

- Épaisseur 90 microns
- Hermétique et imperméable
- Découpe à la taille souhaitée



Rouleau sac sous vide gaufré 20 cm x 6 m, un format pratique et professionnel

Le **rouleau sac sous vide gaufré 20 cm x 6 m** est la solution idéale pour emballer, protéger et conserver toutes vos préparations alimentaires.

Compatible avec la plupart des machines sous vide à aspiration extérieure, ce format en rouleau permet de créer vos sacs sur mesure, selon la taille des portions ou des produits à conditionner.

Conçus pour les professionnels des métiers de bouche (traiteurs, restaurateurs, bouchers, charcutiers), ces sacs offrent une étanchéité parfaite et une grande résistance à la déchirure.

Les avantages du rouleau sac sous vide gaufré

- **Épaisseur 90 microns** : résistance supérieure et durabilité accrue
- **Surface gaufree** : garantit une aspiration complète de l'air
- **Hermétique et imperméable** : protège de l'humidité et de l'oxygène
- **Adapté à tous les produits alimentaires** : viande, poisson, légumes, plats préparés
- **Format rouleau pratique** : découpe personnalisée pour chaque besoin
- **Agréé contact alimentaire direct**
- **Compatible congélation** : empêche le givre et préserve la texture des aliments

Caractéristiques techniques

- **Dimensions** : 20 cm x 6 m
- **Épaisseur** : 90 microns
- **Structure** : polyamide + polyéthylène (PA/PE)
- **Conditionnement** : 2 rouleaux de 6 m
- **Compatibilité** : machine sous vide à aspiration extérieure
- **Usage** : conservation, congélation, conditionnement alimentaire
- **Conformité** : contact alimentaire direct CE
- **Couleur** : transparent
- **Format** : découpable sur mesure

Un rouleau sac sous vide gaufré conçu pour la restauration et les métiers de bouche

Idéal pour un usage professionnel quotidien, ce **rouleau sac sous vide alimentaire** permet de rationaliser le stockage et d'optimiser la durée de vie de vos produits.

Grâce à son **épaisseur de 90 microns**, il résiste aux manipulations répétées et aux variations de température. Le conditionnement sous vide préserve les qualités gustatives, nutritives et visuelles des aliments, tout en réduisant le gaspillage.

Son format modulable est parfait pour adapter la longueur de vos sacs selon la taille des pièces à emballer, qu'il s'agisse de portions individuelles ou de produits volumineux.

Conseils d'utilisation du rouleau sac sous vide gaufré professionnel

Compatible avec les machines à aspiration extérieure

Découper la longueur souhaitée avant de sceller le sac

Vérifier l'intégrité du film avant conditionnement

Convient pour la congélation et le stockage sous vide

Stocker à l'abri de la lumière et de l'humidité

À usage unique pour garantir la sécurité alimentaire

Ne pas utiliser au micro-ondes ni au four traditionnel

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



largeur	20 cm
Épaisseur	100 microns
Température mini	-20
Contact alimentaire	Oui

Longueur	6 m
Température maxi	70
Matière	Polyamide / polyéthylène
Conditionnement	2 rouleaux

Unité : Paquet de 2

Référence : 0300000089

Produit de la même gamme	
0300000089	Sac sous vide gaufre rouleau 200mmx6m /2
0300000090	Sac sous vide gaufre rouleau 300mmx6m /2