

Vakuumpose Catersource 200x500mm, 90 my - Sidesvejs PA/PE - 100 stk/pk

Catersource vakuumposer er designet til sikker og effektiv opbevaring af fødevarer under vakuum. Med en størrelse på 200 x 500 mm og en tykkelse på 90 my sikrer disse poser optimal holdbarhed og kvalitet. Fremstillet af PA/PE-materialer og med sidesvejsning, er de perfekte til både professionelt og privat brug, hvor fødevarer sikkerhed og længere holdbarhed er i fokus.

Produktdetaljer:

- **Type:** Vakuumpose med sidesvejs
- **Dimensioner:** 200 x 500 mm
- **Tykkelse:** 90 my
- **Materiale:** PA/PE (Polyamid/Polyethylen)
- **Antal pr. pakke:** 100 stk
- **Anvendelse:** Fødevareopbevaring og sous-vide

Egenskaber og fordele:

- **Længere holdbarhed:** Beskytter fødevarer mod luft, fugt og bakterier, hvilket forlænger deres holdbarhed.
- **Sidesvejsning:** Sikrer ekstra styrke og forhindrer lækage, selv ved opbevaring af væskefyldte varer.
- **PA/PE-materiale:** Garanterer en lufttæt forsegling og høj holdbarhed under vakuumforsegling.
- **Alsidig brug:** Velegnet til både køl, frys og sous-vide tilberedning.
- **Fødevaregodkendt:** Sikker til direkte kontakt med madvarer.

Anvendelsesområder: Vakuumpose Catersource 200x500mm

- **Restauranter og catering:** Perfekt til opbevaring af kød, fisk, grøntsager og færdiglavede retter.
- **Storkøkkener:** Effektivt til organisering og forlængelse af madens holdbarhed.
- **Privat husholdning:** Ideelt til sous-vide tilberedning eller frysning af mad i portioner.
- **Detaljehandel:** Bruges til præsentation og opbevaring af vakuumpakkede produkter.

Opsummering:

Catersource vakuumposer i størrelsen 200 x 500 mm er den ideelle løsning til sikker og

professionel opbevaring af fødevarer. Deres høje kvalitet og holdbare design gør dem velegnede til både kommercielle og private miljøer. Med 100 stk pr. pakke kan du opbevare og beskytte dine fødevarer effektivt og sikkert.