

ATMOVAC™

EMBALLAGE SOUS VIDE CANNELÉ



Avec leur structure embossée et robuste, les sacs sous vide cannelés permettent une évacuation d'air plus rapide et assurent une scellée fiable, même dans des conditions exigeantes. Leur matériau durable et multicouche résiste aux perforations causées par les viandes avec os, les aliments durs et les produits congelés, tout en demeurant sécuritaire pour l'entreposage ou la cuisson.

CARACTÉRISTIQUES

- Disponibles en plusieurs longueurs pour s'adapter à une grande variété de tailles de barres de scellage.
- Le film multicouche augmente la solidité et la durabilité du sac.
- Idéals pour l'entreposage à long terme et les produits lourds ou à arêtes vives.
- Compatibles avec la majorité des machines sous vide externes et à chambre.



FORMAT DE SACS

100 sacs par boîte

SKU	Largeur	Longueur
ATVCB900612	6 po (15 cm)	12 po (30 cm)
ATVCB900812	8 po (20 cm)	12 po (30 cm)
ATVCB901014	10 po (25 cm)	14 po (35 cm)
ATVCB901018	10 po (25 cm)	18 po (45 cm)
ATVCB901216	12 po (30 cm)	16 po (40 cm)
ATVCB901418	14 po (35 cm)	18 po (45 cm)
ATVCB901620	16 po (40 cm)	20 po (50 cm)

DIMENSIONS DES ROULEAUX

2 rouleaux par paquet

SKU	Largeur	Longueur
ATVCBR9008202	8 po (20 cm)	20 pi (3 m)
ATVCBR9012202	12 po (30 cm)	20 pi (3 m)

