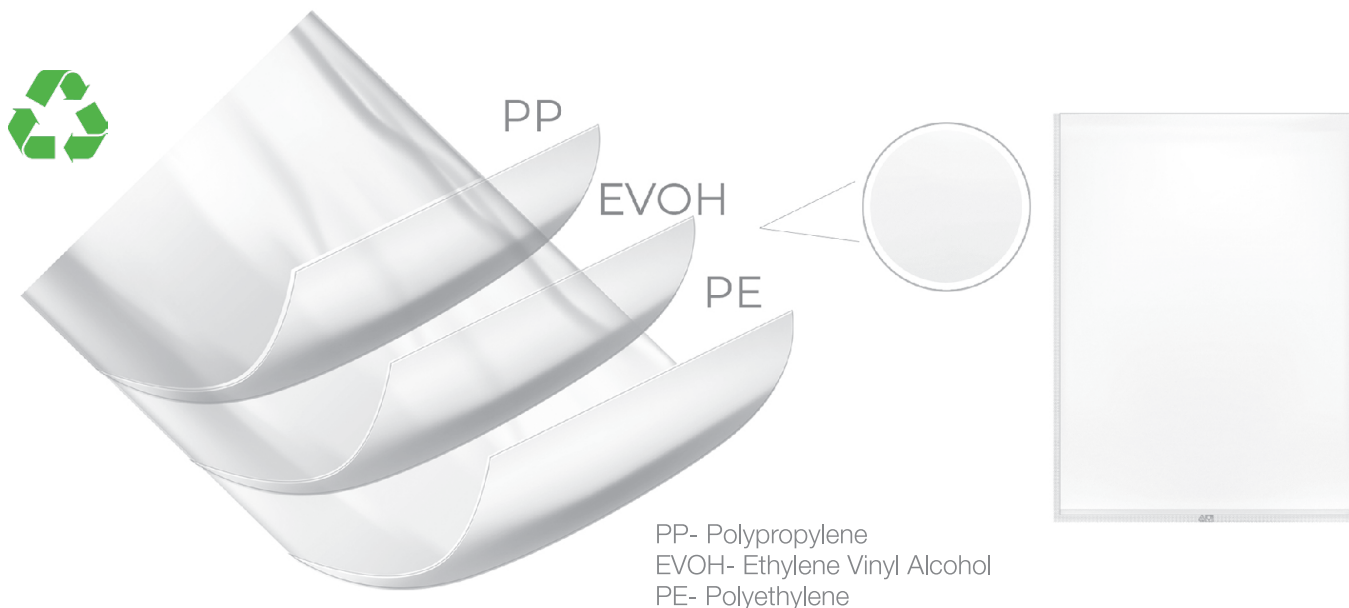


SACS LISSES, RECYCLABLES POUR LA CUISSON ET LA CONSERVATION 85 µm



INFORMATIONS TECHNIQUES	VALEURS	MÉTHODE D'ÉVALUATION	CONDITIONS	VARIANCE
Épaisseur totale	85 µm	DIN ISO 4593		± 10%
Poids/Surface	79 gr/m ²	Méthode à l'interne		± 10%
Perméabilité O ₂	≤1.5 cm ³ /m ² *d*bar	DIN 53380	23 °C/0% r.F./RH	
Perméabilité Vapeur H ₂ O	≤1.5 g/m ² *d	DIN 53122	23 °C/85% r.F./RH	
Plage de température	Max 100 °C/60 min	Bouillir	23 °C/85% r.F./RH	
	Jusqu'à 80 °C/12 hr	Sous-vide		

* 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 conditions suivantes doivent être respectés pour l'utilisation des sacs à cuisson recyclables (SRB) pour assurer un meilleur rendement:

- Jusqu'à 212 °F / 100 °C pour une durée maximale d'une heure
- Jusqu'à 176 °F / 80 °C pour une durée maximale de douze heures

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