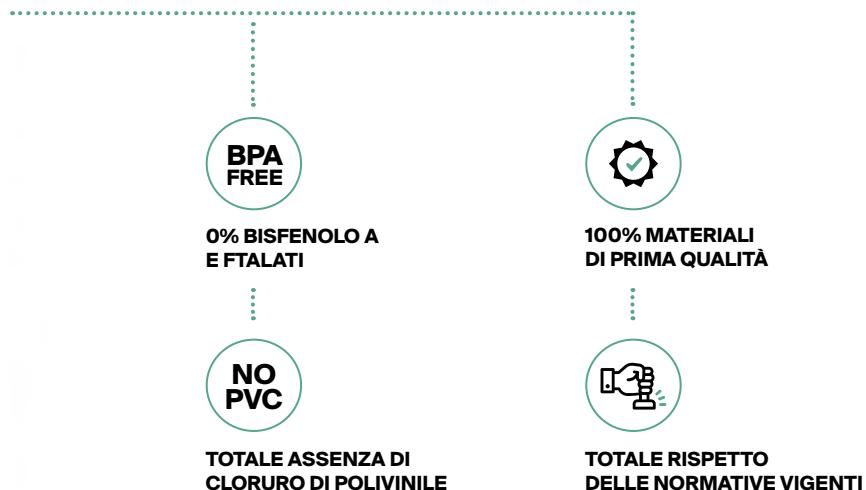


Buste lisce per cottura



Cuoci sottovuoto e ottieni il meglio dai tuoi prodotti

Il sottovuoto non è solo per la conservazione dei cibi già preparati

All'interno del centro Ricerca e Sviluppo, in collaborazione con Chef specialisti della cottura sous-vide, sono state studiate e realizzate le buste per cottura sottovuoto. I materiali che le compongono, sono adatti alle cotture prolungate (in acqua o forno a vapore) tipiche della tecnologia del sottovuoto, alla pastorizzazione e alla sterilizzazione, ma anche alla conservazione in frigorifero e alla rigenerazione prima che il piatto venga servito al cliente, sempre con la garanzia di non aver cessioni di materiale sul prodotto confezionato.

TEMPERATURE E TEMPO D'ESERCIZIO:

MIN: 0°C

MAX: 85°C - 72h | 100°C - 4h | 121°C - 30'

PER COTTURA E RIGENERAZIONE IN:



Bagnomaria



Forno a vapore

PER CONSERVAZIONE IN:



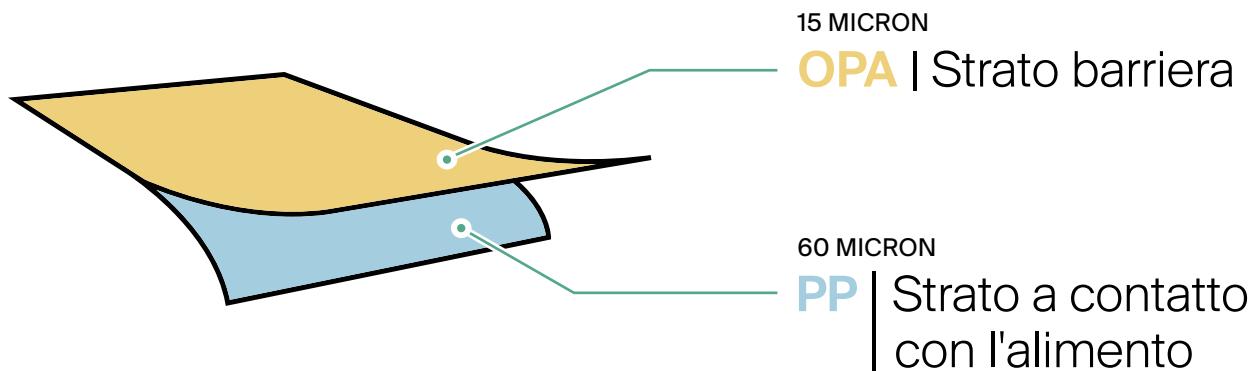
Dispensa



Frigorifero

Composizione del film:

OPA/PP 15/60



IDEALE PER MACCHINE:
A CAMPANA

Caratteristiche tecniche

PROPRIETÀ	METODO DIN	UNITÀ	VALORE
Spessore totale	DIN 53370	µm	75 ± 3%
Carico di rottura	ASTM D 882	md (% Id) td (% cd)	%Id=100+/-30 %cd=115+/-30
Trasmissione vapore acqueo	DIN 53122	g/mq/24h/38°/90%r.h./1 bar	< 5,5
Permeabilità ossigeno	DIN 53380	cc/mq/24h/23°/50%r.h./1 bar	< 30
Temperatura minima di refrigerazione	-	°C	0°C
Temperatura e tempo di riscaldamento	-	°C h	85°C-72h / 100°C-4h 121°C-30'

Misure disponibili

DIMENSIONI	PZ. PER CARTONE
150x200 mm	1.000
150x250 mm	1.000
150x300 mm	1.000
200x250 mm	1.000
200x300 mm	1.000

DIMENSIONI	PZ. PER CARTONE
250x300 mm	500
250x300 mm	500
250x350 mm	500
300x400 mm	500
350x500 mm	500
400x600 mm	500