

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Sac sous vide 140 microns**

Codes Bobet :

23356 : 200x300

23357 : 200x400

23358 : 300x300

23359 : 350x450

Unité de vente : **Mille**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

- Matière : Film 3 soudures, PA (Polyamide)25μ / PE(Polyéthylène)115μ
- Epaisseur : 140 microns +/- 8%
- Non rétractable
- Convient au refroidisseur à air :-30°C
- Poids : 136 g/m²
- Résistance à la traction : Machine direction: >55 et Transversal direction: >35 N/15mm
- Allongement à la rupture : Machine direction: >250 et Transversal direction : >400 %
- Résistance des soudures : >25 N/15mm
- Taux de transmission d'oxygène : < 40 cm³ /m²*24h ad 1 atm
- Taux de transmission de vapeur d'eau : < 1 g/m²*24h ad 1 atm

UTILISATIONS :

Pour le conditionnement et la conservation sous vide des denrées alimentaires

CONSEILS D'UTILISATION / STOCKAGE :

- Réchauffage des sac sous vide au bain-marie avec temps selon T° suivantes:

- * Temperature :70°C = temps 120 mn
- * Temperature :80°C = temps 60 mn
- * Temperature :90°C = temps 30 mn
- * Temperature :100°C = temps 15 mn

- Stockage : Le produit doit être stocké dans un endroit sec et à l'abri de la lumière entre 15 et 20°C et à une humidité entre 40 et 60%

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en sachets de 100 sacs

Carton de 700 sacs pour 200x300 code 23356 (soit 7 sachets)

Carton de 1000 sacs pour 200x400 code 23357 (soit 10 sachets)

Carton de 500 sacs pour 300x300 code 23358 et pour 350x450 code 23359 (soit 5 sachets)

ALIMENTARITE :

Marchandises destinées au contact alimentaire et conformes :

- Aux dispositions du règlement n°10/2011, 1935/2004/CE et ses amendements.

