

Identification

Désignation	Rouleaux sous-vide gaufrés
Référence	NV014
Code barres	3831091700046
Couleur(s)	Transparent
Lieu de fabrication	SLOVENIE
Marque	AUTRE MARQUE
Code fiscal	3923210000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique
-------	---------------------------

Descriptif technique

Dimensions produit nu (cm)	20.5 x 17 x 3.5 (L x l x H)	
Poids produit nu (kg)	0.59 Kg	
Matériaux	Film bi-couche PA/PE Partie lisse : épaisseur 130 microns Partie gaufrée : épaisseur 13 microns	
Accessoires	Non	
Pièces détachées	Non	
Mode d'emploi	Non	
Garantie	2 ans	
Brevet		
Autre		
Produit Elec.	Puissance (W)	
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Sachet
Dimensions (cm)	20.5 x 17 x 3.5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	4
Poids (kg)	0.59

Logistique

Inner

Master

Quantités	0 pcs	12 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (cm)		
Poids palette (Kg)		



Description

ROULEAUX SOUS-VIDE GAUFRÉS : Ils permettent la conservation et la cuisson de vos aliments pour un emballage sur mesure. Les rouleaux sous-vide gaufrés supportent une température comprise entre -20°C et + 100° C.

MATÉRIAUX DE QUALITÉ : Fabriqués à partir d'un film bicouche en PA et PE , la partie lisse des rouleaux sous vide est dotée d'une épaisseur de 130 microns quant à la partie gaufrée elle dispose d'une épaisseur de 13 microns.

CONVIENT À PLUSIEURS MODES DE CUISSON : Les rouleaux sous-vide sont adaptés à la cuisson sous-vide. Ils peuvent être utilisés au micro-ondes, réfrigérateur et congélateur.

SÛR ET PRATIQUE : Le maillage des rouleaux sous-vide gaufrés a été spécialement conçu pour évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Coupez et soudez selon vos envies en toute simplicité.

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN : Depuis 1947, Louis Tellier propose aux professionnels de la restauration et aux particuliers des ustensiles innovants et performants spécialement conçus pour réaliser des préparations culinaires de qualité à la main.