciones los parámetros de tiempo y temperatura se controlan adecuadamente.