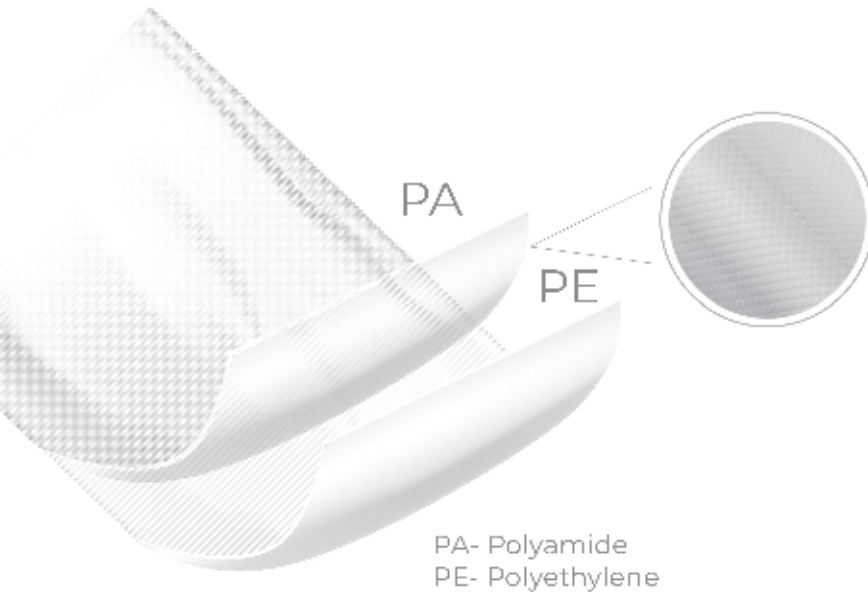


SACS GAUFRÉS POUR LA CONGÉLATION ET LA CONSERVATION 90 µm / 3.54 mil



PA- Polyamide
PE- Polyethylene

INFORMATIONS TECHNIQUES	VALEURS	MÉTHODE D'ÉVALUATION	CONDITIONS	VARIANCE
Épaisseur totale	90 µm / 3.54 mil	DIN 53370		± 10%
Épaisseur PA	88 gr/m ²			± 10%
Poids/Surface	15 µm / 0.59 mil			± 10%
Perméabilité O ₂	65 cm ³ /m ² *24h	DIN 53380	23°C/0% r.F./RH	
Perméabilité Vapeur H ₂ O	2.5 gr/m ² *24h	DIN 53122	23°C/85% r.F./RH	

* Valeurs théoriques

Recommandations d'utilisation

Soyez prudent en manipulant les sacs contenant des aliments aux températures de 0 °C à -18 °C pour éviter les bris et les dommages.

Tout matériel non utilisé doit être entreposé loin de la lumière et dans un endroit propre, aux températures maintenues entre 15 °C et 25 °C et avec une humidité relative de 50 à 75 %.

Les sacs sont compatibles avec la nourriture selon les réglementations EC 10/2011, 1935/2004/EC et aux amendements subséquents.

Les sacs peuvent être utilisés au micro-onde (900 watts max) pour une durée maximale de 8 minutes. Applicable pour les sacs à cuisson seulement (CCB/SCCB). Important d'ouvrir les sacs avant de les mettre au micro-onde.

Les conditions suivantes doivent être respectés pour l'utilisation des sacs à cuisson (CCB/SCCB) pour assurer un meilleur rendement:

- Jusqu'à 250 °F / 121 °C pour une durée maximale d'une heure
- Jusqu'à 212 °F / 100 °C pour une durée maximale de deux heures
- Jusqu'à -4°F / -20 °C pour une période de longue durée
- Entre -4°F / -20 °C et -40 °F / 40 °C pour une période de longue durée

Les données indiquées sont théoriques et au meilleur de nos connaissances.

L'application, l'utilisation et le traitement des produits sont hors de notre contrôle. Par conséquent, l'utilisateur prend la responsabilité de faire des essais dans les conditions appropriées avant de commander des quantités volumineuses.

Sacs analysés en laboratoire et certifiés sans BPA, phtalate, adipate et phosphate.



Tous les sacs 100% Fait en Italie