



## BUSTA GOFFRATA MULTISTRATO PER SOTTOVUOTO AR7000/S3



Materiale PA/PE. Adatta alla cottura sottovuoto a 70 °C max 120 minuti, a 100 °C max 15 minuti. Temperatura minima di utilizzo -25 °C. Made in Italy.

FRIGORIFERO +5 °C Formaggi e salumi sottovuoto conservati in frigorifero durano almeno il doppio rispetto alla conservazione normale.

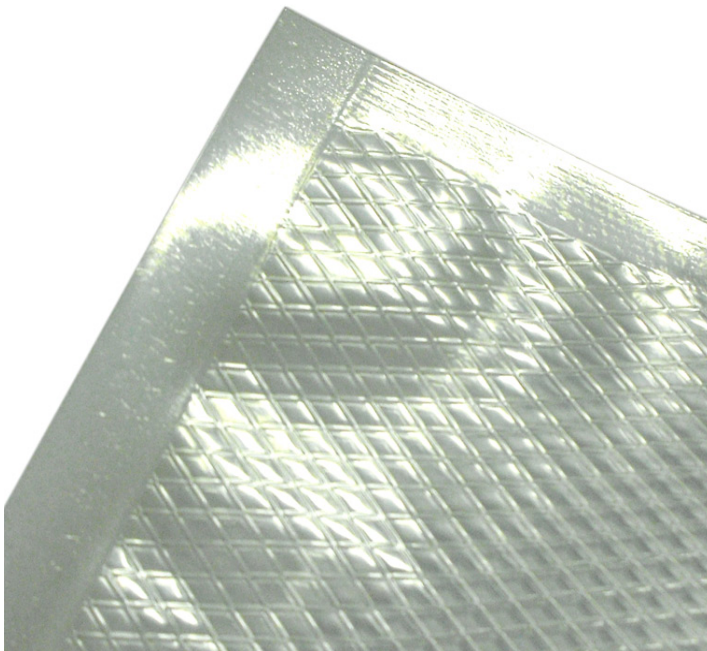
CONGELATORE -18 °C Carne e pesce sottovuoto conservati in freezer durano fino a tre volte di più rispetto alla conservazione normale.

*PA/PE material. Suitable for vacuum cooking at 70 °C max 120 minutes, at 100 °C max 15 minutes. Minimum use temperature -25 °C. Made in Italy.*

*FRIDGE +5 °C Under vacuum cheeses and sausages stored in the fridge last twice than the normal conservation.*

*FREEZER -18 °C Under vacuum meat and fish stored in the freezer last up to three times more than the normal conservation.*

## BUSTA GOFFRATA MULTISTRATO PER SOTTOVUOTO | AR7000/S3



Materiale - Material	PA/PE
Dimensioni sacchetto - Bag Size(cm)	20 x 30
Goffrati - Embossed	•
Tempo massimo di utilizzo a 70°C - Max allowed time at 70°C	2h
Tempo massimo di utilizzo a -25°C / ≤40°C - Max allowed time at -25°C / ≤40°C	>24h
Pezzi per imballo - Pcs per packaging	50
Pezzi per master - Pcs per master	1000
EAN CODE	5402010000059