

Sac de 2 rouleaux 30 x 600 cm pour mise sous vide REBER

Référence : P6UK10030

Détails

Les rouleaux REBER de 30*600 cm sont idéals pour une mise sous vide optimale pour la conservation de vos aliments frais. Résistant et imperméable à l'air. Nous préconisons cette machine pour des professionnels. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), Ukal propose une gamme complète de transformation de la viande à la ferme. Facile d'utilisation. Marque Reber de fabrication 100% italienne est gage de qualité. Les rouleaux triple couche REBER possèdent toutes ces qualités : 2 couches intérieures en polyéthylène indiquée pour le contact avec les aliments 1 couche extérieure en polyamide qui garantit l'étanchéité à la pénétration de l'air 2 couches en polyéthylène, rends le sachet plus résistant à toute perforation ou déchirure ; empêchant la pénétration de l'humidité réduction de la formation de givre et de cristaux de glace dans le congélateur les empreintes spéciales sur la surface favorisent la sortie et la fuite de l'air et permettent la création d'un sous vide véritable. Caractéristiques techniques : Dimensions : 30*600 cm Packaging : 2 rouleaux 6 épaisseurs PA/PE Les sachets REBER sont testées pour la cuisson sous vide jusqu'à une température de 100°C pour maximum 4h. Nous conseillons une cuisson à 60°C pendant 24 heures. Le SAV est géré par notre service dédié.

