SACHET SOUS VIDE ALIMENTAIRE LISSE - LOT DE 100
Référence : 16877

RESUME

Le sachet sous vide alimentaire lisse est l'équipement indispensable pour les professionnels du CHR.

Disponible en lot de 100 sachets, il est compatible avec notre machine sous vide à cloche professionnelle.

Il offre une conservation optimale, en préservant la fraîcheur ainsi que les arômes de vos produits (viandes, poissons, fruits ou légumes).

Ce modèle transparent à usage unique offre une visibilité totale sur vos aliments.

Fabriqué en nylon (polyamide) et polyéthylène.

Il est disponible en 11 dimensions allant de 150 x 250 mm à 500 x 700 mm.

Les points forts :

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

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 sous vide alimentaire lisse

Le sachet sous vide alimentaire lisse est idéal pour les professionnels des métiers de bouche.

Il permet de conserver facilement des aliments à l'aide d'une machine spécifique à cloche qui aspire l'air. L'absence de contact avec l'air offre une meilleure conservation des aliments et limite le risque de contamination.

Celui-ci est idéal pour organiser facilement et rapidement vos repas et aliments au sein de votre cuisine. De plus, il offre une visibilité totale des produits puisque le sachet sous vide alimentaire lisse est transparent.

La durée de conservation est 3 fois plus longue selon les aliments. Elle garantit une préservation du goût, de l'apparence et des valeurs nutritionnelles.

De plus, elle permet de diminuer le gaspillage puisque les aliments emballés se gardent plus longtemps.

Notre sachet sous vide alimentaire lisse est fabriqué en nylon (polyamide) et en polyéthylène pour assurer une imperméabilité parfaite.

Celui-ci possède une épaisseur de 130 µm (micron).

De plus, il respecte la norme européenne POP (polluants

organiques persistants), garantissant l'absence de polluants persistants. Il respecte également le règlement REACH assurant la protection de la santé humaine et de l'environnement des risques présentés par les substances chimiques.

Nous proposons une gamme complète de machines sous vide pour professionnels conçues pour conserver vos aliments.

Si vous possédez une machine sous vide Elix à aspiration extérieure, nous disposons du sachet sous vide gaufré qui est compatible. De plus, nous proposons un sachet sous vide pour cuisson compatible avec notre machine sous vide à cloche.

Nous disposons d'une gamme complète d'équipements professionnels de restaurant, idéale pour aménager entièrement votre établissement.

Comment utiliser et stocker le sac sous vide alimentaire lisse ?

Le sac sous vide alimentaire lisse est conçu pour être utilisé avec des machines sous vide à cloche.

Il doit être placé dans un local de conditionnement au moins 24 heures avant d'être utilisé. Par la suite, vous pourrez retirer le film de protection juste avant l'utilisation.

Celui-ci doit être stocké dans un lieu sec à une température comprise entre 10 et 30°C. Il résiste également à une humidité comprise entre 50 et 70 %.

Pour fermer le sac sous vide alimentaire lisse, la température doit être réglée entre 135 et 200°C avec une force de 4 bar pendant 2 secondes.

Il est important de ne pas laisser le sac sous vide alimentaire lisse exposé à des sources directes de lumière ou de chaleur.

Pour ranger le sac sous vide alimentaire lisse, optez pour nos

meubles en inox professionnels ainsi que nos divers rayonnages alimentaires pour cuisine.

Si vous souhaitez d'autres récipients de cuisine pour stocker vos aliments, découvrez nos bacs gastro professionnels et nos bacs plastiques alimentaires.

Le stockage de produit est également important dans le secteur agricole, pour cela optez pour nos solutions de stockage pour l'agricole.

Retrouvez nos divers mobiliers de cuisine pour professionnels, essentiels pour améliorer l'efficacité, la sécurité et le confort de vos équipes.

Pour plus d'informations, découvrez notre article de blog sur les machines sous vide.

Caractéristiques du sac sous vide professionnel

Matière : polyamide (PA) / polyéthylène (PE)

Type de soudure : 3 soudures latérales

Poids à l'unité : 126,5 g

Compatibilité : machine sous vide à cloche

Conditionnement : lot de 100 sachets

Aspect : lisse (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